



Raclette et pierrade originales

Digital EOF cooking

Noix de Saint-Jacques à la vinaigrette orange-estragon

4 personnes

Ingrédients

- 12 noix de Saint-Jacques
- Le zeste et le jus de 1/2 orange
- 2 brins d'estragon frais
- 100 g de salicornes
- 3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- Poivre blanc
- Gros sel marin

Préparation

- Coupez les noix de Saint-Jacques en deux dans le sens de l'épaisseur et épongez-les bien.
- Mélangez le jus et le zeste de la moitié de l'orange, l'estragon finement haché, 3 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra, du sel et du poivre.
- Rincez rapidement les salicornes à l'eau froide et cassez les parties dures et ligneuses de la partie inférieure.
- Faites cuire les salicornes quelques minutes avec un peu d'huile d'olive dans un poêlon à gourmet.
- Poivrez les noix de Saint-Jacques. Le goût salin de la salicorne rend tout ajout de sel superflu.

Faites-les cuire quelques minutes sur la plaque de cuisson bien chaude du gourmet ou dans un poêlon posé sur la plaque.

Attention : ils peuvent encore être légèrement translucides.

Ils fondront ainsi dans la bouche. Si vous les faites cuire trop longtemps, ils deviendront durs.

- Versez la vinaigrette à l'orange et à l'estragon sur les noix de Saint-Jacques et décorez l'assiette avec les salicornes.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La salicorne est un légume de mer croquant et légèrement salé qui pousse en bord de mer. C'est ce qui donne à cette plante sa saveur salée.



Saltimbocca de poulet avec prosciutto, tomates séchées et basilic

4 personnes

Ingrédients

- 8 filets de poulet
- 8 tomates semi-séchées
- 8 feuilles de basilic
- 4 tranches de prosciutto crudo
- Poivre noir

Préparation

- Assaisonnez le poulet de poivre noir.
- Coupez les tranches de prosciutto en deux.
- Enveloppez fermement les filets de poulet dans le prosciutto avec une tomate séchée et une feuille de basilic. Si nécessaire, fixez le tout avec une pique en bambou.
- Faites cuire la saltimbocca sur la plaque de cuisson.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La saltimbocca est un plat italien qui signifie littéralement « sauter dans la bouche » en raison de sa délicieuse saveur. La saltimbocca alla romana classique est composée d'une fine tranche de veau, d'une tranche de prosciutto crudo et d'une feuille de sauge fraîche, le tout arrosé de vin blanc ou de marsala.

Steak de cerf au chutney de figues

4 personnes

Ingrédients

- 4 x 50 g de steak de cerf
- 450 g de figues fraîches
- 1 c. à soupe d'huile d'arachide
- 1 gros oignon rouge
- 50 g de raisins secs
- 120 g de sucre candi brun
- 75 ml de vinaigre balsamique
- 75 ml de porto
- 1 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 1 c. à thé de gingembre en poudre
- Gros sel marin
- Poivre noir

Préparation

- Rincez délicatement les figues. Retirez les pédoncules et coupez grossièrement les figues en morceaux.
- Coupez l'oignon rouge en demi-rondelles. Faites chauffer l'huile d'arachide à feu doux et faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajoutez le vinaigre balsamique, le porto, le sucre, les raisins secs, le bâton de cannelle, les clous de girofle et le gingembre en poudre. Laissez cuire le tout pendant 10' à feu moyen.
- Incorporez les figues. Faire cuire à feu doux pendant 20' jusqu'à ce que les figues soient tendres et que le chutney ait épaissi. Retirez le bâton de cannelle et les clous de girofle. Salez et poivrez à votre convenance.
- Versez le chutney dans un bocal en verre stérilisé. De cette façon, vous pourrez le conserver pendant environ deux mois.
- Assaisonnez le steak de cerf de gros sel marin et de poivre du moulin. Faire revenir brièvement la viande sur la plaque chaude, afin qu'elle reste tendre et juteuse (environ 2 à 3' de chaque côté).
- Servez avec le chutney de figues.

Astuces :

- Ce chutney de figues est également le complément idéal d'un plateau de fromages, un mariage tout simplement divin !
- Si vous n'aimez pas le gibier, remplacez la viande par du filet de porc bien tendre.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le chutney est une bombe de saveur aigre-douce issue de la cuisine indienne.

La base est constituée de fruits auxquels sont ajoutés des épices ou des herbes, du sucre, du vinaigre et d'autres condiments.



