

ACCRAS DE MORUE

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

10 personnes :

- 200 g de morue à dessaler
- 250 g de farine
- 1 piment oiseau ou du piment de Cayenne selon le goût
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 4 gousses d'ail
- 1 petit bouquet de persil
- quelques brins de ciboulette
- 2 oignons ou 3 à 4 cives
- 100 ml de lait
- sel et poivre
- huile pour friture.

1. Si vous utilisez de la morue non dessalée, dessalez-la dans de l'eau froide pendant plusieurs heures en changeant l'eau régulièrement.
2. Si vous utilisez de la morue surgelée, laissez la décongeler sautez l'étape du dessalage et passer directement à la cuisson.
3. Faites pocher la morue dans de l'eau bouillante pendant 20 mins environ. Égouttez bien, ôtez la peau et les arêtes. Émiettez très finement la chair avec les doigts ou à l'aide d'une fourchette.
4. Hachez ensuite les oignons, le piment, et le persil.
5. Écrasez l'ail en purée, ciselée très finement la ciboulette et mélangez bien le tout à la morue.
6. Incorporez la farine et la levure, mélanger bien à nouveau.
7. Ajoutez ensuite le lait et les œufs, le sel et le poivre. remuez bien pour obtenir un mélange homogène couvrez et laissez reposer pendant 15 à 20 mins.

8. A l'aide d'une petite cuillère, prélevez de la pâte de la grosseur d'une noix et déposez les au fur et à mesure dans l'huile de friture préalablement bien chauffée.
 9. Laissez cuire en les retournant à mi cuisson jusqu'à ce que les accras soient bien dorés. Servez chauds avec des quartiers de citron.
-

ACRAS DE LANGOUSTE

4 personnes :

250 g de chair de langouste

250 g de farine

2 oeufs

1 verre de lait

le jus d'1/2 citron vert

1 cc de bicarbonate

1 oignon, 2 gousses d'ail

2 cives (ciboulettes)

Thym, Persil, Huile

1. Emiettez la chair et faites-la mariner dans le jus d'un 1/2 citron durant 10 ou 15 minutes.
2. Dans un saladier, hachez très finement la ciboulette, l'ail et le persil. Puis ajoutez la farine, le bicarbonate et le lait.
3. Mélangez le tout de façon à obtenir une pâte sans grumeaux.

4. A l'aide d'une cuillère à soupe, incorporez des morceaux de chair à la préparation faite précédemment.
 5. Plongez-les ensuite dans l'huile chaude de votre friteuse. Servez chaud.
-

BEIGNET DE CREVETTES A LA JAPONAISE

Préparation: 20 mn

Cuisson 10 mn

4 personnes:

- crevettes roses : 24
- farine de riz : 150 g
 - oeuf : 1
 - riz : 1 tasse
 - eau : 25 cl
- sucre : 2 c. à soupe
- huile pour friture

1. Décortiquez les crevettes en ne laissant que la partie finale de la queue.
2. Dans une jatte, battez l'œuf avec l'eau. Salez.
3. Ajoutez la farine de riz en mélangeant sans fouetter.
4. Faites chauffer l'huile de friture.
5. Trempez successivement les crevette dans la pâte puis dans le riz cuit et jetez-les aussitôt dans l'huile bien chaude.
6. Retirez dès que les bulles ont diminué de volume.

7. Dégustez avec la sauce soja dans laquelle vous aurez ajouté le sucre ainsi qu'une salade de chou blanc et de fenouil.
-

BEIGNETS DE POULET

Préparation: 20 mn

Cuisson: 26 mn

4 personnes:

400 g de blanc de poulet
1 c. à café de gingembre frais râpé

3 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de vinaigre
1 c. à café de sel

Pour la sauce à l'ail:

150 g de mayonnaise à l'huile d'olive
2 c. à café de crème d'ail,
1 c. à café de sel
1 c. à soupe de persil haché,
1 filet de jus de citron

Pour la pâte:

