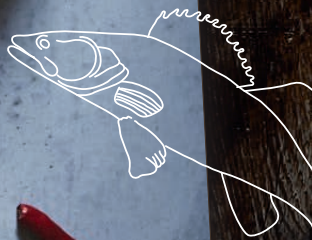




PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



# FILETS DE CABILLAUD ET BEURRE À L'HARISSA



# FILETS DE CABILLAUD ET BEURRE À L'HARISSA



Pour 4 personnes

## INGRÉDIENTS

4 filets de cabillaud  
(environ 800 g)  
3 c. s. d'huile d'olive  
Zeste et jus d'un  
demi-citron vert bio  
Poivre noir du moulin  
80 g de beurre mou  
1 gousse d'ail finement  
hachée  
1 c. s. de feuilles de  
menthe poivrée finement  
hachées  
½ c. s. de coriandre  
finement hachée  
1 à 3 c. c. de harissa  
(facultatif)  
Une pincée de cumin  
1 piment rouge finement  
haché  
100 g de roquette  
1 c. s. de vinaigre de vin  
rouge  
Sel  
1 citron vert, coupé en  
quartiers

## PRÉPARATION

Placer les filets de poisson dans un récipient. Mélanger 2 c. s. d'huile d'olive avec le poivre, le zeste et le jus de citron vert, puis recouvrir chaque côté des filets de ce mélange.

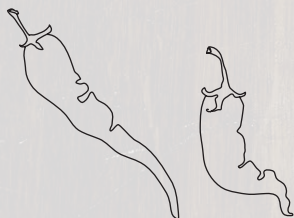
Faire mariner une demi-heure au réfrigérateur.

Pendant ce temps, mélanger le beurre mou, l'ail, les herbes, l'harissa, le cumin et quelques pincées de sel dans un bol. Réserver au réfrigérateur.

Placer le gril en aluminium sur la table de cuisson à induction et allumer en position 7. Griller les filets de poisson 4 minutes de chaque côté et assaisonner avec du sel.

Rincer et sécher la roquette, puis la déposer sur un plat. Assaisonner avec le reste d'huile d'olive, du vinaigre de vin, du sel et du poivre. Poser les filets de cabillaud grillés sur la roquette, puis verser le beurre à l'harissa sur le poisson. Parsemer de piments rouges hachés.

Servir avec les quartiers de citron vert.





PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



# TARTE RUSTIQUE AUX MIRABELLES



De Mégane  
@megandcook



# TARTE RUSTIQUE AUX MIRABELLES

## INGREDIENTS

### POUR LA PÂTE

320 g de farine  
3 c. s. de sucre  
1/2 c. c. de sel  
120 g de poudre de  
noisettes  
350 g de beurre froid  
4 à 6 c. s. d'eau

### POUR LA GARNITURE

800 g de mirabelles  
1 c. s. de maïzena  
2 c. s. de sucre roux  
1 filet de jus de citron  
50 g de poudre de  
noisettes

### POUR LA DORURE

1 œuf  
Sucre roux

### POUR SERVIR

Glace à la vanille

## PREPARATION

Laver et dénoyauter les mirabelles. Les mélanger avec la maïzena, le sucre roux et le jus de citron.

Laisser macérer 15 minutes.

Préchauffer le four à 180 °C.

Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Parsemer la pâte de poudre de noisettes.

Disposer les mirabelles sur la pâte en commençant par l'extérieur, en laissant un bord de 4 cm. Rabattre la pâte sur les mirabelles. Battre l'œuf, badigeonner le pourtour de la tarte à l'aide d'un pinceau et le parsemer de sucre roux.

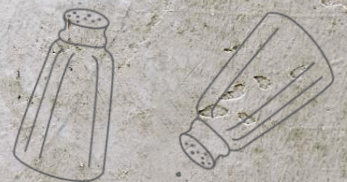
Enfourner 30 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

MIAM!





PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877

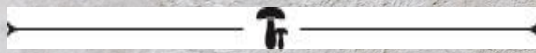


# CRÈME DE GIROLLES



De Julien Gaulet  
@frenchnakedchef

# CRÈME DE GIROLLES



## INGREDIENTS

200 g de girolles  
fraîches  
30 g de lard fumé en  
lardons  
30 g de beurre  
20 cl de crème fraîche  
liquide

Quelques pluches  
de cerfeuil  
2 échalotes  
Sel & poivre

## PREPARATION

Laver rapidement les girolles dans de l'eau froide et les égoutter.

Dans une poêle, faire revenir au beurre les girolles.

Ajouter les échalotes hachées avec les lardons. Laisser mijoter pendant une dizaine de minutes. Assaisonner.

Ajouter la crème et laisser et mijoter 5 minutes Mixer et dresser. Ajouter le cerfeuil et servir aussitôt



MIAM!