# Soupe de courgettes et chèvre frais

La température a bien baissé. Et le temps des soupes est revenu !

Alors quoi de mieux qu'une soupe réconfortante aux courgettes, avec du chèvre frais pour la douceur ?

**Pour 5/6 personnes** : 4 belles courgettes – 1 oignons – 1 tomate coeur de boeuf – 1 bouillon cube – 3CS de crème fraiche épaisse – 4CS de chèvre frais (type petit billy) – 1CS d'huile d'olive – Sel/poivre

Dans une marmitte, faites chauffer l'huile d'olive.

Pendant ce temps, lavez, taillez l'ensemble de vos légumes.

Détaillez-les en cubes de taille équivalente. Faites-les revenir dans l'huile chaude pendant 5/6min.

Faites chauffer de l'eau dans une bouilloire.

Versez l'eau bouillante sur les légumes. Couvrez à +1cm environ. Ajoutez le bouillon cube et mélangez pour le dissoudre.

Ramenez à ébullition, puis baissez à feu moyen et laissez mijoter environ 30min.

A l'aide d'un blender, mixez votre soupe en ajoutant la crème et le chèvre. La texture doit être onctueuse et pas trop liquide.

Servir bien chaud, avec des croutons par exemple 

# Le Pithiviers

Proche de la galette des rois. On peut la manger toute l’année 

# Œuf bénédicte

Avant de partir en vacances un ami ma donné un petit défi… En fait 2, mais il me faut une cocotte minute pour faire l’autre… Du coup voilà comment est arrivé l’œuf bénédicte dans ma vie.

Je comprends pourquoi aux states on en mange tant !

**Pour 2 personnes** : 2 beaux œufs frais – 6 tranches de bacon fines (ou de poitrine fumée) – 2 tranches épaisses de pain au céréales (ou un muffin anglais complet) – sauce hollandaise – estragon émincé – 2CS vinaigre blanc.

Gardez votre sauce hollandaise tiède (ex. : au bain-marie).

Dans une casserole profonde, faites chauffer de l'eau avec 2CS de vinaigre blanc.

Pendant ce temps et à l'aide d'un emporte pièce rond, découpez 2 ronds dans les tranches de pain. Faites-les ensuite grillées.

Faites revenir vos tranches de bacon dans une poêle avec un filet d'huile.

Dans une assiette, placez votre pain (ou muffin), posez le bacon dessus. Réservez au chaud.

L'eau doit maintenant bouillir, réalisez alors des œufs pochés (2min30 pour des œufs moyens). La petite technique, c'est de faire tourbillonnée l'eau avec une cuillère avant de faire glisser l'œuf cru dedans. Le mouvement de l'eau permettra au blanc de rester (plus ou moins sur lui-même). Le vinaigre quant à lui, permet de faire coaguler plus vite le blanc. Sortez l'œuf à l'aide d'un écumoir, posez sur un papier asborbant.

Terminez le dressage : Posez l'œuf poché sur le bacon, ajoutez une bonne dose de sauce hollandaise. Parsemez d'estragon ciselé.

Servez de suite !

Vous pouvez accompagner d'un salade de roquette ou d'un cœur de bœuf bien assaisonnée.

# Milkshake banane framboises

Ce soir pas vraiment de dessert tout prêt… alors on regarde ce qu'on a… une banane, des framboises au congélateur. Et bien on va faire un Milkshake !

**Pour 2 gourmands** : 40cl de lait – 100g de framboises surgelées – 1 banane – 1CS d'extrait naturel de vanille (ici maison) – 2CS de sucre vanillé.

Placez tous les éléments dans votre blender et mixez jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.

Si c'est trop épais ajoutez un peu de lait.

On déguste de suite par contre !

---

# Reprise de la vie étudiante

Cette année, est l'année du remontage de manches ! J'ai donc décidé pour ouvrir mes perspectives dans l'univers de la cuisine, de passer mon CAP Cuisine en candidat libre. Afin de me suivre dans cette aventure, j'ai aussi décidé de me remettre au dessin. Ce qui me permettra de me relaxer après avoir tourné 10kg de pommes de terre ou de vider 25 volailles !

