



Le panier recettes à concocter chez vous...

Cuisine et reste connecté ! Les recettes des paysannes vaudoises.... Dans un panier
A commander sur notre site internet : <https://terre-vaudoise.ch/>

Pack recettes « Joyeuse Pâques » CHF 132.00 4 personnes



Pour 4 personnes

Préparer toujours tous vos ingrédients avant de commencer !

Tartare de féra du Léman fumée Saladine de topinambour et oignon primeur Sauce fine à la moutarde à l'aneth

Tartare

- 240 g de filet de féra fumé, retirer la peau et couper en petits morceaux de 5 mm
- 1 échalote hachée
- *Quelques gouttes de jus de citron
- 2 c. à soupe de yogourt nature
- 1 bouquet de persil haché
- *Sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients, rectifier l'assaisonnement

Saladine

- 200 g de topinambour, cuit avec la peau, épluché et coupé en petits cubes de 5 mm
- 2 oignons primeur, lavés et émincés
- *2 c. à soupe de vinaigre de cidre (peut être remplacé par un autre vinaigre)
- *3 c. à soupe d'huile de colza
- 5 feuilles d'ail des ours ciselées
- *Sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients, rectifier l'assaisonnement

Sauce fine à la moutarde à l'aneth

- 50 g de yogourt nature
 - 2 c. à soupe de moutarde à l'aneth
- Mélanger tous les ingrédients.



Dresser sur des assiettes en mettant une première couche de tartare, puis le recouvrir avec la saladine.
Décorer avec un peu de persil haché.

Gigot d'agneau à la cuillère Spätzli à l'ail des ours Carottes fanes au four

Agneau à la cuillère

1 gigot d'agneau désossé de 1 kg environ déjà ficelé
10 gousses d'ail
*2 c. à soupe d'huile
2 oignons jaunes ou rouges coupés en morceaux
2 carottes épluchées et coupées en morceaux
*5 dl de vin rouge
*3 dl de bouillon de légumes ou bœuf
Bouquet de légumes : romarin, *feuille de laurier
*Sel et poivre



Préchauffer le four à 120 degrés.

Eplucher 3 gousses d'ail, les couper en morceaux, piquer le gigot à l'aide d'un petit couteau pointu, insérer les morceaux.

Assaisonner le gigot.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle, faire revenir le gigot à feu vif quelques minutes de chaque côté bien le colorer, retirer dans un cassoton, mettre au four.

Ajouter les légumes dans la poêle de la viande, les faire colorer.

Déglaçer avec le vin rouge ajouter les épices, réduire de moitié.

Mouiller avec le bouillon, porter à ébullition.

Verser ce mélange dans la cocotte du gigot.

Couvrir avec le couvercle, sceller le tour avec du papier d'aluminium.

Cuire 5 heures.

Servir le gigot dans la cocotte avec sa sauce et ses légumes, vous n'aurez pas besoin de couteau pour le découper, la viande est si tendre qu'elle se sert à la cuillère.

Dès 5h de cuisson, le gigot est cuit. La tradition veut que pour que la viande soit totalement "à la cuillère", le cuire en 2 fois, en laissant le gigot dans sa cocotte entre temps. Au total 7h00.



Spätzli à l'ail des ours

600 g de spätzli à faire sauter au beurre dans une poêle.

Juste avant de servir, ajouter un peu d'ail des ours ciselé.

Carottes fanes au four

1 botte

Préchauffer le four à 180 degrés, équeuter et laver les carottes, les cuire 2 minutes dans de l'eau en ébullition salée, égoutter, passer 10 minutes au four avec une noix de beurre.



Mousse chocolat cœur fondant framboise

200 g de chocolat noir
2 œufs frais
*2 c. à soupe de sucre glace
3 dl de crème 35% fouettée
50 g de confiture de framboise

Fondre le chocolat au bain-marie

Quand le chocolat est fondu, battre les œufs avec le sucre glace, faire mousser ajouter au chocolat fondu et mélanger.

Incorporer délicatement la crème

Dresser dans des verrines, remplir de moitié avec la mousse, ajouter une cuillère de confiture au centre, recouvrir de mousse.

Couvrir et patienter 2 heures avant de consommer. Vous pouvez préparer cette recette la veille ; cette mousse se conserve 3 jours au frigo.

Bon appétit et joyeuse Pâques !

*Non fourni