Pomme de Terre au Four, Jambon et Poireau

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 50 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **4 pommes de terre moyennes (type bintje ou monalisa)**
- **120 g de jambon cuit en dés**
- **30 g de beurre**
- **2 blancs de poireaux lavés**
- **4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **4 cuillères à café de gruyère rapé**
- **1 pincée de noix de muscade**
- **quelques brins de ciboulette**
- **du thym frais**
- **du sel et du poivre**

1. Laver les pommes de terre puis les cuire soit à la vapeur soit dans de l'eau bouillante salée pendant 25 minutes.

2. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

3. Émincer finement les poireaux puis les faire fondre une dizaine de minutes dans une poêle bien chaude et avec 20 g de beurre, à feu moyen.

4. Saler, poivrer, ajouter la noix de muscade ainsi que la crème et les dés de jambon puis mélanger le tout et laisser cuire 3 minutes.

5. Couper les pommes de terre cuites en deux puis les évider légèrement.

6. Les poser dans un plat beurré allant au four.

7. Ajouter la chair de pomme de terre à la préparation jambon/poireau puis mélanger.

8. Répartir la farce dans chacune des pommes de terre puis parsemer de gruyère râpé et de thym.

9. Enfourner pour 10 minutes de cuisson jusqu'à une légère coloration.

10. Sortir du four, saupoudrer de ciboulette ciselée : c'est prêt !

    Accompagnées d'une belle salade verte de saison, voilà un joli repas complet !
    Vous pouvez bien évidemment varier les ingrédients qui composent la farce !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tartine Saumon Avocat

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 3 minutes – Difficulté : Facile

Pour 2 personnes :

- **4 tranches de pain de campagne**
- **8 tranches de saumon fumé (ou truite fumée)**
- **125 g de fromage frais (type St Môret)**
- **2 avocats**
- **1 citron**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **1 cuillère à soupe d'huile d'olive**
- **des graines de sésame**
- **sel et poivre**

1. Faire griller les tranches de pain puis les disposer sur un plan de travail.
2. Ciseler finement le bouquet de ciboulette, réserver.
3. Dans un saladier, mettre le fromage frais puis le détendre en le mélangeant avec l'huile d'olive et le jus d'une moitié de citron.
4. Incorporer les 3/4 de la ciboulette ciselée puis saler et poivrer.
5. Étaler la préparation sur les 4 tranches de pain grillées.
6. Couper les avocats en deux, enlever la peau puis émincer chaque moitié et les disposer ensuite sur chaque tartine.
7. Déposer deux tranches de saumon fumée sur chaque tartine puis arroser d'un filet de citron.
8. Saupoudrer le tout de graines de sésame puis de ciboulette ciselée : c'est prêt !

   Simple, rapide et efficace : voilà ce que l'on demande à une recette !
   Accompagnées d'une belle salade verte, cela fera un bon petit repas !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Escalope de Veau à la Milanaise

Temps de Préparation : 10 minutes – Temps de Cuisson : 10 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **4 escalopes de veau**
- **50 g de chapelure**
- **30 g de parmesan râpé**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **1 œuf**
- **1 citron**
- **1 grosse pincée de thym**
- **sel et poivre**
- **du sel fin au piment d'Espelette (ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena")**

1. Battre l'œuf en omelette, saler et poivrer puis verser le tout dans une première assiette.
2. Mélanger la chapelure avec le parmesan, le thym et les zestes du citron. Disposer dans une seconde assiette.
3. Verser la farine dans une troisième assiette.
4. Passer les escalopes dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
5. Les disposer au réfrigérateur une dizaine de minutes.
6. Dans une poêle bien chaude cuire les escalopes, avec de l'huile ou du beurre, 5 à 6 minutes sur chaque face à feu moyen.
7. Une fois cuites, disposer les escalopes sur du papier absorbant.
8. Dresser accompagnées de pâtes ou de légumes sautés, saupoudrer de sel au piment : c'est prêt !