Voici donc le 1er dessin de cette partie BD du blog pour suivre mon année de CAP et ajouter un peu d'humour dans l'apprentissage =)

Donc voilà, j’ai acheté mes livres, je les aies ouverts depuis 

Et samedi commence ma vrai première journée de réalisation ! Allez, on y croit. Juste 183 fiches à réaliser et une centaine de techniques à voir ou revoir \o/

---

# Coulant de pommes de terre au

# coeur de reblochon, crème de lardons et chip de lard fumé

Il m'arrive de temps en temps d'être en panne d'inspiration. Mais j'ai la chance d'avoir des amis qui me lancent des défis pour retrouver cette inspiration perdue. Cette semaine, UN grand fan de reblochon (et ami proche), m'a dit : « Je t'ai trouvé un défi ! Avec les ingrédients d'une tartiflette (un de ses plats préférés) fait un autre plat ! ». En voilà une bonne idée =) Les idées se bousculent dans ma tête : soufflé au reblochon, soupe de pommes de terre et tartines fondante au reblochon, … Ah bon, juste les ingrédients de la tartiflette… Rien de plus… Bon OK. Alors alors… Ah bon bah on va essayer ça 

**Pour 3 personnes** : 600g de belle de Fontenay – 100g de lardons – 6 tranches fines de poitrine fumée – 1/4 reblochon – 20cl de crème liquide

Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez vos pommes de terre, rincez-les et coupez-les en gros dés. Plongez les pommes de terre dans de l'eau froide légèrement salée. Montez à ébullition et laissez cuire 30min. Les pommes de terre doivent être fondante pour en faire une purée.

Pendant ce temps, faites revenir les lardons dans une casserole. Quand ils sont quasiment cuits, versez la crème liquide par dessus, mélangez et baissez le feu au minimum. Faites infuser pendant 10/15min.

Sur une plaque garnie d'une feuille de papier cuisson, placez les tranches de lard. Faites cuire pendant 5min, et laissez refroidir à froid.

Quand, les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et laissez-les avoir la surface pelucheuse. Dans un plat peu profond, écrasez vos pommes de terre pour en faire une purée fine.

Sur une plaque garnie de papier cuisson, placez 3 petits cercles métalliques. Garnissez à moitié avec la purée. Placez 1/3 du reblochon et recouvrez de purée. Lissez avec une spatule. enfournez pendant 10min (pour que le fromage fonde).

Égouttez les lardons en gardant la crème. Réservez les lardons et la crème.

Sortez les cercles du four. Placez-les chacun dans une assiette. A l'aide d'une spatule en métal (ou un couteau fin) raclez le cercle en métal pour que la purée n'accroche plus au bord. Poussez délicatement pour libérer la purée du cercle en métal.

Placez quelques lardons sur le dessus. A l'aide d'un couteau, faites une entaille pour placer les chips de poitrine fumée (sans affaisser la purée). Terminez par verser délicatement la crème de lardons chaude autour de la purée. Terminez par un coup de moulin à poivre et quelques brins de romarin.

Servez tant que c'est chaud !

Un bon vin blanc sec pour accompagner serait pas mal, du type Pouilly Fuissé 2009 ou 2010. Évitez le 2011 qui est plus à garder que boire. Et toujours avec modération !

---

# Snickerdoodle à ma façon

Le snickerdoole, c'est quoi ? Découverte soit dans un jeu en ligne où il faut faire le plus de cookies à la seconde ou

aperçu dans la série NCIS, si vous êtes accro et attentifs aux détails. Cookies rétro made in USA, avec l'ingrédient favori des américains, la cannelle ! On m'a donc mis au défi d'en faire la semaine dernière… Résultat, j'ai trouvé une recette et je l'ai un peu modifié pour arrivée à des petits gâteau tout mousseux.

