

RECETTES DES CHEFS



**23 recettes réalisées
en partenariat avec :**

chefsquare
Partageons plus que la cuisine



SENSATION BRIOCHE / GRAINES - POULET

Facile

20 min

4 Pers.

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 4 bun's sensation brioché / graines
- 2 filets de poulet
- 1/4 botte de persil
- 4 feuilles de cœur de laitue
- 300 g de champignons de Paris
- 1 pce d'échalote
- 20 g de beurre
- 100 g crème liquide
- 120 g de tomme de Savoie
- Sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LES ESCALOPES POULET

Couper les filets de poulet en deux dans le sens de la longueur.

Faire colorer le poulet assaisonné dans une poêle chaude ou à la plancha avec un filet d'huile d'olive.

Retourner les filets et cuire 3 min.

Finir la cuisson au four 12 à 15 min à 180°C.

Ajouter sur chaque filet de poulet une tranche de 30gr de tomme de Savoie. Chauffer au four 6 minutes à 180°C avant de servir les burgers.

2/ LA SAUCE ET LA TOMBEE DE CHAMPIGNONS

Laver et équeuter les champignons puis les escaloper.

Ciseler finement l'échalote.

Dans une casserole bien chaude ajouter le beurre, une fois bien moussoux ajouter les échalotes et faire suer.

Ajouter ensuite les champignons faire suer de nouveau environ 5 minutes.

Mettre de côté 80 gr de champignons qui serviront au montage du burger.

Crémer le reste des champignons et laisser réduire à feu doux, mixer au blender puis assaisonner à convenance.

Garder la sauce au bain-marie.

3/ MONTAGE

Tailler les bun's en deux les toaster à la salamandre ou au four.

Badigeonner les parties internes de chaque pains de sauce champignons.

Ajouter les champignons escalopés.

Ajouter les feuilles de cœur de laitue.

Ajouter les filets de poulet.

Refermer les burgers.



GÉANT SÉSAME - PHILLY'S

Facile 

20 min 

4 Pers. 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 4 pains géant sésame

GARNITURE

- 450 g de steak de contre filet
- 1 oignon
- 1 poivron vert
- Pm huile de pépin de raisin
- Pm sel et poivre
- 100 g provolone tranché

LES ÉTAPES

1/ LA GARNITURE

Dans une poêle bien chaude ou à la plancha, ajouter de l'huile de pépins de raisins puis saisir les oignons coupés en lamelles, laisser dorer, assaisonner puis réserver.

Répéter l'opération pour les lamelles de poivrons verts, assaisonner puis mettre de côté.

A feu vif, saisir les steaks de contre filet de bœuf coupé en lamelles.

Lorsque le bœuf est cuit, remettre les oignons et poivrons dans la poêle et rectifier l'assaisonnement. Retirer du feu.

2/ MONTAGE

Faire toaster le pain au four ou à la salamandre.

Taille le pain dans le sens de la longueur.

Fourrer les pains avec la garniture steak, oignons et poivrons.

Ajouter les tranches de provolone par-dessus le sandwich et remettre sous la salamandre/four jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Parsemer de poivrons confits.



WAFFLE BURGER POULET CURRY

Facile

20 min

4 Pers.

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 2 waffles burger

GARNITURE

- 150 g de blanc de poulet
- 80 g carotte
- 5 g de jus de citron
- 50 g d'oignon
- 5 g de poudre de curry
- 30 g de yaourt nature (ou de crème fraîche)
- Quelques feuilles de laitue (environ 10 g)
- 1 tranche de fromage (cheddar ou gouda)
- 10 g d'huile d'olive
- Sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LA GARNITURE

Couper le blanc de poulet en fines tranches.

Dans un récipient, mélanger le poulet avec la poudre de curry, l'huile d'olive, du sel et du poivre.

Laisser mariner pendant 10 à 15 minutes.

2/ LES OIGNONS

Éplucher et couper l'oignon en fines rondelles ou en demi-rondelles.

Faire chauffer une poêle à feu moyen avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter les oignons et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement caramélisés, environ 5 à 7 minutes.

Retirer de la poêle et réserver.

3/ CUISSON DU POULET

Dans une poêle pour cuire le poulet mariné pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit à cœur.

4/ LA CAROTTE

Peler et râper la carotte (environ 80 g).

Mélanger la carotte râpée avec du yaourt nature.

