

Grenado

Ingrédients:

1,5 cl. de Grenadine

10 cl. de Jus d'orange

10 cl. d'eau

Préparation du cocktail:

Mettre tous les ingrédients du cocktail dans l'ordre indiqué: grenadine, jus d'orange, eau.

Servir dans un verre à cocktail

Ecarlate

Ingrédients:

sirop de cassis

0,5 cl. Sirop de fraise

0,5 cl. Sirop de framboise

12 cl. Infusion de fleur d'oranger

Préparation de cocktail:

Mettre tous les ingrédients du cocktail dans l'ordre indiqué:

sirop de cassis, sirop de fraise, sirop de framboise, infusion de fleur d'oranger.

Servir avec des glaçons

Alice

Ingrédients:

Grenadine

1 cl. de Jus d'orange

2 cl. de Jus d'ananas

4 cl. Crème fraîche

Préparation du cocktail:

Mettre tous les ingrédients du cocktail dans l'ordre indiqué: grenadine, jus d'orange, jus d'ananas, servir dans un verre à cocktail.

GRENAILLE AUX OEUFS DE SAUMON

Préparation: 12 mn.

Cuisson: 10 mn

pour 2 personnes:

12 petites pommes de terre (grenaille de préférence ratte ou Charlotte à défaut)

2 cs de crème fraîche

5 brins de ciboulette

un petit pot d'oeufs de saumon sel, poivre

1. Lavez les pommes de terre et faites-les cuire 12 minutes environ à l'eau salée ou dans une un cuit-vapeur; égouttez-les et laissez-les tiédir.

2. Taillez la base afin de pouvoir les poser et coupez l'autre extrémité; creusez délicatement à l'aide d'une cuillère à moka. Écrasez la chair obtenu avec un peu de sel, le poivre, la crème fraîche et la ciboulette finement ciselé; mélangez bien et farcissez les pommes de terre de cette préparation en formant un dôme. Déposé par-dessus les oeufs de saumon fumé.

Les conseils de Nina:

Pour varier, utilisez de la tapenade, du pistou ou encore une concassée de noix avec du roquefort bien écrasé.

PETITS CANAPES DE CONCOMBRE AU SAUMON FUMÉ ET À L'ANETH

Préparation: 10 mn

2 personnes:

1 concombre

2 tranches de saumon sauvage fumé

5 branches d'aneth

1. Pelez le concombre; détaillez-le en petits morceaux ou dés,

en évitant la partie centrale trop aqueuse. Mettez ces dés dans un saladier.

2. Couper les tranches de saumon en petits morceaux égaux.

3. Sur des piques en bois, piquez un dé de concombre et un morceau de saumon (en le plissant pour la décoration). Déposez les Piques ainsi garnies sur de jolies assiettes décorez de quelques branches D'aneth.

LES CONSEILS DE NINA:

Vous pouvez ajouter des piques garnies de billes de mozzarella et tomates-cerises ou de billes de melon (que vous confectionnerez à l'aide d'une cuillère parisienne) et de jambon de Parme, bref de toute sorte d'ingrédients aux couleurs agréables à l'oeil.

MOUSSE AUX FRAISES

préparation: 10mn.

cuisson: 10 mn.

Réfrigération: 4h

Pour 4 personnes:

2 blancs d'oeufs

100 g de sucre semoule

2 feuilles de gélatine

500 g de fraises

20 cl. de crème fraîche fouettée

1 pincée de sel

1. Lavez les fraises équeutez-les; placez-les dans le bol d'un robot électrique et actionnez l'appareil; formez un coulis et passez-le au travers d'un Chinois en pressant bien pour récupérer tout le suc.
2. Mettez la gélatine à ramollir dans un bol rempli d'eau tiède.
3. Faites cuire le sucre dans une casserole avec 10 cl d'eau et formez un sirop.
4. Dans un saladier, montez les blancs d'oeuf et le sel en neige un peu épaisse, incorporez-y le sirop en fouettant jusqu'à complet refroidissement. Essorez les feuilles de gélatine entre vos doigts et mettez-la dans la préparation; ajoutez la purée de fraises, mélangez délicatement avec une spatule en bois et soulevez la masse pour ne pas la casser; ajouter la crème fouettée.
5. Versez la mousse dans des verres à pied et mettez-les 4h au réfrigérateur pour qu'elles prennent parfaitement.

les conseils de Nina:

vous pouvez préparer cette mousse avec tous les fruit de votre choix notamment des framboises, des fraises des bois.

GLACE A LA VANILLE ET AU CHOCOLAT CHAUD

Préparation: 10 mn.

Cuisson: 5 mn.

Pour 4 personnes:

50 cl de glace à la vanille de première qualité

100 g de chocolat

10 cl. de lait

10 cl. de crème fraîche

1. Préparez le chocolat chaud: Faites chauffer le lait dans une petite casserole, cassez-y le chocolat laissez fondre. Lorsque le chocolat forme une pâte bien lisse, ajoutez la crème fraîche légèrement fouettée ; mélangez soigneusement.

2. Sortez la glace du congélateur et disposez 2 boules dans des petites coupes à pied. Versez par dessus le chocolat chaud.

Les conseils de Nina:

vous pouvez remplacer le chocolat par du café expresso bien chaud, du caramel ou encore du miel réchauffé dans une petite casserole.

TOASTS AU MAQUEREAU ET JAMBON CRU

Préparation: 10 mn

Cuisson: 10 mn

4 personnes:

8 tranches de pain de campagne

8 filets de maquereaux

1 CS de gelée de groseilles

8 tranches fines de jambon cru

8 cs d'huile d'olive

2 cs de vinaigre de Xérès

Sel, poivre

1. Faites chauffer 1 cs d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les filets de maquereau pendant 2 à 3 minutes; lorsqu'ils sont juste rosés à l'intérieur, éteignez le feu et pelez-les soigneusement. Mettez la gelée de groseilles dans la poêle, remuez et laissez en attente.

2. Faites griller les tranches de pain de campagne sous le grill du four. Pendant ce temps, préparez la vinaigrette: émulsionner le reste d'huile d'olive avec le vinaigre de Xérès, salez, poivrez

3. Une fois les tranches de pain grillé à l'intérieur à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, sortez lait et tartiner l'ai de vinaigrette., recouvrir les deux filets de maquereaux et de tranche de jambon cru vegan puis remettez lait pendant 2 minutes sous le grill à la ligne 4. Au moment de servir, présenter les toasts avec le reste de vinaigrette à part

Les conseils de Nina: Le Serrano, jambon cru d'Espagne, particulièrement indiqué pour cette recette. Cependant il est cher, Hainaut ne vaut le conseil Lyon que si vous disposez d'un budget supplémentaire.

Crème anglaise

Pour 50 cl

4 Jaunes d'oeufs

80 g de sucre semoule

50 cl de lait

1 gousse de vanille fendue en deux

Préparation: 15 mn

Cuisson: 5mn

1. Dans une casserole, faites chauffer le lait et la vanille; portez à douce ébullition et laissez infuser 10 minutes; retirez la vanille, grattez la à l'aide d'un couteau et mettez les graines dans le lait; réservez.

2. Dans une autre casserole, fouettez vigoureusement les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse point; versez le lait en minces filets et faites monter la crème à feu doux sans cesser de remuer.

3. Lorsque la crème à atteint la consistance désirée, retirez-la du feu et fouettez la énergiquement; si elle forme des grumeaux, filtrez-là. Versez-la dans un saladier mettez-la au frais.

Crème pâtissière

Pour 50 cl

35 cl de lait

4 jaunes d'oeuf

70 g de sucre semoule

20 g de maïzena ou de farine

20 g de beurre facultatif

Préparation: 10 mn

cuisson: 5 mn

1. Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait et la moitié du sucre. Ajoutez la maïzena ou la farine; remuez bien le tout.
2. Dans un saladier, battez les jaunes d'oeufs avec le reste de sucre; versez un peu de lait chaud, mélangez bien et versez cette préparation dans le lait chaud, fouettez vigoureusement.
3. une fois la préparation à la bonne consistance, retirez la casserole du feu, laissez tiédir et incorporez le beurre par petite noisette en fouettant pour former une crème bien onctueuse. Laissez refroidir dans un récipient rempli de glaçons.