

Petit assortiment d'entrées 5 recettes :

Pressé de yaourts aux herbes/Carottes fraîcheur/Magret séché/cerises au vinaigre/olives noires à l'ail



Ingrédients

4 yaourts maison
Cebette ou petit oignon blanc
Ciboulette
1 filet de citron
Sel, poivre
(Facultatif concombre)

Préparation

La veille : égoutter les yaourts dans un tissu fin ou une toile à beurre au dessus d'un saladier et mettre au réfrigérateur
Eplucher la cebette ou l'oignon, couper très fin, hacher menu la ciboulette
Mélanger au yaourt, saler, poivrer, ajouter le filet de citron

Avec le concombre

Mettre à dégorger au sel fin la veille ou le matin pour le soir le concombre épluché, émondé, et coupé en petits dés, garder quelques rondelles pour la déco. Si vous n'avez pas eu le temps de mettre le concombre à dégorger, le préparer et l'ajouter au pressé de yaourt au dernier moment.
Mélanger une partie du concombre avec le pressé de yaourt. L'autre partie sera mise au dessus du plat ou des verrines
Décorer avec des rondelles de concombre et de la ciboulette

Salade de carottes fraîcheur

Ingrédients Pour 2 personnes

3 carottes
Cebette de préférence ou un petit oignon blanc
1 cuillère à soupe de coriandre fraîche
1 cuillère à café de graines de moutarde
1 cuillère et demi à café de noix de coco râpée
sel, poivre
le jus d'un demi citron, huile d'olive

Préparation

Eplucher et râper les carottes. (Au robot avec la râpe à parmesan si vous en avez une)
Hacher la coriandre. Eplucher et émincer l'oignon blanc. Mettre dans un saladier.

Chauffer une petite poêle à feu modéré, ajouter les graines mettre un couvercle et griller à sec. Mettre dans le saladier.

Griller à sec la noix de coco sans le couvercle, pour dorer et dégager l'arôme. Mettre dans le saladier.

Saler, poivrer ajouter le citron et l'huile d'olive, la coriandre finement ciselée, les carottes

Goûtez, et rectifier l'assaisonnement si nécessaire

Magret séché

Ingrédients

1 magret frais

Le mettre au gros sel (500g environ) dans une terrine, mettre une couche de sel dans le fond, poser le magret et le recouvrir entièrement de sel

Le mettre au réfrigérateur pendant huit à dix heures

Le sortir du sel, le rincer sous l'eau froide, très bien le sécher avec du sopalin

Recouvrir la partie viande d'une grosse c à s de poivre du moulin mélangé avec du thym séché

Mettre dans une gaze et suspendre votre magret dans le haut de votre réfrigérateur durant 2 semaines

Cerises au vinaigre

Ingrédients

1 kg de cerises

3 pincées de cannelle en poudre

3 clous de girofle

2 pincées de muscade en poudre

200 g de sucre de cassonade

1 litre de vinaigre blanc

Préparation

Lavez et coupez les queues de cerise à environ 1,5 cm, mettre dans les bocaux ébouillantés et égouttés

Placer dans une casserole, la cannelle, les clous de girofle, la muscade. Ajouter la cassonade, le vinaigre.

Porter à ébullition l'ensemble pendant 10 minutes. On doit obtenir un sirop léger.

Versez la préparation sur les cerises, laissez refroidir, fermez et laissez macérez au moins deux mois à l'abri de la lumière.

Servir avec viandes froides, charcuterie, remplace les cornichons

Olives noires à l'ail

Dénoyauter les olives, hacher très finement l'ail, mélanger aux olives avec un peu d'huile d'olive et du thym.