

RECETTE DU CHEF SIMON

Votre chef à domicile

POULET BASQUAISE



Ingrédients :

- 200g filet de poulet ou cuisse de poulet*
- 1 oignon*
- 200g poivron*
- 1 courgette*
- 300g tomate*
- ail*
- 1 bouquet garni*
- huile d'olive*
- 250g de riz*

Tarte poireaux chèvre lardons et légumes grillés



Ingrédients :

- 140g de beurre*
- 250g de farine*
- eau*
- 1 poireau*
- 60g chèvre*
- 50g lardons*
- 4oeufs*
- 25CL crème liquide*
- 1 carotte*
- 1 poivron*
- 1 petite courgette*
- huile d'olive*

Poulet curry coco



Ingrédients :

- 150g de riz basmati*
- 150g filet de poulet*
- 1 oignon*
- 1 carotte*
- 1 poivron*
- coriandre ou bouquet garni*
- 2 . à c. de curry en poudre*
- 25 cl lait de coco*

Tagliatelles fraîches aux crevettes sauce ail et persil (ou curry)



Ingrédients :

-400g de farine

-4 oeufs

-sel

-18 crevettes

-50cl de crème liquide

-une noisette de beurre

-ail

-persil

(possible de rajouter curry ou flambée au pastis)

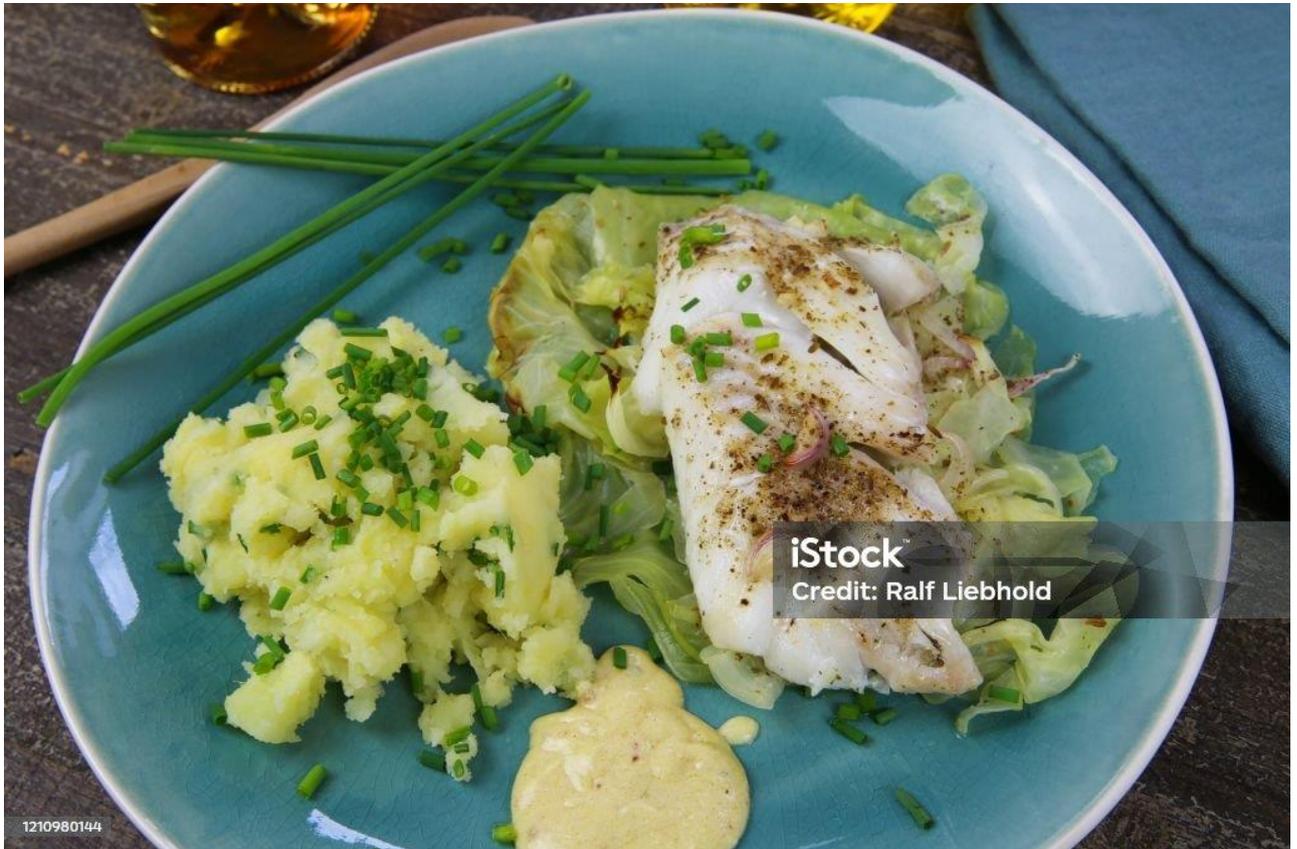
Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne et gratin dauphinois



Ingrédients :

