



OEUF COCOTTE MAROILLES

PRÉPARATION
5 MINUTES

CUISSON
12 MINUTES

POUR
4 PERSONNES

Ingrédients :

4 oeufs
150g de maroilles
1/4 de botte de ciboulette

20cl de crème liquide
Quelques noisettes

Recette :

Préchauffer le four à 180 °C.

Couper le maroilles en petits cubes et les mélanger avec la crème liquide.

Verser ce mélange dans des cassolettes allant au four. Casser un œuf dans chaque ramequin et enfourner pour 12 minutes.

A la sortie du four, parsemer de ciboulette et de noisettes concassées.



WATERZOÏ

TRUITE

PRÉPARATION

20 MINUTES

CUISSON

25 MINUTES

POUR

4 PERSONNES

Ingrédients :

75cl de bouillon de légumes
1 carotte
1 poireau
1 branche de céleri
1 petit oignon
1,5 navets
1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
7,5 cl de vin blanc sec
25 g de beurre

Sel, poivre
4 filets de truite (environ 150 g par filet)
200g pommes de terre grenaille
10 cl de crème fraîche épaisse
1 jaune d'œuf
1 citron non traité (zeste et jus)
1 botte de persil plat ou ciboulette

Recette :

Préparer le bouillon :

- Éplucher la carotte, le poireau, le navet, le céleri et l'oignon. Couper les légumes en morceaux de taille moyenne, de manière à ce qu'ils gardent leur texture pendant la cuisson.
- Faire fondre le beurre dans une grande cocotte, puis ajouter les légumes et les faire revenir 5 minutes sans coloration.
- Ajouter le vin blanc, laisser réduire légèrement, puis verser le bouillon. Ajouter le bouquet garni, saler et poivrer.
- Laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes pour parfumer le bouillon.
- Pendant ce temps, cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée. Les réserver une fois tendres.
- Déposer les filets de truite dans le bouillon frémissant (sans ébullition) et les pocher doucement 5 à 7 minutes selon leur épaisseur. Retirer délicatement les filets et réserver au chaud.

1/2





WATERZOÏ

TRUITE

PRÉPARATION

20 MINUTES

CUISSON

25 MINUTES

POUR

4 PERSONNES

Recette :

- Liaison de la sauce :

Dans un bol, mélanger la crème fraîche et les jaunes d'œufs. Ajouter une louche de bouillon chaud pour tempérer le mélange, puis verser dans la cocotte hors du feu. Mélanger pour épaissir légèrement sans faire bouillir. Ajuster l'assaisonnement avec du sel, du poivre et un filet de jus de citron pour apporter une touche d'acidité qui équilibrera bien le plat.

- Service : répartir les légumes, les pommes de terre et les filets de truite dans des assiettes creuses. Ajouter la sauce à la crème et parsemer de ciboulette et de zestes de citron ! Servir aussitôt.





MERVEILLEUX MAISON

PRÉPARATION
30 MINUTES

CUISSON
35 MINUTES

POUR
12 MERVEILLEUX

Ingrédients :

70g de blanc d'œuf

70g de sucre

90g de sucre glace

125g de crème liquide

125g de mascarpone

10g de cacao en poudre

1 càc de vanille liquide/poudre

100g copeaux chocolat noir

100g copeaux chocolat blanc

Recette :

#1 Meringue : Dans un robot, faire monter les blancs d'œufs en neige puis ajouter le sucre en poudre en 3 fois. Lorsque les blancs sont montés, incorporer 70g sucre glace (garder 20g pour la suite de la recette) à la maryse. Mettre la préparation dans une poche à douille lisse. Puis, sur une plaque de cuisson, former les meringues : 6 en forme de boule et 6 en forme de disque. Faire cuire les meringues pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 130°C

#2 Crème : Mettre le bol du robot et les fouets au congélateur pendant 1h. Ensuite, ajouter le mascarpone et la crème liquide dans le robot et faire monter le tout en chantilly. Ajouter 20g de sucre glace. Séparer la crème en deux : dans un bol, ajouter le cacao en poudre et dans l'autre ajouter la vanille liquide. Mélanger délicatement à la maryse.

1/2



MERVEILLEUX MAISON

PRÉPARATION
30 MINUTES

CUISSON
35 MINUTES

POUR
12 MERVEILLEUX

Recette :

#3 Montage : Recouvrir la moitié des disques de meringue avec la crème au chocolat. Sur chacun des disques, fixer les boules de meringue et recouvrir le tout de crème au chocolat. Lisser la crème à l'aide d'une spatule. Rouler le tout dans les copeaux de chocolat et réserver. Répéter la même opération avec le reste de meringues mais cette fois, utilisez la crème à la vanille et les copeaux de chocolat blanc. Il est possible d'ajouter des spéculos en poudre, de l'extrait de café, du praliné...

