

LES PETITS REPAS DU SOIR DE CLOTILDE

Œufs farcis (compter deux œufs par personne)

Faire durcir les œufs et les couper en deux dans la longueur. Retirer le jaune et écraser avec une petite boîte de sauce tomate à la viande. Ajouter deux cuillères à soupe de crème épaisse, saler, poivrer, garnir les blancs avec la préparation. Passer au four (vous pouvez mettre du gruyère).

Flan au camembert (2 personnes)

2 œufs ; 2 cuil. à soupe de crème épaisse ; 120 g de camembert.

Battre les œufs avec la crème épaisse, ajouter le camembert coupé en petits dés, saler, poivrer. Mettre au four 25 min au bain marie dans des petits moules individuels.



Œufs au four

Aplatir une grande tranche de pain de mie au rouleau à pâtisserie. Tapisser un moule individuel préalablement beurré, mettre une tranche de poitrine fumée autour du moule. Casser un œuf au milieu, ajouter une cuillère de crème épaisse, poivrer et mettre au four 9 min.



Bruschetta

Couper les tomates en petits dés, les mettre dans un saladier avec une bonne cuillère d'huile d'olive et du sel. Griller les tartines de pain, les froter à l'ail. Disposer généreusement sur les tartines. Manger aussitôt.

Petits feuilletés au chèvre

Pour 2 personnes : 2 petits crottins de chavignol ; 1 rouleau de pâte feuilletée ; 2 cuillères à soupe de miel ; thym ou herbes de Provence ; 1 œuf.

Dans la pâte feuilletée : découper deux ronds avec une petite assiette d'environ 15 cm de diamètre. Au centre, mettre 1 cuillère de miel, un peu de parmesan, thym ou herbes de Provence et déposer le crottin. Rabattre la pâte au dessus du crottin. Battre l'œuf, tremper le feuilleté. Mettre à four chaud. Servir sur un lit de salade avec quelques rondelles de tomates.



LES PETITS REPAS DU SOIR DE CLOTILDE

TATIN DE TOMATES

Pour 4 personnes :

- 1 pâte feuilletée ;
- 6 tomates moyennes pas trop mûres ;
- 50 g de beurre ;
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ;
- 3 cuil. à soupe vinaigre balsamique ;
- 1 cuil. à soupe sucre.

Tapisser un moule à manqué de papier sulfurisé. Laver les tomates, les essuyer et les couper en deux dans l'épaisseur. Faire fondre le beurre et l'huile dans une poêle assez grande pour contenir les tomates. Poser les tomates côté coupé en haut. Saler, poivrer, faire revenir à feu vif pendant 5 min.

Verser le vinaigre balsamique et le sucre (pas sur les tomates) secouer quelques secondes, baisser le feu laisser mijoter 20 min en retournant les tomates de temps en temps.

Préchauffer le four à 210°C. Mettre les tomates dans le moule (garder le même s'il va au four) côté bombé vers le fond.

Piquer la pâte feuilletée de quelques coups de fourchette et la poser sur les tomates en rentrant la pâte à l'intérieur. Baisser le four à 180 degrés, cuire 25 à 30 min.

Démouler la tatin sur un plat, servir aussitôt. Accompagner d'une roquette.

Sauce pour la salade

2 cuil. à soupe de mayonnaise ; 1 cuil. à soupe de miel ; 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre ; 3 à 5 cuil. à soupe d'eau selon la texture souhaitée.