



TARTINE AU FROMAGE & CIBOULETTE

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 4 tranches de pain de campagne
- 200g de fromage de chèvre frais
- 1 bouquet de ciboulette
- 2 c. à soupe de miel
- Sel
- Poivre

Recette à suivre

1. Préparation

Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Disposez les tranches de pain sur une plaque recouverte de papier cuisson. Tartinez généreusement chaque tranche avec du fromage de chèvre frais. Salez et poivrez légèrement. Ciselez finement la ciboulette et parsemez-la sur le fromage.

2. Cuisson

Enfournez les tartines pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le pain soit croustillant et que le fromage commence à fondre légèrement.

3. Finition

À la sortie du four, arrosez chaque tartine d'un filet de miel pour apporter une touche sucrée.

4. Servir

Dégustez chaud, accompagné d'une salade verte, pour un repas léger. Parfait en entrée ou à l'apéritif. Bon appétit !



TERRINE DE SAUMON À LA CIBOULETTE

Difficulté



4 personnes



Ingrédients

- 300g de chair de saumon frais
- 2 blanc d'œufs
- 1 bouquet de ciboulette
- 4 tranches de saumon fumé
- 20cl de crème Florette (ou crème fraîche légère)
- Toasts (pour accompagner)
- Sel
- Poivre

Recette à suivre

1. Préparation

Préchauffez votre four à 160°C (th.5-6). Dans un mixeur, déposez la chair de saumon frais, les blancs d'œufs, la crème, le sel et le poivre. Mixez jusqu'à obtenir une texture bien lisse. Ajoutez la ciboulette finement ciselée et mélangez à la cuillère.

2. Montage de la terrine

Tapissez un moule à cake de film alimentaire ou beurrez-le légèrement. Tapissez le fond et les côtés avec les tranches de saumon fumé, en les laissant dépasser légèrement. Versez la préparation au saumon à l'intérieur, puis rabattez les tranches de saumon fumé par-dessus pour refermer.

3. Cuisson

Déposez le moule dans un plat plus grand rempli d'eau chaude (cuisson au bain-marie). Enfournez pour 40 à 45 minutes. La terrine doit être ferme mais encore moelleuse. Laissez tiédir, puis placez au frais pendant au moins 3h (idéalement une nuit).

6. Servir

Démoulez la terrine et servez-la en tranches accompagnée de toasts grillés. Bon appétit !



SALADE DE CONCOMBRES À LA CIBOULETTE

Difficulté



4 personnes



Ingrédients

- 2 concombres
- 1 bouquet de ciboulette
- 200g de crème fraîche
- 2 c. à soupe de jus de citron
- Sel
- Poivre

Recette à suivre

1. Préparer le concombre

Lavez et épluchez les concombres en laissant quelques bandes de peau pour le croquant (optionnel). Coupez-les en fines rondelles. Ciselez finement la ciboulette. Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec le jus de citron, la ciboulette, le sel et le poivre.

2. Assembler la salade

Disposez les rondelles de concombre dans un saladier. Versez la sauce à la crème et à la ciboulette par-dessus. Placez la salade au frais avant de servir.

3. Servir

Servez frais en entrée ou en accompagnement. Bon appétit !



POMMES DE TERRE SAUCE CIBOULETTE

Difficulté



4 personnes



Ingrédients

- 800g de pommes de terre
- 1 citron (pour le jus)
- 1 gousse d'ail
- 200g de crème fraîche
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel
- Poivre

Recette à suivre

1. Cuire les pommes de terre

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire avec la peau dans une grande casserole d'eau salée pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les et laissez-les tiédir avant de les couper en morceaux.

2. Préparer la sauce à la ciboulette

Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec le jus de citron. Épluchez et hachez finement la gousse d'ail puis ajoutez-la à la sauce. Ciselez finement la ciboulette et incorporez-la. Assaisonnez avec le sel, le poivre et une pincée de piment d'Espelette pour une touche de piquant. Mélangez bien le tout.

3. Assembler le plat

Disposez les morceaux de pommes de terre tièdes dans un plat. Nappez-les généreusement avec la sauce à la ciboulette.

4. Servir

Servez tiède ou froid en accompagnement de viande, de poisson, ou en plat principal végétarien. Bon appétit !