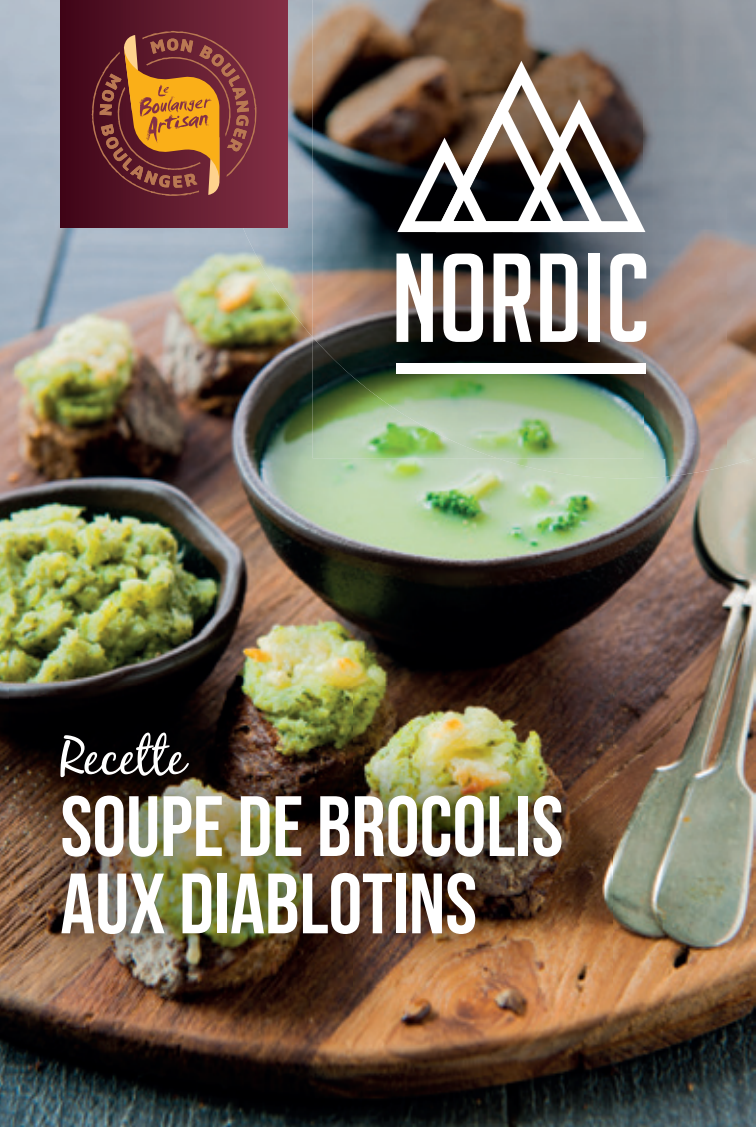




NORDIC

Recette SOUPE DE BROCOLIS AUX DIABLOTINS



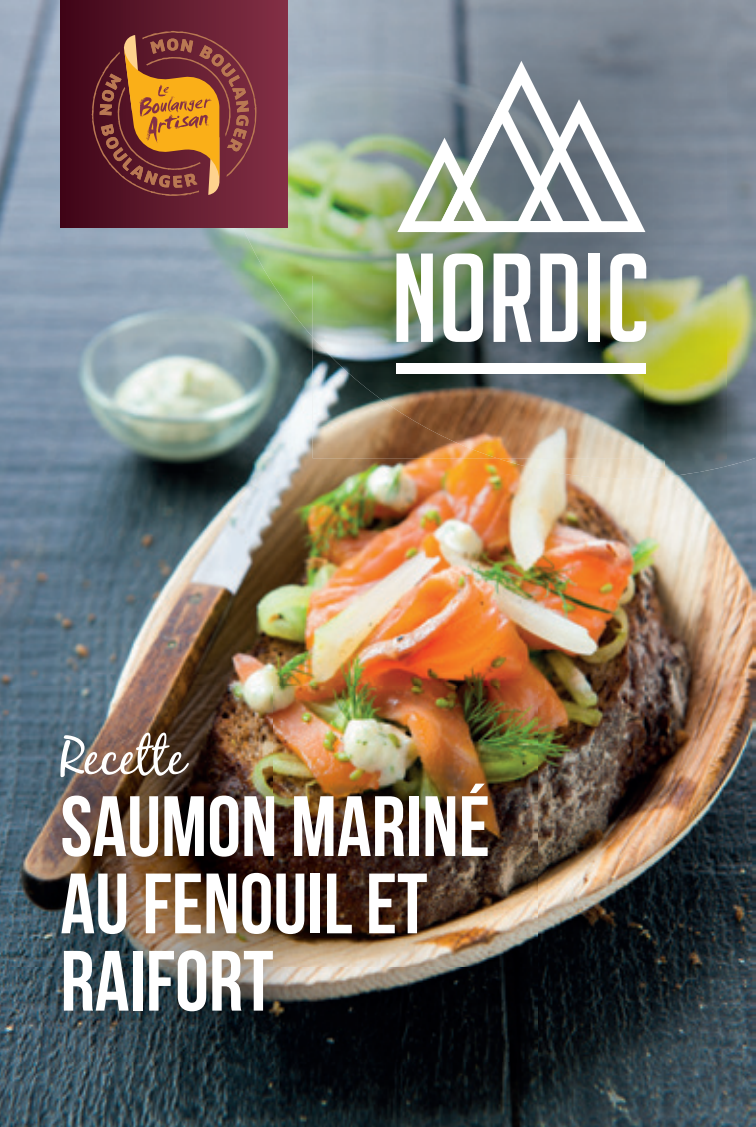
NORDIC

Recette PETIT PAIN AU HACHÉ, BETTERAVE ROUGE ET AIRELLES



NORDIC

Recette SAUMON MARINÉ AU FENOUIL ET RAIFORT



NORDIC

Recette BRUSCHETTA AU PROSCIUTTO SAN DANIELE



Recette SOUPE DE BROCOLIS AUX DIABLOTINS

INGRÉDIENTS

- 500 g de brocoli
- 1 oignon
- 1 l de bouillon de volaille
- Poivre
- 2 tranches épaisses de pain Nordique
- 100 g d'emmental râpé



RECETTE

Découpez le pain en jolies formes au choix et grillez-les.

Coupez le brocoli et l'oignon en morceaux. Faites cuire 10 minutes dans le bouillon de volaille.

Passez la soupe au chinois. Dans ce tamis, réduisez les légumes en purée avec un mixeur plongeur jusqu'à ce qu'il ne reste que la pulpe.

Enduisez les toasts de cette pulpe. Assaisonnez de poivre, saupoudrez de fromage râpé et gratinez.

Servez la soupe avec les diablotins.



Recette PETIT PAIN AU HACHÉ, BETTERAVE ROUGE ET AIRELLES

INGRÉDIENTS

- ½ kg de haché mélangé
- 10 tomates séchées au soleil hachées
- 2 c à s de persil haché
- 1 œuf
- 2 c à s de chapelure
- 1 betterave rouge précuite, en fines lanières
- 3 c à s d'ail confites
- 1 échalote en fines tranches
- 1 c à s de vinaigre de sushi
- 10 petits piments doux
- Salade



RECETTE

Mélangez le haché avec la chapelure, les tomates séchées au soleil hachées et l'œuf. Assaisonnez de persil, poivre et sel.

Mettez dans un plat à four et glissez dans un four à 90 °C jusqu'à ce que la viande atteigne 68 °C à cœur.

Faites mariner les échalotes dans 2 c à s de jus de betterave rouge et 1 c à s de vinaigre de sushi.

Mélangez les lanières de betterave rouge et le confit d'ail et enduisez le pain Nordique avec ce mélange.

Terminez avec quelques tranches de pain de viande, piment doux, salade et échalotes marinées.



Recette SAUMON MARINÉ AU FENOUIL ET RAIFORT

INGRÉDIENTS

- 350 g de saumon frais
- 125 g de gros sel marin
- 60 g de sucre fin
- 30 g de cassonade
- Poivre
- 5 brins d'aneth hachés
- ½ fenouil et fines lamelles
- 2 c à s de mayonnaise
- 1 c à s de crème de raifort
- 1 tablette de bouillon de légumes
- ½ concombre, en rubans
- Zeste d'un citron vert
- Graines de sésame au wasabi (facultatif)



RECETTE

Mélangez le sel et les 2 sucres, le poivre et l'aneth – réservez un peu d'aneth pour la sauce et la garniture. Tournez le saumon dans ce mélange et couvrez-le de papier d'aluminium. Laissez reposer au moins 10 h au frigo. Rincez soigneusement le poisson sous un jet d'eau froide. Épongez.

Cuisez le fenouil al dente dans un peu de bouillon de légumes.

Mélangez la mayonnaise, le raifort et de l'aneth. Versez dans une poche à douille.

Garnissez une tranche de pain Nordique de rubans de concombre et posez le saumon par-dessus. Répartissez le fenouil et quelques pastilles de mayo au raifort entre le saumon. Garnissez d'aneth, zeste de citron vert, sésame au wasabi et poivre.



Recette BRUSCHETTA AU PROSCIUTTO SAN DANIELE

INGRÉDIENTS

- 4 tomates, en dés
- 1 échalote
- 3 gousses d'ail
- Persil
- Romarin
- 1 c à s de câpres
- Origan frais
- Pain Nordique, en triangles
- Prosciutto di San Daniele



RECETTE

Pour la sauce :

Faites revenir l'échalote émincée. Ajoutez les dés de tomate, l'ail et les câpres et aromatisez avec le persil et le romarin. Laissez cuire 30 minutes à petit feu.

Grillez le pain Nordique. Enduisez-le de sauce et posez une tranche de jambon par-dessus.

Garnissez d'origan frais.

Servez comme encas ou tapas.

