

Noix de Saint-Jacques à la fondue d'endives et cidre

Ingrédients (4 pers)

1 échalote
6 endives
10cl de cidre ou vin blanc
1 c à soupe de crème fraîche
12 noix de Saint-Jacques
Beurre, sel, poivre
Sel, piment d'Espelette

Déroulement

Peler et émincer finement l'échalote.

Couper le tronc des endives puis les couper en deux dans le sens de la longueur, retirer le centre en forme de cône (partie très amère), puis émincer.

Dans une sauteuse, faire fondre un peu de beurre puis faire revenir l'échalote quelques minutes. Ajouter les endives émincées, mélanger et laisser fondre 5 minutes. Ajouter ensuite le cidre, poursuivre la cuisson 10 minutes.

Ajouter ensuite la crème, du sel et poivre, et laisser épaissir 2-3 minutes.

En parallèle, faire fondre une noisette de beurre dans une poêle puis saisir les noix de Saint-Jacques une minute sur chaque face.

Servir aussitôt la fondue d'endives dans des coquilles ou petites assiettes, disposer les noix de Saint-Jacques puis parsemer d'un peu de fleur de sel et de piment d'Espelette.

Petit crumble tomates et chèvre frais au Sel Fin

Ingrédients (4 pers)

Pour le concassé de tomates et chèvre frais :

4 tomates (ou une boîte de dés tomates de 200g)
150 g de fromage de chèvre frais (ou Philadelphia ou skyr)
2 c à soupe d'huile d'olive
2 échalotes, 1 gousse d'ail, 1 brin de basilic
1 pincée de Sel Fin, 1 pincée de sucre, Poivre

Pour la pâte à crumble :

70 g de farine
70 g de parmesan
70 g de beurre
2 c à soupe de chapelure fine
(1 branche de romarin frais)
Fleur de Sel

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6) et sortir le beurre du réfrigérateur. Pour les tomates : Porter une casserole d'eau à ébullition. Retirer le pédoncule des tomates, inciser légèrement à l'aide de la pointe d'un couteau avant de les plonger 20 secondes environ dans l'eau bouillante. Les retirer à l'aide d'une écumoire et les plonger dans un saladier d'eau froide afin de stopper la cuisson. Retirer la peau des tomates puis les découper en dés. Hacher finement l'ail et les échalotes. Faire revenir l'ail et les échalotes avec un filet d'huile d'olive puis ajouter les tomates en dés. Ajouter le basilic ciselé et une petite pincée de sucre pour enlever l'acidité des tomates. Laisser mijoter à feu doux et à couvert pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. En fin de cuisson, saler. Poivrer.

Pour la pâte à crumble : Dans un saladier, mélanger la farine, le parmesan, le beurre ramolli et les brins de romarin. Malaxer jusqu'à l'obtention d'une texture sablée.

Dressage : Dans un plat à gratin préalablement huilé, alterner tomates et fromage de chèvre. Terminer avec la pâte à crumble. Cuire 10 minutes à 180°C (thermostat 6). Servir tiède ou froid.

Salade de pois chiche à l'orientale

Ingrédients

1 boîte de pois chiche en conserve ou 200 g de pois chiche trempés la veille

2 gousses d'ail émincées

J'ai ajouté des légumes :

½ poivron rouge coupé en petits dés

2 c-a-soupe d'huile d'olive

½ c-a-c de cumin

1 c-a-soupe de persil ciselé

2 c-a-soupe de jus de citron

1 petite botte de pousse d'épinard (facultatif)

1 poignée de cranberries séchées

Pignons rôtis, sel, poivre

Déroulement

Si vous utilisez des pois chiches secs, la veille, tremper les pois chiches dans un saladier d'eau froide. Le lendemain les égoutter et les rincer à l'eau courante. Les cuire dans une casserole d'eau non salée jusqu'à tendreté (environ 30 minutes). Puis ajouter le sel. Laisser tiédir les pois chiches et retirer la peau en les pinçant si vous le souhaitez.

