

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 côté 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 ajouter quelques tranches de viandes de grison pour accompagner.

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 !

Salade de tomates, courgettes bio, mozzarella de bufflonne et huile vanillée

La vanille c'est très parfumé et très bon. Souvent utilisée dans les desserts et de plus en plus sur les poissons blancs ou les tartares. Moi j'avais envie de tester sur une salade ! Comme l'huile vanillée est très ronde et grasse en bouche, j'avais envie d'acidité.. Voilà à quoi je suis arrivée !

Pour 4 personnes : 300g de tomates cœur de pigeon – 4 boules de mozzarella de bufflonne – 2 petites courgettes bio – de huile vanillée – 1 citron jaune – Fleur de sel – poivre noir du moulin.

Lavez vos tomates et vos courgettes.

Coupez les tomates en deux, réservez dans un saladier.

Coupez vos courgettes en brunoise (petits dés) et ajoutez aux tomates.

Zestez le citron et ajoutez les zestes aux tomates et courgettes.

Versez 2 à 3 cuillère à soupe d'huile d'olive vanillée. Mélangez.

Ajoutez le jus d'un 1/2 citron. Mélangez. Salez, poivrez.

Personnellement, j'aime quand c'est plus acide, du coup j'ajoute plus de jus de citron.

Servez dans 4 assiettes creuses. Déchirez, dans chaque assiette, une boule de mozzarella.

Versez dessus un filet d'huile vanillée, un peu de poivre et

de fleur de sel.

A servir frais !

Gyosas

Aaah les gyosas ! Raviolis japonais mi-frits mi- vapeur. A la maison, on adore ça. Pour commencer un repas c'est juste parfait. Pas si technique que ça en à l'air, il faut surtout avoir les bons outils !

Pour 30 gyosas : 350g de porc haché – 90g de chou chinois – 2 oignons verts – 1cc de gingembre frais râpé – 1 œuf – 1CS de sauce soja – 2cc de mirin – 2cc de saké – 30 feuilles à gyosa (type wontons) – 2cc d'huile végétale – Pour la sauce : 2CS de sauce soja – 2CS de vinaigre de riz.

Émincez le chou, les oignons. Réservez-les dans un saladier. Si votre viande n'est pas haché, hachez-la avant et ajoutez-la dans le saladier. Mélangez bien. Ajoutez ensuite la sauce soja, le mirin, le saké.. Malaxez bien.

Répartissez la farce dans chaque feuille à gyosa. 1 cuillère à café par gyosa suffit. Personnellement j'ai utilisé une mini- presse à chausson* pour fermer les gyosas.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites frire 5min, puis ajoutez 125ml d'eau, fermez avec un couvercle et laissez cuire 10min supplémentaires.

A servir tout de suite accompagner du mélange sauce soja et vinaigre de riz.



*

Potage Thaï au poulet (TOM KAI GAI)

A l'occasion de l'anniversaire de mon amoureux, grand fan de cuisine asiatique j'ai décidé de faire un repas consacré à ça. Ici, on retrouve les saveur Thaïlandaise avec la citronnelle, le lait de coco. Un plat à déguster autant en entrée qu'en plat principal avec du riz blanc...

Pour 8 personnes : 10cm de gingembre frais – 4 blanc de citronnelle – 160cl de lait de coco – 4 piments rouge coupés en 2 – 2 citrons verts – 600g de blanc de poulet – 6CS de sauce de poisson – 2CS de coriandre fraîche

Épluchez et coupez le gingembre en julienne. Réservez.

Coupez en fines rondelles la citronnelle. Réservez.

Zestez les citrons. Récupérez leur jus.

Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait de coco avec le gingembre, les piments rouges, les zestes et la citronnelle.

Pendant ce temps, coupez le poulet en morceaux (l'équivalent d'une bouchée). Ajoutez le poulet au lait de coco et ajoutez la sauce de poisson et le jus de citron. Laissez cuire encore 10min pour que le poulet cuisse et soit moelleux.

Servez chaud dans des bols et parsemez de coriandre fraîche. Vous pouvez aussi arrosez d'un filet de citron vert supplémentaire.

