

Spécial Pâques



Salade Fraîcheur aux Fleurs de Pensées

Ingrédients Pour 4 Personnes: 50g de Pousse d'Épinards, 8 Tomates Cerises, 8 Radis Roses, 6 Brins de Ciboulette, 1 Cuillère à Café de Graines de Sésames, 50g de Fromage de Brebis, 4 Fleurs de Pensée, 1 Cuillère à Soupe d'Huile de Sésame, 1 Cuillère à Soupe d'Huile de Tournesol, 1 Cuillère à Soupe de Jus de Citron, Fleur de Sel.

Préparation:

- Laver et égoutter les pousses d'épinard. Laver les tomates et les couper en deux. Éplucher les radis et les couper en rondelles. Laver, essorer et ciseler la ciboulette. Couper le fromage de brebis en petits dés.
- Préparer la vinaigrette avec le jus de citron, l'huile de sésame, l'huile de tournesol et la ciboulette ciselée.
- Faire dorer 1 minute à la poêle les graines de sésame. Servir les pousses d'épinard, les rondelles de radis, les demi-tomates et les fleurs de pensées. Arroser de vinaigrette et saupoudrer de graines de sésame et de fleur de sel. Déguster aussitôt.

Source : <http://www.cuisineactuelle.fr>

Navarin d'Agneau

Ingrédients Pour 4 Personnes: 500g de Morceaux de Collier d'Agneau, 1 Botte de Navets, 2 Bottes de Carottes, 400g de Haricots Verts, 1 Tomate, 6 Oignons Nouveaux, 3 Gousses d'Ail, 1 Verre de Vin Blanc, 2 Cuillère à Soupe d'Huile, 1 Cuillère à Soupe de Maïzena, 1 Cuillère à Café de Thym, Sel et Poivre

Préparation:

- Équeuter les haricots verts et les faire cuire 15 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter et réserver. Peler les carottes et les navets et les couper en deux. Rincer la tomate et la couper en morceaux. Peler les oignons.
- Mettre la viande à dorer dans une cocotte avec l'huile, les oignons, le thym, sel et poivre. Ajouter l'ail non pelé, la Maïzena et mélanger. Au bout de 2 minutes, ajouter les carottes et les navets, la tomate. Laisser mijoter 5 minutes. Verser le vin blanc en mélangeant bien et laisser cuire 45 minutes à petit feu.
- Servir chaud, accompagné des haricots verts.

Source : <http://www.cuisineactuelle.fr>

Charlotte aux Fraises

Ingrédients Pour 4 Personnes : 400g de Fraises, 380g de Fromage Blanc, 30 boudoirs (ou Biscuits à la Cuillère), 20g de Sucre en Poudre, 3 Cuillère à Soupe de Sirop de Framboise.

Préparation:

- Délayer le sirop de framboise dans une assiette creuse avec 15 cl d'eau. Tremper chaque biscuit rapidement pour les imbiber légèrement.
- Dans un petit saladier, lisser le fromage blanc et le sucre.
- Déposer les biscuits sur les parois d'un moule à charlotte.
- Laver et sécher les fraises puis les couper en lamelles.
- Déposer une couche de fromage blanc dans le fond du moule, ajouter quelques lamelles de fraises. Continuer à superposer les couches de fromage blanc et de fraises.
- Réserver le moule au réfrigérateur au moins 2 h. Servir frais.

Source : <http://www.cuisineactuelle.fr>