

Brochettes de gambas et chorizo pour l'apéritif

Ingrédients

20 gambas crues de taille moyenne
20 tranches de chorizo (environ 5 mm d'épaisseur)
2 cs de jus de citron vert
2 cs d'huile d'olive
1 gousse d'ail
fleur de sel
poivre
persil

Déroulement

Laisser décongeler les gambas puis les décortiquer.
Préparer la marinade en mélangeant le jus de citron, l'huile et la gousse d'ail écrasée.
Ajouter les gambas et bien mélanger.
Laisser mariner pendant au moins 30 minutes.
Piquer les gambas et les tranches de chorizo sur des brochettes.
Réserver.
Au dernier moment, faire chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive.
Faire cuire les brochettes pendant environ 1 à 2 minutes par face, à feu vif. Elles doivent être légèrement dorées.
Assaisonner et parsemer de persil ciselé.
Servir aussitôt.

RIZ SAUTÉ AUX LÉGUMES

Ingrédients

250 g de riz basmati
1 poivron rouge
1 poivron jaune
2 carottes
2 bouquets de brocolis
2 oignons verts
Huile de tournesol
4 c.à.s de sauce soja
Sel, poivre, ail en poudre, gingembre

Déroulement

Rincer le riz à l'eau claire. Verser dans une grosse poêle huilée, saler.

Couvrir d'eau et laisser cuire pendant 15 minutes. Laisser refroidir dans un bol.

Couper les poivrons en lanières et les carottes lavées et épluchées en petits dés. Séparer les bouquets de brocolis en petits morceaux.

Dans la poêle huilée, déposer les poivrons et les carottes.

Mélanger. Assaisonner avec du sel, du poivre, de l'ail en poudre et du gingembre. Cuire sur feu moyen pendant 20 minutes.

Ajouter les brocolis. Mélanger et laisser cuire encore quelques minutes.

Couper finement les oignons verts en séparant le côté clair du côté foncé. Après 10 minutes de cuisson des légumes, ajouter la partie claire. Cuire quelques minutes en remuant constamment. Ajouter la sauce soja et mélanger.

Gâteau aux prunes

Ingrédients

1 kilo de prunes ou de quetsches

200 grammes de farine

90 grammes de beurre

90 grammes de sucre

3 oeufs

60 ml de lait

1 sachet de levure

1 pincée de bicarbonate

1 sachet de sucre vanillé

40 grammes de sucre glace

Déroulement

Préchauffer le four à 190°C.

Ramollir le beurre durant 15 secondes au micro-ondes.

Mélanger le sucre et le beurre jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter les oeufs et mélanger jusqu'à ce que la mixture commence à mousser.

Verser petit à petit la farine tout en fouettant.

Ajouter le sucre vanillé, le bicarbonate et la levure.

Verser le lait afin d'obtenir une pâte prête à étendre.

Soit dans un plat allant au four ou la plaque du four que vous aurez au préalable déposé du papier sulfurisé (ou beurrer), étendre la pâte.

Étaler à l'aide d'une spatule la pâte.

Dénoyauter les prunes et couper les en 4.

Déposer les prunes sur la pâte, tout en ligne.

Enfourner au four pendant 50 et 60 minutes, il faut que le gâteau soit brun doré.

Dès la sortie du gâteau, saupoudrer de sucre glace au-dessus.