



CUISINONS POUR DE BON

16 RECETTES POUR UN REPAS DE PÂQUES EN FAMILLE



IDÉES RECETTES PÂQUES

ENTRÉES



OEUF COCOTTE AUX ASPERGES

Nombre de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 8 min

INGRÉDIENTS

- 4 œufs frais
- 8 asperges vertes
- 50 g de crème fraîche
- 15 g de beurre mou
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de piment d'Espelette

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°. Pendant ce temps, plongez les asperges dans de l'eau bouillante durant 7 minutes.

Dans un bol, mélangez la crème, le sel, le poivre et le piment d'Espelette.

Beurrez 4 ramequins et ajoutez le mélange de crème. Une fois les asperges cuites, coupez les en morceaux et gardez les têtes et disposez-les dans les ramequins.

Sans casser le jaune, disposez un œuf dans le ramequin et ajoutez un peu de crème sur le dessus. Mettez les ramequins dans le four pendant 10 min. Décorez ensuite vos œufs avec les pointes des asperges.



VELOUTÉ ASPERGES ET OEUF POCHÉ

Nombre de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS

- 200 g d'asperges blanches
- 200 g d'asperges vertes
- 1 oignon
- 2 càs de crème fraîche
- 4 oeufs
- sel
- poivre

PRÉPARATION

Épluchez vos asperges blanches et enlevez leurs pieds. Rincez les asperges vertes et enlevez leur pied s'il y est trop dur.

Faites bouillir un litre d'eau salée, plongez-y vos asperges pendant quinze minutes.

Passez les asperges et gardez l'eau de cuisson

Dans une poêle chaude, faites revenir l'oignon émincé et épluché avec les asperges cuites durant cinq minutes.

Mixez le tout et ajoutez un peu d'eau de cuisson si besoin pour un aspect plus velouté.

Salez et poivrez.

Pour l'oeuf poché, faites bouillir un litre d'eau (surtout pas de sel, c'est ce qui empêche la formation de la coque du blanc). Une fois à ébullition, diminuez le feu. Plongez votre oeuf (avec sa coquille) 10 secondes dans l'eau chaude, sortez-le et cassez-le au centre de la casserole, puis laissez cuire trois minutes.

Grâce aux 10 secondes de cuisson, pas besoin de tour de main pour que l'oeuf ait sa couronne blanche, elle se forme toute seule.

Déposez chaque oeuf sur la soupe et dégustez !



SAUMON GRAVLAX AU CAVIAR

Nombre de personnes : 4
Préparation : 10 min

INGRÉDIENTS

- 1 filet de saumon frais avec la peau
- 150 g de gros sel
- 50 g de sucre
- 1/2 botte d'aneth frais si vous n'en avez pas vous pouvez aussi utiliser de l'aneth séchée mais ça n'aura pas la même saveur
- 1 pincée de baies roses concassées
- 4 càs de crème fraîche
- 50 g de caviar

PRÉPARATION

Dans un plat à gratin assez large, déposez votre filet de saumon côté peau. J'utilise les moules pyrex avec un couvercle, bien pratique pour la conservation ensuite. Vérifiez à l'aide d'une pince à épiler s'il n'y pas d'arêtes, le cas échéant, retirez-les.

Dans un bol, mélangez ensemble le sel, le sucre, l'aneth finement ciselé et les baies roses concassées.

Recouvrez tout le dessus du saumon (donc côté chair) de cette préparation.

Fermez hermétiquement le plat et laissez mariner votre saumon 24 h.

Juste avant de servir, retirez le surplus de préparation sel/sucre.

Faites de belles tranches fines à l'aide d'un couteau bien aiguisé dans votre saumon.

Laissez au réfrigérateur et ne sortez qu'au moment de servir, c'est vraiment bon, vraiment très frais !

Ajoutez une cuillère de crème fraîche et un peu de caviar sur le dessus pour le côté festif !



OEUF COCOTTE BLEU ET JAMBON CRU

Nombre de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 12 min

INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- 4 tranches de jambon sec
- 150 g de bleu
- 4 càs de crème fraîche
- sel et poivre

PRÉPARATION

Coupez le jambon sec en petits morceaux. Réservez.

Faites de même avec le bleu.

Mélangez ensemble, le jambon, le bleu et la crème fraîche.

Salez et poivrez à votre convenance.

Déposez la préparation dans deux petites cocottes.

À l'aide d'une grande cuillère, faites un petit "volcan" au centre de la cocotte et ajoutez-y l'oeuf.

Déposez vos deux cocottes dans un grand blanc, remplissez l'eau d'eau jusqu'au deux tiers des cocottes.

Faites ainsi cuire au bain marie pendant 12 minutes.

Le jaune doit être bien coulant et le blanc cuit !



ASPERGES AU LARD

Nombre de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

- 1 botte d'asperges
- une dizaine de tranche de lards
- Huile d'olive

PRÉPARATION

Coupez les extrémités de chaque asperge.
Enroulez-les ensuite chacune dans une tranche de lard.
Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les asperges.



PLATS



SALADE D'AGNEAU

Nombre de personnes : 4
Préparation : 30 min
Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

- 1 gigot d'agneau de lait
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 3 feuilles de laurier ou 1 brin de romarin
- 150 g de petits pois frais
- 1 salade type sucrine
- 1 radis daikon
- 5 càs d'huile d'olive
- 1 càs de moutarde
- ½ citron
- 3 càs de vinaigre de cidre
- sel
- poivre
- 150 g de feta
- optionnel : fleurs de câpres

PRÉPARATION

Sortez votre gigot une heure avant de commencer la cuisson.

Arrosez le gigot d'huile d'olive, déposez dessus les aromates rincés et séchés et entourez des gousses d'ail en chemise, juste écrasées. Filmez et laissez reposer 1 h à température ambiante.

Préchauffez le four à 180 °C.

Placez un plat ou une cocotte allant sur le feu et au four (la fonte est idéale car elle répartit bien la chaleur) à feu vif. Quand le plat est bien chaud, faites dorer cinq minutes le gigot.

Enfournez et laissez cuire dix minutes. Ajoutez les herbes et l'ail. Laissez cuire encore dix minutes.

Pour obtenir une belle caramélisation des sucs en surface, n'oubliez pas d'arroser la viande régulièrement avec son propre jus.

Entourez le gigot de papier d'aluminium et laissez-le reposer de 20 min à 3 h avant de le servir, afin de permettre aux chairs de se détendre. Au-delà de 1 h 30 de repos, remettez le gigot au four quelques minutes avant de servir.

Pendant que le gigot repose, faites cuire les petits pois frais écosés dans un litre d'eau bouillante salée durant une quinzaine de minutes, filtrez et plongez dans l'eau froide pour que les petits pois gardent leur jolie couleur verte. Égouttez et réservez.

Lavez soigneusement le radis daikon, puis coupez-le en fines tranches à la mandoline. Réservez.

Préparez la vinaigrette, mélangez ensuite la moutarde et l'huile d'olive, puis ajoutez le jus de citron et le vinaigre, salez et poivrez. Vous pouvez si vous le souhaitez ajouter quelques fleurs de câpres.

Coupez le gigot en fines lamelles, mélangez-le à la sucrine, le daikon et émiettez la feta. Ajoutez la vinaigrette et dégustez !



RAVIOLES AUX MORILLES

Nombre de personnes : 4
Préparation : 25 min
Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS

Pâte à raviole

- 200 g de chèvre frais
- sel
- poivre
- quelques brins de ciboulette
- 10 càs de farine
- 1 œuf
- 1/2 verre d'eau

Sauce

- une vingtaine de morilles
- 20 g de beurre doux
- 1 échalote
- 5 càs de crème fraîche
- Huile d'olive
- sel
- poivre

PRÉPARATION

Pâte à ravioles

Écrasez à la fourchette le chèvre frais, salez, poivrez et ajoutez un peu de ciboulette. Mélangez la farine et le sel ensemble dans la cuve de votre robot ou à la main dans un saladier. Ajoutez l'œuf, puis l'eau petit à petit en mélangeant la pâte.

Vous devez obtenir une pâte homogène, pas trop humide. Farinez votre plan de travail et étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, pour obtenir une pâte à ravioles d'environ 3 mm d'épaisseur. Découpez à l'aide d'un emporte-pièce rond une trentaine de cercles. Dans une quinzaine de cercles, déposez un peu de chèvre frais bien au centre. À l'aide de votre doigt, déposez un peu d'eau sur le rebord de la raviole et collez un second cercle par-dessus en appuyant bien sur les rebords pour les souder. Réservez.

Sauce

Nettoyez correctement les morilles. Faites revenir l'échalote coupée avec un peu d'huile d'olive. Ajoutez les morilles et un morceau de beurre. Faites revenir une quinzaine de minutes. Ajoutez la crème, puis réservez. Faites bouillir 1 L d'eau bouillante salée pour la cuisson des pâtes. Ajoutez-y les ravioles. Elles sont cuites une fois qu'elles remontent à la surface (comptez quelques minutes). Égouttez les ravioles, versez-les dans la sauce et faites revenir le tout quelques minutes le temps de réchauffer la sauce. Servez chaud.



GIGOT D'AGNEAU DE LAIT AUX POMMES DE TERRE CONFITES

Nombre de personnes : 4
Préparation : 30 min
Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

Pour la viande

- 1 gigot d'agneau de lait de 1 kg brut 800 g environ, une fois paré par votre boucher, quelques parures d'agneau
- 2 càs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail 2 branches de thym
- 3 feuilles de laurier ou 1 brin de romarin
- Sel poivre

Pour les pommes de terre confites

- 1 kg de pommes de terre bintje ou agria
- 10 cl de fond de volaille
- 1 gousse d'ail
- 3 brins de thym
- 2 càs d'huile d'olive
- 30 g de beurre
- 3 brins de persil plat
- Sel poivre

PRÉPARATION

Préparation du gigot

Arrosez le gigot d'huile d'olive, déposez dessus les aromates rincés et séchés et entourez des gousses d'ail en chemise, juste écrasées. Filmez et laissez reposer 1 h (au moins) à température ambiante. Sortez les viandes du réfrigérateur 1 h à l'avance. Sinon, elles sont plus longues à « entrer en cuisson », c'est-à-dire que le coeur cuit moins progressivement et que le choc thermique risque de durcir les chairs. Cela évite également que, le sang, bien réparti dans les chairs, ne coule sur la planche à la découpe. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Placez un plat ou une cocotte allant sur le feu et au four (la fonte est idéale car elle répartit bien la chaleur) à feu vif. Quand le plat est bien chaud, faites dorer 5 min le gigot et les parures.

Enfournez et laissez cuire 10 min. Ajoutez les herbes et l'ail. Laissez cuire encore 10 min. Pour obtenir une belle caramélisation des sucs en surface, n'oubliez pas d'arroser la viande régulièrement avec son propre jus. Pour tester la cuisson, enfoncez le doigt entre la viande et l'os du côté du quasi (partie la plus charnue) : si la viande est tiède, c'est cuit !

Entourez le gigot de papier d'aluminium et à le laisser reposer de 20 min à 3 h avant de le servir, afin de permettre aux chairs de se détendre. Au-delà de 1 h 30 de repos, remettez le gigot au four quelques minutes avant de servir.



GIGOT D'AGNEAU DE LAIT AUX POMMES DE TERRE CONFITES

Faites « pincer » : mettez le plat avec les aromates et les parures sur le feu jusqu'à ce que les sucs caramélisent. Videz les trois quarts de la graisse dans un bol (les bons sucs restent accrochés) et remettez env. 10 cl d'eau froide (l'eau chaude troublerait le jus). Placez-le tout sur le feu, salez, poivrez et grattez pour former la sauce. Laissez réduire. Filtrez et réservez.

