

CHAMPIGNONS AU LARD

Ingrédients pour 4 personnes

- 16 petits champignons de Paris (ou cèpes) de même grosseur
- 200 g de lard salé
- poivre
- 4 brochettes en bois (20 cm)

pour la panure :

- 50 g de chapelure blonde
- 3 à 4 c. à soupe de farine
- 1 oeuf
- huile pour friture

pour servir :

- salade de mâche

Préparation

Coupez la partie sableuse du pied des champignons, lavez-les, égouttez-les et essuyez-les dans un linge.

Otez la couenne du lard et taillez ce dernier en 16 cubes de 2,5 cm de côté.

Plongez les morceaux de lard dans une casserole d'eau froide. Couvrez et portez à ébullition. Egouttez les cubes de lard et épongez-les dans du papier absorbant.

Versez la chapelure et la farine dans 2 assiettes creuses, cassez l'œuf dans une 3^{ème} assiette et battez-le à la fourchette.

Enfilez 4 petites brochettes en alternant lard et champignons, vous devez avoir 4 cubes de lard et 4 champignons par brochette.

Saupoudrez les brochettes de poivre puis passez-les successivement dans la farine, l'œuf et la chapelure.

Faites chauffer l'huile. Quand elle atteint les 170°, plongez-y délicatement les brochettes. Laissez-les frire pendant 3 ou 4 mn jusqu'à ce qu'elles soient dorées puis égouttez-les sur du papier absorbant.

Garnissez une assiette de service avec un peu de mâche puis déposez les brochettes dessus. Servez bien chaud.

SUPREME DE POULET AUX GIROLLES

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 filets de poulet
- 2 feuilles de vert de blettes
- ½ carotte
- ½ oignon
- 40 g de cantal
- 80 g de girolles
- 120 g de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre
- 10 g de beurre pour la cuisson

Préparation

Lavez le vert de blettes, épluchez la carotte et l'oignon et taillez-les en petits cubes ainsi que le cantal. Dans une poêle, faites revenir carotte, oignon. Ajoutez le vert de blettes et faites revenir quelques minutes supplémentaires. ajoutez le cantal et remuez pour le faire fondre. Retirez du feu.

Fendre les filets de poulet en 2 dans le sens de la longueur et farcissez-les avec le vert de blette. Réservez au frais.
Nettoyez les girolles, faites-les revenir dans une poêle avec du beurre afin de les faire rendre l'eau. Egouttez-les.
Dans la poêle, mettez le restant de beurre et faites cuire les filets de poulets farcis à feu doux. Lorsque que l'on retourne les filets, ajoutez les girolles. Au bout de 3 à 4mn, ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez et laissez réduire quelques minutes.
Servez chaud.

GRATIN DE BLETTES AU BLEU ET AUX NOIX

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de côtes de blettes
- 125 g de bleu d'Auvergne ou bleu des Causses
- 50 g de cerneaux de noix
- 12 cl de crème fraîche épaisse
- 10 cl de lait
- 3 c. à soupe de farine
- sel, poivre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Otez le vert des côtes de blettes (réservez pour une autre utilisation - voir recette précédente). Coupez-les en tronçon de 5 cm et enlevez les fils. Faites-les cuire pendant 10 mn dans de l'eau bouillante salée (pas trop) et égouttez les.
Préchauffez le four th.7 – 210°.
Faites une « béchamel » en faisant fondre le bleu, ajoutez la farine, remuez et faites cuire pendant quelques minutes, mouillez avec la crème fraîche et le lait. Poivrez légèrement.
Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites revenir les côtes de blettes afin de les dorer. Hors du feu, mélangez la béchamel aux blettes. Mettez la préparation dans un plat à gratin. Concassez grossièrement les cerneaux de noix et répartissez les sur le dessus de la préparation et faites gratiner 20 mn au four.

POMMES REINETTE FARCIES AU FOUR

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes reinette
- 1 orange
- 75 g de dattes
- 75 g de raisins secs
- 3 c. à soupe de lemon curd
- 3 c. à café de sucre roux

Pour servir :

- Crème fraîche épaisse

Préparation

Faites chauffer le four à 170° th.5.
Lavez les pommes, essuyez les et évidez les avec un vide-pomme. Entaillez-les sur « l'équateur ». Posez-les côte à côte dans un plat allant au four.
Pressez l'orange pour en retirer le jus.
Dénoyautez les dattes et hachez-les grossièrement. Rincez les raisins secs.
Dans une jatte, mélangez les dattes, les raisins secs, le jus d'orange et le lemon curd. Emplissez le cœur des pommes avec cette préparation et poudrez-les de sucre roux.
Mettez au four et laissez cuire pendant 40 mn en arrosant de temps les pommes avec le liquide de cuisson. Lorsque les pommes sont moelleuses (sans être défaits), posez-les sur des assiettes à dessert. Servez les accompagnées de crème fraîche et de sucre roux dans des coupelles séparées.