

Dîners improvisés

Thomas Feller

Quand vos invités arrivent
dans moins d'une heure...



FIRST
Editions

Thomas Feller

Dîners improvisés

FIRST
 Editions

© Éditions First, 2009

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Dépôt légal : 3^e trimestre 2009

Édition : Aurélie Starckmann

Mise en page : ReskatoЯ ☞

Conception couverture : Olivier Frenot

Éditions First

60, rue Mazarine

75006 Paris

Tél. : 01 45 49 60 00

Fax : 01 45 49 60 01

E-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.editionsfirst.fr

ISBN numérique : 978-2-7540-2892-9

Introduction

Plantons le décor : nous sommes un soir de semaine. Il est 19 heures, vous êtes seul(e) dans votre cuisine. Dans une heure, vos invités seront là et vous n'avez pas eu le temps de faire les courses. Pas de panique ! Il y a obligatoirement quelque chose à faire avec ce que vous avez dans vos placards, votre réfrigérateur ou votre congélateur. Pour bien recevoir, inutile de faire riche et compliqué. Mieux vaut faire simple et bon !

Commencez donc par regarder là où, a priori, vous accumulez vos réserves. Chez certains, les placards regorgent de produits épiciers ou de provenances diverses (épices, pâtes, conserves d'ici et d'ailleurs...), pour d'autres, c'est le congélateur, le réfrigérateur ou le bac à légumes qui déborde. Pour mieux évaluer vos possibilités, disposez-les sur la table de la cuisine. Sous vos yeux s'étalent désormais des denrées et produits variés, mais votre problème n'est pas réglé : qu'en faire ?

C'est là que ce livre intervient. Il est conçu en 6 parties correspondant à 6 profils :

- Vous êtes une épicerie ambulante (épices et conserves)
- Le sucré, c'est tout vous (pâtisserie)
- Le congélateur est votre ami (surgelés)
- Un petit tour du monde dans vos placards (produits asiatiques, indiens...)
- Vous vous prenez pour un maraîcher (fruits et légumes)
- Votre réfrigérateur est toujours plein (cuisine rapide et facile)

Trouvez celui qui vous ressemble et découvrez une sélection de recettes à partir des produits que vous avez. S'il vous manque un ingrédient, remplacez-le par ce qui s'en rapproche le plus, et sinon, tant pis ! La cuisine se plie volontiers à l'inspiration du moment, alors n'hésitez pas à ajouter votre touche personnelle. Vous trouverez en fin de ce livre quelques recettes de base pour vous aider dans votre cuisine de tous les jours.

VOUS ÊTES UNE ÉPICERIE AMBULANTE (épices et conserves)



PLANTEUR AUX ÉPICES

4 pers. Préparation : 10 min

1 verre de jus d'orange frais • 2 verres de jus d'ananas frais
• 1 verre de lait de coco • ½ mangue • 10 cl de rhum blanc agricole
• 1 pincée de vanille • 1 pincée de gingembre
• des glaçons

Réalisation

Dans un grand saladier, versez le rhum et ajoutez les épices. Complétez avec les deux jus de fruits, le lait de coco, puis les glaçons et terminez en ajoutant des petits carrés de mangue. Gardez au frais et servez bien froid.

Notre conseil : vous pouvez aussi utiliser du jus de fruit de la passion, de goyave, pamplemousse...

BEIGNETS D'OIGNONS AU CUMIN

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

2 oignons rouges ou blancs • 80 g de farine • 1 œuf • 15 cl de bière • 1 cuil. à café de graines de cumin • huile de friture • sel • poivre

Réalisation

Dans un bol, fouettez l'œuf avec les graines de cumin, du sel et du poivre. Ajoutez petit à petit la farine, puis la bière. Vous ne devez pas avoir de grumeaux. Épluchez les oignons et coupez-les en rondelles d' $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur. Faites chauffer l'huile de friture dans une casserole ou dans une friteuse. Plongez les oignons dans la pâte à beignets avant de les mettre dans l'huile chaude. Sortez-les lorsqu'ils sont bien dorés.

