

Verrine Hawaïenne des 15 ans

Ingrédients (4 pers)

130g de mangue et ananas frais ou congelé
50g de raisins secs blonds
80g de carottes râpées
100g de surimi râpé
12 Crevettes Nordiques
½ yaourt nature et 25g de mayonnaise
Sel, poivre
Massalé 4g
Curry 2g
Herbes de votre choix

Déroulement

Râper les carottes, découper finement les fruits
Ajouter les raisins secs, le surimi
Préparer la sauce avec yaourt, mayonnaise (en tube et allégée si vous souhaitez), le curry, massalé, sel et poivre.
Arroser le tout et laisser reposer au frais minimum 2 heures.
Faire le montage, mettre les herbes et disposer sur le bord de la verrine 3 crevettes.

Pain perdu aux champignons de Paris

Ingrédients (4 pers)

¾ d'une baguette de pain rassis
2 tranches de jambon
2 oignons
1 blanc de poireau
3 champignons de Paris
40 cl de crème liquide
2 œufs
Gruyère râpé 100g

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C.
Couper le pain dans la longueur puis
Couper des morceaux de 15 cm de long environ.
Fouetter les œufs et la crème liquide.
Saler, poivrer et mettre les morceaux de pain à tremper dedans pendant 15 à 20 minutes.
Pendant ce temps, éplucher les champignons et les émincer.
Laver le blanc de poireau et l'émincer finement.
Éplucher les oignons et les émincer.
Hacher le jambon.
Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle.
Y faire revenir le poireau, les champignons et les oignons. Saler et poivrer. Cuire 15 minutes à feu moyen en mélangeant régulièrement.
Verser, à mi-cuisson, un peu d'eau et finir la cuisson en laissant s'évaporer.
Placer dans un plat à gratin le pain. Verser le mélange crème/œuf. Ajouter les légumes et le jambon. Recouvrir de gruyère râpé.
Enfourner pour 25 minutes.

SALADE DE FRAISES au fromage frais & aux pistaches

Ingrédients

Une dizaine de fraises
1 petite salade type roquette, mâche...
150 g de fromage frais à tartiner
Pistaches émondées non salées
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 c. à café de moutarde
Quelques graines de sésame
Miel

Déroulement

Laver et essorer la salade
Laver et couper les fraises en 4 dans le sens de la longueur.
Concasser les pistaches.
Prélever des petites noix de fromage frais et former des boules à l'aide des paumes des mains.
Les rouler dans les pistaches concassées.
Dans un bol, mélanger la moutarde, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.
Assaisonner.
Mélanger la salade et la vinaigrette. La répartir dans les assiettes.
Ajouter les billes de fromage et les fraises. Parsemer le tout de graines de sésame et d'un léger filet de miel