

DINER du JEUDI SAINT

PROPOSITIONS



*La table est apprêtée avec une nappe blanche, des bougies, des fleurs.
Un beau pain (qui peut être fait en début d'après midi avec les enfants) et le vin sont mis en valeur.*

Voici quelques recettes qui pourront vous aider et vous inspirer :

Le plat du Seder

Pour se souvenir de la sortie d'Egypte, en rappel de la Pâque juive, on pourra préparer sur un plateau le plat du *Seder*. Vous trouverez les explications dans un document annexe. Ici, seuls les ingrédients sont remis.

Un os grillé, un œuf dur, quelques herbes amères (endive, radis, salade romaine), une herbe à feuille (céleri branche, persil), 3 pains azymes (recette plus loin)

Quelques dattes, 1 pomme, quelques noix, de la cannelle, du gingembre, une cuillère à soupe de vin rouge.

Pain azyne

Pour 30 petits pains.

500g de farine, 300 mL d'eau, 2 cuillères à café de sel, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Dans un saladier mettre la farine, le sel. Creuser un puit, y verser l'eau et une à deux cuillères d'huile d'olive. Pétrir environ 20 min afin d'obtenir une belle pâte bien lisse.

Placer la boule de pâte dans un linge, et laisser reposer pendant 1h.

Préchauffer le four à 210.

Etaler la pâte sur le plan de travail avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à une épaisseur de 2-3mm. Découper des cercles de pâtes d'environ 6 cm de diamètres avec un emporte-pièce ou un verre.

Déposer les galettes de pâte sur une feuille de papier sulfurisé, piquer les avec une fourchette et badigeonner le reste d'huile d'olive.

Mettre à cuire environ 15 minutes tout en surveillant la cuisson : il faut que les petits cercles de pain soient légèrement dorés. Laisser refroidir avant de servir.

Salades 'Herbes amères'

Ce que nous vous proposons c'est une base de mesclun, à vous de choisir vos salades selon vos goûts. Sur cette base de mesclun nous rajoutons trois ingrédients pour éviter le côté trop salade, pour amener un peu de fête et des touches de couleur.

L'important : votre assaisonnement.

1/ Laver, essorer la salade. Exemple : mâche de saison, roquette et chicorée. Disposer la dans un saladier, saler, poivrer (légèrement).

2/ Couper en lamelles fines quelques radis, éplucher et émincer l'échalote. Les disposer dans la salade avec des noisettes.

3/ Rajouter un filet généreux d'huile d'olive (ou autre huile ayant du goût) et un tout petit peu (!) de vinaigre balsamique. Soyez généreux c'est fête !

Variantes à votre goût

- Epinard, persil, en substitut de la mâche ou de la chicorée
- Oignon rouge à la place de l'échalote
- Pignons de pins, graines de sésame, graines de courge,
- Rajoutez un élément sucré : Cranberry/Canneberge ou abricot sec.

Velouté de patates douces à la poire

Pour 6 personnes.

300 gr de patates douces.

2 poires, 1 oignon, 10 g de gingembre frais râpé.

2 cubes de bouillon de volaille 1 dl d'eau, 25 cl de crème liquide, 1 cuillère à café de cannelle, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel, poivre.

Préparer l'oignon, émincer

Eplucher les patates douces et les poires, couper en morceaux, dans un fait-tout, faire revenir l'oignon, les patates douces, les poires avec le gingembre, à feu moyen pendant 5 min.

Saler, poivrer. Verser l'eau, les cubes de bouillon et la crème. Porter à ébullition, mélanger et laisser mijoter, sans couvrir et à feu doux, pendant 20 minutes. Mixer le tout.

Tarte Bolognaise

Four à 180°C (thermostat 6).

1 pâte brisée, 500 g de bifteck haché, 2 gros oignons, 1 pot de sauce tomate provençale (425g), 150 g de gruyère râpé, 4 œufs, 40 cl de crème liquide, 2 cuillères à soupe d'herbes hachées (persil, coriandre, basilic..), 5 cuillères à soupe d'huile d'olive, 40g de beurre, sel, poivre.

Oignons à faire blondir dans une poêle avec l'huile et le beurre. Ajouter le bifteck haché. Verser la sauce tomate et parsemer d'herbes. Saler, poivrer. Laisser cuire à feu moyen pendant environ 20 min. Dans un saladier battre les œufs avec la crème, saler et poivrer, ajouter au bifteck et mélanger. Répartir sur la tarte. Parsemer de gruyère râpé, mettre au four 40 min.

