

Carpaccio de melon, chèvre, basilic, jambon cru et framboise

Ingrédients

1 melon
15 framboises environ (ou fraises, cassis, myrtilles, groseilles)
50g de chèvre à tartiner
4-6 feuilles de basilic ciselé
4 tranches de jambon cru
4 c à café de vinaigre de framboise
4 c à café d'huile d'olive
Sel, Poivre

Déroulement

Coupez le melon en 4 quartiers et épépinez-le. Coupez chaque quartier en fines tranches sans garder la peau. Étalez les tranches de melon dans chaque assiette, parsemez de morceaux de jambon cru (l'équivalent d'une tranche par assiette), déposez des petites "crotttes" de chèvre à tartiner, des morceaux de framboises coupées, du basilic. Terminez en assaisonnant de vinaigre de framboise, d'huile d'olive et de sel, poivre.

Maquereaux au curry, sauce yaourt et salade de pois chiche

Ingrédients

4 maquereaux vidés

Pour la marinade :

125 g de yaourt
2 c à soupe d'huile
1 citron (son jus)
3 c à soupe de curry en poudre
1 c à café de sel

Pour la sauce au yaourt :

250 g de yaourt
1 petit bouquet de coriandre (ou de persil)
1 citron vert
2 oignons frais

Pour la salade :

1 boîte de pois chiches
1 citron vert
1 oignon rouge
1 c à soupe d'huile
1 c à café de curry en poudre
1 petit bouquet de coriandre

Déroulement

Mélangez tous les ingrédients de la marinade. Découpez 3 entailles sur chaque côté des maquereaux et enrobez-les de marinade en insistant bien au niveau des entailles et dans la cavité des poissons. Laissez mariner idéalement au moins 30 minutes au réfrigérateur. Préparez la sauce au yaourt en mixant le yaourt avec le bouquet de coriandre, les oignons frais, le zeste et le jus de citron vert, du sel et du poivre.

Egouttez les pois chiches, mélangez avec l'oignon rouge émincé, les feuilles de coriandre émincées, l'huile, le curry, le jus et le zeste du citron vert et du sel.

Préchauffez le barbecue, la plancha ou le grill du four au maximum. Faites griller les maquereaux 5 minutes de chaque côté.

Servez les maquereaux avec la salade de pois chiches, et la sauce au yaourt et des quartiers de citrons verts.

Gâteau aux abricots ultra-moelleux

Ingrédients

160 g de farine

20 g de poudre d'amande

90 g de vergeoise ou à défaut de cassonade

90 g de sucre

1/2 c à café de bicarbonate

1 c à café de levure chimique

1/2 c à café de sel

1/2 c à café de cannelle

1/2 c à café de vanille en poudre

170 g de beurre mou doux

2 oeufs

60 g de crème entière épaisse

200 g d'abricots en quartiers

Déroulement

Lavez et coupez les abricots en petits quartiers. Réservez

Mélangez le beurre et les sucres au batteur jusqu'à obtenir une consistance crémeuse

Ajoutez les oeufs, un à un, puis la crème et mélangez bien

Mélangez tous les autres ingrédients ensemble dans un autre saladier et incorporez ce mélange au mélange précédent sans trop mélanger (ne mélangez pas au batteur mais à la main)

Ajoutez la moitié des abricots dans la pâte et disposez le reste dans le fond de votre moule recouvert de papier cuisson.

Versez la pâte dans le moule et enfournez à 180°C pendant 20 minutes, baissez la température à 170°C et continuez la cuisson pendant 30 min environ.

Vérifier la cuisson avec une pique en bois. Elle doit ressortir sèche.