 Une recette incontournable et venue de Lombardie en Italie !
Avant de déguster, n'oubliez pas le bon gros filet de jus de citron !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Le sel au piment d'Espelette de la Maison Petricorena disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site à partir de 50€ d'achats + frais de port gratuits avec le code promo : DELICIMO10

Torsades au Jambon Cru

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour une douzaine de torsades :

- **1 pâte feuilletée (la recette pas à pas ici !)**

- **70 g de coulis ou sauce tomate**
- **40 g de fromage râpé (emmental, gruyère ou autre)**
- **4 ou 5 tranches de jambon cru (ici un jambon d'exception de la Maison Milhau)**
- **1 jaune d'œuf**
- **de l'origan**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail puis la tartiner de coulis de tomate, saupoudrer le tout d'origan puis répartir le fromage râpé.

3. Couper la pâte en bandes de 2 ou 3 cm de large et déposer les lanières de jambon sur chacune d'elle.

4. Torsader chaque bande sur elle-même en tournant en inversé de chaque extrémité puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

5. Délayer le jaune d'œuf avec 2 cuillères à café d'eau puis dorer les torsades au pinceau.

6. Enfourner le tout pour 15/20 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration : c'est prêt !

   Idéales pour l'heure de l'apéritif, elles pourront également servir d'accompagnement à une belle salade verte de saison !
   Si vous n'avez pas de sauce tomate, il est possible de la remplacer par de la tapenade par exemple !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

La planche à découper Continenta sur laquelle les mini-tartelettes sont posées disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Rondelles de Courgette façon Mini Pizza

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour une vingtaine de mini pizza :

- **1 belle courgette**
- **de la sauce tomate**
- **des champignons de Paris**
- **de la mozzarella râpée (ou emmental)**
- **des tomates cerise**
- **du jambon cru (ici un jambon d'exception de la Maison Milhau)**
- **quelques olives noires**

- **quelques feuilles de basilic frais**
- **de l'huile d'olive (ici une huile d'olive bio Soléou)**
- **de l'origan**
- **du poivre**

1. Laver puis tailler la courgette en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur puis les mettre dans un saladier.
2. Arroser généreusement le tout d'huile d'olive et saler. Mélanger pour bien enrober chaque rondelle. Réserver pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps : émincer les champignons, tailler le jambon en fines lamelles, couper les olives et les tomates cerise en rondelles puis hacher le basilic. Réserver.
4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
5. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposer les rondelles de courgettes.
6. Tartiner celles-ci d'une cuillère à café de sauce tomate.
7. Mettre ensuite une bonne pincée de mozzarella râpée ainsi que d'origan.
8. Déposer enfin les ingrédients choisis : jambon, champignons, tomates cerise… puis terminer par les tranches d'olives et un peu de poivre.
9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.
10. A la sortie du four, saupoudrer les mini-pizza de basilic haché et c'est prêt !

    Vous pouvez bien entendu varier les ingrédients suivant ce que vous disposez dans le frigo !
    A l'apéritif ou encore en entrée, ces délicieuses mini-pizza auront beaucoup de succès auprès de vos convives !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Risotto aux Carottes, Courgettes et Crottins de Chèvre

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 45 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4/6 personnes :

- **300 g de riz spécial risotto (ici un riz rond spécial risotto d'exception de Camargue IGP « Riz Canavere »)**
- **25 cl de vin blanc sec**
- **3 courgettes**

- **3 carottes**
- **4 crottins de chèvre**
- **1,5 L de bouillon (de légumes ou de volaille)**
- **1 oignon**

1. Éplucher, laver puis tailler en brunoise (tout petits dés) les légumes. Émincer l'oignon finement.

2. Dans une cocotte ou wok, faire revenir dans de l'huile d'olive quelques minutes l'oignon puis y ajouter l'ensemble des légumes.

3. Faire revenir le tout pendant une dizaine de minutes.

4. Ajouter le riz en prenant soin de bien l'enrober jusqu'à ce qu'il devienne transparent.

5. Verser le vin blanc dans sa totalité et remuer jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz.

6. Mettre ensuite deux louches de bouillon, bien chaud, puis remuer de temps en temps afin qu'il soit bien absorbé par le riz.

