Quiche au poireau et saumon fumé

Ingrédients

1 pâte brisée
2 poireaux
200g de saumon fumé
3 œufs
20 Cl de crème fraîche
10 Cl de lait
100g de fromage râpé
Sel, poivre, muscade

Déroulement

.

Instructions de réalisation
Préchauffez le four à 180°C.
Faites revenir les poireaux coupés en rondelles dans un peu d'huile.
Étalez la pâte brisée dans un moule et piquez-la avec une fourchette.
Ajoutez les poireaux sur la pâte.
Coupez le saumon fumé en morceaux et répartissez-les sur les poireaux.
Battez les œufs avec la crème fraîche et le lait, puis assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.
Versez ce mélange sur la garniture.
Parsemez de fromage râpé.
Enfournez pendant 35-40 minutes jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

Poulet Romano au Citron

Ingrédients

4 filets de poulet
60 g farine
2 œufs
60 g parmesan râpé
80 g chapelure fine
2 citrons jaunes (jus + zeste + rondelles pour servir)
200 ml bouillon de volaille
80 ml vin blanc sec
40 g beurre doux
2 c à soupe persil frais ciselé
1/2 c à café sel
1/4 c à café poivre
2 c à soupe huile d'olive

Déroulement

Aplatissez légèrement les filets si besoin. Salez, poivrez, puis farinez-les.
Préparez trois assiettes : une avec la farine, une avec les œufs battus, une avec le mélange chapelure-parmesan. Panez les filets dans l'ordre : farine, œuf, chapelure-parmesan.

Faites chauffer l'huile d'olive et 20 g de beurre dans une grande poêle. Faites dorer les filets 3 à 4 min par face. Réservez au chaud.
Déglacez la poêle avec le vin blanc. Ajoutez le bouillon, le jus et le zeste d'1 citron, et 20 g de parmesan. Laissez réduire 3 à 5 min.
5Ajoutez le beurre restant, mélangez pour lier la sauce. Remettez les filets dans la poêle, nappez-les bien.
Servez avec persil frais et rondelles de citron.

Crumble aux pommes et cannelle

Ingrédients

6 pommes
2 c. à café de cannelle
100 g de sucre
150 g de farine
100 g de beurre
1 pincée de sel

Déroulement

Préchauffez le four à 180°C.
Épluchez et coupez les pommes en dés.
Dans un bol, mélangez les pommes avec la cannelle et 50 g de sucre.
Dans un autre bol, travaillez la farine avec le beurre et le sel jusqu'à obtenir une texture sableuse.
Placez les pommes dans un plat à gratin et saupoudrez le mélange de crumble par-dessus.
Enfournez pendant 35-40 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.
Ce crumble aux pommes et cannelle se déguste idéalement tiède.