

PISSALADIERE

- 1 Kg pâte à pizza
- 1 kg d'oignons
- 12 anchois à l'huile
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 poignée d'olives noires dénoyautées
- Huile d'olive
- Sel et poivre



MOULES CREME ET CURRY

- Moules
- Oignons
- Citrons jaunes
- Thym
- Ciboulette
- Vin blanc
- Lard
- Curry
- Crème liquide
- Sel et poivre

RIBS DE PORC AU GINGEMBRE

- 1.5 kg de travers de porc
- 1 kg de carottes
- 1 pamplemousse
- 3 brins de coriandre
- 30 g de gingembre
- Le jus d'un citron vert
- 10 cl de sirop d'érable
- 10 cl d'huile d'olive plus cuisson
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- Sel et poivre



Préparation de la marinade :

Pelez et râpez le gingembre, mélangez l'huile d'olive avec le sirop d'érable, le sucre, le jus de citron, du sel et du poivre.

Coupez le travers en 6 et les mettre à mariner dans un plat, filmez le plat.

Lavez le pamplemousse et coupez-le en deux. Pressez les deux moitiés puis prélevez la peau, retirez la partie blanche et coupez l'écorce en morceaux.

Epluchez et lavez les carottes, les couper en rondelles, les mettre en cuisson avec les écorces de pamplemousse pendant 25 minutes environ à feu doux. Egouttez les carottes et les mixer en ajoutant le jus de pamplemousse et le beurre en morceaux.

CRAPAUDINE DE POULET A LA MOUTARDE

Poulet de 1.5 kg / 1.5 kg de pommes de terre / 150 g de moutarde forte / 2 cuillères à soupe d'épices (cumin ou coriandre) / 3 cuillères à soupe de chapelure / 15 cl d'huile d'olive / sel et poivre.

Lavez et coupez les pommes de terre puis les assaisonner, les huiler, salez et poivrez, dans un plat au four. Cuisson 30 à 40 minutes. Mélangez la moutarde la chapelure, l'huile d'olive, sel et poivre. Ouvrir le poulet en 2 et écraser le légèrement avec la main, assaisonner, cuisson 15 à 20 minutes de chaque côté.

Taillez en grosses tranches le fenouil puis le huiler et le griller.



CAKE AU CARAMBAR

3 œufs / 160 g de sucre / 150 g de farine / 5 g de levure : mélangez le tout
150 g de beurre / 20 carambars / 10 cl de lait à chauffer puis bien mélanger l'ensemble.
Cuisson à 180 C°, 25 minutes.

MOUSSE AU CHOCOLAT ET CAMEL AU BEURRE SALE

225 g de caramel au beurre salé / 300 g de chocolat / 600 g de crème liquide / 180 g de blanc d'œuf / 135 g de sucre

Faire fondre le caramel et le chocolat. Monter la crème en chantilly puis les blancs, les serrer avec le sucre, mélanger délicatement les 3.

