

Ambrosine de poulet aux pruneaux et crème de cerises

Pour le poulet : Un poulet fermier, 2 gros oignons, 80g de lard gras, 2 verres de vin blanc, 10 pruneaux, 10 dattes, 2 tranches de pain de campagne, un bol de bouillon, 1 pincée de cannelle en poudre, 1 clou de girofle, 1 pincée de noix de muscade, 1 verre de lait d'amande ou de vache, sel et poivre.

Coupez le poulet en morceaux. Faites revenir les oignons émincés dans le lard fondu sans les faire brûler. Ôtez les oignons et réservez-les. Toujours dans le lard fondu, faites revenir le poulet et ajoutez les oignons quand le poulet est légèrement doré.

Dans un récipient, verser le bol de bouillon, un verre de vin blanc, et le verre de lait choisi. Ajoutez la cannelle, le clou de girofle et la noix de muscade. Versez le tout sur les morceaux de poulet et laissez cuire à feu doux pendant 30min.

Après les 30min, ajoutez la mie de pain délayée avec le vin restant. Ajoutez aussi les dattes dénoyautées et les pruneaux. Quand la sauce est réduite, vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Pour la crème de cerises : 500g de cerises, 3 tranches de pain de campagne, 1 petit verre de vin rouge, 75g de beurre.

Dénoyautez les cerises et mixez-les. Passez les cerises au chinois pour extraire le jus. Mélangez la mie de pain avec le jus de cerises, le beurre et le vin. Cuisez doucement dans une casserole pendant 15min tout en remuant (avec une cuillère en bois).

Dans un compotier, laissez refroidir la préparation et mettez ensuite au frais.

Accompagnez votre poulet avec cette crème. Bonne dégustation. Vous pouvez accompagner ce repas d'un bon verre d'hypocras (vin aromatisé médiéval).

Crème de choux-fleurs et saumon mariné rôti

Pour 2 personnes : Un gros pavé de saumon frais – 3CS de vinaigre de riz – le jus d'un gros citron jaune – 3CS d'huile d'olive – 4 petites pommes de terre – 400g de choux-fleurs – 1 gros oignon blanc – noix de muscade – sel – poivre

Dans un plat faites mariner le saumon avec le vinaigre de riz, le jus du citron et l'huile d'olive. Salez, poivrez et réservez pendant 20/30min.

Pendant ce temps, faites revenir votre oignon émincé dans un peu d'huile olive. Avant qu'il colore de trop, ajoutez vos bouquets de choux-fleurs et vos pommes de terre coupées en petits dés. Laissez revenir pendant 1 ou 2 minutes. Ajoutez ensuite à hauteur de l'eau et laissez cuire 30min à feu presque vif (attention, quand il n'y a plus d'eau avant la fin de la cuisson, ajoutez-en juste à hauteur de légumes). Une fois que les légumes sont cuits, vérifiez qu'il n'y ait pas trop de jus de cuisson. Puis avec un mixeur plongeant faites-en une purée avec quelques morceaux (le mixeur sera utilisé par acoup, non pas en continu). Salez, poivrez à votre convenance et ajoutez un peu de noix de muscade. Réservez.

Revenons au poisson. Dans un plat à papillote en silicone, placez le saumon, salez, poivrez et ajoutez la marinade. Fermez la papillote et passez-la 4min au micro-onde (selon votre goût de cuisson, diminuez ou augmentez le temps de

cuisson).

Disposez votre poisson et votre crème (chaude) de choux-fleurs sur une assiette préchauffée et dégustez avec un bon riesling. Bon appétit !

Croque monsieur minute

On rentre du travail et franchement on n'a pas très envie de se lancer dans quelque chose de long avec plein de préparation... Donc, on regarde ce qu'on a dans les placards, dans le frigo et aussi au congélateur. Tiens, il me reste des tranches de fromage à raclette dans le congélateur, du jambon au frais et des tranches de pain de mie aux céréales. Parfait ! Il suffit d'ajouter à cela une belle salade verte et vous avez votre repas complet pour le soir.

Comment on fait ? **Pour 2 personnes** : 8 tranches de pain de mie aux céréales – 2 grandes tranches de jambon pas trop fines – 8 tranches de fromage à raclette – du beurre – et un peu d'huile d'olive.

Beurrez chaque tranche de pain de mie (que d'un seul côté). Dessus, posez une tranche de fromage à raclette. Coupez vos tranches de jambon en deux et placez les demies tranches sur le pain de mie (il doit vous rester tranches avec juste du fromage). Fermez vos croques avec les tranches qui n'ont pas de jambon. Ajoutez un tout petit filet d'huile d'olive sur le dessus de chaque croque.

Passez les croques dans un appareil ou dans un four à 180°C jusqu'à ce que le fromage comme à bien fondre et que le pain soit doré.

Assaisonnez votre salade verte comme vous aimez. Placez-la dans 2 assiettes et couvrez avec vos croques monsieur tout chaud ! Bon appétit !