Mozzarella marinée

La mozzarella, c'est tellement bon que je ne m'en laisserais jamais ! Bon évidemment, je ne parle pas des trucs sans goût mais d'une bonne mozza de bufflonne voire même de burrata (la combinaison magique de mozza de bufflonne avec un cœur crémeux...). Voici donc un petit truc pour la rendre ENCORE meilleure ! A manger seul(e) ou à partager ...

Pour une boule de mozza : 1 boule de mozzarella de bufflonne (ou un burrata) – 4CS d'huile d'olive extra vierge – 1CS de citron (ou vinaigre de vin vieux) – Fleur de sel – Poivre noir fraîchement moulu.

*** Si vous utilisez de la mozza ***

Déchirez votre mozza dans un bol en morceaux moyens. Couvrez avec l'huile, le citron (ou le vinaigre), du poivre. Ajoutez des câpres (1CS) si vous aimez ça. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère et parsemez de fleur de sel. Filmez et laissez à température ambiante pendant 1h. Placez sur une assiette les morceaux, couvrez avec le reste de marinade. Plantez quelques piques dans les morceaux et c'est parfait pour un apéritif simple et rapide.

*** Si vous utilisez de la burrata ***

Surtout gardez votre burrata entière ! Placez dans un bol. Couvrez avec l'huile, le citron (ou le vinaigre), du poivre. Tournez la boule à l'aide d'une cuillère dans la marinade et

parsemez de fleur de sel. Filmez et laissez à température ambiante pendant 1h. Placez sur une assiette , couvrez avec le reste de marinade. Râpez du zeste de citron sur le dessus. Et devant vos invités ou tout seul, coupez délicatement la burrata en 2. La crème va alors sortir comme dans un fondant au chocolat. Le goût acide du zeste tranchera avec la rondeur et le gras du cœur de crème. Personnellement, c'est un plaisir solitaire que j'accompagne avec un cœur de sucrose. ☐

Terre-Mer à l'estragon et à la mangue

A Noël, il y a ceux qui préfèrent le poisson ou ceux qui préfèrent le foie gras. J'avais envie de faire plaisir aux 2 cette année. Rien de tel qu'un terre-mer pour les réconcilier. Pour apporter du pesp à l'assiette estragon et mangue sont eux aussi de la partie !

Pour 4 personnes : 4 tranches de foie gras cru – 4 belles saint jacques avec le corail – 4CS de chutney de mangue – 20cl de crème liquide entière – 2CS d'estragon ciselé – 1 belle noix de beurre – 1CS d'huile d'olive

La veille : Dans une casserole faites chauffer la crème avec l'estragon sans faire bouillir et laissez infuser jusqu'à ce que le mélange soit froid. Filtrez et placez dans un siphon au froid. le lendemain ajoutez le gaz et placez au froid au moins 2h tête en bas.

Tout se joue au moment de servir parce qu'il y a très peu de cuisson finalement. Donc sur une assiette disposez les saint jacques.

Sortez le foie gras et coupez-les en tranche. Placez-le sur une assiette au froid jusqu'à la cuisson.

Préparez vos assiettes de présentation : 1CS de chutney et de l'autre côté, une pression pour avoir une belle spirale de crème montée à l'estragon/

Dans une poêle faites fondre le beurre avec l'huile. Faites chauffer en même temps une poêle à sec (feu doux).

Placez les saint jacques sur le beurre fondu 1min de chaque côté pour avoir une belle couleur.

Placez les tranches de foie gras dans la poêle à sec 1min aussi de chaque côté à feu moyen (attention à ce qu'il ne fonde pas trop). Attention aux éclaboussures.

Placez sur chaque assiettes : la saint jacques à côté de la crème d'estragon. Le foie gras poêlé à côté du chutney. A servir de suite. Cela n'attend pas !

Soupe de courgettes & patate douce

Les soupe. Source inépuisable de variations ! Il y a quelques jours je voulais profiter encore un peu des courgettes fraîches avant d'utiliser les surgelées... Arrivée chez moi, je n'avais pas de pommes de terre à ajouter à ma soupe. J'ai donc décidé d'y mettre à la place une belle patate douce.

