

Rillettes de volaille à l'indienne

Ingrédients

140g de restes de blanc de volaille ou de blanc de poulet poché
«20mn dans un bouillon de volaille
30g de raisins secs
3 c à soupe de fromage frais à tartiner
½ pomme acidulée
1 c à café de curry
2 c à soupe de coriandre fraîche ou ciboulette

Déroulement

Dans un petit saladier, écraser le blanc de poulet à la fourchette afin de l'effiloche.
Au couteau, couper les raisins en petits morceaux.
Laver et ciseler les herbes.
Eplucher et couper en petits dés la pomme.
Mélanger délicatement le blanc avec le curry, fromage frais, raisins et pomme.
Assaisonner
Servir sur blinis, endives, rondelles de radis noir....

Rôti de boeuf sauce aux herbes

Ingrédients

1,5 kg de filet de rumsteck
2 gousses d'ail finement hachées
3 brins de romarin
2 à 3 feuilles de sauge
1 branche de thym frais
6 brins de persil plat
1/2 l d'huile d'olive fruitée

Déroulement

Sortez la viande du réfrigérateur 30 mn avant de la mettre au four.
Préchauffez le four sur th. 6-7/190° pendant 10 mn.

Pendant ce temps, lavez, séchez et ciselez finement les herbes.
Épluchez et hachez l'ail. Dans un bol, mélangez l'ail, le romarin, le thym, le persil et la sauge, versez l'huile d'olive, salez et poivrez.

Réservez la marinade à température ambiante.

Salez et poivrez le rôti de boeuf sur toutes les faces, placez-le dans un plat allant au four, sans matière grasse, et enfournez-le 35 à 40 mn.

A la sortie du four, versez la marinade sur le rôti, couvrez d'un papier d'aluminium et laissez reposer 10 mn avant de servir.

Charlotte au chocolat et crêpes dentelles

Ingrédients

(Préparation la veille)

150g de chocolat noir

20g de cacao non sucré

150g de beurre

150g de sucre glace

4 jaunes d'oeuf

40cl de crème liquide entière

1 paquet de crêpes dentelles

Quelques copeaux de chocolat

Des bonbons colorés et acidulés en forme d'œufs

Déroulement

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain marie

Intégrez le cacao hors du feu puis mélanger

Fouettez les jaunes d'oeuf avec le sucre puis ajoutez le chocolat

Montez la crème en chantilly ; incorporez-à à la préparation

Versez le tout dans un moule à charlotte d'environ 20cm de diamètre et laissez refroidir au réfrigérateur une nuit

Au moment de servir : Démoulez la charlotte sur un plat de présentation en ayant pris soin de plonger préalablement, quelques instants, le fond du moule dans l'eau chaude

Disposez autour les crêpes dentelles, parsemez de copeaux de chocolat et agrémentez de bonbons colorés