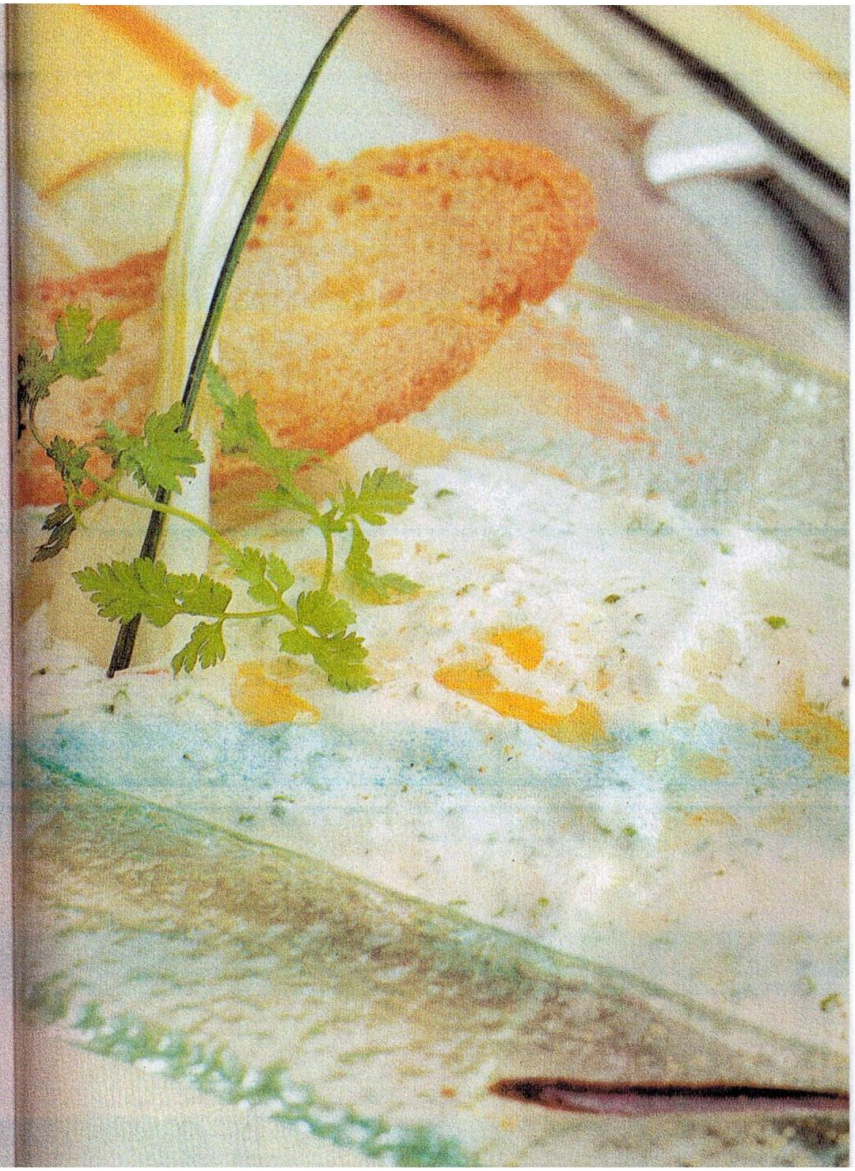
Cervelle de canut

Pour 4 personnes

2 fromages blancs (bien égouttés) • 1 échalote ciselée
1/2 bouquet de ciboulette ciselée • 1/2 gousse d'ail hachée
1 cuillerée à soupe de vinaigre • 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de crème double • Sel, poivre

- Ciseler l'échalote et la ciboulette.
- Hacher l'ail.
- Dans un grand bol, incorporer au fur et à mesure, tous les ingrédients dans le fromage blanc.
- Saler, poivrer.
- Servir frais.

Facultatif : vous pouvez rajouter un peu de vin blanc.