Si vous utilisez les courgettes et les épinards les faire revenir dans un filet d'huile d'olive et laisser refroidir complètement.

Dans un saladier verser les pois chiches ainsi que l'ail hachée.

Ajouter le poivron rouge et les légumes cuits (facultatif), mélanger bien. Assaisonner de sel et poivre, cumin. Arroser de jus de citron et d'huile d'olive.

Parsemer de persil ciselé, de pignons grillés et de cranberries.

Galette de flocons d'avoine au fromage

Ingrédients (4 pers)

5 c à soupe de farine, sel, poivre

Flocons d'avoine : 5 c à soupe

100 g de fromage râpé ou 60 g parmesan

2 œufs, 5 cl de lait (50 g)

Ciboulette-épices

Déroulement

Verser 5 c. à soupe de flocons d'avoine dans un saladier

Ajoutez 5 c. à soupe de farine et le fromage râpé.

Cassez les œufs sur ce mélange.

Mélangez à nouveau puis incorporez le lait.

Vous devez obtenir une pâte pas trop liquide. Sel, poivre

Portez sur feu une sauteuse contenant un peu d'huile et laissez chauffer.

Disposez la pâte précédente sur le plan de travail et étalez-la.

Formez-en des galettes de 10 cm de diamètre.

Jetez-les dans la sauteuse et faites-les cuire pendant 5 min sur chaque face.

Thermomix

Tous les ingrédients 3sec/Vit3

Parmentier de poisson et poireaux

Ingrédients (4 pers)

500g de cabillaud (ou autre poisson blanc ou même du saumon)

1 échalote

3 blancs de poireaux

600g de pommes de terre à purée (bintje)

15cl de lait, 1 œuf

1CS de persil frais ciselé

Huile d'olive, sel, poivre

Déroulement

Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Pendant ce temps, peler et émincer l'échalote. Émincer finement les blancs de poireaux.

Dans une grande sauteuse faire chauffer un filet d'huile d'olive et faire revenir l'échalote. Ajouter les poireaux émincés et faire réduire une dizaine de minutes. Ajouter ensuite le poisson sur les poireaux, couvrir et poursuivre la cuisson 5 minutes de façon à pouvoir émietter facilement la chair afin de la mélanger aux poireaux. Ajouter le persil puis saler et poivrer la préparation (on peut également ajouter une cuillère à café de curry qui se marie bien avec le poisson et les poireaux).

Une fois les pommes de terre cuites, les réduire en purée puis ajouter le lait chaud en filet tout en mélangeant. Battre rapidement l'œuf et l'incorporer à la purée ainsi que du sel et poivre au goût.

Dans un plat à gratin répartir le mélange poisson/poireaux puis ajouter la purée par-dessus.

Enfourner une vingtaine de minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C.

Version Thermomix

Echalotes dans le bol 2sec vit 5, racler la paroi, ajouter l'huile et les poireaux en rondelles, programmer 10mn /100°/sens inverse/Vit 1, ajouter le persil et le poisson en morceaux 5mn/100°/sens inverse/vit 1, saler et poivrer
Réserver

Dans le bol, mettre vos pommes de terre cuites et égouttées, le lait et l'œuf entier, mixer 1,30mn /vit 3, prolonger si besoin

Boulgour façon risotto à la dinde et courgettes

Ingrédients (4 à 6 pers)

100g de boulgour cru

2 filets de dinde (environ 300g)

1 oignon

1 courgette

1 cc de curcuma (ou autre épice: paprika, curry...) 80ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

Huile d'olive, Sel, poivre

Déroulement

Peler et émincer finement l'oignon. Laver la courgette et la couper en petits dés. Tailler la dinde en cubes.

Dans une grande sauteuse, faire chauffer un filet d'huile d'olive et y faire

revenir l'oignon émincé quelques minutes afin qu'il devienne translucide. Ajouter ensuite la dinde et la faire dorer sur toutes ses faces, ajouter les dés de courgette et le curcuma puis poursuivre la cuisson 5 minutes. En parallèle porter 600ml d'eau à ébullition avec le cube pour former le bouillon.

