Purée de chou-fleur crémeuse aux coquilles Saint-Jacques

Ingrédients

1 petit chou fleur rincé et découpé en bouquet
350 ml de lait
sel poivre du moulin
1 noix de St-Jacques par personne
40 gr de beurre
15 gr de parmesan
Quelques brins de thym ou estragon frais

Déroulement

Dans une casserole, versez le lait et ajouter les bouquets de chou-fleur. Cuire à feu doux pendant environ 25 minutes ou jusqu'à tendreté.
Égouttez le chou-fleur et placer dans un robot culinaire. Ajoutez du beurre et quelques cuillères de lait.
Mixez jusqu'à réduire le chou-fleur en purée lisse et crémeuse.
Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre, puis incorporez le parmesan râpé.
Pendant ce temps, chauffez l'huile d'olive dans une poêle puis ajoutez une noix de beurre. Cuire les noix de Saint-Jacques environ 2 minutes de chaque côté.
Servez la purée de chou-fleur dans de petites assiettes garnies de quelques brins de thym ou estragon et de noix de St-Jacques.

Filet mignon en croûte aux champignons et au jambon

Ingrédients

1 Filet mignon
1Oignon
300g Champignons de Paris
4tranches Jambon cru
1Pâte feuilletée
Sel
Poivre

Déroulement

Préchauffez le four à 190 °C.
Faites revenir les champignons et l'oignon dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Il ne doit plus rester d'eau.

Faites dorer le filet mignon sur toutes les faces 1 à 2 minutes. Réservez.

Etalez la pâte feuilletée sur le plan de travail. Disposez les tranches de jambon au centre, sur la longueur. Ajoutez les champignons de manière à former un petit nid pour le filet mignon.

Déposez le filet mignon sur le lit de champignons et entourez le filet avec le jambon puis la pâte feuilletée. Retournez le tout. Dorez à l'oeuf. Enfournez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé pendant 30 à 40 minutes en surveillant. Servez chaud avec des pommes duchesse.

Cake poires & chocolat aux noisettes

Ingrédients

125 g de poudre de noisettes
110 g de farine
1/2 sachet de levure
100 g de beurre mou
60 g de sucre roux + 40 g de sucre en poudre
2 oeufs
2 poires
100 g de pépites de chocolat

Déroulement

Allumer le four à 160°.
Mélanger du bout des doigts le beurre mou avec la farine,
la levure et la poudre de noisettes.
Ajouter le sucre en poudre et le sucre roux et les oeufs, mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une consistance homogène.
Peler les poires, les tailler en petits dés et les ajouter à la pâte, avec également les pépites de chocolat.
Verser dans un moule à cake beurré et fariné s'il n'est pas en silicone et laisser cuire 50 minutes.