

Croquettes de camembert et salade persil & fèves

Pour 2 personnes (plat principal) – 4 personnes (entrée ou apéritif) : 1/3 de bouquet de persil plat – 250g de fèves surgelées – 1 bon camembert – de la chapelure – de la farine – 1 œuf

Dans de l'eau bouillante salée, faites cuire vos fèves pendant 6min (après reprise de l'ébullition). Egouttez-les et réservez. Effeuillez le persil et réservez.

Dans 3 petites assiettes, disposez votre œuf battu, dans une autre la chapelure et dans la dernière la farine.

Ne sortez votre camembert qu'au dernier moment. Il doit être bien froid. Coupez-le en huit. Chaque morceau doit être successivement trempé dans la farine, puis l'œuf battu et enfin la chapelure. Faites chauffer une poêle antiadhésive avec un fond d'huile (type pépins de raisins). Faites dorer vos morceaux de camembert sur chaque face.

Pendant ce temps, préparez assaisonnement de votre salade. Préférez une huile/vinaigre en adéquation avec le fromage. Par exemple une huile pas trop forte en goût et un vinaigre de noix pour rehaussez. Vous pouvez aussi ajouter des graines (type sésame) pour donner du croquant à votre salade.

Pour la présentation : Dans chaque assiette, placez un peu de salade et placez vos croquettes de camembert. Servez de suite pour que les croquettes soit bien chaude et coulante.

Petit plus : Dans votre salade, vous pouvez ajouter des petits morceaux de granny smith pour apporter de l'acidité et éviter d'avoir quelque chose de trop gras en bouche.

Cheese-cup-cake

Pour 6 Cheese-Cup-Cake : 6 caissettes en papier (assez profonds) 100g de biscuits sablés – 40g de beurre demi-sel fondu – 200g de mascarpone – 75g de sucre blond – 1 œuf – 100g de chocolat noir haché – 2CS de cointreau – 1CS d'eau – 150ml de crème liquide entière – 6 fraises pour la déco.

Garnissez votre moule (à muffins) des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 160°C.

Broyez les biscuits (au robot ou à la main). Mélangez-les avec le beurre fondu. Répartissez le mélange dans les caissettes. Pressez bien avec le dos de la cuillère pour agglomérer le tout.

Fouettez le mascarpone, le sucre et l'œuf ensemble. Faites fondre le chocolat avec l'eau et le cointreau. Versez le chocolat fondu dans le mélange mascarpone/sucre/œuf tout en remuant. Répartissez cette préparation dans les caissettes.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir dans le moule. Une fois refroidi, réserver au froid.

Fouettez la crème (très très froide) en chantilly. Disposez une cuillère à café de crème fouettée sur chaque Cheese-Cup-Cake et terminez par une fraise sur le dessus....

C'est une gourmandise à l'état pur !!! Enjoy ☐

Clafouti de tomates au thon et sardines

Avant hier soir, je ne savais pas quoi faire... Une boîte de thon au naturel ouverte... Une boîte de sardines à l'huile d'olive ouverte aussi... Des tomates... C'est donc une recette pour accommoder vos restes !

Pour un moule à cake standard : 1/2 boîte de thon au naturel (un moyenne) – 2 sardines à l'huile d'olive – 2 tomates (ou 250g de tomates cerises) – 100g de farine – 4 œufs – 20cl de lait 1/2 écrémé – Sel – Poivre – 70g d'emmental râpé – herbes fraîches (ou de Provence).

Préchauffez votre four à 220°C.

Dans une jatte, versez votre farine, votre sel , poivre et vos herbes (émincées) ; puis votre lait et vos oeufs. Une fois bien mélangé, ajoutez le thon, les sardines et le fromage râpé. Bien mélanger. Chemisez votre moule à cake (cela n'est pas nécessaire si c'est une moule soupe en silicone). Tapissez de vos tomates coupées en morceaux et ajoutez votre mélange dessus.

Enfournez votre moule à cake pendant 40min. Laissez tiédir dans le moule et laissez refroidir sur une grille. Vous pouvez aussi le manger chaud ou tiède avec une salade verte bien assaisonnée.

Bonne appétit !

Salade de fèves à la féta

Très facile à réaliser et avec peu d'ingrédient. Une entrée fraîche et simple qui avec un morceau de pain croustillant ravirait même les enfants !

Pour 4 personnes : 250g de fèves surgelées – 150g de Féta – Jus de citron – Huile d'olive – Sel – Poivre

Dans un bouillon de légumes (en cube ça va très bien) à ébullition faites cuire vos fèves 12min environ. Vous verrez qu'elles sont cuites parce qu'elles commencent à se friper. Egouttez-les et réservez.

Pendant ce temps, coupez votre féta en cube. Dans un saladier, placez vos fèves et votre féta et arrosez généreusement de jus de citron, d'huile d'olive. La fève boit beaucoup. Salez, poivrez. Remuez bien le tout et répartissez dans vos assiettes ou verrines. Vous pouvez même laisser un peu au frais... C'est encore meilleur !

Bonne dégustation !

Mon mini jardin

