



## Coquilles façon Saint Jacques

Pour 6 personnes

### Ingrédients :

- 12 pleurotes à gros pied (ou champignons de Paris ... ça, c'est pour faire les noix de Saint Jacques)
- 1 patate douce à chair orange (ou carotte ... ça, c'est pour le corail des Saint jacques)
- 3 belles échalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 c à soupe d'algues Dulse ou tartare d'algues (sinon algues en paillettes !)
- 150 g de mie de pain rassis
- 20 cl de muscadet (ou 15 cl d'eau + un jus de citron ou 10 cl vinaigre de cidre + 5 cl eau)
- 5 cl de crème végétale (pour remplacer la crème fraîche)
- 1 bouquet de ciboulette ou de persil plat
- 1 c à soupe de sucre en poudre
- Huile, sel, poivre, piment

### Préparation :

Laver les champignons.

Prélever les pieds et tailler en tronçons de 2 à 3 cm d'épaisseur. Faire revenir doucement dans l'huile sans les faire griller. Ajouter éventuellement un peu de sucre pour faire caraméliser. Poivrer, pimenter et réserver.

Hacher les chapeaux des pleurotes, faire suer 5 min dans l'huile. Egoutter.

Hacher les échalotes et faire suer dans l'huile.

Dans un saladier, mélanger les champignons hachés, les échalotes, la mie de pain, les fines herbes hachées et le vin. Ajouter l'ail écrasé, les algues hachées et la crème végétale. Mélanger et réserver, le temps que la mie de pain ait absorbé tout le liquide.

Pour figurer le corail, prélever à la cuillère des grosses billes de patate douce et faire pocher 3 min dans un fond d'eau bouillante avec quelques algues.

Installer le tout dans les coquilles et faire gratiner 25 minutes au four.



## Koulibiac au tofu

Pour 7 personnes

### Ingrédients :

- 750 gr de pâte feuilletée répartie en 2 rectangles égaux (à commander en boulangerie quelques jours avant)
- 600 gr d'épinards frais
- 400 gr de champignons de Paris
- 150 à 200 grammes de tofu ferme et nature
- 80 gr de riz rond
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 5 feuilles de céleri en branche (sinon : laurier)
- 1 gros oignon jaune
- 1 à 2 cuillères à soupe de paprika doux
- 1 cuillère à soupe de noix de muscade moulue
- 5 à 10 cl de Vermouth
- sel et poivre
- 1 œuf (optionnel)

### Préparation :

Faire cuire le riz en ajoutant à l'eau de cuisson les feuilles de céleri et réserver.

Faire revenir l'oignon avec les champignons émincés, ajouter en fin de cuisson l'alcool de Vermouth.

Cuire les épinards à la vapeur pendant 8 minutes puis les faire revenir dans du beurre en ajoutant crème fraîche, noix de muscade et sel-poivre. Étaler 1 des 2 morceaux de pâte feuilletée et disposer la garniture en laissant une bordure de 3 cm autour:

riz et feuilles de céleri émietées

épinards à la crème et tofu coupé en lamelles

champignons cuits au Vermouth.

Recouvrir la préparation avec le 2e morceau de pâte feuilletée et coller les bords.

*optionnel : étaler avec un pinceau le jaune d'1 œuf pour permettre à la pâte de dorer à la cuisson.*

Mettre au four 30 minutes thermostat 6 (180°).



# Crumble de fruits à la noisette et coulis d'oranges balsamique

Pour 6 personnes

## Ingrédients :

- Fruits de saison : 6 poires ou 6 oranges ou 1kg de clémentines
- 175g de sucre
- 125g de farine
- 100g de poudre de noisettes
- 1c à café de levure
- 1 c à café de mélange pour pain d'épices (pour une recette maison voir ci joint)
- 125g de beurre ou margarine
- 25cl de jus d'orange sanguine
- 1 cuiller à café de vinaigre balsamique
- sel

## Préparation :

### Le crumble :

Dans un saladier, mélangez

- la farine avec la poudre de noisettes
- 125g de sucre,
- la levure et les épices
- une pincée de sel.

Ajoutez le beurre ou la margarine

Pétrissez jusqu'à obtention d'un sable grossier

Étalez sur une plaque (tapissée de papier cuisson)

Réservez 30 minutes au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°

Enfournez le crumble pour 20mn environ (il doit être bien doré)

Laissez le refroidir.



## Le coulis

Dans une casserole mélangez le jus d'orange avec le vinaigre balsamique et les 50g de sucre restant.

Portez à ébullition en fouettant

Faites réduire jusqu'à l'obtention de la consistance d'un coulis

Laissez refroidir

## Présentation de la salade de fruits :

Épluchez les fruits

Taillez les en rondelles ou en fines tranches suivant les fruits choisis.

Répartissez les dans 6 assiettes, parsemez les de crumble à la noisette puis nappez de coulis à l'orange.

### Mélange d'épices

Dans un robot ou un mortier, broyez :

3 bâtons de cannelle

1c. à soupe de clous de girofle

2 étoiles de badiane (ou 1 c. à café de graines d'aneth)

1 c. à café de graines de cardamome

Une fois obtenue une poudre fine ajoutez :

1 c. à café de graines de coriandre moulues

1 c. à café de gingembre en poudre (1 zeste d'orange finement râpé)

Versez dans un pot hermétique : à utiliser pour pain d'épices, vin chaud, pommes au four, spéculoos....