

NEMS DE PLEUROTÉS

Prép. 20 min.

cuisson 15 à 20 min.

Pour 6 nems :

100g de pâte filo ou des bricks	1 blanc de poireau
2 carottes	150 g de pleurotes
½ échalote	1 gousse d'ail
2 noix de beurre	1 filet d'huile d'olive
sel, poivre	

Préparation :

Préchauffez le four à 220°C (Th.8)

1. Lavez les légumes. Epluchez et râpez les carottes, taillez le blanc de poireau en julienne, détaillez l'échalote en fines rondelles, écrasez l'ail et émincez les pleurotes.
2. Dans une poêle faites fondre une noix de beurre, puis mettez les carottes et le blanc de poireau à suer ; remuez la poêle et laissez cuire 2 à 3 minutes. Réservez dans une assiette.
3. Dans la même poêle versez le filet d'huile d'olive, ajoutez les pleurotes, l'échalote et l'ail, et laissez cuire quelques minutes.
4. Ajoutez les carottes et les poireaux, et mélangez hors du feu. Salez, poivrez.
5. Coupez la pâte filo en carrés d'environ 15 cm de côté.
6. Mettez 2 c. à soupe de garniture sur le premier tiers du morceau de pâte. Roulez le haut de la pâte sur la garniture, rabattez les côtés avec la pince et continuez à rouler. Recommencez l'opération pour chaque nem.
7. Faites fondre une noix de beurre et huilez les nems. Placez-les sur du papier sulfurisé et faites-les cuire au four pendant 15 à 20 min.

Tarte fine de Coquilles Saint-Jacques

Pour 4 personnes

4 ronds de pâte feuilletée de 13 cm de diamètre (ou des crousti-pâtes)
2 blancs de poireau
2x 50g de beurre
12 grosses noix de Saint-Jacques
sel, poivre
beurre blanc
Vinaigrette au balsamique
Ciboulette

Préparation :

1. Décoquillez les Saint-Jacques ou demandez au poissonnier de la faire. Vous ne gardez que les noix.
2. Piquez les ronds de pâte feuilletée et précuisez -les à blanc 15 min. à 180°C avec une grille posée dessus.
3. Emincez les blancs de poireau finement et faites les suer doucement au beurre. Salez. Coupez les noix de Saint Jacques en lamelles (4 rondelles par noix).
4. Disposez les poireaux sués sur le feuilletage. Dressez les lamelles de coquilles Saint Jacques harmonieusement, en rosace, sur les poireaux. Beurrez au pinceau et enfournez 10 à 15 min. à 180°C
5. Déposez un peu de beurre blanc au centre de l'assiette et posez la tarte fine chaude dessus. Assaisonnez avec la vinaigrette balsamique, entourez la tarte de beurre blanc et terminez éventuellement avec de la ciboulette finement hachée.

Filet Mignon aux Epices, Endives caramélisées

Prép. 20 min.

Cuisson 70 min.

Pour 4 personnes :

520 g de filet mignon
1kg d'endives
jus d'un citron
2 oignons
4 cc d'huile
2 cc de mélange quatre épices
4 cc de sucre en poudre
sel, poivre

Préparation :

1. Rincer les endives sous l'eau fraîche, les couper en 2 dans le sens de la longueur. Les cuire 25 minutes à la vapeur, arrosées de jus de citron (8 minutes en autocuiseur)
2. Eplucher les oignons puis les émincer. Faire chauffer 2 cuillerées à café d'huile dans une cocotte antiadhésive. Ajouter les oignons et le filet de porc. Faire revenir à feu vif pendant 5 minutes. Saler, poivrer, saupoudrer du mélange d'épices et laisser mijoter 30 minutes à feu doux (en ajoutant éventuellement un peu d'eau en cours de cuisson).
3. Faire chauffer 2 cuillerées à café d'huile dans une sauteuse, ajouter les endives bien égouttées. Les faire dorer, à feu très doux, en les retournant délicatement, pendant 5 minutes. Saupoudrer de sucre et laisser caraméliser (5 à 10 minutes). Servir la viande tranchée, avec son jus de cuisson, accompagnée des endives.