Assaisonner avec du sel et du poivre et un peu de jus de citron.

5/ MONTAGE ET FINITION DU WAFFLE BURGER

Chauffer légèrement les waffles brossard.

Sur une gaufre, déposer quelques feuilles de laitue.

Ajouter les tranches de poulet au curry.

Ajouter les oignons caramélisés.

Placer la salade de carottes crémeuse par-dessus.

Ajouter la tranche de fromage.

Recouvrir avec l'autre gaufre.



SENSATION BRIOCHE / GRAINES - FACON NAAN, ÉPICES TANDOORI, POUSSES ÉPINARDS

Facile 

20 min 

4 Pers. 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 4 pains gourmand potatoes

GARNITURE

- 300 g Vache qui rit
- 400 g pousses d'épinard
- 1 càc épices tandoori
- 100 g tomates séchées
- Pm huile olive

LES ÉTAPES

1/LES ÉPINARDS

Laver les pousses d'épinard, bien les égoutter.

Dans un bol, verser les pousses d'épinards, assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de sel, 1 càc d'épices tandoori.

Bien mélanger.

2/MONTAGE

Faire toaster le pain au four ou à la salamandre.

Taille le pain dans le sens de la longueur.

Fourrer les pains avec la vache qui rit, les pousses d'épinards assaisonnées, et quelques morceaux de tomates séchées.

Recouvrir de vache qui rit et remettre sous la salamandre/four jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Ajouter la tranche de fromage.

Recouvrir avec l'autre gaufre.



SENSATION BRIOCHE /GRAINES - EGG SALAD

Facile 

20 min 

4 Pers. 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 4 pains gourmand potatoes

GARNITURE

- 6 œufs durs
- Pm mayonnaise maison
- 1 gousse ail
- 1 botte ciboulette
- 1 concombre
- Roquette

LES ÉTAPES

1/ LA GARNITURE

Plonger les œufs délicatement dans une casserole d'eau bouillante et laisser les cuire 10 min à frémissements.

Stopper la cuisson sous l'eau froide.

Ecailler les œufs et les couper grossièrement en morceaux.

Ajouter 5 càs de yaourt grecque, une demi gousse d'ail râpée, la ciboulette émincée et un filet d'huile d'olive.

Réserver au frais.

Laver la roquette.

Couper le concombre en rondelles.

2/MONTAGE

Faire toaster le pain au four ou à la salamandre.

Taille le pain dans le sens de la longueur.

Etaler la préparation aux œufs, ajouter une poignée de roquette et quelques rondelles de concombre.



POTATOES BUN - PHILLY'S

Facile

20 min

4 Pers.

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 4 pains gourmand potatoes

GARNITURE

- 450 g de steak de contre filet
- 1 poivron vert
- 1 oignon
- Pm huile de pepin de raisin
- Pm sel et poivre
- 100 g provolone tranché
- 1 pce jalapeno

LES ÉTAPES

1/ LA GARNITURE

Dans une poêle bien chaude ou à la plancha, ajouter de l'huile de pepins de raisins puis saisir les oignons coupés en lamelles, laisser dorer, assaisonner puis réserver.

Répéter l'opération pour les lamelles de poivrons verts, assaisonner puis mettre de côté.

A feu vif, saisir les steaks de contre filet de bœuf coupé en lamelles.

Lorsque le bœuf est cuit, remettre les oignons et poivrons dans la poêle et rectifier l'assaisonnement. Retirer du feu.

2/MONTAGE

Faire toaster le pain au four ou à la salamandre.

Taille le pain dans le sens de la longueur.

Fourrer les pains avec la garniture steak, oignons et poivrons.

Ajouter les tranches de provolone par-dessus le sandwich et remettre sous la salamandre/four jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Parsemer de tranches de jalapeno.



GRILLED CHEESE

Facile

20 min

4 Pers.

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain Crousti Moelleux
- 1 pce d'aubergine ou courgette
- 8 tranches de comté (240 g)
- Pm sel et poivre

GARNITURE

Sauce Tomates Séchées

- 100 g de tomates séchées à l'huile
- 1/2 gousse d'ail
- 1/2 botte de basilic
- Pm sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LA SAUCE TOMATES SECHEES

Equeuter et laver le basilic.

Egoutter les tomates séchées.