Notre conseil : vous pouvez ajouter un peu de piment dans la pâte à beignets.

BEIGNETS D'AUBERGINES AU SÉSAME

4 pers. Préparation : 10 min Repos : 1 h Cuisson : 10 min

2 aubergines • 100 g de farine • 1 œuf • 15 cl de lait • 1 cuil.
à café de graines de sésame • huile de friture • sel • poivre

Réalisation

Épluchez les aubergines et coupez-les en rondelles d'½ cm d'épaisseur. Mettez-les dans un tamis et saupoudrez-les de sel. Laissez ainsi reposer pendant 1 heure. Épongez ensuite les aubergines avec du papier absorbant.

Dans un bol, fouettez l'œuf avec les graines de sésame, du sel et du poivre. Ajoutez petit à petit la farine, puis le lait. Vous ne devez pas avoir de grumeaux. Faites chauffer l'huile de friture dans une casserole ou dans une friteuse. Plongez les oignons dans la pâte à beignets avant de les mettre dans l'huile chaude. Sortez-les lorsqu'ils sont bien dorés.

Notre conseil : vous pouvez bien sûr réaliser cette recette avec des graines de cumin, d'anis, de fenouil, ou du piment frais.

SARDINES, CONDIMENT GRANNY-SMITH

4 pers. Préparation : 15 min

2 boîtes de sardines à l'huile • ¼ de concombre • ½ pomme granny-smith • 2 bâtons de céleri branche • sel • poivre

Réalisation

Égouttez les sardines et récupérez l'huile. Épluchez le concombre, le côté bombé de la branche de céleri et la pomme. Retirez le cœur de la pomme et du concombre. Coupez tous les légumes et la pomme en petits dés. Mélangez-les avec un peu de sel, de poivre et l'huile des sardines. Répartissez la petite salade à la granny-smith sur des assiettes et posez par-dessus les sardines. Dégustez accompagné de pain grillé.

Notre conseil : vous pouvez réaliser cette recette avec d'autres poissons en boîte du type anchois frais ou maquereaux. Il faut simplement que le goût soit assez neutre.

SALADE DE MANGUE AU PIMENT

4 pers. Préparation : 10 min

2 mangues bien mûres • 1 piment vert frais • 1 citron vert
• 6 cuil. à soupe d'huile végétale • sel • poivre

Réalisation

Coupez le piment en deux dans le sens de la longueur, égrenez-le puis coupez-le en petit dés. Épluchez les mangues à l'aide d'un économe. Coupez 2 tranches épaisses autour du noyau, puis coupez la chair en cubes. Récupérez le maximum de chair sur le noyau. Pressez le citron. Mélangez la mangue au jus de citron et à l'huile. Salez et poivrez. Répartissez la mangue dans des bols individuels et saupoudrez de piment vert. Servez bien frais.

Notre conseil : il faut vraiment mettre très peu de piment et, surtout, il ne faut pas utiliser de piment trop fort.

GALETTE BRETONNE

4 pers. Préparation : 15 min Repos : 30 min Cuisson : 1 h

1 œuf • 500 g de farine de sarrasin (ou blé noir) • 1 pincée de sel • 2 verres d'eau

Réalisation

Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Battez l'œuf et mélangez-le à 2 verres d'eau (comptez au moins 30 cl). Versez alors sur la farine sans cesser de mélanger. Passez au travers d'un tamis et laissez reposer au moins 30 minutes. La pâte doit être un peu plus liquide qu'une pâte à crêpes afin de bien s'étaler dans la poêle ou dans la crêpière.

Faites chauffer une poêle ou une crêpière graissée à feu moyen, puis versez une petite louche de pâte. Répartissez-la sur toute la surface. Retournez la galette après 1 ou 2 minutes de cuisson et laissez cuire encore 1 ou 2 minutes. Accompagnez de fromage râpé, de jambon et d'œuf sur le plat.

