



Pleurotes au four et crème de chou-fleur

Pour 4 personnes (20 min Préparation, 20 min cuisson)

Ingrédients :

Pour les pleurotes

- 500 g. de pleurotes
- 4 cs. d'huile d'olive
- 1 bouquet de persil plat
- 1 gousse d'ail
- 1-2 cs. de vinaigre de xérès
- Sel et poivre

Pour la mousseline

- 1 petit chou-fleur
- 1 échalote
- 1 cs. de beurre
- 2,5 dl. de bouillon de légume
- 2,5 dl de lait
- 1/4 cc. de noix de muscade
- Sel

Préparation :

Pour les champignons :

- Hacher très finement le persil et la gousse d'ail, les mélanger avec l'huile d'olive.
- Parer et nettoyer les champignons, les frotter du mélange d'huile et les disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson.
- Assaisonner à votre convenance et enfourner dans un four préchauffé à 190° C, pour 20 à 30 minutes de cuisson.

Pour la mousseline de chou-fleur :

- Détailler le chou-fleur en fleurets et couper l'échalote grossièrement. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu très doux et y faire étuver les légumes à couvert environ 10 minutes.
- Verser le bouillon et le lait dans la casserole, porter à frémissement et laisser mijoter environ 20 minutes jusqu'à ce que le chou soit bien cuit.
- Mixer très finement dans un blender avec la muscade en ajoutant progressivement du liquide de cuisson jusqu'à avoir la consistance désirée.
- Juste avant de servir, ajouter le vinaigre aux champignons. Faire un lit de mousseline dans le fond d'un plat et répartir les pleurotes dessus.

Bon app'



Madeleines aux petits légumes

Pour 20 Madeleines

Préparation: 20 min

Cuisson: 12 min

Temps total: 32 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cL d'huile au choix
- 10 cL lait
- 50 g de fromage râpé
- 1 cube de bouillon de volaille ou légumes
- Légumes selon la saison : 1 carotte + 2 blancs de poireaux + autres légumes de saison
- Sel – Poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Couper votre carotte en petits dés. Couper finement votre blanc de poireau et autres légumes. Les faire précuire puis les faire revenir dans un peu d'huile avec 1 cube de bouillon. Les mettre en attente.
3. Dans un récipient, mélanger les œufs entiers, l'huile et le lait. Saler et poivrer. Ajouter le fromage râpé, puis la farine tamisée et mélangée avec la levure chimique.
4. Ajoutez les dés de carottes, le blanc de poireau et les autres légumes.
5. Remplir votre moule à madeleines, préalablement beurré.
6. Enfourez pour 12 à 15 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
7. A déguster tiède !



Mendiants

Pour 30 mendiants

Ingrédients :

- 300 gr de chocolat noir (70% de cacao)
- Différentes graines et fruits secs (amandes grillées, noisettes, noix, graines de sésame, raisins secs)

Préparation :

Temps de préparation : 20 min

Étape 1 :

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Étape 2 :

Lorsqu'il est bien fondu, étaler le chocolat en petits tas (cela forme des disques) à l'aide d'une cuillère à café sur une grande tôle recouverte de papier sulfurisé

Étape 3 :

Une fois la totalité du chocolat répartie, parsemer sur chaque mendant des graines et fruits secs de votre choix.

Étape 4 :

Laisser refroidir et durcir dans un endroit bien sec et frais.

Étape 5 :

Décoller les mendiants et servir (ou offrez dans de jolis petits sachets).