

Crumble de Saint Jacques et pommes

Ingrédients (2 pers)

8Grosses noix de Saint Jacques
1Belle pomme Granny Smith
60g Fruits secs mélangés (noisettes, noix, amandes)
Brins de ciboulette (un peu)
4cuil.à soupe Huile d'olive
Gouttes de jus de citron (un peu)
Sel
Poivre

Déroulement

Épluchez la pomme, ôtez le trognon et coupez-la en petits dés.
Arrosez de quelques gouttes de jus de citron et réservez au frais.
Rincez et ciselez la ciboulette.
Hachez les fruits secs au mixeur.
Faites chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une poêle. Faites-y dorer les Saint Jacques 1 à 2 min de chaque côté.
Coupez les Saint Jacques en dés.
Mélangez dans un saladier les dés de pomme avec les dés de Saint Jacques et la ciboulette. Assaisonnez avec le reste d'huile d'olive.
Dressez dans des verrines, parsemez de fruits secs concassés et servez

Cabillaud à l'escabèche

Ingrédients (2 pers)

1 morceau de dos de Cabillaud de 350 gr
1 belle tomate
5 mini poivrons de différentes couleurs
1 aubergine
1 oignon
2 gousses d'ail
8 Olives noires à la grecque
1 cuillère à café de graines de coriandre
1 cuillère à café de paprika doux
25 cl de vinaigre
3 feuilles de laurier
Quelques feuilles de basilic
4 rondelles de piment séché
1 cuillère à soupe de sucre
Huile d'olive
Fleur de sel - Poivre

Déroulement

Laver les poivrons et la tomate
Couper les poivrons en fines lamelles ainsi que l'oignon
Éplucher les gousses d'ail et les couper en lamelles également
Mettre un filet d'huile dans une casserole et faire revenir ail et oignon. Remuer

Lorsque les oignons commencent à prendre de la couleur, ajouter les poivrons
Ajouter, la coriandre, le paprika et les rondelles de piment.
Ajouter ensuite la tomate coupée en petits bouts tomate, saler poivrer et remuer soigneusement le tout.
Ajouter le sucre, les olives coupées en rondelles et le laurier.
Enfin ajouter le vinaigre et faire bouillir. Cuire pendant 5 minutes
Baisser le feu ensuite et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les poivrons soient tendre.
Mettre de côté dans un plat creux
Laver l'aubergine et la couper dans la longueur en bâtons puis en morceaux
Les cuire au micro-ondes durant 6 minutes.
A la sortie du micro-ondes, mettre un filet d'huile dans une poêle et ajouter l'aubergine.
La cuire 5 minutes à feu vif tout en remuant. Saler et poivrer et débarrasser dans un plat.
Ciseler du basilic sur les aubergines, ajouter quelques rondelles d'olive. Mélanger le tout.
Couper le dos de cabillaud en 2 morceaux
Mettre un filet d'huile dans une poêle fariner légèrement le dos de cabillaud, après les avoir bien essuyés avec un Sopalin et le faire griller à feu vif
Déposer les morceaux de cabillaud sur l'escabèche de poivrons, laisser refroidir puis filmer le plat d'escabèche et de cabillaud et celui des aubergines et placer au frais une fois que ces deux plats ont refroidis.

CRUMBLE DE POMMES AU BLÉ NOIR

Ingrédients(5 à 6 pers)

6 pommes
100 gr de farine de blé noir
100 gr de farine de blé
125 gr de beurre salé ramolli
80 gr de cassonade
(Beurre pour les moules)

Déroulement

Peler les pommes et les couper en morceaux.
Les répartir dans un plat allant au four ou dans des ramequins légèrement beurrés.
Préparer la pâte à crumble : Amalgamer avec le bout des doigts la farine de blé noir, la farine de blé, le beurre ramolli et la cassonade afin d'obtenir une consistance granuleuse.
Répartir la pâte à crumble sur les pommes et enfourner 30 minutes à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée et les pommes fondantes.