GESIERS DE CANARD AUX OIGNONS

Cuisson: 10 minutes

Préparation: 10 mn+30 au frais

4 personnes:

4 gésiers de canard

3 cs de vinaigre de vin

Sel, poivre

1. Pelez les oignons. Émincez-les finement. Couvrez-les d'eau et mettez-les 30 minutes au réfrigérateur.

2. Pendant ce temps, fendez les gésiers en deux pour enlever les petits cailloux et la peau épaisse qui les contient.

3. Coupez les gésiers en lamelles. Faites-les doucement revenir à la poêle 10 minutes avec une cuillerée à soupe d'huile. Salez-les, poivrez-les.

4. Égouttez et epongez les oignons. Mettez-les dans un saladier avec les lamelles de gésiers. Ajoutez le reste de l'huile et de vinaigre. Melangez bien. Servez tiède ou froid.

GIGOT D'AGNEAU AU LARD

6 personnes:

884 calories

préparation: 15 mn

cuisson: 45 mn

1 gigot d’agneau de 1,5 kg environ

100 g de fine bardes de lard

2 oignons

3 carottes

3 gousses d’ail

2 feuilles de laurier

4 cuillères à soupe d’huile

600 g de pommes de terre

75 centilitres de crème fraîche sel

Préparation :

- Envelopper le gigot de bardes de lard. Maintenez celle-ci en ficelant le gigot comme un rôti.
- Pelez les oignons et les carottes; émincer les. Peler et écraser les gousses d’ail.
- Chauffer l’huile dans une cocotte. Faites y dorer le gigot une dizaine de minutes en le retournant deux ou trois fois. Saler- le puis ajouter les carottes les oignons le laurier et l’ail.
- Mouillé avec une tasse d’eau, couvrez et faites cuire à petit feu pendant 15 minutes.
- Pendant ce temps, peler les pommes de terre et coupez-les en rondelles ajoutez-les dans la Cocotte et poursuivez la cuisson une quinzaine de minutes.
- Retirer le gigot de la cocotte, enlever les ficelles et tenez la viande au chaud.

- Versez la crème dans la dans la cocotte mélangez bien et retirer du feu au bout de 3 minutes.
- Servez en saucière avec le gigot.

GRATIN D’AGNEAU

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

4 personnes :

– 400 g de viande de sauté d’agneau
– 1 sachet de 500 g de pommes de terre en lamelles précuites(sinon découpez en lamelles 600 g de pommes de terre et faire cuire 8 mn après ébullition avec de l’eau salée et poivrée)
– 2 Bouillon KUB OR MAGGI
– 2 cuillerées à soupe d’ huile
– 1 noix de beurre
– 1 oignon
– 250 ml d’ eau
– 1 pincée de poivre

Préparation:

- Préchauffez votre four Th 8 (240 °C)
- Pelez et émincez l’oignon.
- Découpez l’agneau en petits morceaux et faites-le dorer dans une poêle contenant l’huile bien chaude.
- Egouttez. Diluez le Kub Or dans l’eau. Beurrez le plat à l’aide du pinceau.
- Déposez une couche d’oignon dans le fond du plat, les morceaux d’agneau puis les pommes de terre.
- Poivrez. Recouvrez le tout avec le Kub Or, mettez dans

votre four et laissez cuire 15 minutes environ.
- Servez dès la sortie du four.

GRATIN D’AGNEAU ET POMMES DE TERRE

Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

---

4 personnes:

– 400 g de viande de sauté d’agneau
– 1 sachet de 500 g de pommes de terre en lamelles précuites
– 2 bâtonnets de Bouillon KUB OR MAGGI
– 2 cuillerées à soupe d’ huile
– 1 noix de beurre
– 1 oignon
– 250 ml d’ eau
– 1 pincée de poivre

Préparation:

- Préchauffez votre four Th 8 (240 °C)
- Pelez et émincez l’oignon.
- Découpez l’agneau en petits morceaux et faites-le dorer dans une poêle contenant l’huile bien chaude.
- Egouttez.

