

Bonjour à tous
et toutes

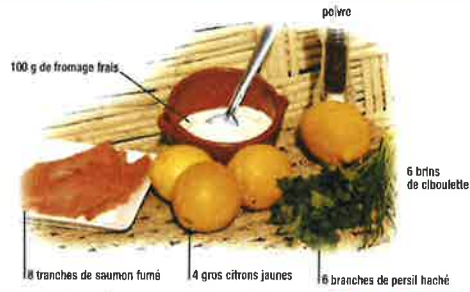
C'est l'occasion de mettre
en pratique vos talents
de cuisinier - - - -

Quelques recettes simples
et plus ou moins gourmandes
à partager en famille .

Bon appétit et à bientôt

Christiane .

RÉCETTE SALÉE **Citrons surprise au Saumon** Préparation : 15 mn Réfrigération 1h minimum



Lavez et **coupez le haut des citrons** que vous conserverez comme chapeau pour la décoration.
Prélevez la chair des citrons avec une petite cuillère, mettez la pulpe (en retirant les pépins) dans un grand bol. Nettoyez bien l'intérieur des citrons **sans abîmer le fond**. Coupez un peu la base des citrons pour qu'ils ne se renversent pas une fois posés sur le plat de présentation.
Coupez finement le saumon fumé, hachez grossièrement la chair des citrons.
Malaxez le fromage blanc, ajoutez les lamelles de saumon fumé et les morceaux de citron jusqu'à obtenir une pâte homogène et poivrez.
Incorporez le persil et la ciboulette finement hachés.
 Remplissez les citrons copieusement, déposez les chapeaux dessus, et mettez au frais au moins 1 heure avant de servir.

Une recette idéale l'été, à servir très frais !



RÉCETTE SALÉE **Papillotes de poulet au citron** Préparation : 15 mn Cuisson : 20 mn



Lavez les citrons et coupez-les en grosses rondelles.
Disposez chaque filet de poulet dans une feuille de papier d'aluminium. Salez et poivrez.
Coupez la tomate en 4 rondelles. Disposez également 2 rondelles de citron et 1 rondelle de tomate sur chaque filet de poulet. Arrosez chaque préparation d'un peu d'huile d'olive.
 Mettez **2 feuilles de basilic** sur chacune.
Refendez les papillotes et enfournez à **200° (Th. 7) pendant 20 mn** (prolongez la cuisson de 10 mn si les filets de poulet sont très épais).
 Servez avec du boulghour et 1 salade mêlée.



Tartelettes faciles au citron

Préparation : 30 mn
Cuisson : 30 mn

ingrédients pour 10 tartelettes



Pour la pâte brisée :
125g de farine
25g de sucre
80g de beurre ramolli
1/2 verre d'eau tiède
1 pincée de sel

Mettez d'abord le beurre à ramollir dans un bol placé dans un récipient plus grand contenant de l'eau chaude.

Préparez la pâte en mélangeant la farine, le sucre, 80g de beurre ramolli + 1 pincée de sel. Malaxez rapidement et resserrer la pâte en 1 boule que vous réserverez au frais.

Lavez les citrons. Pressez les jus et prélevez le zeste d'1 citron.

Battez 2 œufs entiers + 1 jaune avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez le jus des citrons et le zeste, battez énergiquement. Ajoutez le beurre fondu, le mélange doit être mousseux.

Étalez la pâte brisée et découpez des ronds de la taille de vos moules (si les moules sont en métal graissez-les un peu).

Disposez la pâte dans chaque moule et garnissez avec le mélange.

Enfournez à 180° (Th. 6) et laissez cuire environ 30 mn. Les tartelettes doivent dorer légèrement.



Mousse rapide au citron

Préparation : 10 mn
Réfrigération : 2 h



Pressez le jus des 2 citrons jaunes.

Coupez en zestes la peau du citron vert et mettez-les dans une petite casserole avec 2 C à soupe de sucre et 1/2 verre d'eau. Portez à ébullition 5 mn, en remuant de temps en temps.

Évidez complètement l'intérieur des citrons jaunes que vous remplirez de mousse. Coupez un peu la base pour les stabiliser. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Mélangez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux. Incorporez doucement la crème (ou le mascarpone) en mélangeant bien.

Incorporez le jus de citron et la moitié des zestes (en réservant le sirop de cuisson pour la décoration).

Montez les blancs en neige ferme que vous ajouterez au mélange jaunes+sucre.

Remplissez les citrons évidés ou les coupes à dessert, décorez avec le reste des zestes et arrosez du sirop.

