

RECETTE

Tarte aux oignons frais

(pour 4 personnes)

Préparation : 15 mn Cuisson : 35 mn

Ingrédients :

Pâte :

- 225g de noisettes
- 150 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 cuill. à soupe de thym

Appareil :

- 3 bottes d'oignons de printemps
- 100 g de beurre
- 75 g de sucre
- 2 œufs
- 40ml de lait
- fleur de sel

Préparation:

1- Chauffer le four à 180 °C (th. 6). Placer les noisettes sur une grille et enfourner pendant 7-8 mn. Laisser-les refroidir avant de les mixer au robot. Faire fondre le beurre. Mélanger les noisettes en poudre, la farine, le sucre, le thym et le beurre fondu. Puis foncer un moule à tarte avec cette pâte.

2- Préparer l'appareil. Couper les oignons en grosses rondelles. Faire fondre le beurre dans une casserole. Déposer les oignons et faites cuire à feu vif pendant environ 10 mn pour bien les caraméliser.

3- Battre les œufs avec le lait et verser le tout sur la pâte. Répartir les oignons cuits. Parsemer de fleur de sel. Enfourner à 180 °C (th. 6) pendant 17 mn.

Servir froid ou tiède avec une salade.



RECETTE

Ailes de poulet à l'ail

(pour 4 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 35 mn

Ingrédients :

- 20g beurre
- 10g d'huile d'olive
- 1kg5 d'ailes de poulet
- 3 gousses d'ail hachées
- 250g de vin blanc sec
- 125g de bouillon de poulet

Préparation:

1- Préchauffer le four à 180 °C.

2- Dans une poêle, faire chauffer le beurre et l'huile. Assaisonner les ailes de poulet et les faire colorer sur toutes leurs faces. Cuire 3 à 4 minutes et réserver dans une plat beurré allant au four.

3- Dans la même poêle, faire fondre une noix de beurre puis faire suer les gousses d'ail 3 à 4 minutes. Déglacer avec le vin et le bouillon.

4- Verser sur les ailes de poulet. Couvrir et cuire au four environ 25 minutes.

6- Servir bien chaud.

Idéal avec une fricassée de pomme de terre nouvelles.



RECETTE

Soupe à l'oignon et à l'échalote

(pour 6 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 40 mn

Ingrédients :

- 5 oignons
- 5 échalotes
- 180 g de tome d'UNIFERME râpée
- 50 g de beurre
- 6 tranches de pain de campagne
- 75 cl de vin blanc sec
- 75 cl d'eau
- sel, poivre



Préparation:

1- Eplucher et émincer les oignons et les échalotes puis faire blondir à feu doux dans une casserole avec le beurre. Verser alors le vin blanc et l'eau. Couvrir et laisser cuire à frémissement pendant 30 min.

2- Préchauffer votre four à 180°C.

3- Saler et poivrer puis verser dans des ramequins individuels la soupe. Couvrir d'une tranche de pain et saupoudrer de tome râpée.

4- Placer sous le gril du four pendant 5 min.

6- Servir bien chaud.



RECETTE

Cheesecake aux herbes fraîches

(pour 4 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 15 mn Repos : 3h

Ingrédients :

- 150 g de crackers
- 1 œuf
- quelques feuilles de basilic
- 50 g de tome râpée d'Unifermé
- 300 g de fromage frais vache ou chèvre
- 75 g de beurre
- 5 cl de lait entier
- quelques brins de ciboulette
- Le zeste d'un citron

Préparation:

1- A l'aide d'un mixeur, réduire les biscuits en poudre. Faire fondre le beurre au microondes et l'ajouter à la poudre obtenue. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. Disposer 6 moules ou cercles préalablement beurrés sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Tasser légèrement le mélange dans le fond de chacun des moules/cercles. Réserver.

2- Battre l'œuf en omelette. Ajouter le fromage frais et le lait. Assaisonner de sel et de poivre. Mixer la préparation quelques minutes. Ajouter les herbes fraîches ciselées, la tome râpée et le zeste de citron puis mixer à nouveau. Verser la préparation sur le mélange crackers et beurre. Enfourner pour une trentaine de minutes dans un four préchauffé à 180°.

3- Passé ce temps, éteindre le four et laisser les cheesecakes à l'intérieur encore une quinzaine de minutes. Placer au frais au moins 3 heures avant de servir.

