GRATIN DE CRÊPES FOURREES AU JAMBON FROMAGE

Ingrédients :

- 50 cl de lait
- 3 œufs
- 250 g de farine
- Un filet d’huile
- 120 g de purée pommes de terre
- 3 tranches de jambon blanc
- 6 tranches de raclette
- 30 cl de béchamel
- 160 g de fromage râpé
- 6 cornichons

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez la farine avec les œufs, et le lait. Dans une poêle légèrement huilée, faites cuire les crêpes. Gardez-en six pour le gratin.
2. Prenez une crêpe et garnissez-la avec un peu de purée de pomme de terre, le jambon et la raclette. Enroulez et faites de même avec les autres crêpes.
3. Nappez un plat à gratin de la moitié de la béchamel, puis déposer les crêpes. Répartissez la béchamel restante, et saupoudrez de fromage râpé.
4. Enfournez 15 minutes à 200 °C, puis à la sortie du four garnissez de rondelles de cornichons et dégustez.

GRATIN DE POMME DE TERRE AU PARMESAN

Ingrédients:

1 kg de pommes de terre
250 gr de mozzarella égouttée
2 à 4 cuillères à soupe de parmesan
huile d’olive extra vierge
romarin Sel

Préparation:

1. Lavez d’abord les pommes de terre et pelez-les.
2. Coupez de très fines tranches de pomme de terre à l’aide d’une mandoline ou d’un couteau bien aiguisé.
3. Déposer dans un plat une première couche de pommes de terre, une poignée de mozzarella en dés et un parmesan, une pincée de sel:
4. Ajoutez quelques aiguilles de romarin écalé.
5. Formé 4 couches.
6. Répétez l’opération en alternant les couches: pommes de terre, mozzarella, parmesan, romarin et un peu de sel.
7. Enfin, recouvrir d’une couche de pommes de terre, d’un peu de parmesan et d’un généreux filet d’huile, en saupoudrant toute la surface, en réservant une poignée de mozzarella
8. Ajoutez une aiguille de romarin.
9. Cuire les pommes de terre dans un four très chaud à 180 ° pendant environ 30 minutes dans la partie moyenne-basse du four. Le temps dépend de la finesse de la coupe des pommes de terre. Si l’épaisseur est moyenne, continuez la cuisson pendant au moins 20 à 25 minutes! Les miens étaient très minces!

10. Enfin, lorsque les pommes de terre sont tendres et cuites, ajoutez le reste de la mozzarella, un filet d’huile et un autre petit parmesan, allumez le gril et passez au niveau supérieur du four et laissez-le dorer pendant 5 à 6 minutes!

HOMARD GRILLE AU BEURRE CORAIL

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn

4 Personnes:

- 1 homard
- le corail des têtes de homards
- 100 g de beurre
- 1 c. à soupe de Cognac
- 4 c. à soupe d’huile
- sel, poivre

- 1.Prenez un homard vivant et maintenez sa queue allongée. Coupez-la en 2 dans la longueur en introduisant le couteau dans le coffre, côté queue, lame dirigée vers les pinces. Et enfoncez la lame jusqu’à la planche avant de tranchez d’un coup net. Retournez le homard et fendez la queue de la même façon.
- 2.Retirez la poche à cailloux et le fil des intestins de la queue. Mettez la partie noire ou verdâtre dans un bol (corail). Assaisonnez les chairs de sel et poivre, huilez ou badigeonnez de beurre fondu. Retirez les élastiques des pinces (en principe on ne risque plus

rien). Posez les 2/2 homard sur le grill chaud. Soit 2 à 5 min selon grosseur, retournez sur la carapace même temps.

- 3.Finissez la cuisson au four en ayant pris soin de protéger la chair avec un papier sulfurisé ou alu beurré. Pour la sauce au beurre corail, faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux dans laquelle on ajoutera le corail ainsi qu’une cuillère à soupe de Cognac. La sauce doit être crémeuse. Servez votre recette de homard grillé au four aussitôt avec son beurre de corail.
- 4.Flambez le homard avant de le servir pour le parfumer au Cognac. Cela relèvera le goût de ce produit de fêtes. Pour cela disposez votre homard dans une poêle en fonte avec un long manche. Versez sur le dessus le Cognac déjà chauffé. Et utilisez une grande allumette pour ne pas vous brûler. Une fois que l’alcool est complètement évaporé, le flambage est terminé.

