

Tagliatelles Courgette Saumon

Ingrédients

Poivre -sel

Fromage râpé (gruyère, emmental, comté, parmesan...)

4 gousses d'ail

3 courgettes

Tagliatelles pour 4 personnes (300-400 g ou plus si gros mangeurs)

200 g de saumon fumé (en fait cela dépend de votre goût, personnellement j'aime avec beaucoup de saumon)

20 cl de crème fraîche liquide

20 cl de crème fraîche épaisse

Déroulement

Laver et couper les courgettes en rondelles (ne pas les éplucher, ça fait de la couleur). Les faire cuire à la vapeur de préférence dans le panier en position haute de votre cocotte-minute 2 min environ une fois que ça chuchote (il y aura moins d'eau comme ça).

Couper le saumon fumé et l'ail en petits morceaux.

Les mettre dans une casserole avec la crème (moitié liquide-moitié épaisse).

Faire cuire à feu très doux pendant environ 15 min, ça ne doit pas bouillir.

Poivrer et saler (mais attention le saumon fumé est déjà pas mal salé, donc il faut goûter!).

Au dernier moment ajouter un peu de fromage râpé et le laisser fondre dans la crème.

Faire cuire les pâtes, les égoutter.

Prendre un grand plat: y verser en premier les tagliatelles, puis mettre dessus les courgettes et enfin la sauce crème-saumon (pour les gourmands un peu de râpé en plus par-dessus).

Mirliton aux quetsches

Ingrédients

1 kg de quetsches (900 g dénoyautées)

150 g de sucre semoule

20 cl de crème fraîche épaisse

30 g de beurre

5 œufs

60 g de poudre d'amandes

50 g de farine

1 grosse cuiller à soupe d'eau de vie de prune

1 cuillère à soupe de sucre glace pour saupoudrer

Déroulement

Beurrez et sucrez votre moule à manqué.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6), chaleur tournante.

Disposez vos prunes face contre le plat comme si vous faisiez une tarte Tatin.

Avec tous les autres ingrédients : Cassez les oeufs, battez-les en omelette puis ajoutez le sucre.

Mélangez bien puis versez la crème fraîche, la poudre d'amandes, la farine, et l'eau de vie de prunes.

Mélangez bien, il ne doit pas y avoir de grumeaux.

Recouvrez les quetsches de ce mélange.

Enfournez et faites cuire environ 35 minutes (le dessus doit être doré).

Démoulez et saupoudrez avec du sucre glace