



CUISINONS POUR DE BON

36 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 !



BEIGNETS DE PETITS POIS

Nombre de personnes : 4

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de petits pois frais ou surgelés
- 150 g de feta
- 120 g de ricotta
- 100 g de farine
- 3 oeufs battus
- 1 citron (pour les zestes)
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à s. d'herbes de Provence
- 2 c. à s. de menthe ciselée
- Huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- Dans un saladier, mixez les petits pois grossièrement.
- Ajoutez la ricotta, les œufs battus, les zestes du citron, salez, poivrez et mélangez le tout.
- Ajoutez ensuite la farine, la levure chimique, les herbes de Provence, la menthe ciselée puis la feta émiettée. Mélangez à nouveau le tout.
- Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle.
- Faites des quenelles de petits pois à l'aide de deux cuillères à soupe.
- Faites cuire 5 minutes de chaque côté chaque beignet.
- Déposez sur du papier absorbant et dégustez encore chauds avec du fromage blanc citronné.



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 !



TARTE RUSTIQUE AUX ASPERGES

Nombre de personnes : 4 à 6

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS

- 250 g farine
- 40 ml huile d'olive
- 1 gros oeuf
- 1 botte d'asperges vertes
- 2 c. à soupe épices ici, nigelle et herbes de Provence
- 100 g fromage frais
- 100 g fromage de brebis

PRÉPARATION

Préparation de la pâte

- Mélangez ensemble la farine, l'huile d'olive, le sel, l'œuf et les épices, jusqu'à obtenir une belle boule de pâte homogène.
- Réservez.

Préparation de la tarte

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Coupez l'extrémité de vos asperges, lavez-les puis faites les cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Etalez votre pâte et garnissez le fond de fromage frais en prenant garde à laisser environ $\frac{3}{4}$ cm de bord pour refermer votre tarte.
- Ajoutez les asperges égouttez puis le fromage de brebis coupé en dès.
- Faites cuire 35 minutes à 180°C.