LASAGNE A LA BOLOGNAISE

Préparation: 20 mn

Cuisson: 40 mn

4 personnes:

500 g de plaques de lasagne
200 g de viande hachée de bœuf
1 oignon
1 boite de sauce tomate

2 cuillères à soupe de concentré de tomates
1 cuillère à soupe de fond de veau déshydraté

1 dl de vin blanc
0.5 dl d`huile
50 g de beurre
1/2 de litre de Sauce béchamel
30 g de beurre
30 g de farine
1/2 litre de lait
noix de muscade
150 g de gruyère râpé
sel, poivre

1. Cuire la sauce bolognaise dans une casserole, faites chauffer l`huile

2. Faire revenir la viande hachée de bœuf, assaisonnez.

3. Ajoutez l`oignon haché et laissez cuire pendant 3 à 4 minutes

4. Déglacer, verser le vin blanc

5. Mouillez avec le fond de veau, déliez le fond de veau déshydraté avec 1/4 de litre d`eau tiède

6. Ajoutez le concentré de tomates, la sauce tomate, le thym et le laurier

7. Laissez mijoter pendant 15 minutes environ tout en remuant avec une spatule en bois

8. Préparez la Sauce béchamel, dans une casserole, mélangez le beurre et la farine, ajoutez le lait, assaisonnez

9. Mélangez sans cesse avec un fouet jusqu`à ce que la sauce béchamel commence à épaissir.

10. Cuire les lasagnes, Faites chauffer une casserole d`eau salée additionnée d`huile d`olive.

11. Retirez les lasagnes dès quelles sont cuites à l`aide d`une écumoire. Étalez-les sur un torchon de cuisine pour les sécher.

12. Préchauffez le four à 200°

13. Dans un plat à gratin, étalez une couche de lasagne, nappez de sauce bolognaise. Mettez un couche de béchamel, saupoudrez de gruyère râpé.

14. Renouvelez l`opération (lasagne, sauce bolognaise,…)
Terminer par une couche de sauce bolognaise et de sauce béchamel mélangés; saupoudrez de gruyère râpé, mettez au four, laissez gratiner.

LAZAGNES

INGREDIENTS

– 1 gros oignon – 2 gousses d`ail – 750 g de boeuf haché – 1 cuil. à soupe d`huile d`olive – 700 g de sauce tomate – 50 g de beurre (+ 15 g pour le plat) – 50 g de farine – 80 cl de lait – 400 g de feuilles de lasagnes précuites – 200 g de fromage râpé – origan – sel, poivre du moulin

Préparation :

1. Préchauffez le four à 200 °C. Faites revenir l`oignon émincé à feu doux 3 min dans une sauteuse avec l`huile d`olive chaude.
2. Ajoutez la viande hachée et l`ail pressé, mélangez et faites cuire 5 min, en émiettant bien les morceaux.
3. Ajoutez la sauce tomate et 1 cuil. à café d`origan.
4. Mélangez et prolongez la cuisson de 10 min à feu moyen.

5. Rectifiez l`assaisonnement. Préparez la béchamel : dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez sur feu doux pendant 2 min.
6. Versez peu à peu le lait froid et fouettez sans cesse pour obtenir une sauce sans grumeaux, qui ne doit pas trop épaissir. Salez, poivrez.
7. Beurrez un grand plat à four. Nappez le fond d`une fine couche de béchamel. Recouvrez de feuilles de lasagnes sans les faire se chevaucher, puis d`une couche de viande et parsemez defromage râpé.
8. Formez ainsi 3 couches successives et terminez avec le reste de béchamel et le fromage râpé.
9. Saupoudrez d`origan et enfournez pendant 40 min.
10. Laissez reposer 5 min avant de servir, avec une salade de pousses d`épinards.

MACARONIS AUX BOEUF ET TOMATES

Préparation : 15 min
cuisson : 30 min
4 personnes :

– 500 g de boeuf haché maigre
– 1 oignon haché
– 3 gousses d’ail hachées finement
– 1 poivron vert épépiné et haché
– 2 carottes coupées en tranches fines
– 1 cuillère à thé origan séché
– 1 cuillère à thé basilic séché
– 1/2 cuillère à thé sel
– 1/2 cuillère à thé poivre noir du moulin

– 1 boîte de tomates broyées
– 500 ml de macaronis
– 1/4 de tasse de cheddar râpé
– 1/4 de tasse de persil frais, haché finement

1. Dans une grosse cocotte en métal ou dans une casserole profonde, cuisez le boeuf haché à feu moyen-vif, en le défaisant à l'aide d'une cuillère de bois, pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait perdu sa teinte rosée.
2. Dégraissez la cocotte. Ajoutez l'oignon, l'ail, le poivron vert, les carottes, l'origan, le basilic, le sel et le poivre. Cuisez à feu moyen, en brassant de temps à autre, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli. Ajoutez les tomates et l'eau et mélangez .
3. Portez à ébullition. Ajoutez les pâtes et mélangez .
4. Réduisez le feu, couvrez et laissez mijoter, en brassant de temps à autre, de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.
5. Au moment de servir les macaronis, parsemez du fromage et du persil.