**Pour 24 Snickerdoodles** : 3 CUPS de farine blanche – 1/2cc de sel – 2cc de levure chimique – 1 CUP de margarine 38% – 1 1/2 CUPS cassonnade – 3 oeufs – 1CS d'extrait de vanille – 3 à 4 cc de cannelle moulue – 24cc de sucre vanillé

Garnissez vos plaques à muffins avec des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 190°/200°.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, la cannelle et le sel. Mettez de côté.

A l'aide d'un batteur électrique, faites mousser la margarine avec le sucre (2 à 3min). Ajoutez les oeufs, un à un. Continuez de battre en ajoutant la vanille.

Versez le mélange sec (farine/levure/sel) et continuez de mélanger à l'aide du batteur jusqu'à une pâte souple.

Répartissez la pâte dans les caissettes. Saupoudrez avec 1cc de sucre vanillée avant d'enfourner 15/20min au four.

En sortant du four, laissez reposer 10min avant de démouler et laissez complètement refroidir sur une grille.

C'est pas mal au petit déjeuner avec un thé ou un café !

# Gaspacho de melon

Même si c’est la fin de l’été, il reste encore quelques melons sur les étales. J’ai découvert cette recette quand je préparais le buffet de mon anniversaire. C’est frais et ça met en appétit !

**Pour 6 à 8 personnes** : 2 melon charentais murs – 2 tranches de pain de mie dans la croute – 120g de féta – 2CS de sauge émincée – 2CS d’huile d’olive extra vierge – Sel/Poivre

Préparez vos melon : retirez les pépins. Videz-les et placez-les dans le bol de votre blender.

Ajoutez le pain de mie grossièrement coupé et l’huile d’olive.

Mixez jusqu’à l’obtention d’une texture de smoothie. Si c’est trop épais, ajoutez un peu d’eau minérale.

Salez, poivrez et ajoutez 1CS de sauge. Mixez de nouveau.

Conservez au moins 2h au frais.

Au moment de servir, versez dans de petits verres (ou verrines), répartissez la féta émiettée dans chaque gaspacho et quelques morceaux de sauge émincée restante.

Et voilà, simple rapide et ça change du gaspacho traditionnel !

---

# Rencontre pour un cocktail

Pour mon anniversaire, j’avais envie d’une soupe de champagne et en même temps je n’avais pas trop envie de refaire une

recette que j’avais déjà fait. Et l’hypocras blanc à Noël dernier avait plutôt bien fonctionné. J’ai plus ou moins réuni les 2 recettes pour faire un nouveau cocktail. Sucré, évidemment !

**Pour un grand pichet (environ 2L)** : 1 bouteille de clairette de die – 1 bouteille de vin blanc liquoreux (type monbazillac) – 2 oranges à jus non traitées – 1 citron jaune bio non traité – 2 citrons verts bio non traités – 1 petite boîte de poires williams au sirop – 2 gousses de vanille bourbon – Sirop de sucre de canne*

Rincez tous les agrumes. Coupez les en quartier et disposez-les dans un grand bocal (qui ferme de préférence).

Ouvrez la boîte de poires et versez tout le contenu dans le bocal (le sirop y compris).

Ouvrez les gousses de vanille en 2. Grattez-les. Mettez les graines dans le bocal, ainsi que les gousses ouvertes.

Versez la totalité du vin blanc sucré sur les fruits. Fermez le bocal et placez 2h au froid (au minimum). Placez aussi la bouteille de clairette au froid.

Au moment de servir, versez doucement la clairette dans le bocal (pour éviter de la débuller). Goûtez, si vous trouvez que ce n’est pas assez sucré, vous pouvez ajouter un peu de sirop de sucre de canne.

Servez dans des coupes ou des verres à magaritas.

