

Cèpes en Persillade de ma Grand-Mère

Pour une belle poêlée de cèpes :

- **des cèpes fraîchement cueillis**
- **1 ou 2 gousses d'ail (type Rose de Lautrec)**
- **1 bouquet de persil frais**
- **sel, poivre**
- **fleur de sel**

1. Nettoyer les cèpes à l'aide d'une brosse souple humide : ne surtout pas les passer sous l'eau !
2. Couper les cèpes en morceaux puis réserver.
3. Hacher finement le persil et l'ail à la main ou tout simplement à l'aide d'un hachoir manuel ou électrique : réserver.
4. Faire chauffer une poêle avec une cuillère à soupe de graisse de canard ou deux d'huile de cuisson.
5. Une fois la poêle bien chaude, verser les cèpes puis couvrir le tout.
6. Cuire pendant une bonne vingtaine de minutes jusqu'à ce que les cèpes aient rendu leur eau et que celle-ci se soit évaporée.
7. Assaisonner en sel et en poivre puis poursuivre la cuisson entre 5 et 10 minutes jusqu'à ce que les cèpes aient la texture qui vous convient : fondants ou bien croustillants.
8. Terminer en versant l'ensemble de la persillade (persil + ail), mélanger le tout puis dresser en saupoudrant par de la fleur de sel : c'est prêt ! ☐

☐ Et bien voilà comment on prépare les cèpes par chez nous après une bonne cueillette en famille ! ☐
Simple, efficace, à accompagner avec une délicieuse viande grillée : c'est juste à tomber ! ☐



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

Poêlée Campagnarde

Pour 4 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **8 tranches de lard salé ou fumé (ou 400 g de lardons)**
- **1 dizaine de champignons de Paris**
- **2 oignons doux (type Mulhouse)**

- **1 bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les mettre à cuire une vingtaine de minutes à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée puis les réserver.
2. Tailler les tranches de lard en lardons puis émincer finement les oignons ainsi que les champignons de Paris.
3. Dans une poêle bien chaude, ajouter un filet d'huile de cuisson puis y faire revenir les oignons pendant 5 minutes environ.
4. Verser ensuite les lardons puis cuire une dizaine en remuant de temps en temps.
5. Ajouter enfin les champignons de Paris et poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes supplémentaires.
6. En parallèle, tailler les pommes de terre en gros morceaux puis les ajouter à la préparation.
7. Terminer la cuisson au bout d'une dizaine de minutes.
8. Assaisonner généreusement en sel et en poivre puis finaliser le tout en saupoudrant de persil finement haché : c'est prêt ! ☐

☐ Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits utilisés. Préférez de bonnes pommes de terre du producteur du coin avec du lard de chez votre charcutier habituel ! ☐

Ultra simple à réaliser vous pourrez également l'agrémenter ou même la mélanger avec une délicieuse salade verte de saison ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Salade de Noix de Saint Jacques Poêlées](#)

Pour 4/5 personnes :

- **200 g de salade verte (feuille chêne, batavia ou mâche)**
- **une vingtaine de noix de Saint Jacques (fraîches ou congelées)**
- **1 oignon doux (type Léznigan ou Roscoff)**
- **de la sauce vinaigrette ([la recette ici !](#))**
- **2 grosses noix de beurre**
- **du poivre au moulin**

1. Faire chauffer une poêle à feu doux en y ajoutant tout le beurre.
2. Pendant ce temps, mettre la salade dans un saladier puis y ajouter l'oignon finement émincé. Mélanger.

3. Monter le feu et une fois que le beurre colore légèrement (beurre noisette), déposer dans la poêle les noix de Saint Jacques.
4. Pour des noix fraîches, les laisser cuire et colorer pendant 3 à 4 minutes par face. Pour des surgelées, augmenter la cuisson jusqu'à 6-7 minutes par face.
5. En fin de cuisson, assaisonner les noix d'un tour de moulin à poivre.
6. Dresser la salade dans chaque assiette puis y déposer ensuite des noix de Saint Jacques. Terminer par de la sauce vinaigrette : c'est prêt ! ☐

☐ Cette délicieuse recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères. L'avantage, c'est qu'elle ne dénature pas les saveurs naturelles de la noix de Saint Jacques. ☐
Et puis, à produit exceptionnel occasion exceptionnelle ! Cette idée recette sera parfaite pour une entrée de repas de fête ou de réveillon ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Poêlée de Spaghettis aux Asperges Vertes, Petits Pois et Lardons

Pour 4/6 personnes :

- **1 paquet de spaghettis (500 g)**
- **1 botte d'asperges vertes (500 g)**
- **100 g de petits poids frais (ou surgelées)**
- **200 g de lardons**
- **1 oignon**
- **sel et poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les spaghettis comme indiqué sur l'emballage. Les égoutter puis les réserver.
2. Laver les asperges puis les couper en tronçons de 2 cm de longueur, les réserver.
3. Écosser les petits poids, les laver et les réserver.
4. Éplucher et émincer finement l'oignon puis le mettre à suer dans une poêle à feu doux pendant quelques minutes.
5. Ajouter les asperges avec les petits pois puis laisser cuire 5 minutes.
6. Mettre ensuite les lardons puis faire cuire le tout une quinzaine de minutes en prenant soin de bien remuer de temps en temps et d'assaisonner.

7. Pour terminer, verser les spaghettis dans la poêle et faire revenir le tout pendant 5 minutes : c'est prêt ! ☐

☐ Au moment du service, on peut saupoudrer le tout avec du parmesan ou bien du gruyère râpé.
On peut également agrémenter cette poêlée suivant les légumes de saison : brocolis, pois gourmands, carottes... libre choix à votre imagination ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !