



CUISINONS POUR DE BON

12 RECETTES POUR UN REPAS EN AMOUREUX



IDÉES RECETTES SAINT VALENTIN



Dip de betterave

Nb de personnes : 4

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

Ingrédients

- 4 betteraves entière cuites
- 125 g de graines de sésame blond (ou 2 càs de tahiné)
- 5 càs d'huile de sésame
- 1 filet d'huile d'olive
- 1/2 jus de citron
- sel et poivre

Préparation

- Préparez d'abord la pâte de sésame (vous pouvez aussi l'acheter toute faite sous le nom de « tahiné »).
- Répartissez les graines de sésame sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
- Faites cuire à 180°C pendant 5 minutes. A mi-cuisson retournez les graines pour obtenir une cuisson uniforme.
- Les graines doivent être légèrement dorées.
- Mixez les graines avec l'huile d'olive, jusqu'à l'obtention d'une purée épaisse.
- Ajoutez les betteraves coupées en morceaux, le jus d'un demi citron, le filet d'huile d'olive et mixez à nouveau.
- Salez et poivrez à votre convenance.

Réalisé avec les betteraves
d'Au Bon Jardinier



Pannacotta au parmesan & saumon fumé

Nb de personnes : 6
Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min

Ingrédients

- 300 g de crème liquide
- 200 g de pavé de saumon fumé
- 70 g de parmesan râpé
- 4 feuilles de gélatine
- 1 càc d'aneth séché
- sel et poivre

Préparation

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes.
- Faites chauffer la crème liquide dans une casserole jusqu'à ébullition.
- Retirez du feu et ajoutez le parmesan, le sel, le poivre et la gélatine bien essorée.
- Mélangez bien (la gélatine doit être complètement dissoute).
- Au fond de vos verrines, déposez la moitié du saumon fumé coupé en morceaux.
- Versez la préparation au parmesan et laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 2h.
- Avant de servir bien frais, ajoutez le reste du saumon et saupoudrez d'aneth.



Réalisées avec le saumon fumé
de Maison Matthieu





Terrine chèvre & betterave

Nb de personnes : 8
Préparation : 10 min

Ingédients

- 2 lingots de chèvre
- 2 grosses betteraves cuites
- sel
- poivre
- baies roses
- ciboulette

Préparation

- Filmez un plat à terrine avec du film alimentaire.
- Coupez finement la betterave et les lingots de chèvre.
- Commencez par réaliser une couche de betteraves. Salez, poivrez et ajoutez quelques baies roses.
- Ajoutez ensuite des tranches de chèvre.
- Répétez l'opération en n'oubliant pas de bien tasser entre chaque couche, et saler et poivrer pour les betteraves.
- Filmez et laissez prendre au réfrigérateur au moins 3h.
- Parsemez de ciboulette ciselée avant de servir.

*Réalisée avec le chèvre de
la Ferme des Maillets*





Huîtres gratinées

Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 10 min
Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 16 huîtres
- 1 oeuf
- 50 g de chapelure
- 50 g de parmesan
- sel
- poivre

Préparation

- Ouvrez les huîtres et videz-les de leur eau.
- Mélangez ensemble l'oeuf, la chapelure et le parmesan.
- Salez et poivrez à votre convenance.
- Déposez l'appareil sur les huîtres. et passez sous le grill pendant quelques minutes.
- Servez chaudes.

Réalisées avec les
Huîtres de Normandie





Cheesecake au saumon fumé

Nombre de personnes : 4
 Temps de préparation : 20 min
 Temps de cuisson : 0 min

Ingrédients

- 500 g de fromage frais
- 75 g de biscuits apéritifs
- 60 g de beurre
- 3 tranches de saumon fumé
- le jus d'un demi citron
- sel
- poivre
- aneth
- baies roses

Préparation

- Faites fondre le beurre et mixez-le avec les gâteaux apéritifs.
- Beurrez légèrement des cercles et déposez les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- A l'intérieur, déposez le mélange beurre/gâteaux et tassez bien à l'aide d'un poussoir.
- Mélangez ensuite ensemble le fromage frais, 2 tranches de saumon fumé, le jus du citron et l'aneth. Salez et poivrez.
- Remplissez vos cercles avec la préparation précédemment obtenue.
- Lissez bien et déposez au réfrigérateur pendant au moins 6 h.
- Démoulez vos cheesecakes.
- Ajoutez sur le dessus des morceaux de saumon fumé, de l'aneth et des baies roses.

*Réalisés avec
 le saumon fumé de
 Saumon de France*



Saumon citron gingembre

Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 4 pavés de saumon
- 2 morceaux de gingembre
- 1 citron
- Herbes de provence
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive
- Une dizaine de petites pommes de terre
- 1 panais

Préparation

- Dans un plat allant au four, disposez vos pommes de terre lavées et le panais épluché et coupé en tranche.
- Arrosez d'un peu d'huile d'olive puis salez et poivrez.
- Enfourez pendant 20 minutes à 200°C.
- Pendant ce temps, dans un bol, mettez les zestes et le jus d'un citron, ajoutez le gingembre épluché et rapé et une cuillère à soupe d'huile d'olive.
- Salez et poivrez.
- Déposez votre saumon dans un plat et recouvrez-le du citron/gingembre.
- Faites cuire le saumon côté peau à feu moyen pendant une dizaine de minutes.
- Servez avec les pommes de terre et le panais rôti.





