
Les petits plats de tonton Fred
Tome III



Frédéric Gilet

SOMMAIRE

SOMMAIRE.....	3
PREFACE.....	6
ŒUFS MAYONNAISE AUX FINES HERBES	8
MOUSSELINE DE FOIE DE VOLAILLE A L'ARMAGNAC	9
SALADE DE CHAMPIGONS A LA MIMOLETTE ET AUX HERBES	10
ŒUFS AU PLAT, COULIS DE POIVRON ET CHORIZO.....	11
SALADE DE CREVETTES ROSES ET DE COURGETTES AUX FINES HERBES.....	12
SARDINES A L'HUILE, POMMES GRANNY-SMITH, CONCOMBRE ET CELERI.....	13
FARCOUS AVEYRONNAIS.....	14
ŒUFS EN NID DE BRIOCHE.....	15
COTELETTES DE PORC A LA MOUTARDE ET DELGACAGE AUX CAPRES.....	16
TOMATES SAISIES AU PESTO DE ROQUETE ET DE FETA.....	17
SAUTE DE POULET MARINE A LA CITRONNELLE.....	18
TACOS DE POISSON FRIT	19
BŒUF BRAISE AU VIN ROUGE.....	20
RAGOUT DE PLAT-DE-COTE.....	21
ŒUFS BENEDICTINE	22
SALADE FRISEE AU BACON ET ŒUFS Poches.....	23
HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE ET PANCETTA	24
MOUSSE AUX FRUITS.....	25
BŒUF BOURGUIGNON A LA COCOTTE-MINUTE	26
CONFITURE POMME POIRE VANILLE	27
MOULES AU CITRON ET A LA BIÈRE	28

POMMES DE TERRE FOURREES AU GORGONZOLA.....29
LINGUINE AUX PALOURDES, BACON ET TOMATES.....30

PREFACE

Issu de recettes sélectionnées pour leurs goûts et leur fraîcheur, ce livre rend accessible les plats faciles de grands cuisiniers. Il est fait pour les enfants.

Elaborée avec des produits de qualité et frais, cette cuisine vous réglera et vous changera du quotidien culinaire des cantines et autres plats cuisinés.

Plaire aux petits et leurs faire découvrir la saveur de tous les aliments, tel est l'objectif de cet ouvrage.

Gourmands, prenez du plaisir en vous rassasiant des plats que vous aurez vous-même concoctés !!!

Bonne dégustation.

Frédéric

ŒUFS MAYONNAISE AUX FINES HERBES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 10 mn

Ingrédients

7 œufs

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc ou de jus de citron

1 petit bouquet de ciboulette

2 branches d'estragon

Quelques feuilles de laitue

1 petite tomate

Olives noires

Huile d'arachide

Sel, poivre



Préparation de la recette

Séparer le blanc et le jaune d'un œuf. Dans un saladier, réunir le jaune d'œuf, la moutarde, du sel et du poivre. Ajouter de l'huile en filet, tout en battant avec un batteur électrique, jusqu'à ce que la mayonnaise soit bien montée. Ajouter le vinaigre ou le jus de citron. Hacher très finement les herbes et les ajouter à la mayonnaise en mélangeant bien.

Faire cuire 6 œufs durs pendant 10 mn. Dresser les assiettes avec les moitiés d'œufs durs, les quartiers de tomate et décorer avec quelques olives noires.

