

BEIGNETS DE POULET

Préparation: 20 mn

Cuisson: 26 mn

4 personnes:

400 g de blanc de poulet
1 c. à café de gingembre frais râpé

3 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de vinaigre
1 c. à café de sel

Pour la sauce à l'ail:

150 g de mayonnaise à l'huile d'olive
2 c. à café de crème d'ail,
1 c. à café de sel
1 c. à soupe de persil haché,
1 filet de jus de citron

Pour la pâte:

1/4 de c. à café de poivre
1 blanc d'œuf monté en neige
150 g de farine,
10 cl d'eau
1/2 c. à café de sel, huile friture
1/2 sachet de levure chimique

1. Découpez le blanc de poulet en fines lanières. Dans un bol, mélangez le gingembre frais avec le reste des ingrédients.
2. Déposez les lanières de poulet dans le bol et les faire mariner pendant 4 heures.

3. Dans un bol, versez la mayonnaise à l'huile d'olive.
 4. Ajoutez la crème d'ail, le persil, le sel et le jus de citron selon le goût.
 5. Préparez une pâte liquide et homogène avec l'eau, la farine, les épices et la levure, et incorporez délicatement le blanc d'œuf monté en neige.
 6. Trempez les lanières de poulet marinées dans la pâte à beignets et les faire frire dans un bain d'huile chaud.
 7. Lorsque les beignets de poulet sont cuits et dorés, les égoutter et les dresser sur un lit de laitue.
 8. Servez les beignets de poulet chauds accompagnés de tranches de citron et de sauce à l'ail.
-

CROQUETTE DE POMME DE TERRE AU FROMAGE

Préparation: 20 mn

Cuisson: 40 mn

4 personnes:

750 g de pommes de terre à chair jaune
50 g de gruyère râpé
50 g de parmesan râpé
2 œufs
8 cuillerées à soupe de chapelure
de la noix de muscade

sel, poivre
l'huile de Friture.

1. Epluchez les pommes de terre, lavez-les, épongez-les.
2. Faites-les cuire à la vapeur(en les plaçant dans le panier d'un autocuiseur par exemple).
3. Lorsque les pommes de terre sont cuites, passez-les au presse-purée.
4. Incorporez à cette purée le fromage de gruyère et le parmesan râpé. Ajoutez 1 œuf; assaisonnez de sel, de poivre et d'un peu de muscade râpée, mélangez soigneusement (la pâte doit être lisse et ferme).
5. Cassez l'œuf qui reste dans une assiette creuse. Prenez de petites quantités de purée avec une cuillère à soupe et façonnez ainsi les croquettes.
6. Passez les croquettes dans l'œuf battu, puis dans la chapelure.
7. Jetez les croquettes une à une dans la friture.
8. Disposez un papier absorbant dans le fond du plat de service. Egouttez les croquettes lorsqu'elles sont bien dorées et disposez-les en dôme dans le plat de service.

servez chaud.

VIANDES HACHÉE FARCIE AUX ŒUFS DURS

Préparation: 30 mn

Cuisson: 10 mn

8 personnes:

500 g de viande hachée

8 œufs

Un petit bouquet de persil haché

1 gousse d'ail (facultatif)

sel, poivre

1. Faites cuire les œufs, laissez cuire pendant 10 minutes. Egouttez-les
2. Retirez la coquille des œufs durs
3. Mélangez bien la viande hachée, le persil haché, (l'ail), le sel et poivre.
4. Divisez la viande hachée en 8 boules.
5. Sur la table de travail, aplatir la boule de viande hachée avec la paume de la main de 3 mm d'épaisseur afin d'obtenir un disque de 6 cm de diamètre environ.
6. Couvrez complètement l'œuf avec ce disque de viande hachée.
7. Répéter cette opération pour les autres œufs durs
8. Faites blanchir à l'eau bouillante ces boules pendant 1 minute.

9. Faites dorer ces boules sur le grill du four surveillez.

Servir chaude.

LES CONSEILS DE NINA: Marinez la viande hachée la veille pour plus de saveurs.

