



Boules d'amandes goût café



Photos : DR

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, vermicelles au chocolat. 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 les vermicelles au chocolat, mettez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Quiche aux fruits de mer

1 pâte brisée, 1 pot de 500 g de crème fraîche, 3 gros œufs, 500 g de gruyère râpé, 250 g de crevettes, 2 blancs de poireaux, beurre pour le moule



Faites revenir les poireaux dans une poêle avec une noix de beurre. Ajoutez-y un verre d'eau et laissez mijoter à feu doux jusqu'à évaporation de l'eau et que l'aspect soit comparable à une sauce épaisse. En même temps, faites revenir avec une noix de beurre les crevettes. Lorsqu'elles sont cuites, dans une jatte, mélangez la crème fraîche, le gruyère et les œufs puis ajoutez-y les poireaux et les crevettes. Mélangez. Beurrez 1 moule à tarte et déposez-y la pâte brisée. Aérez-la en la pointant avec une fourchette. Versez le mélange et enfournez pendant environ 35 min.

Toasts grecs au concombre

1 concombre, 1 c. à c. de sel, 1 pot de yaourt nature, 1/2 pot de crème fraîche, 1 gousse d'ail, 1 c. à s. d'oignon haché, 1 c. à c. de jus de citron, blinis ou pain de mie toastés, paprika, sel, poivre



Peler et couper le concombre en dés, laisser dégorger dans une cuillère à café de sel. Puis, vider l'eau, les rincer, les sécher et les passer au mixeur. Disposer la purée de concombres dans un saladier. Peler, hacher l'ail et l'oignon puis presser le jus d'un citron. Les incorporer aux concombres avec le

mélange crème-yaourt. Saler, poivrer et assaisonner de paprika. Couper le pain de mie en quatre, garnissez un ramequin de ce mélange, servir frais accompagné de tranches de pain de mie grillées ou de blinis

Mandarines caramélisées sur toasts

4 biscottes, 4 mandarines, 4 c. à s. de sucre cristallisé, quelques amandes effilées, papier aluminium

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6). Tartiner les tranches de pain de beurre de chaque côté, puis les disposer sur des feuilles de papier aluminium huilées. Eplucher les clémentines et peler les quartiers à vif, puis les disposer sur les tranches de pain. Les saupoudrer de sucre cristallisé entre les fruits, puis les parsemer d'amandes effilées. Enfourner à four chaud et laisser cuire 20 min jusqu'à ce que les toasts soient grillés et les fruits caramélisés.

MOUSSE DE POULET AUX AVOCATS

300 g d'escalopes de poulet, 2 gros avocats, 1 l de bouillon de poulet, 1 bouquet de thym, 2 feuilles de laurier, le jus d'un citron, 25 cl de crème fraîche épaisse, sel, poivre



Faire cuire les escalopes de poulet 15 mn dans le bouillon de poulet avec le bouquet de thym. Lorsque le poulet est cuit, le mixer finement au robot-mixeur. Ajouter la crème, les avocats coupés en morceaux, le jus de citron. Saler, poivrer et mixer à nouveau finement. Verser cette préparation dans une terrine et la placer au réfrigérateur pendant 6 heures.

Crêpes aux épinards et au saumon

500 g d'épinards frais, 10 g de beurre, 100 g de gruyère râpé, 4 tranches de saumon fumé. Pâte à crêpes : 1/4 de litre de lait, 3 cuillères à soupe de farine, 2 œufs, 1 cuillère à soupe de beurre fondu, sel, poivre

Mettre dans un mixeur le lait, les œufs, le beurre, la farine, sel et poivre, mixer le tout, laisser la pâte reposer pendant 15 minutes.



Faire chauffer le beurre dans une poêle, y verser une couche mince de pâte en inclinant la poêle pour en napper le fond, laisser cuire jusqu'à ce qu'elle se détache toute seule de la poêle et retourner pour continuer la cuisson de l'autre côté. Laver les épinards tout en les triant et les faire blanchir 15 minutes dans l'eau bouillante, compressez-les au maximum pour éliminer tout le jus puis hachez-les. Hacher finement les tranches de saumon. Mettre un peu de beurre dans une poêle, ajouter les épinards hachés et faire revenir jusqu'à évaporation totale de l'eau, saler et poivrer, ajouter le gruyère râpé et le saumon haché, bien mélanger. Répartir le mélange d'épinards dans les crêpes puis les replier. Déguster chaud.

Blinis

400 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 2 pincées de sel, 2 œufs, 50 cl de lait

Mélangez la farine, la levure, le sel, puis ajouter les œufs et le lait petit à petit afin d'obtenir une pâte lisse. Laissez reposer 30 minutes. Utilisez du beurre pour la cuisson (poêle antiadhésive). Servez en entrée avec la garniture de votre choix.



Toasts au chèvre

Tranches de pain de mie, fromage de chèvre en bûche, crème fraîche, poivre ou paprika



Couper le chèvre en lamelles de 3 ou 4 mm d'épaisseur ; les disposer sur chaque tranche de pain de mie, rajouter une cuillère à soupe de crème fraîche sur chaque toast et l'étaler. Saupoudrer de poivre ou de paprika. Mettre 5 ou 10 mn au four 200°C. Déguster chaud.