CROQUE MONSIEUR

4 personnes:

- 1 pain de mie
- 150 g de beurre
- 150g de béchamel
- 5 tranches de jambon blanc
- 4 tranches de comté
- 100 g de parmesan râpé
- 4 bouquets de salade
- 1 trait de vinaigrette

Préparation :

1. Pour commencer, **taillez les croûtes du pain de mie** et puis tranchez-le dans la longueur pour obtenir des tranches de **2 cm d'épaisseur.** Faites chauffer le beurre dans une poêle. Déposez les tranches de pain sur une plaque et imbibez-les sur les deux côtés avec ¾ du beurre fondu en utilisant un pinceau.
2. Ensuite, posez les tranches de pain de mie sur une assiette et nappez-les de **béchamel froide**. Ajoutez des tranches de jambon taillées de la dimension des tranches de pain, puis une tranche de comté et une nouvelle tranche de jambon. Fermez avec une tranche de pain de mie.
3. Enroulez le croque-monsieur dans du **film alimentaire** en le serrant légèrement. Mettez-le au réfrigérateur et **laissez reposer pour 8 heures.** Cela rendra votre croque-monsieur compact et parfait.
4. Après ce temps, défilmez votre sandwich. Faites chauffer une plaque, déposez le croque-monsieur et badigeonnez-les avec le reste du beurre fondu. Saupoudrez de **parmesan râpé**.
5. Pour finir, passez votre croque-monsieur **au four à 180°C pour 8 minute**s en mode grill, pour qu'il puisse

gratiner. Servez chaud avec une petite salade assaisonnée de vinaigrette.

CROQUETAS AU JAMBON

Préparation: 30 mn

Cuisson: 2 mn

Marinade 2 h

4 personnes:

pour 20 croquetas :

30 g de beurre
100 g de farine
50 cl de lait
1 pincée de noix de muscade
150 g de fromage râpé au choix
4 tranches de jambon Serrano coupé en fines lanières
2 œufs
1/2 verre de lait
chapelure
1 L d’huile à friture ou de tournesol
sel, poivre

1. Préparez une sauce béchamel bien ferme : dans une casserole à feu doux, faire fondre le beurre y ajouter la farine, sans cesser de remuer.
2. Une fois cette préparation bien lisse, incorporez petit à petit le lait. Salez, poivrez et mettre une pincée de noix de muscade.

3. Remuez sans s’arrêter jusqu’à ce que la béchamel devienne épaisse. (ne pas faire bouillir)Si elle ne vous semble pas assez épaisse, rajoutez un peu de farine. Retirez du feu.

4. Ajoutez le fromage choisi, ainsi que les lanières de jambon serrano. Placez cette préparation au réfrigérateur pendant minimum 2 h.

5. Préparez la panure en mélangeant les 2 œufs et le demi-verre de lait dans un bol. Dans un deuxième bol, versez une bonne quantité de chapelure.

6. Sortez la préparation du frais, et formez des petites boules que vous tremperez dans la préparation œufs + lait, puis dans la chapelure.

7. Posez ces croquetas presque prêtes sur une feuille en aluminium.

8. faites chauffer l’huile, plongez y les croquetas jusqu’à ce quelles soient bien dorées. Puis les retirer de l’huile.

9. Les poser dans un plat adapté, laissez un peu refroidir

CROQUETTE DE POMME DE TERRE AU FROMAGE

Préparation: 20 mn

Cuisson: 40 mn

4 personnes:

750 g de pommes de terre à chair jaune
50 g de gruyère râpé
50 g de parmesan râpé
2 œufs
8 cuillerées à soupe de chapelure
de la noix de muscade

sel, poivre
l’huile de Friture.

1. Epluchez les pommes de terre, lavez-les, épongez-les.

2. Faites-les cuire à la vapeur(en les plaçant dans le panier d’un autocuiseur par exemple).

3.Lorsque les pommes de terre sont cuites, passez-les au presse-purée.

4. Incorporez à cette purée le fromage de gruyère et le parmesan râpé. Ajoutez 1 œuf; assaisonnez de sel,de poivre et d’un peu de muscade râpée, mélangez soigneusement(la pâte doit être lisse et ferme).

5. Cassez l’œuf qui reste dans une assiette creuse. Prenez de petites quantités de purée avec une cuillère à soupe et façonnez ainsi les croquettes.

