

Recettes de PASCAL

ASPERGES BLANCHES SAUCE MOUSSELINE FACILE

1 boîte d'asperges blanches
1 œuf
1 cuillère à café rase de moutarde fine
huile
1 bouquet de ciboulette
sel, poivre



Nettoyer et pelez soigneusement les asperges jusqu'au départ de leur tête. couper le bout de leur tige, plus dur, sur 2 cm environ
Cuire à la vapeur environ 10 à 15 mns
Faire une mayonnaise (attention garder le blanc d'œuf)
Monter le blanc en neige et le rajouter à la mayonnaise
Servir les asperges tièdes ou froides avec la sauce saupoudrée de ciboulette hachée

FEUILLETES D ASPERGES AU REBLOCHON

1 pâte feuilletée
12 asperges fines
4 tranches de reblochon de SAVOIE
2 cuillères à café de miel
1 œuf battu
thym frais
sel, poivre, huile d'olive



Couper 2 carrés de pâte feuilletée 10 cm de côté
Déposez dans la diagonale de chacune des pâtes 2 tranches de reblochon
Sur le reblochon déposez les asperges (6 par feuilleté)
Versez un beau filet d'huile d'olive, du miel, du thym frais, sel et poivre
Rabattre les 2 coins visibles en les superposant
Badigeonnez d'œuf
Enfournez à 180° pour 20 à 25 mns environ
Servez avec une salade

NUGGETS MAISON

3 escalopes de poulet
50 g de farine
1 œuf
150 de chapelure
sel, poivre



Couper les escalopes en 4 ou 5 morceaux
les passer dans la farine
puis dans l'œuf battu assaisonné
et ensuite dans la chapelure
cuire dans une poêle avec un mélange de beurre et d'huile

TARTINES AUX TOMATES ET FROMAGE DE CHEVRE

4 tranches de pain de campagne
4 tomates
1 bûche de 200g de fromage de chèvre
basilic haché
huile d'olive
sel, poivre



Préchauffer le four à 210 °
Couper les tomates en morceaux sur les tranches de pain
Couper la bûche de fromage en rondelles les poser sur les tomates
Verser un filet d'huile d'olive, saler, poivrer,
Saupoudrer de basilic (ou autres herbes selon les goûts : origan, ciboulettes...)
(également mettre un peu de miel sur le fromage si vous aimez)
Cuire 10 mns
Servir avec une salade

TARTINE SAVOYARDE

4 tranches de pain
5 tranches de fromage à raclette
2 oignons
20 cl de crème fraîche
3 tranches de jambon cru
40 g de beurre
ciboulette



Faire cuire les PDT à l'eau

Coupez les oignons en fines lamelles et les faire cuire au beurre jusqu'à ce qu'ils soit confits

Faire dorer légèrement les tranches de pain au grille pain

Epluchez les PDT, les écraser à la fourchette et mélanger avec la ciboulette ciselée, ainsi que

les tranches de jambon en fines lamelles et la crème fraîche

Disposez les tranches de pain sur une plaque recouverte d'un papier cuisson

Mettre une petite couche d'oignons sur chaque tartine, et recouvrir ensuite avec le mélange de PDT

Pour finir mettez le fromage à raclette de façon a recouvrir aussi la tartine

Passez sous le grill du four quelques minutes

Servir avec une salade

QUICHE AUX BROCOLIS ET CHEVRE FRAIS

1 pâte feuilletée

1 brocolis ou 600 g de surgelés

2 oignons

50 g de beurre

200 lardons

25 cl crème fraîche UHT

25 cl lait

3 œufs

250 g de chèvre frais

sel, poivre, muscade



Faire cuire les brocolis à la vapeur

Faire compoter les oignons émincés avec le beurre

Quand ils sont presque cuits, rajouter y les lardons

Déposer la pâte feuilletée dans un moule à tarte

Disposer les brocolis, les oignons et les lardons sur tout le fond

Battre les œufs avec la crème et le lait, assaisonner

Verser cette préparation sur les brocolis et les oignons

Disposer le fromage de chèvre en morceaux sur toute la surface

Enfournez pendant environ 30 mns TH 180°

SALADE D ENDIVES

500 g d'endives
100 g dés de jambon
2 tomates
4 œufs
50 g cerneaux de noix
60 g de gruyère



Cuire les œufs

Couper les endives, les tomates en cubes, le gruyère en dés, les œufs en gros cubes

Ajoutez les cerneaux de noix

Faire une mayonnaise et mélanger le tout