

CROQUE CRÉOLE

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 tranches de pain de mie
- 4 tranches de bacon
- 4 tranches d'ananas au sirop
- 4 tranches de fromage à raclette

Préparation

Sur une plaque allant au four, disposez les 4 tranches de pain de mie. Mettez le bacon sur le pain de mie puis l'ananas. Recouvrez le tout avec la tranche de fromage à raclette.

Mettez au four th : 7 pendant 20 mn.

Servir chaud.

LAPIN AUX PÊCHES

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 morceaux de lapin
- 1 boîte 4/4 de pêches au sirop
- 1 oignon
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 3 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillers à soupe de vinaigre
- 1 pincée de « 5 épices »

Préparation

Emincez l'oignon.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte et mettez à dorer les morceaux de lapin quelques minutes sur chaque face puis réservez-les.

Faites dorer les pêches avec les oignons émincés pendant 5 mn dans la cocotte précédemment utilisée.

Arrosez-les avec le vinaigre et laissez réduire.

Ajoutez les épices, arrosez avec 20 cl d'eau et émiettez le bouillon de volaille.

Replacez les morceaux de lapin et laissez cuire à couvert pendant 20 mn (+ou-).

ENDIVES AU MIEL

Ingrédients pour 4 personnes

- 1kg d'endives
- 30g de beurre
- 6 cuillers à soupe de sucre
- 6 cuillers à soupe de miel
- sel, poivre

Préparation

Nettoyez les endives, enlevez leurs cônes durs et émincez-les.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse. Placez-y les endives émincées et saupoudrez-les de sucre. Salez, poivrez. Faites les cuire à couvert pendant 20 mn jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ajoutez le miel, bien les enduire et laisser cuire encore 10 minutes pour que les endives caramélisent. S'il y a trop de jus à votre goût, retirer le couvercle.
Rectifiez en rajoutant du sucre ou du miel si nécessaire, selon votre goût.

GALETTE ET CONFITURE DE CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Confiture de caramel au beurre salé

Ingrédients pour un pot de 250 ml (pot à confiture classique)

- 250 g de sucre semoule
- 80 ml d'eau
- 100 g de beurre salé ou ½ sel
- 150 ml de lait

Préparation

Sur feux doux, faites fondre le sucre dans l'eau. Ajoutez le beurre dès que le sucre est dilué.

Faites bouillir jusqu'à obtenir une coloration caramel clair/roux.

Hors du feu, ajoutez le lait froid pour décuire le caramel et remuez vivement pour avoir une consistance homogène.

Remettez à bouillir doucement (environ 10 mn) jusqu'à consistance d'une crème moyennement liquide (texture miel liquide).

Mettez en pot et laissez refroidir.

PS : en ajoutant 10 carrés de chocolat au lait après le lait froid, on obtient une crème au caramel au chocolat.

Galette

Ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de farine de sarrasin (blé noir)
- 20 g de farine de blé
- 1 œuf
- 2 cuillers à soupe d'huile
- 1 cuiller à café de sel
- eau

Préparation

Versez les farines en fontaine dans un saladier avec le sel. Incorporez l'œuf entier. Ajoutez l'huile et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte fluide et lisse.

Laissez reposer environ 1 heure.

Rajoutez de l'eau si la pâte est trop épaisse.

Huilez légèrement les poêles et faites cuire les galettes

Servez-les chaudes avec la confiture de caramel.