

Antipasti

Risotto aux asperges et noix de St-
Jacques

Tagliatelles aux gambas

Douceur citronnée

Café

BOUCHÉES DE COURGETTES DOUCES, BILLES DE MOZZARELLA ET PESTO À LA GENOVESE

Ingrédients

- Billes de mozzarella
- Tomates cerises
- Du pesto
- Courgette

Préparation :

On commence par les courgettes, mettez à bouillir dans une casserole de l'eau salée

Lavez les courgettes, et détaillez-les en tranches fines à l'aide d'un économe lame ou à la mandoline dès que l'eau bout, plongez-y les tranches de courgettes 40 secondes et sortez-les aussitôt déposez les dans une passoire, rincez les à l'eau glacée et déposez les délicatement sur du papier absorbant. Réservez au frais



Dressage des bouchées :

Coupez les tranches de courgettes en deux dans la longueur enlever les pépins

Tartinez délicatement de pesto

Déposez une bille de mozzarella et roulez

Piquez avec un pic ou un cure-dent

Coupez la base d'une tomate cerise et plantez-y la roulade de courgette mozza

INVOLTINI MAISON

Ingrédients

- Speck en tranches fines
- 200 gr de mascarpone
- 200 gr de ricotta
- Thym ou sarriette
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Mélangez les fromages avec un peu d'huile d'olive, le sel, le poivre et un peu de thym

Laissez reposer au frigo une heure environ

Étalez une tranche de speck devant vous et déposez une cuillère à café de farce au fromage en haut de la tranche. Roulez-la et coupez quand vous êtes à la moitié de la tranche. Normalement une tranche de speck vous fera deux involtini

Procédez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients et disposez-les sur un plat de service Arrosez d'un filet d'huile d'olive au moment de servir.



CAKE SALÉ TOMATES SÉCHÉES PESTO

Ingrédients

Pour un moule à cake de 26 cm

- 150 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 12,5 cl de lait tiède
- 8 cl d'huile d'olive
- Poivre
- 4 cuillères à soupe de Pesto acheté ou maison
- 150 gr de feta
- 100 gr de gruyère râpé ou parmesan
- Quelques tomates séchées découpées



Ne pas rajouter de sel, car la feta et le gruyère sale déjà beaucoup la préparation

Préparation :

Préchauffez le four à 175 C° 180°C.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine, la levure. Ajoutez l'huile puis le lait tiède. Incorporez 4 cuillères à soupe de pesto, le gruyère râpé. Mélangez bien. Puis la feta émiettée en petit morceau et les tomates séchées coupées. Mélangez bien la préparation puis versez le tout dans le moule à cake préalablement beurré ou chemisé de papier cuisson.

Mettre à cuire pour 45 minutes environ. Pour vérifier la cuisson, piquez le cake avec la pointe d'un couteau, elle doit être ressortir sèche. Laissez refroidir le cake avant de démouler et dégustez froid accompagné d'une salade verte ou tomates.

RISOTTO ASPERGES VERTES ET SAINT-JACQUES

Préparation : 15 mn **Cuisson :** 30 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400g de noix de Saint-Jacques (3 par personne)
- 300g de riz à risotto
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 verre de vin blanc sec
- 500g d'asperges vertes fraîches
- 10 cl de crème liquide légère
- Parmesan râpé ou en copeaux
- 1 oignon
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel
- Poivre



Préparation :

Oter la partie dure des asperges et les faire cuire 5 minutes à la vapeur. Les tailler en biais en séparant les pointes du reste.

Dans une cocotte faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive.
Ajouter le riz et remuer pendant 2 minutes.
Verser le vin blanc et remuer jusqu'à ce qu'il soit totalement absorbé.

A partir de là, verser une louche de bouillon en remuant constamment en faisant des « 8 » avec une cuillère en bois. Dès que le bouillon est absorbé, en verser une nouvelle louche et ainsi de suite. La cuisson du riz dure environ 30 minutes.

En milieu de cuisson, ajouter les asperges mais pas encore les pointes.

5 minutes avant la fin, on ajoute la crème et les pointes d'asperges.

Quand le risotto est prêt, snacker rapidement les Saint-Jacques, 1 minute de chaque côté dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Saler, idéalement à la fleur de sel.

Servir le risotto dans des assiettes creuses, parsemer de copeaux de parmesan ou râpé et déposer dessus les Saint-Jacques snackées.

TAGLIATELLES AUX GAMBAS

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 600 g de tagliatelles
- 600 g de gambas décortiquées
- 1 oignon
- 2 carottes
- 1 céleri
- 3 c. à s. de purée de tomates
- 4 c. à c. de mascarpone
- 1 Marmite de Bouillon Légumes
- 1 cube de Bouillon Herbes et huile d'olive
- 20cl de vin blanc
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- Basilic frais



Préparation :

Portez l'eau à ébullition, ajoutez 2 cubes de Bouillon Herbes et Huile d'Olive et faites cuire les pâtes.

Pelez et hachez l'oignon. Epluchez les carottes et le céleri coupez-les en petits dés.

Faites chauffer la margarine dans une poêle et faites revenir l'oignon.

Ajoutez les carottes et le céleri et faites cuire 3 min.

Ajoutez la Marmite de Bouillon de Légumes le vin, la purée de tomates et le mascarpone et laissez mijoter, à couvert, 60 min.

Ajoutez les gambas dans la sauce et faites cuire 4 min maximum. Otez la poêle du feu.

Dressez les pâtes, puis la sauce et terminez avec du basilic.

TIRAMISU AU CITRON ET LIMONCELLO

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 18 biscuits à la cuillère
- 3 gros œufs
- 140 g de sucre
- 250 g de mascarpone
- 3 citrons jaunes bio
- 10 ml de limoncello



Préparation :

Fouettez les jaunes d'œufs avec 60 g de sucre au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter le mascarpone en plusieurs fois en continuant de fouetter. Prélever les zestes des deux citrons. Presser le jus d'un citron. Incorporer dans la préparation de mascarpone.

Battre les blancs en neige avec quelques gouttes de jus de citron. Incorporer doucement 50 g de sucre. Ajouter les blancs en neige à la préparation au mascarpone.

Préparer un sirop en mélangeant le limoncello, le jus de deux citrons et 30 g de sucre.

Imbiber les biscuits avec le sirop et les répartir dans des verrines. Recouvrir avec la crème au mascarpone. Saupoudrer de zeste de citron en guise de décoration.

Placer au frais au minimum 4 heures avant de servir.