

## Chaussons aux crevettes



1 pâte brisée, 400 g de crevettes décortiquées, 150 g de fromage coupé en cubes, 1 boîte de champignons coupés en petits morceaux, 1 oignon haché, 30 g de beurre, 3 cuillères à soupe de persil haché, 1 jaune d'œuf, sel, poivre.

Dans une poêle, faire fondre la moitié de beurre. Y faire revenir l'oignon haché jusqu'à ce qu'il devienne doré, ajouter les petits morceaux de champignons, saler et poivrer, et laisser cuire en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à l'évaporation totale d'eau. Dans une autre poêle, faire chauffer le reste de beurre et y faire revenir les crevettes, saler et poivrer ; hors du feu, ajouter le persil haché, bien mélanger. Etaler la pâte brisée au rouleau à 2 mm d'épaisseur sur un plan de travail fariné, couper des disques à l'aide d'un emporte-pièce rond. Déposer sur chaque disque 2 cubes de fromage, 1 cuillère à café de mélange de champignons et 1 cuillère à café de mélange de crevettes, badigeonner les bords de disque avec le jaune d'œuf délayé avec de l'eau, plier en deux afin de former un chausson, souder les bords en appuyant légèrement avec le dos d'une fourchette, continuer la même opération avec les autres disques. Dorer les chaussons avec le jaune d'œuf, disposez-les sur une plaque huilée. Faire cuire les chaussons dans un four moyennement chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.



## Saté de poulet

300 g de poitrine de poulet détaillée en cubes, 30 g de beurre, une belle gousse d'ail pilée, des pics à brochette, 1 càs de soja, 2 càs de jus de citron, 2 càs de gingembre fraîchement râpé, 1 càc de tabasco



Mélanger dans un bol le beurre, la sauce soja, le jus de citron, le gingembre et l'ail. Incorporer le tabasco. Ajouter les cubes de poulet, les couvrir avec la préparation et laisser mariner deux heures. Tremper les brochettes dans l'eau froide 30 minutes, les égoutter. Egoutter les morceaux de poulet. Enfiler un cube de poulet sur chaque brochette. Disposer sur une plaque de cuisson. Faire cuire au four environ 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir les brochettes avec l'accompagnement de votre choix.

BOULES D'AMANDES  
GOÛT CAFÉ

500 g d'amandes, 200 g de sucre glace, 3 cuillères à soupe de cacao, 2 cuillères à café de nescafé, 150 g de beurre fondu, chocolat blanc, chocolat vermicelles. Pour la garniture, des petites caissettes en papier



Mettre les amandes dans l'eau bouillante, les émonder et les faire griller au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées, incorporez-les avec le sucre glace. Moudre le mélange amandes-sucre dans un moulin électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Délayer le nescafé dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude. Mettre dans un saladier les amandes moulues, le cacao tamisé, le nescafé, bien mélanger l'ensemble et rassembler avec le beurre fondu, travailler le tout pour obtenir une pâte homogène. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Façonner de petites boules de la grosseur d'une cerise, disposez-les au fur et à mesure dans des caissettes à pâtisserie et les couvrir avec le chocolat blanc fondu, garnissez-les avec le chocolat vermicelles, mettez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

## Buche fondante au chocolat et confiture



150 ml de crème liquide entière, 350 g de chocolat noir, 140 g de beurre, 150 g de sucre, 150 g de confiture de votre choix, 4 œufs, 25 g de cacao en poudre, 125 g de sucre, 100 g de farine, 150 g de chocolat noir + 80 g de beurre pour le glaçage

**BISCUIT** : Fouettez les œufs et le sucre (125 g). Ajoutez délicatement la farine tamisée et le cacao. Versez cette pâte sur une feuille de papier sulfurisé et faites cuire 8 minutes au four préchauffé à 170°C (320°F). Sortez-le et couvrez d'un torchon propre.  
**GANACHE** : Faites bouillir la crème, ajoutez 200 g de chocolat noir cassé en morceaux. Ajoutez ensuite 50 g de beurre. Mélangez pour obtenir une ganache lisse. Réservez au frais 1 heure. Faites le sirop en faisant chauffer 150 g de sucre et 150 ml d'eau.  
**MONTAGE** : Décollez le biscuit de la feuille et imbibe-le de sirop. Nappez de confiture puis de ganache, roulez et réservez au frais au moins 1 heure.  
Préparez le glaçage avec 150 g de chocolat fondu et 80 g de beurre pommade. Disposez la bûche sur une grille de cuisson, versez le glaçage et disposez des garnitures de votre choix sur le dessus. Réservez au frais avant de servir.

## Cheveux d'anges au fromage

Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'oignon. Ajouter les tomates, sel, poivre, le concentré de tomates, le bouillon de poulet. Laisser cuire 10 minutes. Ajouter les champignons, le thon et les cheveux d'anges. Laisser cuire deux minutes. Servir dans des assiettes et saupoudrer de fromage râpé.

250 g de cheveux d'anges, 4 tomates râpées, 1 boîte de champignons, 1 boîte de thon, 1 oignon, 2 càs d'huile d'olive, 1 càs de concentré de tomates, 1 l de bouillon de poulet, sel, poivre



## Jus de pommes

3 oranges, 1 citron, 2 pommes, sucre selon le mélange



Éplucher les pommes et coupez-les en cubes. Mettez-les dans une casserole, ajouter l'eau et 2 cuillères à soupe de sucre, laisser cuire à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Laver bien le citron et les oranges, éplucher le citron et deux oranges et laisser 1 orange avec la peau, coupez-les en morceaux, retirer les pépins. Mettre dans une cocotte les morceaux de citron et les morceaux d'oranges, ajouter l'eau et 2 cuillères à soupe de sucre, laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres, laisser refroidir et passer le mélange dans un mixeur, filtrer bien le mélange. Mixer la préparation de pommes avec le jus d'orange, ajouter le sucre et l'eau selon le goût. Mettre le jus de pommes au congélateur jusqu'à ce qu'il soit bien froid. Servir frais.

Carré d'agneau  
en croûte d'herbes

1 carré d'agneau (8 côtes premières) à température ambiante, 2 biscottes, 50 g de pignons (facultatif), 1 tête d'ail, 2 càs d'herbes ciselées (romarin, sauge, thym...), 25 g de beurre mou, huile d'olive, 1 œuf, farine

1 A l'aide d'un petit robot, réduire en poudre biscottes, pignons, herbes et 2 gousses d'ail hachées. Travailler avec le beurre mou pour obtenir une pâte.  
2 Saupoudrer le côté charnu du carré de farine. Badigeonner d'un peu d'œuf battu et appliquer enfin la farce en appuyant un peu pour qu'elle adhère à la viande.  
4 Déposer le carré en croûte avec les restes des gousses d'ail dans un plat à four, verser un filet d'huile d'olive et enfourner 30-40 minutes à 210°C. Laisser reposer 15 minutes recouvert à la sortie du four, couper les côtes et servir avec les sucs déglacés, les gousses d'ail en chemise et une poêlée de légumes verts,

## Verrines avocat-banane-chocolat



Mousse au chocolat à la cannelle : 100 g de chocolat noir, 3 œufs, 1 càs de sucre, 1 pincée de cannelle

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Y ajouter les jaunes d'œufs, la cannelle puis incorporer délicatement les blancs battus en neige et serrés avec le sucre. Verser une petite couche au fond des verrines et réserver au moins 1 heure au réfrigérateur.

**Compotée avocat-bananes-agrumes** : 190 g de chair d'avocat (2), 100 g de chair de bananes (2), le jus d'une orange, le jus et le zeste d'un citron vert, 30 g de sucre, Mixer tous les ingrédients et verser sur la mousse au chocolat.

**Tranches de bananes caramélisées** : 1 banane coupée en tranches, 1 càs de sucre. Verser le sucre dans une poêle chaude. Laisser légèrement caraméliser et ajouter les tranches de bananes. Laisser caraméliser 1 minute d'un côté et retourner. Déposer sur la compotée et servir les verrines fraîches.

Tajine à l'escalope  
de poulet, épinards

On prépare l'escalope hachée avec du sel, poivre, safran, oignon dans l'huile avec un peu d'eau, puis on met les pommes de terre coupées en petits morceaux dans la friteuse. On prépare les épinards à la vapeur. Après la cuisson de l'escalope hachée, les épinards et les pommes de terre, on les mélange avec les œufs et le fromage râpé, on met le mélange dans un plat rond ou rectangulaire dans le four à température 180°C pendant 20 minutes. Après la cuisson, on laisse refroidir pendant 15 min puis on coupe en morceaux.

**Remarque** : Laissez bien refroidir puis coupez.



10 œufs, 1/2 kg d'épinards, 200 g de gruyère râpé, 4 pommes de terre, des escalopes de poulet, 1 oignon, une pincée de sel, poivre, une pincée de safran, 3 cuil à soupe d'huile d'olive