Dans la cuve d'un blender, ajouter les tomates, une demie gousse d'ail préalablement dégermée, le basilic et un peu d'huile d'olive.

Mixer jusqu'à consistance souhaitée puis assaisonner.

Réserver au frais.

2/ LES AUBERGINES OU COURGETTES

Tailler dans le sens de la largeur 12 rondelles d'aubergines d'environ 0,5 cm ou tailler dans le sens de la largeur 12 rondelles de courgettes d'environ 0,5 cm.

Dans une poêle bien chaude ou à la plancha, ajouter de l'huile d'olive puis laisser confirent les aubergines, assaisonner.

Réserver sur une plaque.

3/ MONTAGE

Préchauffer le grill à panini.

Sur chaque tranches intérieurs du pain Crousti Moelleux, badigeonner de sauce tomates confites.

Ajouter une tranche de comté, placer trois rondelles d'aubergines marinées, ajouter une autre tranche de comté puis refermer avec l'autre partie du pain.

Laisser cuire les sandwiches pendant 5 minutes à l'aide du grill à panini puis retourner-les.

Laisser cuire de nouveau jusqu'à ce que le pain semble suffisamment grillé.

Le fromage doit avoir bien fondu.

Couper les pains en deux en diagonale.



SANS CROUTE NATURE FARINE FACON GRILLED CHEESE & SAUCE TOMATES SECHEES

Facile

20 min

4 Pers.

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de Sans Croute Nature Farine
- 1 pce d'aubergine ou courgette
- 8 tranches de comté (240 g)
- Pm sel et poivre

GARNITURE

SAUCE TOMATES SÉCHÉES

- 100 g de tomates séchées à l'huile
- 1/2 gousse d'ail
- 1/2 botte de basilic
- Pm sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LA SAUCE TOMATES SECHEES

Equeuter et laver le basilic.

Egoutter les tomates séchées.

Dans la cuve d'un blender, ajouter les tomates, une demie gousse d'ail préalablement dégermée, le basilic et un peu d'huile d'olive.

Mixer jusqu'à consistance souhaitée puis assaisonner.

Réserver au frais.

2/ LES AUBERGINES OU COURGETTES

Tailler dans le sens de la largeur 12 rondelles d'aubergines d'environ 0,5 cm ou tailler dans le sens de la largeur 12 rondelles de courgettes d'environ 0,5 cm.

Dans une poêle bien chaude ou à la plancha, ajouter de l'huile d'olive puis laisser confirent les aubergines, assaisonner.

Réserver sur une plaque.

3/ MONTAGE

Préchauffer le grill à panini.

Sur chaque tranches intérieurs du Sans croute nature farine, badigeonner de sauce tomates confites.

Ajouter une tranche de comté, placer trois rondelles d'aubergines marinées, ajouter une autre tranche de comté puis refermer avec l'autre partie du pain.

Laisser cuire les sandwiches pendant 5 minutes à l'aide du grill à panini puis retourner-les.

Laisser cuire de nouveau jusqu'à ce que le pain semble suffisamment grillé.

Le fromage doit avoir bien fondu.

Couper les pains en deux en diagonale.



SENSATION BRIOCHE / GRAINES - POULET CROUSTILLANT ASIATIQUE

Facile 

20 min 

6 Pers. 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 6 bun's sensation brioché / graines
- 3 filets de poulet
- 20 cl de sauce soja
- 10 cl d'huile de sésame
- 1 citron
- 300 g de chapelure panko
- 150 g de farine
- 3 oeufs

PICKLES DE CHOU ROUGE

- 1/6 de chou rouge
- 200 g de vinaigre blanc
- 100 g d'eau
- 50 g de sucre

SAUCE TERIYAKI

- 200 g de sauce soja
- 100 g de sucre roux
- 15 g de gingembre rapé
- 2 gousses d'ail
- 80 g de miel
- 10 g d'huile de sésame
- 70 g de mirin
- 150 g d'eau
- 20 g de maïzena

MAYO EPICE

- 1 jaune d'œuf
- 200 g d'huile de pépin de raisin
- 20 g de moutarde
- 10 g de vinaigre blanc
- 20/30 g de sauce piment sriracha

LES ÉTAPES

1/ LE POULET

Mélanger les filets de poulet entier avec la sauce soja, l'huile de sésame et le zeste d'un citron.

