

## Bruschetta

### Ingrédients

2 c.à.s d'huile d'olive

sel

8 tomates style Roma (forme allongée)

8 tranches de pain de campagne un peu épaisses

### Déroulement

Découper les tomates en petits dés après avoir retiré la partie verte en haut, les mettre dans un petit saladier avec une bonne huile d'olive et du sel.

Faire griller les tranches de pain de campagne, puis les frotter d'ail.

Disposer le mélange tomate/huile d'olive généreusement sur la tartine, à déguster aussitôt (tiède).

## Brochettes de boeuf à la thaïlandaise

### Ingrédients

#### Sauce pour les pâtes

1 c à S de sucre

2 c à s d'huile d'arachide

Huile d'olive

Sel

400g de tagliatelles

2 c à s de Nuoc Mam

1 échalote-menthe-coriandre

3 c à s de sauce soja

½ citron vert

#### Pour la marinade

Morceau de gingembre

1 c à s de sucre

Huile olive-sel

750g de rumsteack ou filet

2 citronnelle-

1 piment vert

2 échalotes-ail

2 c à s de Nuoc Mam

½ citron vert

### Déroulement

#### La marinade

Salez-poivrez la viande et coupez-la en dés pour brochettes.

Pour la marinade, mixez : piment vert, échalotes, ail, gingembre, nuoc-mam, sucre, jus de citron vert. Faire mariner la viande au moins 1 h au réfrigérateur

#### la sauce des tagliatelles

Coupez l'échalote, la menthe et la coriandre très finement.

Mélanger dans un bol avec le nuoc-mam, le sucre, le jus de citron vert, l'huile d'arachide et la sauce soja.

### La cuisson

1-Saisir la viande à feu vif (en l'égouttant un peu de sa marinade pour qu'elle se saisisse bien). Ajouter un peu de marinade en fin de cuisson pour donner du goût.

Pendant ce temps, faire chauffer une casserole d'eau avec un peu de gros sel et d'huile et cuire les tagliatelles.

Piquez les morceaux de bœuf dans des brochettes, versez un peu de sauce sur les tagliatelles et servez. Vous pouvez ajouter un peu de menthe et de coriandre pour la décoration.

### Variante

Monter les brochettes et ajouter la marinade

Egoutter et faire cuire au barbecue

Menthe au moment de servir

## Semifreddo au yaourt, framboises et pistaches

### Ingrédients

100 g de lait concentré sucré Régilait

20 cl de crème liquide à 30% de MG min.

300 g de yaourt grec ou skyr

200 g de framboises

30 g de pistaches, concassées

1 c. à café d'extrait de vanille

### Déroulement

Dans un saladier, mélanger le yaourt, le lait concentré sucré et l'extrait de vanille.

Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement au précédent mélange.

Verser la moitié de la préparation dans un moule à cake de 28 x 10 cm en silicone ou chemisé de film alimentaire.

Ajouter la moitié des framboises et 20 g de pistaches concassées. Recouvrir du reste de la crème et mélanger rapidement en passant une cuillère dans le moule.

Couvrir de film alimentaire au contact et placer au congélateur au moins 6 heures.

Pour le service, démouler sur un plat, décorer du reste de framboises fraîches et de pistaches, saupoudrer d'un peu de sucre glace et servir glacé.