

TOAST AUX FOIES GRAS ET FIGUES AU MIEL

cuisson : 5 min

2 personnes:

- 2 cuillères à soupe de miel
 - Des oignons
- 1 tranche de foie gras
 - Des figues

1. Faites rissoler à feu vif les lamelles d'oignons avec un clou de girofle dans 2 c à s de miel.
 2. Coupez les figues en 4 sans les détacher. Arrosez les du miel et mettez les 10 min au four à 210°.
 3. Coupez la demi-baguette en rondelles, disposez dans un plat allant au four et faites griller pendant 5 min.
 4. Tartinez les toasts avec les oignons, mettez par dessus une tranche de foie gras dessus.
 5. Disposez les quartiers de figues dans l'assiette. Servir. Bon appétit
-

CHAUSSONS AUX THONS

Cuisson : 20 mn

2 personnes:

- 1 pâte feuilletée
- 1 bol de chakchouka
 - 1 boîte de thon
- Quelques olives noires
 - Quelques câpres

- Des graines de sésame
- 1 jaune d'œuf

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Découpez des cercles dans votre pâte et garnissez-la en son centre de chakchouka.
3. Déposez sur cette ratatouille, le thon, quelques rondelles d'olives et éventuellement des câpres.
4. Scellez vos chaussons. Dorez-les avec un jaune d'œuf dilué de quelques gouttes d'eau.
5. Saupoudrez de graines de sésames et enfournez.

ENDIVES AUX JAMBONS

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 min

3 personnes:

- 4 Endives
- 4 Tranches de Jambon blanc
 - Du sel, poivre
 - De la gruyère râpée
 - De la chapelure
 - De la sauce Béchamel

1. Faire cuire les endives dans une casserole d'eau salée pendant 15 minutes.
2. Retirez les endives de l'eau salée, et bien les égoutter. Au besoin, les placer sur un papier essuie tout en quelques minutes.
3. Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon blanc,

- et les mettre dans un plat allant au four.
4. En parallèle préparez la sauce Béchamel.
 5. Nappez les rouleaux de jambon avec la sauce.
 6. Ajoutez un peu de gruyère râpé et de la chapelure par dessus.
 7. Cuisson : Sur le plat, mettre 4 petites noix de beurre, puis placez le tout dans un four chaud (200°, niveau 6). Attendre un quart d'heure que les endives soient bien chaudes, et le dessus grillé. Servir dans chaque assiette avec un peu de sauce

LES CONSEILS DE NINA : Même bien égouttées, les endives ont toujours tendance à faire un peu d'eau, aussi pour compenser vous pouvez utiliser à la place de la sauce Béchamel, une Sauce Mornay contenant du gruyère râpé qui épaissit plus en cuisant.

NAVARIN D'AGNEAU

Préparation : 30 min

cuisson : 1 h 30 min

- 800 g de collier d'agneau désossé
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 noix de muscade
- 2 tomates mûres
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 300 g de petites carottes nouvelles
- 100 g de petits oignons blancs
- 200 g de petits navets nouveaux
- 300 g de haricots verts
- 300 g de petits pois écossés
- 25 g de beurre

- 2 cuillères à soupe d'huile
- Du sel, du poivre

6 personnes :

1. Découpez l'épaule d'agneau en 6 morceaux et collez-le en 6 tranches.
2. Faites chauffer l'huile dans une cocotte de grande taille et ajoutez les morceaux de viande deux par deux pour les faire colorer sans laissez-les roussir.
3. Quand ils sont tous dorés, égouttez-les et videz les deux tiers de la graisse fondue.
4. Remettez-les dans la cocotte et saupoudrez-les de sucre, mélangez, puis saupoudrez de farine et faites chauffer en remuant de 2 à 3 minutes pour cuire la farine.
5. Versez le vin et mélangez, salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade râpé. Mettre à feu moyen.
6. Ebouillantez les tomates, puis pelez-les; épépinez-les et concassez-les.
7. Pelez les gousses d'ail et hachez-les.
8. Ajoutez ces ingrédients dans la cocotte ainsi que le bouquet garni. Ajoutez éventuellement un peu d'eau. Lorsque l'ébullition est atteinte, couvrez et faites mijoter pendant 45 min environ en écumant et en dégraissant régulièrement.
9. Pelez les carottes et les navets. Pelez les petits oignons, ôtez les fils des haricots verts, faites chauffer le beurre dans une sauteuse et mettez-y les carottes, les navets et les oignons, puis faites-les revenir en remuant pendant 10 min.
10. Égouttez-les. Faites cuire les haricots verts à la vapeur pendant 10 min. Ajoutez carottes, navets, oignons et petits pois dans la cocotte.
11. Mélangez et couvrez à nouveau, poursuivez la cuisson doucement pendant 20 min. Ajoutez enfin les haricots verts 5 min avant de servir et mélangez délicatement. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement. Servez dans la

cocotte ou un plat de service creux et bien

BLANQUETTE DE DINDE AUX MACEDOINES DE LEGUMES

Préparation : 25 min

Cuisson : 40 min

4 personnes:

- 600 g de blancs de dinde
- 8 pommes de terre nouvelles
 - 8 carottes nouvelles
 - 2 petites courgettes
- 200 g de petits pois surgelés
 - 1 oignon
 - $\frac{1}{2}$ citron
- 2 clous de girofle
- 1 bouquet garni
- 40 g de beurre
- 20 g de farine
- 1 tablette de bouillon de volaille
- Du sel, du poivre

1. Faites dorer dans une cocotte les blancs de dinde coupés en morceaux avec 20 g de beurre.
2. Ajoutez l'oignon pelé et piqué des clous de girofle, le bouquet garni, la tablette de bouillon de volaille et 30 cl d'eau chaude. Salez, poivrez. Faites cuire 15 min sur feu doux.
3. Epluchez les pommes de terre, les carottes et

- partiellement les courgettes. Coupez-les en morceaux.
4. Ajoutez tous les légumes dans la cocotte et poursuivez la cuisson 20 min.
 5. Dans une casserole, faites fondre le beurre restant, incorporez la farine en tournant vivement avec une cuillère en bois.
 6. Délayez avec du bouillon de cuisson au fur et à mesure, sur feu moyen, jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.
 7. Ajoutez le jus du citron, salez et poivrez.
 8. Egouttez la viande et les légumes et servez aussitôt nappés de sauce.
-

SALADE AUX FRUITS DE MER ET PAMPLEMOUSSE

Préparation : 15 min

4 personnes:

- 2 gros pamplemousses
- 300 g de cocktail de fruits de mer décongelés
- 2 cuillères à soupe de persil finement haché
- 5 cuillères à soupe de mayonnaise
 - Du paprika
 - Du tabasco
- Quelques feuilles de salade
 - Des rondelles de tomate
 - Des rondelles de concombre

1. Coupez les pamplemousses en deux et extrayez-les de leur écorce de manière à ce qu'elle forme un petit ramequin.

2. Enlevez les peaux blanches et coupez la pulpe en morceaux.
3. Récoltez le jus dans une tasse pour la sauce.
4. Mélangez délicatement les morceaux de pamplemousse avec le cocktail de fruits de mer et farcissez-en les moitiés de pamplemousse.
5. Garnissez de persil finement haché. Pour la sauce, mélangez 5 cuillère à soupe de mayonnaise avec 1 cuillère à soupe de jus de pamplemousse.
6. Ajoutez du tabasco et du paprika, selon votre goût. Disposez chaque moitié de pamplemousse sur un lit composé de salade et de quelques rondelles de tomate ou de concombre.

CARAMEL NUTELLA AU BEURRE SALÉ

20 madeleines environ:

150 g de farine

130 g de sucre

125 g de beurre

1/2 cuillère à café de levure

2 gros oeufs

Pour la pâte au Nutella :

une bonne cuillère à soupe de Nutella

Pour la pâte au caramel au beurre salé :

4 cuillères à soupe de sucre

un peu d'eau

5 g de beurre

une bonne pincée de sel

2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche

1. Travailler les œufs avec le sucre pour obtenir une pâte blanche.
2. Ajoutez progressivement la farine avec la levure, et le beurre ramolli.
3. Divisez ensuite l'appareil obtenu en deux de quantité égale.

Réalisation du caramel au beurre salé

1. Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec un peu d'eau.
2. Quand le caramel commence à blondir, ajoutez le beurre avec le sel hors du feu et bien mélanger.
3. Puis ajoutez la crème fraîche et bien mélanger, remettre le tout à feu doux pour obtenir une sauce au caramel onctueuse.
4. Puis l'incorporez à l'une des pâtes pour obtenir de la pâte à madeleine au caramel au beurre salé
5. Dans l'autre pâte incorporez la cuillère de Nutella et bien mélanger.
6. Voilà c'est prêt vous avez les deux pâtes à madeleines.
7. Faire une fournée de madeleines au caramel au beurre salé, puis une autre de madeleines au Nutella et pour finir mélangez les deux pâtes pour réaliser des madeleines marbrées.
Faire cuire 8 à 10 min dans un four préchauffé

NEMS AU SURIMI

Préparation : 30 min

cuisson : 20

marinade : 10 min

4 personnes:

- 1 paquet de galettes de riz
- 200 g de chair à saucisse
- 200 g de râpé de surimi
- 60 g de vermicelles chinois
- 60 g de carottes râpées
- 10 g de champignons noirs (séchés)
- 2 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- 1 cuillère à soupe de nuoc
 - môm
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- Du sel
- Du poivre

1. Ébouillantez les champignons. Laissez-les gonfler 15 min, puis émincez-les. Lavez les vermicelles à l'eau froide.
2. Trempez-les 10 min dans de l'eau bouillante. Puis, hachez-les.
3. Mettez dans un saladier la chair à saucisse, le râpé de surimi, les carottes râpées, les jaunes d'œufs, la ciboulette, nuoc-môm, la crème fraîche, les champignons, vermicelles, sel et poivre.
4. Mélangez bien le tout. Dans une assiette d'eau tiède à peine sucrée, trempez une à une les galettes de riz, pour les ramollir. Sortez la première galette de l'assiette et déposez-la sur la table de travail.
5. Placez dans un coin de la galette de riz 1 cuillère à café de farce, puis roulez la pâte en refermant les extrémités. Répétez l'opération avec les autres galettes travaillées une à une, jusqu'à épuisement de la farce.
6. Laissez les nems reposer 10 min, avant de les faire frire quatre par quatre. Retirez-les une fois dorées. Laissez-les égoutter sur du papier absorbant.
7. Accompagnez de feuilles de laitue nature, ainsi que

d'une sauce nuoc-mâm ou de soja.

LES CONSEILS DE NINA:

Les nems peuvent se conserver au congélateur dans une boîte hermétique, sans besoin au préalable de les décongeler, pour les réchauffer.

SALADE DE PÂTES AUX CREVETTES ET FROMAGE

Préparation : 25 min

cuisson : 10 min

4 personnes :

- 250g de pâtes
- 200g de crevettes cuites et décortiquées
 - 80g de fromage rouge
 - 3 cuillères à soupe de mayonnaise
 - 2 cuillères à soupe de jus de citron
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
 - Quelques pistaches pour garnir
 - Quelques raisins
- Quelques abricots secs cuits à la vapeur
 - Quelques cornichons coupés en morceaux
 - Du sel
 - Du poivre

1. Coupez les abricots en morceaux. Coupez le fromage rouge en morceaux. Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur votre paquet.

2. Égouttez-les puis rincez-les sous l'eau froide.
3. Préparez la sauce en mélangeant dans un bol la mayonnaise, le vinaigre, le jus de citron, sel et poivre.
4. Dans un saladier mélangez les pâtes cuites, les crevettes (réservez quelques unes pour la garniture), les morceaux de fromage, les morceaux d'abricot, les morceaux de cornichons, les crevettes, ajoutez la sauce, bien mélanger.
5. Versez la salade dans un plat de service et garnir avec les crevettes, les pistaches et les raisins.

Commentaires

SALADE DE POMME DE TERRE ET CRUDITES

Préparation : 15 min

cuisson : 15 min

4 personnes :

- 5 pommes de terre
- 2 à 3 carottes
- Des cornichons
- Des olives noires dénoyautés
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 15 tomates cerises (coupez
- en 9 et laisser 6 entières pour la garniture)
- 1 petite boîte de Maïs bio
- Du Persil plat (Quantité selon vos gout)
- 2 cuillères à soupe de jus de citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Du sel

- Du poivre
- 3 bonnes cuillères à soupe de mayonnaise

1. Faire cuire les pommes de terre et les carottes dans un bain d'eau salé (ne les faites pas trop cuire pour qu'elles tiennent en salade).
2. Epluchez les laisser refroidir complètement , avant de les couper en cubes .
3. Dans un saladier versez l'huile, le jus de citron, salez, poivrez et ajoutez le persil ciselé finement.
4. Égouttez le maïs, coupez le cornichons, la tomate cerise et les ajouter.
5. Ajoutez la pomme de terre et la carotte en cubes, ajoutez la mayonnaise et mélanger le tout.
6. Décorer avec des olives coupées en rondelles et tomates cerises entière et quelques feuilles de persil.
7. Réserver au frais avant de la déguster.