

Roulés de poulet Parme, chèvre, tomates séchées, sauge et basilic



(pour 2/3)

*3 blancs de poulet coupés en fines lamelles
9 tomates séchées
4/6 tranches très fines de jambon de Parme
200 g de fromage de chèvre frais
basilic et sauge frais
poivre*

Sur un film alimentaire, déposer les tranches de poulet dessus en rectangle. Déposer par-dessus les tranches de jambon. Etalez à une extrémité une couche de fromage de chèvre. Posez dessus des feuilles de basilic et de sauge ainsi que les tomates séchées. Roulez ensuite comme pour réaliser des sushi. Si vous avez un tapis pour cela, pressez bien à chaque enroulement pour serrer le roulé bien fermement.

Enfermez bien le roule dans le papier film. Déposez-le dans un panier vapeur (panier de bambou ou passoire au-dessus d'une casserole d'eau bouillante et couvrez) et cuisez environ 40 minutes.

Faites attention en sortant les roulés du film alimentaire. Laissez refroidir un peu puis découpez en tranches. Vérifiez la cuisson de la viande des quelques premières tranches. Si ce n'est pas assez cuit, remettez à la vapeur pendant quelques minutes.

Hasselback potatoes de Nigella



(pour 2)

*4/6 pommes de terre moyennes ou 8/12 petites pommes de terre nouvelles
3 cs de beurre
5 cs d'huile d'olive*

Epluchez les pommes de terre. Pour la découpe, posez-les dans le creux d'une cuiller en bois et tranchez-les sans aller jusqu'au bout.

Préchauffez le four à 205 °C (220 °C pour les grosses pommes de terre).

Faites fondre le beurre avec l'huile. Posez les pommes de terre côté coupé en-dessous d'abord puis face normale ensuite, en laissant dorer chaque face quelques minutes. Arrosez la face coupée de beurre fondu. Transférez les pommes de terre sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson. Arrosez-les du beurre fondu et faites cuire pendant 45 minutes (petites) ou 1h10 (grosses).