

## Rillettes de thon, échalotes et ciboulette

### Ingrédients

2 échalotes, coupées en morceaux  
1 botte de ciboulette fraîche, ciselée en tronçons de 3 cm  
le zeste d'un citron jaune non traité (une bande seulement)  
280 g de miettes de thon au naturel, égouttées  
1 c. à café de moutarde de Dijon  
150 g de fromage frais, à tartiner  
du sel  
du poivre moulu  
1 c. à soupe de câpres au vinaigre

### Déroulement

Placer les échalotes, la ciboulette et la bande de zeste de citron dans un petit mixer. Racler les parois avec la spatule. Ajouter le thon, la moutarde et le fromage frais. Saler, poivrer et mélanger pour obtenir une préparation homogène, mais pas trop lisse. Racler les parois avec la spatule. Ajouter les câpres et mélanger de nouveau. Garder au frais jusqu'au moment de servir.

## Pain Brioché

### Ingrédients

280g eau  
30g de sucre + 1/2 c à c de sel  
40g de levure fraîche ou 20g de sèche  
600g de farine T55  
40g d'huile (colza)  
1 œuf entier

### Déroulement

Faire tiédir le tout  
Mélanger le tout et « battre » la pâte  
La couvrir 30mn : elle va gonfler  
La rabaisser et la mettre dans moule (1 grand 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

## Palmiers croustillants au Tartare ou Boursin ou Mère Loïc

### Ingrédients

Oeuf: 1  
Pâte feuilletée 1  
Tartare : 200 g

### Déroulement

Déroulez la pâte feuilletée. Tartinez-la de Tartare totalement, en couche homogène.

Roulez délicatement la pâte feuilletée depuis un bord, bien serrée, jusqu'au centre.

Roulez également depuis l'autre côté, pour obtenir deux boudins de même taille côté à côté.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).

Avec un couteau à lame large, découpez des tranches fines, placez-les à plat sur 2 plaques tapissées de papier sulfurisé, en les espaçant bien (elles vont gonfler à la cuisson).

Dans un bol, battez l'oeuf à la fourchette avec un peu d'eau, badigeonnez-en légèrement les palmiers.

Enfournez pour 12 à 15 min : Les palmiers doivent être bien dorés.

Laissez refroidir hors du four avant de servir

## Le 200 : ultra fondant au chocolat

### Ingrédients

Moule à manquer de 22 à 24 cm de diamètre :

200 gr de beurre

200 gr de chocolat noir

200 gr d'oeufs (soit 4)

200 gr de sucre (roux pour moi)

Cacao amer et beurre pour le moule

### Déroulement

Faites fondre le chocolat et le beurre coupé en petits morceaux dans une jatte au bain marie ou au micro-ondes. Lissez bien quand tout est fondu.

Préchauffez le four à 150°C. Beurrez et saupoudrez de cacao un moule à manquer (vous pouvez aussi en chemiser le fond, cela facilitera le démoulage).

Fouettez les oeufs entiers avec le sucre. Puis incorporez la préparation au chocolat fondu.

Lissez bien le tout. Versez dans le moule. Enfournez pour 20 min à 150°C.

Laissez complètement refroidir avant de tenter de démouler : le 200 ne vous semblera pas complètement cuit à sa sortie du four, c'est normal. Il ressemblera plutôt encore à une mousse en son centre, mais celle-ci se solidifiera pendant la phase de refroidissement.

C'est d'ailleurs de là qu'il tiendra tout son fondant. Vous pouvez sortir le gâteau du réfrigérateur plusieurs heures avant dégustation pour qu'il ne soit ni trop ferme ni froid, mais délicieusement onctueux et fondant.

Saupoudrez de poudre de cacao amer la surface si vous le souhaitez

## Sablés bretons aux fraises et à la chantilly

### Ingrédients

150g de mascarpone  
18cl de crème liquide  
3 cuillères à café de sucre glace  
200g de fraises  
Sablés bretons

### Déroulement

#### Pour la crème chantilly

Fouettez dans un saladier le mascarpone, la crème liquide et le sucre jusqu'à obtenir une crème onctueuse et aérienne. Réservez au frais.

Lavez, équeutez et coupez les fraises en 2 ou 4.

#### Pour le dressage

Déposez sur chaque sablé de la crème chantilly puis quelques fraises.