AGAPES APRES LA VIGILE PASCALE

PROPOSITIONS

La table est apprêtée avec une nappe blanche, des bougies, de la végétation...
Voici une proposition de plats de fête à préparer dans l'après midi. Choisissez bien !

Champignons farcis

des champignons de paris frais
1 boîte de boursin
lavez les champignons, enlevez les queues et les farcir avec 1 cuillère à café de boursin
Au four très doux pour faire fondre environ 3/4 d'heure.

Poulet à la martiniquaise façon Pascale

Coupez les blancs de poulet en petits morceaux et les faire revenir à la poêle
réservez
dans la même poêle non lavée, faire revenir les poivrons verts et rouges
réservez
dans la poêle faire cuire les raisins pour qu'ils éclaircissent
réservez
dans la poêle faire revenir l'ananas sans le jus.
réservez

faire un mélange crème, sel, poivre et curry pour colorer.
Tout mélanger, faire réchauffer

Servir avec du riz

Riz au four (spécialité de Valence en Espagne)

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:
1 plat de côtes de porc en morceaux
un beau morceau d'échine de porc débité en morceaux
2 boudins à l'oignon
2 pommes de terre
1 tomate
250 g de pois chiches
1 belle tête d'ail
1 c à soupe épices pour paella (idéalement sachet "La Carmencita")
600 g de riz rond spécial paella

Mettre 2 litre d'eau salée à chauffer.
Pendant ce temps:
Dans une cocotte mettre de l'huile d'olive et placer la tête d'ail entière au centre (j'enlève parfois l'excédent de peau quand c'est trop épais vers la "queue" et je fais quelques entailles dans chaque gousse). Elle restera dans la cocotte pendant toutes les étapes.
Faire bien dorer la viande (en plusieurs fois pour que tout soit bien doré) et saler.
Retirer la viande.
Mettre à dorer le boudin coupé en gros morceaux pendant quelques secondes. Il faut aller vite et le retirer délicatement avec une spatule car il a tendance à fondre.
Mettre les tranches de pommes de terre dans ce suc, les saler et les faire dorer. En général il faut rajouter un peu d'huile à cette étape pour aider à décoller les sucs.
Couvrir pendant 5 mn pour qu'elles précuisent. Les retirer.
Même chose avec les tranches de tomates mais on ne les laisse que quelques secondes. Saler. Les retirer.
Mettre le riz dans la cocotte pour qu'il devienne transparent. Il faut là aussi souvent rajouter de l'huile. Ajouter les épices paella et les pois chiches. Ajouter un peu d'eau, juste pour décoller tout ce qui est resté dans la cocotte. On peut même aussi un peu de vrai safran.
Puis transvaser tout le riz de la cocotte dans un grand plat qui va au four (idéalement en terre) et disposer tous les ingrédients précédents: la viande (à enfoncer au milieu du riz), et déposer en surface les morceaux de boudin, les tranches de pdt et de tomate.
Couvrir généreusement d'eau.
Enfourner à four chaud 200° et faire cuire pendant environ 40 mn. On peut le couvrir d'un papier sulfurisé à mi-cuisson pour éviter que le dessus ne sèche trop.
C'est la partie la plus délicate. Il faut surveiller et ne pas hésiter à rajouter de l'eau chaude en cours de cuisson. Le riz doit être bien cuit sans être trop mou.
Le plat peut ensuite nous attendre gentiment au four.

Fondant au chocolat et glace à la vanille ou crème anglaise

1 tablette de chocolat Nestlé dessert noir de 250 g, 100 g de beurre, ,4 œufs, 50 g de farine, 100 g de sucre en poudre

préchauffer le four th 6/7 (200° C)
dans un saladier, faites fondre le chocolat et le beurre au four micro ondes 2 minutes, à 500w.
Ajoutez le sucre, les œufs, la farine et le chocolat, mélanger bien.
Beurrez e farinez votre moule et versez la pâte à gâteau.
Faites cuire au four 8 ou 10 suivant ce que vous aimez.
A la sortie du four le gâteau peut paraître pas assez cuit ce qui est normal , laissez le refroidir puis démoulez.
Vous pouvez choisir des moules individuels ce qui est pratique pour les démouler.