



Les recettes du 26/02/24

*A noter que ces recettes sont prévues pour 50 portions.
Les quantités sont donc à réajuster selon le nombre de vos convives !*

Houmous butternut ail rôti & chips de coppa

Une recette proposée par le chef Julia ARNONE

Liste des ingrédients pour 50 portions :

- Butternut 2 pièces
- Coppa 4 tranches
- Huile d'olive 25 cl
- Pois chiche cuit 2kg
- Ail 3 têtes
- Citron (jus) 25 cl
- Tahini 500 g
- Coriandre 1 bouquet
- Paprika fumé 100 g

Mode opératoire :

Eplucher le butternut et le débiter en cubes. Faire revenir le butternut dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive. Mouiller avec de l'eau à hauteur, couvrir. Laisser mijoter jusqu'à ce que le butternut soit tendre. Retirer un peu d'eau de cuisson, la réserver. Mixer, assaisonner, et réserver au frais. (On pourra rajouter de l'eau de cuisson si besoin, il faut garder une texture consistante).

Placer les tranches de coppa sur une feuille de papier sulfurisé. Enfourner dans un four à 180 °C pour 10 minutes environ jusqu'à ce que les tranches soient dorées et croustillantes. Placer les gousses d'ail avec leur peau dans une feuille d'aluminium, ajouter un filet d'huile d'olive. Cuire 1 h à 150 °C et laisser tiédir dans l'aluminium. Retirer la pulpe d'ail des gousses. Dans un blender, mélanger les pois-chiches avec le tahini, la pulpe d'ail, le paprika fumé, le jus de citron. Assaisonner de sel & poivre. Mixer jusqu'à obtenir une purée homogène. Ajouter la purée de potimarron et mixer à nouveau, jusqu'à obtenir une purée lisse et homogène.

Hacher finement la coriandre et parsemez en le houmous. Rajouter la chips de coppa.

* * * * *

Mini bruschetta chèvre frais, mendiants au miel

Une recette proposée par le chef Julia ARNONE

Liste des ingrédients pour 20 bruschettas :

- Baguettes céréales 2 pièces
- Chèvre frais 500 g
- Miel 3 cs
- Poivre mignonette pm
- Cerneaux de noix 150 g
- Ciboulette
- Persil
- Abricot sec 150 g
- Grenade ½ pièce
- Huile de noix 150 ml

Mode opératoire :

Tailler les baguettes en tranche, en biseau d'une épaisseur d'1 cm environ. Les disposer sur une plaque au four, arroser les d'un filet d'huile de noix, assaisonner de sel, poivre. Les faire dorer dans un four à 180° C quelques minutes. Réserver.

Dans un saladier, fouettez le chèvre frais, puis ajouter la moitié des herbes hachées finement, du poivre et un trait d'huile de noix.

A part, mélanger les noix concassées, les abricots taillés en fines lamelles, le reste des herbes hachées et la demi grenade égrenée. Arroser d'un généreux filet d'huile de noix. Mélanger.

Déposer une belle cuillère de chèvre sur la bruschetta, ajouter le condiment aux fruit secs.

Ajouter un filet de miel ainsi qu'un tour de moulin à poivre. Servir froid ou mettre quelques minutes au four pour plus de gourmandise.

* * * * *

Croque sardine tomate

Une recette proposée par le chef Jimmy VILLEBOIS

- Basilic 2 pots
- Sardines à l'huile 2 kg
- Tomate 6 pièces
- Thym 1 bouquet
- Ail 1 tête
- Vinaigre Xérès 1 bouteille
- Pain de campagne tranché = 3 boules
- Sel
- Poivre

Mode opératoire :

Laver les tomates, les couper en rondelles.

Déposer dans une assiette, verser l'huile et le vinaigre sur les tomates, saler, poivrer, ajouter le thym.

Peler et hacher l'ail. Laver et ciseler le basilic.

Égoutter les sardines. Les déposer dans une assiette creuse et les écraser avec l'ail et le jus de citron. Incorporer le basilic, saler, poivrer et mélanger

Disposer les tomates sur les tartines de pain de campagne, ajouter par-dessus les sardines, couvrir d'une autre tartine.

Beurrer légèrement le dessus de chaque croque.

Poser sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Cuire 10 minutes à 200°C.

* * * * *