



PANNA COTTA FRAISES & LAURIER

Difficulté



4 personnes

Ingrédients



- 50cl de crème liquide
- 70g de sucre
- 2 feuilles de gélatine
- 2 feuilles de laurier



- 250g de fraises
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de jus de citron

Préparation

1. Préparer la panna cotta

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5-10 minutes. Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le sucre et le laurier. Quand la crème commence à frémir, retirez du feu, couvrez et laissez infuser 10 minutes. Retirez les feuilles de laurier, essorez la gélatine et ajoutez-la à la crème chaude en mélangeant bien. Enfin, versez la crème dans des verrines, laissez tiédir et placez au frigo pendant au moins 4h.

2. Préparer le coulis de fraises

Lavez et équeutez les fraises, coupez-les en morceaux. Dans une casserole, faites chauffer les fraises avec le miel et le jus de citron pendant 5 minutes. Mixez le tout jusqu'à obtenir un coulis lisse, puis laissez refroidir.

3. Servir

Au moment de servir, versez le coulis de fraises froid sur les panna cotta. Décorez avec une fraise ou une feuille de laurier pour une jolie présentation. Bon appétit !



POULET MIJOTÉ AU LAURIER

Difficulté



4 personnes

Ingrédients



- 4 cuisses de poulet
- 2 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 15cl de vin blanc sec
- 400g de tomates concassées
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

1. Préparer les ingrédients

Épluchez et émincez l'oignon. Pelez et écrasez l'ail. Salez et poivrez les cuisses de poulet.

2. Préparer le poulet

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive et faites dorer les cuisses de poulet 5 minutes de chaque côté.

3. Préparer la sauce

Dans la même cocotte, faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit fondant. Ajoutez l'ail écrasé et laissez cuire 1 minute. Versez le vin blanc et ajoutez les tomates concassées et les feuilles de laurier. Mélangez bien.

4. Cuisson mijotée

Remettez les cuisses de poulet dans la cocotte, couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 45 minutes à 1 heure, en remuant de temps en temps.

5. Servir

Ajoutez du sel et du poivre selon vos goûts. Servez bien chaud, avec l'accompagnement de votre choix. Bon appétit !





SARDINES MARINÉES CITRON & LAURIER

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 12 sardines fraîches
- 2 citrons (jus & zestes)
- 3 feuilles de laurier
- 2 gousses d'ail
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Préparer les sardines

Écaillez, videz et levez les filets de sardines. Rincez-les doucement à l'eau fraîche puis essuyez-les avec du papier absorbant.

2. Préparer la marinade

Dans un plat creux, mélangez : le jus et les zestes de citron, les gousses d'ail émincées, le vinaigre de vin blanc, l'huile d'olive, les feuilles de laurier, le sel et le poivre.

3. Marinade des sardines

Déposez les filets de sardines dans le plat, côté peau vers le haut. Versez la marinade par-dessus pour bien les recouvrir. Couvrez et laissez mariner au frais pendant 6h minimum, idéalement toute la nuit.

4. Servir

Sortez les sardines 15 minutes avant de les servir. Dégustez-les bien fraîches, avec du pain grillé, des rondelles de citron et un filet d'huile d'olive. Vous pouvez aussi les servir avec une salade verte ou des pommes de terre tièdes. Bon appétit !



TARTE TOMATES MOUTARDE & LAURIER

Difficulté



4 personnes



Ingrédients



- 1 pâte brisée
- 4 tomates
- 2 c. à soupe de moutarde
- 1 oignon
- 100g de fromage râpé
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

1. Préparer les ingrédients

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante). Émincez finement l'oignon, puis, faites-le revenir dans l'huile d'olive à feu doux 5-10 minutes. Lavez et coupez les tomates en rondelles

2. Montage de la tarte

Déroulez la pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette. Étalez la moutarde sur le fond de la tarte. Répartissez les oignons fondus, puis ajoutez le fromage râpé. Disposez joliment les rondelles de tomates sur le dessus. Glissez les feuilles de laurier entre les tomates pour parfumer. Salez, poivrez puis versez un filet d'huile d'olive.

3. Cuisson

Enfournez pendant 30 à 35 minutes à 180°C jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Retirez les feuilles de laurier avant de servir.

4. Servir

Dégustez tiède ou froid, avec une salade verte. Parfait aussi en apéritif coupée en carrés. Bon appétit !