

22 mai 2024



Sancerre rosé,
Cuvée Les
Belles Vignes
2023, Domaine
Fournier Père
et Fils. 17,75 €,
cavistes et
tresorsdebacchus.
com



KHAO PAD SAPPAROT (RIZ SAUTÉ À L'ANANAS, CREVETTES & NOIX DE CAJOU)

Pour 6 personnes: 700 g de riz thaï cuit froid de la veille + 300 g de crevettes crues décortiquées décongelées + 1 ananas moyen + 4 œufs + 50 g de gingembre frais + 6 gousses d'ail + 1 petit oignon jaune + 4 figes de ciboule + 6 cuil. à s. d'huile d'arachide + 100 g de noix de cajou grillées + sel + poivre
Pour la sauce: 3 cuil. à s. de sauce soja + 2 cuil. à s. de nuoc mam + 1 cuil. à c. bombée de sucre complet

1. Salez et poivrez les crevettes. Réservez-les au frais.
2. Hachez l'ail et le gingembre au couteau. Emincez l'oignon et la ciboule.
3. Dans un saladier, préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Ajoutez le riz, salez et mélangez.
4. Coupez l'ananas dans la longueur. Évidez-le en coupant le long de l'écorce sans la percer. Coupez la chair en tranches, retirez le cœur dur et détaillez-la en cubes. Retirez la chair restante dans l'écorce à l'aide d'un couteau à pamplemousse ou d'une cuillère et d'un couteau office.
5. Dans un wok ou une sauteuse, faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile à feu moyen. Cassez les œufs, faites-les cuire 1 min, puis brouillez-les et débarrassez-les. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile dans le wok. Faites sauter les crevettes 2 min à feu vif. Débarrassez. Versez 3 cuillères à soupe d'huile, lorsqu'elle est chaude, faites revenir le gingembre et l'oignon pendant 2 min. Ajoutez l'ananas, remuez et poursuivez la cuisson 2 min. Ajoutez les œufs et les crevettes, mélangez et faites cuire encore 5 min. Poivrez et rectifiez l'assaisonnement si besoin. Retirez du feu et ajoutez la ciboule émincée et les noix de cajou. Servez dans la coque d'ananas.



LES SOURIS D'AGNEAU CONFITES À L'AIL ET SARRIETTE

Pour 4 personnes: 2 oignons + 8 cuil. à s. d'huile d'olive + 4 souris d'agneau + 6 à 8 brins de sarriette fraîche + 1 feuille de laurier + 2 têtes d'ail entières + 500 g de pommes de terre nouvelles + 1 kg de tomates cerises + fleur de sel + poivre ou piment

1. Dans une cocotte, faites revenir les oignons émincés avec 4 cuil. à s. d'huile d'olive. Quand ils commencent à blondir, écartez les oignons et déposez les souris d'agneau au fond de la cocotte. Laissez dorer à feu moyen en mélangeant de temps en temps pour que la première face des souris soit bien dorée. Retournez les souris, faites-les dorer de même l'autre face, à feu moyen.
2. Dès que la viande est dorée en surface, versez environ 25 cl d'eau dans la cocotte pour déglacer les sucs, salez, poivrez, ajoutez la sarriette et le laurier. Mélangez.
3. Coupez les têtes d'ail en deux et déposez-les dans la cocotte. Posez le couvercle et laissez mijoter 1 heure à feu très doux, en mélangeant de temps en temps. En fin de cuisson, il ne doit rester au fond de la cocotte qu'un peu de jus bien roux, concentré et sirupeux.
4. Lavez et essuyez les pommes de terre, coupez-les en larges tranches. Versez l'huile restante dans une grande poêle, puis faites-les dorer environ 10 min. Ajoutez les tomates cerises, mélangez, salez et faites sauter une dizaine de minutes avec les pommes de terre, jusqu'à ce que les tomates soient bien tendres et commencent à confire dans l'huile.
5. Mélangez délicatement les deux préparations afin que le jus de la viande se mêle à celui des tomates confites. Servez aussitôt.

Shopping

- Pâtisseries: framboises, mousse vanille, biscuit, framboises et amandes caramélisées. Prix: 15,99 € (500 g), magasin Pizarra
- Coffret bistrot découverte: mandarins, chocolats fins, carmél de chocolat et gourmandises enrobées de chocolat. Meublan: 20,50 € (225 g), monbarn.com
- Cake Bonne fête, chocolat garni d'inclusions de noisettes recouvert de ganache chocolat noir signé Aurelien Galien. 7,90 € (225 g), Manaprix
- Champagne Cuvée spéciale demi-sec: Édouard Brun, kilol sur les fromages bleus et les plats apéritifs. 28 € (75 cl), champagne-edouard-brun.fr
- Sancerre rosé, Cuvée Les Belles Vignes 2023, Domaine Fournier Père et Fils. 17,75 €, cavistes et tresorsdebacchus.com
- Coffret Les jardins des saveurs contenant 6 confitures et 5 mûres Bonne Maman. 19,90 €, bonne-maman.com