

Crostinis au chèvre et salsa de fraises



Bouchées apéritives | Légumes |
,

8 bouchées

Temps de préparation : moins de 30 min.

Ingrédients

0.33 concombre

0.5 avocat

2 jeunes oignons

4 fraises

0.5 citron vert

1 branche de menthe fraîche

100 g de fromage de chèvre frais

1 petite baguette précuite

1 c. à soupe d' huile d'olive vierge extra

poivre noir (moulin)

sel

Au préalable

(15 min)
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Coupez le concombre non pelé en 2 dans le sens de la longueur, grattez-en les graines avec une cuillère et coupez la chair en dés d’1/2 cm.
- Détaillez aussi les fraises et la chair de l’avocat en petits dés.
- Hachez fi nement les jeunes oignons.
- Pressez le citron vert.
- Réservez quelques feuilles de menthe pour la décoration,
et hachez le reste.

Préparation

(15 min)

1 Mélangez les dés de concombre, de fraises et d’avocat avec les jeunes oignons, la menthe, le jus de citron vert et l’huile d’olive. Salez et poivrez.
2 Coupez la baguette en tranches épaisses, disposez-les sur une plaque de cuisson et faites-les cuire 6 à 8 min au four préchauffé, jusqu’à ce qu’elles soient bien croquantes.
3 Tartinez les tranches de baguette de fromage de chèvre et
répartissez-y la salsa. Décorez de feuilles de menthe.

Vin

Jaillance Tradition
A.O.P. Clairette de Die

Risotto aux asperges, au Parme et au pecorino

Plats principaux | Viande | Riz

4 personnes

Temps de préparation : moins de 30 min.



Ingrédients

6 tranches de jambons de Parme

1 botte d' asperges blanches

1 branche de céleri blanc

2 branches d' origan frais

1 citron non traité (bio)

1 échalote

100 g de pecorino (bloc)

3 c. à soupe de beurre

8 tomates demi-séchées marinées (espace fraîcheur)

300 g de riz pour risotto

1 dl de vin blanc sec

8 dl de bouillon de légumes (1,5 cube dissous dans 8 dl d’eau très chaude)

poivre noir (moulin)

sel

Au préalable

(20 min)

- Pelez les asperges de la tête vers le pied et coupez celui-ci. Détaillez-les en tronçons de 3 cm.

- Hachez les feuilles d’origan.

- Râpez le zeste du citron et pressez l’équivalent d’1 c. à soupe de jus.

- Râpez le pecorino.

- Émincez l’échalote et le céleri.

- Coupez les tomates demi-séchées en lanières.

Préparation (30 min)

1 Préchauffez le four à 200 °C.

2 Faites fondre 2 c. à soupe de beurre dans une poêle et faites-y revenir l’échalote et le céleri jusqu’à ce qu’ils

soient bien tendres.

3 Ajoutez les asperges et prolongez la cuisson de quelques minutes en mélangeant.

4 Intégrez le riz et faites-le cuire jusqu’à ce qu’il soit translucide.

5 Mouillez avec le vin blanc et poursuivez la cuisson jusqu’à évaporation du liquide.

6 Versez 1 louche de bouillon chaud sur la préparation, remuez et laissez mijoter à feu doux. Ajoutez petit à petit le reste du bouillon au fur et à mesure qu’il est absorbé par le riz. Comptez 18 à 20 min de cuisson au total. Ne mélangez pas trop souvent pour que le risotto reste bien onctueux.

7 Entre-temps, disposez le jambon de Parme sur une plaque de four tapissée de papier cuisson et glissez-le 8 à 10 min

au four préchauffé, jusqu’à ce qu’il soit bien croustillant. Laissez-le refroidir hors du four, puis émiettez les tranches et

mélangez-les avec l’origan.

8 Intégrez les lanières de tomates séchées et 1 c. à soupe de jus de citron au risotto pour les dernières minutes de cuisson.

9 Hors du feu, incorporez-y le reste du beurre et la moitié du pecorino. Salez et poivrez. Laissez reposer quelques instants.

Présentation

Garnissez le risotto de miettes de jambon de Parme, de zeste de citron et du reste de pecorino.