Les déposer dans un plat allant au four. Cuire 50 min à 90°C puis refroidir. Une fois refroidis, découper les filets de poulet en deux escalopes et les paner en les trempant successivement dans la farine, puis les œufs battus puis la chapelure panko.

Les faire frire jusqu'à coloration uniforme puis réserver sur papier absorbant. Saler.

2/ LA SAUCE TERIYAKI

Délayer la maïzena dans les 150 g d'eau froide, puis réunir tous les ingrédients dans une casserole.

Porter doucement le tout à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe. Passer au chinois étamine et réserver.

3/ LES PICKLES

Tailler en fine julienne le chou rouge puis le mettre dans un bol.

Faire chauffer dans une casserole le vinaigre, l'eau, et le sucre.

Une fois le sucre dissous, verser la préparation sur le chou et laisser refroidir. Réserver en bocal.

4/ LA MAYO EPICEE

Réunir dans un bol la moutarde et le jaune d'œuf, saler et poivrer.

Verser progressivement l'huile de pépins de raisin en fouettant pour créer une émulsion.

Ajouter la sauce piment et rectifier l'assaisonnement au goût.

Badigeonner la partie interne (haute) de pesto.

5/ MONTAGE

Toaster les pains buns et chauffer le poulet au four.

Sur les 2 faces du pain mettre de la mayo épicée.

Sur le bas du pain ajouter des pickles de chou puis le filet de poulet, puis de la sauce teriyaki et refermer.



PANINI - VEGGIE & PAIN GOURMAND FOCCACIA

Facile 

30 min 

5 Paninis 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 5 pains panini

TAPENADE

- 180 g d'olive Taggiasche
- 1/2 gousse d'ail
- Pm d'huile d'olive
- Pm sel et poivre

POIVRONS MARINES CONFITS DE POIVRONS

- 4 poivrons rouges
- 1 cs de miel

PESTO

- 130 gr. de roquette
- 1/2 botte de persil
- 1 gousse d'ail
- 50 gr de parmesan
- 50 gr de pignons de cèdre
- Pm huile d'olive

MONTAGE

- 5 paninis
- 50 g de mesclun
- 1,5 mozzarellas di buffala
- Pm feuilles de basilic

LES ÉTAPES

1/ LE POULET

Egoutter les olives Taggiasche.

Dans la cuve d'un blender, ajouter les olives, une demi gousse d'ail préalablement dégermée et un peu d'huile d'olive. Mixer jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée puis assaisonner.

2/ LES POIVRONS MARINES

Éplucher les poivrons rouges, les couper lamelles, dans la longueur.

Dans une cocotte, faire chauffer un fond d'huile d'olive. A feu vif et une fois l'huile chaude ajouter les poivrons.

Cuire 20 à 40 minutes en remuant de temps de temps.

Ajouter une cuillère de miel en fin de cuisson.

Laisser tiédir jusqu'au service.

3/ PESTO

Blanchir et refroidir les herbes. Râper le parmesan.

Peler l'ail. Mixer ensemble tous les ingrédients ajouter l'huile petit à petit jusqu'à la consistance désirée. Réserver.

4/ MONTAGE

Tailler les pains en deux puis les imbiber d'huile d'olive puis les toaster à la salamandre ou au four. Badigeonner la partie interne (basse) de tapenade.

Ajouter la salade.

Ajouter 2 tranches de mozza.

Ajouter les poivrons marinés. Ajouter quelques feuilles de basilic.

Badigeonner la partie interne (haute) de pesto.

Refermer les pains.



POTATOES BUN'S - SMASH

Facile  20 min  10 Bun's  

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 10 potatoes bun's
- 10 steaks de bœuf (50 g)
- 20 tranches de cheddar
- 20 tranches de cornichon
- Pm tomates ou salades

COMPOTEE D'OIGNONS

- 2,5 oignons rouge
- 70 g de beurre
- 4 g de sucre
- 6 g de sel

SAUCE SMASH

- 4 jaunes d'œufs
- 120 g de moutarde Américaine
- 200 g d'huile de pépins de raisin
- 35 g de ketchup
- Pm sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LA COMPOTEE D'OIGNONS ROUGES

Tailler les oignons en pétales.

Faire fondre le beurre, une fois mousseux, ajouter les oignons, le sel, laisser compoter à feu doux.

Une fois confit rajouter le sucre puis laisser caraméliser.