LASAGNE A LA BOLOGNAISE

Préparation: 20 mn

Cuisson: 40 mn

4 personnes:

500 g de plaques de lasagne
200 g de viande hachée de bœuf
1 oignon
1 boîte de sauce tomate

2 cuillères à soupe de concentré de tomates
1 cuillère à soupe de fond de veau déshydraté
1 dl de vin blanc
0.5 dl d'huile
50 g de beurre
1/2 de litre de Sauce béchamel
30 g de beurre
30 g de farine
1/2 litre de lait
noix de muscade
150 g de gruyère râpé
sel, poivre

1. Cuire la sauce bolognaise dans une casserole, faites chauffer l`huile
2. Faire revenir la viande hachée de bœuf, assaisonnez.
3. Ajoutez l`oignon haché et laissez cuire pendant 3 à 4 minutes
4. Déglacer, verser le vin blanc
5. Mouillez avec le fond de veau, déliez le fond de veau déshydraté avec 1/4 de litre d`eau tiède
6. Ajoutez le concentré de tomates, la sauce tomate, le thym et le laurier
7. Laissez mijoter pendant 15 minutes environ tout en remuant avec une spatule en bois
8. Préparez la Sauce béchamel, dans une casserole, mélangez le beurre et la farine, ajoutez le lait, assaisonnez
9. Mélangez sans cesse avec un fouet jusqu`à ce que la sauce béchamel commence à épaissir.
10. Cuire les lasagnes, Faites chauffer une casserole d`eau salée additionnée d`huile d`olive.
11. Retirez les lasagnes dès quelles sont cuites à l`aide d`une écumoire. Étalez-les sur un torchon de cuisine pour les sécher.
12. Préchauffez le four à 200°
13. Dans un plat à gratin, étalez une couche de lasagne, nappez de sauce bolognaise. Mettez un couche de béchamel, saupoudrez de gruyère râpé.
14. Renouvelez l`opération (lasagne, sauce bolognaise,...)
Terminer par une couche de sauce bolognaise et de sauce béchamel mélangés; saupoudrez de gruyère râpé, mettez au

four, laissez gratiner.

PASTELS DE THON

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn

4 personnes:

2 rouleaux de pâte feuilletée
1 boîte de thon au naturel
1 boîte de sardines à l'huile
1 petite boîte de concentré de tomates (70 g)
1 oignon
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de harissa (facultatif)
1 de cube de bouillon de bœuf
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
sel, poivre du moulin

1. Egouttez le thon, versez l'huile des sardines dans une poêle puis émiettez les filets de sardines avec le thon.
2. Epluchez l'oignon et coupez-le en petits morceaux. Pelez l'ail et hachez-le.
3. Ajoutez l'huile dans la poêle et faites revenir sur feu moyen l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
4. Versez dessus le mélange de thon et de sardines, le concentré de tomates, 1 verre d'eau (12,50 cl), la harissa, le 1/4 de cube de bouillon, salez légèrement si besoin, poivrez et laissez mijoter jusqu'à complète évaporation du liquide.

5. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).

6. Découpez des disques de 8 cm de diamètre dans la pâte feuilletée, garnissez chacun de 1 cs de préparation au poisson, repliez pour former un chausson et scellez en appuyant sur le pourtour avec les dents d'une fourchette.

7. Disposez les pastels sur une plaque recouverte de papier d'aluminium et enfournez-les pour 20 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

OMELETTE AU FOUR

Préparation: 10 mn

Cuisson: 50 mn

4 personnes:

8 œufs

15 cl de lait

4 pommes de terre

12 tomates cerises

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 noix de beurre

1 botte de coriandre

1 botte d'oignons verts

sel, poivre

1. Pelez les pommes de terre. Coupez-les en dés, lavez-les puis essuyez-les soigneusement.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, mettez-y les dés de pommes de terre.
3. Faites-les colorer à feu moyen, puis laissez-les cuire en les remuant régulièrement pendant 20 mn.
4. Lavez la coriandre et les oignons verts et émincez-les.
5. Faites chauffer le four th. 6/7.
6. Cassez les œufs dans un saladier, battez-les en omelette.
7. Ajoutez le lait, salez et poivrez, puis ajoutez les herbes ciselées.
8. Beurrez un plat à gratin (assez grand, l'omelette double de volume) et versez-y l'omelette.
9. Répartissez les pommes de terre sautées et les tomates cerise.
10. Enfournez pour 30 mn.

PUREE DE POMME DE TERRE AU JAMBON

Préparation 15 mn

Cuisson: 25 mn

6 personnes:

1 kg de pommes de terre pour purée

150 g de jambon cuit, coupé en petits dés

50 g de beurre

10 cl de lait

1 poivron rouge, épépiné et coupé en petits dés

1 cuillère à soupe de persil frais haché

sel, poivre noir

1 Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.

2. Faites bouillir à l'eau légèrement salée 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.

3. Égouttez les pommes de terre et remettez-les dans la casserole pour les sécher à feu doux.

4. Écrasez les pommes de terre ou passez-les au presse-purée. Ajoutez le beurre et le lait, le jambon cuit, les dés de poivron et le persil.

5. Assaisonnez et servez.

TAGLIATELLES CARBONARA

Préparation: 15 mn

Cuisson: 5 mn

Accompagnement: Salade verte

4 personnes:

200 g lardons fumés

1 oignon

2 cs d'huile d'olive

35 cl de crème fraîche légère

1 œuf

100 g de parmesan râpé

250 g de tagliatelles

1 gousse d'ail et quelques brins de persil (facultatif)

1. Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante avec une cs d'huile d'olive
2. Hachez l'oignon, l'ail et le persil sans les mélanger
3. Faites chauffer 1 cs d'huile d'olive dans une poêle et dorez l'oignon et les lardons à feu moyen, rajoutez ensuite l'ail et le persil haché mélangez 1 mn et réservez.
4. Dans une jatte, mélangez la crème fraîche, l'œuf et le parmesan.
5. Egouttez les pâtes, ajoutez la crème et le mélange lardons. Mélangez, salez, poivrez et servez.

POULET COCOTTE

Préparation: 20 mn

Cuisson: 35 mn

Accompagnement: salade verte

4 personnes:

1 poulet coupé en 12 morceaux

3 cs d'huile

150 g d'oignons grelots

800 g de grosses pommes de terre à chair ferme

150 g de champignons de paris

150 g de poitrine fumée

40 g de beurre

thym, laurier

10 cl de vin blanc sec

sel, poivre.

1. Dans une cocotte, faites dorer les morceaux de poulet dans l'huile chaude. Pelez les oignons et les pommes de terre. Lavez et émincez les champignons. Découpez la poitrine en lardons.

2. Coupez les pommes de terre en dés. Retirez les morceaux de poulet du feu et réservez-les sur une assiette. A la place, faites rissoler les lardons, puis retirez-les.

3. Faites fondre le beurre. Quand il mousse, ajoutez tous les légumes et faites-les blondir. Remettez ensuite le poulet et les lardons dans la cocotte.

4. Ajoutez le thym, le laurier. Versez le vin blanc et 10 cl d'eau chaude. Salez et poivrez couvrez et laissez mijoter doucement pendant 20 minutes. Déguster bien chaud.

les conseils de Nina:

. Faites cuire le poulet dans un autocuiseur. Comptez 12 mn dès que la soupape chuchote remplacez les oignons grelots long à peler par les oignons nouveaux.

. Vous pouvez remplacer le poulet par des cubes de filet mignon de porc ou par un jeune lapin.

. Faites dissoudre la moitié d'un bouillon cube dans l'eau pour déglacer la cocote et mouiller la volaille.

. Pour une recette plus légère, utilisez du beurre allégé et remplacez les pommes de terre par du céleri rave.

TARTE TATIN

Préparation: 30 mn

Cuisson: 30 mn thermostat 8 , 260 ° C + 5 mn au grill

6 personnes:

1 pâte brisée(voir rubrique recette de base)

garniture:

500 g de sucre en poudre

75 g de beurre

1. Préparez une pâte brisée, (voir recette de base) Mettez-la en boule et laissez-la reposer au frais pendant la préparation des pommes.
2. Enduisez avec 50 g de beurre ramolli le fond du moule à manqué de manière à obtenir une couche régulière de 4 à 5 mm, puis saupoudrez à la surface du beurre une couche de 50 g de sucre.
3. Épluchez et videz des pommes. Coupez les tranches épaisses de 1 à 5 cm d'épaisseur.
4. Disposez une première couche de pommes sur le sucre en plaçant la partie arrondie contre le fond du moule.
5. Posez une deuxième couche par-dessus, en inversant le sens des tranches, puis continuez ainsi de remplir le moule sur 3 ou 4 couches.
6. Saupoudrez les pommes avec une cs de sucre (25 g) étalez la pâte au rouleau sur 3 à 4 mm d'épaisseur.
7. Découpez un disque de pâte d'un diamètre légèrement supérieur à celui du moule la pâte doit recouvrir les bords.
8. Posez ce disque de pâte sur les pommes et faites délicatement pénétrer la pâte jusqu'à ce qu'elle touche le fond du moule.
9. Avec la pointe d'un couteau faites quelques incisions pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
10. Faites cuire à four chaud (th.8, 260° c) en plaçant la tarte au tiers inférieur du four. Au bout de 25 à 30 minutes, la pâte doit être bien dorée.
11. Retirez du four et laissez reposer environ 5 minutes.

Pendant ce temps allumez le grill rayonnant du four. Posez le plat de service à l'envers sur le moule, et retournez l'ensemble vivement sans trop de brutalité.

12. Saupoudrez les pommes avec 50 g de sucre en poudre arrosez avec 25 g de beurre fondu et faites caraméliser la surface sous le gril en surveillant attentivement. retirez du four dès que la surface d'un beau blond doré.

Servir chaud ou froid