

OEUF MIMOSA AU THON (6 PERS.)



Ingrédients:

- 6 oeufs
- sel & poivre
- 1 boîte de thon
- ail & échalotes
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- persil haché
- c. à café de curry

Instructions:

- Portez une casserole d'eau à ébullition et plongez-y délicatement les oeufs. Comptez 9 min de cuisson. Une fois cuits, refroidissez-les rapidement dans l'eau froide. Ecalez-les et prélevez-en les jaunes
- Ciselez l'échalote et hachez finement de l'ail. Mélangez-les avec les jaunes, le thon égoutté et le curry. Ajoutez la mayonnaise progressivement pour obtenir la texture la plus lisse possible.
- Remplissez les blancs d'oeufs durs de cette préparation. Servez bien frais

épicerie / magasin
0.90 € / 4.90 €

OEUF MIMOSA SANS MAYONNAISE (6 PERS.)



Ingrédients:

- 6 oeufs
 - 50 gr fromage blanc
 - 1 oignon
 - ciboulette
 - 1 citron
- sel & poivre
 - c. à café de curry

Instructions:

- Faire cuire les oeufs 5 min dans l'eau bouillante et refroidissez-les aussitôt sous l'eau froide. Ecalez les oeufs durs, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et ôtez les jaunes.
- Epluchez l'oignon et émincez les très finement. Emincez également la ciboulette.
- Dans un bol, mélangez le fromage blanc avec les jaunes d'oeufs écrasés, l'oignon et la ciboulette. Assaisonner à votre convenance.
- Farcissez les blancs d'oeufs durs avec le mélange et saupoudrez de curry. Réservez au frais avant de servir.

épicerie / magasin
0.70 € / 5.10 €

OEUF MIMOSA AU BOURSIN (6 PERS.)



Ingrédients:

- 6 oeufs
- sel & poivre
- persil plat
- 50gr de pot de boursin

Instructions:

- Déposez vos oeufs entiers dans une casserole. Recouvrez-les d'eau puis portez-la à ébullition. A partir de l'ébullition, comptez 9 min de cuisson pour obtenir des oeufs durs bien cuits.
- Plongez vos oeufs durs dans un saladier d'eau froide pour stopper la cuisson puis laissez-les refroidir. Lorsque vos oeufs sont froids, écalez-les.
- Hachez le persil. Dans le saladier, ajoutez le boursin et la moitié du persil haché puis salez et poivrez.
- Dans chaque moitié de blanc d'oeuf, déposez environ 2 c. à soupe du mélange jaune d'oeuf et boursin.
- Décorer le haut des oeufs avec le reste de persil haché.

épicerie / magasin
0.70 € / 4.00 €

PAPILOTTES DE POISSON & RIZ (6 PERS.)



Ingrédients:

- 6 demis d'oignons
- 1200 gr de poisson
- 1200 gr de légumes
- huile d'olive
- sel & poivre
- riz
- aneth
- rondelles de citron

Instructions:

- Préchauffer le four à 180°C.
- Pendant ce temps placer sur la plaque du four, étalez une feuille de papier de feuille d'aluminium.
- Verser quelques gouttes d'huile d'olive sur lesquels vous déposerez les filets de poisson, puis dessus les légumes, quelques rondelles d'oignons, l'aneth, sel, poivre, huile d'olive et jus de citron.
- Plier la feuille d'aluminium en quatre pour que le jus ne sorte pas.
- Puis enfourner 20 min (en fonction de l'épaisseur du poisson).
- Présenter les légumes et accompagner de riz (60gr par personnes).

épicerie / magasin
2.00 € / 18.80 €

BANANA BREAD

(6 PERS.)



Ingrédients pour le caramel :

- 100 gr de sucre en poudre
- 13 gr de beurre
- 50 gr de crème liquide
- fleur de sel

Ingrédients pour l'appareil :

- 200g de bananes coupées
- 150 gr de sucre cassonade
- 160 gr de farine
- 8 gr de levure chimique
- 100 gr de beurre
- 2 oeufs & 70 gr de noisettes

Instructions:

- Préchauffer le four à 155°C. Déposez un cercle de papier sulfurisé dans le fond d'un moule à manqué. Couper les bananes entières dans le sens de la longueur puis les déposer à plat dans le fond du moule. Bien garnir le fond du plat en utilisant des demi-bananes pour les côtés.
- Dans une sauteuse, verser le sucre et former un caramel blond à sec. Ajouter ensuite le beurre hors du feu puis verser la crème, faire attention à la chaleur qui s'échappe de la casserole. Terminer avec la fleur de sel.
- Verser le caramel décuît sur les bananes. Dans un saladier, écraser les bananes en morceaux à l'aide d'une fourchette puis ajouter le sucre, la farine, la levure. Mélanger à la spatule, ajouter le beurre fondu et les oeufs puis les noisettes. Il est possible des remplacer les noisettes par des noix de pécan.
- Verser la préparation dans le moule et tasser légèrement en tapotant. Enfourner pour 45 min. Au terme de la cuisson, déposer le moule sur une grille et laisser reposer 30 min puis démouler sur un plat.

épicerie / magasin

1.25 € / 7.25 €