

les recettes d'Alice

Brandade de st jacques au coulis de poivrons



8 mini cocottes

125g



tendance



Printemps



Cher



30 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

16 noix de st jacques
20 cl lait tiède
4 belles pommes de terre
3 gousses d'ail

1 branche de thym
½ branche de romarin
20 cl huile d'olive

MATERIEL NECESSAIRE

Mini cocotte passoire couteau filet de sole

PREPARATION ET REALISATION

1-Eplucher les pdt et les cuire entières 20 min dans de l'eau salée. Mettre le thym, le romarin, les gousses d'ail entières et l'huile d'olive dans une petite casserole, chauffer à feu doux pour confire l'ail et laisser diffuser 15 minutes.

2- pendant ce temps, poêler à feu vif les noix de saint jacques 2 min de chaque face pour leur donner une belle coloration.

Ecraser les pommes de terre à la fourchette dans un saladier, filtrer l'huile d'olive à l'aide d'une passoire fine en pressant bien les gousses d'ail. Mélanger le tout en ajoutant le lait afin d'obtenir une consistance moelleuse.

3- Remplir les cocottes de pdt à mi-hauteur, ajouter en formant une rosace les noix saint jacques émincés en fines lamelles.

Compléter avec le reste de pommes de terre.

4- Réchauffer au bain marie à four moyen avant de servir.

Servir avec la sauce coulis à part.

CONSEILS ET ASTUCES

Remplacer par du poisson pour rendre plus abordable cette recette.

les recettes d'Alice

Coulis de poivrons



1 saucière



Traditionnel



Plat annuel



Économique



10 minutes



20 minutes



Facile

INGREDIENTS

2 poivrons
2 C. à soupe d'huile d'olive
sel et poivre

MATERIEL NECESSAIRE

PREPARATION ET REALISATION

1-Epépiner les poivrons, les couper en gros morceaux et faire revenir avec l'huile d'olive. Verser un peu d'eau à hauteur et cuire doucement, saler et poivrer. Mixer le tout en rajoutant un peu d'eau si nécessaire pour obtenir la consistance d'un coulis. Réserver.

CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice



Alice Délice

