

Oeufs mimosa marbrés violets

Ingrédients

4 œufs frais
1 betterave rouge cuite
1/2 litre d'eau

Garniture

1 cuillère à café de moutarde
Ciboulette

Déroulement

Commencez par faire cuire vos œufs en les plongeant dans une casserole d'eau froide que vous portez doucement à ébullition. Laissez cuire 10 minutes environ.

Pendant ce temps, épluchez la betterave et mixez la bien avec le demi litre d'eau.

Quand les œufs sont cuits, posez-les sur un plan de travail et appuyez délicatement avec votre main en le faisant rouler afin de briser la coquille. Répétez avec tous les œufs.

Plongez-les ensuite entier et avec leurs coquilles brisées dans la purée de betterave et veillez à ce qu'ils soient entièrement couverts. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Laissez une nuit ainsi, au frais.

Au moment de servir, épluchez délicatement les œufs et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur.

Retirez le jaune et mélangez-le avec un peu de moutarde, du sel du poivre et de la ciboulette ciselée, par exemple.

Remplacez ce mélange dans les œufs et servez.

Tajine au four poulet, abricot et amande

Ingrédients

4 cuisses ou blancs de poulet (environ 400 g)
20 g de beurre
2 oignons émincés finement
250 g d'abricots secs dénoyautés
50 g d'amandes émondées
1 cuillère à soupe de cassonade ou de miel
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
20 cl d'eau
Coriandre fraîche ciselée

Déroulement

Pelez et émincez les oignons en fines tranches.

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen, ajoutez les oignons et faites-les cuire à feu doux et à couvert pendant 10 minutes. Remuez de temps en temps.

Ils doivent être translucides. Sortez-les et réservez dans un bol. Dans la même poêle, ajoutez l'huile d'olive pour faire dorer le poulet sur toutes les faces (coupé en morceaux si vous utilisez du blanc).

Dans un plat tajine, répartissez le poulet sur le fond avec les oignons. Salez, poivrez et ajoutez les épices ainsi que la cassonade ou le miel. Versez l'eau sur le dessus.

Ajoutez les abricots et placez votre plat à tajine dans votre four froid.

Faites ensuite chauffer votre four à 170°C.

Le but étant de ne pas briser votre plat avec un trop fort contraste de chaleur. Laissez cuire pendant 40 minutes.

Ajoutez les amandes et cuire encore 10 minutes sans le couvercle du tajine.

Au moment de servir vous pouvez ciseler de la coriandre fraîche sur le dessus et déguster avec de la semoule.

Pruneaux au vin blanc et épices

Ingrédients

16 à 20 pruneaux

2 cuillères à soupe de cassonade

30 cl de vin blanc plutôt fruité

2 clous de girofle

2 graines de cardamome

1 gousse de vanille grattée

1/4 de cuillère à café de cannelle en poudre ou 1 bâton

Déroulement

Dans une casserole, versez l'ensemble des ingrédients et laissez cuire à feu doux pendant 30 à 40 minutes en remuant régulièrement.

Le sirop doit avoir bien épaissi et coloré.

Laissez refroidir et réservez au frais avant de servir.