ASPERGES AU LARD

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

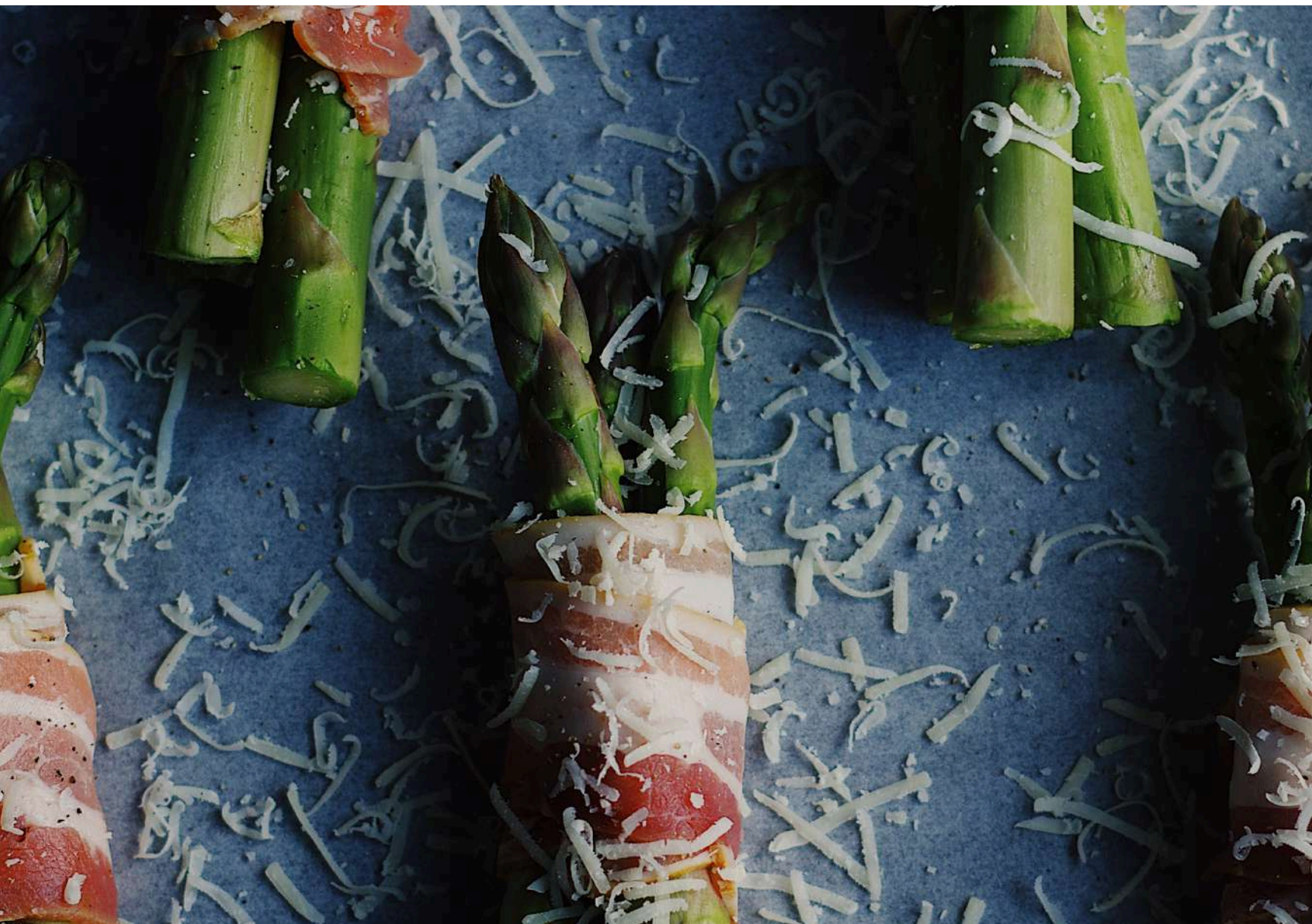
INGRÉDIENTS

- 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.



BÛCHE SAUMON GRAVLAX FUMÉ & CHÈVRE

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

INGRÉDIENTS

- 12 tranches de pain de mie sans croûte
- 150g de chèvre frais
- 1 c. à s. de crème liquide
- 1 filet d'huile d'olive
- 200g de saumon fumé gravlax de Maison Matthieu
- Baies roses
- Sel
- Quelques brins d'aneth
- 60mL de crème liquide dans laquelle on laisse infuser une branche d'aneth
- 50g de fromage frais type saint moret

PRÉPARATION

Disposez 4 tranches de pain de mie en les superposant légèrement puis étalez-les au rouleau

Renouvelez l'opération deux fois puis assemblez les trois rangées de pain de mie sur une feuille de papier cuisson, soudez avec un rouleau à pâtisserie

Dans bol, mélanger le chèvre frais, la crème liquide et l'huile d'olive

Étalez cette préparation sur la base de pain de mie

Assaisonnez avec du sel, des baies roses concassées et quelques brins d'aneth

Tranchez finement le saumon fumé et déposez les tranches de façon à recouvrir la base de crème au chèvre frais

Roulez le biscuit en serrant bien à l'aide du papier cuisson et laissez reposer au réfrigérateur au moins deux heures

Pendant ce temps, laissez infuser une branche d'aneth dans 60mL de crème liquide

Dans le bol du robot muni du fouet, verser la crème liquide sans la branche d'aneth et le fromage frais

Montez la crème fouettée en augmentant progressivement la vitesse

Parez les bords du roulé pour obtenir une découpe nette

Il est possible de couper le roulé en deux pour qu'ils soient moins longs et plus harmonieux

Lissez en une partie pour couvrir le roulé

Et pochez le reste pour le décorer

Roulez des petites bandelettes de saumon fumé pour obtenir des fleurs

Décorez le roulé avec les fleurs de saumon fumé, quelques brins d'aneth et des baies roses concassées

Servez bien frais



ASPERGES À LA FLAMANDE

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

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'asperges vertes
- 4 oeufs
- 100 g de beurre
- 1/2 botte de persil frais
- sel et poivre

PRÉPARATION

- Épluchez les asperges si ce sont des blanches en retirant la partie fibreuse, puis coupez les extrémités dures. Rincez-les soigneusement. Si ce sont des vertes, rincez-les puis coupez les extrémités dures.
- Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plongez-y les asperges et laissez-les cuire pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore légèrement fermes. Égouttez-les délicatement pour éviter de les casser.
- Pendant la cuisson des asperges, faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes pour obtenir des œufs durs. Une fois cuits, refroidissez-les sous l'eau froide, égalez-les et hachez-les finement.
- Dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Une fois fondu, ajoutez une pincée de sel et de poivre. Incorporez les œufs hachés et mélangez bien pour obtenir une sauce homogène. Ajoutez le persil hâché.
- Disposez les asperges chaudes sur un plat de service. Nappez-les généreusement de la sauce aux œufs et au beurre. Servez immédiatement.
- Régalez-vous !



