

Tatin de Pompadour au camembert et noisettes

Ingrédients

250 g de pommes de terre « La Pompadour » ou variété à chair ferme
100 g de camembert ou autre fromage à croûte molle
200 g de champignons de saison
1 pâte brisée
50 g de cerneaux de noix
50 g de beurre doux
1 échalote
1 botte de ciboulette

Déroulement

Ciselez l'échalote et la ciboulette, écrasez l'ail. Faites fondre le beurre. Triez, lavez puis égouttez les champignons. Les faire ensuite sauter dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive. En fin de cuisson, ajoutez l'échalote, la ciboulette et l'ail écrasé. Laissez refroidir et ajoutez le camembert coupé en petits dés, puis les noix concassées.

Préchauffez le four à 200 °C.

A l'aide d'une mandoline, taillez des fines lamelles de pommes de terre avec la peau. Les répartir dans des moules individuels en formant une rosace. Salez et poivrez, puis badigeonnez de beurre fondu.

Recouvrez le moule du mélange de champignons et de camembert, puis déposez par-dessus un rond de pâte brisée de la taille du moule. Piquez légèrement la pâte, puis enfournez à 200°C durant 15 à 20 min.

Démoulez et servez aussitôt avec une petite salade.

Noix de Saint-Jacques à l'indienne

Ingrédients

12 Noix de Saint-Jacques
1 Filet d'huile d'olive
10cl Crème épaisse
0,5cuil. à café Curry
4 Brins de coriandre

Déroulement

Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le curry. Salez et poivrez.
Ciselez la coriandre.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile et saisissez les Saint-Jacques 2 min par face. Salez, poivrez et parsemer de coriandre. Servez aussitôt en nappant de sauce au curry.

Verrines poires et crème de marrons

Ingrédients

400 g fromage blanc
6 poires
3 cuillères à soupe de sucre en poudre
100 g de crème de marrons
6 à 8 palets bretons ou autres sablés

Déroulement

Peler les poires et les couper en gros dès.

Mettre les poires et le sucre dans une poêle et laisser cuire une quinzaine de minutes à feu doux (les poires doivent être tendre) puis laisser refroidir.

Émietter les palets bretons.

Déposer une couche de biscuits émiettés au fond de chaque verrine. Déposer une couche de poires par-dessus, puis une couche de fromage blanc, puis par-dessus une couche de crème de marrons, recouvrir d'une couche de fromage blanc.

Continuer avec une deuxième couche de poires puis recouvrir de fromage blanc.

Ajouter enfin un peu de crème de marrons.

Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Au dernier moment, saupoudrer les verrines de biscuits émiettés et décorer avec un cube de poire.