

ŒUF COCOTTE AUX CREVETTES

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de crevettes décortiquées
- 4 œufs extra-frais
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 40g de cantal
- 10g de beurre
- persil
- sel, poivre

Préparation

Faites revenir les crevettes dans le beurre. Hachez le persil et ajoutez-le aux crevettes.

Coupez le cantal en dés.

Beurrez les ramequins, déposez au fond 3 crevettes, cassez l'œuf sur le dessus sans crever le jaune.

Au fond d'un plat allant au four, disposez une feuille de papier sulfurisé puis posez les ramequins dessus. Remplissez le plat avec de l'eau (jusqu'au $\frac{3}{4}$ de la hauteur des ramequins).

Dans une petite sauteuse, faites bouillir les dés de cantal dans la crème fraîche en remuant sans arrêt jusqu'à réduction.

Cuisez les œufs au four à 180° pendant 5 mn (au terme de la cuisson, seul le blanc est coagulé).

A l'aide d'une cuiller, disposez un cordon de crème au cantal sur le blanc de sorte que le jaune reste apparent. Servez immédiatement.

GIGOT D'AGNEAU MARINÉ A LA MOUTARDE

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 1 gigot d'agneau
- 1 gousse d'ail
- 4 cuillers à soupe de moutarde de Dijon
- 4 cuillers à café de sauce de soja
- 4 cuillers à café de gingembre moulu
- 4 cuillers à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Préparation

Préparez la marinade : pelez l'ail et hachez-le, mettez-le dans une jatte avec la moutarde, la sauce soja et le gingembre. Bien mélanger et ajoutez l'huile d'olive peu à peu comme pour monter une mayonnaise.

Poivrez le gigot et badigeonnez-le avec la marinade. Laissez-le mariner 4 heures au réfrigérateur.

Au bout de ce temps, chauffez le four à 170°, faites cuire le gigot pendant 45 mn en le tournant de temps en temps pour qu'il dore uniformément et que la marinade ne forme pas une croûte.

Au terme de la cuisson, déglacez la plaque du four avec un peu d'eau pour faire un petit jus d'accompagnement.

LÉGUMES PRINTANNIERS

Ingrédients pour 4 personnes

- 250g de carottes nouvelles
- 250g de p. de t. nouvelles
- 250g d'asperges vertes
- 205g de pois mange-tout
- 50g de beurre
- sel, poivre

Préparation

Epluchez les carottes et coupez-les en tronçons.

Epluchez les p. de t. et tournez-les.

Taillez les pointes d'asperges et liez-les en bottes.

Equeutez et lavez les pois mange-tout.

Dans des casseroles d'eau bouillantes salées, faites cuire séparément les légumes :

- carottes : 10 à 15 mn
- p. de t. : 10 à 15 mn
- asperges : 10 mn
- pois mange-tout : 10 à 15 mn

Egouttez les légumes au fur et à mesure qu'ils sont cuits.

Faites fondre le beurre.

Dans un plat de service, disposez les légumes, salez, poivrez, versez dessus le beurre fondu et servez chaud.

ASSIETTE GOURMANDE DE PAQUES

1) ŒUFS AU NID

Ingrédients pour 4 personnes

- 100g de chocolat au lait ou noir
- 12 petits œufs de Pâques en sucre

Préparation

Faites fondre doucement le chocolat au bain-marie puis hors du feu, travaillez-le dans le récipient pour le faire refroidir. Lorsqu'il commence à être bien malléable, mettez-le dans une poche à douille (douille cannelée) et réalisez des petits nids. Disposez 3 petits œufs dessus et laissez figer.

2) MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET COULIS AU CACAO AMER

Ingrédients pour 20 verrines

Pour la mousse

- 30 cl de lait
- 4 œufs
- 50g de sucre semoule
- 200g de chocolat blanc
- 40 cl de crème liquide
- 15g de gélatine en feuille

Préparation

Cassez le chocolat blanc en petit carré.

Faites une crème anglaise :

- faites bouillir le lait, séparez les jaunes d'œuf des blancs et mettez-les dans une jatte avec le sucre, - - mélangez le tout très vivement jusqu'à ce que les jaunes blanchissent
- versez-y le lait bouillant tout en continuant de remuer
- remettez la préparation dans la casserole et cuisez la à feu doux en remuant à la spatule
- dès que la crème commence à épaissir (elle nappe la spatule), retirez-la du feu et continuez à remuer.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau tiède puis incorporez-les à la crème anglaise. Ajoutez le chocolat et remuez bien pour le faire fondre. Laissez refroidir. Pendant ce temps, montez la crème en chantilly. Quand la préparation au chocolat à la même consistance que la crème fouettée, mélangez délicatement à la spatule les 2 éléments. Remplissez les verrines aux 2/3

Pour le coulis

- 75g de cacao amer
- 25cl d'eau
- 150g de sucre
- 30g de beurre

Préparation

Dans une casserole, portez le cacao, l'eau le sucre à ébullition. Montez au beurre hors du feu. Laissez refroidir et compléter le remplissage des verrines avec ce coulis. Mettez les verrines au frais pendant 1 heure.

3) MINI-FRAISIER

Pour le biscuit

Ingrédients pour 20 mini-portions

- 150g de farine
- 180g de sucre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 15g de farine et beurre pour le moule
- 250g de fraises
- 50g de confiture de fraises

Préparation

Prenez un moule rectangulaire et préparez-le en y mettant du papier sulfurisé beurré et fariné de la même dimension.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients dans l'ordre : farine, sucre, levure et œufs. Versez la préparation dans le moule et cuisez-la 10 mn environ.

En sortant du four, démoulez le biscuit et laissez-le refroidir sur une grille.

Pour la crème pâtissière

Ingrédients

- ½ litre de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 100g de sucre
- 50g de farine
- qq gouttes de vanille ou une gousse

Préparation

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la vanille.

Dans une jatte, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, remuez-les jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez la farine en pluie.

Dès que le lait bout, mélangez-le progressivement à cet appareil. Remettez le mélange dans la casserole ayant servi à faire bouillir le lait. Portez à ébullition en remuant constamment afin d'éviter que la crème attache à la casserole. Au terme de la cuisson, débarrassez dans 2 saladiers.

Nettoyez les fraises, réservez-en la moitié pour le décor, taillez l'autre moitié en petits morceaux que vous mélangerez au 1^{er} saladier de la crème pâtissière.

Coupez le biscuit en 2 parties égales. Disposez la crème pâtissière aux fraises sur la 1^{ère} partie et recouvrez-la avec l'autre moitié de biscuit que vous napperez avec l'autre moitié de crème pâtissière nature.

Taillez des petits gâteaux de 5 cm de côté. Décorez chacun des morceaux avec une ½ fraise.

Faites fondre la confiture avec un peu d'eau et nappez-en les gâteaux.

Dressage final

Dresser sur assiette un nid en chocolat, une verrine de mousse au chocolat blanc et un mini-fraisier.