

Trio d'œufs mimosa au Fromage Fouetté

Ingrédients

180 g fromage fouetté nature au sel de Guérande
75 g fromage fouetté ail et fines herbes
6 Oeufs
1 Avocat
1 Betterave cuite
0.25 Citron vert
2 c. à c. Pesto rouge
1 feuille Coriandre
1 feuille Basilic

Déroulement

Faites cuire les œufs 10 minutes dans une eau portée ébullition.

Laissez tiédir avant de les écaler.

Coupez-les en deux et récupérez dans un saladier les jaunes d'œufs.

Prenez 3 petits saladiers.

Versez dans les deux premiers 90 g de Fromage Fouetté Madame Loïk Nature puis dans le dernier le Fromage Fouetté Madame Loïk Ail et Fines Herbes.

Dans le premier, ajoutez l'avocat coupé en morceaux, le jus de citron vert, un peu de coriandre, 1/3 des jaunes d'œufs et du sel. Mixez la préparation.

Dans le deuxième saladier, ajoutez le pesto rosso, le basilic et la moitié des jaunes d'œufs restants. Mixez.

Dans le dernier saladier (au Fromage Fouetté Ail et Fines Herbes), ajoutez la betterave et le reste des jaunes d'œufs. Salez et mixez.

Répartissez ces préparations dans des blancs d'œufs cuits.

Réservez 1 heure au frais avant de servir.

Filets de dorade à la fondue de poireaux

Ingrédients

10 cl vin blanc
4 filets de dorade
4 poireaux
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon
Un petit morceau de gingembre frais
Sel, poivre

Déroulement

Épluchez et râpez très finement le gingembre.

Pelez et émincez l'oignon en fines tranches.

Lavez soigneusement les poireaux. Coupez-les en rondelles.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse, saisissez les rondelles de poireaux et l'oignon émincé. Faites revenir à feu moyen quelques minutes.

Ajoutez le vin blanc, le gingembre râpé. Salez et poivrez légèrement.

Couvrez et laissez cuire à feu moyen durant 20min environ.

Répartissez la fondue de poireaux dans un plat à gratin de taille moyenne. Déposez les filets de dorade par-dessus, salez et poivrez à votre goût.

Faites cuire 15 min dans le four préchauffé à 180°C. Servez sans attendre les filets de dorade accompagnés de leur fondu

Tiramisu kiwis fraises

Ingrédients

2 Kiwis

200 g De mascarpone

250 g De fraises

100 g De sucre

Extrait de vanille

2 Oeufs

Déroulement

Séparer le blanc des jaunes d'oeuf.

Fouetter les jaunes et le sucre, le mélange doit blanchir et devenir mousseux.

Écraser le mascarpone à la fourchette, ajouter les jaune d'oeuf et quelques gouttes d'extrait de vanille.

Fouetter les blancs en neige. Les ajouter délicatement au mascarpone.

Écraser les spéculoos.

Nettoyer, équeuter et couper les fraises en morceaux.

Peler et couper les kiwis en tranches.

Dans 4 verrines, poser un fond de spéculoos, répartir les fraises, puis la crème au mascarpone, décorer de tranches de kiwis, saupoudrer de spéculoos.