

CUISINER SANS GLUTEN À TABLE

Millefeuilles de betterave à la féta

Préparation: 35 min

Pour 4 personnes

3 belles betteraves cuites • 200 g de féta • 3 grosses cuil. à soupe de crème fraîche épaisse* • 1 gros bouquet de basilic (soit 40 feuilles + 10) • Poivre noir du moulin*

Pour décorer

10 feuilles de basilic

Pour la citronnette

1/2 citron (jus) • 10 cl d'huile d'olive • Sel fin

1. Pelez les betteraves et coupez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur. Posez un



© Emmanuel Renault

verre retourné sur une tranche de betterave et, avec un petit couteau, découpez la betterave autour du verre. Recommen-

cez avec toutes les tranches pour obtenir des tranches de betterave bien rondes et d'égale dimension.

2. Émiettez la féta dans un bol, ajoutez la crème fraîche et mélangez longuement avec une fourchette. Lavez, essuyez et hachez grossièrement 40 grandes feuilles de basilic, ajoutez-les, mélangez, poivrez à votre goût et mélangez à nouveau.

Dressez les millefeuilles en superposant sur 4 assiettes les ronds de betterave tartinés de crème à la féta.

3. Préparez la citronnette : dans un petit saladier, versez le jus du citron, ajoutez 3 pincées de sel, mélangez, ajoutez l'huile d'olive, mélangez à nouveau.

Arrosez de citronnette les millefeuilles avant de les décorer de feuilles de basilic.

Clafoutis de tomates cerises au cumin

Préparation: 10 min • Cuisson totale: 35 min

Pour 6 personnes

750 g de tomates cerises (3 paquets de 250 g) • 25 cl de crème fraîche épaisse* • 1 cuil. à soupe de beurre ramolli (pour le moule) • 3 gros jaunes d'œufs • 2 cuil. à soupe de poudre d'amande • 1 cuil. à café bombée de sucre en poudre • 1 cuil. à café de cumin en poudre* • 1 cuil. à soupe de Maïzena • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • Sel fin • Poivre noir du moulin*

Ustensile

1 moule à clafoutis (ø 26 cm)

1. Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Lavez les tomates cerises et égouttez-les. Posez une grande poêle sur feu fort et versez-y l'huile d'olive.

Quand l'huile est chaude, ajoutez les tomates cerises égouttées, salez-les, saupoudrez-les de cumin en poudre et faites-les sauter pendant 5 min.



© Emmanuel Renault

Saupoudrez les tomates cerises de 1 cuil. à café bombée de sucre en poudre à la fin de la cuisson et donnez-leur un tour de poêle.

2. Beurrez le moule à clafoutis et versez-y les tomates chaudes pour qu'elles couvrent toute la surface du moule.

Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier moyen, ajoutez la crème fraîche, la poudre d'amande, 3 pincées de sel, du poivre à votre goût et 1 belle cuil. à soupe de Maïzena délayée avec 3 cuil. à soupe d'eau.

3. Battez le tout à la fourchette et versez sur les tomates cerises.

Ouvrez le four préchauffé, enfournez le moule sur une plaque (ou une grille) placée à mi-hauteur et laissez cuire 30 min.

Mangez chaud et bien doré.

* Les aliments signalés par ce signe sont susceptibles de contenir du gluten.



Ces recettes et photographies sont extraites du livre *Je cuisine sans gluten et je me régale!*, Clémentine et Michel Oliver, photographies et stylisme culinaire Emmanuel Renault, Albin Michel 2012. 160 p., 15,90 eur. © Éditions Albin Michel, 2012