7. Une fois les deux louches de bouillon absorbées, renouveler l'opération précédente pour le reste du bouillon.

8. A la fin de la cuisson du risotto (au bout de 20/25 minutes environ), incorporer les crottins de chèvre émiettés.

9. Une fois les crottins fondus, servir immédiatement dans les assiettes et terminer avec un tour de moulin à poivre : c'est prêt !

   Il est bien évidemment possible de varier les légumes : poivron, panais, butternut… libre à vous de choisir !
   Ce qui est sûr c'est que ce risotto mélange douceur et saveur ! Les crottins de chèvre apportent de l'onctuosité au risotto !
   Une bien belle découverte pour ma part à tester d'urgence !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Risotto de Crevettes au Curry

Temps de Préparation : 10 minutes – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4/6 personnes :

- **500 g de crevettes cuites décortiquées**
- **250 g de riz spécial risotto (ici un riz rond spécial risotto d'exception de Camargue « Riz Canavere »)**
- **40 cl de lait de coco**

- **2 cuillères à soupe de curry**
- **1 gros oignon**
- **1 litre d'eau**
- **1 petit bouquet de persil ou de ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et émincer finement l'oignon puis le faire revenir dans une sauteuse bien chaude avec de l'huile d'olive pendant 5 minutes.

2. Ajouter ensuite les crevettes, saupoudrer le tout avec le curry puis cuire pendant 5 minutes supplémentaires en remuant de temps en temps et jusqu'à ce que les crevettes soient légèrement dorées.

3. Verser le riz puis mélanger afin de le nacrer : il doit devenir transparent au bout de quelques minutes.

4. En parallèle, mélanger l'eau avec le lait de coco puis chauffer le mélange au micro-ondes.

5. Verser ensuite 1/4 du mélange dans la sauteuse puis laisser le riz pomper le liquide. Renouveler l'opération pour les 3/4 du mélange restant.

6. Une fois le liquide absorbé par le riz, servir immédiatement et parsemer de persil finement ciselé : c'est prêt !

   Pour plus de saveurs, il est possible d'ajouter en fin de recette du parmesan râpé mais également de la menthe ciselée.
   On peut bien évidemment remplacer le lait de coco par du lait d'amandes ou de soja !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Pizza Jardinière

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte à pizza épaisse (la recette ici !)**
- **250 g de tomates cerises**
- **150 g de ricotta**
- **150 g de mozzarella râpée**
- **50 g de parmesan râpé**
- **1 courgette**
- **1 oignon rouge**
- **quelques olives**
- **quelques feuilles de basilic**
- **de l'origan**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 240° en position “pizza”.
2. Dans un saladier, mélanger la ricotta, le parmesan et la mozzarella râpés puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
3. Laver et couper en fines rondelles la courgette puis émincer l’oignon.
4. Couper les tomates cerises en deux puis réserver.
5. Étaler la pâte à pizza sur un plan de travail bien fariné puis la disposer sur une plaque de cuisson.
6. Répartir ensuite sur la pâte de manière uniforme le mélange à base de ricotta en gardant 1 cm de libre tout autour.
7. Disposer les oignons émincés, les rondelles de courgettes, les moitiés de tomates et puis enfin les olives.
8. Saupoudrer généreusement le tout d’origan ainsi que de poivre.
9. Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson jusqu’à obtenir une pizza bien dorée.
10. Sortir du four puis parsemer de basilic frais haché : c’est prêt !

 Cette pizza aux couleurs des légumes de l’été est aussi belle que bonne !
Il est également possible d’ajouter des poivrons ou encore des aubergines suivant vos goûts !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Le billot en bois Continenta sur lequel la pizza est posée disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Melon à l’Italienne

Temps de Préparation : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour 2 personnes :

- **1 melon**
- **100 g de gorgonzola**
- **50 g de copeaux de parmesan**
- **4 tranches de jambon cru (ici un jambon d’exception de la Maison Milhau)**
- **le jus d’un demi citron**
- **quelques feuilles de basilic frais**
- **de l’huile d’olive (ici une huile d’olive bio Soléou)**
- **du poivre**

1. Couper le melon en deux, retirer les graines puis en prélever la chair à l'aide d'une cuillère pour en faire de petites billes. Les mettre dans un saladier.

