

<https://pin.it/ctqjiqqdqexqdh>

Compotée de betterave crème chantilly

Ingrédients (6 pers)

500 g de betteraves rouges cuites - 125 g de crème fraîche - 150 g de fromage blanc - 1 CC de moutarde forte - 3 CS d'huile d'olive - Vinaigre - 1 CS de moutarde en grains - Sel.

Matériel : un siphon à crème

Déroulement

Coupez les betteraves en morceaux et mixez-les pour les réduire en purée. Réservez 100 g de cette purée. Dans les 400 g restant, ajoutez la moutarde, le vinaigre, l'huile et un peu de sel. Bien mélangez. Dans un autre récipient, mélangez la crème et le fromage blanc, le raifort, le reste de la purée de betterave et un peu de sel. Bien mélangez pour obtenir une belle crème rose. Versez le mélange dans un siphon à crème. Versez un peu de purée dans chaque verre et recouvrez de crème chantilly salée.

Filet mignon de veau au Pesto

Ingrédients (6 pers)

1 filet mignon de veau (environ 1 kg 200)

4 tranches fines de jambon cru

Sel et poivre

Pour le pesto : 3 bouquets de basilic frais ou ail des ours

3 CS de parmesan râpé

1 bonne poignée de pignons

1 ou 2 gousses d'ail (sauf avec ail des ours)

Huile d'olive.

Déroulement

Préchauffez votre four à 200°.

Pour le pesto, mixez tous les ingrédients sauf l'huile (au mortier ou au robot) puis ajoutez peu à peu de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte.

Incisez le filet mignon sur toute la longueur, veillez à ne pas l'entailler. Bien l'ouvrir, salé et poivré puis déposez les tranches de jambon, étalez le pesto sur toute la longueur du filet sur le jambon. Refermez le filet en le roulant sur lui-même et en le ficelant.

Déposez le filet dans un plat allant au four, à l'aide d'un pinceau passez un peu d'huile d'olive sur le dessus, salez et poivrez puis mettez au four 30 minutes environ. Surveillez la cuisson, idéalement le filet doit être rosé.

Galettes polenta & tomates séchées

Ingrédients (4 pers -8 galettes)

120g de polenta crue
1 cube de bouillon de légumes
Origan
4 tranches de tomates séchées
20g de parmesan
Huile d'olive-Poivre

Déroulement

Cuire la polenta dans le bouillon. Suivre les indications sur l'emballage pour la quantité de liquide et temps de cuisson, pour ma part 4,5volume d'eau et 3 minutes de cuisson sur feu moyen en remuant, puis 20 minutes sur feu doux en mélangeant de temps en temps.

Quand la polenta est cuite, incorporer les tomates séchées émincées en petits morceaux, l'origan et du poivre, bien mélanger.

Préchauffer le four à 180°C.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson, former des galettes de deux cuillères à soupe de préparation, s'aider d'un emporte-pièce rond pour avoir des galettes plus nettes. Parsemer de parmesan râpé le dessus de chaque galette

Enfourner environ 10 minutes.

CRÊPE GÉANTE ROULÉE AUX POMMES ET CARMEL BEURRE SALÉ

Ingrédients

75 g de farine
3 petits œufs
50 + 10 g de sucre
40 g d'huile + un peu pour la plaque
550 g de lait
15 g de beurre
3 pommes Golden
60 g de caramel au beurre salé
1 pincée de sel

Déroulement

Préchauffer le four à 190°.

Dans le Blender(ou à la main), mettre la farine, les œufs, le sucre, l'huile et la pincée de sel et programmer 30 secondes, vitesse 3. Ajouter le lait et mélanger 30 secondes, vitesse 3-4. Huiler généreusement une plaque à pâtisserie de 27 x 35 cm environ avec des bords assez hauts, et y verser doucement la pâte. Enfourner avec précaution et laisser cuire 30 à 40 minutes. Les bords de la crêpe doivent griller un peu et le centre

doit être pris. Sortir la plaque du four et, à l'aide d'un couteau, décoller délicatement la crêpe sans la déchirer. La placer sur un plat de forme adaptée.

Pendant la cuisson de la crêpe, éplucher et couper en fines lamelles les 3 pommes. Dans une casserole, mettre le beurre et 10 grammes de sucre, verser les pommes et laisser compoter une quinzaine de minutes. Lorsqu'elles sont cuites, ajouter le caramel au beurre salé et mélanger.

Répartir les pommes à la surface de la crêpe et la rouler délicatement. Saupoudrer de sucre glace et couper en tranches.