Conseil

Remplacez le jambon de Parme par des dentelles de parmesan. Râpez l’équivalent de 4 c. à soupe de parmesan, que vous déposez en petits monticules sur une plaque de four tapissée de papier cuisson. Glissez 6 à 8 min au four chaud, puis laissez refroidir sur une grille pour que les dentelles soient bien croustillantes.

Bière

Postel Double Bière d’abbaye

Vin

Veneto I.G.T. Garganega Le Cenge Veneto

Pennes aux brocolis et aux anchois



Plats principaux | Légumes | Pâtes, Plats festifs

4 personnes

Temps de préparation : moins de 30 min.

Ingrédients

2 brocolis

1 piment rouge

2 éclats d' ail

3 c. à soupe de beurre

100 g de parmesan (bloc)

400 g de penne

4 filets d’anchois à l’huile d’olive (boîte)

poivre noir (moulin)

sel

Au préalable

(15 min)

- Détaillez les brocolis en petits bouquets.

- Émincez le piment après en avoir ôté les graines.

- Émincez l’ail.

- Râpez le parmesan.

Préparation (15 min)

1 Faites fondre 2 c. à soupe de beurre

dans une casserole et faites-y revenir le

piment, l’ail et les anchois jusqu’à ce que

ces derniers soient fondus.

2 Ajoutez les bouquets de brocolis et un trait d’eau, et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 10 à 12 min à feu doux, jusqu’à ce que les brocolis soient cuits.

3 Entre-temps, faites cuire les pâtes al dente dans de l’eau bouillante légèrement salée (voir temps de cuisson sur l’emballage). Égouttez.

4 Mélangez les pâtes avec les brocolis et agrémentez avec le reste du beurre.

Présentation

Garnissez de parmesan râpé.

Bière

Hopus Bière blonde forte

Vin

Terre Siciliane I.G.T. Leone d’Almerita Sicilia

Salade d’asperges relevée au jambon fumé



Imprimer cette recette

Ajoutez tous les ingrédients à votre liste de courses

| Viande |

Salades-repas,

4 personnes

Temps de préparation : moins de 30 min.

Ingrédients

12 tranches de jambon de Parme

1 kg d' asperges blanches

40 g de roquette

2 avocats bien mûrs

1 citron

Pour la sauce à la Grimbergen :

2 tomates

25 brins de ciboulette fraîche

1 poignée de cerfeuil (+ 4 branches pour la décoration)

1 jaune d'oeuf

2 dl de Grimbergen Triple (bière d’abbaye)

1 dl d' huile d'olive

sel et poivre

Au préalable

(15 min)

- Pelez les asperges de la tête vers le pied, et retirez l’extrémité dure.

- Épluchez les tomates (pour votre facilité, plongez-les au préalable 10 s dans de l’eau bouillante) et épépinez-les. Coupez-les en dés.

- Pelez les avocats et frottez-les avec le citron coupé en 2.

- Roulez les tranches de jambon.

Préparation (30 min)

1 Faites cuire les asperges 8 à 10 min dans de l’eau bouillante

légèrement salée. Contrôlez leur cuisson en les piquant avec une fourchette. Égouttez-les en recueillant le jus de cuisson.

2 Faites réduire de moitié 2 dl de jus de cuisson des asperges avec la bière dans une casserole. Laissez refroidir.

3 Entre-temps, préparez la sauce : mixez finement le jaune d’oeuf, la ciboulette et la poignée de cerfeuil dans un récipient à bord haut. Salez et poivrez.

4 Ajoutez la réduction à la bière et mixez. Incorporez petit à petit l’huile d’olive tout en mixant.

5 Intégrez les dés de tomates dans la sauce et mélangez bien.

6 Juste avant de servir, coupez les avocats en 2 et détaillez-les en fines tranches.

Présentation

Formez un lit de roquette sur les assiettes et déposez-y les tranches d’avocats. Nappez de sauce. Disposez ensuite les asperges et 3 roulades de jambon de Parme. Garnissez d’1 branche de cerfeuil et servez avec du pain.

Bière

Grimbergen Triple Bière d’abbaye

Pour les dessert, à vous de jouer. Voici la source des informations s’y rapportant :

<http://www.colruyt.be/colruyt/static/culinair/recept-fr.shtml?57583&5&0>