Spaghettis au saumon sauce citron

300g de saumon (darnes ou filets) sans peau et sans arêtes, 350 g de spaghettis, 500 g de courgettes, 1 citron, 10 cl de crème liquide, 120 g de gruyère râpé, 1 c à café de thym, 3 feuilles de menthe, 4 feuilles de basilic, 20 g de beurre salé.

Laver et couper les courgettes en fines rondelles, les poêler 2 min, dans 2 c à soupe d'huile d'olive, les parsemer de thym et de menthe ciselée, cuire 15 min à couvert en remuant de temps en temps. A mi-cuisson, saler, poivrer.

Ajouter le basilic ciselé, la crème, le jus de citron, saler, poivrer. Chauffer 2 mn, incorporer la moitié du fromage, réserver.

Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée environ 10m, couper le saumon en dés, les dorer 2 min dans le beurre et 1 c à soupe d'huile, saler, poivrer. Allonger la sauce aux courgettes avec 2 ou 3 c à soupe d'eau de cuisson des pâtes, mélanger avec les spaghettis égouttés et le saumon. Verser dans un plat à four beurré, parsemer du reste de fromage. Gratiner 5 min sous le gril du four préchauffé à 200 °C.

Saumon en croûte feuilletée

Pour 8 personnes

Temps de cuisson 30 min

1 saumon de 2,5 kg (2 filets), 2 pâtes feuilletées.

1 bouquet de persil plat, 1 bouquet de cerfeuil.

2 jaunes d'œufs, 15 g de beurre, 40 gr de farine, sel, poivre.

Préchauffer le four à th 7 (210). Ciseler le persil et le cerfeuil.

Etaler la première pâte sur un plan de travail fariné pour former un rectangle un peu plus grand que les filets de saumon.

Placer le sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé beurré. Poser un filet de poisson sur la pâte, saler, poivrer, recouvrir d'herbes.

Poser l'autre filet de saumon au dessus du premier, de manière à bien reconstituer le poisson, saler poivrer. Etaler le reste de pâte sur le plan de travail, puis recouvrir l'ensemble. A l'aide d'un couteau découper tout autour pour donner à la pâte la forme d'un poisson. Sceller les bords en les pinçant.

Badigeonner la pâte avec un pinceau trempé dans les jaunes d'œufs battus et enfourner le plat pour 15 min afin de saisir la pâte.

Poursuivre la cuisson 15 min à 180° th 6.

Servir chaud.

Tarte à l'orange

1 pâte sablée, 4 oranges, 4 œufs, 200gr de sucre semoule, 150 gr d beurre demi sel mou, 60 gr d'amandes en poudre.

Laver et râper le zeste de 2 oranges. Presser les 4 oranges. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre. Ajouter le jus et le zeste d'orange. Faire cuire le tout dans une casserole pendant 10 min à feu doux en remuant constamment. Passer dans une passoire puis ajouter le beurre et les amandes en poudre. Mélanger. Verser le tout sur le fond de tarte et mettre au four 30 min. Cette tarte se déguste froide.

Cake au citron

175 g Sucre, 120g Beurre fondu, 1 zeste de citron, 150g de farine, 80g jus de citrons (2 petits citrons), ½ c à café de levure chimique.

Mélangez le sucre, le beurre fondu,
Ajoutez le zeste, les œufs 1 à 1, la farine, la levure,
Puis le jus de citron
Cuire 30 à 45 mn dans un four à 170°

Pain

Dans l'ordre à verser dans un récipient :

- 7/8 g de sel
- 500g de farine. (Mais la pâte lève mieux s'il y a 2kg !)
- 1/2 cube de levure fraîche émiettée ou 1/2 sachet de levure sèche.
- 300 ml d'eau tiède à ajuster pour que la pâte soit bien souple et non collante. Si c'est le cas, ajouter de la farine.

Mélanger d'abord les 3 ingrédients et ajouter l'eau par le centre.

Chaque pain formé est sorti pour être malaxé et écrasé sur le plan de travail. On peut ensuite le laisser de côté le temps d'utiliser toute la farine. Une fois la pâte prête, bien malaxer le tout ensemble sur le plan de travail pour assouplir et unifier la préparation pendant au moins 5/7 minutes.

Mettre dans un four froid et clos, idéalement sur une plaque, sinon dans le saladier. Laisser lever 1h/1h30.

Prendre la pâte bien levée. Mettre en forme le pain (baguettes, boule ou pain simple : en diagonale) et le fariner. Placer, toujours dans le four froid. 1h/1,30. Attention, la pâte ne doit pas faire "flaque", indicateur qu'il y a trop d'eau. Chauffer le four à 220/240. Entailler le pain à la lame de rasoir. Enfourner 20/30mn. Laisser refroidir sur une grille pour éviter que le pain ne s'humidifie.