

Endives à l'orange & crevettes

Ingrédients : 4 pers

6 belles endives

2 oranges

20 g de beurre

12 grosses crevettes roses cuites décortiquées

1 pincée de sel

Déroulement

Couper les oranges en deux puis presse-les. Retire les deux premières feuilles et la base des endives. Les couper ensuite dans la longueur en fines lamelles.

Dans une grande sauteuse mettre le beurre à chauffer et ajouter les endives taillées. Les faire sauter à feu vif 5 min en remuant régulièrement avec une cuillère en bois.

Quand elles commencent à bien dorer ajoute le jus d'orange et le sel puis laisse mijoter environ 15 min en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.

Ajouter les crevettes en fin de cuisson pour qu'elles chauffent.

Agneau rôti et petits légumes de printemps

Ingrédients : 6 pers

Pour l'agneau

1 gigot d'agneau
6 gousses d'ail nouveau
4 brins de sarriette fraîche
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel fin
1 pincée de poivre

Pour les petits légumes de printemps

8 radis ronds
80 g de petits pois
150 g de fèves
8 petites asperges vertes

Pour la crème d'ail

35 g de lait en poudre Régilait
12 gousses d'ail nouveau
¼ d'oignon
150 ml d'eau
Huile d'olive,
Sel- poivre

Pour le biscuit à la carotte

30 g de lait en poudre Régilait
200 g de purée de carottes
50 g de poudre d'amande
50 g de crème épaisse
2 œufs
25 g de beurre fondu
1 pincée de cumin en poudre

Déroulement

Pour le biscuit à la carotte

Mélangez le lait en poudre Régilait à la purée de carottes pour absorber l'excédent d'eau. Ajoutez ensuite la poudre d'amandes, la crème, les œufs et terminez par le beurre fondu parfumé au cumin. Versez la préparation dans des bœufs avec couvercle ou des ramequins allant au four (1/4 de litre) sur 1 à 2 centimètres puis faites-les cuire à 180°C au bain-marie durant 20 minutes.

Pour la cuisson de l'agneau

Pendant ce temps, colorez l'agneau sur toutes les faces à l'huile d'olive, assaisonnez-le et terminez la cuisson au four durant 30 minutes, avec la sarriette et les gousses d'ail sans les éplucher. Laissez reposer hors du four après cuisson.

Pour la crème d'ail

Dans une casserole, faites revenir l'oignon émincé dans de l'huile d'olive. Ajoutez les gousses d'ail. Remuez et ajoutez l'eau pour couvrir les légumes. Portez à petite ébullition durant 4 à 5 minutes. Ajoutez le lait en poudre Régilait afin d'apporter à la crème une texture plus aérée et mousseuse. Enfin, faites cuire de nouveau doucement durant 5 minutes et mixer avant de saler et poivrer.

Pour la printanière de légumes

Coupez les radis en 4 en conservant une partie des fanes. Taillez les asperges en biseaux en conservant les pointes sur 4 à 5 centimètres. Pochez tous les légumes (radis, asperges, petits pois et fèves) séparément à l'eau bouillante salée durant 3 à 4 minutes et égouttez-les.

Le dressage

Dans les bœufs, versez un peu de crème d'ail chaude (au-dessus du biscuit à la carotte déjà réparti dans les bœufs). Ajoutez ensuite la printanière de légumes et décorez de pointes d'asperges et de quartiers de radis. Présenter, sur de grandes assiettes plates, un morceau d'agneau de lait avec les gousses d'ail rôties et le bœuf de légumes printaniers.

L'astuce du chef

Le lait en poudre Régilait rend le biscuit moelleux, absorbe l'excédent d'eau des carottes et permet d'obtenir une crème d'ail aérée et mousseuse.

Crumble au blé noir, pommes, poires et noisettes

Ingrédients : 4pers

Crumble

50 g de poudre de noisettes
60 g de beurre
20 g de farine
70g de blé noir
70 g de sucre Muscovado ou cassonade
10g de noisettes concassées
3 grosses pommes
2 belles poires

Pommes

15 g de beurre
1 c à s de sucre muscovado ou cassonade

Déroulement

Préchauffer le four à 200°

Faire revenir quelques minutes les pommes avec 1 cs de sucre Muscovado.

Mélanger du bout des doigts, la farine, le sucre, la poudre de noisettes et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse.

Casser grossièrement les noisettes entières.

Verser les pommes dans des coupelles allant au four et répartir le crumble ainsi que les morceaux de noisettes.

Enfourner pour une quinzaine de minutes.