



MUFFINS CHORIZO, PARMESAN & ORIGAN

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 150g de farine
- 2 œufs
- 10cl de lait entier
- ½ sachet de levure chimique
- 80g de chorizo (doux ou fort)
- 60g de parmesan râpé
- 1 c. à café d'origan séché
- Poivre

Préparation

1. Préparer les ingrédients

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante). Coupez le chorizo en petits dés ou en rondelles fines. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, l'origan et un peu de poivre. Ajoutez les œufs et le lait, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez le parmesan râpé et les morceaux de chorizo.

2. Mise en moule

Répartissez la pâte dans des moules à muffins (beurrés). Remplissez aux $\frac{2}{3}$ pour laisser gonfler à la cuisson.

3. Cuisson

Enfournez pendant 20 à 25 minutes à 180°C. Les muffins doivent être bien dorés et gonflés. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

4. Servir

Servez tiède ou froid, en apéritif, en brunch ou avec une salade verte. Bon appétit !



MINI PIZZAS FROMAGE DE CHÈVRE & ORIGAN

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 1 pâte à pizza
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 1 c. à soupe d'origan
- 1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Préparer les ingrédients

Préchauffez le four à 200°C (chaleur tournante). Déroulez la pâte à pizza sur une plaque recouverte de papier cuisson. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découpez des cercles pour faire les mini pizzas. Enfin, coupez le fromage de chèvre en rondelles fines.

2. Montage des mini pizzas

Disposez les mini cercles de pâte sur la plaque. Déposez une rondelle de fromage de chèvre au centre de chaque mini pizza. Saupoudrez d'origan, puis ajoutez un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez légèrement.

3. Cuisson

Enfournez pendant 12 à 15 minutes à 200°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée et le fromage fondu et légèrement gratiné.

4. Servir

Servez chaud ou tiède, avec une salade verte. Vous pouvez aussi ajouter un peu de miel pour une touche sucrée-salée. Bon appétit !



SALADE GRECQUE À L'ORIGAN

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 4 tomates mûres
- ½ concombre
- 100g d'olives noires (dénoyautées)
- 150g de feta

- ½ oignon rouge
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café d'origan séché
- Sel

Préparation

1. Préparer les ingrédients

Lavez les tomates et coupez-les en quartiers ou en gros dés. Pelez le concombre, coupez-le en demi-rondelles. Émincez finement l'oignon rouge et coupez la feta en dés.

2. Assemblage de la salade

Dans un saladier, mélangez les tomates, le concombre, l'oignon rouge, la feta et les olives noires. Assaisonnez avec du sel, l'huile d'olive et saupoudrez d'origan. Mélangez délicatement pour ne pas écraser la feta.

3. Servir

Servez bien frais. Vous pouvez ajouter un filet de jus de citron si vous le souhaitez. Parfait avec un pain pita ou une focaccia. Bon appétit !



PAPILLOTES DE SAUMON À L'ORIGAN

Difficulté



4 personnes



Ingrédients

- 4 pavés de saumon
- 200g de tomates cerises
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café d'origan
- Sel & poivre

Préparation

1. Préparer les ingrédients

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante). Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux. Épluchez les gousses d'ail et émincez-les puis préparez 4 feuilles de papier cuisson ou d'aluminium pour former les papillotes.

2. Montage des papillotes

Sur chaque feuille, déposez un pavé de saumon. Répartissez autour les tomates cerises et un peu d'ail émincé. Arrosez chaque pavé avec un filet d'huile d'olive et assaisonnez avec du sel, du poivre et de l'origan. Refermez bien les papillotes pour qu'elles soient hermétiques.

3. Cuisson

Enfournez pendant 20 minutes à 180°C. À la sortie du four, ouvrez délicatement pour libérer les arômes.

4. Servir

Servez les papillotes encore chaudes et vous pouvez les accompagner avec du riz, du quinoa ou des légumes vapeur. Pour une touche de fraîcheur, vous pouvez ajouter une filet de jus de citron. Bon appétit !