

Caviar d'aubergine

INGRÉDIENTS

4 belles aubergines
5 oignons nouveaux
4 brins de basilic
1 gousses d'ail
25 cl d'huile d'olive crétoise
Le jus de 2 ou 3 citrons
Vinaigre de vin, sel, poivre
Tranches de pain grillées

Déroulement

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8).

Rincez les aubergines, épongez-les et coupez-les en deux dans la longueur. Disposez-les sur la plaque du four, côté tranché vers le haut, et faites-les cuire 10 mn.

Retirez les aubergines du four, laissez-les refroidir et évidez-les. Mettez la chair dans une jatte, puis versez petit à petit l'huile d'olive et le jus de citron sans cesser de remuer.

Épluchez les oignons et hachez-les finement. Procédez de même avec les gousses d'ail, selon votre goût. Rincez les feuilles de basilic et épongez-les. Mixez rapidement les oignons hachés ainsi que l'ail

les feuilles de basilic et la chair d'aubergine avec du sel, du poivre et un filet de vinaigre.

Réservez le caviar d'aubergine 2 à 3 heures au réfrigérateur avant de le servir frais, accompagné de tranches de pain grillées.

Papillote de cabillaud au lard, et verdure de printemps

INGREDIENTS (2 pers)

1 gros, ou 2 petits poireaux
2 oignons nouveaux
2 tiges d'ail vert nouveau
70 g de lardons fumés
5 cl de vin blanc sec
2 pavés de dos de cabillaud
1 brin de thym
Sel, poivre du moulin
Huile d'olive

DEROULEMENT

Nettoyez les poireaux, émincez-les. Émincez aussi les oignons nouveaux, le bulbe et le vert clair de la tige. Ciselez l'ail vert. Faites revenir les lardons dans l'huile chaude d'une poêle sur feu vif. Ajoutez les poireaux, oignon et ail vert, salez légèrement. Poursuivez la cuisson à feu moyen jusqu'à ce que les légumes colorent légèrement. Versez ensuite le vin blanc et faites bouillir jusqu'à évaporation quasi complète.

Préparez 2 grands carrés de papier sulfurisé. Étalez au centre les légumes aux lardons, recouvrez d'un pavé de cabillaud. Salez, poivrez, effeuillez le thym. Refermez la papillote, ficelez. Posez-les sur une plaque et faites cuire pendant 10 minutes dans le four préchauffé à 200°C. A la sortie du four, posez-les fermées sur les assiettes, pour laisser la surprise aux convives.

Conseils

- L'ail vert, est de l'ail nouveau dont la gousse n'est pas encore formée. Il ressemble à un mini poireau. On peut le remplacer par de la ciboule, ou par une gousse d'ail.
- Pour que les légumes colorent, il faut démarrer à feu vif, avant de le baisser, mais pas trop, et ne pas mélanger trop souvent, en tout cas avant d'avoir obtenu un peu de couleur. Mais il faut bien surveiller car ça peut vite brûler !
- Ayez la main légère sur l'assaisonnement, à cause de "l'effet papillote" : la cuisson en atmosphère renfermée renforce les saveurs des épices.

Mini cheesecake façon fraisier (sans cuisson)

INGREDIENTS

Pour 4 cercles de 8 cm de diamètre :

Une douzaine de petites fraises + 4 moyennes pour la déco

4 tranches de cake d'1/2 cm d'épaisseur

250 gr de Philadelphia ou autre fromage à la crème

10 cl de crème entière liquide

40 gr de sucre

1 c à s d'eau de fleur d'oranger ou autre arôme

4 c à s de gelée de framboise

DEROULEMENT

* si vous n'avez pas de cake sous la main, vous pouvez utiliser des madeleines émietées ou le classique mélange de biscuits émiettés et beurre fondu. Comptez 120 gr de biscuits pour 50 gr de beurre.

** peut se remplacer par le parfum de votre choix.

À l'aide des cercles, couper des ronds de la même taille dans les tranches de cake.

Chemiser chaque cercle de rhodoïd. Les déposer sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Disposer une rondelle de cake au fond de chacun.

Si vous n'avez pas de cercles, utilisez des ramequins. Couper des ronds, dans les tranches de cake, du diamètre des ramequins. Chemiser les ramequins avec du papier film et disposer le cake au fond.

Dans un récipient, mélanger énergiquement le sucre, le fromage à la crème et l'eau de fleur d'oranger.

Monter la crème liquide en crème fouettée. Pour que la crème monte plus facilement, elle doit être très fraîche et avoir séjourné au moins 24 h au réfrigérateur. Entreposer le récipient et les fouets du batteur quelques minutes au congélateur.

Incorporer délicatement et soigneusement la crème fouettée au mélange précédent.

Couper les fraises en deux.

Disposer 6 moitiés de fraise dans chaque cercle, contre la paroi du cercle, face coupée contre le rhodoïd. Répartir la crème au hauteur des fraises. Lisser la surface.

Faire tiédir la gelée de framboise pour la liquéfier. La répartir à la surface des cheesecakes.