

Salade composée d'hiver aux endives et oranges

Ingrédients (4 pers)

2 endives
2 oranges
1 vingtaine de petits cubes de comté
6 noix

Pour la vinaigrette

1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
Quelques gouttes de vinaigre balsamique
Le jus d'1 orange
Sel et poivre
5 cuillères à soupe d'huile d'olive

Déroulement

Après avoir rincé les endives, coupez-les en petits morceaux et déposez-les dans un saladier.

Retirez les suprêmes des oranges et ajoutez-les aux endives.
Déposez les dés de comté dans le saladier ainsi que les noix émondées.

Pour la vinaigrette, mélangez l'ensemble des ingrédients à l'exception de l'huile et remuez bien. Ajoutez enfin l'huile d'olive et mélangez de nouveau.

Versez sur la salade au moment de servir ou dans chaque assiette selon votre goût.

Gratin de pâtes au ragout de porc et mozzarella

Ingrédients

Pour la sauce au porc

600 g porc échine sans os ou 800 g avec os à retirer
1 oignon jaune ou rouge
40 g beurre
35 cl tomate coulis (ou concassée en boîte)
1 càs tomate concentré
4 feuilles sauge
1 c à c fenouil graines
1 petit piment- sel

Pour les pâtes et la finition

250 g pâtes courtes

100 g parmesan fraîchement râpé
150 g mozzarella
Beurre
2 càs crème fleurette ou de crème fraîche épaisse

Déroulement

Préparer la sauce tomate porc façon bolognaise
Découper l'échine en morceaux de 2 cm environ
Faire fondre la moitié du beurre dans la sauteuse, puis ajouter la viande et la faire colorer quelques minutes à feu moyen des deux côtés. Elle doit pouvoir se détacher facilement.
Retirer la viande et la mettre dans une assiette.
Dans la même sauteuse, faire fondre le reste de beurre.
Emincer l'oignon et l'ajouter. Le saler et la faire colorer 3-4 minutes.
Ajouter ensuite le concentré de tomate et le piment puis la viande.
Verser dessus le coulis de tomates. Ajouter la sauge et le fenouil.
Saler, couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant une heure environ.
Découvrir ensuite et faire cuire à feu moyen une vingtaine de minutes : la sauce doit devenir un peu plus épaisse et savoureuse et la viande très tendre.
Eteindre et laisser reposer pendant la cuisson des pâtes.
Cuisson des pâtes et au four
Pendant les dix dernières minutes de cuisson de la sauce, porter à ébullition de l'eau dans une grande casserole (au moins 2 l d'eau).
Préchauffer le four à 200°C chaleur tournante.
Saler l'eau de cuisson des pâtes.
Y plonger les pâtes, le temps indiqué sur le paquet (ou moins une minute).
Les égoutter puis les plonger dans la sauce au porc. Mélanger pour bien les enrober.
Ajouter la crème et mélanger.
Beurrer le moule.
Verser les pâtes dans le ragout
Déchirer la mozzarella avec les mains en petit morceaux et la répartir sur les pâtes.
Saupoudrer de parmesan et de noisettes de beurre.
Enfourner pendant une 20 minutes environ afin qu'il se forme une petite couche gratinée.
Servir chaud.

Variantes

Remplacer la crème et la mozzarella par 50 cl de béchamel maison

Remplacer la moitié de l'échine par de la saucisse Remplacer le porc par de l'agneau

Remplacer le coulis de tomate par des tomates concassées

Fondant au chocolat et fleur de sel

Ingrédients

250 g de chocolat noir
4 œufs
250 g de beurre doux
80 g de farine
180 g de sucre
Fleur de sel

Déroulement

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Faites fondre le chocolat noir et le beurre au bain marie.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et blanchisse.

Versez le mélange chocolat-beurre sur les œufs-sucre en mélangeant bien. Ajoutez ensuite la farine tamisée et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

Beurrez votre moule à gâteau et farinez légèrement pour déposer un voile à l'intérieur du moule. Versez la pâte dans le moule et saupoudrez un peu de fleur de sel sur la surface supérieure.

Enfournez pendant 25 minutes (ou plus selon la taille de votre moule).

Sortez du four et laissez refroidir avant de déguster. Servez lorsque la fondant est à température ambiante.

L'idée est quand même que le cœur du gâteau soit bien coulant.