

Menu de printemps à Troplong Mondot

... Entrée ...

Poêlée de légumes de printemps

Ingrédients pour 6 personnes

...

4 oignons émincés

4 gousses d'ail émincées

200 g de fèves

200 g de petits pois

Des tranches fines de ventrèche

...

Faire fondre l'ail et l'oignon dans de l'huile d'olive. Faire griller doucement la ventrèche à part après avoir enlevé le gras. Ajouter dans la poêle avec les fèves, les petits pois et laisser rissoler 20 minutes : c'est prêt !



... Plat ...

Agneau grillé et purée d'olives

Ingrédients pour 8 personnes

...

Une belle pièce d'agneau

2 pommes de terre par personne

Une boîte d'olives noires dénoyautées

3 gousses d'ail

macérées (confites)

dans l'huile d'olive

Sel et poivre

Huile d'olive

...

Préparation de la purée :

Mixer les olives, les gousses d'ail et l'huile d'olive. Faire cuire à la vapeur les pommes de terre. Ecraser les pommes de terre à la fourchette, y ajouter les olives mixées et bien mélanger. Ajouter le sel et le poivre à votre goût. Servir avec l'agneau grillé au four assaisonné de sel, de poivre et de thym.

... Dessert ...

Clafoutis de cerises

Ingrédients pour 6 personnes

...

500 g de cerises noires

125 g de farine, 100 g de sucre

1 pincée de sel, 3 oeufs

2 verres de lait, 2 cuillerées

à soupe de beurre

...

Faire chauffer le four à 250°C, thermostat 7. Laver les cerises et enlever les queues.

Beurrer un plat à four assez grand et disposer les fruits dans le fond. Dans un saladier, mettre la farine, puis faire un creux au milieu pour y déposer le sucre, le sel et les oeufs entiers. Délayer le tout, en incorporant progressivement la farine aux oeufs, puis en versant le lait peu à peu, jusqu'à obtenir une pâte lisse sans grumeaux. Verser ensuite la pâte ainsi obtenue sur les fruits. Mettre le plat au four et laisser cuire 30 mn. Servir tiède.