

TAGLIATELLES AUX CREVETTES

Préparation 10 minutes

Cuisson 10 minutes

4 personnes :

400 g de tagliatelles

1/2 poivron rouge

150 g de petits pois

150 g de crevettes décortiquées

30 g de beurre

20 cl de crème fraîche

1 verre de vin blanc

sel poivre

1. Passer le demi poivrons sous le grille du four retirer la peau puis mondez le en retirant les flamants, les pépins et le pédoncule et couper la chair en fines lamelles.
2. Faites blanchir les petits pois et cuire les crevettes dans l'eau et le vin blanc.
3. Faites fondre le beurre ajouter le poivron les petits pois et les crevettes fait revenir pendant quelques minutes puis ajouter la crème fraîche saler poivrer et laissez épaissir légèrement.
4. Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.
5. Egoutter et verser dans le faitout
6. Mélanger soigneusement le tout et servez.

LES CONSEILS DE NINA :

En l'absence de crevettes vous pouvez utiliser 150 g de jambon cuit coupé en petits dés que vous faites revenir rapidement avec tout le reste des ingrédients.

TERRINE DE SAUMON A LA CIBOULETTE

Préparation: 25

Cuisson: 45

Repos: 1 jour

8 Personnes:

Préchauffez le four à th.4 (120°C).

Préparation de la mousse de saumon :

1. Retirez les arêtes et la peau du saumon, coupez-le en morceaux, assaisonnez-le de sel et de poivre.
2. Mixez les 3/4 de la chair dans un robot pour obtenir un hachis. Puis ajoutez le blanc d'œuf et la crème fleurette peu à peu, pendant la rotation au robot. Ce hachis se transforme alors en une mousse de saumon. Passez au tamis.
3. Le montage:
4. Ajoutez la ciboulette hachée. Versez la moitié du mélange dans une terrine beurrée, puis répartissez les dés de saumon restants sur la première couche.
5. Recouvrez ensuite avec le reste de mousse.
6. Posez la terrine dans un plat creux allant au four, dans

lequel vous aurez versé de l'eau jusqu'à la moitié / trois quart de la terrine.

7. Couvrez de papier aluminium (ou papier cuisson) pour une cuisson lente.
 8. Faites cuire au bain-marie dans un four chaud pendant 45 min environ. Si cela n'est pas suffisant, si la mousse coule encore, prolongez de 10-15 min.
 9. 10 min avant la fin de cuisson, retirez le papier aluminium.
 10. Laissez reposer à température ambiante avant de mettre au frais, au moins une nuit.
 11. Démoulez, coupez la terrine de saumon à la ciboulette en tranches et servez avec des toasts chauds.
-

THON A LA TOMATE

800 g Thon(en 1 ou 2 rouelles)

- 3 Tomates
- 30 cl Coulis de tomates
- 2 Poivrons verts
- 1 Carotte
- 1 Oignon
- 2 gousses Ail
- 1 Bouquet garni
- 15 cl Vin blanc

- 3 cuillères à soupe Huile d'olive
- 2 pincées Sucre
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Ebouillantez les tomates, puis épluchez-les.
2. Coupez-les en deux, pressez-les pour les épépiner, puis hachez la chair assez grossièrement.
3. Rincez les poivrons verts et ôtez le pédoncule. Coupez-les en deux et retirez-en les graines et les filaments. Détaillez les poivrons en lamelles.
4. Epluchez l'oignon et la carotte et coupez-les en rondelles. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Dès qu'elle est chaude, mettez l'oignon et les poivrons à revenir.
5. Laissez cuire de 3 à 4 min, en mélangeant bien, puis ajoutez les tomates, la carotte et le vin blanc.
6. Dès l'ébullition, versez le coulis de tomates.
7. Ajoutez le sucre, le bouquet garni et l'ail épluché et écrasé. Salez et poivrez.
8. Laissez mijoter à demi couvert pendant 15 min.
9. Rincez alors la (ou les) rouelle(s) de thon et épongez-la (les) à l'aide d'un papier absorbant.
10. Placez le thon dans la cocotte et laissez cuire à petit feu de 20 à 25 min selon l'épaisseur du poisson.
11. Au moment de servir, retirez le bouquet garni de la sauce.

Servez bien chaud dans un grand plat de service. Décorez avec quelques feuilles de laurier.

WOK DE CREVETTES PIMENTÉES A L'ANANAS

Préparation: 20 mn

Cuisson: 20 mn

4 personnes:

500 g de queues de crevettes crues décortiquées (décongelées)

1 ananas (ou 1 bte d'ananas en morceaux bien égoutté)

1 poivron rouge et jaune

2 oignons

3 gousses d'ail

1 petit morceau de gingembre frais

1 cuillère à soupe de miel liquide

2 cuillères à soupe de sauce soja

4 cuillères à soupe de coulis de tomates

persil

Tabasco (selon votre convenance)

sel, poivre

1. Pelez et hachez les oignons et l'ail.

2. Dans une sauteuse, faites revenir les oignons avec l'ail pendant 3/4 min dans un peu d'huile d'olive, ajoutez le mélange de poivrons et le gingembre râpé pendant 5 minutes. Si vous utilisez des poivrons frais, coupez-les en lanières

3. Dans une poêle, faites dorer l'ananas (que vous aurez coupé en morceaux) dans un peu d'huile d'olive à feu moyen pendant 5

minutes.

4. Les retirer et mettre à leur place, les crevettes que vous ferez saisir à feu vif pendant 2 minutes, puis remettez tout dans la sauteuse, arrosez avec le miel, le coulis de tomates, le tabasco et la sauce soja, mélangez et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes à feu doux.

5. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

6. Au moment de servir, parsemez de persil plat ciselé.

Servez chaud accompagné d'un riz blanc.