*le sirop n’est pas obligatoire

– Attention tout de même, à consommer avec modération. Surtout que c’est assez sucré donc l’alcool ne se sent pas trop –

# Smoothie banane fraise avoine

Quand j'ai le temps le matin, j'aime me faire des smoothies. Complets de préférence… Et le mieux, c'est de le siroter sur son balcon avec le soleil sur le visage. Même sans être en vacances, ça en donne l'impression. Voici une recette simple et rapide. Et surtout, pleine de vitamines !

**Pour 1 smoothie** : 1 petite banane mûre – 100g de fraises – 2CS de flocons d'avoine – 15cl de lait bio écrémé (froid) – 1CS de sirop d'érable.

Coupez la banane directement dans le bol de votre blender. Lavez rapidement vos fraises, équeutez-les. Coupez-les en deux et ajoutez-les aux morceaux de banane.

Ajoutez ensuite les flocons d'avoine et le sirop d'érable.

Couvrez avec le lait. Actionnez le blender pour avoir un mélangé onctueux.

Servez de suite dans un grand verre avec une paille (ou pas) et si le mélange n'est pas assez frais, vous pouvez ajouter quelques glaçons.

Démarrez bien la journée !

---

# Buffet d'anniversaire

Un petit retour photographique de mon buffet d'anniversaire. Une belle soirée. On a bien mangé, on a bien bu. J'ai eu plein

de cadeaux ! Merci <3

Crispy
Intense

# Hachis parmentier version Asiatique

Un petit défi à l'improviste. Des amis sont invités à la maison et ça se transforme en épreuve masterchef au moment de faire les courses. Revisiter les plats de notre enfance… La 1e idée, c'était le hachis parmentier. Même si je n'en mangeais pas tant que ça étant plus jeune… Mais je sais que c'est un des plats préférés de mon chéri et qu'il mangeait beaucoup chez sa maman. Alors voilà, Du coup j'ai mixé son amour de se plat avec sa grande passion pour la cuisine asiatique !

**Pour 6 personnes** : 500g de viande de bœuf (5% ou 15%) hachée – 200g de viande de veau hachée – 3 grosses patates douces – 200g de lard fumé – 2 petits oignons rouges – 4 carottes – Sauce soja salée – Huile végétal – Gingembre moulu – Coriandre fraiche (1 bouquet) – 1 bâton de citronnelle – lait en poudre – beurre doux – Sel

Dans un récipient assez grand, mélangez les 2 viandes.

Préparez la marinade : 6CS de sauce soja, 2CS d'huile végétale, la citronnelle émincée, le bouquet de coriandre émincé. Mélangez le tout, et versez sur la viande. Couvrez la viande d'un film alimentaire et laissez mariner pendant 1h au frais.

Pendant ce temps, épluchez les patates douces et coupez-les en morceaux égaux (pour une cuisson uniforme). Plongez-les dans de l'eau froide, avec 2 ou 3CS de lait en poudre. Faites cuire jusqu'à ce que les patates soient très tendre (pour en faire une purée).

Épluchez et émincez vos oignons et carottes. Réservez.

Coupez le lard en lardons. Faites chauffer une poêle avec un

peu d’huile végétale. Quand l’huile est chaude, faites alors revenir les lardons. Au bout de 2/3 min, ajoutez les oignons et les carottes. Laissez revenir 5/7min puis réservez.

Quand la viande a bien marinée, faites chauffer un wok (ou une grande poêle à rebords) à feu vif avec un filet d’huile végétale. Faites alors revenir la viande pour qu’elle soit quasiment cuite. Ajoutez les oignons et les carottes. Égouttez et réservez.

Chouette ! Les patates douces sont cuites. A l’aide d’un mixer, montez une purée au beurre et salez. Quand la purée est bien onctueuse, c’est gagné !

Montage, dans des ramequins individuels (sur la photo, ce sont des ramequins IKEA en verre), placez une couche de viande avec les oignons. Puis une couche de purée. Saupoudrez de chapelure et de petites noix de beurre.

Enfournez à four chaud (200° environ) avec l’option grill pour 15min (si tout est encore assez chaud sinon plus longtemps).

