

Escargots aux herbes fraîches

2 douzaines d'escargots

20 cl de crème fraîche

3 œufs

3 gousses d'ail

1 échalote

2 branches d'estragon

1 bouquet de persil

1 botte de ciboulette

1 pincée de noix muscade

1 noisette de beurre

sel et poivre

Pelez l'échalote et les gousses d'ail. Passez les herbes sous l'eau et épongez-les. Mettez le tout dans le bol du mixer avec l'ail et l'échalote. Mixer jusqu'à l'obtention d'un fin hachis. Fouettez la crème et les oeufs, ajoutez le hachis d'herbes. Salez, poivrez et ajoutez les escargots.



Velouté de champignons

500 g de champignons de Paris frais, coupés en lamelles

10 g de beurre

1 cuillère à soupe d'huile

1 oignon

1 gousse d'ail

1 petit brin de céleri

50 ml de vin blanc

500 ml de bouillon de volaille (ou de légumes pour une version végétarienne)

2 brins de thym

100 ml de crème fleurette

1 pincée de sel

1 bouquet de persil plat

Epluchez l'oignon et ciselez-le. Lavez le brin de céleri et coupez-le en dés. Mettez le beurre et l'huile dans une cocotte. Faites chauffer et faites-y revenir 3 minutes les dés d'oignons et de céleri à feu moyen vif avant d'ajouter les lamelles de champignons. Laissez cuire toujours à feu assez vif pendant 5 minutes puis arrosez avec le vin blanc.

Ajoutez la gousse d'ail pelée et ciselée, le thym, le bouillon de volaille et faites cuire à couvert pendant une quinzaine de minutes. Ajoutez la crème, mélangez, laissez cuire 2 minutes supplémentaires.

Ôtez les brins de thym et 2 grosses cuillères à soupe de champignons (pour la déco). Goûtez, salez si besoin (le bouillon de volaille est souvent salé), et passez au blender.



Mini cake aux carottes et cumin

8 c à s de lait

190g de farine (+ 1 c à soupe)

1 c à c rase de levure chimique

3 œufs

180 g de sucre en poudre

3 carottes primeur

1 citron non traité

75 g de beurre ramolli

10 gr de cumin

Épluchez les carottes ensuite les râper grossièrement. Préchauffez le four th 6/7 (190°C).

Dans une jatte, fouettez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux.

Dans un petit saladier, battre les oeufs en omelette avec le lait. Les verser dans la jatte.

Mélangez bien avec le beurre sucré. Incorporez peu à peu la farine et la levure. Ajoutez le cumin, les carottes et le zeste finement râpé du citron.

Mélangez à nouveau. Répartir la pâte dans les empreintes du moule. Placez au four et faire cuire environ 25 min.

Démoulez et servir dès qu'ils auront refroidis.



Compote de pommes et piments d'Espelette

800g Pommes

0,5 Citron

2 cuil. à soupe de Miel

1 pincée de piment d'Espelette

Epluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en dés. Arrosez-les avec le jus du demi-citron.

Mettez les pommes dans une casserole et ajoutez le miel et 2 cuil. à soupe d'eau. Couvrez et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres (env. 20 min.)

Mixez au blender et réservez 2 h au réfrigérateur avant de servir.