Réserver.

2/ LA SAUCE SMASH

Réaliser une mayonnaise avec de la moutarde Américaine.

Ajouter à la fin le ketchup puis rectifier l'assaisonnement.

Réserver au frais.

3/ CUISSON DES STEAKS

Avec la viande, former 4 boulettes sans trop les aplatir.

Allumer la plancha à feu fort d'un côté et à feu doux de l'autre.

Huiler le côté allumé à feu fort, déposer les boulettes et à l'aide d'une presse, aplatir le plus possible.

Laisser cuire environ 2 minutes, assaisonner avec le sel puis retourner.

Poursuivre la cuisson encore 2 minutes et réserver à feu doux

4/ MONTAGE

Griller les pains sur la plancha et assembler les burgers dans l'ordre suivant : pain du bas, sauce smash, steaks, cheddar, tranches de cornichon, sauce smash puis pain du haut.

Aplatir les burgers.



MUFFINS - HOUMOUS MENTHE PETITS POIS, FETA, PICKELS D'OIGNONS ROUGES

Facile

20 min

10 Muffins

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 10 muffins

GARNITURE HOUMOUS

- 370 g de pois chiches en conserve
- 370 g de petits pois surgelés
- 2 gousses d'ail
- 150 g de tahini
- 1 jus citron
- 1/2 botte de menthe

PICKELS OIGNONS ROUGES

- 25 cl d'eau
- 25 cl vinaigre blanc
- 330 g sucre semoule
- 2 oignons rouge
- 20 g de sumac
- 260 g de féta

LES ÉTAPES

1/HOUMOUS AUX HERBES ET PETITS POIS

Réserver 10 cl de jus de pois chiches (aquafaba) puis égoutter et rincer les pois chiches.

Effeuiller la menthe, réserver quelques feuilles pour le dressage. Faire cuire les petits pois dans de l'eau bouillante et égoutter.

Dans un robot ou un blender, mettre les pois chiches, les petits pois, l'ail, le tahini, le jus de citron, le sel et la menthe et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et d'un houmous bien coloré en vert.

Rectifier la texture à l'aide du jus de pois chiches conservé.

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

2/PICKELS

Couper finement l'oignon rouge et le mélanger avec une pincée de sel, le sumac dans un bol résistant à la chaleur.

Dans une casserole, faire chauffer le vinaigre, le sucre et l'eau et verser sur les oignons rouges.

Laisser mariner minimum 1h puis égoutter les oignons.

3/MONTAGE

Tailler le pain dans le sens de la longueur.

Étaler une cuillère à soupe de houmous, déposer quelques pickels, des quartiers de tomates confites et des cubes de féta.

Arroser d'un filet d'huile d'olive, et décorer de quelques feuilles de menthe.

Faire toaster jusqu'à coloration.



BURGER VEGAN

Facile

20 min

4 pains

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 4 bun's sensation brioché / graines

MAYONNAISE VEGAN AU BASILIC

- 1/2 botte de basilic
- 200 ml de crème soja
- 100 ml d'huile d'olive
- 3 c.à.s de moutarde à l'ancienne
- 3 c.à.s de vinaigre balsamique blanc
- Sel, poivre

LES CHAMPIGNONS

- 4 champignons portobellos
- 1 cs de sauce soja

TARTARE DE COURGETTE

- 1 courgette
- 1/2 citron
- QS huile d'olive

LES ÉTAPES

1/ LA MAYONNAISE VEGAN AU BASILIC

Effeuillez et hachez le basilic.

Placer la crème, l'huile, la moutarde et le vinaigre dans un saladier. Mélanger la préparation plusieurs minutes au fouet électrique, de sorte qu'elle "monte".

Assaisonner.

Incorporer le basilic.

2/ LES CHAMPIGNONS

Émincer grossièrement les champignons.

Les faire sauter à feu fort à coloration.

Ajouter la sauce soja pour les enrober. Réserver.

3/ LE TARTARE DE COURGETTE

Laver la courgette.

Au rouet à légumes ou à l'économe, réaliser des lamelles.

Assaisonner.

Réserver.

4/ DRESSAGE

Tiédifier les pains à la salamandre.

Monter à convenance et servir sans tarder.



