

VERRINE AVOCAT



Ingédients pour 4 personnes

3 avocats bien mûrs, 45 crevettes décaiquées - 2 citrons verts, 6 carrés frais (150 g), 2 cs de crème fraîche, ciboulette

Préparation

- 1) Ecraser 2 avocats et arroser de jus de citron
- 2) Répartir dans les 4 verrines sur 2 cm de hauteur
- 3) Couper les crevettes en morceaux et arroser de citron pour les disposer sur l'avocat
- 4) Ecraser le fromage frais avec la ciboulette et des zestes de citron, ajouter la crème et disposer sur les crevettes, en répartissant dans les 4 verrines
- 5) Couper l'avocat restant en cube et les crevettes restantes en petits morceaux, mélanger et disposer sur le dessus des verrines

VERRINE BETTERAVE



Ingédients pour 4 personnes

200 g de betterave, 100 g de fromage frais (ail et fines herbes), 1,5 cs de crème fraîche, 1 cs de miel, 1,5 cs de vinaigre balsamique, sel et poivre

Préparation

- 1) Mélanger le vinaigre et le miel
- 2) Éplucher et couper la betterave en dés et faire mariner dans le mélange vinaigre-miel
- 3) Mixer une partie de la betterave avec le fromage frais et la crème fraîche
- 4) Dresser en verrine la crème de betterave, ajouter quelques morceaux de betterave crue marinée et quelques graines (ou noix)



BUCHE AUX POMMES/SPECULOOS

Ingédients pour 8 parts

125 g de farine - 4 œufs - 140 g de sucre - 1 cc de levure chimique - 400 g de mascarpone - 4 pommes (à cuire) - 120 g de compote de pomme - 120 g de speculoos

Préparation

- 1) Préchauffer le four à 180°C
- 2) Préparer la génoise : dans un saladier, séparer les blancs et les jaunes des œufs, ajouter une pincée de sel dans les blancs et les monter en neige en ajoutant le sucre (125 g) au fur et à mesure. À l'aide d'une cuillère en bois, incorporer les jaunes puis la farine et la levure, en mélangeant pour obtenir une texture homogène
- 3) Sur une plaque, étaler la pâte de façon homogène et taper la plaque sur le plan de travail pour chasser les bulles d'air puis enfourner 12 minutes
- 4) Préparer le sirop : dans une casserole chaude, ajouter 5 cl d'eau et 15 g de sucre et 1 cc d'extrait de vanille (au goût), porter à petite ébullition. Réserver
- 5) Éplucher et couper en dés les pommes pour les caraméliser dans une poêle de beurre et 1 cs de sucre 8 à 10 minutes
- 6) Mixer les speculoos et ajouter la compote puis le mascarpone et fouetter pour obtenir une texture lisse
- 7) Quand le biscuit est cuit et légèrement doré : le retourner sur un torchon humide et badigeonner de sirop
- 8) Étaler la moitié de la crème aux speculoos et ajouter les pommes avant de rouler la bûche
- 9) Décorer avec le reste de crème aux speculoos



Nos idées de recettes



Pour les fêtes



LES NOUVEAUX JARDINS
DE LA SOLIDARITÉ

SCONE SAUMON



Ingredients pour 4 personnes

Pour la pâte: 1 cc de sucre - 60 g de beurre - 1 cc bombée de levure chimique - 220 g de farine - 1 œuf - 10 cl de lait

Pour la garniture: 100 g de mascarpone - 4 tranches de saumon fumé - reste de citron - aneth - brins rosmarin

Préparation

- 1) Mélanger la farine, la levure, le sucre, le sel et le poivre
- 2) Ajouter le beurre et mélanger avec les doigts
- 3) Bâtrer l'œuf avec le lait et réserver 3 cs avant de mélanger au reste de la préparation jusqu'à obtention d'une pâte homogène
- 4) Étaler la pâte sur 3 cm d'épaisseur et détailler des disques de 5 cm de diamètre environ
- 5) Badigeonner d'œuf et de lait avant de cuire 10 minutes à 180 °C
- 6) Mélanger tous les ingrédients pour la crème
- 7) Dresser en ajoutant la crème sur le biscuit ainsi qu'une belle tranche de saumon et quelques rosmarin

GRATIN CARDONS

Ingredients pour 4 personnes

1 kg de cardons - 3 citrons - 30 g de farine - 30 g de beurre - 50 cl de lait - 10 cl de fond de veau - noix de muscade - 1 lb de crème épaisse - sel et poivre

Préparation

- 1) Couper les feuilles du cardon pour ne garder que la partie comestible, la couper et la laver.
- 2) Ôter les parties filandreuses et trancher en tronçons réguliers et plonger immédiatement dans une casserole remplie d'eau salée et citronnée pour ne pas qu'ils noircissent
- 3) Porter la casserole à ébullition et cuire 25 min
- 4) Dans une casserole, faire fondre la farine et le beurre et laisser cuire 1 minute
- 5) Ajouter le lait petit à petit en remuant et laisser chauffer jusqu'à ce que la sauce épaisse.
- 6) Ajouter le fond de veau, la crème épaisse, la noix de muscade et laisser mijoter 5 minutes
- 7) Préchauffer le four à 180 °C et, dans un plat à gratin beurré, ajouter les cardons mélangés à la sauce et enfourner 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit bien doré



MAGRET CANARD

Ingredients pour 4 personnes

Sel, 6 cs de miel, 4 cs de vinaigre balsamique
4 magrets de canard gras

Préparation

- 1) Inciser les magrets côté peau sans couper la viande
- 2) Cuire les magrets à feu vif, en commençant côté peau, dans une casserole en fonte, 5 minutes de chaque côté
- 3) Réserver les magrets et déglacer la casserole avec le vinaigre balsamique et le miel sans faire bouillir et mettre en sauce
- 4) Couper le magret en tranches pour servir

MUFFIN REBLOCHON

Ingredients pour 4 personnes

4 cs d'huile, 1 sachet de levure chimique, 200 g de farine, 1/2 reblochon, 4 œufs, 2 yaourts

Préparation

- 1) Préparer la pâte à muffins en mélangeant dans l'ordre: farine, levure, sel, œuf, yaourt, huile pour obtenir une pâte homogène
- 2) Remplir les moules à muffins aux 2/3 et introduire un carré de reblochon dans chaque muffin
- 3) Cuire 20 à 25 minutes à 180 °C