Préparation des pommes de terre confites
Épluchez et taillez les pommes de terre en dés de 1 cm de côté env.
Plongez-les 2 min dans l'eau chaude. L'eau permet de débarrasser les pommes de terre de leur amidon
Séchez-les bien dans un torchon.
Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'elle soit fumante. Faites-les dorer à feu vif. Baissez le feu et laissez cuire 10 min (vous pouvez réserver les pommes de terre et les remettre sur le feu juste avant de servir).
Ajoutez le beurre, le persil puis la gousse d'ail en chemise juste écrasée et les herbes. Remuez le tout et versez le fond de volaille. Remuez encore et laissez les pommes de terre absorber le liquide. Réchauffez le jus de viande avant de servir.



NAVARIN D'AGNEAU

Nombre de personnes : 4

Préparation : 30 min

Cuisson : 1h30 min

INGRÉDIENTS

- 60 g de beurre
- 40 g farine
- 1/2 L de bouillon
- 150 g carotte
- 100 g navets
- 750 g pomme de terre
- 125 g oignon
- 1 kg collier d'agneau

PRÉPARATION

Faites fondre le beurre ou huile d'olive, lorsqu'il est chaud faire revenir les oignons, les morceaux de collier et les légumes (seulement navets et carotte) coupé en quartiers.

Laissez un peu dorer.

Salez, poivrez et déposez un bouquet garni.

Laissez cuire doucement pendant 30 min.

Ajoutez ensuite les pommes de terres coupées en quartiers et prolonger la cuisson durant 1 h.

Enlevez le bouquet garni avant de servir.



CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES ET AMANDES

Nombre de personnes : 4
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS

- 2 kgs de carré d'agneau
- 1/2 bouquet de sauge fraîche
- 1/2 bouquet de persil plat
- 6 branches de thym frais
- 4 tranches de pain de mie
- 100 g d'amandes entières
- 120 g de beurre à température ambiante
- 1 càs de moutarde
- sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 210°.
Préparez votre croûte. Mixez les amandes et le pain de mie. Ajoutez les herbes et le beurre ramolli et mixez à nouveau. Salez et poivrez. Vous devez obtenir une pâte épaisse et compacte. Étalez-la 2 feuilles de papier sulfurisé, puis aplatissez-la à l'aide d'un rouleau de pâtisserie afin d'obtenir un grand rectangle, de la longueur de vos carrés d'agneau.

Faites cuire les carrés dans le four 10 min, puis sortez-le et badigeonnez-le de moutarde. Décollez la feuille de papier qui recouvre la croûte d'herbes et amandes, puis déposez cette croûte sur vos carrés d'agneau. Pressez-la légèrement pour bien l'appliquer, puis décollez alors la seconde feuille de papier. Enfournes pour 20 min, puis laissez reposer dans le four pendant 10 min avant de servir.



AXOA D'AGNEAU DE LAIT

Nombre de personnes : 4
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS

- 2 oignons
- 4 poivrons rouges et verts
- 3 càs d'huile d'olive
- 2 càc de piment d'Espelette
- paprika
- bouquet garni
- 1 jaune d'oeuf
- 1 càs de vinaigre balsamique
- 800 g gigot d'agneau

PRÉPARATION

Faites revenir les oignons coupés en cubes et les poivrons en lamelles dans l'huile d'olive. Quand ils ont sué, ajoutez la viande émincée et faire cuire 3 min avant d'ajouter 25 cl d'eau, le piment d'Espelette, du paprika et le bouquet garni. Laissez mijoter 15 min. En fin de cuisson, mélangez le jaune d'oeuf et le vinaigre, puis versez-les dans la sauteuse et mélangez. Servez accompagné de riz ou de quinoa.



DESSERTS



CHEESECAKE AUX FRAISES

Nombre de personnes : 6

Préparation : 15 min

Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

Pâte brisée :

- 1 oeuf
- 60 g de sucre
- ½ verre d'eau
- 120 g de beurre mou
- 250 g de farine
- ½ sachet de levure

Appareil à cheesecake :

- 150 g de sucre
- 500 g de fromage à tartiner type Philadelphia
- 250 g de mascarpone
- 4 oeufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 20 g de farine
- 100 g de fraises type Ciflorette

PRÉPARATION

Pâte brisée

Battez ensemble l'oeuf et le sucre jusqu'à ce que ces derniers blanchissent.