MINI WAFFLE NATURE CREME ARTICHAUT-BASILIC, TOMATES CONFITES & MOZZARELLA

Facile

20 min



10 Mini
Waffles

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 10 mini Waffles

CREME D'ARTICHAUT ET BASILIC

- 60 g olives taggiasche
- 180 g fonds d'artichaut
- 30 g huile d'olive
- 30 g câpres
- 30 g pignons de pin
- 1,5 gousses d'ail
- 1/4 jus de citron
- 1/4 botte basilic
- Pm sel
- Pm poivre

TOPPING

- 5 pétales de tomates confites

LES ÉTAPES

1/ LA CREME D'ARTICHAUT

Faire torréfier les pignons de pin.

En réserver une poignée pour le dressage.

Cuire les fonds d'artichaut dans l'eau si surgelés.

Dans un robot-coupe ou un blender, ajouter progressivement l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une crème homogène.

aAjuster l'assaisonnement.

2/ DRESSAGE

Toaster le pain puis étaler la crème d'artichaut.

Agrémenter d'une pétale de tomate et de quelques pignons de pin.



MINI WAFFLE SEIGLE CREAM CHEESE, TRUITE, CIBOULETTE, BAIE, CITRON

Facile 

20 min 

 10 Mini Waffles 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 10 mini Waffles

CRÈME CIBOULETTE

- 150 g cream cheese
- 1/4 botte ciboulette
- 1 citron (zeste)
- 1 gousse d'ail

TOPPING POUR UNE WAFFLE

- 18 g de crème ciboulette
- 1 cube de truite (7-10 g)
- Baie PM

LES ÉTAPES

1/ LA CRÈME CIBOULETTE

Ciseler la ciboulette et l'ail,
Mélanger la cream cheese et le reste des ingrédients,
Assaisonner et rectifier

2/ DRESSAGE

Toaster le pain puis étaler la crème.
Agrémenter d'un dé de truite, décorer de baie et du morceau de citron.



SENSATION FOCCACIA

Facile

20 min

4 Pers.

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 4 bun's sensation Focaccia
- 4 steaks de bœuf (75 g)
- 90 g d'olive Taggiasche
- 1/2 gousse d'ail
- 80 g de roquette
- 2 mozzarellas di buffala
- Pm d'huile d'olive
- Pm d'huile de pépins de raisin
- Pm sel et poivre

LES ÉTAPES

1/ LA TAPENADE D'OLIVES NOIRES

Egoutter les olives Taggiasche.

Dans la cuve d'un blender, ajouter les olives, une demie gousse d'ail préalablement dégermée et un peu d'huile d'olive.

Mixer jusqu'à consistance souhaitée puis assaisonner.

2/ CUISSON DES STEAKS

Assaisonner les steaks hachés

Sur une plancha ou une poêle bien chaude, ajouter un peu d'huile de pépins de raisin, une fois fumante, snacker les steaks hachés.

Une fois cuits, mettre les steaks sur une plaque munie d'un papier sulfurisé.

Disposer sur les steaks une demie mozzarella di buffala.

3/ MONTAGE

Chauffer les steaks au four ou à la salamandre quelques minutes pour que la mozzarella fonde.

Tailler les bun's en deux puis les imbiber d'huile d'olive puis les toaster à la salamandre ou au four.

Badigeonner les parties internes de chaque pain de tapenade.

Ajouter la roquette.

Ajouter les steaks avec le fromage coulant.

Refermer les burgers.

A l'aide d'un spray, vaporiser un peu d'huile d'olive sur la partie haute des pains.



SUPER TARTINES AVOCAT & CHAMPIGNONS

Facile

20 min

6 Pers.

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 6 Super tranches de pain de mie Complet

CREME D'AVOCAT

- 1 1/2 avocat
- 1/2 citron vert
- Pm piment d'Espelette
- Pm sel
- Pm poivre

POELEE CHAMPIGNONS

- 5 champignons de Paris calibre moyen
- 1/2 citron jaune
- 40 ml sauce soja salée

TOPPING

- 1 grenade
- Pm pousses d'alfalfa

LES ÉTAPES

1/LACREMED'AVOCATETPOELEEDechampignons

Dans un cul de poule, écraser l'avocat à la fourchette et arroser du jus de citron vert. Ajouter l'oignon nouveau finement ciselé. Assaisonner avec le piment d'Espelette, sel et poivre.

