

Crème de concombre au lait de coco et à la coriandre



- 1 kg de petits concombres (ils ont moins de graines et d'eau en général)
- 40 cl de lait de coco
- 3 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîche
- sel fin
- le jus d'un ou deux citron vert (goûter pour adapter la quantité)

- 1.** Eplucher et épépiner les concombres, les disposer dans une passoire avec 1 c. à café bombée de sel fin, laisser égoutter 1/2 heure.
- 2.** Rincer les concombres à l'eau, les sécher puis les mixer finement avec les autres ingrédients. Réserver quelques dés pour le décor.
- 3.** Rectifier l'assaisonnement en jus de citron et en sel si nécessaire. Verser dans les verrines, ajouter les dés de concombre restants.

Crème de poivron au mascarpone et piment d'Espelette



- 1kg de poivrons verts et rouges coupés en petits dés, surgelés (de chez Picard, pour tout vous avouer...)
- 250g de mascarpone
- 1 c. à soupe rase de piment d'Espelette séché en poudre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de concentré de tomates
- sel

- 1.** Faire sauter les poivrons à feu vif dans un wok avec l'huile d'olive. Lorsqu'ils commencent à rendre du jus, ajouter le piment d'Espelette, le concentré de tomates.
- 2.** Retirer du feu, réserver 3 c. à soupe de poivrons, passer le reste au mixeur avec le mascarpone, saler en fonction du goût.
- 3.** Répartir dans les verrines, décorer de quelques dés de poivron et mettre au frais au moins 2 heures.

Oeufs-mayo aux herbes + bacon grillé



- 12 oeufs durs
- persil, ciboulette, cerfeuil ciselés
- 3 c. à soupe de mayonnaise (du commerce)
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- sel
- poivre
- 12 tranches fines de bacon ou de pancetta

1. Ecaler les oeufs, les écraser à la fourchette avec la mayonnaise et la crème fraîche. Ajouter les herbes ciselées, saler et poivrer.

2. Faire griller à sec dans une poêle très chaude les tranches de bacon ou de pancetta. Les découper en fines lamelles.

3. Répartir les oeufs au fond des verrines, ajouter des lamelles de bacon, réserver dans un endroit frais mais pas trop humide (sinon le bacon ramollit...)

Crevettes sautées à l'ail et au gingembre sur riz à sushis



- une quarantaine de crevettes moyennes, impérativement crues, décortiquées
- 3 gousses d'ail dégermées, finement hachées
- 2 cm de racine de gingembre frais, finement haché (évitiez de le râper surtout s'il est filandreux)
- sel, poivre
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 2 c. à soupe d'huile neutre
- 200g de riz à sushis japonais
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz blanc
- 2 c. à café de sel
- 2 c. à soupe de graines de sésame blond ou des feuilles de coriandre fraîche ciselées, pour le décor

1. Rincer le riz à l'eau froide pendant quelques minutes. Le faire cuire dans une large sauteuse antiadhésive dans 1,5 fois son volume d'eau, pendant 5 minutes, jusqu'à ce que toute l'eau soit absorbée. Baisser alors le feu au minimum, couvrir hermétiquement et laisser gonfler pendant 10 minutes. Enlever le couvercle, laisser le riz tiédir. Faire chauffer dans une petite casserole, le sucre, le sel et le vinaigre, jusqu'à ce que sucre et sel soient fondus. Verser en un très mince filet sur le riz tiédi, de façon à l'imprégner uniformément. Mélanger doucement avec des baguettes pour ne pas casser les grains. Laisser refroidir complètement.

2. Dans un wok, faire chauffer à feu très vif 2 c. à soupe d'huile neutre. Y jeter le gingembre et l'ail, lorsqu'ils commencent à dorer, ajouter les crevettes décortiquées. Faire sauter toujours à feu très vif et en remuant sans cesse pendant 2 minutes maximum. Retirer du feu, laisser tiédir un peu, puis ajouter l'huile de sésame. Laisser macérer au frais quelques heures (ou toute la nuit).

3. Tasser le riz froid dans le fond des verrines, ajouter par dessus 2 crevettes et verser un peu du jus de cuisson-macération. Décorer avec des graines de sésame ou de la coriandre ciselée.

© Du chant plein les casseroles...

<http://www.nataliakrskova.com/article-13589354.html>