Roulades d'aubergine et de courgette à la tapenade d'olives et à la mozzarella

4 personnes

Ingrédients

- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2 boules de mozzarella de bufflonne
- 100 g de tapenade d'olives
- 16 feuilles de basilic frais
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel de cuisine
- Poivre noir

Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C.
- À l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé, coupez l'aubergine et la courgette en fines lanières d'environ 0,5 cm. Vous aurez besoin de 8 lanières de courgette et de 8 lanières d'aubergine. Disposez-les sur une planche à découper et saupoudrez-les de sel. Laissez reposer quelques instants.
De cette manière, l'aubergine et la courgette vont ramollir un peu et vous pourrez les enrouler plus facilement. Rincez le sel et l'humidité et épongez bien.
- Disposez les lanières d'aubergine et de courgette sur deux plaques de four recouvertes de papier cuisson. Badigeonnez d'huile d'olive. Cuisinez-les 15' au four à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient tendres et laissez-les refroidir.
- Coupez la mozzarella en tranches épaisses. Tartinez une cuillère à café de tapenade d'olives sur chaque lanière de légume. Recouvrez d'une tranche de mozzarella et de quelques feuilles de basilic. Assaisonnez avec du poivre noir. Ne salez pas, la tapenade est déjà suffisamment salée.
- Roulez chaque lanière en serrant bien et, si nécessaire, fixez le tout avec une pique en bambou.
- Faites cuire les roulades dans un poêlon jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue.



Poire au brie et au miel

4 personnes

Ingrédients

- 2 poires charnues (Conférence ou Doyenné)
- 250 g de brie doux
- 4 branches de thym frais
- 1 citron
- 3 c. à soupe de miel
- 50 g de noix

Préparation

- Coupez les poires en deux dans le sens de la longueur et faites de longues tranches d'environ 0,5 cm.
- Retirez le trognon et arrosez les fruits de jus de citron. Ainsi, ils ne bruniront pas.
- Faites griller les noix dans une poêle et hachez-les grossièrement.
- Coupez le brie en fines tranches.
- Disposez 1 tranche de poire dans un poêlon. Arrosez d'un peu de miel et terminez par des feuilles de thym.
- Répartissez quelques fines tranches de brie sur la poire et garnissez de noix.
- Faites griller la poire jusqu'à ce que le fromage commence à fondre et que la poire soit chaude.

Conseil :

- Servez avec les pains de fête à cuire de Spar et un peu de chutney de figes, si vous le souhaitez. Tout simplement délicieux !



Grenailles, fromage à raclette et compote d'airelles

4 personnes

Ingrédients

- 1 sachet de grenailles à chair ferme en sachet vapeur (500 g)
- 250 g de fromage à raclette en tranches
- 4 c. à soupe de compote d'airelles
- Crème de balsamique
- Gros sel marin

Préparation

- Faites cuire les grenailles à la vapeur dans le sachet.
- Coupez les pommes de terre en deux et placez-en quelques morceaux dans un poêlon. Saupoudrez d'un peu de gros sel marin.
- Recouvrez d'une tranche de fromage à raclette et laissez fondre.
- Ajoutez un peu de compote d'airelles et arrosez d'un trait de crème de balsamique.



ACCOMPAGNEMENTS :

Carottes rôties au miel et au thym

4 personnes

Ingrédients

- 600 g de jeunes carottes
- 4 branches de thym
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de jus d'orange
- Gros sel marin
- Poivre noir

Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Épluchez les carottes en laissant un petit peu de feuillage. Veillez à ce que les carottes aient à peu près la même épaisseur et coupez-les en deux si nécessaire. De cette manière, elles cuiront de manière uniforme.
- Lavez les carottes et placez-les en une seule couche dans un plat à four.
- Mélangez l'huile d'olive, les feuilles de thym, le miel et le jus d'orange et versez la préparation sur les carottes. Salez et poivrez.
- Faire rôtir les carottes à 180 °C pendant environ 30' jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Après 15', remuez encore une fois le tout.



Salade de roquette aux tomates cerises, pignons de pin et vinaigrette au balsamique

4 personnes

Ingrédients

- 100 g de roquette
- 100 g de tomates cerises, coupées en deux
- 2 c. à soupe de pignons de pin grillés
- 1 petit oignon rouge
- 1 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à café de miel
- 20 ml de vinaigre balsamique
- 50 ml d'huile d'olive vierge extra
- Poivre noir
- Gros sel marin

Préparation

- Mélangez l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et le miel dans un bol, salez et poivrez.
- Coupez l'oignon rouge en demi-rondelles fines. Ajoutez-les à la vinaigrette et laissez reposer quelques instants.
- Coupez les tomates cerises en deux.
- Lavez la roquette et essorez-la.
- Mettez la roquette avec les pignons de pin grillés et les tomates cerises dans un saladier.
- Ne mélangez la vinaigrette à la roquette qu'au moment de servir.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Quelle est la différence entre un dressing et une vinaigrette ?

