

Rillettes de Thon, échalotes et poivre rose

Ingrédients

2 pavés de thon
3 échalotes
1 citron
15 cl de crème fraîche
2 brins d'aneth
1/2 baguette
1 c. à café de poivre rose
3 pincées de paprika
1 bouquet garni
Sel- Poivre

Déroulement

Faites chauffer de l'eau dans une casserole avec le bouquet garni. Lorsque l'eau bout, ajoutez les pavés de thon. Faites-les pocher 6 min et égouttez-les. Laissez-les refroidir et ôtez leur peau.

Épluchez et hachez les échalotes. Écrasez la chair du poisson à l'aide d'une fourchette. Ajoutez les échalotes, le jus et les zestes du citron et l'aneth ciselé. Mélangez et ajoutez la crème et les baies roses. Salez, poivrez et mélangez encore. Laissez les rillettes au frais au moins 30 min.

Coupez le pain en tranches faites les dorer au grille-pain. Présentez les rillettes dans un pot, chacun se servira et tartinera sa tranche de pain.

Version Thermomix

Eau 500ml dans le bol avec le bouquet garni, le thon dans le panier, 15mn/Varoma/Vit 2 sans gobelet

Égouttez, mettre échalotes, mixez 5se/Vit 5, raclez les parois et ajouter le thon, la crème, le jus, les zestes et l'aneth

1mn/vit 5, ajoutez les baies roses et 10sec/sens inverse

Lieu jaune & andouille de Guéméné, purée citronnée 4 Pavés de Lieu (sans la peau)

Ingrédients

4 fines tranches Andouille de Guéméné
400g Pommes de terre
1 Citron - 1 Brin de romarin
10cl Lait - Sel
180g Beurre demi-sel
10cl Vin blanc sec
2 Jaunes d'œufs

Déroulement

Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire 20 min à l'eau bouillante salée. Egouttez puis écrasez-les à la fourchette en incorporant 80 g de beurre, 10 cl de lait chaud, le zeste râpé et le jus du citron.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déposez 1 rondelle d'andouille sur chaque pavé de lieu. Mettez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier cuisson, la tranche d'andouille dessous. Ajoutez une noisette de beurre sur chaque pavé. Enfournez 6 à 8 min (selon l'épaisseur).

Faites bouillir et réduire le vin blanc avec les aiguilles de romarin jusqu'à obtenir 3 cuil. à soupe de liquide. Laissez tiédir 3 min puis incorporez les jaunes d'œufs. Faites épaissir sur feu doux, en fouettant. Hors du feu, incorporez 80 g de beurre en morceaux, toujours en fouettant.

Présentez cette sauce avec les pavés de lieu, les tranches d'andouille sur le dessus. Accompagnez de la purée citronnée.

Version Thermomix

Mettre le citron dans le bol 10sec/vit6, réservez

Pomme de terre 20mn dans le panier en rondelles, eau salée jusqu'aux couteaux 20mn/Varoma/Vit 1 sans gobelet

Réservez dans une casserole avec le lait chaud et le beurre et écrasez

Mettre vin blanc dans le bol avec romarin 10mn/Varoma/Vit 2, sans gobelet, allongez le temps si besoin pour un résultat 3 c à soupe de liquide, enlevez le romarin et ajoutez une fois tiède les jaunes d'œufs, 3mn/70°/Vit 4

Coupez en petits morceaux votre beurre que vous incorporez gentiment par le gobelet et émulsifiez 5mn/70°/Vit 4

Tenez au chaud

Clafoutis aux prunes et éclats de pistaches

Ingrédients (4 pers)

6 Prunes
80 g Pistaches mondées non salées
3 c. à s de Farine
4 c. à s de Sucre en poudre
40 cl lait
4 Oeufs
1 Sachet de sucre vanillé
20 g de Beurre

Déroulement

Lavez, séchez, dénoyotez et coupez les prunes en 6 quartiers. Fouettez les oeufs et le sucre dans un saladier. Ajoutez le lait, le sucre vanillé, puis la farine en pluie. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Faites fondre le beurre dans une poêle. Versez la préparation, faites cuire 5 min à feu doux. Ajoutez les prunes, en les tassant légèrement dans la pâte.

Poursuivez la cuisson pendant 15 min. Retournez le clafoutis en le renversant sur une assiette, puis faites cuire l'autre face pendant 5 min. Pendant ce temps, concassez les pistaches. Retirez la poêle du feu et saupoudrez de pistaches concassées. Vous pouvez déguster le clafoutis encore tiède.

Version Thermomix

Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf les prunes 30 sec/Vit 4, raclez les parois et remixez 10 sec si besoin