Servez directement dans les ramequins. Personnellement j’ai ajouté des tomates cerises grappées rôties (déglacées à la sauce soja) sur le dessus pour ajouter un peu de couleur !

---

# Restaurant – le diamant de Paris

Un petit restaurant sur Paris, ouvert du lundi au samedi. Passez un agréable moment entre amis. On a bien mangé, les ravioles étaient vraiment bonnes. Et que dire du dessert =)

Une bonne petite adresse en somme 

59, Rue Servan – 75011 Paris

---

# Monster High Cake

Une demande faite pour l'anniversaire d'une petite de 7 ans. Et à cet âge, on aimeeee Monster High ! Alors malgré la chaleur, J'ai réalisé un gâteau au chocolat noir avec une crème vanillée. Le tout décoré façon Monster High =)

# Salade féta, melon et roquette

C’est l’été. Il fait chaud et honnêtement manger quelque chose de lourd et chaud le soir ne me faisait pas vraiment envie. Le melon c’est de saison. J’adore la féta. C’est une combinaison assez magique en plus. Mais il faut la relever un peu. Alors de la roquette pour un coté poivré et un ingrédient secret pour l’originalité !

**Pour 2 personnes (en plat principal)** : 1 melon charentais – 100g de féta AOC – 1 grosse poignée de roquette – 1/3 de bouchon de fleur d’oranger – 2CS d’huile d’olive citronnée – 2CS de jus de citron bio – Sel – Poivre noir – 2CS de sésame doré

Dans un saladier, déposez la roquette propre et sèche.

Coupez le melon en 2. Retirez les pépins et à l’aide d’une cuillère à parisienne, détaillez tout le melon. Ajoutez les billes à la roquette.

Égouttez la féta, coupez-la en petits dés, puis ajoutez-la au reste de la salade.

Préparez la sauce dans un bol à part : Mélangez le jus de citron, l’huile d’olive, la fleur d’oranger, une pincée de sel

et de poivre.Versez la sauce sur la salade. Mélangez bien. Saupoudrez de graines de sésame. Mélangez de nouveau.

Et voilà c'est prêt !

Si vous êtes un carnivore dans l'âme, vous pouvez ajoutez quelques tranches de viandes de grison pour accompagner.

---

# Penne complet au thon et citron confit

« Oooh, mais qu'est-ce qu'on va se faire à manger ce soir ? » … « Bah je ne sais pas… J'ai mangé une salade ce midi » … Bon, en mode qu'est-ce qu'on a dans le placard. Bon alors, j'ai des penne au blé complet… Un boîte de thon. Ah, j'ai de la crème. Mince, il m'aurait fallu des citrons… Ah, mais j'ai des citrons confits, je vais mettre ça.

Et voilà, le repas sauvé par des pâtes au thon et citron confits. Simple, efficace. C'est le plat de pâtes préféré de mon chéri !

**Pour 2 personnes** : 200g de penne complet cru – 1 boîte de thon au naturel – 5CS de crème épaisse à 15% – 2cc d'aneth – 1 gros citron confit – Sel – Poivre

Dans un premier temps, faites cuire vos pâtes dans 2L d'eau salée.

Une fois cuite, égouttez-les rapidement et remettez-les dans la casserole.

Ajoutez la crème et mélangez. Ajoutez l'aneth et mélangez.

Égouttez le thon (gardez le jus pour vos chats), puis émiettez le thon dans les pâtes. Mélangez.

Coupez en petits dés le citron confit et ajoutez-le aux pâtes. Mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement au besoin et servez dans une assiette chaude !

---

# LA blanquette de veau

Tout le monde connait la blanquette de veau. Une recette bien de chez nous. Par contre, tout le monde ne connait pas Jéjé et son addiction à la blanquette de veau. Cela faisait 5 ans qu'il me réclamait une blanquette. L'occasion ne s'était pas vraiment présentée… J'ai gaffé, j'ai juré et j'ai du faire une blanquette pendant les vacances ! Attention, cette recette est longue à réaliser.