2. Ajouter le jambon coupé en lanière avec les copeaux de parmesan et le gorgonzola coupé en dés.

3. Mélanger puis verser le jus du citron et le basilic ciselé finement.

4. Dresser la salade dans les moitiés de melon évidées puis les mettre au frais pendant 30 minutes minimum.

5. Avant de déguster, sortir le tout du frais puis assaisonner d'un filet d'huile d'olive et d'un tour de moulin à poivre : c'est prêt !

   Voici une façon originale de mettre en valeur le melon et de changer du traditionnel melon/jambon ! Pour plus de gourmandise, vous pouvez également ajouter des pignons et agrémenter tout cela de tranches de pain aux olives !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

La planche à découper Continenta sur laquelle le melon est posé ➡ disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Frittata aux Asperges Vertes et au Jambon Cru

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 20 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **1 botte d'asperges vertes fines**
- **200 g de jambon cru**
- **100 g de parmesan râpé**
- **8 œufs**
- **4 bonnes cuillères à soupe de mascarpone**
- **1 gousse d'ail**
- **sel et poivre**

1. Laver les asperges puis les tailler en tronçons de 2/3 cm de longueur et réserver les pointes.

2. Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les tronçons d'asperge pendant 5 minutes puis ajouter les pointes et poursuivre la cuisson 5 minutes supplémentaires. Terminer en les égouttant.

3. Dans un saladier, fouetter les œufs avec 2 cuillères à soupe de mascarpone et la moitié du parmesan. Assaisonner en sel et en poivre.

4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

5. Dans une poêle, allant au four, chauffer de l'huile d'olive puis y ajouter la gousse d'ail pelée et dégermée. Faire revenir 2 minutes afin de parfumer l'huile et sortir la gousse de la poêle.

6. Verser la préparation à base d'œufs dans la poêle chaude puis laisser frémir 5/6 minutes à feu moyen.

7. Déposer les asperges uniformément ainsi que le jambon effiloché grossièrement.

8. Enfourner pour 5 minutes de cuisson au four afin de bien dorer la frittata.

9. Sortir la poêle du four, déposer le mascarpone restant puis saupoudrer avec le reste de parmesan : c'est prêt !

   Cette frittata est un vrai bonheur pour les yeux mais surtout pour les papilles !
   Toutes les saveurs de l'Italie sont présentes et apporteront joie et bonne humeur à votre repas !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Croque-Monsieur Lardons, Mozzarella et Pesto

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 10 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **8 tranches de pain de mie (recette ici !)**
- **200 g de lardons natures ou fumés**
- **1 boule de mozzarella**
- **4 cuillères à café de mascarpone**
- **4 cuillères à café de pesto**
- **du beurre demi-sel**
- **de la ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les lardons sans matière grasse ajoutée jusqu'à ce qu'ils soient grillés.

2. Pendant ce temps, égoutter la mozzarella et la découper en tranches.

3. Tartiner 4 tranches de pain de mie avec la mascarpone puis le pesto.

4. Déposer les lardons, saler et poivrer puis ajouter la mozzarella.

5. Refermer les croques-monsieur avec les dernières tranches de pain de mie.

6. A l'aide d'un pinceau et du beurre fondu, tartiner les faces extérieures des croques-monsieur.

7. Dans une poêle chaude, faire griller les croques-monsieur de chaque côté en ajoutant une noix de beurre pendant la cuisson pour une bonne coloration.

8. Une fois cuits, couper en deux les croques-monsieur puis dresser et saupoudrer de ciboulette ciselée : c'est prêt !

   Cette version du croque-monsieur a été un réel coup de cœur !
   Coupé en petits cubes pour l'apéritif ou encore accompagné d'une salade verte de saison pour le repas, il sera un vrai bonheur pour vos papilles !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Flamiche aux Poireaux et Jambon

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 1 heure – Difficulté : Facile

Pour 6 à 8 personnes :

- **1 pâte brisée ou feuilletée**
- **4/5 poireaux**
- **200 g de dés de jambon blanc**
- **3 grosses cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **60 g d'emmental râpé**
- **3 oeufs**
- **de la noix de muscade**
- **sel, poivre**

1. Laver et puis couper finement les poireaux.

2. Dans une poêle bien chaude, ajouter une grosse noix de beurre puis verser les poireaux. Les faire revenir à feu doux pendant une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

3. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.