TRESSE FEUILLETÉE AUX ASPERGES

Nombre de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS

- 200 g d'asperges vertes
- 1 coeur de Neufchâtel
- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf battu
- 1 c. à soupe de crème d'isigny
- 1 c. à soupe d'huile olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Faites cuire les asperges dans de l'eau bouillante pendant 3 à 5 minutes, puis égouttez-les et passez-les sous l'eau froide pour stopper la cuisson.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les asperges pendant 2 à 3 minutes, salez, poivrez.
- Abaissez la pâte feuilletée.
- Badigeonnez le rectangle central de crème fraîche. Ajoutez au-dessus les asperges des tranches de coeur de Neufchâtel.
- Coupez de chaque côté de la pâte feuilletée des bandes de parts égales, puis rabattez-les en les croisant les unes après les autres pour former une tresse.
- Badigeonnez le dessus de la tresse feuilletée avec le jaune d'oeuf battu.
- Faites cuire la tresse feuilletée pendant environ 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante.
- Retirez la tresse feuilletée du four et laissez-la refroidir légèrement avant de la servir.
- Régalez-vous !



OEUFS MIMOSA

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

INGRÉDIENTS

- 6 oeufs
- 1 c. à s. de mayonnaise
- 1 c. à s. de tarama
- 1 c. à s. de tzatziki
- 1 c. à s. de houmous
- 1 c. à s. d'oeufs de truite
- Quelques brins d'aneth
- 1 pincée de paprika
- flocons de piment

PRÉPARATION

- Faites cuire les oeufs dans l'eau bouillante pendant 10 minutes.
- Écaillez-les sous l'eau froide ou dans un bol d'eau glacée.
- Séchez-les à l'aide d'un torchon propre.
- Coupez les oeufs en deux et retirez le jaune (vous pouvez couper un peu plus de blanc à l'aide d'une cuillère parisienne).
- Pour la version classique : mélangez les jaunes avec la mayonnaise et dressez dans les blancs à l'aide d'une poche à douille. Ajoutez un peu de jaune râpé sur le dessus.
- **Pour les autres versions :**
- Mélangez le tarama avec les jaunes d'oeufs et dressez dans les blancs à l'aide d'une poche à douille. Ajoutez quelques oeufs de truite.
- Mélangez le tzatziki avec les jaunes d'oeufs et dressez dans les blancs à l'aide d'une poche à douille. Ajoutez quelques brins d'aneth.
- Mélangez le houmous avec les jaunes d'oeufs et le paprika, et dressez dans les blancs à l'aide d'une poche à douille. Ajoutez quelques flocons de piment.
- Régalez-vous !



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
- 1/2 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 !



PÂTÉ VÉGÉTAL AUX CHAMPIGNONS ET AUX OEUFS

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

PRÉPARATION

Faites cuire les oeufs pendant 10 minutes dans l'eau bouillante puis laissez-les refroidir.

Faites cuire les champignons nettoyés et émincés avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et la gousse d'ail émincée pendant une dizaine de minutes.

Une fois les champignons cuits ajoutez le parmesan et laissez le fondre.

Découpez des disques dans la pâte brisée et disposez-les dans un moule à muffins.

Ajoutez les champignons, et un oeuf dur écaillé. Ajoutez des champignons pour remplir les trous si besoin.

Recouvrez d'un second cercle de pâte brisée.

Ajoutez des décorations si nécessaire avec les chutes de pâte brisée.

Faites cuire à 200°C pendant une vingtaine de minutes, le temps que la pâte soit bien dorée et cuite.

Dégustez avec une salade verte et une sauce hollandaise.

INGRÉDIENTS

- 6 oeufs
- 2 pâtes brisées
- 250 g de champignons de Paris (blancs et bruns)
- 70 g de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 1 jaune d'oeuf
- Huile d'olive
- sel et poivre



PÂTÉ BERRICHON

Nombre de personnes : 6
Préparation : 20 min
Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

- 400 grammes de chair à saucisse
- 6 oeufs
- 10 cl de lait
- Quelques morceaux de pain
- 1 bouquet de persil
- 1 bouquet de ciboulette
- El
- Poivre
- 1 pincée de curcuma
- 1 trait de porto
- 1 tasse de café
- ... et de bons ustensiles !