Pour 4/5 assiettes : 4 belles courgettes – 1 patate douce – 2 carrés de tartare 9% ail et fines herbes – 1CS d'huile d'olive.

Lavez et coupez vos courgettes. Réservez-les.

Pelez votre patate douce et coupez-la en dés moyen. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir les patates douces quelques minutes. Puis Ajoutez les courgettes et faites encore revenir 2/3 min.

Couvrez d'un 1L d'eau. Portez à ébullition avec couvercle. Puis laissez mijoter entre 20 et 30min sans couvercle. (les morceaux de patate doivent être tendres).

Si avant de commencer à mixer votre soupe vous trouvez qu'il y a trop d'eau. Retirer 1 à 2 verres d'eau de cuisson (quitte à les rajoutez par la suite si la soupe est épaisse).

Sortez votre blender et passez votre soupe en ajoutant dans chaque bol de mixer un carré de tartare.

Servez bien chaud dans une soupière en entrée ou en plat principal avec des toasts !

Crème de carotte, coco & coriandre

Et oui, les soupes, j'adore ça (pas autant que le pain bien sur). Elles constituent principalement mes repas du soir. Alors pour ne pas toujours faire la même soupe, voici une recette aux notes exotiques avec de la coco et de la coriandre !

Pour 4 personnes : 1,2kg de carottes – 1CS d'huile d'olive – 200ml de lait de coco – 1CS d'huile d'olive – 1 gros oignon

blanc.

Épluchez et émincez vos carottes et votre oignon et réservez-les.

Dans une cocotte, faites chauffer votre huile d'olive. Quand elle est chaude, faites rissoler les légumes quelques minutes.

Ajoutez 1,5L d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen pendant 30min. Au bout de 30min ajoutez le lait de coco et de l'eau bouillante (si l'eau à trop réduit). Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que les carottes soit très tendre.

Hors feu, ajoutez la coriandre ciselée (gardez quelques feuilles pour la présentation). Passez l'ensemble au blender pour avoir une crème bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud !

Valeurs nutritionnelles pour 1 part (pour 4 parts):

- Kcal : 217,5g
- Lipides : 8,65g
- Glucides : 30,23g
- Protéines : 3,76g

Velouté de potimarron

J'attends ce moment depuis tellement longtemps... Guettant les étales des marchés pour le trouver... Lui, le potimarron ! Je vous propose donc une de mes soupes préférées pour cette recette : le velouté de potimarron !

Pour 4 personnes : 1 potimarron – 1 oignon rouge – De la

poudre de noisette – 1CS de cannelle – 1L de bouillon de volaille – Sel – Poivre – Crème fraîche épaisse 30% – 1CS d'huile d'olive

Préparez vos légumes : lavage, épluchage, coupage. Réservez.

Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive avec 1CS de poudre de noisette et la cannelle. Ajoutez l'oignon et le potimarron coupés. Faites revenir quelques minutes. Puis mouiller avec le bouillon à hauteur. Amenez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 30min.

Quand le potimarron est fondant, passez l'ensemble au blender et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Servez bien chaud avec une cuillère à soupe de crème fraîche (que vous pouvez monter, c'est plus joli) et saupoudrez de poudre de noisette.

On peut accompagner si on le souhaite cette soupe d'un brouilly rouge de 2009 ou 2011

Salade de tomates aux figues et oeufs brouillés

Quand je suis à la maison, j'aime bien me faire des salades légères. Et surtout rapide ! Donc la dernière fois, j'ai ouvert mon frigo pour voir ce que je pourrais me faire comme mélange sympathique...

Pour 1 salade : 150g de tomates cerises – 3 figues moelleuses – 2 grosses têtes de champignons – 2 œufs – 2cc de beurre 1/2 sel – poivre – 1CS de jus de citron – 2cc d'huile d'olive très parfumée + un peu – thym frais – *crème fraîche

Commencer par lavez vos tomates cerises, égouttez-les. Dans un bol, faites votre assaisonnement (huile, citron, sel et poivre). Coupez-les en deux et mélangez-les à votre sauce dans le bol. Réservez.