Ajoutez le beurre mou et mélangez bien.

Ajoutez ensuite la farine et la levure, mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Roulez en boule, filmez et laissez au réfrigérateur au moins 30 minutes.

Appareil à cheesecake

Préchauffez le four à 150°C.

Dans un saladier, fouettez le fromage frais. Ajoutez ensuite le mascarpone, le sucre, le sucre vanillé et la farine. Le mélange doit devenir lisse.

Ajoutez ensuite les oeufs un à un en mélangeant bien entre.

Étalez votre pâte brisée dans votre moule à cheesecake chemisé du papier sulfurisé.

Enfournez 45 minutes (tout dépend de votre four, il faut que le cheesecake ait gonflé et que le centre ne bouge presque plus lorsque l'on secoue le moule). Pour les 10 dernières minutes, recouvrez le cheesecake de papier aluminium pour éviter que le dessus ne grille trop.

Laissez-le ensuite dans le four éteint pendant 1H.

Placez ensuite au réfrigérateur pour une nuit au minimum, 24h dans l'idéal avant de le démouler.

Au moment de servir, lavez et équeutez les fraises puis placez-les au-dessus du cheesecake.



AGNEAU DE PÂQUES ALSACIEN MOELLEUX (LAMALA)

Nombre de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

- 3 oeufs
- 70 g de farine
- 40 g de maïzena
- 100 g de sucre
- zeste de citron

PRÉPARATION

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et mousseux.
Ajoutez la farine, la maïzena et quelques zestes de citron, puis mélangez.
Beurrez et farinez votre moule et versez la pâte.
Enfournez environ 40 min à 180°
Laissez refroidir avant de démouler.
Saupoudrez de sucre glace et ajoutez un petit ruban pour la décoration !



NIDS AU CHOCOLAT

Nombre de personnes : 6
Préparation : 20 min
Cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

- 150 g chocolat noir
- 110 g beurre et 10 g pour beurrer les moules
- 110 g sucre et 10 g pour les moules
- 4 oeufs
- 35 g farine
- 250 g de pâte à tartiner

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 220 °C.

Beurrez et sucrez les ramequins

Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain marie ou très doucement à la casserole. Mélangez dès lors que les deux commencent à fondre, vous devez obtenir un mélange bien lisse.

Fouettez les oeufs avec le sucre et incorporez au beurre chocolaté.

Tamisez la farine et ajoutez-la à la préparation.

Versez dans les moules et enfournez pour 8 minutes.

Laissez tiédir avant de démouler.

À l'aide d'une poche à douille, formez un nid sur les gâteaux avec la pâte à tartiner.

Disposez des œufs de Pâques au centre du gâteau pour la décoration !



OEUFS AU CHOCOLAT

Nombre de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

- 10 oeufs
- 200 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide entière

PRÉPARATION

Préparez vos oeufs.

À l'aide d'un couteau fin, percez un trou sur le dessous de l'oeuf pour le vider. Gardez bien sûr le jaune et le blanc pour la réalisation d'une omelette ou des oeufs brouillés !

Rincez à l'eau claire l'intérieur et l'extérieur de l'oeuf très délicatement. Si vous le souhaitez, vous pouvez les peindre pour Pâques !

Cassez le chocolat dans un saladier.

Pendant ce temps, portez à ébullition la crème liquide.

Versez-la ensuite sur le chocolat en morceaux en mélangeant avec un fouet.

Le chocolat doit être complètement fondu.

Recouvrez la ganache avec du film alimentaire et placez au réfrigérateur pour au moins 4 heures.

Sortez-la et déposez-la dans la cuve de votre robot et fouettez à vitesse maximum, une fois que la ganache a doublé de volume, c'est prêt, vous pouvez garnir vos oeufs !

Ajoutez des petites décorations sur le dessus : fleurs comestibles, perles de sucre, etc.



