

Volaille confite, citrons et amandes

Pour 4 personnes :

1 poulet de 1,2 kg environ
4 c. à soupe d'huile d'olive
200 g d'amandes émondées
2 oignons
2 gousses d'ail
2 c. à café d'épices marocains
2 c. à café de curcuma
2 citrons confits
½ bouquet de coriandre
½ bouquet de persil
320 g d'olives vertes dénoyautées
sel, poivre

Préparation :

1. Découper le poulet en morceaux. Mettre l'huile d'olive à chauffer dans une poêle. Les faire revenir jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée. Les disposer dans un plat à tajine ou dans une cocotte allant au four.
2. Dans une autre poêle, torrifier à sec les amandes pendant 5 min.
3. Détailler les oignons en julienne (les couper en très fins bâtonnets). Hacher l'ail.
4. Les ajouter au poulet avec les épices, les citrons confits partagés en quartiers et un verre d'eau. Couvrir. Mettre 1 heure au four préchauffé à 180°.
5. Pendant ce temps, ciseler la coriandre le persil. Dans une poêle, torrifier à sec les amandes pendant 5 min.
6. Le plat sorti de four, ajouter les olives, les amandes et les herbes. Saler. Poivrer.
7. Servir chaud avec de la semoule, du riz ou des tagliatelles. Accompagner d'un Gewürztraminer.

Mousse de courgette en robe de saumon

Pour 4 personnes :

4 tranches de saumon fumé
2 courgettes
3 œufs
10 cl de crème fraîche
aneth, menthe, une gousse d'ail
poivre, sel, huile d'olive
(4 ramequins)

Préparation :

1. Râper les courgettes et les faire revenir dans de l'huile d'olive avec l'ail et les herbes, ajouter un peu de poivre. Réserver.
 2. Battre les œufs et la crème en omelette. Mélanger l'omelette avec les courgettes.
 3. Tapisser vos 4 ramequins avec les tranches de saumon fumé.
 4. Verser le mélange omelette-courgette dans les ramequins tapissé de saumon.
 5. Cuire au four à 200°C dans un bain marie pendant 15 à 20 min.
- On peut servir la mousse chaude et démoulée, accompagnée d'une salade.

Sablés au camembert et au thym (en apéritif)

Ingrédients :

1 camembert
1 jaune d'œuf
4 cl d'huile d'olive
1 bouquet de thym frais
100g de farine
sel, poivre

Préparation :

1. Coupez les ¾ d'un camembert en morceaux et mettez-les dans le bol du mixer avec 1 jaune d'œuf, 4 cl d'huile d'olive et 1 bouquet de thym frais. Salez légèrement et poivrez. Mixez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Dans un saladier, ajoutez 10 g de farine à la préparation précédente et pétrissez à la main jusqu'à obtenir une boule. Roulez la pâte pour former un boudin et enveloppez ce dernier dans du film alimentaire. Réservez au frais pendant 2 heures.
3. Préchauffez le four à 180° C. Découpez le boudin en rondelles d'environ 8 mm d'épaisseur et placez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
4. Enfourez pour environ 15 min. A la sortie du four, laissez les sablés refroidir sur une grille avant de les déguster.