**Pour 4/6 personnes (en fonction de l'appétit)** : 750g d'épaule de veau – 100g d'oignons jaunes – 100g de blanc de poireaux – 5 cives – 5 feuilles de laurier – 2CS d'herbes de Provence – 1 gousse d'ail – 50g de beurre – 30g de farine – 10g de crème épaisse à 40% – 2 jaunes d'œuf – 125g de champignons de Paris – 1/4 de citron jaune – 125g d'oignons nouveaux – 100g de carottes.

**Pour l'accompagnement** : Du riz blanc nature.

Sortez votre viande 30min avant pour qu'elle ne soit pas trop froide. Coupez-la en gros morceau d'environ 50g chacun pour que la cuisson soit uniforme.

Placez ces morceaux dans une casserole et couvrez d'eau à

+3cm. Montez jusqu’à ébullition et écumez l’eau de cuisson au fur et à mesure pendant 5min. Égouttez, rincez à l’eau froide et réservez.

Rincez vos poireaux. Épluchez l’ail, les oignons et les carottes. Coupez-les en morceaux.

Dans un sachet de thé, préparez votre bouquet garni : Herbes de Provence, laurier.

Dans une grande casserole, placez la viande, un peu de gros sel et couvrez d’eau à +3cm. Amenez à ébullition. Ajoutez alors le bouquet garni, les carottes, l’ail et les oignons et les poireaux.

Laissez cuire à feu doux pendant 50min.

Pendant ce temps, dans une casserole, faites fondre le beurre et ajoutez la farine. Fouettez à la cuillère en bois pour assécher le mélange et que cela forme une pâte crémeuse. Laisser refroidir.

Épluchez les petits oignons.

Dans une casserole, faites fondre 30g de beurre avec un peu d’eau, du sel et du sucre. Placez les petits oignons dedans pour les glacer.

Épluchez et émincez les champignons. Dans une casserole, portez à ébullition un peu d’eau, du citron, 10g de beurre et un pincée de sel. Faites-y cuire 5min à feu vif les champignons.

Quand la viande est cuite, sortez-la du bouillon et réservez 1L de ce même bouillon que vous filtrez.

Diluez le roux froid avec le bouillon filtré et portez à ébullition en fouettant constamment. Fouettez pendant 10min à feu doux.

Mélangez vos jaunes d’œufs avec la crème épaisse. (c’est la liaison)

Hors feu, mélangez le bouillon épaissi et la liaison. Portez ensuite à ébullition quelques secondes.

Dans un grand plat de service : placez un lit de riz blanc, placez la garniture puis la viande. Versez de la sauce filtrée.

Émincez les cives rincées puis parsemez le dessus du plat.

Servir bien chaud !

---

# Kouign Amann

J’ai passé quasiment toutes mes vacances d’été en Bretagne quand j’étais enfant. D’ailleurs chaque fois que je sens l’odeur de l’iode et du sable ça m’y fait penser ! J’y suis récemment retournée avec des amis. J’avais envie de tenter une recette phare (breton ^^) de cette région. J’ai décidé de faire une KOUIGN AMANN* !

**Pour un Grand Kouign Amann** : 250g de farine – 300g de beurre demi-sel **pommade** – 250g de sucre – 10g de levure fraîche (ou 5g de levure boulangère sèche) – 10cl d’eau – 1 pincée de sel.

Dans un bol, diluez la levure émiettée dans 3CS d’eau tiède.

Dans une jatte, versez la farine et faites-y un puis. Placez la pincée de sel sur le côté pour qu’elle ne touche pas la levure. Versez la levure et les 10cl d’eau. Ramenez au fur et à mesure de la farine au centre et mélangez. Commencez à

pétrir pour obtenir une pâte souple et plisse (une pâte à pain finalement).

Formez une boule et laissez la pâte dans la jatte couverte d'un film alimentaire. Laissez poussez 3h dans un endroit chaud et sec.

