



CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS



Ingrédients pour 20 ramequins

- 100 grammes de foie gras cuit
- 3 jaunes d'œufs
- 150 millilitres de lait
- 150 millilitres de crème liquide
- Sel - poivre
- Cassonade

- ↳ Préchauffez le four, thermostat 4.
- ↳ Mixez les jaunes d'œufs avec le foie gras coupé en dés.
- ↳ Ajoutez progressivement le lait, puis la crème liquide. Salez et poivrez.
- ↳ Versez la préparation dans de petits ramequins que vous placerez dans un grand plat rempli à moitié d'eau afin de les faire cuire au bain marie
- ↳ Enfournes 45 minutes, thermostat 4.
- ↳ Laissez les crèmes refroidir puis placez-les au réfrigérateur 6 à 8 heures (le mieux étant de les préparer la veille).
- ↳ Saupoudrez de cassonade, puis placez au four pour les caraméliser (quelques minutes, thermostat 7/8) ou, plus simplement, utilisez un chalumeau.



RAÏTA AU CONCOMBRE

Ingrédients

- 1/2 concombre
- 2 yaourts à la grecque
- lait en poudre
- sel—poivre—cumin—paprika
- menthe fraîche



- 🔪 Coupez le concombre en 2 dans le sens de la longueur.
- 🔪 Enlevez les graines et le couper en petits morceaux.
- 🔪 Laissez égoutter le concombre dans une passoire pendant quelques minutes et essorez le (dans du papier absorbant).
- 🔪 Ajoutez le concombre dans 2 yaourts à la grecque (enrichi avec 2 cuillères à soupe de lait en poudre).
- 🔪 Salez, poivrez, ajoutez du cumin et du paprika selon les goûts ou de la menthe fraîche hachée.



RILLETTES DE THON



Ingrédients pour 20 ramequins

- 4 petits Chavroux ou St Morêt
- 1 boîte de thon émietté
- 4 c à soupe de fromage blanc
- Ciboulette
- Persil
- ½ jus de citron

- ↳ Ecrasez le thon à la fourchette avec les fromages.
- ↳ Ajoutez le reste des ingrédients et malaxez jusqu'à obtention d'une consistance fine.
- ↳ Vous pouvez tartiner sur des blinis ou des toasts ou accompagner de quelques cubes d'avocat bien mûr par exemple.



HACHIS PARMENTIER AU POTIRON



Ingrédients pour 4 personnes

- | | |
|--|---|
| - 1 kg de potiron
d'agneau désossé | - 450 g d'épaule |
| - 250 g de pommes de terre | - 100 g d'emmental râpé |
| - 50 g de beurre | - 40 g de raisins secs |
| - 2 oignons | - 1 oeuf |
| - 1 gousse d'ail | - 1 pointe de couteau de quatre-épices |
| - 5 cuillères à soupe de persil haché- | - 1 cuillère à café rase de cumin en poudre |
| - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive | - sel et poivre |

- ✎ Détaillez les pommes de terre et la citrouille en cubes, et mettez-les à cuire à la vapeur pendant 30 min.
- ✎ Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
- ✎ Ciselez les oignons et l'ail, faites-les revenir dans une poêle à feu doux avec de l'huile chaude. Incorporez la viande hachée, le persil, les épices et le cumin. Assaisonnez et laissez dorer à feu vif. Ajoutez les raisins secs et l'oeuf battu en omelette, hors du feu.
- ✎ Réduisez les pommes de terre et le potiron en purée, et assaisonnez. Incorporez 30 g de beurre et 50 g d'emmental.
- ✎ Déposez le hachis de viande dans un plat beurré, recouvrez le de purée et parsemez d'emmental et de noisettes de beurre. Enfourez pendant 25 à 30 min.