Poivrons farcis

Viande hachée, 2 oignons émincés, 4 gousses d'ail émincées, poivrons, si possible de couleurs différentes

Dans une poêle anti-adhésive, faire dorer la viande hachée avec les oignons et l'ail.
Pendant ce temps, laver puis évider les poivrons, en prenant soin de ne pas abîmer les couvercles.
Préchauffer le four à 180° C (thermostat 6). Garnir les poivrons avec la viande hachée (en évitant de prendre la graisse qui est dans la poêle). Les refermer avec les couvercles et les disposer dans un plat à four préalablement graissé, de façon à ce qu'ils se maintiennent bien debout.
Enfourner et laisser cuire pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que les poivrons soient bien tendres et un peu «fripés».

Autres idées

On peut remplacer la viande hachée crue par des restes de viande cuite (agneau, dinde, bœuf, peu importe). Dans ce cas, on ne fera revenir que l'ail et les oignons dans un peu d'huile d'olive et on mélangera ensuite le tout à la viande hachée avant de farcir les poivrons.

Pain de viande facile

400 g de viande hachée, 1 œuf, 1 oignon haché, 25 cl de lait, 115 g de chapelure, sel, poivre, 2 c. à s. de sucre, 2 c. à s. de moutarde, 5 c. à s. de ketchup

Préchauffer le four à 180°C (th.6).
Dans un saladier, mélanger la viande hachée, l'œuf, l'oignon, le lait et la chapelure. Saler et poivrer.
Mettre ce mélange dans un moule à cake (23/13 cm) ou former une boule et la mettre sur une plaque de cuisson graissée. Dans un bol, mélanger le sucre, la moutarde, et le ketchup. Verser sur le pain de viande.
Cuire à 180°C pendant 1 h.

Cigares au poisson et pomme de terre

Photos : DR

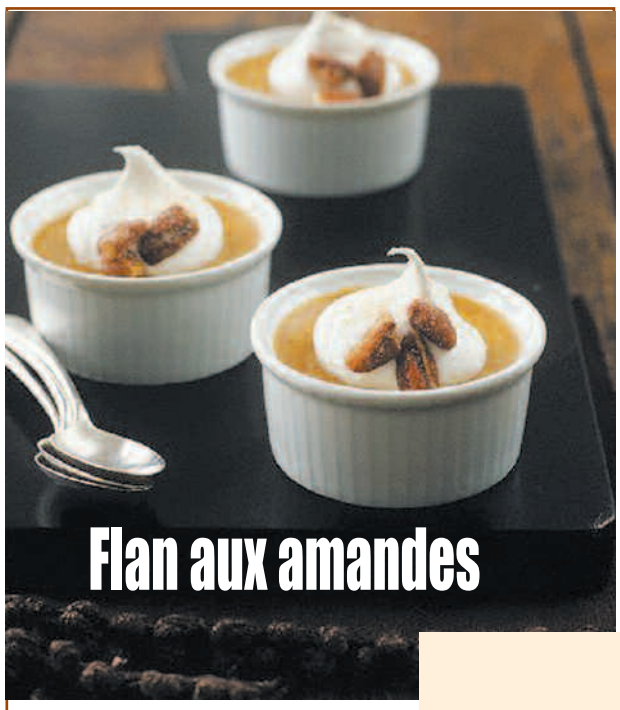
Feuilles de brick, pommes de terre (cuites à l'eau salée, épluchées, écrasées et mises de côté), poisson de votre choix, tomates coupées en dés, oignon râpé, persil, coriandre et thym, sel, poivre, cumin, huile d'olive, huile de friture

Faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive, quand il a changé de couleur, ajoutez les tomates en dés et le poisson. Ajoutez tout l'assaisonnement. Laissez cuire, quand il n'y a plus de jus, c'est prêt.
Bien mélanger avec la purée de pommes de terre, farcissez les feuilles de brick en leur donnant la forme d'un gros cigare. Faites frire dans une poêle avec un peu d'huile de tournesol. Posez au fur et à mesure sur du papier absorbant. Servir avec une bonne salade.

Croquettes aux œufs

6 œufs, 1 oignon haché, 2 c. à s. de persil haché, 2 tranches de salami de bœuf fumé hachées
Sauce béchamel : 1 verre et demi de lait, 2 c. à s. de beurre, 2 c. à s. de farine, 150 g de chapelure, sel, poivre et muscade, 2 blancs d'œufs, chapelure, huile pour la friture

Faire cuire les œufs dans une casserole d'eau en ébullition pendant 10 minutes, écaler et râpez-les.
Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'oignon et le persil haché et laisser cuire sur feu doux en remuant sans cesse avec une cuillère en bois, assaisonner de sel, poivre et muscade, ajouter la farine tamisée en mélangeant vigoureusement, incorporer graduellement le lait en fouettant vivement pour éviter la formation de grumeaux, laisser mijoter pendant 10 minutes, retirer la casserole du feu et laisser refroidir.
Mettre dans un saladier le bœuf fumé haché, les œufs durs hachés, ajouter la sauce béchamel peu à peu en mélangeant avec une cuillère en bois, ajouter la chapelure puis mélanger à nouveau.
Façonner des croquettes régulières avec le mélange, passez-les dans les blancs d'œufs ensuite dans la chapelure.
Faire frire les croquettes dans un bain d'huile chaude et les mettre sur du papier absorbant. Servir aussitôt.



Flan aux amandes

12 œufs, 250 g d'amandes entières, 1 c. de vanille, 400 g de sucre, 1/4 de litre d'eau

Dans une casserole, mettre de l'eau et le sucre sur un feu pendant 10 min environ, battre les œufs avec un batteur électrique, ajouter le sirop, les amandes moulues et la vanille en remuant continuellement. Mettre le sirop caramel dans un ustensile spécial flan, verser le mélange des œufs et des amandes, faire cuire au four pendant 1 heure environ au bain-marie et décorer avec la crème chantilly.

Allumettes au fromage

100 g de farine, 50 g de beurre, 50 g de gruyère râpé, 1 jaune d'œuf battu, sel et poivre

Mélangez la farine, le sel et le poivre dans une jatte. Ajoutez le beurre par petits morceaux et, du bout des doigts, écrasez le tout jusqu'à obtenir un mélange ayant la consistance de la chapelure, ensuite ajoutez le fromage râpé et le jaune d'œuf. Pétrissez encore un peu la pâte pour qu'elle soit lisse, en ajoutant un peu d'eau froide si le mélange est trop sec. Laissez alors refroidir au moins 30 mn dans le réfrigérateur. Sur une planche farinée, abaissez la pâte et découpez-y des allumettes de 12 cm de long et 0,5 cm de large environ. Disposez-les sur une tôle à pâtisserie et faites cuire à four très chaud pendant 10 à 15 min, jusqu'à ce que vos allumettes deviennent bien dorées. Retirez-les du four et laissez-les refroidir avant de les mettre dans une boîte métallique.