Filets de sole
aux morilles

Pour 4 personnes

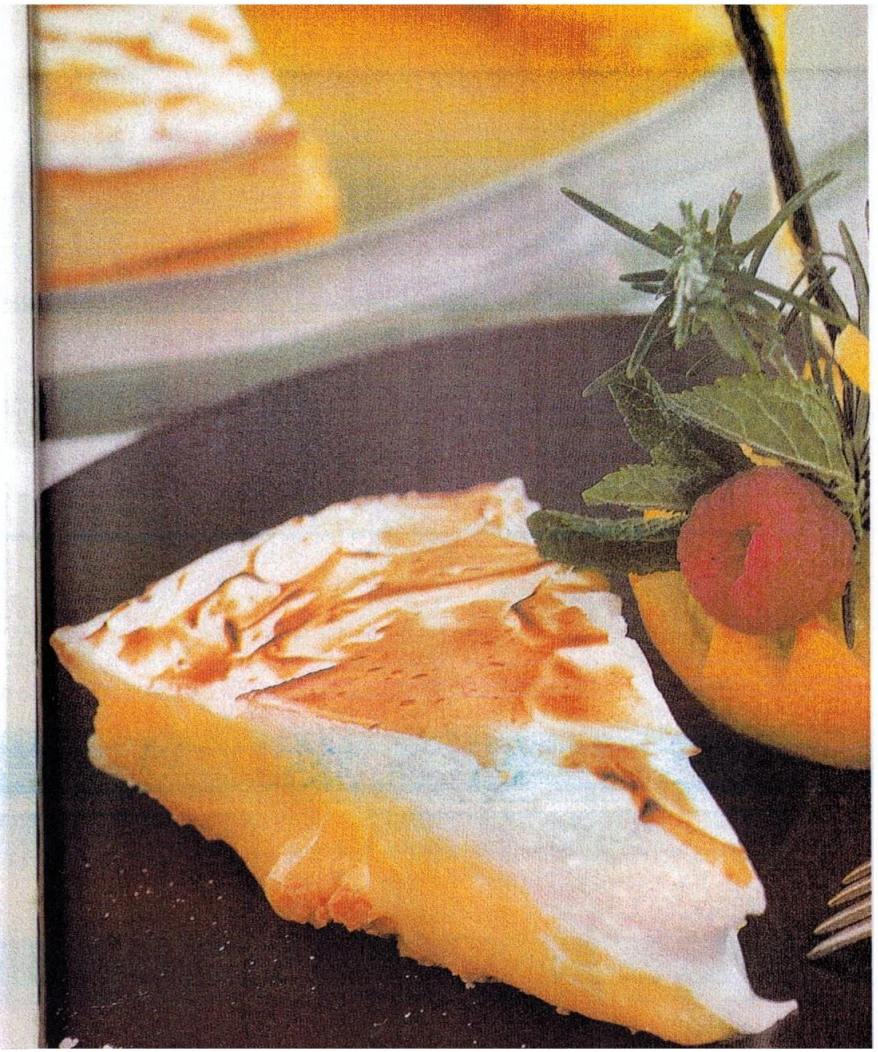
2 soles de 800 g levées en filets • 80 g de beurre
Pour la sauce aux morilles : 320 g de morilles fraîches ou 160 g de morilles séchées
2 échalotes ciselées • 5 cl de porto • 2 cuillerées à soupe de fond de veau
30 cl de crème • 60 g de beurre • Sel, poivre

- Bien laver les morilles fraîches ou faire tremper de l'eau tiède les morilles séchées.
- Dans une poêle, faire suer l'échalote avec le beurre, ajouter les morilles, saler et poivrer et laisser mijoter 2-3 min.
- Déglacer au porto, ajouter le fond de veau et incorporer la crème.
- Laisser cuire jusqu'à épaississement de la sauce.
- Cuire les filets de sole dans une autre poêle avec le beurre et au moment de servir, ajouter la sauce aux morilles.

Suggestion : on peut braiser les filets de sole dans un plat avec un peu de vin blanc et une cuillerée à soupe d'échalote ciselée.

Tarte citron meringuée

Pour 4 personnes

Pour la pâte brisée : 250 g de farine • 180 g de beurre pommade • 4 g de sel
5 g de sucre • 1 jaune d'œuf • 5 cl de lait
Pour l'appareil à citron : 3 œufs • Maïzena • 80 g de beurre • 100 g de sucre
5 jus de citron • 2 citrons en zeste
Pour la meringue : 5 blancs d'œuf • 100 g de sucre glace

- Mettre la farine en fontaine. Ajouter le beurre, bien incorporer.
- Ajouter le jaune d'œuf, le sel, le sucre et le lait.
- Pétrir, faire une boule de pâte et laisser reposer 1 h au réfrigérateur.
- Dans un bol, monter les jaunes d'œufs et la Maïzena, avec le jus de citron et le sucre.
- Verser dans une casserole et laisser cuire à feu doux jusqu'à épaississement.
- Dans cette préparation, ajouter les zestes de citron et laisser refroidir avant d'ajouter le beurre.
- Étaler la pâte brisée dans un moule à tarte.
- Verser la préparation de l'appareil à citron sur cette pâte et cuire pendant 20 min à 170 °C (th. 5).
- Laisser refroidir au réfrigérateur.
- Monter à l'aide d'une pincée de sel les cinq blancs. Incorporer le sucre glace.
- Sortir la tarte et ajouter l'appareil à meringue et finir au four 5 min à 170 °C.