

Jeudi 27 juin 2024

« Dernier repas de la saison »

Préparation n°1: Roulé de courgettes au saumon fumé et fromage frais



https://www.demotivateur.fr/food/la-recette-du-roule-de-courgettes-au-fromage-et-au-saumon-fume-10466

INGRÉDIENTS:

- 4 courgettes.
- De l'huile d'olive.
- Du sel et du poivre.
- 3 œufs.
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche.
- 50 g de farine.
- 3 blancs d'œuf montés en neige.
- Du fromage ail & fines herbes.
- Quelques tranches de saumon fumé.

PRÉPARATION:

- 1. Commencez par râper vos courgettes avec une mandoline.
- 2. Versez un filet d'huile d'olive dans votre poêle et faites revenir vos courgettes râpées. Assaisonnez de sel et de poivre et mettez hors du feu quand les courgettes sont cuites.
- 3. Dans un saladier, battez les œufs avec la crème fraîche et la farine, puis incorporez petit à petit vos blancs d'œuf préalablement montés en neige et mélangez avec une maryse.
- 4. Enfin, ajoutez vos courgettes râpées et mélangez afin d'uniformiser votre préparation.

- 5. Versez votre mélange sur un plat allant au four et étalez bien.
- 6. Mettez le tout au four pendant 20-25 minutes à 200 °C.
- 7. Sortez votre plat du four et recouvrez toute la surface de votre roulé de fromage ail & fines herbes. Étalez tout et recouvrez enfin de tranches de saumon fumé.
- 8. Enroulez doucement et filmez votre roulé avant de le mettre une heure au frais.
- 9. Coupez le roulé en tranches avant de servir.

Préparation n°2: mini roulés de pain de mie au surimi



http://auxmilledelices.com/mini-roules-de-pain-de-mie-surimi/

Ingrédients

- 8 tranches de pain de mie sans croûte
- 150 gr de fromage ail et fines herbes
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 200 gr de surimi en miettes
- ½ échalote
- 100 gr de surimi en bâton

Préparation

- 1. Dans un récipient mélanger: Les miettes de surimi, le fromage ail et fines herbes, la demi-échalote émincée finement et la crème fraîche. Bien mélanger saler et poivrer.
- 2. Aplatir les tranches de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie, déposer une cuillère à soupe de préparation et enrouler. Filmer et réserver au réfrigérateur 30 minutes.
- 3. Avant de servir, découper en rondelles et ajouter une tranche de surimi en bâton sur le dessus, piquer avec un cure -dent

Préparation n° 3 : cake jambon champignons



https://www.marmiton.org/recettes/recette_cake-jambon-champignons-et-gruyere-de-maryse 87302.aspx

Ingrédients:

- 250 g de champignon
- 30 g de beurre + 10 g pour le moule
- 150 g de dés de jambon
- 100 g de gruyère coupé en dés
- 4 oeufs
- 10 cl d'huile (soit 8 cuillères à soupe)
- 2 cuillères à soupe de moutarde
- 200 g de farine
- 1/2 sachets de levure
- 1/2 cuillères à café de poivre
- sel
- 3 branches de persil

Préparation

- 1. Couper les champignons lavés en lamelles et les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre.
- 2. Laisser étuver à feu doux.
- 3. Hacher le persil.
- 4. Mélanger farine et levure.
- 5. Casser les œufs dans un saladier, les battre en omelette, verser huile, moutarde, sel, poivre, tout en continuant de battre.
- 6. Verser petit à petit la farine et bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- 7. Ajouter enfin les dés de jambon et le gruyère, les champignons et le persil ; bien mélanger le tout.
- 8. Allumer le four thermostat 6/7 (200°C).
- 9. Beurrer un moule à cake, verser la préparation et enfourner 30 min environ.

Préparation n°4: Mini carré aux pommes

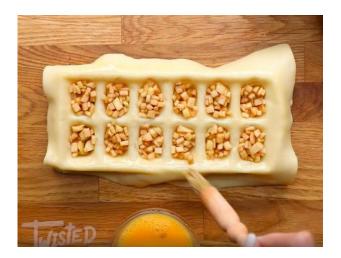


Ingrédients:

- 2 pommes coupées en petits dés
- 1 cuillère à table de cannelle en poudre
- 3 cuillères à café de sucre brun
- 1 1/2 cuillère de fécule de maïs
- 1 pâte feuilletée
- 1 oeuf

Préparation:

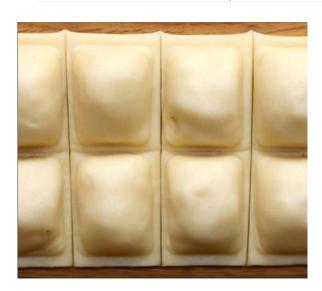
- 1. Dans un bol, placées les pommes coupées en dés, la cannelle en poudre, le sucre brun et la fécule de maïs. Mélangez tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère.
- 3. Prenez ensuite votre pâte feuilletée et placez-la sur votre moule à glaçons.
- 4. À l'aide de vos doigts, enfoncez la pâtes dans les trous jusqu'à ce qu'elle touche le fond de chaque compartiment.
- 5. Remplissez ensuite chaque compartiment avec la garniture aux pommes.
- 6. Badigeonnez le tour de la pâte avec de l'eau



- 8. Recouvrez ensuite votre tarte de l'autre moitié de la pâte feuilletée et souder les bords.
- 9. Aplatissez bien la pâte à l'aide d'un rouleau.
- 11. Enlevez ensuite l'excédent de pâte à l'aide d'un couteau.



12. Retournez ensuite le moule, pour l'enlever, et coupez chaque part de la tarte.



- 13. Placez les tartelettes sur une plaque de cuisson que vous aurez recouverte de papier parchemin. Badigeonnez-les ensuite d'œuf battu.
- 15. Saupoudrez-les de sucre.



16. Faites ensuite cuire au four conventionnel durant 25 minutes à une température de 200°C