

### **L'œuf de Pâques pané au Parmesan:** (Pour 4 pers)

- 4 gros œufs
- 400gr de mâche
- 4 tranches de pain toastées
- 1 pot de cube de parmesan au balsamique
- Huile d'olive
- Vinaigre Balsamique
- Pour la panure à l'anglaise :
  - 1 œuf
  - Farine
  - Chapelure
  - huile pour friture
  - 1 Parmigiano Reggiano

Faire cuire les œufs 6mn dans l'eau bouillante puis les écaler (retirer la coquille) méticuleusement afin de ne pas les abîmer (personnellement j'en cuis toujours 1 ou 2 de plus en réserve....).

Après cette étape un peu délicate, il faut paner les œufs à l'anglaise; ce qui consiste à les rouler successivement dans la farine (enlever l'excédent) puis dans l'œuf préalablement battu et assaisonné et enfin dans la chapelure dans laquelle vous aurez ajouté du parmesan râpé. (Pour une panure plus épaisse, ne pas hésiter à repasser votre œuf une deuxième fois dans l'œuf et la chapelure au parmesan).

Il ne vous reste plus qu'à frire vos œufs. Dès qu'ils prendront une belle coloration, sortez les et déposez les 1mn sur du papier absorbant afin d'enlever le surplus d'huile de friture. Pendant ce temps, dressez la salade assaisonnée de vinaigre balsamique, d'huile d'olive, de sel et de poivre sur les assiettes avec quelques cubes de parmesan au vinaigre et la tranche de pain toastée sur la salade. Déposez l'œuf sur la tranche de pain et servez

### **L'Agneau de sept heures** (pour 4 pers)

- 1 petit gigot d'agneau
- 5cl d'huile d'olive
- 2 gros oignons
- 1 carotte
- 1 tête d'ail en chemise
  - sauge
  - Romarin
  - Thym
- 1 verre de vin blanc
- Fleur de sel

Préchauffer le four à 120°.

Eplucher et émincer les oignons et la carotte, frotter le gigot avec le gros sel (vous pouvez ajouter des épices au gros sel, cumin et piment d'Espelette par exemple) puis le faire revenir à l'huile d'olive sur toutes les faces dans une cocotte en fonte. Ajouter les oignons et les carottes et laisser suer 5mn. Mouiller ensuite avec le vin blanc et ajouter l'ail, le thym, le romarin et la sauge.

Couvrir et enfourner pour 7 heures en arrosant de temps en temps.

Après la cuisson laissez reposer la viande 15 à 20 mn, pendant ce temps dégraisser légèrement et passer le jus de cuisson au chinois.

Servir accompagner de l'ail, confit pendant la cuisson.

### **Le Risotto au pesto d'ail rouge** (pour 4pers.)

- 320 grammes de riz arborio ou carnaroli
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
  - 1 oignon
  - 1 gousse d'ail
  - 15 cl de vin blanc sec
- 1/2 litre de bouillon de volaille ou de légumes
  - 1 pot de pesto d'ail rouge
- 50 g de parmigiano râpé (Il vous en restera de votre entrée!!!)
- 2 cuillères à soupe de mascarpone ou de crème fraîche épaisse

Ciseler l'oignon (couper en tous petits cubes de 0,5 cm).

Hacher l'ail.

Dans une casserole, faire suer l'oignon et l'ail à feu doux dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant quelques minutes sans coloration.

Ajouter le riz et faire nacrer (apparence translucide) toujours à feu doux.

Verser le vin blanc et laisser cuire jusqu'à absorption totale.

Ajouter peu à peu le bouillon en remuant régulièrement (cette étape dure de 15 à 18 minutes selon la puissance du feu).

Une fois que le riz est pratiquement cuit (il doit rester légèrement ferme), verser le pesto d'ail rouge en mélangeant le riz.

Hors du feu, ajouter le parmigiano, le mascarpone (ou la crème fraîche), saler et poivrer selon votre goût.

#### **La colombe en pain perdu...** (pour 4 pers.)

- 1 Colombe de pâques

- 2 œufs

- 10cl de lait

- 1 cuillère de sucre en poudre

- Sucre glace

- 4 boules de glace Vanille

Battre grossièrement les deux œufs avec le lait et le sucre en poudre dans une assiette creuse.

Découper 4 tranches de 2cm d'épaisseur de Colombe et tremper les rapidement dans le mélange obtenu.

Poêler les toasts au beurre jusqu'à obtention d'une belle coloration et servir chaud saupoudrer de sucre glace (ou de sucre vanillé) et d'une boule de glace vanille.

#### **Dans votre coffret Les 4 Gourmets**

*1 Pot de cubes de Parmesan au Balsamique*

*75cl d'huile d'olive Terre dell'Abbazia*

*25cl de vinaigre Modène Jaune*

*500g de Parmesan 24 mois, frais*

*500g de riz Arborio*

*1 Pot de pesto d'ail rouge*

*1 Colombe de Pâques*

#### **Ce qu'il vous reste à acheter :**

12 œufs très frais

400g de mache

50g de farine

Huile de friture

1 petit gigot d'agneau pour 4 pers.

3 gros oignons

1 carotte

1 tête d'ail

Sauge, romarin, Thym

Fleur de sel

½ litre de vin blanc

½ litre de bouillon de volaille

50g de Mascarpone

10 cl de lait

Glace vanille

Sucre glace