

Soupe aux œufs mimosa et au céleri rave

Pour 3 ou 4 personnes :

1 c à soupe de beurre
1 céleri-rave, épluché et grossièrement coupé en dés
75 cl de bouillon de poulet ou de légumes chaud
25 cl de lait de riz ou d'amande ou de la crème
2 œufs
½ branche de céleri finement hachée
1 pincée de fleur de sel (facultatif)

1. Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Ajoutez les morceaux de céleri-rave et faites revenir à feu doux, jusqu'à ce qu'il commence à s'attendrir.
2. Versez le bouillon et le lait ou la crème pour le recouvrir. Puis laissez mijoter 15 min. environ, jusqu'à ce qu'il soit tendre.
3. Mixez la soupe jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Goûtez, salez.
4. Faites cuire les œufs à l'eau bouillante pendant 8 minutes. Puis refroidissez-les en les passant sous l'eau froide.
5. Ecalez-les et hachez-les. Mélangez-les avec le céleri haché.
6. Servez avec la soupe.

Patates farcies aux rillettes et compotée d'oignons

Préparation : 25 min. Cuisson : 35 min.

Pour 4 personnes
8 belles pommes de terre à chair ferme
250 g de rillettes de porc ou de poulet, canard
10 g de beurre doux
5 cl de vin blanc sec
100g de chapelure
2 oignons jaunes
2 branches de thym
1 c. à soupe de vinaigre blanc, sel, poivre

1. Epluchez les pommes de terre et creusez-les en forme de barquettes. Faites-les cuire dans l'eau salée 20 minutes puis réservez-les.
2. Emincez les oignons pelés. Faites-les revenir dans le beurre au feu moyen 5 minutes, avec le thym. Lorsqu'il commence à dorer, mouillez avec le vin blanc et le vinaigre. Laissez réduire : il faut que les oignons absorbent le liquide. A la fin ôtez les branches de thym.
3. Dans une casserole, faites chauffer les rillettes à feu doux. Retirez la moitié de la graisse fondue en pressant la chair des rillettes.
4. Préchauffez le four à 180°C (th.6) en position gril. Remplissez les pommes de terre creusées à mi-hauteur de compotée d'oignons et recouvrez de rillettes dégraissées pour former un dôme. Parsemez de chapelure et poivrez.
5. Enfournez les pommes de terre sous le gril, 3 à 5 min.

