

Terrine de poisson

- 700 Gr. de poisson (suivant arrivage (les Filets de Merlan conviennent bien).
- 6 œufs entiers
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche
- 10 branches de persil haché
- 2 cuil. à soupe de concentré de tomates



Mettre poisson dans eau froide avec sel, poivre, laurier, tranches de citron, Chauffer et dès ébullition, éteindre et laisser refroidir.

Bien Mélanger pour faire une Farce : les œufs + persil + concentré de tomates + crème fraîche, sel, poivre.

Emietter la chair du poisson refroidi, et mixer un peu.

Préchauffer Four à 180 °

Dans un moule à cake beurré, Etaler par couche :

- Farce aux œufs – Poisson - Farce - Poisson.

Cuire au bain marie 45', couvrir d'une feuille alu. Démouler tiède.

- Se prépare la veille, Mettre au frigo, Se consomme sous 48H.

A servir avec de la mayonnaise ou sauce yaourt échalottes, sel , poivre ou fromage blanc ou crème fraîche citronnée, voire vinaigrette également .

Mini quiches (apéritif)

1 rond de pâte brisée ou feuilletée

1 sachet de lardons ou bacon coupés en lamelles ou en dés

1 petit sachet de gruyère râpé (100g)

1 briquette de crème fraîche

Faire tremper le gruyère dans la crème fraîche. Ensuite, avec l'emporte-pièce, faire des petits ronds de pâte et les disposer dans les empreintes du moule. Mettre les lardons dans les petits moules garnis de pâte et ajouter sur chacune des empreintes une cuillère à café du mélange gruyère-crème fraîche. Mettre au four à thermostat 7-8 (200°-220°) pendant environ 20 minutes.

Variantes : On peut remplacer les lardons par des morceaux de saumon frais ou fumé, de chorizo, d'asperge, de poireau, de crevette, etc...



Fondant au chocolat Fondant au chocolat et son cœur coulant de spéculoos.

Ingrédients

Nombre de parts : 6

200 g de chocolat noir

150 g de beurre

150 g de sucre

50 g de farine

3 œufs

6 Cà S de pâte de spéculoos (CAS bombées)



Préparation

Mettez le chocolat à fondre au bain-marie ou au micro-onde (toutes les 20 secondes mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu).

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et les œufs à l'aide d'une cuillère en bois, ajoutez le beurre que vous aurez fait fondre au micro-onde pendant 20/25 secondes, mélangez bien pour obtenir une pâte homogène. Incorporez le chocolat fondu.

Préchauffez le four à 180 (th 6) et mettez à mi hauteur une plaque allant au four pour quelle commence à chauffer.

Beurrez les ramequins, versez la préparation au chocolat et enfournez 5 minutes, sortez la plaque du four et mettez une cuillère à café bombée de pâte de spéculoos au cœur de vos fondants, remettez à cuire pendant 10/12 minutes.

Sortez vos fondants, laissez refroidir 10 minutes et démoulez, servez aussitôt.

Bonne dégustation.