

## **Stage cuisine italienne du 21 novembre 2009** : recettes pour 4 personnes

### **Sablés au parmesan (biscottini al parmeggiano)**

Préchauffer le four Thermostat 180 °

100g. de beurre

‘ ‘ farine

‘ ‘ parmesan râpé

Tout mélanger : le beurre pas trop dur fond à la chaleur des mains. Rajouter du poivre, du paprika doux et une pincée de noix de muscade. Etaler la pâte en plusieurs morceaux et y découper des formes avec un couteau ou un emporte-pièce

Cuire 5 à 6 mn dans le four descendu à 80-100 degrés. Parsemer de paprika

### **Tiramisu salé**

250 g mascarpone

‘ ‘ crème liquide

3 œufs

1 jus de citron

1 c à soupe de zeste de citron râpé

1 c à s. d'échalotes ciselées

8 blinis. 4 tranches de saumon fumé. 4 tranches de flétan fumé

Battre les œufs et le mascarpone dans un robot pendant 5 mn. Ajouter le citron et les zestes, les échalotes, du sel et du poivre. Mixer de nouveau puis ajouter la crème et battre encore.

Etaler une petite louchée sur chaque blini, parsemer de zestes. Recouvrir avec une demie-tranche de saumon et un morceau de flétan Décorer avec de la ciboulette hachée.

### **Lasagnes aux épinards, à la ricotta et au chèvre**

500g épinards frais ou surgelés

30 g de beurre

250 g de ricotta

3 briques de crème liquide

150g de bûche de chèvre ou de chèvre mi-frais

250 g de mozzarella de vache à découper en dés

50 g de parmesan

12 feuilles de lasagnes

Blanchir les épinards. Bien les égoutter puis les mélanger avec le beurre .Rajouter la ricotta, la crème et de la noix de muscade Saler légèrement et poivrer.

Dans un plat à four étaler d'abord une couche d'épinard, puis superposer 4 feuilles de lasagnes puis les épinards, du chèvre en rondelles, des cubes de mozzarella. Alternier ainsi et finir par le mélange épinards ricotta chèvre. Parsemer de parmesan et mettre à four chaud 20 à 30 mn