- Diluez le Kub Or dans l’eau.
- Beurrez le plat à l’aide du pinceau.
- Déposez une couche d’oignon dans le fond du plat, les morceaux d’agneau puis les pommes de terre. Poivrez.
- Recouvrez le tout avec le Kub Or, mettez dans votre four et laissez cuire 15 minutes environ.
- Servez dès la sortie du four.

GRATIN DE LASAGNE

Préparation: 2h

Cuisson: 20 minutes

6 personnes:

250 g de lasagnes fraîches

200 g de viande maigre de veau ou de bœuf

150 g de longe de porc

50 g de jambon cru

300 g de coulis de tomate

150 g de parmesan râpé

1 petite carotte

1/2 oignon

1 branche de céleri

1/2 litre de lait

60 g de beurre

30 g de farine

1/2 verre de vin blanc sec bouillon

sel poivre.

1. Hacher séparément les viandes et le jambon.
2. Mettez le jambon dans une casserole en terre cuite avec un hachis d’oignon, de carottes et céleri et 100 g de beurre.
3. Faites revenir à feu moyen quelques minutes puis ajouter la viande hachée et arroser de vin blanc.
4. Une fois le vin évaporé faites diluer une cuillerée à soupe de sauce tomate dans un verre de bouillon Diluer et verser-le dans la casserole.
5. Saler, couvrer et faites cuire à feu moyen pendant 2h.
6. En cas de besoin arroser de bouillon.
7. Pendant ce temps préparer une béchamel onctueuse en mélangeant 30 g de beurre la farine le lait et une pincée de sel.
8. Beurrer un plat et disposer une couche de lasagne recouvrer de sauce et disposer ici et là quelques cuillerées de béchamel.
9. Saupoudrer de parmesan râpé.
10. Faites la deuxième couche comme le modèle précédentet et poursuivez jusqu’à l’épuisement de tous les ingrédients.
11. Metter au four 200 degrés pendant environ 20 minutes.
12. Passé ce délai, retirer du four et servez dans le plat de cuisson.

KEBHAB A L’EGYPTIENNE

6 personne(s)
préparation : 20 min

cuisson : 20 min

Liste des Ingrédients

- Une épaule de jeune mouton de 1,300 kg environ
- De l’huile
- Du sel fin
- Du poivre

Préparation

1. Découpez l’épaule de mouton en morceaux aussi semblables que possible, de 2 cm sur 2 cm et autant d’épaisseur.
2. Versez un peu d’huile dans une assiette, passez-y la paume de vos mains, et enduisez tous les morceaux de viande avec une légère couche d’huile, en les passant et les frottant dans vos mains
3. puis garnissez les broches avec les morceaux ainsi préparés.
4. Salez et poivrez légèrement les brochettes sur toutes leurs faces. Une vingtaine de minutes avant de servir le repas,
5. mettez les brochettes soit sur un barbecues, soit au gril de la cuisinière électrique ou au gaz, et faites griller pendant 15 à 20 minutes, en retournant les brochettes sur toutes leurs faces.

Les conseils de nina:

Insérez des oignons ou des légumes, ajoutez des herbes pour apporter des saveurs différentes.

KFC MAISON

Ingrédients:

1 gros blanc de poulet
2 tasses de lait
2 gousses d’ail
1 càc de paprika
1 càc de gingembre en poudre
Flocons de piment (facultatif)
Un filet de jus de citron
Sel
Poivre

Pour la panure:

1 tasse farine
1 càc de poivre
1 càc de sel
1 càc d’origan séché
1 càc d’ail en poudre
1 càs de paprika
2 oeufs
Environ 300 g de corn flakes non sucrées
Huile pour frire

Préparation:

- Découper le blanc de poulet en morceaux de tailles diverses.
- Dans un saladier, mélanger le lait, les épices, l’ail et le citron, et y ajouter le poulet.
- Mélanger bien le tout, filmer et laisser mariner au frais pendant 4 heures minimum (vous pouvez faire la veille)
- Dans un bol ou assiette creuse, battre les œufs.
- Dans un autre bol ou assiette creuse, mélanger la farine et les épices.