Un dressing est une sauce froide à base d'huile utilisée pour terminer ou « dresser » un plat. La vinaigrette vient du mot « vinaigre ». Il s'agit d'un dressing à base d'huile et de vinaigre. Toutes les vinaigrettes sont des dressings, mais tous les dressings ne sont pas des vinaigrettes.



Champignons blonds et beurre d'herbes aux échalotes et ail rôtis

4 personnes

Ingrédients

- 250 g de beurre non salé
- 3 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 4 branches de thym frais
- 250 g de champignons blonds
- 1 c. à café de gros sel marin
- Poivre noir

Préparation

- Sortez le beurre du réfrigérateur bien à temps et laissez-le ramollir.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Disposez les échalotes et les gousses d'ail avec leur peau sur une plaque de cuisson ou dans un plat à four. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Faites-les rôtir 20 à 25' au four jusqu'à ce qu'elles soient très tendres et légèrement carbonisées. Retirez-les du four et laissez-les refroidir.
- Lorsque les échalotes et l'ail rôtis ont refroidi, éliminez la peau.
- Effeuillez les branches de thym.
- Mixez les échalotes et l'ail rôtis avec les feuilles de thym et le beurre ramolli dans un hachoir ou un robot ménager jusqu'à ce que le beurre aux herbes soit bien crémeux.
- Ajoutez le gros sel marin et mélangez à nouveau tous les ingrédients.
- Déposez le beurre aux herbes sur un morceau de film plastique et roulez-le pour former un boudin serré. Torsadez les extrémités pour bien emballer le beurre. Placez le beurre au réfrigérateur et laissez-le prendre pendant au moins une heure.
- Nettoyez délicatement les champignons blonds à l'aide d'une brosse ou d'un morceau de papier absorbant humide. Ne les rincez pas sous l'eau courante, car les champignons sont de véritables éponges. Ils absorbent l'eau et perdent alors toute leur saveur.
- Coupez la partie inférieure du pied et coupez les champignons en quatre.
- Laissez bien préchauffer le poêlon. Faites-y revenir les champignons blonds avec le beurre aux herbes.

Conseil :

- Il s'agit d'un beurre aux herbes savoureux et polyvalent. Délicieux avec de la viande et du poisson, mais aussi avec des légumes ou un morceau de baguette croustillante.

Feta fouettée aux tomates cerises

4 personnes

Ingrédients

- 250 g de tomates cerises
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à thé d'origan séché
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 200 g de feta
- 2 c. à soupe de mascarpone
- 2 c. à soupe de yaourt à la grecque
- 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 c. à soupe de miel
- 2 branches de thym
- 1 c. à thé de zeste de citron
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 0,5 c. à thé de flocons de piment rouge
- Quelques feuilles de basilic
- Poivre
- Sel

Préparation

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Coupez l'ail en fines lamelles.
- Mettez les tomates cerises dans un plat à four avec l'ail, l'origan et l'huile d'olive. Salez et poivrez et faire rôtir 20 à 25' au four jusqu'à ce que les tomates soient tendres. Laissez-les refroidir complètement.
- Mettez la feta, le mascarpone, le yaourt à la grecque, l'huile d'olive vierge extra, le miel, les feuilles de thym, les flocons de piment, le zeste et le jus de citron dans un robot culinaire.
Mixez le tout pour obtenir une masse homogène et onctueuse.
- Goûtez et ajoutez du jus de citron, du sel ou du poivre selon votre goût.
- Versez la feta fouettée dans un plat et faites un puits au centre, déposez-y les tomates cerises rôties, ainsi que l'huile et l'ail.
- Terminez par un peu de basilic frais.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Qu'est-ce qu'une huile d'olive vierge extra ?

Cette huile d'olive est considérée comme l'or vert liquide.

Vierge, vergine ou virgin signifie qu'il s'agit de l'huile d'olive la plus pure.

Le terme « extra » indique un haut niveau de qualité. Il s'agit d'une huile d'olive de première pression à froid dont l'acidité est inférieure à 0,8 %.



Aïoli au pesto

4 personnes

Ingrédients

- 5 c. à soupe de mayonnaise
- 2 c. à soupe de pesto de basilic
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- Quelques feuilles de basilic
- Gros sel marin
- Poivre noir

Préparation

- Pressez la gousse d'ail et ajoutez-la à la mayonnaise. Incorporez le pesto et le jus de citron.
- Assaisonnez de gros sel marin, de poivre noir et éventuellement d'un peu de jus de citron supplémentaire.
- Terminez par quelques feuilles de basilic frais.