1/4 de c. à café de poivre
1 blanc d'œuf monté en neige
150 g de farine,
10 cl d'eau
1/2 c. à café de sel, huile friture

1/2 sachet de levure chimique

1. Découpez le blanc de poulet en fines lanières. Dans un bol, mélangez le gingembre frais avec le reste des ingrédients.
 2. Déposez les lanières de poulet dans le bol et les faire mariner pendant 4 heures.
 3. Dans un bol, versez la mayonnaise à l'huile d'olive.
 4. Ajoutez la crème d'ail, le persil, le sel et le jus de citron selon le goût.
 5. Préparez une pâte liquide et homogène avec l'eau, la farine, les épices et la levure, et incorporez délicatement le blanc d'œuf monté en neige.
 6. Trempez les lanières de poulet marinées dans la pâte à beignets et les faire frire dans un bain d'huile chaud.
 7. Lorsque les beignets de poulet sont cuits et dorés, les égoutter et les dresser sur un lit de laitue.
 8. Servez les beignets de poulet chauds accompagnés de tranches de citron et de sauce à l'ail.
-

BLINIS AUX CREVETTES

20 blinis

1 oignon

1 demi poivron rouge

250g de crevettes décortiquées

1 demi cc de cumin

1 cs de coriandre fraîche ciselée
2 cs de sauce soja
2 cs d'huile d'olive

1. Peler et émincer finement l'oignon
 2. Couper le demi poivron en petits cubes
 3. Faire dorer l'oignon et le poivron dans une poêle préalablement chauffée avec de l'huile d'olive
 4. Ajouter les crevettes, le cumin, le coriandre et la sauce soja
 5. Mélanger le tout et laisser cuire 2 bonnes minutes à feu doux
 6. C'est prêt! Vous n'avez plus qu'à tartiner les blinis chauds.
-

BRIOCHE AU YAOURT

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 7

Ingrédients:

Zeste râpé d'1 citron

Graines d'1 gousse de vanille

8 g de levure de bière fraîche

130 g de sucre

3 cl d'huile

2 jaunes d'œufs

10 cl de lait tiède

125 g de yaourt

$\frac{1}{2}$ kg de farine

Préparation:

1. Verser le lait tiède dans un grand bol.
 2. Y faire dissoudre la levure de bière avec 2 cuillérées de sucre.
 3. Bien mélanger, puis laisser reposer une dizaine de minutes.
 4. l'exception du sel.
 5. Pétrir, puis ajouter le sel.
 6. Poursuivre le pétrissage.
 7. Bien mélanger pour voir une pâte homogène, non collante et souple.
 8. La couvrir d'un torchon et la laisser lever 2 heures dans le four éteint avec la lumière allumée.
 9. Prélever des morceaux de pâte de 60 g chacun et les façonner en boules.
 10. Les disposer sur une plaque tapissée de papier cuisson.
 11. Mettre une boule de 25 g sur chacune des brioches.
 12. Couvrir et laisser lever encore une heure.
 13. Préchauffer le four statique à 190 degrés.
 14. Badigeonner les brioches de jaune d'œuf battu avec un peu de lait.
 15. Enfournier pour un quart d'heure.
 16. Servir les brioches au yaourt.
-

BRIOUAT AU RIZ AU LAIT

Préparation : 1h 30 min

cuisson : 45 min

4 personnes :

- 500g de feuilles à pastilla (ou feuilles à brick)
- 1 œuf
- De l'huile pour friture

- Du sucre glacé pour la garniture Pour la farce
 - 1 bol de riz
 - 2 bols de lait
 - 3c.à.s de sucre semoule
 - 20g de beurre

1. Cuire le riz dans une casserole à l'eau bouillante salée, une demi cuisson.
2. Égouttez Mettre le riz dans un plat allant au four, ajoutez le lait, le sucre et le beurre. Cuire au four à 180° C pendant une heure.
3. Laissez refroidir. Coupez avec une paire de ciseaux les feuilles à pastilla en forme des rectangles de dimension de 10cm sur 30cm. Placez un rectangle sur la table de travail. Mettre une cuillerée à soupe de farce à l'extrémité de ce rectangle. Pliez et repliez pour former un triangle.
4. Collez le bout avec l'œuf battu, en veillant à bien enfermer le triangle.
5. Répétez cette opération jusqu'à l'épuisement de la farce ou les feuilles à pastilla. Faire frire ces triangles jusqu'à qu'ils soient bien dorés.
6. Saupoudrez de sucre glacé. Servir aussitôt.