6. Passez les croquettes dans l’œuf battu, puis dans la chapelure.

7. Jetez les croquettes une à une dans la friture.

8. Disposez un papier absorbant dans le fond du plat de service. Egouttez les croquettes lorsqu’elles sont bien dorées et disposez-les en dôme dans le plat de service.

servez chaud.

CROQUETTES DE MORUE

6 personne(s)
préparation : 1h 30 min
cuisson : 5 min
Ingrédients:
– 450 gr de morue séchée
– 2 bananes plantain
– 1 oignon rouge
– 1 branche de céleri
– 2 gousse d`ail
– 20 g de concentré de tomate
– 1 cuillère à café de piment en poudre
– 1 cuillère à café de cumin en poudre
– 1 cuillère à café de coriandre en poudre chapelure
– De l`huile d`arachide

Préparation:

1. La veille, faites tremper la morue séchée dans un grand volume d`eau.
2. Le lendemain, rincez plusieurs fois la morue sous l`eau en la frottant afin de bien la dessaler, puis mettez-la dans une casserole avec le piment en poudre et portez à ébullition.
3. Laissez cuire 20 min. Égouttez la morue et laissez refroidir. Pendant ce temps, épluchez les bananes plantain et coupez les en morceaux.
4. Faites les cuire 30 min dans une casserole d`eau bouillante.
5. Égouttez la morue et les bananes cuites puis laissez-les refroidir.
6. Laissez cuire 20 min.
7. Égouttez la morue et laissez refroidir.

8. Mixez ensemble l`oignon rouge, la branche de céleri, les gousses d`ail, le concentré de tomate, le cumin et la coriandre en poudre jusqu`à obtenir un mélange homogène. La morue refroidie, enlevez lui la peau et les arêtes.
9. Écrasez grossièrement à la fourchette les bananes cuites et ajoutez-y la morue.
10. Mélangez puis incorporez-y la préparation aux épices. Réservez au frais pendant 1 heure.
11. Avec vos mains, formez des croquettes et roulez-les généreusement dans la chapelure.
12. Faites chauffez 1 cm d`huile dans une grande sauteuse et plongez-y vos croquettes (si vous avez une friteuse c`est encore mieux !.
13. Pour finir retournez vos croquettes dès qu`elle commencent à dorer, égouttez-les à l`aide d`un écumoire et déposez-les sur une feuille de papier absorbant.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE FARCIES AU POULET

Ingrédients:

1 beau filet de poulet
2 c à s. de farine
l’huile de tournesol
100 g de fromage râpé
poivre

2 jaunes d’œufs

1 c à c d’ail semoule déshydraté Sel

450 g de pommes de terre

Préparation:

1 : Lavez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en 4 et faites-les cuire dans une casserole d’eau bouillante salée. Égouttez-les et écrasez-les à la fourchette pour faire une purée.

2 : Ajoutez à la purée de pommes de terre, l’ail semoule, les jaunes d’œufs, le sel et le poivre. Mélangez bien.

3 : Hachez assez finement le poulet cru et mélangez avec le fromage râpé. Salez et poivrez.

4 : Formez 8 petits disques avec la purée de pommes de terre. Posez une cuillère de farce au poulet au centre de chaque disque. Recouvrez avec un disque de purée et soudez bien le dessus et le dessous pour que la farce ne s’échappe pas. Passez chaque croquette de chaque côté dans la farine versée dans une assiette creuse.

5 : Faites cuire dans une poêle avec de l’huile chaude. Dorez bien les croquettes de pommes de terre sous toutes les faces. Servez chaud sur un lit de salade verte.

CROUSTILLANTS DE CREVETTES

Préparation : 10 min
cuisson : 10 min
10 personnes :

– 3 portions de fromage
– 250 g de crevettes cuites et décortiquées

– 6 feuilles de brick
– 1 œuf
– 4 cuillères à soupe de farine
– Du citron
– Du persil pour décorer
– De l’huile de friture

1. Coupez les feuilles de brick sous forme de bandelettes.
2. Découpez le fromage en bâtonnets, en prenant en considération le nombre de crevettes.
3. Assemblez chaque crevette avec un bâtonnet de fromage, les mettre dans la farine, les tremper dans l’œuf (battu en neige),puis les mettre dans les bandelettes de brick. Frire les croustillants dans 4 cuillères d’huile chaude pendant une minute de chaque côté. Présentez avec du citron et du persil.

