

Gravlax de saumon et crème de panais

Préparation : 45 mn. Repos : 48 h
Cuisson : 25 mn. Pour 10 personnes :
Pour le gravlax : 1 filet de saumon d'1 kg
 2 oignons. 1 bouquet d'aneth
 1 branche de céleri. 2 carottes
 1 bouquet de persil. 4 clous de girofle
 4 grains de coriandre. 4 grains de poivre
 1 pincée de piment. 1 pincée de cumin
 1 c. à soupe de cognac. 20 g de sucre
 1 l d'huile d'arachide. 35 g de gros sel

Pour la crème de panais :

450 g de panais
 1 pomme de terre
 1 oignon. 1 l de bouillon de légumes
 30 g de beurre
 3 c. à soupe de crème



- Préparez le gravlax. Lavez et ciselez le persil et l'aneth. Épluchez les oignons et les carottes. Coupez-les ainsi que le céleri en petits dés.
- Ôtez avec une pince à épiler les éventuelles arêtes et placez le

saumon dans un plat. Répartissez dessus le sel, le sucre, les épices, les herbes et la brunoise de légumes. Ajoutez le cognac et suffisamment d'huile pour recouvrir le saumon. Enveloppez le plat dans du film alimentaire et laissez mariner 48 h.

- Le jour même. Épluchez et coupez en morceaux les panais et la pomme de terre. Émincez l'oignon, faites-le revenir dans une casserole avec le beurre, puis ajoutez les légumes et le bouillon, couvrez et faites cuire 25 mn.

- Égouttez les légumes et réduisez-les en purée. Ajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement. Réservez.

- Sortez le saumon du plat, ôtez la garniture et l'excédent d'huile en l'essuyant avec du papier absorbant.

- Servez en tranches très fines avec la crème de panais tiède ou froide.

Petits pains au safran

Préparation : 35 mn.
Repos : 2 h 30
Cuisson : 12 mn.
Pour 40 pièces :
 850 g de farine
 1/2 dl de sucre
 50 g de levure fraîche de boulanger
 100 g de beurre
 4 dl de lait entier
 1 œuf. 2 c. à café de sel
 1 pincée de safran

Pour décorer : 1 œuf. 50 g de raisins secs



- Faites fondre le beurre dans une casserole et versez-y le lait avec le safran.
- Émiettez la levure de boulanger dans un grand saladier. Versez le mélange beurre-lait sur la levure pour la diluer. Ajoutez l'œuf, le sucre et le sel en remuant, puis la farine, petit à petit, jusqu'à ce que la pâte soit assez consistante pour être travaillée à la main sans coller. Laissez reposer à température ambiante 2 h environ.
- Travaillez la pâte de nouveau et allumez le four à 200°C. Roulez la pâte en petits cylindres, puis tordez-les comme sur la photo ou enroulez-les en forme d'escargot.
- Espacez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et laissez reposer à température ambiante jusqu'à ce que les pains aient doublé de volume.
- Pour décorer. Fouettez l'œuf et badigeonnez-en chaque pain. Décorez les pains de petits raisins et faites cuire 10 à 12 mn.

Pancakes à l'eau de fleur d'oranger

Préparation : 20 mn. Repos : 2 h
Cuisson : 3 mn par pancake
Pour une vingtaine de pancakes :
 250 g de farine. 30 g de sucre
 1 sachet de sucre vanillé
 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
 60 g de beurre (+ 30 g pour la cuisson)
 30 cl de lait. 2 œufs. 1 pincée de sel



- Faites fondre 60 g de beurre. Dans une jatte, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez les œufs puis délayez la pâte au fouet en versant le

lait parfumé avec l'eau de fleur d'oranger. Incorporez le beurre tiède.

- Faites reposer la pâte au moins 2 h.
- Faites cuire les pancakes comme de petites crêpes épaisses. Dégustez chaud.

Tarte au chocolat et aux noix du Brésil

Préparation : 30 mn. Cuisson : 35 mn
Pour 6/8 personnes :
Pour la pâte : 250 g de farine complète
 140 g de beurre. 1 pincée de sel
Pour la garniture : 150 g de noix du Brésil
 160 g de beurre fondu. 55 g de farine



45 g de cacao.
 250 g de sucre. 3 œufs
 1 c. à café d'extrait de vanille

- Préparez la pâte. Mélangez dans un saladier la farine avec le sel. Ajoutez le beurre

froid en petits morceaux et travaillez du bout des doigts en versant 3-4 cuillères à soupe d'eau froide de façon à obtenir une pâte homogène.

- Façonnez en boule, enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur. Préchauffez le four à 180°C.

- Préparez la garniture. Dans un saladier, mélangez le beurre fondu et la farine.

- Ajoutez le cacao en mélangeant bien. Incorporez alors le sucre, la vanille et les œufs. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez les noix.

- Étalez la pâte et tapissez-en un moule à tarte beurré et fariné. Versez la préparation sur la pâte et enfournez pour 35 mn.

- Dégustez tiède ou froid.

Glögg de cidre aux fruits secs

Préparation : 20 mn. Cuisson : 15 mn
Repos 1 h. Pour 8 personnes :
 1,5 l de cidre. 1/2 l de jus de pomme



5 gousses de cardamome entières
 4 anis étoilés
 100 g de sucre
 1/2 c. à café de poudre de gingembre
 2 bâtons de cannelle
 1 gousse de vanille fendue
 Le zeste d'1 orange bio
 Le zeste d'1 citron bio

100 g d'abricots secs
 100 g d'airelles séchées

- Versez tous les ingrédients dans une casserole et chauffez doucement jusqu'à ébullition. Stoppez le feu et laissez macérer 1 h.

- Juste avant de servir, portez de nouveau à ébullition, filtrez et servez bien chaud avec de petits biscuits aux épices.