

## Rillettes de maquereaux

### Ingrédients

1 boîte de filets de maquereaux au naturel  
86 gr de fromage frais (type Saint Môret)  
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne  
Sel  
Poivre

### Déroulement

Egoutter la boîte de maquereaux et les écraser grossièrement avec une fourchette.  
Incorporer le fromage frais, la moutarde, saler et poivrer. Bien mélanger.  
Réserver au réfrigérateur.

## POULPE MARINÉ AU PIMENT D'ESPELETTE

### INGRÉDIENTS

#### Base

1 kg de poulpe  
1 oignon  
1/2 bulbe de fenouil  
4 gousses d'ail  
2 étoiles de badiane  
1 CC de graines de coriandre  
1 sachet de Spigol(épices à Paella)  
1 bouquet garni  
10g de gros sel/litre d'eau

#### Marinade

2 gousses d'ail  
1/2 oignon doux  
QS de persil  
1 jus de citron  
8 cl d'huile d'olive  
8 cl d'huile d'arachide  
Sel fin  
Poivre du moulin  
Piment d'Espelette

### Déroulement

#### Préparation du poulpe

Vider le poulpe, supprimer le bec et les yeux. Peler le plus gros. Le congeler pendant au moins une nuit pour attendrir la chair. Le décongeler au réfrigérateur ou directement dans le bouillon de cuisson.  
Vous pouvez acheter du poulpe congelé, il sera nettoyé.

#### Cuisson du poulpe

Porter à ébullition une grande marmite d'eau salée à 10 g au litre, avec les épices et aromates. Cuire le poulpe à frémissement dans le bouillon jusqu'à ce qu'il soit mou mais sans se désagréger, de 45 min à 2 h selon sa taille. Le rafraîchir dans de l'eau et finir de le peler. Le découper en morceaux et réserver dans une boîte hermétique d'une contenance adaptée.

#### Préparation de la marinade

Hacher très finement les gousses d'ail, les presser, ou les râper à la microplane. Ciseler l'oignon doux. Hacher le persil.

Mélanger ces éléments, arroser avec les huiles. Ajouter le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et piment d'Espelette.

Recouvrir les morceaux de poulpe avec la marinade à hauteur, ajouter un peu d'huile d'olive si besoin. Laisser mariner au frais pendant une nuit avant de servir en apéritif dans des bols.

# Gâteau aux prunes

## Ingrédients (8 pers)

1 kilo de prunes ou de quetsches  
200 g de farine  
90 g de beurre  
90 g de sucre  
3 œufs  
60 ml de lait  
1 sachet de levure  
1 pincée de bicarbonate  
1 sachet de sucre vanillé  
40 g de sucre glace

## Déroulement

Préchauffer le four à 190°C. Ramollir le beurre durant 15 secondes au micro-ondes. Mélanger le sucre et le beurre jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à ce que la mixture commence à mousser. Verser petit à petit la farine tout en fouettant. Ajouter le sucre vanillé, le bicarbonate et la levure. Verser le lait afin d'obtenir une pâte prête à étendre.

Soit dans un plat allant au four ou la plaque du four que vous aurez au préalable déposé du papier sulfurisé (ou beurrer) étendre la pâte. Étaler à l'aide d'une spatule la pâte. Dénoyer les prunes et couper les en 4. Déposer les prunes sur la pâte, tout en ligne.

Enfourner au four pendant 50 et 60 minutes, il faut que le gâteau soit brun doré. Dès la sortie du gâteau, saupoudrer de sucre glace au dessus.