



Menu Gourmand

OEUF COCOTTE AUX CHAMPIGNONS ET LARDONS



Facile  15 min  5 à 6 min

Ingrédients / 4 personnes :

- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 200 g de champignons
- 100g de lardons
- 100 g de gruyère râpé
- Une noix de beurre, sel, poivre, muscade

Préparation :



Faire revenir les lardons et les champignons coupés en morceaux dans une poêle. Beurrer légèrement chaque ramequin. Déposer dans chacun d'eux une cuillerée de crème fraîche et faire fondre la crème en faisant chauffer les ramequins au bain-marie.

Ajouter sur la crème fondue les morceaux de champignons et les lardons, puis casser un œuf et assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade. Parsemer le tout de gruyère râpé.

Faire cuire à four chaud th.8 (240°C) pendant 5 à 6 minutes.

GOUGÈRE



Facile  20 min  25 min

Ingrédients / 4 personnes :

- 75 g de gruyère râpé
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 25 cl d'eau
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation :

Faire une pâte à choux en faisant fondre dans une casserole le beurre, l'eau et le sel. Porter à ébullition.

Retirer du feu et ajouter la farine d'un seul coup en travaillant vivement à la spatule. Remettre sur le feu et dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache de la casserole. Retirer du feu et laisser tiédir.

Incorporer les 4 œufs, un à un, en mélangeant bien à la spatule. Ajouter à cette pâte le gruyère râpé.

Disposer en petites boules sur une plaque beurrée.

Faire cuire à four chaud (thermostat 7/210°C), jusqu'à ce qu'ils aient pris une jolie teinte dorée (environ 25 min).

Menu Gourmand

TIRAMISU AUX POIRES ou aux fruits de saison



Facile



20 min



0 min

Ingrédients / 6 personnes :

- 1 paquet de biscuits à la cuillère
- 6 poires
- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 300 g de mascarpone
- 1 pincée de sel
- cassonade ou cacao non sucré

Préparation :

Préparer 2 h à l'avance

Découper les biscuits à la cuillère en petits morceaux et en tapisser le fond des verres.

Découper les poires en petits cubes et les disposer sur les morceaux de gâteaux (au moins une poire par verre). Séparer le blanc des jaunes d'œufs. Mélanger les jaunes d'œufs, les sucres et battre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

Ajouter le mascarpone et continuer de battre pour obtenir un mélange homogène.

Ajouter la pincée de sel aux blancs d'œufs et les battre en neige ferme. Mélanger les blancs et la crème.

Avec l'aide d'une cuillère, déposer le mélange obtenu dans chaque verre. Mettre au frais.

Bonus : Au moment de servir, saupoudrer de cassonade ou de cacao non sucré.

