

DEJEUNER PRINTENIER POUR ADULTES

Côtes d'agneau grillées

Pour 3 personnes, 20 minutes plus le temps de mariner

- * Romarin - 1 c. à s, haché
- * Baies rouges - 1 c. à s
- * Sel de mer - une grosse pincée
- * Huile d'olive - une goutte
- * Côtes d'agneau - 6

Dans un pilon et mortier, écraser le romarin, le poivre, le sel et l'huile. Masser l'agneau avec. Couvrir et mettre dans le frigo pendant quelques heures, ou pendant la nuit.

Faire chauffer un gril en fonte sur feu vif.

Cuire les côtes pendant 4 minutes, puis tourner-les et cuire encore quelques minutes, jusqu'à la cuisson préférée.

Salsa verde

Un bol, 10 minutes

- * Persil frais - une grosse poignée (avec tiges), hachée grossièrement
- * Coriandre frais - une grosse poignée (avec tiges), hachée grossièrement
- * Mente fraîche - 10 feuilles
- * Ail - 1 gousse, épluchée et haché
- * Filets d'anchois marinés - 10
- * Câpres - 2 c. à s, égouttées
- * Huile d'olive - quelques gouttes

Mettre toutes les ingrédients, avec seulement 2 c. à s. de l'huile d'olive, dans un mixer. Mixer jusqu'à obtention d'une pulpe épaisse.

Avec le mixeur en marche, arroser d'un filet d'huile d'olive jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.

Purée de patate douce

Pour 3, 10 minutes, plus 50 minutes au four

- * Patate douce - 2 ou 3
- * Huile d'olive - une goutte
- * Paprika - une pincée
- * Ail - 4 gousses
- * Beurre - 30g

Préchauffer le four à 210 degrés C.

Couper grossièrement les patates douces. Mettre dans un plat moyen. Ajouter l'huile d'olive, le paprika, du sel et du poivre. Remuer.

Enfourner pendant 35 minutes.

Ajouter les gousses d'ail (avec la peau) and garder au four encore 15 minutes.

Enlever et jeter la peau de l'ail (attention! c'est chaud!). Ajouter le beurre, puis écraser les patates douces. Vous pourriez utiliser un mixeur à main pour une texture plus lisse.

Épinards au beurre

Pour 3 personnes, 10 minutes

* *Épinards* - 600g

* *Beurre* - 1 c. à s.

Laver les épinards et enlever les tiges (conserver-les pour un frittata, une soupe, un wok...). Mettre les feuilles dans une très grande casserole. Faire bouillir une bouilloire. Verser l'eau dans la casserole. Remuer pour bien faner toutes les feuilles. Égoutter.

Remettre les épinards dans la casserole et ajouter le beurre, du sel et du poivre. Remuer encore.

Tartelettes au citron

4 tartelettes, 45 minutes, plus temps au frigo

Pour la pâte:

* *Farine de blé* - 100g

* *Sel* - une pincée

* *Beurre doux (frais)* - 50g haché grossièrement

Pour la crème au citron:

* *Citron* - zeste et jus de 4

* *Beurre* - 100g haché grossièrement

* *Sucre* - 1/2 tasse

* *Oeufs* - 3, plus un jaune de plus

4 moules à tartelette (10cm)

Commencer avec la pâte.

Mettre la farine, le sel et le beurre dans le bol d'un mixeur et pulser jusqu'à ce que la texture ressemble à la chapelure. Ajouter une demi c. à s. d'eau fraîche et continuer à pulser jusqu'à ce que la pâte se regroupe dans une seule masse. Ajouter encore quelques gouttes d'eau s'il faut.

Emballer la pâte avec un film alimentaire et mettre dans le frigo pendant au moins 30 minutes.

Préchauffer le four à 190 degrés C.

Enlever la pâte du frigo (si ça fait déjà plus qu'une heure que la pâte est au frais, enlever-la 10 minutes avant de la travailler).

Couper la pâte en quarts. Étaler les quarts sur un plan de travail fariné jusqu'à 5mm d'épaisseur. Déposer-les dans les moules à tartelettes, virant des bulles d'air entre la pâte et le métal. Piquer les fonds avec une fourchette.

Enfourner pendant 12 minutes, jusqu'à qu'elles soient dorées. Mettre à côté.

Pour faire la crème au citron, mélanger le zeste, le jus, le beurre et le sucre dans un bol résistant à la chaleur. Créer un bain-marie en disposant le bol au dessus d'une casserole avec de l'eau frémissante. Éviter que l'eau touche le bol. Rémuer de temps en temps jusqu'à ce que le beurre fonde.

Faire battre les oeufs dans un autre bol et ajouter à la bain-marie. Faire cuire pendant 15 minutes, en rémuant souvent, jusqu'à ce que la crème épaississe.

Pour servir, répartir la crème dans les fonds des tartes et saupoudrer avec du sucre glacé.