

REVEILLON SAINT-SYLVESTRE

PLATS

TAJINE D'AGNEAU aux abricots secs et menthe fraîche

Recette pour 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson 55 mn

4 mini-cocottes rondes de 12 cm de diamètre

1 poêle

1 grande cocotte

Ingrédients :

800g d'épaules d'agneau désossée, 2 oignons – 1 tomate, 1 gousse d'ail

2 c. s. d'huile d'olive, 30 cl de bouillon de volaille, 2 c. à s. de miel

1 pincée de ras el-han out, 1 pincée de cumin en poudre, 1 pincée de

cannelle, 50 g d'amandes effilées, Quelques abricots secs

Quelques feuilles de menthe, Sel et poivre

- 1.** Découpez l'épaule d'agneau en petits cubes réguliers. Émincez finement les oignons. Écrasez la gousse d'ail. Coupez la tomate en deux, retirez les pépins, puis concassez-la au couteau.
- 2.** Dans une cocotte, faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile. Colorez vivement les cubes d'agneau en deux fois. Retirez-les de la cocotte, puis faites revenir les oignons sans trop les colorer. Ajoutez de nouveau à la viande, puis la tomate, la gousse d'ail, le miel, les épices, le sel et le bouillon de volaille à hauteur. Faites frémir le tout, puis fermez la cocotte avec son couvercle.
Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C (th. 6-7) pendant 50 minutes.

- 3.** Colorez les amandes, à sec, dans une poêle bien chaude. Ciselez finement les feuille de menthe.

Découpez les abricots secs en petits dés.

- 4.** Vérifiez la cuisson et l'assaisonnement du tajine d'agneau. Répartissez-le dans les mini-cocottes. Parsemez de dés d'abricots secs, de menthe ciselée et d'amandes torréfiées.

Variante

Ajoutez quelques dés de citron confit en fin de cuisson du tajine.

Passez les mini-cocottes, quelques minutes, dans un four chaud avant de dresser les tajines

COCOTTE DE BOUDIN aux pommes

Recette pour 4 personnes

Préparation : 35 mn

Cuisson 25 mn

4 mini-cocottes rondes de 12 cm de diamètre

2 poêles

1 grande casserole

1 presse-purée

1 saladier

Ingrédients :

500 g de pommes de terre, 5 cl de crème, 80 g de beurre, 2 boudins noirs

5 cl d'huile, 1 pomme golden, 30 g de cassonade, 50g de parmesan

Muscade moulue, Sel et poivre

- 1.** Épluchez les pommes de terre. Faites-les cuire 30 mn dans un grand volume d'eau salée. Égouttez-les. Passez-les au presse-purée. Ajoutez la crème, 50 g de beurre, du sel et de la muscade. Réservez la purée.
- 2.** Faites revenir, pendant quelques minutes, les boudins dans une poêle avec un peu d'huile bien chaude. Fendez les boudins directement dans la poêle, puis retirez la peau et écrasez-les avec une fourchette.
- 3.** Épluchez la pomme. Détaillez 8 quartiers réguliers. Faites chauffer 20 g de beurre dans une poêle. Colorez les quartiers de pomme, puis saupoudrez-les de cassonade.
- 4.** Beurrez les mini-cocottes. Déposez 2 quartiers caramélisés de pommes par cocotte, puis le boudin écrasé, et enfin complétez avec la purée. Saupoudrez de parmesan et laissez gratiner dans un four préchauffé à 200°C (th. 6-7) pendant 10 à 15 mn.

Variante

Ajoutez un peu de cannelle et des raisins secs avec les pommes caramélisées.

Complétez les cocottes presque à ras bord avec la purée.

GRATIN MOELLEUX de pommes de terre et lardons au cantal

Recette pour 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson 30 mn

4 mini-cocottes rondes de 12 cm de diamètre

1 bol

1 saladier

Ingrédients :

4 à 5 pommes de terre de type charlotte, 2 gousses d'ail, ½ oignon

100g de poitrine fumée, 20 cl de crème, 10 cl de lait, 20 g de beurre

8 tranches fines de reblochon, 2 c. à s. de vin blanc, Sel fin et muscade râpée

- 1.** Préchauffez le four à 170 °C (th. 5-6). Badigeonnez les 4 mini-cocottes avec 20 g de beurre fond. Épluchez, lavez, puis râpez très finement les pommes de terre. Taillez la poitrine en lardons allumettes. Hachez l'ail. Émincez-le demi oignon.

2. Mélangez dans un saladier les tranches de pomme de terre avec l'ail l'oignon et la muscade, puis garnissez-en les 4 mini-cocottes. Mélangez dans un bol le vin blanc avec la crème, le lait et du sel fin. Complétez les mini-cocottes à mi-hauteur avec cette crème. Terminez les gratins avec les lardons allumettes et deux tranches de cantal. Faites cuire pendant 30 mn dans le four. Piquez avec la pointe du couteau pour vérifier la cuisson.

GATEAUX DE CHOU-FLEUR au cantal

Recette pour 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson 30 mn

6 mini-cocottes rondes de 12 cm de diamètre

2 casseroles

Ingrédients :

1 petit chou-fleur, ½ l de lait, 50 g de beurre, 30 g de farine, 1 jaune d'œuf
100 g de cantal râpé, 1 c. à s. de crème fraîche épaisse, Sel, muscade râpée

1. Préchauffez le four à 200 °C (th.6-7). Badigeonnez les 6 mini-cocottes avec 20 g de beurre fondu. Faites chauffer de l'eau salée dans une casserole. Découpez le chou-fleur en petits bouquets. Faites-les cuire dans l'eau bouillante pendant 10 mn de façon à les garder fermes.

Égouttez-les, puis répartissez-les dans les mini-cocottes.

2. Dans une petite casserole, faites fondre 30 g de beurre fondu. Ajoutez 30 g de farine et laissez cuire pendant 30 secondes. Versez un demi-litre de lait sur ce roux. Portez à ébullition en fouettant régulièrement. Hors du feu, ajoutez le jaune d'œuf, la moitié du cantal râpé, la moutarde à l'ancienne, la crème épaisse, du sel fin et une bonne pincée de muscade râpée.

Mélangez bien, puis répartissez cette sauce dans les mini-cocottes.

3. Faites cuire et gratiner pendant 20 mn.