Purée rose

Nb de personnes : 4

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 10 pommes de terre Lily Rose
- 100 g de beurre
- 1 verre de lait
- sel
- poivre
- baies roses
- quelques feuilles de sauge

Préparation

- Faites bouillir une casserole d'eau salée.
- Pendant ce temps épluchez les pommes de terre et coupez-les grossièrement.
- Faites cuire pendant 20 minutes dans l'eau bouillante.
- Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une petite casserole avec les feuilles de sauge. Réservez.
- Enlevez l'eau des pommes de terre et laissez-les dans la casserole, ajoutez le beurre aromatisé (retirez les feuilles de sauge), le lait, salez et poivrez. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant ou d'un écrase purée.
- Ajoutez quelques baies roses concassées et dégustez chaud !

*Réalisé avec les pommes de terre
de Maison Bayard*





Gravlax de saumon

Nb de personnes : 6

Préparation : 10 min

Repos : 24h

Ingrédients

- 1 filet de saumon frais
- 150 g de gros sel
- 50 g de sucre
- 1/2 botte d'aneth frais
- 1 pincée de baies roses concassées

Préparation

- Dans un plat à gratin assez large déposez votre filet de saumon côté peau.
- 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 ciselée 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 24h
- 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 très très frais !

Réalisés avec
le saumon fumé de
Saumon de France





Sucettes coeur de mirabelles

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 10 càc de confiture de mirabelles
- 1 oeufs
- 1 càs de sucre cassonade

Préparation

- Etalez votre pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- A l'aide d'un emporte pièce en forme de coeur (ou avec la pointe de couteau), découpez environ 16 coeurs (pour former 8 sucettes).
- Dans la moitié des coeurs, déposez une petite cuillère à café de confiture de mirabelles.
- Déposez les 8 coeurs restants par-dessus chaque coeur, et chiquez avec la pointe d'un couteau pour bien fermer les bords.
- Badigeonnez d'oeuf battu à l'aide d'un pinceau et saupoudrez de sucre cassonade.
- Faites cuire pendant 15 minutes à 180°C en surveillant la cuisson, les sucettes doivent être bien dorées. Sortez et laissez refroidir.
- Ajoutez les batonnets à l'extrémité des sucettes.

Réalisé avec la confiture de mirabelles de la ferme des Prunielles





Fondant chocolat et coeur de cerise

Nb de personnes : 4

Préparation : 10 min

Cuisson : 8 min

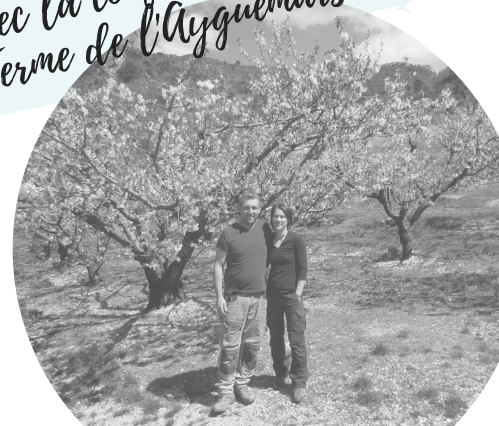
Ingrédients

- 160 g de chocolat noir
- 120 g de beurre (+ 10 g pour beurrer les ramequins)
- 100 g de sucre (+20 g pour les moules)
- 4 oeufs
- 40 g de farine
- 4 càc de confiture de cerise

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 ajoutez une cuillère de confiture de cerise, puis enfournez pour 8 minutes.
- Laissez tiédir avant de démouler, servez chaud !

Réalisé avec la confiture de cerise
de la Ferme de l'Ayguemarse



Tartelette chocolat, café et éclats d'amandes au chocolat

Nb de personnes : 6
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

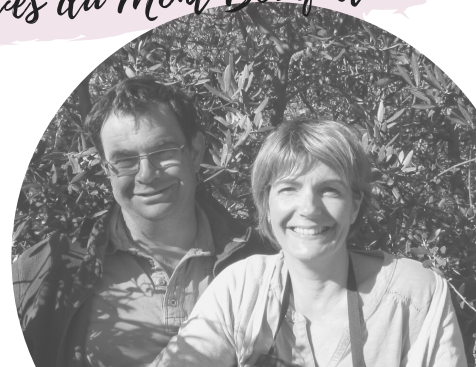
- 220 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 1 oeuf
- 315 g de farine
- 25 g de cacao en poudre
- 400 g de mascarpone
- 1 tasse de café expresso
- une poignée de pécoles amandes et chocolat

Préparation

- Tamisez la farine avec la poudre cacao.
- Mélangez le beurre avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- Ajoutez les œufs au mélange beurre/sucre petit à petit en continuant de mélanger.
- Ajoutez ensuite la farine et le cacao. Réservez au frais
- Fouettez le mascarpone avec le café jusqu'à obtenir une crème lisse.
- Préchauffez votre four à 200°C.
- Etalez votre pâte sucrée au cacao entre deux feuilles de papier sulfurisé. Découpez des bandelettes d'environ 2 cm de large. Mettez au four pour 20 minutes à 180°C. Sortez et laissez refroidir.
- Déposez la crème mascarpone/café dans une poche à douille et déposez la crème sur une barre de pâte chocolatée, ajoutez des pécoles concassées et dressez une seconde barre.



Réalisée avec les pécoles chocolat et amandes des Amandes et Olives du Mont Bouquet





Cocktail de fête

Nb de personnes : 1
Préparation : 10 min

Ingrédients

- 1 citron
- 1 fruit de la passion
- 5 cl de rhum
- 5 cl de nectar de fraise
- glaçons
- eau pétillante

Préparation

- Dans un shaker, mélangez ensemble le rhum, le nectar de fraises, le jus du citron et 3/4 glaçons.
- Versez dans un verre.
- Ajoutez la pulpe du fruit de la passion et 2 rondelles de citron.
- Remplissez à hauteur d'eau pétillante.
- Servez bien frais.

Réalisé avec le nectar de
fraise de Saveur d'Orvain