- 300g de filet mignon de porc français*
- 2 C.à S. de moutarde à l'ancienne*
- 75cl de crème liquide*
- 700g de pommes de terre*
- sel*
- poivre*
- muscade*
- ail*

Cabillaud poché sauce au beurre blanc et écrasé de pomme de terre



Ingrédients :

- 300 g de cabillaud*
- 4 grosse pommes de terre*
- 40g de beurre*
- 10cl de crème*
- 1 échalotte*
- 1/2 citron*
- 1/2 verre de vin blanc*
- persil*

CRUMBLE BUTTERNUT POIREAU CHEVRE



Ingrédients :

- 150g de farine*
- 150g de parmesan*
- 20cl huile d'olive*
- 1 poireau*
- 1/2 butternut*
- 60g buche de chèvre*
- 20CL crème liquide*

Conchigliés farcies épinard ricotta sauce napolitaine



iStock™
Credit: annata78

Ingrédients :

- 250g de conchigliés*
- 200g d'épinards*
- 100g ricotta*
- 1 oignon*
- 1 carotte*
- 3 tomates*
- 2 c.à s.de parmesan*

Flan courgette et lard fumé sauce jus de veau



Ingrédients :

- 500g de courgette*
- 400g de lard fumé*
- 4 oeufs*
- 25 cl de crème liquide*
- sel*
- poivre*
- muscade*

sauce:

- 100g champignon de paris*
- 2 c. à s. jus de veau lié*

Mousseline de panée à la vanille escalope milanaise a l'arabiatta



Ingrédients :

- 1kg panais*
- 25cl creme*
- Arome vanille 1 c. à c.*
- 2 cotes de veau*
- Chapelure*
- 1 œuf*
- 2 tomate*
- 1 AUBERGINE*
- 1 oignon*

Pavé de saumon sauce aneth riz et légumes du soleil



Ingrédients :

- 2 pavés de saumon*
- 50 cl crème*
- Aneth*
- Riz basmati*
- 1 oignon*
- 1 courgette*
- 1 poivron*
- 1 tomate*
- Huile d'olive*

Lentilles et petit salé



Ingrédients :

- 300g de lentilles*
- 1 oignon*
- 1 carotte*
- 1 bouquet garni*
- ½ verre de blanc*
- 100g lard de savoie*
- 250g diots de savoie*

Blanquette de veau



Ingrédients :

- 300G sauté de veau
- ½ litre de vin blanc
- 1 oignon
- 2 carottes
- 100g champignon de paris
- 25 CL de creme liquide
- 1bouquet garni
- 120g de riz basmati

Lasagne saumon épinards ou lasagne épinards ricotta



Ingrédients :

Béchamel :

-50g beurre

-50g farine

-50cl de LAIT

-1 pavé de saumon

-400d d'épinards

-200g de ricotta

-200g de lasagne

-emmental

Bourguignon



Ingrédients :

- 200g Sauté de bœuf
- 50cl de vin rouge
- 2 carottes
- 2 pommes de terres
- 200g Champignon de paris
- 1 oignon
- fond de veau
- 1 bouquet garnis

Tartiflette salade



Ingrédients :

- ½ Reblochon*
- 1 oignon*
- 200g de lardons*
- ½ verre de vin blanc*
- 700g de pommes de terre*
- 25 cl de crème liquide*

Nouilles sautées au petits légumes et porc caramélisé



Ingrédients :

- 200 g de sauté de porc*
- Miel*
- Gingembre*
- Nouilles chinoises*
- Sauce soja*
- 1 Carotte*
- 100g de brocoli*
- 1 Oignon*
- 50g de champignon de paris*
- 1 Poivron*
- Coriandre*