Couper le pied des champignons puis les couper en 4. Dans une poêle, les marquer. Ajouter sauce soja et jus de citron jaune puis cuire une dizaine de minutes.

Egrainer la grenade.

2/ DRESSAGE

Toaster le pain puis étaler la crème d'avocat.

Agrémenter de deux morceaux de champignon, de grains de grenade et d'alfalfa.



SUPER TARTINES CREME D'ARTICHAUT, TOMATE CONFITE ET BASILIC

Facile 

20 min 

6 Pers. 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 4 pces Super Tartines Toast

CREME D'ARTICHAUT ET BASILIC

- 100 g olives taggiasche
- 300 g fonds d'artichaut
- 50 g huile d'olive
- 50 g câpres
- 50 g pignons de pin
- 2 gousses d'ail
- 1/2 jus de citron
- 1/3 botte basilic
- Pm sel
- Pm poivre

TOPPING

- 1/4 artichaut confit à l'huile
- 1 pétale tomate confite
- Pm pignons de pin

LES ÉTAPES

1/LACREMED'AVOCATETPOEELEEDechampignons

Faire torréfier les pignons de pin.

En réserver une poignée pour le dressage.

Cuire les fonds d'artichaut dans l'eau si surgelés.

Dans un robot-coupe ou un blender, ajouter progressivement l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtention d'une crème homogène. Ajuster l'assaisonnement.

2/ DRESSAGE

Toaster le pain puis étaler la crème d'artichaut.

Agrémenter de l'artichaut confit, d'une pétale de tomate et de quelques pignons de pin.



ROSE DES SABLES AUX ÉCLATS DE CRÊPE

Facile  30 min  25 roses 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

FEUILLETÉ PRALINÉ

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat lait
- 125 g de beurre
- 250 g d'éclats de crêpe dentelle

LES ÉTAPES

Écrasez grossièrement les crêpes dentelles.

Faire fondre les deux chocolats et le beurre au bain-marie.

Mélangez-y les morceaux de crêpes dentelles.

Formez des petites boules de ce mélange avec 1 cuillère à café sur une feuille de papier sulfurisé.

Placez le tout au réfrigérateur pendant 1h au moins.



RADIS GLACES CROUSTILLANTS

Facile 

20 min 

15 radis 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 1 botte de radis
- 10 g d'eau
- 50 g de miel
- 20 g de vinaigre balsamique
- 2 g de sel
- 100 g de feuillantine

LES ÉTAPES

1/ LES RADIS

Laver et gratter les radis. (garder 1,5 cm de fanes sur les radis)
Réserver dans de l'eau froide.

2/ LA GASTRIQUE

Préparer la gastrique en mélangeant l'eau, le miel, le vinaigre et le sel dans une casserole.

Chauffer à feu moyen jusqu'à frémissements.

Cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes en remuant régulièrement et jusqu'à ce que le liquide ait réduit et atteint une consistance sirupeuse.

3/ DRESSAGE

Dans le fond d'une petite assiette avec rebords ajouter 6gr de feuillantine.

Enrober chaque radis de gastrique puis déposer sur la feuillantine.

Enrober le radis de feuillantine et déguster immédiatement.



CRUMBLE CROUSTILLANTS

Facile 

40 min 

15 radis 

IL VOUS FAUT

INGRÉDIENTS

- 1kg de pomme golden
- 30 g de farine
- 30 g de poudre d'amandes
- 30 g de sucre
- 30 g de beurre doux
- 50 g de feuillantine
- Zeste d'un citron vert

LES ÉTAPES

1/ LA COMPOTÉE DE POMMES

Eplucher et couper en morceaux les pommes.

Faire fondre une noix de beurre dans une casserole et y mettre les morceaux de pommes, le sucre et une gousse de vanille préalablement grattée .

Mettre à compoter pour 30 minutes sur feu moyen.

2/ LE CRUMBLE

Mélanger la farine, le sucre et la poudre d'amandes, ajouter le beurre doux en morceaux, malaxer jusqu'à consistance homogène.

Cuire sur plaque munit d'un papier sulfurisé, 15 minutes à 180°C au four.

Ajouter la feuillantine préalablement pilée.

3/ DRESSAGE

Dans des verrines, ajouter la compotée de pommes au $\frac{3}{4}$ puis ajouter le crumble croustillant au dessus.

Parsemer de zeste d'un citron vert.

Servir immédiatement.