MOUSSELINE DE FOIE DE VOLAILLE A L'ARMAGNAC

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 5 mn

Ingrédients

400 g de foies de volaille

2 échalotes

1 brin de thym

50 g de beurre + 1 noix

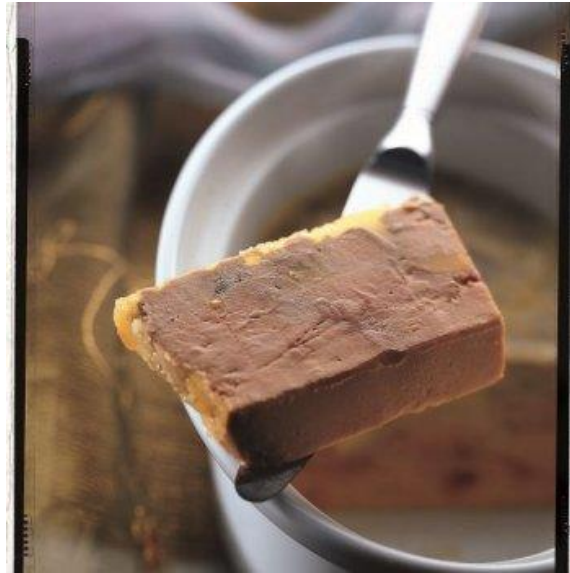
3 cuillères à soupe d'alcool (armagnac ou cognac)

1 c à soupe de persil haché

2 pincées de noix de muscade

2 pincées de piments de Cayenne

Sel, poivre



Préparation de la recette

Eplucher et hacher les échalotes. Faire mousser la noix de beurre dans la poêle. Ajouter les échalotes, le thym et les foies de volaille et faire cuire en remuant souvent pendant 4 à 5 mn. Les foies doivent être légèrement rosés.

Dans un mixeur, mixer les foies, les échalotes, le beurre, l'alcool, le persil, la muscade, les piments. Placer la mousseline dans un bol et servir froid.

SALADE DE CHAMPIGONS A LA MIMOLETTE ET AUX HERBES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 mn

Ingrédients

250 g de champignons de Paris

80 g de mimolette vieille

8 brins d'estragon

4 feuilles de menthe

4 feuilles de basilic

1 échalote

8 c à soupe d'huile de noix

2 c à soupe de vinaigre

Sel, poivre



Préparation de la recette

Retirer le bout des queues de champignons. Les couper en fines lamelles. Faire des copeaux de mimolette. Effeuille l'estragon. Couper la menthe et le basilic en fines lanières. Peler l'échalote et la couper en petits dés.

Faire la vinaigrette et tout mélanger dans un saladier.

ŒUFS AU PLAT, COULIS DE POIVRON ET CHORIZO

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 20 mn

Ingrédients

6 œufs

12 tranches de chorizo

240g de poivrons marinés à l'huile

2 c à soupe de vinaigre balsamique

6 c à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre



Préparation de la recette

Couper le chorizo en petits dés. Mixer les poivrons égouttés avec le vinaigre. Faire dorer rapidement les dés de chorizo dans une casserole, à feu vif, sans rajouter de matière grasse. Quand ils sont dorés, les égoutter dans du papier absorbant. Verser les poivrons mixés dans la casserole et faire chauffer à feu doux.

Faire chauffer l'huile des poivrons à feu moyen dans une grande poêle antiadhésive. Casser les œufs dans la poêle et les faire cuire sur le plat.

Parsemer les œufs de dés de chorizo grillés et servir immédiatement avec le coulis de poivrons.

SALADE DE CREVETTES ROSES ET DE COURGETTES AUX FINES HERBES

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 mn

Ingrédients

3 courgettes

500 g de crevettes roses cuites

12 tomates cerise

2 échalotes

5 c à soupe de vinaigre de vin

10 c à soupe d'huile d'olive

½ botte de persil plat

1 botte de ciboulette

Sel, poivre



Préparation de la recette

Couper les courgettes en rondelles. Les faire cuire 40 s dans l'eau bouillante salée. Les refroidir à l'eau courante et les égoutter. Décortiquer les crevettes. Couper les tomates cerise en petits quartiers.

Eplucher les échalotes et les hacher finement. Les mélanger avec la vinaigrette. Hacher les herbes.

Tout mélanger, saler, poivrer et servir en dôme en décorant avec un peu de ciboulette.

SARDINES A L'HUILE, POMMES GRANNY-SMITH, CONCOMBRE ET CELERI

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 mn

Ingrédients

2 boîtes de sardines à l'huile

¼ de concombre

1 branche de céleri

1 pomme granny-smith

6 c à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre



Préparation de la recette

Ouvrir la boîte de sardines et les égoutter en récupérant l'huile

Eplucher le concombre. Le couper en 4 dans le sens de la longueur, retirer les graines et couper la chair en petits dés. Eplucher la partie arrondie du céleri puis le couper en petits dés. Eplucher et couper la pomme en petits dés.

Mélanger la pomme, le concombre et le céleri. Ajouter l'huile des sardines. Saler et poivrer. Les disposer dans une assiette, avec par-dessus les sardines. Avant de servir, entourer le tout d'huile d'olive.

FARCOUS AVEYRONNAIS

Pour 4 personnes

Temps de cuisson : 15 mn

Temps de préparation : 15 mn

Ingrédients

1 tranche de pain de campagne

20 cl de lait

500 g de viande hachée

1 tranche de jambon de pays

1 oignon

1 gousse d'ail

1 feuille de blette

1 gros bouquet de persil

2 œufs

1 assiette de farine

Huile de friture

Sel, poivre



Préparation de la recette

Emietter le pain et le faire tremper dans le lait. Au bout de 5 mn, l'essorer à la main. Mettre dans le bol d'un robot la viande hachée, le jambon coupé en morceaux, la mie de pain, l'oignon et l'ail grossièrement hachés, la feuille de blette lavée et essorée puis le persil. Mixer en une farce homogène. Ajouter les œufs entiers, saler et poivrer. Mélanger de nouveau.

Faire chauffer 2 cm d'huile dans une poêle. Façonner les farçons avec une cuillère à soupe pour constituer des boulettes ovales. Les rouler dans la farine. Faire frire 2 à 3 mn de chaque côté. Faire frire les farçons plusieurs fois. Egoutter sur du papier absorbant et déguster tiède.

ŒUFS EN NID DE BRIOCHE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 8 mn

Ingrédients

6 petites brioches à tête

6 œufs

2 tranches de jambon cru

30 g d'emmental râpé

Sel, poivre



Préparation de la recette

Préchauffer le four à 200°C.

Couper la tête des brioches et les creuser. Couper le jambon en fines lanières.

Poser les brioches dans un plat allant au four. Répartir le jambon dans les brioches puis casser un œuf par-dessus. Saler et poivrer et répartir le fromage râpé. Poser les têtes des brioches.

Enfourner et laisser cuire pendant environ 8 à 10 mn.

COTELETTES DE PORC A LA MOUTARDE ET DEGLACAGE AUX CAPRES

Pour 4 personnes

Ingrédients

4 côtes premières de porc
2 c à café d'huile d'olive
75 g de câpres
30 cl de vin blanc sec
80 ml de crème fraîche épaisse
Vinaigre de vin blanc
2 c à soupe de moutarde en grain
Sel, poivre



Préparation de la recette

Faire saisir les côtelettes 2 à 3 mn du même côté puis les retourner. Refaire l'opération. Enlever les côtelettes.

Baisser à feu moyen et faire cuire les câpres pendant 1 mn. Ajouter le vin, faire frémir et réduire de moitié pendant environ 2 mn. Ajouter la crème et quelques gouttes de vinaigre. Saler, poivrer. Faire réduire la sauce pendant environ 1 mn, jusqu'à ce qu'elle s'épaississe légèrement. Retirer du feu et ajouter la moutarde. Servir.

TOMATES SAISIÉS AU PESTO DE ROQUETTE ET DE FETA

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pesto :

3 c à soupe de cerneaux de noix

Le zeste d'un citron râpé

1 gousse d'ail grossièrement coupée

¼ de bouquet de feuilles de basilic frais

30 g de jeunes feuilles de roquette

4 c à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

Salade :

1 c à soupe d'huile d'olive

750 g de tomates-cerises multicolores

60 g de feta



Préparation de la recette

Pesto : préchauffer le four à 190°C. Faire griller les cerneaux dans un moule à tarte. Mettre les noix grillées, le zeste et l'ail dans un robot et mixer. Ajouter les feuilles de basilic et de roquette et hacher grossièrement. Ajouter lentement l'huile, tout en continuant de mixer, jusqu'à obtenir un mélange homogène avec de petits morceaux.

Salade : Faire revenir les tomates avec une pincée de sel dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant 3 à 4 mn. Mélanger avec le pesto. Emitter la feta dessus et servir.

