

Assiette pascale



Elle peut être proposée à l'apéro ou en entrée...

Voici ma composition :

Cornets garnis , boulettes façon pâté de Pâques , brochettes de tomates cerises et œufs de caille durs, œufs de caille mimosa, omelette aux herbes.

Les recettes :

Cornets garnis

Avec l'appareil Tupperware « Cornets Party » réaliser des cornets en pâte feuilletée. Une fois refroidis, les remplir de fromage blanc ail et fines herbes et terminer par des œufs de lump.

On peut les remplacer par de petites bouchées feuilletées du commerce prêtes à garnir.

Boulettes surprise

Faire cuire des œufs de caille, 4 mn pour les avoir durs.

Avec une farce (achetée toute prête (ici : volaille aux morilles) faire des boules dans lesquelles on insère un œuf dur qui doit être entièrement caché. Faire chauffer de l'huile dans une sauteuse et y mettre les boulettes (farinées) à frire doucement, sans les brusquer, environ ¼ h. Puis égoutter sur du papier absorbant et laisser refroidir. Les partager ensuite en deux avec précaution afin de ne pas abîmer l'intérieur des œufs.

Œufs mimosa

Comme pour des œufs de poule, faire cuire des œufs durs (4 mn pour les œufs de caille). Laisser refroidir et écarter avec soin. Les couper en 2. Mélanger la moitié des jaunes avec de la mayonnaise et remettre dans les demi-œufs, puis décorer avec le reste des jaunes (mimosa) et du persil.

Omelette aux herbes

Battre 3 œufs (de poule cette fois) avec une bonne poignée de persil haché, autant d'épinards cuits et hachés grossièrement, des brins de ciboulette hachés, une càs bombée de farine et enfin sel et poivre.

Faire cuire l'omelette dans un peu d'huile et dans une petite poêle ; bien la laisser dorer sur les 2 faces et laisser refroidir avant de la couper en carrés un peu épais.

Bonnes fêtes de Pâques !!!