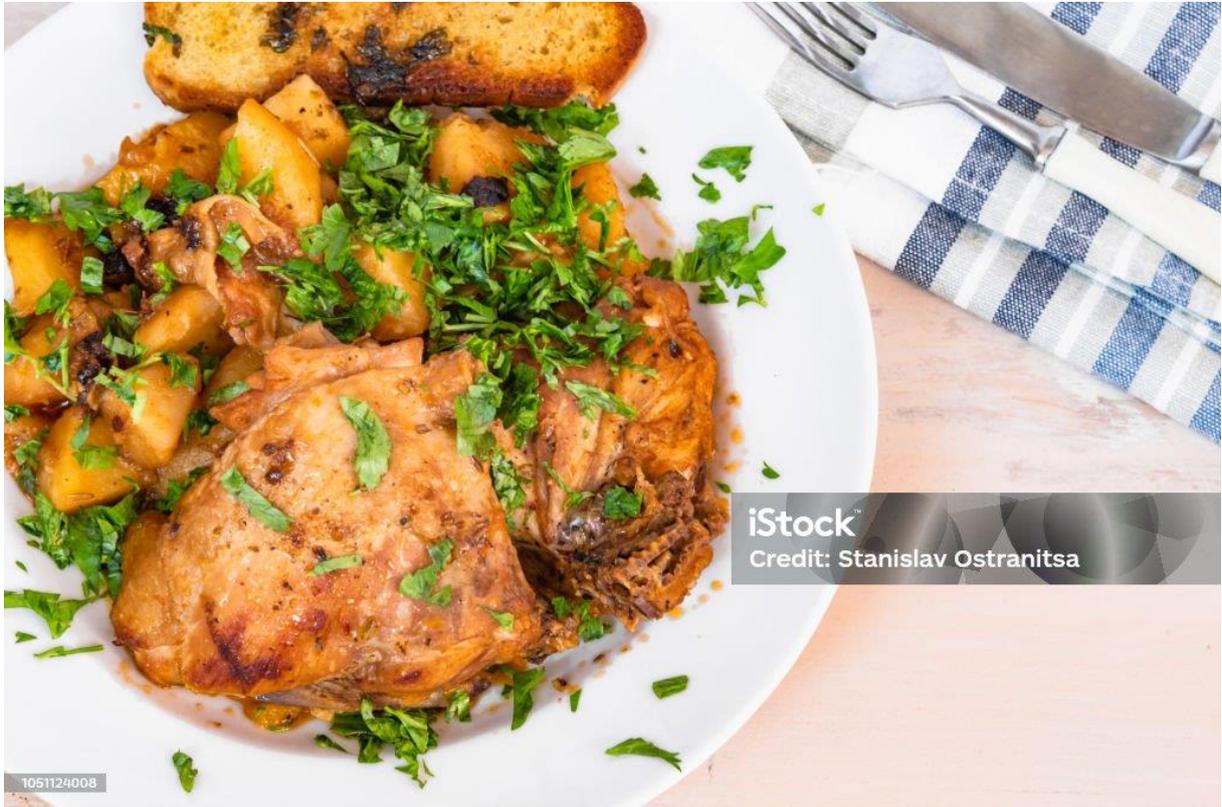
Tomates farcies et riz



Ingrédients :

- 400 g de tomates rondes*
- 200g de chair à saucisses aux herbes (porc français)*
- Persil*
- Huile d olive*
- 120 g de riz basmati*
- Quelques feuilles de maches*
- Vinaigrette maison*

Escalope de veau sauce au cidre et pomme de terre grenaille et chou-fleur persillé



Ingrédients :

- 2 cotes de veau*
- ½ litre de cidre brut*
- 2 Echalottes*
- 25CL crème liquide*
- Sel*
- Pivre*
- 400 g de pommes de terre grenailles*
- 100g de chou-fleur*
- Ail*
- Persil*

Queue de lotte à l'armoricaine



Ingrédients :

- 300 gr de queue de lotte*
- 150 gr de brocoli*
- 2 pomme de terres*
- 2 carottes*
- sauce armoricaine*
- 25 cl de crème*
- persil*
- ail*

Diots de savoie fumées sauce vin rouge, polenta et salade verte



Ingrédients :

- 300 gr de diots*
- 1 oignon rouge*
- 25 cl de vin rouge*
- 1 C à S de fond de veau*
- 1 bouquet garni*
- 100 gr de polenta*
- 25 cl de crème liquide*
- salade roquette*
- tomates cerises*
- vinaigrette maison*

Risotto aux cèpes



Ingrédients :

- 200 gr de risotto*
- bouillon de volaille*
- 1 oignon*
- 1/2 verre de vin blanc*
- 50 gr de cèpes*
- parmesan*
- 25 cl de crème liquide*

Tagliatelles fraîches à la carbonara (l'originale)



Ingrédients :

- 400 gr de farine*
- 8 œufs*
- 300 gr de lards*
- 100 gr de parmesan*

Dos de cabillaud (quenelle de poisson) sauce tomates confites riz et fondu de poireaux



Ingrédients :

- 300 gr de dos de cabillaud*
- 25 gr de tomates confites*
- ½ verre de blanc*
- 1 oignon*
- ail*
- 25 cl de creme liquide*
- persil*
- 1 poireaux*
- 120 gr de riz*

Poêlée campagnarde



Ingrédients :

- 300 gr de pommes de terres
- 100 gr d'haricots verts
- 100 gr champignons de paris
- 1 oignon
- 200 gr lard de savoie
- Ail
- persil

Rognon bœuf sauce moutarde à l'ancienne et gratin de chou-fleur



Ingrédients :

- 300 gr de rognon bœuf ou porc*
- 2 C à S. moutarde à l'ancienne*
- 25 cl de crème liquide*
- 500 gr de choufleur*
- Sauce béchamel*
- emmental*
- persil*
- 1 Oignon*
- 1 carotte*

Confit de canard et purée de carottes à l'orange



Ingrédients :

- sauce du moment*
- 2 cuisses de canard*
- 700 gr de carottes*
- 25 cl de crème*
- 1/2 orange*
- persil*

Tomates jambon mozzarella au basilic gratinées au four et salade mélange de saison



Ingrédients :

- 300 gr jambon de pays*
- 400 gr de tomates*
- 200 gr de mozzarella*
- huile d'olive*
- basilic*
- salade mélange de saison*

SALADE DE PÉRIGOURDINE AU GÉSIER



SALADE D'ENDIE BLEU NOIX ET JAMBON PAYS