4. Étaler la pâte choisie dans un moule à tarte puis en piquer généreusement le fond sur toute la surface grâce à une fourchette.

5. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter ensuite la crème, le fromage et assaisonner en sel, poivre et noix de muscade.

6. Incorporer dans la préparation les poireaux cuits avec les dés de jambon et bien mélanger avec une cuillère en bois afin d'homogénéiser le tout.

7. Verser ensuite l'appareil dans sa totalité sur le fond de tarte.

8. Enfourner le tout pour 40 à 45 minutes de cuisson, une fois la flamiche bien dorée : c'est prêt !

 Idéale en entrée ou bien en plat principal accompagnée d'une délicieuse salade verte croquante de saison, cette flamiche ravira à coup sûr tous vos convives !
Simple, rapide et efficace : quoi demander de plus !?

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tartine de Rouget au Pesto Rouge

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 5 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **4 tranches de pain complet ou de campagne**
- **4 filets de rouget**
- **300 g de tomates confites**
- **60 g de parmesan**
- **10 cl d'huile d'olive**
- **2 feuilles de pain au sésame Sur le Sentiers des Bergers (facultatif)**
- **quelques branches de basilic**

1. Mixer les tomates confites avec le parmesan et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte assez épaisse puis réserver.

2. Faire griller les tranches de pain et émietter les feuilles de pain. Réserver.

3. Une fois les filets de rouget écaillés et lavés, les saisir côté peau à la poêle pendant 5 minutes.

4. Tartiner généreusement le pesto sur les tranches de pain grillées, disposer deux bonnes pincées de miettes de feuilles de pain.

5. Déposer ensuite les filets de rouget grillés, assaisonner d'un filet d'huile d'olive et d'une branche de basilic puis servir sans attendre : c'est prêt !

 Je vous invite à accompagner ces délicieuses tartines d'une salade verte ou encore d'un velouté de saison.
On oublie parfois à quel point le rouget est un poisson fantastique et ce mariage avec le pesto de tomate est à tomber !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Gratin de Courgette, Comté et Jambon de Pays

Pour 6 personnes :

- **5 courgettes**
- **une vingtaine de tranches de jambon de pays**
- **400 g de comté**
- **1 gousse d'ail**
- **de l'huile d'olive**
- **sel et poivre**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver les courgettes puis les tailler en lamelles dans le sens de la longueur.
3. Couper tout le comté en tranches de 5 millimètres d'épaisseur.
4. Dans un plat à gratin généreusement beurré, frotter le fond avec la gousse d'ail.
5. Ajuster la taille des tranches de courgettes, comté et jambon à la largeur du plat.
6. Commencer en plaçant à la verticale une lamelle de courgette, une tranche de jambon puis du comté.
7. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients et terminer en salant et en poivrant puis par un filet d'huile d'olive sur l'ensemble du plat.
8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu'à ce que l'ensemble soit bien cuit et gratiné : c'est prêt !

   Je trouve que cette recette reflète bien la transition entre les recettes de l'été à base de courgettes et celles de l'automne à savoir les bons gratins qu'on aime tant !
   On peut bien évidemment remplacer le comté par de l'emmental ou même de la mozzarella !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tarte à la Ricotta, aux Courgettes et aux Lardons

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (la recette par ici !)**
- **2 ou 3 courgettes (suivant la taille)**
- **250 g de ricotta**

- **200 g de lardons**
- **60 g de parmesan râpé**
- **2-3 branches de basilic frais**
- **2 œufs**
- **sel, poivre**

1. Laver les courgettes puis couper les extrémités. Les tailler ensuite en morceaux.

2. Dans une poêle bien chaude faire revenir les courgettes une dizaine de minutes avec un peu d'huile d'olive.
   Une fois cuites, égoutter celles-ci sur un papier absorbant.

