

Les recettes

RAMEN Thai_

Ingrédients pour 2 personnes

- 125g de blanc de poulet
- 50g de champignons (champignon de paris frais ou en boîte ou surgelé)
- 50g de carottes
- 4 rondelles de gingembre
- 2 oignons verts
- 1 oignon blanc
- 1 cuillère à soupe de pâte de curry (ou curry en poudre)
- 50mL de lait de coco
- 50g de nouilles chinoises (ou nouilles de riz)
- Huile
- Coriandre



Préparation

Couper le blanc de poulet en lamelles.

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Mettre le poulet à frire des 2 côtés puis ajouter les carottes en julienne, les champignons et les rondelles d'oignons verts. Faire sauter 1 minute puis ajouter la pâte de curry vert et faire revenir 1 minute de plus. Saler et poivrer.

Incorporer à la sauce l'eau et le lait de coco puis porter le mélange à ébullition. Ajouter les pâtes japonaises, couvrir et faire bouillir 4 minutes , en remuant une fois.

Incorporer le jus de citron vert et la coriandre.

Répartir dans des bols, assaisonner si besoin et ajouter les des rondelles de gingembre.

Déguster

TARTELETTE A L'ORANGE FACON CREME BRULEE



Ingrédients pour 2 tartelettes (1 tarte entière
= 6 tartelettes)

- 80g de farine
- 60g de beurre
- 45g de sucre
- 2 jaunes d'œuf + 1 œuf entier
- 80mL de jus d'orange pressé + le zeste d'une orange
- 8g de maïzena
- 1 pincée de sel

Préparation

Dans un bol, tamisez la farine. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre coupée en petit morceaux. Sablez la pâte avec vos mains. Ajouter le jaune d'œuf et malaxer jusqu'à former une boule. Filmez et réservez au froid.

Dans une casserole, faites chauffer le jus et les zestes d'orange. Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le sucre puis ajoutez la maïzena. Lorsque le jus est à légère ébullition, versez-le sur les œufs et mélangez. Remettez sur le feu et faites épaisir sans cesser de remuer. Lorsque le crème est bien prise, débarrassez dans un bol, filmez au contact et mettez au frais.

Sortez la pâte du frigo et abaissez-là sur environ 3-4mm d'épaisseur. Cerclez dans des moules à tarte individuel ou un grand moule. Faites des trous avec une fourchette pour éviter que la pâte ne gonfle et enfournez à 180°C pendant 10 min environ. La pâte doit être bien dorée.

Lorsque la crème est bien froide, répartissez dans les fonds de tarte.
Versez sur chaque tarte une cuillère à soupe de cassonade et brûlez au
chalumeau comme une crème brûlée ou passez 5min au grill du four bien
chaud. Dégustez sans attendre !