Coupez vos figues en 4 et ajoutez-les aux tomates. Mélangez et disposez sur une assiette en gardant un peu de sauce.

Retirez le pied de vos champignons et épluchez les têtes. Passez-les entières rapidement dans le reste de sauce des tomates. Disposez sur votre assiette.

Dans une casserole anti-adhésive chaude, faite fondre 1cc de beurre 1/2. Cassez dedans vos œufs et fouettez-les jusqu'à ce qu'il soient onctueux. (attention ça va vite). Hors feu ajoutez l'autre cuillère de beurre et poivrez. Si vous voulez encore plus onctueux, vous pouvez ajouter 1CS de crème fraîche épaisse.

Remplissez vos têtes de champignons avec vos œufs. Un filet d'huile d'olive sur le dessus et du thym frais.

On passe à la dégustation !

Salade d'orecchiette aux brocolis et pancetta

Quand il fait chaud, on n'a pas forcément envie de manger lourd. Mais la salade de tomates/concombre... ça va bien 5min. Je vous propose une recette qui allie gourmandise sans pour autant avoir l'impression de refaire le repas de Noël.

Pour 4 personnes : 200g d'orecchiette cru – 200g de fleurette de brocoli – 100g de pancetta – 200g de tomates cerise – 2

bouillon cube de légumes. **Pour la sauce** : 2CS de crème épaisse à 30% – 1CS d’huile de noix – 2CS de jus de citron – Sel et poivre blanc.

Dans un grand volume d’eau bouillante ajoutez vos bouillon cube. Laissez bien dissoudre en mélangeant. Faites cuire vos orecchiette al dente (le temps de cuisson est indiqué sur le paquet). Égouttez, reversez dans la casserole et ajoutez un peu d’huile neutre pour qu’elles ne collent pas. Réservez en mélangeant de temps en temps.

Si votre brocolis n’est pas déjà en petits bouquets, coupez-le, rincez-le. Faites le cuire à la vapeur pour qu’il soit encore légèrement croquant. Réservez.

Coupez votre pancetta en morceaux et faites-la revenir à la poêle anti-adhésive sans matière grasse pour qu’elle soit croustillante. Réservez.

Rincez et coupez en deux vos tomates cerises. Réservez.

Préparez la sauce : Dans un shaker, mettez la crème, l’huile, le jus de citron, du sel et du poivre blanc et secouez bien. La sauce doit être homogène.

Dans un saladier, mélangez les tomates, le brocolis et les orecchiette. Ajoutez ensuite la pancetta. Couvez avec la sauce et mélangez à nouveau.

Présentez dans un plat de service creux et foncé pour que les couleurs de la salade ressortent bien. Chacun se sert comme il a envie.

Vous pouvez servir cette salade avec AOC Bellet (2007-2009-2101-2011)

Tarte oignons poireaux

Pour une grande tarte : 1 rouleau de pâte feuilletée (230g) – 3œufs bio – 1,5CS de crème fraîche épaisse entière – 70g de fromage râpé – 2 ou 3 petits oignons – 1 poireau frais (ou surgelés) – 1CS d’huile d’olive citron et gingembre

Déroulez la pâte dans votre plat à tarte préféré. Préchauffez votre four à 200°C.

Faites revenir dans une poêle légèrement huilée votre poireau coupé en morceau pour qu’il rissole (et si c’est du surgelé, qu’il ne se vide pas d’eau dans votre tarte). Réservez.

Coupez vos oignons en lamelles. Répartissez les morceaux d’oignons sur la pâte déroulée. Ajoutez le poireau risolé. Salez et poivrez.

Dans un grand bol, fouettez les œufs en omelette avec la crème. Salez et poivrez. Couvrez avec le fromage râpé. Ajoutez le filet d’huile d’olive.

Enfournez pour 30min dans un four chaud. A manger chaud ou tiède avec une belle salade verte assaisonnée.

Salade de boeuf thaï

Pour 3 personnes : 2 filets de boeufs – 1 piment frais – 1 bouquet de coriandre – 1CS de piment de cayenne – 4CS de sauce soja salée – 2CS d’huile de sésame – 1CS de citron – 1 concombre – 2 tomates – Du riz blanc pour accompagner

Dans un premier temps, préparez la marinade : mélangez l'huile, la sauce soja, le piment de cayenne, la coriandre émincée, le piment haché (sans les graines) et le jus de citron.

Coupez les filets dans le sens de la viande en lamelles et mélangez-les à la marinade. Rincez les légumes et coupez-les en julienne. Ajoutez à la marinade. Remuez bien. Couvrez et laissez prendre au moins 1h.

Faites chauffer un wok à feu vif. Faites revenir le boeuf (seulement) avec un peu de la marinade. Attention la cuisson va très vite !

Dans un saladier, versez le reste de la marinade et les légumes. Ajoutez la viande cuite et remuez. Laissez reposer 5min.

Préparez du riz blanc pour accompagner si c'est pour un plat de résistance.

Dans un bol, versez du riz blanc. Couvrez avec la salade de boeuf et ajoutez un peu de sésame sur le dessus.

Mini tartiflette des moines

Pour 4 mini tartiflettes : 330g pommes de terre – 140g de chausmée au moine – 10cl de crème – 7cl de vin blanc sec – 150g de lardons – 1 petit oignon – 1CS d'huile d'olive – Sel/Poivre – un peu de beurre – 1 gousse d'ail

Préchauffez votre four à 240°C.

Épluchez, coupez en lamelles, rincez vos pommes de terre.

Émincez votre oignon. Dans une sauteuse, faites chauffer votre huile. Faites revenir sans trop de coloration les lardons, l'oignon et les pdt pendant 5/6. Déglacez avec le vin blanc. Faites mijoter pendant 10min à feu doux couvert.

beurrez et aillez vos cassollettes. Répartissez-y le mélange de pdt/lardons/oignon.

Répartissez ensuite dans chaque cassolette la crème liquide. Coupez votre fromage de façon à n'avoir qu'un seul morceau par part et placez sur le dessus des pdt.

Enfournez 20min.

Ding ! C'est prêt pour un RDV avec la gastronomie des montagnes !

Tarte salée à la patate douce

Pour une tarte : 1 fond de tarte – 4 petites patates douces – 4 oeufs – 10cl de crème liquide – 2Cs crème épaisse à 15% – 150g de lardons – 50g de parmesan râpé – 2cc huile d'olive 2 pointes de piments de cayenne.

Épluchez et lavez vos patates. Coupez-les en dés.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et faites revenir vos lardons 2/3min. Ajoutez les cubes de patates douces. Couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 10min.

Pendant ce temps, garnissez votre plat à tarte d'un fond de tarte brisée. Piquez votre fond de tarte.

Battez les oeufs en omelette, ajoutez les crèmes. Assaisonnez à votre goût (Sel/Poivre/1 ou 2 pointe de piment). Mélangez.

Ajoutez au fond de tarte, les patates et les lardons. Versez l'appareil à tarte dessus. Dans un four à 180°. Laissez cuire pendant 35min.

A déguster chaud ou tiède avec une salade de pousses d'épinards.

Röstis pommes de terre/courgettes

Pour 4 personnes : 4 pommes de terre moyennes – 1 petite courgettes – 2 oeufs – 100g de farine blanche.

Râpez au robot (ou manuellement) les pdt épluchées et la courgette lavée. Réservez.

Battez les oeufs en omelette. Assaisonnez votre farine avec du sel et du poivre.

Dans un saladier, mélangez ensemble les légumes râpés, la farine et les oeufs. Si vous trouvez votre mélange trop « baveux », ajoutez un peu plus de farine.

Faites des boules plates avec un peu de votre mélange.

