

Bouchées au saumon fumé (Pèlerin Magazine)

Préparation 15 min. cuisson : 15 min.

Pour 5 personnes :

12 tranches de saumon fumé
6 œufs
12 bâtonnets de poisson au crabe
100g de petits oignons
20 cl de crème fraîche épaisse
12 brins de ciboulette
1 tasse d'aneth ciselé
huile, citron vert, sel, poivre

Préparation :

1. Faites durcir les œufs. Passez-les sous l'eau froide afin de les écaler ensuite plus facilement. Laissez-les refroidir. Avec un couteau hachez-les menu. Faites de même pour les bâtonnets de poisson au crabe et les oignons.
2. Mélanger le tout avec la crème et l'aneth. Salez, poivrez.
3. Enlevez le zeste du citron vert. Coupez-le en fine julienne et faites le blanchir quelques minutes dans l'eau bouillante.
4. Préparez la vinaigrette avec l'huile, le citron vert et le zeste blanchi précédemment. Salez, poivrez.
5. Farcissez chaque tranche de saumon fumé avec le mélange. Pliez comme un paquet et entourez d'un brin de ciboulette.
6. Servez avec quelques feuilles de salade et la vinaigrette.

A noter :

Vous pouvez remplacer les bâtonnets de poisson au crabe par du crabe seul. Mais cela sera plus onéreux.

Gratin de poires au caramel et streusel à la cannelle

(cuisine actuelle)

Préparation : 20 min. cuisson : 45 min.

Pour 4 personnes :

Streusel :

100 g de beurre froid
100 g de noisettes en poudre
100 g de farine
100 g de sucre roux
1 c. à c. de cannelle moulue.

Le flan poires-caramel

4 poires
25 cl de lait entier
75 g de sucre
4 œufs
20g de maïzena
20 g de beurre (pour le plat)

Préparation :

1. Préparez le streusel. Mélangez à la main le beurre découpé en morceaux avec les autres ingrédients pour obtenir de gros grumeaux de pâte. Etalez-les sur un papier cuisson et réfrigérez.
2. Allumez le four à th. 6 (180°C). Beurrez un plat à gratin, disposez-y les poires pelées, épépinées et coupées en quartiers.
3. Versez le sucre dans une casserole. Faites-le caraméliser à sec, mélangez pour homogénéiser. Lorsque le caramel a une couleur ambrée, retirez du feu et versez le lait très doucement. Remplacez sur feu doux et mélangez bien.
4. Cassez les œufs dans une jatte. Battez-les en omelette. Incorporez la fécule de maïs, puis le lait au caramel. Nappez-en les poires.
5. Enfournez et cuisez 15 min ; sortez le plat du four et étalez dessus le streusel. Remettez dans le four 15 min, jusqu'à ce que le streusel soit bien doré. Servez à température ambiante.

Conseil : Ne travaillez pas trop longtemps la pâte à streusel. Eventuellement, remplacez les noisettes en poudre par des noisettes, des amandes ou des cacahuètes grossièrement concassées. Elles donneront du croquant.