



Entrée

Entre la poire et le fromage, une douceur qui va tous les bluffer.

Tarte aux poires et au roquefort

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min • Cuisson : 40 min

- 1 rouleau de pâte brisée
- 4 poires, 4 œufs
- 200 g de roquefort, 250 g de brousse
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 60 g de noisettes décortiquées
- 10 g de beurre et 10 g de farine (moule)
- sel, poivre du moulin.

1. Chauffez le four th. 6-7 (200 °C). Déroulez la pâte et garnissez-en un moule à charnières de 20 cm beurré et fariné. Couvrez d'un papier sulfurisé et de haricots secs, faites cuire 10 min.

2. Pelez les poires, coupez-les en deux et épépinez-les. Emindez-les en trois parties. Coupez le roquefort en petits morceaux. Sortez le fond de tarte du four, retirez le papier et les haricots et réenfournez pour 5 min pour sécher le fond.

3. Mélangez la brousse, la crème, les œufs et les noisettes concassées. Salez peu et poivrez. Versez sur le fond de tarte, garnissez de roquefort et de poires en rosace. Cuisez 25 à 30 min.
LE BON VIN : un coteaux-du-layon à 10-12 °C.

Conseil

Choisissez, si vous en trouvez, des poires doyenné-du-comice très parfumées.

Roulades de soles gratinées aux amandes

Pour 4 personnes
Préparation : 25 min • Cuisson : 35 min

- 12 filets de sole
- 3 grosses carottes
- 2 échalotes
- 100 g d'amandes effilées
- 20 cl de Noilly Prat
- 1 c. à c. bombée de fumet de poisson déshydraté
- 1 jaune d'œuf
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre
- 1 dosette de safran en poudre
- sel, poivre.

1. Pelez les carottes et les échalotes. Coupez les carottes en quatre dans la longueur et hachez les échalotes. Faites cuire les bâtonnets de carotte à l'eau bouillante salée 10 min environ, puis égouttez-les : ils doivent rester encore légèrement croquants.

2. Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C). Étalez les filets de sole, salez-les et poivrez-les. Disposez un bâtonnet de carotte transversalement. Roulez bien le tout et maintenez fermé avec une pique en bois.

3. Étalez les échalotes dans un plat beurré allant au four. Déposez dessus les roulades, couvrez de Noilly et de fumet dilué dans 15 cl d'eau. Recouvrez de papier aluminium, puis faites cuire 15 min.

4. Réservez les roulades au chaud dans du papier d'alu. Allumez le gril du four. Versez le jus de cuisson dans une casserole, ajoutez le safran et la crème, faites réduire de moitié sur feu vif. Remettez les roulades dans le plat du four.

5. Dans un bol, battez le jaune au fouet et versez la sauce dessus en filet, en fouettant. Nappez-en les roulades, saupoudrez d'amandes et passez 3-4 min sous le gril.

LE BON VIN : un bordeaux blanc sec (graves) servi à 10-12 °C.

Conseil

Cuisez les roulades avant le dîner, mais faites la sauce au dernier moment.



Plat

Un classique que vos ainés savent apprécier.