SAUTE DE POULET MARINE A LA CITRONNELLE

Pour 4-6 personnes

Ingrédients

2 tiges de blanc de citronnelle hachées
2 échalotes grossièrement hachées
30 g de gingembre frais grossièrement haché
3 gousses d'ail grossièrement hachées
1 piment d'Espelette égrainé, grossièrement haché
80 ml d'huile d'arachide
750 g de cuisses de poulet désossés, sans peau et coupé en dés
4 c à café de sauce de soja
1 c à soupe de nuoc-mâm
3 c à café de vinaigre de riz
½ c à café de fécule de maïs
1 petit oignon jaune, coupé en tranches fines
2 c à café de feuilles de basilic
Sucre, sel, poivre



Préparation de la recette

Mixer la citronnelle, les échalotes, le gingembre, l'ail, le piment, le sel et 1 c à soupe d'huile jusqu'à la formation d'une pâte lisse. Ajouter 1 à 2 c à soupe d'eau si besoin. Mélanger le poulet et la pâte dans un sachet, masser doucement pour mélanger et placer au réfrigérateur pour laisser imprégner pendant au moins 4 h.

Dans un petit bol, fouetter la sauce de soja, le nuoc-mâm, le vinaigre, la fécule, sel poivre et 2 c à soupe d'eau.

Faire dorer l'oignon pendant 7 à 8 minutes.

Sortir les dés de poulet et sécher avec du papier absorbant. Jeter la marinade. Faire dorer la viande de 4 à 5 mn, remettre les oignons dans la poêle, verser le mélange de sauce de soja et faire réduire pendant 1 à 2 mn, jusqu'à bien enrober les dés de poulet. Parsemer de basilic et servir.

TACOS DE POISSON FRIT

Pour 4 personnes

Ingrédients

155 g de farine
25 cl de bière brune
375 g de filet de bar, sans peau
1 c à café de jus de citron vert
Huile d'arachide pour la friture
8 petites tortillas de maïs
Sel à l'ail
Poivre de Cayenne
90 g de ketchup
5 c à café de mayonnaise
90 g de yaourt nature
Coriandre fraîche, hachée
Chou rouge et lanières
Citron vert en quartiers



Préparation de la recette

Dans un bol, mélanger la farine, du sel à l'ail et du poivre de Cayenne. Verser la bière et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Couvrir et laisser reposer 1 h. Couper les filets de poisson en 8 bandes longues de 101 cm et larges de 2 cm. Mettre dans un plat non métallique. Arroser de jus de citron vert, avec du sel à l'ail et du poivre, mélanger bien. Laisser mariner 10 mn à température ambiante. Faire frire les bandes de poisson pendant environ 7 mn, en les retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées. Déposer sur du papier absorbant.

Pour la sauce, mélanger le ketchup, la mayonnaise et le yaourt.

Servir les tortillas avec par-dessus le poisson, le chou rouge, la coriandre et un quartier de citron vert et la sauce d'accompagnement.

BŒUF BRAISE AU VIN ROUGE

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 3 c à soupe de persil frais haché
- 2 c à soupe de romarin frais haché
- 2 c à soupe de sauge fraîche hachée
- 4 gousses d'ail pressées
- 60 g de farine
- 1 c à café de paprika
- 1.5 Kg de poitrine de bœuf, tranche plate et parée
- 3 tranches de poitrine fumée, coupées en bandes de 6 mm de large
- 1 oignon jaune émincé
- 2 carottes pelées et coupées en rondelles
- 2 branches de céleri coupées en grosses rondelles
- 2 feuilles de laurier
- 75 cl de vin rouge
- Sel, poivre



Préparation de la recette

Préchauffer le four à 150°C.

Dans un petit bol, mélanger le persil, le romarin, la sauge et l'ail. Dans une assiette, mélanger la farine, le paprika, du sel et du poivre. Rouler le bœuf dans la farine et faire tomber l'excédent.

Dans une grande cocotte allant au four, faire chauffer 2 c à soupe d'huile. Faire saisir le bœuf de tous côtés pendant 10mn. Le transférer dans une assiette.

Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile dans la cocotte et faire revenir la poitrine fumée 5 mn environ, jusqu'à ce qu'elle ait rendu son gras. Faire revenir l'oignon de 3 à 4 mn, puis les carottes et le céleri, 5 mn de plus. Enfin ajouter le mélange d'aromates.

Verser 25 cl de vin dans la cocotte et porter à ébullition, en remuant pour déglacer les sucs adhérant au fond. Laisser le liquide réduire de moitié. Ajouter le reste de vin, saler et poivrer légèrement. Remettre la viande dans la cocotte. Couvrir, enfourner et laisser mijoter de 4 à 5 h jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Retourner la viande toutes les heures pour obtenir une cuisson homogène.

Couper la viande et la placer sur un plat, verser la sauce dessus et servir aussitôt.

RAGOUT DE PLAT-DE-COTE

Pour 6-8 personnes

Ingrédients

2 kg de plat-de-côte
3 c à soupe d'huile d'olive
60g de prosciutto coupé en lanières
1 oignon jaune, émincé
1 carotte épluchée et coupée en rondelles
1 gousse d'ail pressée
2 feuilles de laurier
1 bâton de cannelle
1 c à café de cumin moulu
3 c à soupe de concentré de tomate
12cl de vin rouge
90 cl de bouillon de bœuf
Sel, poivre.



Préparation de la recette

Oter le gras des côtes et tamponner la viande avec du papier absorbant pour la sécher.

Dans un grand fait-tout, chauffer 1 c à soupe d'huile à feu vif et faire blondir légèrement le prosciutto pendant 2 ou 3 mn. Avec une écumoire, le transférer sur un grand plat et réserver. Faire revenir dans le fait-tout les côtes par lots, pendant 12 mn environ sur toutes les faces. Transférer les côtes avec leur jus sur le plat.

Rajouter de l'huile, mettre l'oignon, la carotte, l'ail, les feuilles de laurier, la cannelle et le cumin. Faire revenir environ 10 mn environ, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remettre les côtes et le prosciutto dans le fait-tout, saler et poivrer généreusement. Mélanger bien, ajouter le concentré de tomate, le vin et assez de bouillon pour couvrir la viande. Couvrir partiellement, baisser à feu doux et laisser mijoter 3 h environ, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Retirer du feu et jeter les feuilles de laurier. Filtrer le tout dans une passoire au-dessus d'un saladier. Découper les côtes grossièrement. Remettre la viande dans le fait-tout. Laisser reposer le jus quelques minutes, puis écumer la graisse à la surface. Assaisonner si besoin. Verser le jus sur la viande et faire réchauffer à feu doux avant de servir.

ŒUFS BENEDICTINE

Pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la sauce hollandaise :

4 jaunes d'œufs

1 c à soupe d'eau

1 c à soupe de jus de citron

250 g de beurre

Sel, poivre de Cayenne

Pour les œufs

8 gros œufs

4 muffins anglais coupés en deux et grillés

8 tranches fines de prosciutto

Sel, poivre



Préparation de la recette

Pour la sauce hollandaise : dans un robot, mélanger les jaunes, l'eau, le jus de citron, 2 pincées de sel et 1 pincée de poivre de Cayenne.

Faire fondre le beurre dans 1 petite casserole sur feu moyen. Pendant que le robot tourne, verser le beurre fondu et continuer à mixer pour obtenir une crème épaisse et lisse. Réserver.

Pocher les œufs 3 à 5 mn en plongeant les œufs dans l'eau frémissante à feu moyen (ajuster le feu pour cela). Les sortir de l'eau avec une écumoire. Les égoutter sur une assiette.

Pour dresser le plat, sur 4 assiettes, mettre chaque fois deux moitiés de muffins, face coupée vers le haut. Poser une tranche de prosciutto sur chaque moitié, couvrir par les œufs pochés et napper avec de la sauce hollandaise chaude. Poivrer et servir sans attendre.

SALADE FRISEE AU BACON ET ŒUFS POCHES

Pour 4 personnes

Ingrédients

2 cœurs de frisée, feuilles séparées
1 échalote émincée
2 c à soupe de vinaigre de xérès
12 cl d'huile d'olive
4 tranches épaisses de poitrine fumée, coupées
en lardons de 1cm
4 œufs
Sel et poivre



Préparation de la recette

Couper la frisée en morceaux de la taille désirée et la placer dans un grand saladier. Dans un petit bol, mélanger l'échalote, le vinaigre, du sel et un peu de poivre. Laisser reposer 10 mn, puis verser l'huile et fouetter pour faire la vinaigrette.