MOZZARELLA CROUSTILLANTE

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

4 personnes:

250 gr de mozzarella.

8 tranches de pain de mie.

2 œufs.
2 cs de lait.
un peu de farine.
huile pour friture
sel,poivre.

1. ôtez la croûte du pain de mie, coupez les tranches en deux. Coupez la mozzarella en tranches de la même taille que celles du pain de mie.

2. Bien les égoutter sur du papier absorbant.

3. Mettre les tranches de mozzarella entre deux tranches de pain de mie et bien aplatir ces petits sandwichs.les passer dans la farine, humidifiez les bords avec un peu d`eau pour les souder.

4. Les passer ensuite dans les œufs battus avec le lait et 1 pincée de sel et poivre.

5. plongez en plusieurs fournées dans un bain de friture chaud retirez lorsque les 2 côtés sont bien dorés

6. Égouttez sur du papier absorbant.

7. Servez bien chaud accompagné d`une salade verte.

MUFFINS DE THON

Préparation : 5 min
Cuisson : 20 min
12 personnes:

– 180 g de thon égoutté
– 50 g de concentré de tomate
– 60 g de crème fraîche
– 90 g de fromage râpé
– 4 oeufs
– Du sel et du poivre
– 30 g d`oignons

1. Mixez tous les ingrédients pour avoir une préparation homogène.
2. Répartissez la préparation dans des moules à mini muffins.
3. Faites cuire 20 min dans le four préchauffé à 180°C (350°F). Servez frais.

NEM CREVETTE POULET

Ingrédients :
* 500g de poulet haché
* 200 g de petites crevettes coupées en dés
* 1 oignon
* 1 carotte râpé
* 2 tiges d’oignons verts hachés
* 1 bouquet de coriandre hachées
* 250 g de vermicelles de riz)
* 2 cuillères à soupe de sauce huître
* 2 cuillères à soupe de sauce soja
* 1/2 sachet de champignons noirs
* 2 paquets de galettes de riz
* 1 cuillère à café de sel et de poivre
Préparation

1. Faites tiédir de l’eau dans un récipient, puis plongez-y le vermicelle de riz ainsi que les champignons noirs. Laissez ramollir tranquillement.
2. Épluchez et râpez les carottes, puis émincez finement les oignons. Mélangez le tout dans un saladier avec les crevettes coupées. Rajouter la coriandre et l’oignon vert
3. Découper le poulet en morceaux grossiers et passez-le au mixer. Ajoutez-le au saladier
4. Découpez les cheveux d’ange à l’aide d’une paire de ciseaux et ajoutez-les au saladier.
5. Pour les champignons, commencez par retirer les parties dures, puis émincez-les finement. Ajoutez-les au saladier.
6. Ajoutez la sauce soja, la sauce huître, le sel et le poivre. Bien mélangez le tout.
7. Il est bien de laisser reposer la préparation au moins 1h.
8. Étendez un torchon humide sur votre plan de travail. Trempez une feuille de riz dans l’eau tiède pour la ramollir et déposez-la sur le torchon.
9. Mettez une cuillère à soupe de farce sur le bas de la feuille.
10. Roulez le nem à partir du bord inférieur, puis rabattez les côtés à droite et à gauche. Continuez de rouler le nem jusqu’en haut. Faites ainsi de suite jusqu’à épuisement de la farce. Il faut bien serrer pour que ça ne s’ouvre pas.
11. Faire cuire les nems à la friteuse ou dans une poêle avec une belle épaisseur d’huile. Une fois cuit, déposez-les sur du papier absorbant afin de retirer l’excès d’huile, et c’est prêt ! Déguster avec de la salade et une sauce Nioc Mam.
Bon Appétit

NEMS

Préparation: 10 mn

Cuisson: 6 mn

6 personnes:

6 feuilles de riz

200 g de petites crevettes décortiquées

100 g de vermicelles de soja

Sauce soja

Nuoc-mam

1. Mettre de l’eau à ébullition, placez-y les vermicelles de soja, couvrez et coupez le feu. Laissez 4 min, puis égouttez. Démêlez les vermicelles avec une fourchette.

2. Placez les crevettes dans une poêle et faites-les chauffer en ajoutant du nuoc-mam et de la sauce soja à votre convenance.

3. Ajoutez les vermicelles et mélangez bien.

4. Mouillez un torchon d’eau tiède et placez une feuille de riz dessus.

5. Humectez-la avec un coton imbibé d’eau pour qu’elle s’assouplisse.

6. Placez de la garniture sur un bord et rabattez la feuille dessus.

7. Rabattez ensuite les deux côtés de la feuille, puis roulez pour former le nem.

8.Vous pouvez ensuite faire frire les nems dans une poêle avec

de l’huile ou les mettre sur le gril du four

9. Servez chaud avec de la sauce soja, de la sauce pour nems.