PRÉPARATION

- Faites bouillir les oeufs,
- Mélangez le pain et le lait,
- Mélangez avec la chair à saucisse,
- Emincez persil, menthe et ciboulette,
- Ajoutez les épices,
- Assaisonnez, et assemblez farce et herbes,
- Retirez les oeufs,
- Emiettez-en 1 dans la préparation,
- Etalez la pâte,
- Disposez la préparation sur la pâte,
- Coupez les oeufs en 2 et disposez les en "rang d'oignons »,
- Roulez !
- Enduisez le pâté de café à l'aide d'un pinceau,
- 45 minutes / 1 heure à 185 °C



MATOUTOU DE PÂQUES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25-30 minutes

Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

- 1 kg de crabes (originellement des crabes de terre, ici pinces de tourteaux crues de Opal Vivier)
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- Des branches de cives (oignon nouveau)
- 2 belles tomates
- 2 c.à.s. d'épices à colombo
- 1 c.à.s. de mélange 4 épices
- De la pâte de piment (facultatif)
- 2 citrons
- Huile
- Laurier
- Thym
- 350 g de riz
- 1 litre d'eau
- Persil

PRÉPARATION

1. Commencez par bien laver les pinces de crabe, puis brisez légèrement la carapace pour permettre à la sauce de pénétrer la chair.
2. Préparez ensuite une marinade avec du sel, du poivre, le jus d'un demi-citron et de l'ail haché pour les pinces.
3. Pour la préparation des légumes, rincez-les soigneusement avant d'émincer l'oignon, l'ail, les cives, et l'échalote. Coupez également les tomates en petits dés.
4. Dans une grande sauteuse, faites revenir dans de l'huile l'oignon, l'échalote, les cives et l'ail. Ajoutez ensuite les pinces de crabe et laissez-les revenir quelques minutes.
5. Incorporez les quatre épices, le piment si désiré, et la poudre à colombo.
6. Pour terminer, ajoutez le riz, salez et couvrez d'eau.
7. Parfumez avec les feuilles de laurier et le thym.
8. Couvrez et laissez cuire pendant environ 20 minutes.
9. Baissez légèrement le feu et continuez la cuisson jusqu'à ce que le riz soit cuit.
10. Au moment de servir, parsemez le plat de persil fraîchement haché.



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.



SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU MIEL

Nombre de personnes : 2

Préparation : 25 min

Cuisson : 4 heures

INGRÉDIENTS

- 1 souris d'agneau
- 2 c. à soupe miel
- quelques branches de thym et romarin
- 30 g beurre
- 1 oignon émincé
- huile d'olive
- sel, poivre
- 1 grand verre d'eau

PRÉPARATION

- Commencez par émincer votre oignon.
- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte, une fois chaude, faites dorer l'oignon émincé.
- Ajoutez 30g de beurre.
- Déposez dans la cocotte votre souris d'agneau. Faites-la dorer sur toutes les faces.
- Ajoutez-y les 2 cuillères à soupe de miel puis le thym, le romarin et un grand verre d'eau. Salez et poivrez.
- Couvrez et faites cuire pendant 4 heures minimum à feu doux. Ajoutez de l'eau pendant la cuisson si besoin.
- Il ne reste plus qu'à vous mettre à table !



RÔTI DE VEAU AUX ASPERGES

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

INGRÉDIENTS

- 1 rôti de veau
- 20 cl de base de jus de veau
- 100 grammes de beurre
- huile d'olive
- 200 g d'asperges vertes
- 8 oignons nouveaux
- 2 sucrones
- 2 feuilles de sauge
- 40 grammes de beurre
- fond blanc de volaille
- huile d'olive
- sel
- poivre du moulin

PRÉPARATION



Assaisonnez le rôti de veau puis dans une cocotte, rôtissez à l'huile d'olive en le colorant sur toutes les faces et en retournant la viande fréquemment. Dégraissez légèrement la cocotte.

Pincez et déglacez au fond blanc les sucs de cuisson puis laissez-les réduire. Mouillez avec la base de jus de veau et laissez mijoter 20 minutes.

