

Gratin de poireaux chèvre et bacon de porc

Préparation 15 min.

cuisson : 35 min.

Pour 4 personnes :

800 g de poireaux

100 g de bacon de porc

100 g de fromage de chèvre

100 g de gruyère râpé

3 c. à s. d'huile d'olive

1 branche de thym

1 feuille de laurier

sel, poivre

Préparation :

1. Dans une sauteuse contenant l'huile d'olive, faites suer les poireaux 15 min. à feu doux. Ajoutez le thym et la feuille de laurier. Salez et poivrez. Réservez.
2. Coupez le fromage de chèvre en dés.
3. Dans un plat à gratin, disposez un fond de poireaux, puis déposez la moitié des tranches de bacon. Ajoutez les dés de fromage. Recouvrez d'une 2nde couche de poireaux et finissez avec les tranches de bacon restantes.
4. Saupoudrez légèrement de gruyère râpé. Enfournez et laissez cuire 20 min. à 180°C (th. 6)

Velouté de chou-fleur et beurre de radis

Préparation : 10 min.

cuisson : 20 min.

Pour 4 personnes :

½ chou-fleur

50 cl de crème liquide

½ cube de bouillon de légumes

fleur de sel, poivre

Beurre de radis : 1 botte de radis ; 50g de beurre salé ; 1 pincée de piment d'espelette, 1 pincée de paprika ; 1 pincée de cumin en poudre.

Préparation :

1. Retirez les grosses feuilles du chou-fleur, puis détaillez-le en petits bouquets. Lavez-les, mettez-les dans une casserole d'eau salée avec le bouillon de légumes et portez à ébullition.
2. Lorsque le chou est cuit (c'est-à-dire lorsqu'on peut enfoncer facilement la lame d'un couteau dans les bouquets), videz la moitié de l'eau et ajoutez la crème liquide.
3. Poursuivez la cuisson 5 min., puis mixez le tout très finement. Salez, poivrez.

Pour le beurre de radis : Lavez les radis, coupez-les grossièrement, mixez-les avec le beurre salé, coupé en morceaux et les épices jusqu'à obtention d'un beurre rose. Préparez des petites tartines avec une baguette aux céréales et servez avec le velouté de chou-fleur.

Biscuit glacé aux spéculos et biscuits roses de Reims

4 œufs

60 g de sucre semoule

30 biscuits roses ; 20 spéculos

20 cl de crème entière liquide.

Préparation :

Mélanger 4 jaunes d'œufs avec 60g de sucre semoule.

Ecraser 30 biscuits roses et 20 spéculos (les petits) , les incorporer aux œufs /sucre.

Ajouter 20 cl de crème liquide fouettée et les blancs en neige.

Verser dans un moule à cake.

Mettre au congélateur plusieurs heures.