RILLETTES DE LA MER A LA FLEUR DE SEL

Ingrédients

1 boîte de sardines (100 g)
1 boîtes de maquereaux aux aromates (100g)
40 g de de fromage blanc de campagne (en faisselle c'est mieux pour l'égoutter)
1/2 jus de citron
1 c à soupe de coriandre hachée
Fleur de sel
Poivre (facultatif)

Déroulement

Egoutter le fromage blanc dans une passoire recouverte d'une feuille de sopalin dédoublée... Le fromage blanc est au point quand il se décolle parfaitement du sopalin....
Ensuite égoutter les sardines et les maquereaux, et ôté les arêtes ainsi que la peau avec un couteau côté non tranchant ce qui permettra d'enlever un minimum de chair...
Ecraser le tout à l'aide d'une fourchette, en y ajoutant le jus de citron, le fromage blanc, la coriandre ciselée hachée, la Fleur de sel, un peu de poivre.
Malaxer le tout avant de couvrir d'un film et réfrigérer le mélange minimum 2 heures...

Pain Brioché

Ingrédients

280g eau + 30g de sucre+1/2 c à c de sel+40g de levure fraiche ou 20g de sèche

Déroulement

Faire tiédir le tout

Ajouter 600g de farine T55 + 40g d'huile (colza) + 1 œuf entier
Mélanger le tout et « battre »la pâte
La couvrir 30mn: elle gonfle

La rabaisser et la mettre dans moule (1grand et un petit)
Relaisser gonfler 30mn et badigeonner avec un jaune d'œuf délayé avec un peu de crème ou de lait

Mettre à four chaud (180°) &5 à 20mn
Se déguste tiède ou froid, idéal pour les goûters ou avec charcuterie

Compotée d'aubergines et son œuf miroir

Ingrédients

4 petites aubergines
2 petits oignons blancs frais
1 échalote

2 gousses d'ail
Huile olive
Piment d'Espelette
4 œufs
Beurre
Pain pour les mouillettes

Déroulement

Laver et éplucher les aubergines, les couper en petits dés.
Cuire à l'Auto-cuiseur 5mn.
Peler et ciseler les oignons, ail, échalote.
Les faire suer avec un peu d'huile dans la poêle.
Ajouter les aubergines et les faire revenir à feu vif.
Remuer régulièrement et laisser compoter.
Saler, poivrer et piment d'Espelette. Réserver au chaud
Détailler les bâtonnets de pain et les faire dorer au grille-pain.
Dans une poêle, à feu doux, chauffer un peu d'eau et une noix de beurre. Lorsque le beurre a complètement fondu, bien le mélanger à l'eau.
Casser les œufs en les versant dans un emporte-pièce (ou pas).
Saler les blancs, cuire 4 à 5 mn.
Pour obtenir l'œuf miroir, couvrir la poêle d'un couvercle quelques instants.
Décoller le blanc de la paroi de l'emporte-pièce et le soulever pour dégager les œufs.
Dresser la compote dans les assiettes et faire glisser l'œuf dessus, accompagner de mouillettes.

Crème au citron et 4 épices, miettes de Spéculoos

Ingrédients

3 citrons
90 g de sucre en poudre
2 c. à soupe de farine fluide
1 c. à c de 4 épices
3 yaourts
6 spéculoos ou 6 biscuits roses de Reims

Déroulement

Je râpe le zeste d'un citron et presse le jus de 3 citrons.
Dans une casserole, je mélange le zeste de citron, le jus de citron, la farine fluide, le sucre, et les 4 épices.
Je mets la casserole sur feu moyen et tourne sans arrêt jusqu'à épaississement de la crème.
Je sors la casserole du feu, ajoute les yaourts, mélange, et répartis la crème dans des coupelles.
Je mets les coupelles au frais.
Je mixe les spéculoos en gros sable.
Juste avant de servir, je saupoudre les crèmes de spéculoos et ajoute une pincée de 4 épices