Passez ce jus au chinois fin puis réduire jusqu'à la consistance désirée.

Rincez les asperges vertes et retirez la base. Lavez et séchez les oignons fanes.

Coupez les racines, retirez les premières peaux puis coupez la fane à 5 cm environ.

Emincez finement l'oignon et détaillez le reste en quartiers. Réservez.

Effeuillez les sucrones, réservez les petites feuilles entières et coupez les plus grosses en deux. Lavez puis séchez.

Chauffez dans une cocotte avec un filet d'huile d'olive et faites-y revenir vivement les oignons fanes.

Salez puis recouvrez à mi-hauteur de fond blanc de volaille.

Faites cuire à frémissement et à couvert jusqu'à ce que les oignons soient fondants.

Dans une cocotte, faites mousser le beurre et faites revenir les asperges 5 minutes.

Salez et mouillez légèrement au fond blanc de volaille chaud.

Faites cuire 4 à 6 minutes en fonction de la taille des asperges. Au terme de la cuisson, les asperges doivent être fondantes et le jus de cuisson réduit.

Assemblez les asperges et les oignons blancs dans la même cocotte et réservez.

Dans un four préchauffé à 200 degrés, enfournez le rôti deux petites minutes.

Réchauffez la cocotte de légumes puis ajoutez la sauge finement ciselée. Ajoutez les feuilles de sucroïne et les oignons émincés.

Assaisonnez d'une pincée de fleur de sel et d'un tour de poivre du moulin.

Servez le rôti de veau en cocotte avec le reste du jus en saucière.

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU FOUR

Nombre de personnes : 2

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS

- 1 carré d'agneau
- confiture d'abricot miel romarin
- 1 kg pommes de terre Blue belle
- 50 g beurre
- sel, poivre



PRÉPARATION

- Sortir la viande 30 minutes avant cuisson
- Préchauffez le four à 180°C
- Badigeonnez le carré d'agneau avec la confiture
- Enfournez le carré d'agneau pendant 20 à 25 minutes (pour une cuisson rosée). Ajoutez 5 minutes pour une cuisson à point. (zoom ouverture du four + insertion de la viande)
- Lavez et faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Egouttez-les, épluchez-les et écrasez-les avec un presse-purée ou une fourchette. Ajoutez le beurre et mélangez. Salez et poivrez selon votre goût
- Sortez le carré d'agneau du four et laissez-le reposer pendant 5 minutes
- Découpez le carré d'agneau en côtes et servez avec son écrasé de pommes de terre

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

Temps total de préparation : 2h15

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1h45

Nombre de parts : 6

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'épaule d'agneau coupée en morceaux
- 2 gros oignons
- 5 navets nouveaux
- 5 carottes nouvelles
- 8 pommes de terre nouvelles
- 250 g de pois gourmands
- 8-10 petits oignons nouveaux
- 2 c.à.s. de farine
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 bouquet garni ou du laurier, du thym et du romarin
- 1 c.à.s. de concentré de tomates
- Sel et poivre
- De l'huile d'olive
- 1 bouquet de persil plat

PRÉPARATION

- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive à feu vif.
- Faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient translucides, puis réservez-les.
- Faites dorer les morceaux d'agneau sur toutes les faces.
- Saupoudrez de farine, mélangez bien et laissez légèrement roussir.
- Couvrez d'eau à hauteur et ajoutez le concentré de tomates, les oignons réservés, le bouquet garni. Salez et poivrez.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure.
- Pendant ce temps, épluchez et coupez en morceaux les légumes (navets, carottes, pommes de terre et oignons nouveaux). Nettoyez les pois gourmands.



- Après 1 heure de cuisson, ajoutez les navets, les carottes et les pommes de terre. Laissez cuire 20 minutes.
- Poursuivez la cuisson pendant environ 30 minutes (surveillez la tendreté de la viande).
- 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les pois gourmands et les oignons nouveaux.
- Vérifiez l'assaisonnement et parsemez de persil plat haché juste avant de servir.