Faire sauter les lardons dans la poêle à feu vif pendant 5 mn environ. Les mettre dans le saladier. Verser la vinaigrette et bien mélanger la salade.

Pocher les œufs en les plongeant doucement dans l'eau frémissante, pendant 3 à 5 mn.

Retirer les œufs de l'eau avec une écumoire, sécher doucement le dessous avec du papier absorbant. Placer de la salade et chaque œuf dans les assiettes et servir.

HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE ET PANCETTA

Pour 8 personnes

Ingrédients

125 g de pancetta coupée en dés
3 c à soupe d'oignon rouge émincé
4 c à soupe d'huile d'olive
2 c à soupe de vinaigre de vin rouge
1 c à café de moutarde de Dijon
1 kg de haricots verts équeutés
Sel, poivre



Préparation de la recette

Dans une poêle à feu vif, faire revenir la pancetta 5 mn environ. Poser sur du papier absorbant. Garder une c à soupe de gras. Jeter le reste.

Remettre la poêle sur feu moyen et faire revenir l'oignon de 1 à 2 mn. Le mettre dans un bol et mélanger avec du sel, du poivre, le vinaigre, la moutarde et 2 c à soupe d'huile d'olive. Essuyer la poêle.

Dans une grande casserole d'eau salée, plonger les haricots et à feu moyen les faire blanchir 5 à 7 mn, jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Egoutter, rincer sous l'eau froide et faire sécher dans un torchon.

Faire revenir les haricots sur la poêle 5 mn. Retirer du feu et verser la vinaigrette. Transférer le tout dans un saladier, mélanger avec les dés de pancetta et servir sur un plat.

MOUSSE AUX FRUITS

Pour 6 personnes

Ingrédients

600 g de fruits
3 c à soupe de sirop d'agave
1 c à soupe d'agar-agar
30 cl de lait de coco
2 c à soupe d'eau



Préparation de la recette

Eplucher et couper en morceaux les fruits. Les mixer avec l'eau. Faire cuire à feu doux pendant 6 à 8 mn le mélange. Rajouter le lait de coco, le sirop d'agave et l'agar-agar. Mélanger puis laisser reposer. Servir frais.

BŒUF BOURGUIGNON A LA COCOTTE-MINUTE

Pour 4 personnes

Ingrédients

1 kg de bœuf bourguignon
100 g de lard de poitrine
1 oignon
1 gousse d'ail
1 bouquet garni
50 g de beurre
75 cl de vin rouge
1 cuillère à soupe de Chartreuse verte
1 tomate
1 c à soupe de farine
1 c à soupe de sucre
Sel, poivre



Préparation de la recette

La veille, mettre dans un saladier le vin rouge, l'oignon, les carottes, la gousse d'ail non pelée, le bouquet garni, la liqueur et le sucre. Ajouter les morceaux de bœuf et laisser mariner 24 h au froid.

Passer au chinois la marinade et la viande. Dans la cocotte-minute, faire revenir vivement les morceaux de viande dans le beurre. Ajouter la farine et la tomate. Faire cuire 5 mn à feu doux en remuant, puis ajouter la marinade et la garniture aromatique. Porter à ébullition. Fermer la cocotte. Dès le sifflement de la soupape, baisser le feu et laisser cuire 37 mn.

Retirer la viande, et laisser réduire le fond de la cuisson jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse et homogène. Oter le bouquet garni et l'oignon, puis remettre la viande à la cocotte.

Plonger le lard de poitrine dans une casserole d'eau froide et porter 3 mn à ébullition. Retirer le lard blanchi et le couper en lardons. Les ajouter dans la cocotte et laisser cuire 5 mn à feu doux. Servir avec des pommes de terre au beurre.

