



CHAMPIGNONS FARCIS AU THYM

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 12 gros champignons
- 2 tranches de jambon cru
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail

- 40g de parmesan râpé
- 2 c. à soupe de thym frais
- Sel/poivre

Préparation

1. Préparer les champignons

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Nettoyez les champignons et retirez délicatement les pieds. Creusez légèrement l'intérieur des têtes et réservez.

2. Préparer la farce

Hachez finement les pieds des champignons, l'oignon et l'ail. faites-les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajoutez le jambon cru coupé en petits morceaux et le thym. Mélangez bien. Hors du feu, incorporez le parmesan râpé, salez et poivrez selon votre goût.

3. Farcir et cuire

Remplissez chaque champignon avec la farce préparée. Disposez-les dans un plat allant au four et enfournez pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

4. Déguster

Servez chaud en entrée ou en accompagnement d'un plat principal. Bon appétit !



SOUPE DE COURGETTES AU THYM

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 4 courgettes
- 1 oignons
- 1L de bouillon de volaille
- 20g de beurre
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de thym frais
- 80g de roquefort
- Sel/poivre

Préparation

1. Préparer les ingrédients

Lavez et coupez les courgettes en rondelles.

2. Faire revenir les légumes

Dans une grande casserole, faites chauffer le beurre et l'huile d'olive. Faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

3. Cuisson de la soupe

Versez le bouillon de volaille dans la casserole. Ajoutez le thym, salez légèrement (le roquefort est déjà salé) et poivrez. Laissez mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les courgettes soient bien tendres.

4. Mixer et ajouter le roquefort

Retirez la branche de thym si vous avez utilisé du thym frais. Mixez la soupe jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse. Ajoutez le roquefort en morceaux et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.

4. Déguster

Servez chaud, éventuellement avec des croûtons ou une touche de crème pour encore plus d'onctuosité. Bon appétit !



MOULES AU THYM

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 2kg de moules
- 2 échalotes
- 20cl de vin blanc sec

- 30g de beurre
- 2 branches de thym frais
- Sel/poivre

Préparation

1. Préparer les moules

Nettoyer soigneusement les moules : grattez les coquilles et retirez les filaments. Rincez-les plusieurs fois à l'eau froide.

2. Faire revenir les échalotes

Pelez et émincez finement les échalotes. Dans une grande marmite, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez les échalotes et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides.

3. Cuisson des moules

Ajoutez les moules dans la marmite, puis versez le vin blanc. Ajoutez le thym, un peu de sel et du poivre. Mélangez et couvrez. Faites cuire à feu vif pendant environ 5 minutes, en secouant la marmite de temps en temps, jusqu'à ce que toutes les moules soient bien ouvertes.

4. Servir

Retirez du feu et mélangez bien pour répartir le jus parfumé. Servez immédiatement avec du pain croustillant ou des frites maison. Bon appétit !



BRICKS FROMAGE, OLIVES & THYM

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 8 feuilles de brick
- 200g de ricotta
- 12 olives noires (dénoyautées et coupées en petits morceaux)

- 1 c. à soupe de thym frais (ou 1 c. à café de thym séché)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre

Préparation

1. Préparer la farce

Dans un bol, mélangez la ricotta avec les olives coupées en morceaux. Ajoutez le thym et poivrez selon votre goût (inutile de saler, les olives le sont déjà). Mélangez bien pour obtenir une farce homogène.

2. Façonner les bricks

Prendre une feuille de brick et coupez-la en deux. Déposez une cuillère de farce à une extrémité, puis pliez en triangle (ou en rouleau) jusqu'à la fin de la feuille. Répétez l'opération avec toutes les feuilles de brick et la farce.

3. Cuisson

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Faites dorer les bricks 2 à 3 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes et dorées. Égouttez-les sur du papier absorbant.

4. Dégustation

Servez chaud, accompagné d'une salade verte ou d'une sauce au yaourt citronnée. Bon appétit !