Fiche cuisine 21 février 2024

Rillettes de saumon pour 4 personnes

 4 tranches de saumon fumé, 200 g de fromage frais nature, 1 citron vert, 1 petite botte de ciboulette, huile d’olive, poivre du moulin

Couper le saumon fumé en petit dés, dans un saladier disposer le fromage frais ajouter selon votre gout 1 ou 2 tours de moulin à poivre, ajouter les dés de saumon, le jus du citron vert, l’huile d’olive, la ciboulette finement hachée. Mélanger à l’aide d’une fourchette pour obtenir un mélange bien homogène. Réserver au frais et servir sur du pain frais ou mieux encore sur du pain toasté.

Palette fumée en cocotte pour 4 personnes

1 ou 2 oignons, 1 kg de palette fumée, 1 cube bouillon de légume ou bœuf, 1 feuille de laurier, 1 branche de thym, 2 bonnes cuillères d’huile d’olive, 30gr de beurre, sel poivre.

Faire fondre le beurre et l’huile ensemble dans une cocotte, ajouter l’oignon coupé en tranches fines, le cuire jusqu’à ce qu’il devienne transparent. Ajouter la palette et faite la dorer sur toutes les faces. Quand celle-ci est dorée, ajouter le bouillon de légume ou de bœuf avec 0,5l d’eau froide, mette la branche de thym et la feuille de laurier, saler modérément et poivrez. Couvrez et laissez cuire à feu modéré pendant 1h à 1h30. Vérifiez régulièrement le liquide autour de votre viande, il doit réduire mais ne pas disparaitre.

Truffade pour 4 personnes

1,2kg de pommes de terre, 40gr de saindoux (ou 20gr de beurre et 2 cuillères à soupe d’huile d’olive), 3 gousses d’ail, 200gr de Saint-Nectaire ou de tome du Cantal, 100gr de lard gras, quelques branches de persil, poivre sel.

Dans une cocotte ou un wok faire revenir le lard, le réserver. Dans le même récipient ajouter 20gr de saindoux et attendre qu’il soit fondu pour y ajouter les pommes de terre coupées en fines rondelles (3mm maxi). Les faire cuire à feux moyen pendant 10mn en les tournant afin qu’elles n’attachent pas, ajouter 20gr de saindoux, l’ail dégermé pressé et le persil haché cuire à nouveau 10minutes à feu plus doux et en couvrant. Veillez à ce qu’elles ne collent pas au fond de la cocotte. Après 20mn de cuisson, ajouter le Saint-Nectaire coupé en petites tranches fines et en petits carrés de 5x5 maxi. Laissez fondre en remuant constamment pendant 5mn. Vérifiez l’assaisonnement ajoutez du poivre et un peu de sel.

Servir avec la palette et une salade croquante.

Gâteau aux pommes à tomber par terre

Huile pour le plat, 1/2 sachet de levure chimique, [80 g de farine,](https://www.marmiton.org/bien-choisir-ses-aliments/les-farines-de-ble-s3039831.html) 90 g de beurre tendre, 100 g de sucre, 3 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 3 pommes (ou 4 petites), type Royal Gala

Préchauffer le four à 180-200° (th 6-7).

Dans un grand saladier, mélanger le sucre, le beurre, la farine, la levure et les 3 jaunes d'œufs.

Ne pas chercher à obtenir une texture lisse.

Eplucher et couper en cubes grossiers les pommes.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement au mélange dans le saladier.

Le mélange a maintenant une texture plus lisse.

Ajouter à ce mélange les cubes de pommes (là, on se dit qu'il y a beaucoup trop de pommes, mais non !).

Huiler le plat et saupoudrer uniformément le sucre vanillé dans le plat (cela caramélisera le gâteau).

Verser la préparation dans le plat et enfourner pour 25 à 30 minutes thermostat 6-7 (180-200°).

Se régaler !

Possibilité de le servir accompagné d’une boule de glace à la vanille….encore meilleur