3. Faire revenir ensuite les lardons pendant 5-6 minutes. Réserver.

4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

5. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter la ricotta et le parmesan. Assaisonner en sel et en poivre.

6. Ajouter à la préparation les courgettes, les lardons puis le basilic ciselé. Réserver.

7. Dans un moule à tarte, disposer la pâte brisée puis piquer le fond généreusement à l'aide d'une fourchette.

8. Verser ensuite le mélange courgettes/ricotta/lardons en prenant soin de le répartir uniformément.

9. Enfourner le tout pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt !

   En entrée froide ou en plat principal tiède accompagné d'une salade verte de saison, libre à vous de choisir comment vous voulez déguster cette tarte.
   Quoiqu'il en soit, c'est un délice ! L'ensemble des ingrédients apporte des saveurs en bouche plaisantes et uniques !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Bruschetta à l'Italienne

Pour 4 personnes :

- **4 tranches de pain de campagne**
- **4 tranches de jambon cru**
- **4 cuillères à soupe de sauce tomate**
- **1 courgette**
- **1 grosse tomate**
- **1 boule de mozzarella di bufala**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de basilic**

- **de l’huile d’olive**
- **du poivre au moulin**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Laver la courgette puis la tailler en fines tranches à l’aide d’une mandoline. Les disposer ensuite sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner pour 10 minutes.

3. Pendant ce temps, faire griller les tranches de pain puis les frotter avec l’ail et les assaisonner d’un filet d’huile d’olive.

4. Tailler en tranches la tomate ainsi que la mozzarella.

5. Mettre les tranches de pain grillé sur une plaque de cuisson puis les tartiner d’une cuillère à soupe de sauce tomate.

6. Disposer ensuite les tranches de tomate puis de courgettes et enfin de mozzarella.
   Assaisonner d’un coup de mouline à poivre.

7. Déposer ensuite une tranche de jambon cru puis enfourner le tout pour 5 minutes de cuisson de façon à ce que la mozzarella soit bien fondue.

8. Sortir du four puis placer quelques feuilles de basilic frais sur le jambon : c’est prêt !

   On peut déguster ces délicieuses bruschettas soit tièdes à l’apéritif ou bien accompagnées d’une bonne salade verte de saison !
   Il est possible de remplacer la sauce tomate par du pesto par exemple ou encore la courgette par des aubergines !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Pâtes aux Petits-Pois, Jambon et Parmesan

Pour 4/5 personnes :

- **300 g de pâtes (penne, spaghetti…)**
- **200 g de dés de jambon cuit (ou tranche bien épaisse coupée en dés)**
- **100 g de petits-pois frais (ou surgelés)**
- **25 g de parmesan**
- **10 cl de crème liquide**
- **1 oignon nouveau**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d’eau bouillante, faire cuire les pâtes suivant l’indication de l’emballage.

2. Faire de même avec les petits-pois, environ une dizaine de minutes.

3. Pendant ce temps, émincer finement l'oignon puis le faire revenir quelques minutes à feu doux dans une poêle.

4. Ajouter ensuite les dés de jambon et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.

5. Verser la crème liquide avec le parmesan ainsi qu'une louche d'eau de cuisson des pâtes puis assaisonner en sel et en poivre à votre convenance.

6. Laisser réduire le tout quelques minutes.

7. Une fois les pâtes et les petits pois bien égouttés, ajouter tout ce beau monde à la préparation puis bien mélanger.

8. Faire revenir le tout quelques minutes puis servir avec un peu de parmesan supplémentaire : c'est prêt !

   Voilà une recette comme on les aime : simple, rapide et efficace !
   Elle est idéale pour les "gamelles" de la semaine au travail ! Et comme on dit, c'est toujours meilleur réchauffé !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Les Véritables Pâtes à la Carbonara

Pour 4/5 personnes :

- **500 g de pâtes (ici, des spaghettis)**
- **200 g de guanciale (pancetta ou lard)**
- **120 g de pecorino ou de parmesan (ou un mélange des deux)**
- **3 œufs entiers**
- **3 jaunes d'œufs**
- **sel et poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes suivant les indications du paquet.
   Ici nous sommes sur une cuisson de 10 minutes pour des spaghettis al dente.

