

MENU DE PAQUES !

Croustillants aux champignons à la crème d'ail

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 feuilles de brick
- 16 champignons de Paris
- 2 têtes d'ail
- 80 g de pousses d'épinards
- 1 petit bouquet de persil plat
- 30 cl de crème liquide
- Huile d'olive, sel, poivre

Préparation :

- ☞ Séparer les gousses des têtes d'ail, les peler, les faire blanchir 5 min à l'eau bouillante salée. Egoutter et rafraîchir sous l'eau froide. Transvaser l'ail blanchi dans une petite casserole, verser la crème et laisser cuire 15 minutes à couvert et à feu doux. Mixer et assaisonner en sel et en poivre, réserver au chaud.
- ☞ Rincer et essorer le persil, le hacher finement et ajouter 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- ☞ Préchauffer le four à 180°C. Découper 4 carrés de 10 cm de côté dans chaque feuille de brick, badigeonner les carrés avec le pesto de persil, puis superposer 2 par 2. Les poser sur une plaque de cuisson et les cuire 8 min.
- ☞ Nettoyer les champignons, les couper en rondelles et les faire sauter 2 à 3 minutes à feu vif dans 1 filet d'huile d'olive chaude, saler et poivrer
- ☞ Construire, les croustillants en intercalant des couches de champignons, des feuilles d'épinards, un filet de crème d'ail entre des couches de carrés croustillants de pâte. Décorer de pousses d'épinards et servir aussitôt.



Ossobucco au cidre

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 rouelles de jarret de veau (170g chacune)
- 2 verres de cidre brut
- 2 citrons
- 2 poireaux
- 4 carottes
- 8 tomates
- 200g de céleri branche
- 4 oignons
- 1 bouquet garni, sel, poivre

Préparation :

- ☞ Eplucher et laver les légumes, couper les poireaux en tronçon de 1 cm de longueur, les carottes en rondelles, les tomates en quartiers, l'oignon en tranches et le céleri.
- ☞ Dans une poêle à revêtement antiadhésif, faire dorer les morceaux de veau.
- ☞ Faire cuire les légumes avec le cidre et 2 verres d'eau, laisser mijoter 10 minutes.
- ☞ Ajouter la viande et le bouquet garni. Saler et poivrer.
- ☞ Couvrir et cuire 50 minutes.
- ☞ Ajouter le jus de citron juste avant le servir

Nouilles maison

Ingrédients pour 8 personnes :

- 250 g de farine type 55
- 250 g de semoule de blé dur
- 5 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuil.à soupe d'huile d'olive

Préparation :

- ☞ Dans un saladier ou un cul de poule, mélanger la farine, la semoule et le sel. Faire un puits et mettre les œufs et l'huile d'olive. Mélanger à la fourchette en récupérant progressivement toute la farine. Terminer à la main en pétrissant de façon à obtenir une belle boule de pâte (entre 5 et 10 minutes de pétrissage). Couvrir et laisser reposer au moins quelques heures à température ambiante (vous pouvez préparer la pâte la veille et la laisser reposer toute la nuit au frais. A ce moment-là, il faut la sortir une heure avant de l'étaler).
- ☞ Séparer la pâte en trois ou quatre pâtons. Fariner le plan de travail et étaler finement chaque pâton en la repliant plusieurs fois. Fariner bien pour qu'elle ne colle pas. Laisser sécher un petit moment avant de découper des bandes fines d'1/2 cm.
- ☞ Cuire 3 à 4 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante et assaisonner selon votre goût.
- ☞ *Il est possible de colorer et de parfumer les pâtes de manière naturelle avec du concentré de tomate, du jus de betterave, des zestes d'agrumes, des fines herbes ou des épinards.*

Charlotte aux poires

A faire la veille.

Temps de préparation :
20 min

Ingrédients pour 8 pers :

36 biscuits à la cuillère

4 poires bien mûres

500g de fromage blanc
à 0%M.G.

4 c. à soupe de sucre
ou l'équivalent
d'édulcorant en poudre

1 pincée de cannelle
en poudre

gingembre-citron ou
autres

1 c. à soupe d'eau de
fleur d'oranger

Préparation :

☞ Epluchez les poires, pochez les dans de l'eau additionnée de 2 c. à soupe de sucre ou d'édulcorant.

☞ Prélevez le jus de cuisson des poires dans un saladier, parfumez avec la cannelle et 1 c. d'eau de fleur d'oranger. Trempez un à un les biscuits dans ce jus, tapissez-en le fond et les côtés d'un moule à charlotte (ou d'un saladier).

☞ Coupez les poires en deux, les épépiner et les détailler en lamelles fines.

☞ Mélangez fromage blanc, poires et 2 c. à soupe de sucre ou d'édulcorant.

☞ Prenez-en la moitié pour recouvrir la première couche de biscuit. Remettez une couche de biscuits imbibés puis ajoutez l'autre moitié de ce mélange.

☞ Terminez avec le reste des biscuits à la cuillère pour former le fond de la charlotte. Tassez légèrement et placez 3h au réfrigérateur.

☞ Démoulez la charlotte aux poires.

☞ Ce dessert peut être servi avec un coulis de fruits rouges.

Conseil du mois : dégustons les chocolats de Pâques !

Le chocolat, il faut prendre le temps de l'apprécier. Si vous le mangez sans y penser, devant la télé ou l'ordinateur, vous ne vous rendez pas compte de ce que vous consommez et donc vous l'appréciez moins, d'où la tentation d'en reprendre...

Dégustez le avec le sens : d'abord la vue (est-il terne, brillant ?), ensuite l'odeur, le toucher (quelle est sa texture en main puis en bouche ?) et enfin le goût.