

Fusilli aux cèpes et aux trompettes de la mort

Pour 4 personnes- Ingrédients : 400 g de fusilli – 300 g de cèpes – 15à g de trompettes-de-la-mort - 50 g de parmesan – 50 g de tomates confites -2 brins de basilic – 2 gousses d’ail – 7 c à s d’huile d’olive – sel , poivre.

Nettoyez les champignons. Pelez les gousses d’ail. Hachez-en une et écrasez l’autre. Fendez les trompettes-de-la-mort-. Faites-les sauter à la poêle 10mn avec 1 c d’huile et d’ail haché. Mixez-les avec le parmesan, les noix, l’ail pressé, 4 c d’huile , sel et poivre.

Émincez les cèpes et faites-les sauter à la poêle, 10mn avec 2 c à s d’huile d’olive. Salez, poivrez.

Faites cuire les fusilli à l’eau bouillante, selon les indications de l’emballage. Egouttez-les en gardant une louche de l’eau de cuisson. Mélangez-les sur feu doux avec la sauce en parmesan et un peu d’eau de cuisson.

Répartissez les pâtes dans les assiettes. Ajoutez les cèpes et parsemez de tomates confites coupées en morceaux et de basilic effeuillé. Servez sans attendre.

Poires rôties aux noisettes

Pour 4 personnes – Ingrédients : 4 grosses poires williams – 200 g de bleu de Bresse – 50 g de noisettes décortiquées – 2 c à s de crème épaisse - 1 c à soupe de porto – 8 brins de ciboulette sel, poivre.

Concassez grossièrement les noisettes au rouleau à pâtisserie. Lavez les poires rapidement sous l’eau froide, essuyez-les. Coupez-les en deux dans la hauteur et creusez légèrement chaque moitié .

Épépinez-les et coupez la pulpe prélevée en petits cubes.

Préchauffez le four à 180° C (th.6). dans un bol, écrasez le fromage avec la crème, les cubes de poires, le porto et la ciboulette ciselée. Salez et poivrez. Mettez les demi-poires dans un plat à four, garnissez-les du mélange au fromage et parsemez-le de noisettes. Enfournez pour 15 mn. Servez sans attendre, avec une salade de mesclun assaisonnée à l’huile de noisette.

Potimarron garni

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients : 1 potimarron moyen – 2 oignons – 4 à 6 gros champignons de Paris – poivre et thym – 3 ou 4 branches de persil – 2 c à s d’huile d’olive1 c à s. d’huile de noix – Tomme de brebis sèche : 100g en lamelles et 100g. râpée

Coupez le chapeau du potimarron côté queue . Ôtez les graines avec un couteau à dessert..

Déposez à l’envers sur la grille du cuit-vapeur avec le chapeau.

Pelez et coupez en lamelles oignons et champignons . Ajoutez le tout autour du potimarron au bout de 5mn de cuisson. Au bout de 5 à 7mn de cuisson, retirez le potimarron. Déposez le dans un plat creux. Versez les légumes dans une jatte et assaisonnez avec du sel, du poivre, du thym, de l’huile d’olive et de noix .

Mélangez et ajoutez la tomme de brebis en lamelles. Mélangez et versez dans le potimarron.

Parsemez avec du persil coupé et fermez avec le chapeau. Placez un saladier sur le potimarron pour le garder au chaud.Servez avec 200g de quinoa cuite à la vapeur. Versez le reste de la tomme de brebis.