2. Pendant ce temps, tailler le guanciale en morceaux de manière à obtenir des lardons puis les faire revenir quelques minutes dans une poêle à feu doux de façon à ce que le gras fonde.
   Les lardons doivent légèrement croustiller. Réserver.

3. Dans un saladier, battre les œufs entiers avec les jaunes puis y ajouter deux tiers de pecorino (ou parmesan) et enfin 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Assaisonner en sel et en poivre.

4. Égoutter les pâtes puis les ajouter dans le saladier avec la préparation œufs/pecorino. Mélanger rapidement jusqu'à ce que la sauce adhère parfaitement sur l'ensemble des pâtes.

5. Enfin incorporer les lardons de guanciale, mélanger à nouveau puis servir dans chaque assiette en saupoudrant le tout avec le tiers de pecorino restant : c'est prêt !

   Voici la VRAIE recette des pâtes carbonara que j'ai pue découvrir lors d'un séjour en Italie !
   Je vous avoue que depuis que je fais la recette authentique italienne, j'ai du mal à revenir à celle qu'on connait en France à base de crème, lardons…

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Gratin de Pommes de Terre et Brocolis au Chorizo

Pour 4/5 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **1 tête de brocoli**
- **150 g de chorizo doux ou fort (selon les goûts)**
- **100 g de parmesan râpé**
- **60 g de comté râpé**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minute.
2. Détailler le brocoli en fleurettes puis les ajouter aux pommes de terre, 10 minutes avant la fin de cuisson.
3. Une fois cuits, couper les pommes de terre en rondelle de 5 mm d'épaisseur.
4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
5. Tailler le chorizo en fines tranches.
6. Dans un plat à gratin généreusement beurré, disposer une couche de pommes de terre puis alterner avec le brocoli et le chorizo en terminant par un assaisonnement généreux en poivre et en sel.
7. En parallèle, faire bouillir la crème dans une casserole puis ajouter le parmesan à feu doux en prolongeant la cuisson 3 minutes.
8. Verser le tout sur la préparation puis parsemer de comté.
9. Enfourner pour une vingtaine minutes de cuisson jusqu'à ce que le gratin soit bien coloré : c'est prêt !

   Décidément, le chorizo n'en finit plus de nous épater ! Il se marie à merveille avec la pomme de terre et le brocoli.
   Ce plat, de saison, a été une belle découverte pour moi ! A tester d'urgence !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Tartiflette au Reblochon de Savoie

Pour 4 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **1 Reblochon de Savoie (si possible fermier)**
- **200 g de lardons fumés (ou de lard fumé coupé en lardons)**
- **2 oignons doux (type Mulhouse)**
- **2 cuillères à soupe de vin blanc**
- **2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les précuire à la vapeur pendant une dizaine de minutes.
2. Dans une poêle, faire revenir les oignons émincés.
3. Une fois les oignons fondus, ajouter les lardons puis faire revenir le tout pendant une dizaine de minutes.
4. Couper les pommes de terre en morceaux puis les ajouter à la préparation puis laisser cuire pendant une quinzaine de minutes.
5. Ajouter ensuite le vin blanc et la crème fraîche puis laisser le tout épaissir. Penser à assaisonner en poivre.
6. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
7. Partager le Reblochon en deux : mettre une moitié de côté pour la suite de la recette et couper l'autre moitié en morceaux.
8. Intégrer les morceaux à la préparation puis laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
9. Verser la préparation dans un plat à gratin.
10. Couper la moitié de Reblochon en tranches dans le sens de l'épaisseur puis les disposer à plat sur le mélange pommes de terre/lardons/oignons.
11. Enfourner pour 15/20 minutes de cuisson jusqu'à ce que la tartiflette soit parfaitement dorée : c'est prêt !

    Il est important de servir cette tartiflette bien chaude et pourquoi pas accompagnée d'une salade verte.

    Cette recette est celle que ma transmise ma grand-mère alors autant vous dire qu'elle est divine !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