

## LES RECETTES DU JOUR

### Menu

Plat traditionnel de ROUMANIE :

Soupe aux boulettes de semoule

### Soupe aux boulettes de semoule

#### Ingrédients:

##### Pour la soupe :

500 g de viande de poulet (cuisse, aile)

200 g de céleri coupé en petits dés

5 Carottes coupées en petits dés

1 oignon

4 l d'eau

##### Pour les boulettes :

2 œufs

3 cuillères à soupe d'huile

8 cuillères à soupe de semoule fine de blé

Sel

Persil frais haché

#### Préparation :

Faire bouillir tous les ingrédients pour la soupe pendant 40 minutes

Arrêter le feu et enlever la viande

Dans une assiette, battre les œufs, ajouter l'huile, le sel, la semoule en pluie fine. Remettre la soupe sur le feu très réduit et y ajouter les boulettes avec une cuillère à soupe. Laisser cuire encore 10-15 mn

À la fin, ajouter le persil

## LES RECETTES DU JOUR

### Menu

#### Plat traditionnel de la Normandie :

Tarte normande au camembert et aux endives caramélisées

Escalope de dinde aux pommes

Douillons aux pommes

### Tarte Normande au Camembert et aux endives caramélisées

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes à 180°C

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte brisée du commerce ou maison
- 5 endives
- 3/4 d'un camembert
- 10 cl de crème liquide
- 1cc de sucre
- sel et poivre

### Recette

Laver et couper les endives en longs bâtonnets. Couper le camembert en lamelles. Préchauffer le four à 180°C.

Faire sauter les endives à la poêle avec une noisette de beurre jusqu'à ce qu'elles ramollissent.

Les saupoudrer de sucre et les faire caraméliser.

Battre les œufs avec la crème, saler et poivrer.

Etaler la pâte et la déposer dans le moule à tarte préalablement beurré.

Y déposer les endives égouttées, puis y répartir les morceaux de fromage. Verser par dessus le mélange œufs/crème.

Enfourner et laisser cuire 30 à 40 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Pour accompagner cette délicieuse tarte, une salade de mâche est idéale

## Escalopes de dinde aux pommes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 escalopes de dinde
- 2 pommes
- 1 cuillère à soupe de Calvados
- 1 cuillère à café de persil
- 4 cuillères à café de crème fraîche
- sel

Recette :

Coupez les escalopes de dinde en fines lamelles et les pommes en tranches minces. Mettre les escalopes et les pommes dans un saladier. Ajoutez le Calvados et le persil

Répartir le mélange sur 4 carrés d'aluminium beurrés. Salez et poivrez. Nappez chaque papillote d'une cuillère à café de crème fraîche.

Fermez les papillotes et faire cuire 15 minutes au four préchauffé à 190°C

## Douillons aux pommes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 mn

**Ingrédients pour 4 personnes :**

- 4 pommes
- 250 grammes de pâte feuilletée pur beurre
- sucre + Cassonade
- 1 jaune d'œuf battu avec 3 cl d'eau
- Cannelle

**Recette :**

Peler les pommes en les laissant entières et les vider pour enlever les pépins ; conserver les pelures et les hacher finement.

Abaisser la pâte feuilletée et la découper en quatre grands carrés.

Poser une pomme sur chaque carré ; verser dans le creux un peu de sucre, une parcelle de beurre et saupoudrer d'une pincée de cannelle.

Refermer la pâte et souder à l'eau.

Dorer chaque douillon avec un jaune d'œuf et cuire au four pendant 45 minutes environ.

Au moment de servir, mélanger la cassonade avec la peau hachée des pommes ; saupoudrer cet appareil sur le dessus des douillons et passer 30 secondes au grill pour les colorer.



## **LES RECETTES DU JOUR**

### **Plat traditionnel du PORTUGAL : Morue et ses pommes de terre, sauce et riz**

#### **Ingrédients pour 6 personnes :**

Huile d'olive  
2 oignons moyens  
1 gousse d'ail  
1 poivron vert  
Concentré de tomates  
1 verre de vin blanc  
Sel et poivre blanc  
6 morceaux de morue  
Farine de blé  
Huile pour frire  
6 pommes de terre  
350 g de riz  
1 cube Knorr



#### **Recette :**

##### **Préparation du poisson :**

Couvrir le fond d'une poêle d'huile et laisser chauffer.

Fariner les morceaux de morue (préalablement dessalés) et les faire frire dans la poêle.

##### **Préparation de la sauce :**

En même temps, dans une autre poêle, mettre l'huile d'olive et les oignons coupés en rondelles. Laisser les blondir un peu. Ajouter l'ail coupé en petits morceaux et mélanger. Ajouter le vin blanc et un peu d'eau, le concentré de tomates, le poivron coupé en fines lamelles, le sel et le poivre.

Laisser mijoter à feu moyen.

##### **Préparation des frites :**

Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles fines et les frire.

##### **Préparation du riz :**

Couper l'oignon en lamelles et l'ajouter à l'huile dans une casserole, laisser blondir, ajouter de l'eau, du sel (selon votre goût) et le cube.

Au bouillon, ajouter le riz et laisser cuire à feu doux environ 20 mn.

Servir sur un plat la morue et les frites, avec la sauce. Servir le riz à côté.