Ajouter le boullour dans la sauteuse et cuire une minute en remuant sans cesse, verser le vin blanc et laisser évaporer sur feu moyen.

Ajouter ensuite le bouillon louche par louche dès lors que la précédente louche est bien absorbée. Il faut environ 15 minutes de cuisson pour obtenir un boullour fondant (12min si vous préférez un peu plus ferme).

Saler et poivrer en fin de cuisson.

Omelette aux framboises

Ingrédients (4-6 pers)

100 g de sucre

30 g de farine

30g de maïzena

30g de beurre

4 œufs

2 barquettes de framboises ou 300g de framboises congelées (décongelées)

Déroulement

Allumer le four 180° chaleur tournante

Séparer les blancs des jaunes.

Dans un saladier verser les jaunes, dans un autre saladier mettre les blancs.

Battre les blancs en neige.

Dans les jaunes ajouter le sucre, battre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.

Ensuite ajouter la maïzena et la farine, mélanger bien.

Lorsque les blancs sont montés en neige, les incorporer à la pâte, bien mélanger le tout.

Prendre une tourtière (plat à tarte) supportant la flamme et le four

Mettre 30g de beurre à fondre très chaud

Verser la préparation et laisser dorer 5 mn

Mettre au four chaud 10 à 15mn

A la sortie du four démouler sur plat ovale en laissant glisser le gâteau

Répartissez des framboises, refermer le gâteau « comme une omelette » et saupoudrer de sucre glace et framboises

Pain Brioché

Ingrédients

140g eau + 15g de sucre + 1/2 c à c de sel + 20g de levure fraîche ou 10g de sèche - 300g de farine - 20g huile - 1 œuf

Déroulement

Faire tiédir le tout

Ajouter 300g de farine T55 + 20g d'huile (colza) + 1 œuf entier

Mélanger le tout et « battre » la pâte

La couvrir 30mn : elle lève

La rabaisser et la mettre dans moule (1 grand et un petit)

Relaisser gonfler 30mn et badigeonner avec un jaune d'œuf délayé avec un peu de crème ou de lait

Mettre à four chaud (180°) 5 à 20mn

Thermomix

Levure+ eau+ sel 2mn/37°/Vit 1

Puis tous les ingrédients, pétrin 2mn

Se déguste tiède ou froid, idéal pour les goûters ou avec charcuterie

Verrines façon fraisier

Ingrédients (4 pers)

150ml de lait demi-écrémé

1 gousse de vanille

2 jaunes d'œufs

1 cuillère à soupe de maïzena

30g + 20g de sucre en poudre

1 blanc d'œuf

4 biscuits à la cuillère

250g de fraises

1 filet de jus de citron

Déroulement

Équeuter 100g de fraises, les mixer avec un filet de jus de citron afin de relever leur goût. Passer la préparation au tamis. Si le coulis est trop épais, ajouter une cuillère à soupe d'eau. Réserver.

Dans une casserole verser le lait et les grains de vanille récupérés dans la gousse, retirer du feu au premier bouillon.

Pendant ce temps fouetter les jaunes d'œufs avec 30g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporer la maïzena. Verser la moitié du lait chaud sur la préparation, mélanger au fouet.

Remettre le tout dans la casserole avec le reste de lait, fouetter sans arrêt sur feu doux jusqu'à ce que la crème pâtissière ait épaissi. Verser la préparation dans un cul de poule, filmer au contact puis réserver au réfrigérateur.

Pendant ce temps, monter le blanc en neige en ajoutant dès le départ les 20g de sucre restant, fouetter jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante.

Incorporer délicatement la meringue à la crème pâtissière

Dans des verrines, placer au fond un biscuit cuillère et un peu de coulis, disposer joliment des tranches fines de fraises sur le pourtour des verrines puis verser la crème à l'aide d'une poche à douille. Décorer de morceaux de fraises.

Conserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation.