

POMME DE TERRE FARCIE A LA TEX MEX

Préparation: 15 mn

Cuisson: 1h

Ingrédients:

- 2 grosses pommes de terre pour cuisson au four
- 250 g de bœuf haché
- 200 g de haricots rouges en boîte égouttés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- 1/2 petit piment rouge frais épépiné et haché
- 1/2 poivron rouge épépiné et haché
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1 pincée de poivre de Cayenne
- 1/2 cuillère à café d'origan frais
- 200 g de tomates concassées en boîte
- 2 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 petit oignon haché, sel et poivre noir du moulin
- 4 cuillère à soupe de crème acidulée avec un jus de citron, en accompagnement
- 1/2 cuillère à café de marjolaine fraîche
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 8).
2. Frottez les pommes de terre avec un peu d'huile puis piquez-les sur une brochette.
3. Placez les pommes de terre sur une plaque dans le haut du four, et faites cuire 30 min avant de commencer à préparer la farce.
4. Chauffez l'huile dans une grande casserole et ajoutez l'ail, l'oignon et le poivron. Faites cuire 4 à 5 min à feu doux.
5. Mettez le bœuf à dorer.

6. Incorporez le piment, le cumin, le poivre de Cayenne, les tomates concassées et le concentré, 4 cuillerées à soupe d'eau et les herbes.

7. Portez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez mijoter 25 min, en remuant de temps à autre.

8. Ajoutez les haricots rouges et laissez cuire 5 min à découvert. Retirez du feu et incorporez la coriandre hachée.

9. Assaisonnez généreusement et réservez.

10. Coupez en deux les pommes de terre cuites au four et mettez-les dans des assiettes de service.

11. Couronnez de la farce pimentée et d'une cuillerée de crème acidulée.

12. Garnissez de marjolaine fraîche hachée et servez chaud accompagné de quelques feuilles de laitue.

Pomme-cassis

Ingrédients :


2.5 cl de sirop de cassis

25 cl de jus de pomme

quelques glaçons

Préparation du cocktail :

Mettre le sirop de cassis et les glaçons dans un verre

tumbler  rajoutez le jus de pomme mélangez.

POMMES DE TERRE AU FOUR AU FROMAGE A RACLETTE ET LARD

4 personnes :

Quelques pommes de terre moyenne

du lard fumé en tranches

du beurre

du poivre noir et du sel

quelques cornichons au vinaigre

PRÉPARATION :

Faites cuire les pommes de terre lavées et non épluchées à l'eau avec une pincée de sel. Égouttez-les, passez-les sous l'eau froide, épluchez-les et coupez-les en tranches.

Dans une poêle sans matière grasse, faites griller rapidement les tranches de lard fumé, réservez sur du papier absorbant...

Dans la même poêle, faites fondre un peu de beurre et faites rissoler les tranches de pommes de terre, 2 ou 3 minutes de chaque côté, en poivrant et salant légèrement.

Sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, assemblez les tranches de pommes de terre, de lard et de raclette (comme sur la photo) et piquez un bâtonnet pour maintenir en place.

Passez au four à 180°C ou sous le grill jusqu'à ce que le fromage fonde, servez aussitôt avec des petits cornichons.

POMMES DE TERRE CARBONARA

Préparation: 20 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

4 personnes

Ingrédients:

Fromage râpé

20 cl de crème de cuisson

3 tranches de bacon

2 champignons

1 petit oignon

1 kg de pommes de terre

Poivre

Sel

Huile d'olive

Préparation:

1. Préchauffer le four à 200 degrés.
2. Peler les tubercules, les rincer et les découper en quartiers.
3. Les laver plusieurs fois pour éliminer leur amidon
4. Ensuite, les sécher avec des serviettes en papier.
5. Les étaler dans un plat à four large.
6. Les arroser d'un filet d'huile.
7. Les faire cuire au four.
8. Peler l'oignon et le couper en dés.
9. Nettoyer les champignons et les trancher.
10. Détailler le bacon en petits morceaux.
11. Le faire dorer dans une poêle sans ajouter de matière grasse.

12. Jeter l'huile recueillie dans la poêle et la nettoyer.
 13. Y verser un filet d'huile.
 14. Ajouter l'oignon et le faire revenir.
 15. Incorporer les champignons et les faire sauter quelques instants.
 16. Ajouter le bacon, la crème, du sel et du poivre.
 17. Laisser la sauce réduire, puis la verser sur les tubercules.
 18. Saupoudrer de fromage râpé.
 19. Faire gratiner au four.
 20. Servir les pommes de terre à la carbonara.
-

POMMES DE TERRE SAUTÉES AUX LANGOUSTINES

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn

4 personnes:

400 g de pommes de terre (échalote de préférence)

2 cl d'huile d'arachide ou de pépin de raisin

sel, poivre

24 langoustines moyennes

estragon

cerfeuil

l'aneth

échalote

1 cube bouillon fines herbes (knorr)

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

sauce soja

1. Décortiquez les langoustines, faites une marinade 1 cube bouillon aux fines herbes de knorr laissez mariner 1 h ou la veille bien couvert au frais.
 2. Lavez les pommes de terre, coupez-les en quartier faites les bouillir 5 mn environ dans de l'eau.
 3. Egouttez les pommes de terre et faites-les revenir dans une poêle avec l'huile d'arachide pendant 10-15 min, à feu moyen salez et poivrez.
 4. Faites sauter les queues 30 secondes sur chaque face à feu moyen avec une cs d'huile d'olive
 5. Dressez les pommes de terre et les langoustines.
 6. Rajoutez le jus de la poêle et rehaussez avec de la sauce soja. Vérifiez l'assaisonnement.
 7. Terminez avec la petite salade d'herbes mélangées avec un peu de vinaigrette.
-

PORC

AVANTAGES: riches en protéines de qualité, en vitamines et en minéraux riche en fer. Les morceaux maigres sont pauvres en lipides.

INCONVÉNIENTS: le jambon et la charcuterie de porc contiennent beaucoup de sel et aussi de gras.

POTIRON

AVANTAGES: riche en bêta- carotène, fer et de potassium, riche en fibres; peu calorique. Bonne source de protéines, de vitamines du groupe B et de fibres. Se conserve longtemps.

POUDRE DE BAOBAB

AVANTAGES:

La poudre de baobab est riche en vitamines B1,B2,B6, Fer et Zinc.

Elle agit contre le cholestérol, le diabète, l'anémie, l'asthénie, l'indigestion, la constipation, L'ulcère gastrique.

10 fois le niveau d'antioxydant d'une orange,

6 fois la vitamine C d'une orange,

3 fois le calcium d'un verre de lait,

6 fois le potassium de la banane,

4 fois le phosphore de la banane.

POULET A L'ANANAS

1 heure 20 minutes

4 personnes :

1 poulet

1 boîte d'ananas en morceau égoutté

1 poivron vert

1 poivron rouge

1 oignon

1 boîte de concentré de tomates

1 bouquet garni(thym, laurier, persil)

sel, poivre

1 jumbo (bouillon de bœuf)

piment (facultatif)

1. Coupez le poulet en morceaux.
2. Epluchez et coupez l'oignon, les poivrons en dé
3. Faites revenir le poulet avec l'oignon, les poivrons et les morceaux d'ananas.
4. Ajoutez le concentré de tomates, un peu d'eau, le bouquet garni le poivre, le bouillon, le sel(vérifiez l'assaisonnement avant) le piment et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure.
5. Servez avec du riz parfumé de préférence.

LES CONSEILS DE NINA: Pour plus de gout marinez le poulet la veille avec un peu d'herbes de provinces et le jumbo(se trouve dans les commerces exotiques) sinon un bouillon KUB poulet;

JE VEUX SAVOIR: Riche en vitamine c, B6, acide folique, fer, et manganèse

POULET A L'ANANAS

Préparation : 20 min

cuisson : 1 h

4 personne(s) :

- 1 poulet
- 1 ananas
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 boite de concentré de tomates
- 300 g de riz
- Des herbes aromatisées
- Du sel
- Du poivre

Préparation:

1. Coupez le poulet en morceaux. Épluchez et coupez l'oignon, les poivrons et l'ananas.
2. Dans une poêle, faites dorer le poulet avec l'oignon, les poivrons et les morceaux d'ananas.

3. Ajoutez le concentré de tomates, un peu d'eau, des herbes et laissez mijoter pendant 1 heure.