Mettez au frais au moins 2 heures avant de déguster.



la pâte à crêpes

Si tu veux faire de la pâte pour 20 crêpes, tu as besoin de :

Les produits



200 g
de farine



2 cuillers
à café
de levure



2 œufs



1 demi-litre
de lait



2 cuillers
à soupe
d'huile



1 pincée
de sel



rhum
fleur d'oranger
ou sucre vanillé

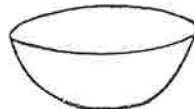
Prépare



une
fourchette



un fouet



un saladier



un bol

La recette



casse les œufs
dans le bol



bats-les avec
la fourchette



verse la farine
dans le saladier



creuse un trou
au milieu



verse l'huile
et les œufs
dans le trou



commence à
mélanger
à la fourchette



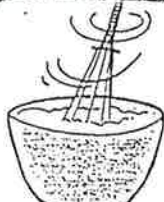
ajoute le lait
doucement



ajoute le sel
et la levure



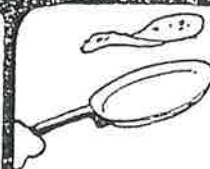
ajoute le rhum
ou le sucre vanillé
ou la fleur d'oranger



bats
avec le fouet



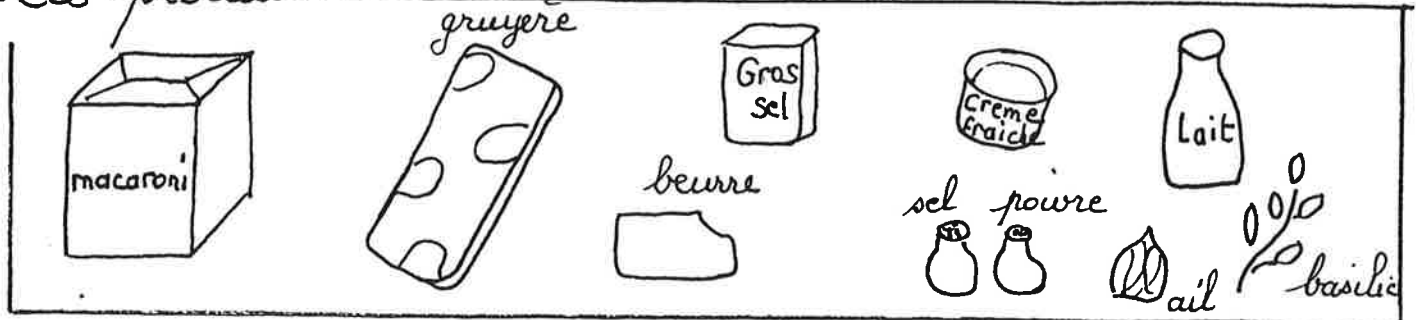
laisse reposer
un quart d'heure



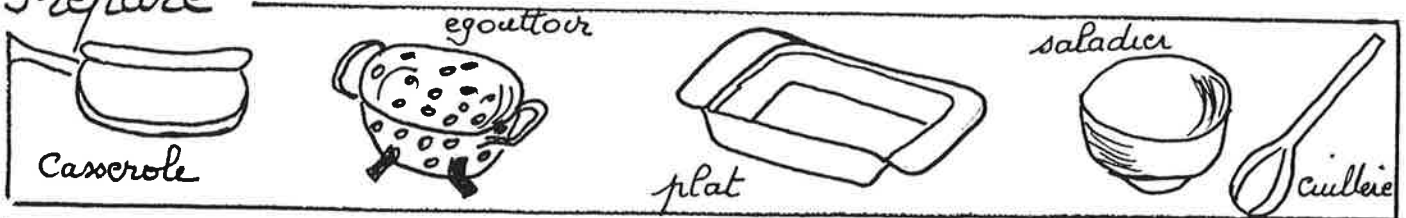
la pâte
est prête.
Tu peux faire
les crêpes

gratin de macaroni

Les produits



Prépare



La recette



- remplir la casserole d'eau, mettre le gros sel

- déposez les macaroni dans l'eau bouillante pendant 15 mn.



- égoutter les pâtes



- préparer l'assaisonnement, ciseler le basilic, hâchez l'ail



- mettez le mélange dans un bol, ajoutez le lait, la crème, la moitié du fromage râpé.



beurrer un plat allant au four



- remettre les pâtes dans la casserole, ajouter la préparation au lait, crème etc.



- verser le mélange sur les pâtes

- saupoudrez de gruyère râpé, du beurre en morceaux.

glissez au four 20 minutes à 200°C