**Travail de la pâte** (c'est un peu comme faire une pâte feuilletée) :

Farinez votre plan de travail, et abaissez votre pâte pour obtenir une forme carrée d'1cm d'épaisseur.

Étalez 50g de beurre et 50g de sucre sur la pâte. Repliez chaque coté au centre (on ne doit plus voir le beurre). Abaissez la pâte assez finement que dans un sens (ça doit faire une bande). Recommencez l'opération avec beurre et sucre.
Repliez une dernière fois et laissez poser 30min au frais dans un film.

Faites préchauffez votre four à 210°C.

Sortez la pâte du froid et abaissez-la de nouveau. Étalez 50g de beurre et 50g de sucre sur la pâte. Repliez chaque coté au centre (on ne doit plus voir le beurre). Abaissez la pâte assez finement que dans un sens (ça doit faire une bande). Recommencez l'opération avec beurre et sucre.

Beurrez largement votre moule (à tarte ou brownie). Positionnez votre pâte dedans. A l'aide d'un pinceau, étalez du beurre sur le dessus de la pâte et saupoudrez de sucre.

Enfournez pour 35min.

Faites fondre le reste du beurre. A bout de 10min, versez un peu de beurre sur le kouign amann et cela toutes les 5min jusqu'à la fin de la cuisson. S'il reste du sucre, vous pouvez aussi continuer de saupoudrer. L'idée c'est de nourrir la pâte pendant la cuisson pour éviter qu'elle ne se dessèche.

Une fois cuit, laissez refroidir et servez-le tiède. Mais vous pouvez aussi le manger à température ambiante !

* *Goûté et approuvé par des bretons !*

---

# Salade au melon

Le melon, ça me fait tout de suite penser aux vacances. Souvent manger en dessert, il est très agréable dans une salade. Il apporte une fraîcheur et une pointe de sucre dans une salade un peu banale. Bon alors qu'est-ce qu'on y met ?

**Pour 4 Personnes** : 250g de billes de mozzarella – 250g de tomates cerises – 1 melon charentais – 4 cives (ou à défaut une dizaine de feuilles de basilic) – Huile d'olive – Jus de citron – Sel – Poivre.

Lavez vos tomates et coupez-les en 2. Réservez dans un saladier.

Égouttez vos billes de mozzarella et ajoutez-les aux tomates.

Préparez votre melon. Retirez les pépins. Faites des cubes de melon (si vous avez le temps, utilisez une cuillère à parisienne pour faire des billes de melon). Ajoutez ensuite le melon aux tomates et à la mozza.

Rincez les cives, et émincez-les. Disposez-les sur les légumes.

Préparez une sauce avec l'huile d'olive et le jus de citron (plus ou moins acide). Salez, poivrez et couvrez la salade.

Remuez-bien et servez frais !

# Garance – Restaurant Paris

Les bons restaurants, j'adore ça ! Alors quand mon amoureux sort le grand jeu et me choisi une restaurant surprise pour notre anniversaire de mariage, ça donne GARANCE, où l'influence d'Alain Passard est là sans en faire trop ! D'excellents produits. Des combinaisons harmonieuses et subtiles… Le cadre est calme et reposant. L'accueil est chaleureux sans en faire de trop ! Nous, on a pris le menu découverte en 5 actes ! Voici quelques images, pour le reste (comme le dessert) allez-y et découvrez par vous-même.

http://www.garance-saintdominique.fr/

Tartinade au maquereau et focaccia à la tomate chaude…

Velouté de petits pois à l’anguille fumée et espuma de sarazin

Homard Breton, curry maison, carottes confites et oeufs de truite

Asperge rôties, crème de parmesan, jambon ibérique & champignon

Turbot rôti et caviar d’aubergine

# Restaurant – La calypso (Bretagne)

Les photos du diner à la Calypso. Restaurant de poissons. C’était drôlement bon !

Impressionnant aussi les desserts flambés sous nos yeux. Si vous faites un tour dans le coin de Carnac, allez donc réserver une table. Accueil chaleureux garanti !