CRUMBLE D’ANANAS AUX NOIX

Préparation: 20 mn

Cuisson: 10 mn

4 personnes:

1 ananas
80 g de farine
80 g de sucre
80 g de beurre coupé en dés + 15 g
1 sachet de sucre vanillé
50 g de cerneaux de noix concassées
1 brin de romarin haché

1. Préchauffez le four à th.6 (180°C).

2. Mélangez du bout des doigts dans un saladier la farine, le beurre coupé en dés et le sucre, en émiettant la préparation.

3. Ajoutez les noix concassées.

4. Etalez le crumble en couche régulière sur une plaque beurrée.

5. Enfournez et laissez cuire 15 min jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez refroidir hors du four.

6. Epluchez l'ananas, coupez-le en 4 et retirez le cœur fibreux.

7. Hachez la chair, ajoutez le sucre vanillé et le romarin haché.

8. Répartissez dans les verres ou des coupes.

9. Posez un peu de crumble et servez rapidement

CURRY DE CREVETTES

Préparation: 15 minutes
Cuisson: environ 25 minutes
Portions: 4

Ingrédients

20 cl de crème fraîche
100 g de tomates pelées
2 petits oignons
½ kg de crevettes décortiquées cuites
Ciboulette
Poivre

Sel
1 càc de curry
1 càs d’huile

Préparation

1. Peler les oignons et les émincer.
2. Les faire revenir avec l’huile dans une casserole.
3. Ajouter les morceaux de tomates pelées, du sel, du poivre et le curry.
4. Laisser cuire le tout.
5. Incorporer les crevettes.
6. Verser la crème et poursuivre la cuisson 5 minutes.
7. Parsemer de ciboulette ciselée et servir le curry de crevettes.

ENDIVES AUX JAMBONS

Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 min
3 personnes:

– 4 Endives
– 4 Tranches de Jambon blanc
– Du sel, poivre
– De la gruyère râpée
– De la chapelure
– De la sauce Béchamel

1. Faire cuire les endives dans une casserole d’eau salée pendant 15 minutes.
2. Retirez les endives de l’eau salée, et bien les égoutter. Au besoin, les placer sur un papier essuie

tout en quelques minutes.
3. Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon blanc, et les mettre dans un plat allant au four.
4. En parallèle préparez la sauce Béchamel.
5. Nappez les rouleaux de jambon avec la sauce.
6. Ajoutez un peu de gruyère râpé et de la chapelure par dessus.
7. Cuisson : Sur le plat, mettre 4 petites noix de beurre, puis placez le tout dans un four chaud (200°, niveau 6). Attendre un quart d'heure que les endives soient bien chaudes, et le dessus grillé. Servir dans chaque assiette avec un peu de sauce

LES CONSEILS DE NINA : Même bien égouttées, les endives ont toujours tendance à faire un peu d'eau, aussi pour compenser vous pouvez utiliser à la place de la sauce Béchamel, une Sauce Mornay contenant du gruyère râpé qui épaissit plus en cuisant.

FEUILLETÉS A LA VIANDE

Préparation : 1h
cuisson : 45 min
4 personnes :

– 250g de viande hachée
– 1 oignon haché
– 1 cuillère à soupe de persil haché
– 4 fonds d'artichauts en conserve
– 1 cuillère à soupe d'huile
– 80g de fromage rouge râpé
– 1 jaune d'œuf
– Du sel, poivre

1. Faitez chauffer l’huile dans une poêle et y faire revenir l’oignon haché jusqu’à ce qu’il soit translucide, ajoutez la viande hachée et le persil haché, laisser cuire environ 10 minutes en remuant régulièrement avec une cuillère en bois, saler et poivrer, ajouter le fonds d’artichauts hachés et laisser cuire 1 minute,
2. Egouttez la préparation dans une passoire. Mettre la préparation de viande hachée dans un saladier, ajoutez la chapelure et le fromage râpé, bien mélanger.
3. Étalez finement la pâte sur un plan de travail fariné et découpez-la en rectangle de longueur de la baisse et 20cm de large.
4. Mettre la farce transformée en bâtonnets sur l’une d’extrémité de rectangle et roulez la pâte sur elle-même en serrant bien avec la main.
5. Coupez le roulé en tranches de 7cm de large, disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Badigeonnez-les de jaune d’oeuf avec un pinceau de cuisine.
7. Faites cuire au four moyen jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés. Servir aussitôt.