

Salade aux poires caramélisées et vinaigrette aux cranberry

Ingrédients

1 petite endive
50 g de mâche
400 poires
100 g de roquefort ou Fourme d'Ambert
1 C à soupe de sucre en poudre
1 C à soupe de cerneaux de noix
2+3,5 C à soupe de cranberry séchées
4 branches de thym citron
2 échalotes
1 gousse d'ail
2 C à soupe d'huile d'olive
12,5 cl de bouillon de légumes
Sel, poivre

Déroulement

Préchauffez le four à 220°C (thermostat 7).

Lavez la mâche et l'endive, égouttez et détaillez en morceaux. Pelez les poires, coupez-les en quartiers et prélevez le milieu à l'aide d'un couteau à pointe.

Faites roussir le sucre avec un peu d'eau dans une casserole afin d'obtenir un caramel blond. Mettez les quartiers de poires enrobées de caramel dans un plat, arrosez avec de l'eau et faites cuire pendant 10 minutes au four.

Hachez grossièrement les cerneaux de noix et faites-les revenir dans une poêle sans matière grasse.

Lavez le thym citronné, épongez et prélevez les feuilles. Hachez les cranberry séchées, mélangez-les au thym et aux cerneaux de noix.

Épluchez les échalotes et la gousse d'ail, détaillez finement et faites revenir dans l'huile d'olive pendant environ 2 minutes. Ajoutez un soupçon de sucre que vous faites fondre doucement. Ajoutez ensuite les cranberry et le bouillon de légumes et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes.

Assaisonnez avec le sel et le poivre et retirez la préparation du feu. Mixez la sauce et laissez refroidir.

Coupez le roquefort en fines tranches. Dressez les assiettes avec le fromage, les poires caramélisées et les feuilles de salade, arrosez de vinaigrette aux cranberry et servez avec des brisures de cranberry.

Boulettes de poulet

Ingrédients(6 pers)

1 kg d'escalopes de poulet hâché
5 c. a s. de Maïzena
5 jaunes d'œuf
1 c. a s. de gingembre haché
2 c. a s. de citronnelle hachée
3 c. a s. de menthe hachée
2 c. a s. de sauce soja
2 c. a s. de sauce nuoc-mam
8 c. a s. de miel
10 grains de poivre
1 c. a s. de vinaigre de xérès
1 citron
75 cl de fond de volaille
1 salade trévisse
Coriandre- ciboulette

Déroulement

Préparation du poulet

Placez le poulet, la Maïzena, les jaunes d'œuf, l'ail, le gingembre, la citronnelle, la menthe, la sauce soja et la sauce Nuoc-mâm dans un saladier. Salez et poivrez. Mélangez. Façonnez les boulettes (mettez un peu d'huile sur vos mains pour éviter que ça ne colle).

Préparation des boulettes

Faites bouillir de l'eau salée. Blanchissez à peine les boulettes pour fixer leur forme. Refroidissez-les dans de l'eau glacée. Séchez-les sur du papier ou un torchon. Rôtissez-les à la poêle bien chaude, dans un filet d'huile.

Préparation de la sauce

Dans une casserole, faites caraméliser le miel et les grains de poivre. Déglacez avec le vinaigre de xérès puis ajoutez le citron en rondelles. Ajoutez le fond de volaille. Laissez réduire la sauce. Quand elle est onctueuse, ajoutez un peu de sauce au miel dans la poêle pour récupérer les sucs de cuisson des boulettes.

Arrosez souvent les boulettes.

Finitions et dressage

Rincez le cœur de la salade trévisse. Mettez quelques feuilles de côté, ajoutez le reste dans la poêle. Mélangez. Dans les assiettes, disposez quelques boulettes, des feuilles de trévisse tièdes et crues. Ajoutez un peu de coriandre et de ciboulette. Arrosez avec la sauce au miel.

Servir avec un riz Basmati au jasmin(30 à 40g cru/pers)

Biscuit aux prunes

Ingrédients (6 pers)

300 g de prunes
180 g de beurre
150 g de cassonade
90 g de farine de blé
2 œufs
70 g de sucre en poudre

Déroulement

Sortez 100 g de beurre à l'avance pour qu'il soit bien mou.

Lavez, dénoyotez et coupez les prunes en deux. Vous pouvez utiliser indifféremment des reines-claude ou des quetsches.

Préchauffez le four à 170°C (th. 5/6).

Travaillez le beurre au fouet pour le rendre crémeux. Ajoutez farine et cassonade, mélangez le tout.

Séparez le jaune du blanc d'œuf. Battez ces derniers en neige et incorporez-le délicatement à l'appareil.

Beurrez largement un moule de 26 cm et versez-y la pâte.

À la surface, disposez, serrées, les prunes. Saupoudrez-les de sucre.

Faites cuire au four 45 minutes environ puis arrosez la surface du gâteau d'un mélange de sucre (70 g) et de beurre fondu (80 g).

Remettez 15 minutes au four.