

Salade de haricots rouges, toasts de chèvres et noix

Pour 2 personnes :

Ingrédients :

½ boîte de haricots rouges égouttés

¼ de bûchette de fromage de [chèvre](#)

½ baguette

1 cuillère à soupe de jus de [citron](#)

1 cuillère à soupe de coriandre fraîche

1 cuillère à soupe d'[huile d'olive](#)

1 cuillère à [café](#) de cumin en poudre

1 poignée de noix

Etapes de la recette :

Égoutter et rincer les haricots rouges.

Dans un saladier, verser les haricots rouges et la coriandre fraîche ciselée.

Mélanger le cumin, l'huile d'olive et le jus de citron.

Verser sur la salade et mélanger.

Couper la ½ baguette en toasts de largeur égale. Les faire toaster.

Couper des rondelles de chèvre et les déposer sur les toasts encore chauds.

Servez.

Purée de patate douce et steak végétal

Purée de patates douces :

Pour 2 personnes :

Ingrédients :

300g de patates douces

10cl de crème fraîche

Huile d'olive

Sel

Poivre

Etapes de la recette :

Mettre une grande quantité d'eau à chauffer. Eplucher les patates douces et les couper en petits morceaux.

Les faire cuire dans l'eau à ébullition pendant 10 min.

Passer les patates cuites au mixer avec la crème et de l'huile d'olive à volonté.

Saler et poivrer.

Steak végétal de champignons

Pour 2 personnes :

Ingrédients :

500 g de [champignons](#) de Paris

1oignon rouge

2 gousses d'ail

4 cuillères à soupe de crème végétale ou sauce tomate

Farine

Huile d'olive

Herbes de Provence

Cumin (*ou autres épices au choix*)

Sel et poivre

Étapes :

1. Éplucher et couper finement l'oignon, puis le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.
2. Émincer les champignons et les rajouter dans la poêle avec l'oignon. Recouvrir d'un couvercle et laisser cuire environ 15 min. Il faut que les champignons rendent un peu leur eau.
3. Rajouter les gousses d'ail écrasées. Laisser griller un petit peu.
4. Enlever le surplus d'eau de la poêle et mettre la préparation au mixeur avant de la déposer dans un saladier.
5. Mélanger les champignons avec la sauce tomate ou la crème. Assaisonner avec les épices, le sel et le poivre. Si la préparation colle un peu au doigt, saupoudrer un peu de farine.
6. Pour former les steaks, prendre une grosse cuillère de ce mélange et le placer directement dans une poêle légèrement huilée. Il faut le tasser un peu pour ne pas qu'il soit épais.
7. Laisser cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes. Le steak doit être doré des deux côtés, mais pas grillé.

Les steaks seront peu mou une fois cuits. Pour qu'ils aient plus de tenu, n'hésitez pas à les laisser reposer 30 min avant de les réchauffer pour les manger. Ils se conservent très bien au frigo dans une boîte hermétique pendant plus ou moins 2 jours. Ils peuvent aussi être congelés si vous souhaitez les manger plus tard !

Tiramisu au citron

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 250 g de biscuits cuillers
- 250 g de mascarpone
- 2 citrons jaunes non traités
- 3 œufs extra frais
- 100 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème fleurette bien froide
- 3 c. à soupe de lemon curd
- 4 c. à soupe de Limoncello

Coupez en deux et pressez un citron jaune afin de récupérer son jus. Mélangez le jus de citron avec 50 g de sucre en poudre et le Limoncello dans un bol. Réservez de côté.

Prélevez le zeste de l'autre citron jaune et râpez-le finement.

Montez la crème fleurette en chantilly bien ferme, à l'aide d'un batteur électrique.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Montez les blancs d'œufs en neige bien fermes, toujours à l'aide du batteur électrique.

Battez les jaunes d'œufs avec 50 g de sucre en poudre dans un saladier jusqu'à ce le mélange blanchisse.

Ajoutez-y le mascarpone, le lemon curd et le zeste râpé de citron (réservez-en un peu pour la décoration), puis remuez bien jusqu'à obtenir une crème bien lisse et épaisse.

Recouvrez un plat creux de papier sulfurisé.

Trempez successivement la moitié des biscuits cuillers dans le mélange au Limoncello, puis déposez-les bien à plat et côte à côte dans le fond du plat.

Recouvrez les biscuits cuillers avec la moitié de la préparation au mascarpone.

Trempez à nouveau le restant de biscuits cuillers le mélange au Limoncello, puis placez-les, toujours bien à plat et côte à côte, sur le dessus.

Recouvrez avec le restant de préparation au mascarpone, puis lissez bien la surface avec une spatule.

Recouvrez le plat de film alimentaire, placez le tiramisù au frais pendant 4h minimum avant le service.

Au moment de servir, sortez le tiramisù du frais, retirez-en le film alimentaire et parsemez-le de zeste râpé de citron.

Dégustez bien frais.