CAKE AUX LARDONS ET OLIVES

Ingrédients :

- 200 g de farine
- Olives vertes
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

- 10 cl d'huile (tournesol, olive...)
- 10 cl de lait chaud
- 100 g de gruyère ou comté râpés
- 200 g de lardons ou jambon coupés en dés
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Dans une poêle, faire revenir les lardons sans ajouter de matière grasse. Mélanger la farine, les œufs, l'huile, le sel et le poivre.

2. Ajoutez le lait progressivement puis incorporez le fromage râpé, les olives et les lardons.

3. Déposez la préparation dans un moule à cake chemisé d'un papier cuisson puis enfournez 45 minutes à 200°C.

Les conseils de Nina : Servez votre cake avec salade

CAKE AUX PRUNEAUX ET AUX LARDONS

Préparation: 15 mn

Cuissons: 40 mn

6 personnes:

80 g de pruneaux dénoyautés d'Agen

200 g de lardons

100 g de gruyère râpé

3 œufs

200 g de farine
1 cuillère à café de levure chimique
50 ml d'huile d'olive
150 ml de lait
sel, poivre

1. Dans une jatte, mélangez les œufs avec la farine, la levure, l'huile, le sel et le poivre.
2. Ajoutez le lait tiédi et l'emmental râpé. Mélangez bien.
3. Ajoutez les lardons et les pruneaux.
4. Versez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré ou un moule en silicone.
- 5 . Mettez au four 40 minutes à 180 `C .
6. Attendez 10 minutes, démoulez.
7. Laissez refroidir le Cake aux pruneaux et aux lardons avec de servir.

CARI DE CREVETTES AUX COURGETTES

Préparation : 15 min

cuisson : 30 min

4 personnes :

- 1 l d'eau pure pour le riz
 - 2,5 g de sel
 - 160 g de riz
- 17 g d'huile de tournesol
 - 110 g d'oignon
 - 12 g d'ail
- 400 g de tomates pelées en boîte
 - 2 g de sel
 - 0,5 g de poivre
 - 230 g de courgette
- 1 g de thym frais ou séché
 - 2 g de curcuma
- 450 g de crevettes crues
- 160 g d'eau pure pour le cary

1. Lavez sous l'eau courante les courgettes.
2. Tracez des sillons réguliers pour obtenir une belle décoration.
3. Coupez en demi-rondelles. Épluchez l'ail, dégermez. Émincez l'ail. Coupez la tige et la racine de l'oignon, épluchez.
4. Lavez sous l'eau courante. Coupez en demi rondelles l'oignon. Pelez et déveinez les crevettes en coupant le haut de la crevette avec un ciseau jusqu'à la queue.
5. Retirez la partie noire. Les crevettes sont prêtes, la préparation est terminée.
6. Versez l'eau, le sel, portez à ébullition.
7. Versez en pluie le riz, mélangez. Laissez cuire selon les indications sur le paquet (10/15 minutes).
8. Égouttez et versez l'huile dans le wok. Dès que l'huile est chaude, faites frire à feu moyen l'oignon et l'ail, laissez dorer, puis ajoutez les tomates, salez, poivrez au goût, joindre les courgettes et le thym, mélangez.
9. Dans le wok, ajoutez le curcuma, les crevettes et l'eau.

Mélangez, faites cuire environ 15 minutes. Vérifiez la cuisson de la courgette avec les dents d'une fourchette.

10. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement.

11. Préparez la décoration du plat de service et servir aussitôt.