PARMENTIER D'AGNEAU

Nombre de personnes : 4
Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

- Reste d'épaule d'agneau ou de gigot d'agneau
- 4 pommes de terre de tailles moyenne (ou 2 grosses)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 carotte
- 4 cuillères à soupe de purée de tomate
- 10 cl de vin blanc
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile
- Sel, poivre
- Du parmesan (ou autre fromage)

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180°C.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en gros morceaux.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Égouttez-les et écrasez-les avec 20 g de beurre.
- Salez et poivrez.
- Pelez et hachez finement les oignons et les gousses d'ail.
- Épluchez la carotte et coupez-la en petits dés.
- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive.
- Faites revenir les oignons, la carotte et l'ail pendant 2 à 3 minutes.
- Ajoutez le cube bouillon de volaille.
- Faites revenir le tout pendant environ 5 minutes.
- Ajoutez la purée de tomates, et le vin blanc.
- Couvrez et laissez mijoter 15 min
- Pendant ce temps, hachez grossièrement le reste d'épaule d'agneau.
- Ajoutez la viande à la sauce et faites cuire encore 10 minutes.
- Préparez, vos ramequins (ou un plat à gratin).
- Déposez au fond une couche de viande en sauce puis une couche de purée de pommes de terre.
- Parsemez le tout avec du parmesan (ou autre fromage)



TAJINE D'AGNEAU



Nombre de personnes : 2
Préparation : 20 min
Cuisson : 1h 40 min

INGRÉDIENTS

- 1 souris d'agneau
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- sel
- poivre
- 2 cm gingembre frais
- 1 c. à soupe ras-el-hanout
- 1 c. à café coriandre
- 1 c. à café cannelle
- 1 c. à café paprika
- 50 g pruneaux
- 50 g abricots secs
- 50 g raisins secs
- 2 c. à soupe huile d'olive

PRÉPARATION

- Mélangez les épices et l'huile d'olive, puis badigeonnez la souris d'agneau avec le mélange.
- Laissez mariner l'agneau pendant au moins 1 heure, si possible.
- Coupez l'oignon, l'ail et le gingembre.
- Mettez les fruits secs dans un saladier et recouvrez-les d'eau pour les faire gonfler.
- Faites revenir la souris d'agneau dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit dorée de tous les côtés.
- Ajoutez les oignons émincés et l'ail haché, puis faites revenir pendant 5 minutes.
- Transférez la viande et les oignons dans un plat à tajine (allant au four ou sur le feu) ou dans une cocotte minute et ajoutez suffisamment d'eau pour recouvrir la viande. Fermez le plat à tajine ou la cocotte minute (la mettre sous pression) et faites cuire le tout.
- Au bout d'une heure de cuisson, ajoutez les fruits secs (pruneaux, abricots secs, raisins secs) et faites cuire de nouveau pendant environ 30 minutes (jusqu'à ce que la viande soit fondante).
- Si la sauce est trop liquide, enlevez la viande et faites réduire la sauce à découvert.
- Servez chaud dans un plat à tajine et régalez-vous !

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. Enfournez 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

- 60 g de farine
 - 30 g de fécule de maïs
 - 70 g de sucre
 - 4 oeufs
 - 30 g de beurre
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 pincée de sel
 - sucre glace
- 1 citron (pour le zeste)

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 170 °C.
- Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Montez les blancs en neige avec le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel, jusqu'à obtention d'une texture ferme.
- Incorporez délicatement les jaunes d'œufs dans les blancs montés à l'aide d'une maryse.
- Tamisez la farine et la fécule, puis ajoutez-les délicatement.
- Transférez la moitié du mélange dans un autre saladier et ajoutez-y le beurre fondu chaud et le zeste de citron.
- Mélangez délicatement le contenu des deux saladiers.
- Graissez généreusement les deux parties du moule avec un mélange beurre-farine.
- Versez la pâte dans le moule assemblé.
- Enfournez à 170°C pendant environ 30 minutes.
- Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Démoulez le Lamala pendant qu'il est encore chaud pour éviter qu'il ne reste collé aux parois.
- Une fois refroidi, saupoudrez le Lamala de sucre glace.
- Bonne dégustation !



