

Verrines mousse de carotte aux noix

Ingrédient	Quantité pour : 12	Unité de mesure
crème fraîche	100	g
Fromage au noix	100	g
Mascarpone	200	g
Cube bouillon de bœuf	1	unité
Huile d'olive	2	CS
Ras el Anout	2	CC (rase)
Sel + piment d'espelette	4	pincées
Carotte	500	g
Persil déco		

- Peler et couper les **carottes** en rondelles,
- Faire cuire à l'eau avec **cube bouillon bœuf**, 25 minutes
- Égoutter et mixer les **carottes** avec le **mascarpone**, **l'huile**, le **ras el anout et le sel**.
- Remplir les verrines (à la poche à douille c'est pratique)
- Battre la **crème** et le **fromage aux noix** en chantilly, la mettre dans une poche et douiller sur la mousse.
- Mettre une feuille de **persil**.
- Réserver au frais

Feuilletés blettes Greuilh

Ingrédient	Quantité pour : 8	Unité de mesure
Greuilh	80,0	g
Huile d'olive	2	CS
Blette	1/2	bottes
Cebette	1	unité
Oignons (moyen)	1	unité
Persil	1/2	bottes
Eau	35	mL
Pâte feuilletée	1	unité

- Faire revenir les **oignons** et les **cébettes** avec de l'**huile d'olive**, **saler et poivrer**.
- Laisser cuire à feu moyen 15 minutes puis ajoutez l'eau et laissez mijoter 20 minutes à feu doux
- Faire cuire 7 min à l'eau salée le **vert des blettes**.
- Égoutter et sécher sur torchon et presser pour sortir un maximum d'eau.
- Découper en petits morceaux.
- Dans un saladier, mettre les **oignons**, le **greuilh**, les **blettes**, et le **persil découpé**, puis mélanger.
- Découper 8 portions dans la **pâte feuilletée** avec un emporte pièce (le pot de greuil par exemple)
- Déposer une cuillère à café bombée de farce.
- Replier la **pâte** en deux et souder les bords en pressant la **pâte**.
- Enfourner 20 à 25 minutes à 180°C

Pimientos del Piquillo rellenos Bacalao

Ingrédient	Quantité pour : 12	Unité de mesure
Pimientos del piquillo	12	unité
Lait (entier)	200,0	ml
Huile d'olive		
Muscade		
piment doux		
Sel		
Ail	2,0	gousse
Oignons (gros)	2	unité
Farine	20,0	g
Morue déssalée	300	g

LA VEILLE

- La veille mettre à dessaler la **morue** dans l'eau
- Changer l'eau une fois

- Emincer les **oignons** (en petits morceau) et l'**ail**
- Emietter la **morue** en petit morceaux.
- Dans une sauteuse, faire revenir les **oignons** et l'**ail** avec **huile olive**.
- Une fois dorés, mettre la **morue** et faire revenir 5 à 10 min
- Rajouter la **farine** en remuant pour dorer un peu
- Ajouter le **lait** petit à petit tout ne remuant tout le temps
- Mettre la **muscade** et le **piment doux**. Goûter pour ajuster de sel, si nécessaire.
- Une fois lié, remplir les **pimientos** et réserver dans plat,

La sauce des pimentos

Ingrédient	Quantité pour : 12	Unité de mesure
Vin blanc	1	fond de verre
Pimientos	3	unités
crème soja	200,0	ml
Oignons	1	Kg

- Faire revenir les **oignons** et les **pimientos** coupés en petits morceaux avec l'**huile d'olive**.
- Déglacer au **vin blanc**,
- Abaisser le feu et ajouter la **crème**, mélanger et passez au mixeur.
- Puis verser la **sauce** sur les **pimientos**

Rougail saucisses

Saucisses	9 à 12	unité
Tomates	800	g
Curcuma	1,2	CS
Piment d'espelette	1/2 à 1	CC
Poivre		
Sel (gros sel Guérande)		
Thym	1	branche
Ail	6	gousses
Gingembre frais	5	cm

- Faire bouillir de l'eau dans une marmite
- Mettre les **saucisses** sans les piquer dans l'eau bouillante pendant 10 minutes
- Couper les **saucisses** en tronçon de 2 cm environ
- Eplucher et hacher les **oignons** en lamelles
- Peler et râper le **gingembre**
- Eplucher et écraser l'**ail**
- Faire griller les morceaux de **saucisse** quelques minutes
- Ajouter les **oignons, gingembre, ail, sel** et **piment d'espelette**.
- Cuire 5 à 10 minutes en remuant régulièrement
- Ajoutez les **tomates, le thym, le curcuma**.
- Faire mijoter une heure.
- Servez accompagner de riz et lentilles

Vous pouvez l'accompagner d'une sauce froide, relevée ou non

Huile d'olive	2	CS
Citron VERT	2	unité
Oignons blancs (petits)	1	unité
Poivron rouge (gros)	1	unité

- Prélever les zestes des **citrons verts**, puis les presser.
- Hacher les **oignons** blancs et les **piments**.
- Mélangez avec l'**huile d'olive**

Crème à la fleur d'oranger

Ingrédient	Quantité pour : 8	Unité de mesure
Lait (entier)	1	L
Sucre poudre	70	g
Fleur oranger	25	ml
Maizena	50	g

- Versez le **lait** dans une gamelle et délayer la **maïzena** à froid.
- Faire cuire à feu doux pendant 20 minutes, tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Ajoutez le **sucre** en poudre, mélangez et attendez que l'ébullition reprennent avant d'éteindre.
- Incorporez l'**eau de fleur d'oranger** et mélangez encore.
- Versez dans les ramequins et laisser au frigo plusieurs heures.

- Vous pouvez les décorer avec un topping croustillant (ex: pistache)

Roses des sables

Ingrédient	Quantité pour : 20	Unité de mesure
Beurre	20,0	g
Chocolat au lait à pâtisser	300	g
Corn flakes	100,0	g
Sucre glace	2,0	CS

- Coupez le **beurre** et le **chocolat** en petits morceaux. Placez-les dans un saladier puis faites-les fondre doucement au bain marie.
- Incorporez le **sucre glace** et mélangez la préparation à l'aide d'une spatule, elle doit être lisse et brillante.
- Enrobez les **corn flakes** de **chocolat fondu**, veillez à ne pas briser les pétales en remuant délicatement.
- Disposez des petits tas sur une plaque tapissée de papier sulfurisé pour former les roses des sables (une cuillère à soupe par portion)
- Réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 h afin que le chocolat durcisse.

Tarte aux citrons

Ingrédient		Unité de mesure
Beurre	200	g
Œuf	3	unité
Pâte brisée	1	unité
Citron (non traités pour zeste)	3	unité
Sucre	200	g

- Préparer les **zestes** de 1 ou 2 **citrons** selon vos goûts
- Extraire le jus de tous les **citrons**
- Garnir le moule avec la **pâte brisée**
- Mettre le **beurre** à fondre
- Mixer les **œufs**, le **sucre**, les **zestes** de **citrons** et le jus de **citrons**.
- Quand le mélange est homogène, ajouter le **beurre fondu** et mélanger au fouet.
- Puis verser l'appareil dans le fond de tarte.
- Faire cuire à four chaud (180°C) 30-35 mn jusqu'à ce que le dessus commence à caraméliser