

Salade de poires et raisin au magret fumé

Ingrédients

Pour 4 personnes 250 g de magret séché fumé (pré tranché)

150 g de jeunes pousses

3 cuillers à soupe de jus de citron

1 cuiller à soupe de vinaigre balsamique

4 cuillers à soupe d'huile tournesol

½ cuiller à café de gingembre en poudre

2 poires

150 de raisin

Sel- poivre

Persil

Déroulement

Lavez et égouttez les feuilles de jeunes pousses

Préparez la sauce en fouettant le jus de citron, le vinaigre balsamique, l'huile et le gingembre.

Assaisonnez la salade avec la moitié de cette sauce et répartissez-la dans des assiettes.

Pelez les poires, égrenez le raisin coupez-les en quartiers puis chaque quartier en lamelles.

Disposez-les sur les feuilles de salade.

Arrosez avec le reste de sauce. Salez et poivrez.

Disposez les lamelles de magret sur le dessus, décorez avec le persil plat ciselé.

Vol au vent aux crevettes et aux moules

Ingrédients

Pour 4 vols au vent

4 croûtes pour vol au vent
130g de crevettes cuites et décortiquées
240g de moules cuites surgelées
1 petite boîte de champignons de Paris

Béchamel

30 g de beurre
30 g de farine
15 cl de lait
5 cl de vin blanc
1 CS de persil hâché
Sel, poivre, piment d'Espelette

Déroulement

Faire décongeler les moules dans un saladier rempli mi-eau/mi-lait. Bien égoutter les moules et les champignons, les sécher dans du papier absorbant (pour éviter d'avoir de l'eau dans la béchamel). Préchauffer le four à 180°C. Sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson, déposer les 4 croûtes de vol au vent après avoir découpé le "chapeau" et tasser un peu l'intérieur. Réserver.

Préparer la béchamel

Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine, mélanger puis verser le lait, laisser épaissir légèrement en continuant de tourner avec une cuillère en bois. Verser le vin, persil, sel, poivre, une pincée de piment d'Espelette, vérifier l'assaisonnement et laisser lier la sauce.

Mettre à chauffer dans le four les croûtes de vol au vent pendant 10 mn.

Verser la garniture crevettes, moules, champignons dans la béchamel et laisser chauffer 10 mn à feu doux en mélangeant de temps en temps.

Garnir les croûtes de la préparation et servir aussitôt ..

Comment faire des fonds de vol-au-vent

Ingrédients pour 4 croûtes

300g de pâte feuilletée épaisse
œuf + eau=20g

Déroulement

Préchauffez votre four à 220°C

Étalez la pâte feuilletée

Avec un découpoir de 7 cm de diamètre, marquez la pâte", c'est à dire ne découpez pas complètement un cercle, mais appuyez et arrêtez-vous juste avant de toucher le plan de travail.

Le but est de séparer l'intérieur du fond de son tour.

Ensuite, avec un découpoir de 9 cm cranté si possible, car c'est plus joli, découpez jusqu'au plan de travail votre fond.

Faites ça pour toute la pâte feuilletée.

Posez les futurs fonds sur une plaque à pâtisserie et dorez.

Mettez au four jusqu'à ce que le fond monte bien.

Une fois cuit, retirez le "chapeau", et creusez le fond pour qu'il puisse recevoir la future préparation.

Pavlova

Ingrédients

4 blancs d'œuf

200g de sucre

1 c à café le Maïzena

1 c à café de vinaigre

½ c à café d'arôme vanille

1 à 2 briquettes de crème fraîche liquide entière

Déroulement

Battre les blancs en neige.

Ajouter petit à petit le sucre, puis le vinaigre et l'arôme.

Sur un papier sulfurisé, dessiner un cercle de 23 cm

Déposer sur le lèche frite.

Cuire à 140° 1h à 1h30.

Laisser refroidir dans le four.

Battre la crème en chantilly.

Recouvrir la meringue et décorer avec des fruits de saison.