

Popcorn fait maison

Pour 5 personnes, 10 minutes

- * Maïs à popcorn - 1/3 tasse
- * Huile de coco (ou végétale) - 1 c. à s.
- * Huile à la truffe (ou huile d'olive) - quelques gouttes

Dans une casserole de taille moyenne, chauffer l'huile de coco (ou d'olive) sur feu vif. Verser les maïs et secouer la casserole pour les distribuer. Quand les premiers maïs commencent à s'éclater, mettre un couvercle et laisser cuire sur feu moyen. Quand il n'y a plus de bruit, le popcorn est prêt. Enlever la casserole du feu et assaisonner le popcorn avec du sel et l'huile à la truffe. Remuer.

Poulet rôti avec sauce verte au tahin

Pour 5 personnes, 10 minutes de préparation, 1h 20 de cuisson

Ma mère m'a confié son astuce maline pour garder les blancs de poulet bien juteux. Commencer la cuisson en mettant le poulet à l'envers, les jambes en l'air. Vous pourriez utiliser d'autres herbes si vous en avez - le thym ou la sarriette marchent bien.

- * Poulet fermier - 1, gros
- * Citron - 1/2
- * Ail - 10 gousses, dans leur peau
- * Origan sec - 1 c. à c.
- * Romarin - quelques branches (ou 1 c. à c. haché)
- * Huile d'olive - quelques gouttes
- * Poireau - 1, tranché
- * Échalotes - 5

Chauffer le four à 220 degrés.

Avec un couteau aigu, enlever la petite glande blanche qui se trouve sous la queue du poulet (sinon vous risquez une chaire amère). Presser le jus du citron dans la cavité du poulet et assaisonner avec du sel et du poivre. Mettre le citron pressé, l'ail et les herbes dedans. Masser l'huile d'olive sur toute la peau et assaisonner encore avec du sel et du poivre.

Disposer le poireau et les échalotes dans un plat moyen et mettre le poulet dedans, les blancs en dessous. Enfourner pendant 1 heure 20 minutes. Après les premières 20 minutes, baisser la température à 180 degrés. Pour les dernières 20 minutes, tourner le poulet, les blancs en haut.

Laisser reposer le poulet 15 minutes avant de couper. N'oublier pas de donner de l'ail, des poireaux et une échalote à chaque personne.

Plus - Garder les os pour faire un bouillon. Mettre dans une grande casserole avec 2 litres d'eau et frémir pendant une heure. Ajouter des tiges de persille, de la peau d'ognon, des carottes ou du céleri pour approfondir le gout.

Sauce verte au tahin

Assez pour un petit bol, 5 minutes

- * Tahin - 100g
- * Eau - 100ml
- * Citron - jus de 1/4
- * Sel - 1/8 c. à c.
- * Persille - une poignée, que des feuilles (garder les tiges pour mettre dans le bouillon d'après)

Dans une cruche, fouetter le tahin et l'eau avec une fourchette. Vous auriez une texture comme du miel. S'il faut, ajouter encore d'eau. Ajouter le citron et le sel et mélanger. Puis, avec un mixeur à main, intégrer la persille à la sauce. Ajouter du sel ou du citron selon vos goûts.

Légumes d'hiver rôties

Pour 5 personnes, 10 minutes de préparation plus 1 heure de cuisson

- * Fenouil - 1
- * Patate douce - 1
- * Betterave - 1 grande
- * Panais - 2 grandes
- * Butternut - 1/2, épépinée
- * Romarin - quelques tiges, feuilles hachées
- * Origan sec - 1 c. à s
- * Huile d'olive - quelques gouttes

Préchauffer le four à 180 degrés.

Nettoyer les légumes avec une brosse à légumes et couper-les grossièrement. Dans un grand plat, remuer les légumes avec de l'huile d'olive, les herbes, du sel et du poivre. Enfourner une heure.

Si les légumes ne sont pas assez dorées quand vous sortez le poulet du four, vous pourriez monter la température à 220 degrés pour les dernières 15 minutes de cuisson. Si vous préparez des légumes toutes seules (sans le poulet) vous pourriez mettre le four jusqu'à 220 degrés, et réduire le temps de cuisson.

Eton Mess à la rhubarbe et au gingembre

Pour 5 personnes, 20 minutes, plus temps de cuisson et repos

Eton Mess est un dessert traditionnel anglais, à la base de meringue, fruits et crème. C'est simple à préparer et délicieux. Cette fois, j'utilise du yaourt à la place de la crème traditionnelle, pour obtenir un plat plus léger. En été, mettre des framboises ou des fraises fraîches.

- * Blancs d'oeufs – 3
- * Sucre en poudre – 160g
- * Rhubarbe – 4 tiges
- * Gingembre – 3 gros c. à s, finement haché
- * Miel – 2 c. à s.
- * Fromage blanc ou yaourt grecque - 400g

Commencer par les meringues. Préchauffer le four à 150 degrés.

Fouetter les blancs en neige ferme avec un batteur électrique dans un grand bol. Commencer à une vitesse basse, puis monter petit à petit. Faire attention de ne pas trop battre. Ajouter le sucre en petit quantités tout en continuant de battre.

Déposer en six tas sur une plaque de four doublée de papier à pâtissier. Enfourner, réduire tout de suite la température à 140 degrés, et laisser cuire 40 minutes. Laisser refroidir dans le four au moins quelques heures, ou la nuit.

Pour la compote de rhubarbe: trancher la rhubarbe en bouts de 2 cm et mettre dans une casserole avec le gingembre, le miel, et 1 c. à s. d'eau. Mettre un couvercle et laisser frémir environs 10 minutes, jusqu'à ce que ce soit tendre. Ajouter du miel si ce n'est pas assez sucré pour vous.

Servir dans des verres individuels. Mettre quelques cuillères de compote d'abord, puis le yaourt. Casser les meringues en dessus.