



Recette

TITRE :

Verrines potimarron
chataîgnes

TEMPS DE PRÉPARATION :

45 min

PORTIONS :

4 personnes

Ingédients

1 potimarron

Poivre

1 bocal de châtaignes (210g)

Méthode

Laver le potimarron. Oter les pépins. Les réserver.

Couper le potimarron en gros dès.

Réserver 4 châtaignes.

Dans une casserole, mettre les dès de potimarron, les châtaignes et couvrir d'eau.

Faire chauffer. La cuisson est terminée quand le couteau se plante facilement dans le potimarron.

Mixer et servir dans des verrines.

Mixer grossièrement les châtaignes préalablement réservées et les déposer sur le dessus de chaque verrine pour la décoration.



Recette

TITRE :

Verrines chou rouge et
orange

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 min

PORTIONS :

4 personnes

Ingédients

1/4 chou rouge

2 oranges

Graines de courges

Poivre

Huile d'olive

Vinaigre de cidre

Méthode

Rincer puis sécher le quart de chou.

L'émincer finement. Peler les oranges à vif et les émincer en fines tranches que l'on retaille ensuite en 4. Réserver.

Faire griller légèrement les graines de courge dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Réserver.

Dans le fond du saladier, verser le vinaigre puis ajouter l'huile et le chou râpé. Bien mélanger. Ajouter les petits morceaux d'orange et les graines avant de servir.



Recette

TITRE :

Verrines pomme de terre
Saint-Jacques

TEMPS DE PRÉPARATION :

40 min

PORTIONS :

4 personnes

Ingédients

400g pomme de terre

8 noix de Saint-Jacques

1 Echalote

Poivre, ail, ciboulette

Huile de noisette

1 citron vert

Méthode

Laver les pommes de terre, les échalotes et l'ail.

Dans un casserole remplie d'eau, faites cuire les pommes de terre épluchées avec l'ail.

Essuyer les noix de Saint-Jacques, les découper en petits dès, les réserver dans un saladier. Assaisonner avec l'huile de noisette, le jus du citron vert, le poivre ainsi que l'échalote et la ciboulette finement ciselées.

Dans les verrines, déposer les dès de pommes de terre, puis le tartare de Saint Jacques et décorer de ciboulette et de baies de rose.



Recette

TITRE :

Tortilla aux cèpes

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 min

PORTIONS :

4 personnes

Ingédients

8 oeufs

Poivre, ail, persil

400g cèpes

Huile d'olive

Méthode

Laver les cèpes et les équeuter. Laver l'ail et le persil. Ciseler le persil.

Dans une poêle, les faire revenir, ajouter l'ail et le persil.

En fin de cuisson, rajouter les oeufs préalablement battus.

Ajouter du poivre.

Servir chaud.



Recette

TITRE :

Feuilleté saumon

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 min

PORTIONS :

6 personnes

Ingédients

2 pâtes feuilletées

2 pavés de saumon

Aneth

20g de fromage frais

1 citron

1 jaune d'oeuf

Méthode

Retirez la peau du saumon et détaillez-le en petits morceaux.

Mélangez le fromage frais avec le saumon cru, l'aneth et le jus de citron.

Déroulez une pâte feuilletée.

Étalez du fromage frais au saumon sur une bande de pâte. Recouvrir avec la seconde pâte.

Badigeonnez le dessus de jaune d'oeuf.

Enfournez 30 min à 180°C.





Recette

TITRE :

Gratin de clémentines

TEMPS DE PRÉPARATION :

30 min

PORTIONS :

4 personnes

Ingédients

6 clémentines

2 càs de sucre cassonade

1 oeuf

Poudre d'amandes

Méthode

Préchauffer le four à 230°.

Eplucher les clémentines. Séparer tous les quartiers et ôter le plus possible de petits filaments blancs.

Dans deux grands bols, séparer le blanc du jaune d'œuf. Battre le blanc en neige, bien ferme, au fouet électrique.

Mélanger vigoureusement le jaune d'œuf et le sucre au fouet ou à la fourchette.

Incorporer le blanc battu en neige à cette préparation.

Napper le fond de 4 plats à œuf ou des moules à crème brûlée de la préparation mousseuse.

Répartir harmonieusement les quartiers de clémentine dans les moules en prenant soin qu'ils puissent affleurer.

Enfourner pour 5 min à 230° puis à nouveau 3 à 5 min sous le gril du four pour dorer le gratin.