

Viande

Caille au Muscat et raisins

4 pers

4 cailles

3 noix

1 petit suisse

1 C  S de cognac

600 g de raisin blanc

30 g de raisins secs

20 cl de muscat doux

4 C  S de fond de volaille

4 tranches de pain de mie

Dans un bol, mettre le muscat tiède et $\frac{1}{4}$ des raisins secs

La farce : mélanger le petit suisse avec les noix concassées, le cognac (pas obligatoire) et les $\frac{3}{4}$ des raisins secs.

Farcir les cailles salées et poivrées.

Faire dorer les cailles dans un mélange beurre/huile d'olive.

Couvrir la cocotte aux $\frac{3}{4}$ et laisser cuire environ 15 mn.

Verser dans la cocotte le fond de volaille mélangé à 4 C  S d'eau et le muscat avec le reste de raisins secs. Couvrir avec les raisins blancs. Laisser mijoter à feu doux pendant 45 mn.

Servir à l'assiette : poser la caille sur un canapé (tranche de pain de mie grill  e) et verser la sauce dessus.

Poisson

Cabillaud en sauce piquante

4 pers

600 g de filet de cabillaud

1 piment rouge

10 olives vertes dénoyautées

1 oignon

4 grosses tomates

10 cl de vin blanc sec

5 cl d'huile d'olive

1 c.    soupe d'origan

sel

poivre.

Après avoir retir  er le pédoncule du piment et enlever les graines, hachez-le

.Ebullantez et pelez les tomates, retirez les graines, concassez la chair.

Fair revenir 5 min l'oignon haché dans l'huile chaude.

Ajouter le vin blanc, les tomates concassées, le piment haché, l'origan, du sel et du poivre. Laisser frémir    découvert pendant 20 min.

Rincer les filets de cabillaud, et découper les morceaux.

Ajouter le poisson ainsi que les olives dénoyautées dans la sauce réduite. Mélanger délicatement. Couvrir et poursuivre la cuisson sur feu très doux pendant 10 min.

Servir avec du riz blanc ou une purée de pommes de terre à l'huile d'olive.

Accompagnement

Crumble Tomates Vertes

4 pers

6 Tomates vertes

1 citron non traité

150g de sucre de canne

1 gousse de Vanille

1 C  S de fécule de ma  

20 g de beurre

Pâte :150 g de farine complète

100g de sucre de canne, $\frac{1}{2}$

C  C de vanille en poudre, 80g

de beurre coupé en petits morceaux, 1 pincée de sel

Après lavage, couper en petits cubes les tomates et le citron et ajouter le sucre de canne.

Laisser macérer 12h au réfrigérateur.

Mettre le mélange avec la gousse de vanille , porter à ébullition et laisser cuire à feu doux 40mn.

Hors du feu, ajouter la fécule de ma   et bien mélanger.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant tous les ingrédients afin d'obtenir un aspect sablonneux.

Beurrer le plat, étaler le mélange Tomates/citron et recouvrir avec la pâte.

Mettre au four 30mn à 180  C jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

Dessert

kabak tatlisi

4 pers

1 kg de potiron

400 g de sucre cristal

100 g de noix pil  es

1 noix de beurre

Peler et couper le potiron en cube de 5 à 6 cm, disposer les cubes dans une casserole assez large, ajouter un verre d'eau, le beurre et laisser cuire à feu doux

Lorsque le potiron est tendre ajouter le sucre le temps que le potiron prenne une couleur caramélisée et brillante.

Disposer alors le potiron chaud dans les verrines, saupoudrer de noix pil  es et servir tiède ou froid

