

SAISON 2012 - 2013



La cuisine de
Monique et Jacqueline

Cours de Cuisine
Du Lundi 18 Mars 2013

A L'APERITIF !

**Mousse d'avocat, crème
et saumon fumé**

Recette pour 4 verrines, avec une
préparation de 15 minutes seulement !

Ingrédients : 1 avocat – 3 cuillères à soupe de surimi râpé –
1 citron vert – 8 carrés frais – 8 cuillères à soupe de crème fraîche – 2 tranches de saumon ou
même des chutes (moins cher et malgré tout très bon) – quelques œufs de saumon ou de truite –
quelques brins d'aneth – poivre.

- 1) Répartir le surimi au fond de chaque verrine.
- 2) Récupérer la chair de l'avocat, réduire en purée à la fourchette, presser la moitié du citron vert, bien remuer et verser le tout sur le surimi, déjà dans la verrine.
- 3) Mixer la crème fraîche avec les carrés frais. Poivrer. Ajouter quelques brins d'aneth. Mettre ce mélange sur l'avocat.
- 4) Couper les tranches de saumon en lamelles fines et faire des rosaces. Disposer sur le dessus de la préparation blanche.
- 5) Décorer avec les brins d'aneth restants, et quelques œufs de poisson. Arroser d'un peu de citron et donner un dernier tour de moulin de poivre.



SERVIR CES VERRINES BIEN FROIDES.

Délicieux.....

Gorgonzola au bacon

Recette pour 12 cuillères ou sur un plat, selon votre choix
avec une préparation de 10 minutes seulement !

Ingrédients : 6 tranches fines de bacon - 80 g de GORGONZOLA – 10cl de crème liquide -
12 brins de ciboulette fraîche - poivre.



Dans une poêle anti adhésive, faire griller le bacon 1 minute
environ, sans ajout de matière grasse.

Couper les tranches de bacon en 2.

Réaliser la crème de Gorgonzola, l'écraser avec la
fourchette dans un bol, verser la crème dessus, poivrer, bien
mélanger l'ensemble.

Disposer les lanières de bacon à plat sur le plan de travail,
poser dessus 1 cuillère du mélange crème gorgonzola.

Rouler les lanières et nouez les avec un brin de ciboulette.

Disposer les roulés de bacon délicatement dans 12 petites

cuillères ou autre contenant de votre choix....

SERVIR FRAIS ! Facile et très bon