- Dans un troisième bol ou assiette creuse, concasser grossièrement les corneflakes.
- Dans une grande poêle ou casserole, faire chauffer environ 3 cm d’huile.
- Morceau par morceau, sortir le poulet de la marinade et l’égoutter légèrement.
- Le rouler dans la panure, puis les œufs battus, et ensuite les corneflakes.
- Le plonger dans l’huile chaude, feu moyen/doux, pour le laisser cuire sans le brûler (environ 5 minutes plus ou moins selon la taille des morceaux), puis déposer sur du papier absorbant.
- Déguster chaud avec une bonne salade et des frites.

LA PÂTÉ DE PÂQUES

- **PRÉPARATION : 30 MINUTES**
- **CUISSON : 35 MINUTES**
- **6 PERSONNES**

INGRÉDIENTS:

- 500 G DE VIANDE DE VEAU HACHÉE
- 300 G DE CHAIR À SAUCISSE
- 1 BOUQUET DE CERFEUIL ET DE CIBOULETTE
- 2 ROULEAUX DE PÂTE FEUILLETÉE
- 3 ŒUFS DURS + 2 ŒUFS FRAIS ENTIERS + 1 JAUNE D’ŒUF
- 2 C. À SOUPE DE CRÈME FRAÎCHE
- 1 C. À SOUPE DE LAIT
- 3 C. À SOUPE D’HUILE D’OLIVE
- 1 C. À CAFÉ DE GRAINES DE CORIANDRE CONCASSÉES
- 2 PINCÉES DE MUSCADE
- 2 PINCÉES DE THYM

- SEL ET POIVRE DU MOULIN

Préparation :

1. Placez les viandes dans le bol d’un robot.

2. Ajoutez, l’huile, la crème, la coriandre, la muscade, le thym, 2 œufs entiers, les fines herbes effeuillées, salez et poivrez. Mixez jusqu’à l’obtention d’une farce homogène.

3. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Placez l’une des pâtes feuilletées dans un moule à manqué chemisé de papier cuisson, et piquez-la avec une fourchette.

4. Écaler les oeufs durs et coupez-les en deux. Répartissez le hachis de viande et chair à saucisse sur le fond de pâte, posez les œufs durs par-dessus, et recouvrez de l’autre pâte.

5. Découpez le surplus, mouillez d’un peu d’eau les bords pour les faire adhérer, puis dessinez de petits décors à la pointe d’un couteau. Faites une cheminée au centre, en roulant une bande de papier sulfurisé. Badigeonnez au jaune d’œuf. le dessus du feuilleté.

6. Enfournez pour 35 à 40 minutes : le dessus doit être bien doré. Démoulez délicatement et servez le pâté tiède ou froid, accompagné d’une salade verte.

LAPIN BONNE FEMME

Préparation: 25 mn

Cuisson: 1h 15

Pour 6 personnes:

un lapin coupé en morceaux

3 cs d’huile d’olive

150 g de poitrine fumée

250 g de champignons de Paris

250 g de petits oignons blancs épluchés

15 cl de vin blanc sec

15 cl de bouillon de volaille

1 bouquet garni(laurier, thym, queues de persil)

1 gousse d’ail pelée et écrasée

3 cs de crème fraîche épaisse

2 cs de persil haché

sel, poivre

1. Faites revenir à feu moyen les morceaux de lapin à l’huile dans une cocotte jusqu’à ce qu’ils soient colorés.

2. Coupez la poitrine fumée en petits lardons.

3. Lavez et émincez les champignons

4. Ôtez les morceaux de lapin de la cocotte.

5. À leur place, faites sauter quelques minutes sur feu moyen les oignons, les lardons et les champignons jusqu’à ce que le mélange soit doré.

6. Remettez le lapin dans la cocotte. salez, poivrez. Versez le vin blanc.

7. Laissez réduire 5 mn puis ajoutez le bouillon, le bouquet garni et l’ail. Couvrez et laissez cuire 1 h sur feu doux.

8. Ôtez la préparation de la cocotte. Faites réduire le jus de cuisson d’un tiers sur feu vif. Liez avec la crème, rajoutez le lapin et sa garniture. laisser réchauffer en mélangeant.

9. Parsemez de persil et servez.

les conseils de Nina: utilisez des lardons achetés dans le commerce et les champignons de Paris en boîte. Fondre le bouillon de volaille dans 15 cl d’eau bouillante.

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.