

Brunch de Pâques à la maison

Assortiments de "Muffitatta" (préparation de fritatta dans des moules à muffins)

Pour 8 pers :

- 1 dz d'œufs
- 1 lb bébés épinards
- 8 saucisses à déjeuner
- 6 oz jambon déjeuner
- 1 poivron rouge ou vert
- 1 oignon moyen
- 1 oignon vert
- 1 botte de ciboulette
- 6 oz champignons blancs
- 1 lb fromage suisse râpé ou autre

Préparation :

- Casser les œufs dans un bol, ajouter ½ tasse de lait et bien fouetter. Ajouter sel et poivre au goût et réserver.
- Sur une planche à découper, prendre chaque item de garniture et les ciseler en petits dés ou en petite lanière ou même juste haché grossièrement. Mettre chaque item dans un contenant différent. Attention faire bouillir vos saucisses avant de les couper.
- Dans une plaque à muffin, asperger de PAM ou autre anti-adhérent, mettre un cup de papier à muffin ou bien même de la pâte phyllo et mettre la garniture que vous voulez dedans, ajouter le fromage râpé sur le dessus et verser les œufs liquides jusqu'à hauteur.
- Cuire le tout dans un four à 350°f pour 12-15 minutes.

Tartine de saumon fumé aux fines herbes

Pour 8 pers :

- 4 bagels sandwich
- 1 kg saumon fumé
- 1 fromage Boursin ail et fines herbes
- 1 oignon rouge
- 1 petit pot de câpres
- 4 c-à-s d'huile d'olive

Préparation :

- Dans un saladier bien mélanger le Boursin afin qu'il soit souple.
- Égoutter les câpres et les hacher grossièrement. Éplucher l'oignon rouge et le tailler en fines lamelles
- Toaster les bagels sandwich, tartiner ensuite avec le fromage Boursin.
- Déposer le saumon fumé, ajouter l'oignon rouge et les câpres, et arroser avec un peu d'huile d'olive.
- Dresser dans un plat et servir au centre de la table.

Soupe aux pois Saint Germain et lardons

Pour 8 pers :

0.800 kg	pois cassés verts
0.100 kg	poitrine de porc salé
1	petit poireau (vert uniquement)
1	carotte
1	oignon
2	gousses d'ail
½ tasse	crème 35%

Préparation :

-Laver soigneusement les pois et les blanchir (départ à l'eau froide) écumer, rafraichir et égoutter.

-Tailler de petits lardons dans la poitrine de porc, les mettre dans une casserole, recouvrir d'eau froide et porter à ébullition. Une fois bouilli, égoutter et passer sous l'eau froide.

-Éplucher l'oignon, la carotte, et laver le vert du poireau et tailler en mirepoix.

-Dans une casserole faire revenir les lardons, leurs donner une belle coloration, ensuite débarrasser et réserver dans un plat. Ajouter les légumes et faire suer 4-5 min. Ajouter 1 c-à-soupe de gros sel, écraser l'ail et l'ajouter.

-Ajouter les pois cassés et mouiller avec 2,5 litres d'eau froide. Porter à ébullition et cuire à couvert à feu doux pour 45 min à 1h.

-À l'aide d'un robot à pied mélangeur, mixer le potage, passer le tout au chinois ou bien le laisser tel quel si vous aimez les morceaux de pois. Ajouter la crème et remettre les lardons dedans. Servir et bonne dégustation.

Navarin d'agneau printanier

Pour 8 pers :

1.600 kg	épaule d'agneau ou cube d'agneau à ragout
1	oignon espagnol
2	carottes
2 c-à-s	pâte de tomates
2 c-à-s	farine
4	gousses d'ail
1	botte de persil frisé
1	bouquet garni (thym, laurier, persil)

Garniture printanière :

400 gr	carottes nantaises
400 g	navets blancs
100 g	pois verts frais ou surgelés
250 g	petits oignons blancs
60 g	beurre
800 g	pommes de terre à chair jaune ou Gabrielle

Préparation :

-Préparer la garniture de cuisson, éplucher les carottes, oignon, ail et tailler en mirepoix, écraser l'ail. Nettoyer le persil, équeuter le et réserver les queues pour le bouquet garni. Hacher le persil et réserver de côté.

-Faire rissoler les cubes d'agneau dans un peu d'huile, faire colorer, ajouter ensuite la garniture de légumes et laisser suer à feu doux. Soudoyer ensuite avec la farine et placer votre chaudron dans un four à 400°f pour quelques minutes afin de cuire légèrement la farine.

-Ensuite ajouter la pâte de tomates, mélanger comme il faut et ajouter de l'eau froide à hauteur, porter à ébullition, ajouter le bouquet garni, assaisonner de sel et poivre et cuire à couvert au four pour 40-45 min.

- Pendant ce temps, préparer la garniture printanière.
- Éplucher les carottes nantaises, les petits oignons, les pommes de terre, les navets...
- Tailler les légumes en rondelles ou en cube ou la forme que vous voulez et réserver chaque légume dans un récipient différent.
- Dans une casserole d'eau bouillante, faire blanchir les carottes, et les navets. Égoutter et refroidir.
- Partir les pommes de terre à l'eau froide et les faire bouillir pour 10 min. Égoutter et réserver sans les refroidir.
- Dans une petite poêle, mettre les petits oignons avec un peu d'eau, une noix de beurre, 1 pincé de sucre, sel et poivre et mettre en cuisson. Laisser évaporer l'eau et remuer jusqu'à coloration doré. Réserver de côté.
- À 30-35 minutes de cuisson de ragout, le sortir du four, ajouter tous les légumes dedans et remettre en cuisson pour 15 min. débarrasser ensuite dans un plat de service et servir en centre de table.

Petits pots de crème :

Pour 8 pers :

1 lit lait
 10 jaunes d'œufs
 200 g sucre
 Essence de vanille
 Essence d'érable
 Cacao

Préparation :

- Mettre le lait à bouillir.
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre.
- Ajouter le lait bouilli sur le mélange et bien mélanger.
- Séparer le mélange dans 3 contenants et ajouter les parfums désirés dans chaque mélange.
- Mettre les mélanges dans des petits ramequins et cuire au four au bain marie 25-30 minutes à 350°F en prenant soin de les couvrir.
- Mettre ensuite au frigo pour refroidir.

Mousse au chocolat :

Pour 8 pers :

250 g chocolat noir 58% minimum de cacao
 100 g beurre doux
 4 jaunes d'œufs
 6 blancs d'œufs
 40 g sucre semoule

Préparation :

- Mettre le chocolat dans un cul de poule et mettre à fondre au bain marie.
- Incorporer le beurre en petit morceau et mélanger jusqu'à consistance lisse et homogène
- Monter les blancs en neige en incorporant délicatement le sucre et bien meringuer
- Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat et remuer délicatement.
- Incorporer les blancs montés et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
- Dresser la mousse au chocolat dans des coupes et mettre au frigo.

Tuiles dentelles aux amandes

250 g	de sucre
75 g	de farine
125 g	d'amandes effilées
100 g	de beurre pommade
100 g	de jus d'orange
1	zeste d'orange
1	goutte de vanille

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre.
- Dresser des boules d'environ 40 g et cuire au four à 180°C (375°F) jusqu'à coloration.
- Sortir et dresser dans gouttières pour les former