CONFITURE POMME POIRE VANILLE

Ingrédients

300 g de pommes
300 g de poires
500 g de sucre de canne roux
1 gousse de vanille
1 citron



Préparation de la recette

Peler et épépiner les fruits puis les couper en petits dés. Arroser avec le jus du citron. Fendre et gratter la gousse de vanille.

Placer les fruits et la vanille dans une grande casserole, ajouter le sucre.

A feu doux, porter à ébullition sans cesser de remuer.

Retirer la gousse de vanille et mixer l'ensemble. Remettre sur le feu encore 10 minutes.

Enfin, verser la confiture dans des pots préalablement stérilisés à l'eau bouillante.

MOULES AU CITRON ET A LA BIÈRE

Pour 4 personnes

Ingrédients

30 g de beurre
2 échalotes émincées
25 cl de bière belge blonde
750 g de moules lavées et grattées
2 c à café de zeste de citron râpé
4 c à soupe de crème épaisse
1 c à soupe de persil plat frais haché
Pain croustillant
Sel, poivre



Préparation de la recette

Faire fondre le beurre dans une grande cocotte à feu moyen. Faire saisir les échalotes de 2 à 3 mn. Saler, poivrer.

Monter le feu à vif, ajouter les moules ainsi que la bière et bien mélanger. Couvrir et laisser cuire de 3 à 5 minutes, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à temps que les moules s'ouvrent.

Avec une écumoire, mettre les moules dans 4 bols et éliminer celles qui sont fermées.

Mélanger le zeste ainsi que la crème au jus de citron et faire réduire 5 mn environ. Verser la sauce sur les moules avec une louche, garnir de persil et servir immédiatement avec le pain croustillant.

POMMES DE TERRE FOURREES AU GORGONZOLA

Pour 6-8 personnes

Ingrédients

24 petites pommes de terre non épluchées
155g de gorgonzola
250g de fromage à la crème
2 c à café de vinaigre de xérès
1 c à café de moutarde de Dijon
1 c à café d'huile d'olive
1 c à café de jus de citron
2 c à café de ciboulette fraîche hachée
1 c à café de basilic frais haché
Gros sel



Préparation de la recette

Faire cuire les pommes de terre à la cocotte-minute à la vapeur pendant 15 mn. Avec une petite cuillère, évider une partie de la chair au sommet de la pomme de terre pour y tailler un creux. Saupoudrer les pommes de terre de gros sel. Dans un grand bol, mélanger le gorgonzola et le fromage à la crème pour obtenir une crème lisse. Ajouter le vinaigre, la moutarde, l'huile et le zeste de citron, puis fouetter afin d'obtenir une sauce. Ajouter la ciboulette et le basilic et continuer de mélanger. Avec une cuillère, remplir généreusement chaque pomme de terre. Les disposer sur un plat. Parsemer de ciboulette et servir.

LINGUINE AUX PALOURDES, BACON ET TOMATES

Pour 4 personnes

Ingrédients

500g de linguine
3 c à soupe d'huile d'olive
90 g de bacon fumé, coupé en dés
2 grandes échalotes émincées
Flocons de piment rouge
25 cl de vin blanc sec
2 kg de palourdes ou de coques
20g de persil plat frais finement haché
375g de tomates-cerises coupées en deux
Sel, poivre



Préparation de la recette

Porter à ébullition une grande casserole d'eau. Plonger les pâtes dedans et laisser frémir en suivant le temps de cuisson indiqué sur l'emballage.

Pendant ce temps, dans une grande poêle à feu vif, faire chauffer 3 c à soupe d'huile et faire saisir le bacon 2 mn environ. Ajouter les échalotes ainsi qu'une pincée de flocons de piments et prolonger la cuisson d'encore 1 mn. Verser le vin blanc et faire réduire de moitié. Ajouter les palourdes et la moitié du persil. Couvrir et attendre environ 4 mn que les palourdes s'ouvrent. Jeter les palourdes qui ne sont pas ouvertes. Incorporer les tomates.

Lorsque les pâtes sont prêtes, les égoutter et les remettre dans la casserole. Verser le reste d'huile, poivrer et bien remuer.

Transférer les pâtes dans un saladier, verser la sauce et les palourdes, parsemer avec le reste de persil et servir aussitôt.