

Française au cresson

Ingrédients: (pour 4 à 6 personnes)

1 kg de cresson, 250g de ricotta (fromage frais italien ou St Môret, 20cl de lait concentré (non sucré), 3 œufs, sel, poivre.

Préparation:

Laver le cresson. Mettre le cresson dans un faitout et le faire cuire pendant environ 5mn. Egoutter le cresson en pressant bien. Mixer le cresson. Fouetter ensemble les œufs, la ricotta écrasée et le lait concentré puis ajouter le cresson, saler, poivrer et mélanger. Préchauffer le four à 200°C (th.6/7). Verser la préparation dans une terrine et enfourner pour 40mn. Laisser refroidir avant de démouler.

Vous pouvez accompagner la terrine d'un coulis de tomates.

Quiche au cresson et Saint Jacques

Ingrédients:

1 pâte brisée, 1 botte de cresson, 10 cl de lait, 20 cl de crème double, 3 œufs, 70g de gruyère, Noix de Saint-Jacques.

Préparation:

Laver le cresson, couper grossièrement le cresson et le faire transpirer dans une poêle avec un peu de sel.

Pour la préparation de l'appareil, casser les œufs dans un saladier, ajouter la crème, le lait, le fromage et un peu de sel. Faire précuire la pâte ensuite mettre le cresson dessus. Couper

la noix en rondelle et la poser sur le cresson et mettre l'appareil dessus. Faire cuire à four chaud 25min. Ajouter quelques feuilles de cresson sur la quiche et servir.

Clafouti au cresson

Ingrédients: (pour 6 personnes)

3 grosses tomates (ou cerise), 3 œufs, 20g de beurre, 50g de farine, 50g de Maïzena, 20 g de crème (épaisse c'est mieux), 3 échalotes, 1 ou 2 bottes de cresson, sel, poivre.

Préparation:

Couper les tomates en deux et les faire dégorger. Eplucher et hacher les échalotes. Faire revenir dans le beurre, hacher grossièrement le cresson et mettre à réduire avec les échalotes pendant 10 minutes, ajouter la crème et laisser bouillir pendant 30 secondes, saler, poivrer. Arrêter le feu. Battre les œufs, mettre la farine, la Maïzena et mélanger. Dans un moule beurré mettre les tomates au fond ainsi que la préparation œufs-crème cresson. Cuire au four 180° (th 6) pendant 15 minutes. Laisser dorer.

Flan au cresson et à la Fourme d'Ambert

Ingrédients: (pour 4 personnes)

1 botte de cresson, 3 œufs, 10g de beurre pour les ramequins
15g de beurre, 100g de fourme d'Ambert, 15cl de lait, 15cl de
Crème fraîche liquide, 1 pincée de noix de muscade, sel, poivre.

Préparation:

Rincez et essorez les tiges de cresson. Faites fondre le beurre, ajoutez-y le cresson. Mélangez le tout et faites revenir 4 min. Versez le lait et la crème. Salez peu, poivrez et incorporez la noix de muscade. Portez à ébullition et laissez cuire 5 min. Retirez du feu. Coupez la fourme d'Ambert en petits cubes et disposez-en les deux tiers dans le cresson. Mixez finement.

Ajoutez les œufs et fouettez doucement. Retirez la mousse en surface. Préchauffez le four à 150° (th.5). Badigeonnez de beurre quatre ramequins et répartissez-y le mélange au cresson. Posez-les dans un plat rempli d'eau bouillante et enfournez-les 30 min. Otez les ramequins du plat. Parsemez le dessus avec le reste de fourme d'Ambert et les baies roses émiettées. Servez chaud.

Quiche au cresson et aux deux saumons

Ingrédients:

1 pâte brisée, 200g de chutes de saumon fumé, 1 pavé de saumon frais, 2 boîtes de cresson, 6 œufs, 5 c. à s. de crème fraîche, 20g de beurre, sel, poivre.

Préparation:

Coupez les feuilles de cresson, lavez et essorez le cresson. Faites

fondre doucement dans une casserole et y ajoutez le cresson. Le laisser fondre doucement pendant une dizaine de minutes.

Coupez le saumon fumé en fines lanières et le saumon frais en petits dés. Cassez les œufs dans une terrine, battez-les en omelette et incorporez-leur la crème fraîche, les saumons et le cresson que l'on aura mixé. Bien mélanger, salez (pas trop à cause du saumon fumé), poivrez. Allumez le four. Prendre une tourtière et la garnir avec la pâte. Étalez la préparation au saumon et au cresson. Mettez 30 min. à four chaud. Servir tiède ou froid.

Cake au cresson

Ingrédients:

6 c. à s. de farine, ½ paquet de levure chimique, 3 œufs, 1/2 verre d'huile, 1 botte de cresson, 1 paquet de lardons, 100g de gruyère

Préparation:

Dans un saladier, cassez les œufs, ajoutez-y la farine, la levure. Coupez les feuilles de cresson, lavez-les, essorez-les bien ensuite mixez-les. Ajoutez-les à la pâte ainsi que le gruyère et les lardons. Mettez la préparation dans un moule à cake. Mettez à cuire 45 min. environ.

Poisson blanc sauce cresson

Ingrédients:

500g de filet de lingue (ou autre poisson blanc), ½ bouquet de cresson, 3 cuillères à soupe de Boursin cuisine échalote et ciboulette.

Préparation:

Faire cuire le poisson à la vapeur ou en papillote.

Bien laver le cresson, le faire revenir environ 5 minutes dans de l'eau bouillante. Bien l'égoutter, ensuite le hacher et le mélanger avec le Boursin à cuisiner.

Mettre le poisson dans des verrines et le recouvrir de sauce, placer les verrines au micro-onde afin que la sauce soit bien chaude. Accompagner ces verrines de riz.

Nems de chèvre et cresson, sauce teriyaki

Ingrédients pour 8 nems:

8 feuilles de riz, 4 crottins de Chavignol, 150g de cresson, 150g de vermicelles de riz ou soja.

Pour la sauce teriyaki:

8 cuillères à soupe de Mirin, 8 cuillères à soupe de Soja douce, 3 cuillères à soupe de sucre en poudre, 1 petit verre de saké japonais.

Préparation de la garniture:

Couper les crottins en petits dés. Emincer finement le cresson.

Laisser tremper le vermicelle 15 min dans de l'eau tiède, puis

égouttez le bien et couper le tronçon de 5cm.
Mélanger dans un saladier le chèvre, le cresson et les vermicelles.

Préparation de la sauce:

Mélanger le Mirin, la sauce soja et le sucre et faire réduire à petit feu de 30% environ. En fin de cuisson, ajouter le saké et laisser cuire encore à feu très doux 2 min.

Confection des nems:

Remplir d'eau tiède un plat à gâteau rond, de diamètre plus grand que les feuilles de riz. Faire tremper 1 galette dans l'eau 30 secondes. Travailler le nem sur un torchon propre pour absorber le surplus d'eau de la feuille de riz: retirer la feuille de riz, poser- la sur le linge, déposer 1 cuillère à soupe de garniture à 4cm d'un bord et 1 cuillère à café de sauce. Rabattre ensuite les extrémités gauche et droite sur la farce, puis rouler en serrant bien pour en faire un cylindre assez ferme.

Badigeonner le d'huile et déposer le dans un plat allant au four.

Faire cuire les nems dans un four préchauffé à 180°C, laisser cuire 15 à 18 minutes