SOUPE DE LENTILLES

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 35 min

400 g de lentilles corail • 1 boîte de lait de coco • 1 cuil. à café de curry en poudre • 1 tablette de bouillon de volaille
• 1 botte de coriandre • sel • poivre

Réalisation

Versez les lentilles corail dans une passoire. Passez-les sous l'eau froide afin de les rincer. Mettez-les dans une grande casserole. Ajoutez ensuite le bouillon de volaille, le curry, deux fois leur volume d'eau, et terminez par la boîte de lait de coco, le sel et le poivre. Mettez sur le feu et portez à ébullition. Laissez ensuite cuire pendant 30 minutes à petits bouillons. Il faut que les lentilles se transforment presque en purée. Effeuillez et hachez la coriandre. Servez chaud en saupoudrant de coriandre hachée.

Notre conseil : si la soupe est trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu de lait de coco.

CREVETTES SAUTÉES AU LAIT DE COCO

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

400 g de crevettes crues décortiquées • 1 oignon nouveau
• 1 gousse d'ail • 1 piment rouge • ½ botte de coriandre
• 25 cl de lait de coco • 6 cuil. à soupe d'huile végétale
• sauce nuoc-mâm • sauce soja • sel • poivre

Réalisation

Coupez le piment dans la longueur et retirez les graines avant de le hacher. Épluchez et hachez l'ail. Coupez finement l'oignon nouveau. Effeuillez la coriandre. Dans un grand bol, rassemblez l'ail, l'oignon et le piment. Salez, poivrez puis mélangez.

Dans un wok, faites chauffer la moitié de l'huile. Quand elle est fumante, jetez les crevettes et remuez sans cesse pendant 2 à 3 minutes. Il faut qu'elles soient juste rosées. Sortez-les du wok à l'aide d'une écumoire et posez-les sur du papier absorbant.

Enlevez l'huile des crevettes et versez le reste d'huile dans le wok. Ajoutez la garniture de piment. Remuez sans cesse pendant 1 minute puis rajoutez les crevettes et faites sauter le tout pendant 3 à 4 minutes. Terminez en ajoutant le lait de coco. Répartissez les crevettes dans un plat ou des bols individuels, saupoudrez généreusement de coriandre et servez-les

aussitôt accompagnées de riz, de sauce nuoc-mâm et de sauce soja.

GUACAMOLE

4 pers. Préparation : 15 min

2 avocats mûrs • 1 petite tomate • ½ oignon rouge • ½ botte de coriandre • 1 citron • 1 cuil. à café de Chili Powder • sel • poivre

Réalisation

Épluchez et hachez l'oignon rouge. Portez à ébullition une casserole d'eau et plongez-y la tomate pendant 1 minute. Retirez-la de l'eau bouillante et mettez-la sous l'eau froide. Épluchez ensuite la tomate, coupez-la en quatre, retirez les graines et hachez la chair. Effeuillez et hachez la coriandre grossièrement de façon qu'on la voie bien lorsqu'elle sera mélangée dans le guacamole.

Pressez le citron et versez le jus dans un bol. Épluchez les avocats et mettez immédiatement la chair avec le jus de citron. Écrasez la chair à l'aide d'une fourchette, et ajoutez ensuite la tomate, la coriandre, l'oignon, la Chili Powder, un peu de sel et de poivre. Servez sans attendre.

TARTARE DE SAINT-JACQUES À LA VANILLE

4 pers. Préparation : 15 min

1 douzaine de noix de Saint-Jacques sans corail • 1 gousse de vanille • 1 citron vert • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • quelques brins de coriandre • sel • poivre

Réalisation

À l'aide d'un petit couteau bien aiguisé, découpez les saint-jacques en carré d' $\frac{1}{2}$ cm de côté. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur puis, à l'aide d'une petite cuillère, retirez les graines qui se trouvent à l'intérieur. Mettez-les dans un bol avec un peu de sel, de poivre et l'huile. Ajoutez $\frac{1}{4}$ de citron vert pressé et mélangez bien. Versez cette sauce sur les noix de Saint-Jacques et mettez-les dans des ramequins. Tassez bien et retournez les ramequins sur des petites assiettes. Décorez avec un trait d'huile d'olive et quelques feuilles de coriandre.