CARROT CAKE

Nombre de personnes : 6
Préparation : 10 min
Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

- 4 carottes
- 130 g sucre brun
- 1 sachet sucre vanillé
- 12 cl d'huile de tournesol
- 4 oeufs
- Le jus et le zeste d'une orange
- 240 g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 càc de mélange 4 épices
- 2 càs de noix en petits morceaux
- 2 càs. de raisins secs
- 300 g de fromage type Philadelphia®
- 150 g de sucre glace

PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez le sucre brun, le sucre vanillé, l'huile, les œufs, le jus et le zeste de l'orange.

Mélangez la farine, la levure et les épices, puis ajoutez le tout à votre préparation liquide.

Râpez les carottes et ajoutez-les, ainsi que les fruits secs, à l'appareil.

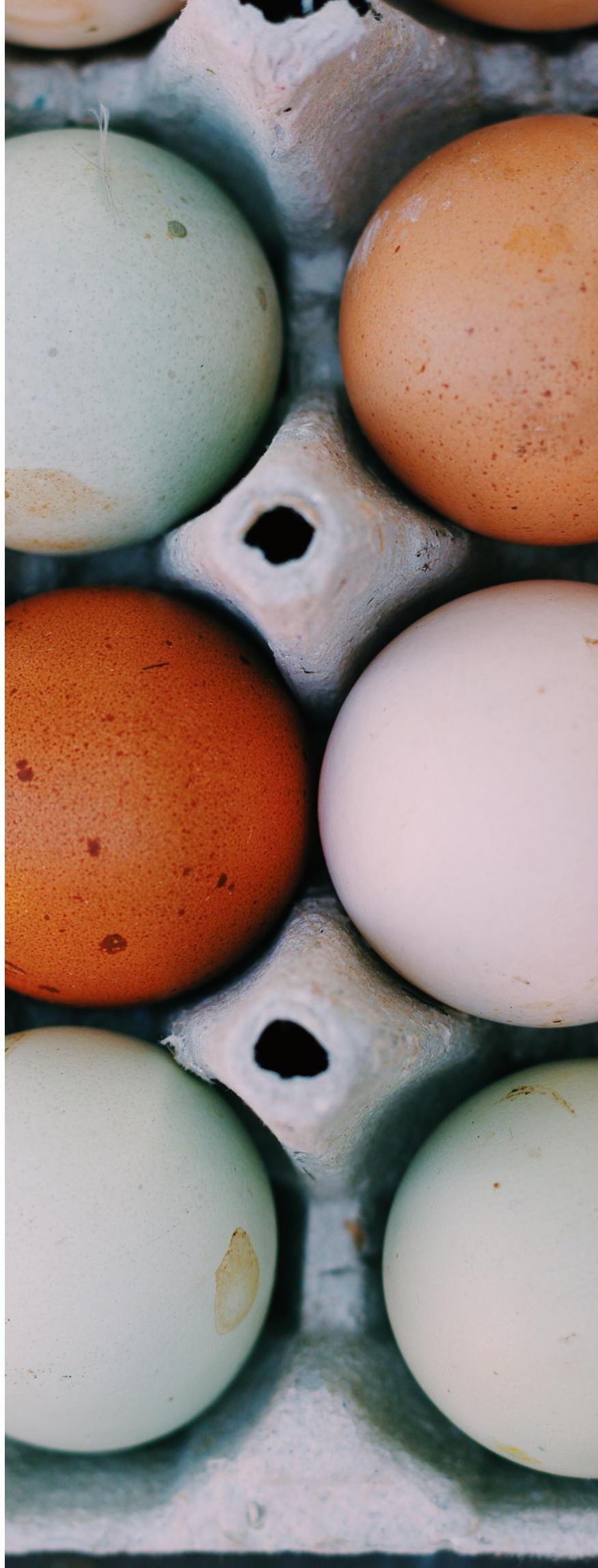
Beurrez et sucrez un moule puis versez la pâte dedans. Enfournez pour 40 minutes 180 °C.

À l'issue de la cuisson, laissez refroidir.

Pendant ce temps, mélangez le Philadelphia® avec le sucre glace.

Déposez le reste du mélange au Philadelphia® sur le sommet du gâteau et saupoudrez un peu de mélange 4 épices





DES RECETTES FACILES ET DE SAISON

www.pourdebon.com

