

Paupiettes de veau au fromage

4 filets de veau, 1 c. à c. de moutarde, sel et poivre noir

POUR LA FARCE : 1 petit oignon, 1 tomate, 100 g de fromage râpé, 1 c. à c. rase de basilic sec, sel, poivre noir et huile

POUR LA SAUCE : 1 oignon, 1 tomate, 1 c. à s. de concentré de tomates, sel, poivre noir et piment doux, huile d'olive, 1/2 c. à c. de basilic sec, 2 c. à s. de farine

Saler, poivrer la viande et l'enduire de moutarde. Laisser mariner le temps de préparer la farce.

Couper l'oignon en fines lamelles et le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

Saler, poivrer et laisser à petit feu jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Hors du feu, incorporer la tomate coupée en petits dés et épépinée, le fromage râpé et le basilic.

Diviser la farce en quatre et déposer sur chaque filet une portion.

Rouler sans trop serrer et attacher avec du fil. Passer les paupiettes dans de la farine et les mettre à dorer à feu vif dans une cocotte contenant de l'huile chaude.

Ajouter ensuite l'oignon râpé et laisser encore 4 à 5 minutes.

Incorporer le reste des ingrédients : la tomate en petits dés, le concentré de tomates, les épices et le basilic. Arroser avec un peu d'eau chaude si vous voulez une sauce réduite et plus d'eau si vous voulez plus de sauce. Fermer la cocotte et laisser cuire 10 minutes de plus après la mise en rotation de la soupape.

Conseil :

Laisser refroidir les paupiettes avant de les découper pour avoir de beaux morceaux avec une farce qui ne déborde pas.



Barquettes rustiques aux abats de volaille



Pâte à pizza maison, abats de poulet, 1 petite boîte de champignons laminés, 3 œufs, 1 petit bouquet de persil, sel, cumin, poivre noir et huile d'olive, olives et fromage râpé

Dans une poêle, faire cuire les abats de poulet avec un filet d'huile et une pincée de sel. Ôter de la poêle et y mettre les champignons égouttés. Laisser prendre couleur. Emietter les abats de poulet, les incorporer aux champignons et ajouter les œufs battus en omelette et assaisonner avec un peu de sel, du cumin, du poivre noir et le persil ciselé. Faire prendre légèrement, environ

quelques secondes seulement.

Diviser la pâte à pizza en petites boulettes (car elles vont doubler de volume après). Les aplatir avec un rouleau, et y mettre un peu de farce au milieu. Fermer les deux côtés pour obtenir une barquette. Bien souder les bords. Badigeonner de lait et saupoudrer de farine. Planter une olive ou bien saupoudrer d'un peu de fromage râpé. Enfourner à four moyen et laisser prendre couleur.

Photos : DR

Rouleaux de printemps au poulet et poivron rouge

4 feuilles de brick, blanc de poulet, 1 poivron rouge, 1/2 oignon, sel, poivre et huile d'olive, du beurre (ou de la margarine).



Dans deux c. à s. d'huile d'olive, faire revenir le poulet à petit feu avec l'oignon coupé très petit, le sel et le poivre.

Laissez cuire en surveillant. 5 minutes avant d'éteindre, ajoutez le poivron rouge coupés en petits morceaux. Laissez refroidir et coupez le poulet de la même taille que les autres ingrédients.

Prenez vos feuilles de brick, badigeonnez de beurre, pliez un peu le bord et posez dessus un peu de farce. Fermez les deux bords et roulez en aplatissant au rouleau.

Placez dans un plat beurré allant au four. Badigeonnez généreusement vos rouleaux de beurre fondu.

Laissez dorer.

A la sortie du four, éliminez avec du papier absorbant l'excès de beurre.

Beignets de maïs

1 tasse de farine, 1 c. à c. rase de levure chimique, 1 petite boîte de maïs doux, 1/3 de tasse de fromage râpé, 2 à 3 œufs battus, sel, poivre noir, beurre et huile d'olive.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure le sel le poivre, le fromage et le maïs égoutté. Ajouter les œufs (deux, si c'est trop sec ajouter le troisième). Avec une cuillère à soupe faire tomber des beignets dans un peu d'huile d'olive mélangée avec un peu de beurre le tout chauffé dans une poêle antiadhésive. Faire dorer 3 minutes de chaque côté sur feu moyen.



Boules de chocolat-noix de coco (sans cuisson)

50 g de noix de coco, 100 g de biscuits, sirop léger ou miel dilué dans un peu d'eau ou eau de fleur d'oranger, 1 c. à s. de margarine, fruits confits,

POUR ENROBER : 100 g de chocolat noir, noix de coco

Mixer ensemble la noix de coco et les biscuits. Mettre dans une jatte et ajouter la margarine. Frotter entre les mains. Arroser doucement avec un sirop léger (1 mesure d'eau et 1/2 mesure de sucre). Utiliser une cuillère à soupe jusqu'à avoir une pâte avec laquelle on peut former des boules qui ne s'effritent pas. Les fourrer d'une petite quantité de fruits confits et les tremper dans du chocolat fondu. A l'aide d'une fourchette, se débarrasser de l'excès en tapant doucement la fourchette contre le bol du chocolat. Les enrober dans de la noix de coco et les laisser sécher.



Rosettes à la crème meringuée



125 g de beurre ramolli, 50 g de sucre en poudre, 1 jaune d'œuf, 155 g de farine, zeste de citron
MERINGUE À LA CRÈME AU BEURRE : 80 g sucre, 1 blanc d'œuf, 80 g de beurre

Dans un bol mettre le beurre et le sucre

et battre pour avoir une consistance crémeuse. Ajouter le jaune d'œuf et battre encore un peu. Ajouter le zeste de citron et la farine graduellement. Mettre dans une poche à douille et former des rosettes. Mettre le plateau 15 min au réfrigérateur. Enfourner dans un four Th.5-6 pendant 10 min pas plus. A la sortie du four, mettre sur une grille.
Crème : Préparer un sirop avec 60 g de sucre et 2 c à soupe d'eau et le sirop doit être moyennement épais et si on le verse avec une cuillère cela doit faire un fil qui ne se coupe pas. Battre le blanc d'œuf jusqu'à formation de pics puis ajouter 20 g de sucre. Ajouter le sirop encore chaud à la meringue et mélanger. Ajouter le beurre battu et bien mélanger. Mettre la crème dans une poche à douille et garnir le gâteau.