Pour la cuisson, au choix :

– sur papier cuisson : 45min dans un four à 200°

– frit : dans une sauteuse avec de l'huile à friture jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Velouté de champignons de Paris, mascarpone et safran

L'hiver bat son plein avec des températures en dessous de 0°C, Alors quoi de mieux que de se glisser sous un plaid dans son canapé avec un bol de soupe ?

Pour 4 bols généreux : 200g de champignons de paris – 4 petites pommes de terre – 2CS d'huile d'olive – 1 échalotte – 1 gousse d'ail – 1 pincée de safran – 75cl de bouillon de légumes – 2CS de mascarpone

Frottez, épluchez et coupez vos champignons. Réservez. Épluchez et coupez vos pommes de terre. Réservez dans de l'eau froide.

Dans un fait-tout, faites chauffer l'huile d'olive. Faites-y revenir votre échalotte et votre ail pendant 2/3 min.

Ajoutez les champignons, laissez rissoler pendant 1 à 2min et ajoutez les pommes de terre égouttées.

Couvrez avec 75cl de bouillon de légumes. Ajoutez le safran et apportez à ébullition. Baissez le feu et laissez frémir pendant 30min.

Passez le velouté au blender avec le mascarpone pour obtenir une crème lisse. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Servez dans de jolis bols avec des croutons à l'huile d'olive !

Bye, bye la déprime du froid !

Soupe de betteraves

Ingrédients pour 4 personnes : 500g de betteraves – 2 petites pommes de terre cuites (facultatif) – 75cl de bouillon de volaille chaud – 10cl de crème fraîche – sel – poivre – piment d'espelette

Découpez vos betteraves en gros morceaux et placez les dans votre blender.

Ajoutez 50cl de bouillon chaud. Mixez. Ajoutez la crème et une pointe de couteau de piment. Mixez.

Goutez et rectifiez l'assaisonnement. Si la consistance de la soupe vous convient, servez.

Si c'est trop liquide ajoutez les pommes de terre en morceaux.

Si c'est trop épais, ajoutez un peu de bouillon jusqu'à ce que l'épaisseur de la soupe vous convienne.

Servez dans des grands bols avec des tranches de pain grillés.

Rapide et délicieux pour se réchauffer !

Pâté campagnard

Pour une grosse terrine: 1 filet mignon de porc – 1 escalope de poulet – 2 médaillons de veau – 100g de foie gras cru – 1/2 cc de piment d'espelette – 2 œufs – 12cl de crème liquide – 1/2 botte de persil – 1 échalotte – 1 gousse d'ail – 10g de sel – poivre – des tranches de lard fines

Coupez grossièrement tous les morceaux de viande et placez dans un mixer à hélices avec l'échalotte grossièrement coupée

et l'ail. Mixez relativement finement. Ajoutez la crème, l'oeuf, le sel, le poivre, le piment et le persil. Mixez encore.

Placez cette pâte dans une terrine. Couvrez avec les tranches de lard.

Préchauffez votre four à 180°C.

Enfournez la terrine dans un bain-marie pendant 20min. Baissez la température du four à 150°C et continuez la cuisson pendant 2h15 / 2h30.

Laissez refroidir à température ambiante, puis laissez au réfrigérateur pendant 24/48h. A déguster avec des tartines de pain de campagne grillées !

Soupe à la tomate légère

Pour 4 personnes : 1 grosse boîte de tomates pelées dans leur jus – 1 gros oignon – 1CS d'huile d'olive – 2CS de concentré de tomates – 1 gousse d'ail – 25cl d'eau – 3CS de crème épaisse 5% – Sel – Poivre

Dans une cocotte, faites chauffer votre huile et faites revenir quelques minutes votre oignon et votre ail émincés. Ajoutez ensuite le concentré de tomates. Laissez rissoler pendant 2min.

ajouter vos tomates, l'eau et la feuille de laurier. Amenez à ébullition puis baisser sur feu doux et laisser frémir à couvert pendant 25min.

Passer votre soupe au blender, ajoutez votre crème et réctifiez l'assaisonnement.

On peut ajouter des petits croustons de pain pour avoir du croustillant quand la soupe est un plat principal.