TABLETTES DE CHOCOLAT DE PÂQUES MAISON

Nombre de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 12 min

INGRÉDIENTS

- 4 tablettes de chocolat Acaoyer
- Les toppings de votre choix
- Bretzels
- Noix
- Fruits secs
- Pralines roses concassées

PRÉPARATION

- Retirez les tablettes de leur emballage et disposez-les côte à côte sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé.
- Enfourez pendant 12 minutes à 55°C.
- Une fois le chocolat fondu, mélangez les différents saveurs avec une spatule.
- Ensuite, décorez votre tablette avec vos ingrédients préférés. Dans cet exemple, nous avons utilisé des bretzels, des noix, des fruits secs et des pralines roses concassées.
- Laissez le chocolat durcir complètement avant de le casser en morceaux pour le servir.
- N'hésitez pas à faire des petits sachets à partager



CHARLOTTE AUX FRAISES

Nombre de personnes : 6 à 8

Préparation : 30 min

Repos : 4 heures

INGRÉDIENTS

- 500 g Fraises + 200g pour la décoration
- 50 g Sucre glace
- 300 g Biscuits cuillères
- 40 cl Crème liquide entière optez pour une crème liquide froide
- 1 sachet Sucre vanillé
- 20 cl Lait pour tremper les biscuits
- 250 g Mascarpone

PRÉPARATION

- Mettez la crème liquide, le mascarpone et le fouet au frais. Il est très important que ces trois éléments soient les plus froids possible pour que la crème monte bien.
- Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en morceaux et disposez-les dans un saladier. Ajoutez le sachet de sucre vanillé. Mélangez bien et réservez au frais.
- Dans un saladier (ou dans le bol de votre robot pâtissier), fouettez le mascarpone et la crème liquide bien froide, ainsi que le sucre glace, jusqu'à obtenir une consistance homogène et crémeuse.
- Pour faciliter le démoulage, recouvrez le fond du moule d'un papier film.
- Trempez rapidement les biscuits cuillères dans le lait et tapissez le fond et les côtés d'un moule à charlotte avec les boudoirs.
- Disposez une couche de crème, puis une couche de fraises, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Terminez par une couche de biscuits trempés et de crème.
- Coupez les fraises en deux et disposez-les sur la charlotte.
- Mettez la charlotte au frais pendant au moins 4 heures.



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



BRASSADEAUX DE PROVENCE

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

PRÉPARATION

Mélangez le lait tiède avec la levure déshydratée et laissez reposer 5 minutes. Dans un saladier, mettez la farine, le sucre, le lait, les œufs et le beurre fondu. Ajoutez le mélange lait-levure et l'eau de fleur d'oranger, puis mélangez bien. Pétrissez la pâte au robot ou à la main. Formez une boule, recouvrez le saladier et laissez la pâte lever pendant 1 heure minimum. Une fois que la pâte a doublé de volume, dégazez-la et divisez-la en 10 parts égales puis formez 10 boules. Dans chaque boule, créez un trou au centre et élargissez-le pour former un anneau. Échaudez les brassadeaux en les plongeant dans un grand volume d'eau bouillante. Dès qu'ils remontent à la surface, retirez-les et plongez-les immédiatement dans un saladier d'eau glacée. Égouttez les anneaux et disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez lever environ 1 heure. Préchauffez votre four à 180°C. Badigeonnez chaque brassadeau de jaune d'œuf battu. Enfournés-les environ 20 minutes.

INGRÉDIENTS

- 350 g de farine
- 40 ml de lait
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 40 g de beurre
- 2 c. à c. de levure boulangère déshydratée
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 1 orange bio (pour le zeste)
- 1 jaune d'oeuf (pour la dorure)
- eau glacée



OEUFS COQUE AU CHOCOLAT

MOUILLETES DE BRIOCHE

Nombre de personnes : 6
Préparation : 5 min
Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

- 6 oeufs
- 100 g de crème liquide
- 200 g de chocolat noir

PRÉPARATION

- Commencez par préparer vos oeufs : coupez le sommet de vos oeufs en retirant le chapeau.
- Videz-les et gardez les oeufs pour, par exemple, faire une délicieuse omelette !
- Faites bouillir les coquilles vides pendant environ 15min dans l'eau chaude.
- Une fois cette étape terminée, faites sécher les coquilles en les mettant à l'envers.
- Faites ensuite fondre votre chocolat avec la crème liquide à feu doux.
- Faites griller les tranches de brioche au grille pain ou dans votre four.
- Pour finir, versez votre chocolat crémeux dans les coquilles vides. Puis dégustez-les avec les mouillettes de brioche !
- Bonne dégustation !



DES RECETTES FACILES ET DE SAISON

www.pourdebon.com

