

Pâté au saumon fumé de Lesley Keogh

La côte ouest de l'Irlande est célèbre pour la qualité de son saumon fumé traditionnel. Succulent servi seul, il est aussi possible d'y apporter une touche de fantaisie avec cette recette simple de pâté.

Ingrédients

225 g de saumon fumé

25 g de fromage à tartiner

1 cuillère à café de sauce au raifort

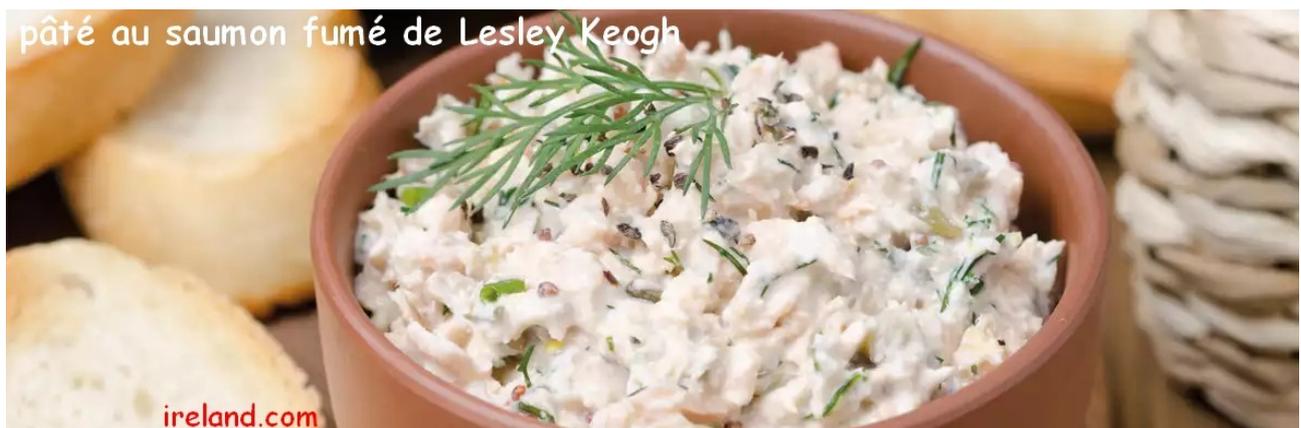
1 cuillère à café de jus de citron

Quelques brins d'aneth

Méthode

Mettez tous les ingrédients dans un robot et mélangez. C'est aussi simple que ça !

Puis servez avec une salade verte croquante ou un peu de cresson pour un effet de trèfle. N'utilisez pas de trèfle - aussi joli qu'il puisse paraître, effectivement, il n'est pas comestible. Le cresson est un bon substitut comestible.



Moules chaudes de Cashel

avec ail, tomate et piment

L'un des crustacés les plus abondants en Irlande, les moules sont consommées ici depuis l'antiquité. Des plats leur sont réservés et des festivals leur sont dédiés. Elles sont même immortalisées dans la célèbre chanson de Dublin, Molly Malone... «As Molly wheels her wheelbarrow crying: cockles and mussels alive, alive-oh!»

Ingrédients

3 kg de moules - 3 gousses d'ail, pelées et finement hachées

1 piment rouge, finement haché - 400 g de tomates en conserve (1 boîte)

½ pinte ou 300 ml de bière blonde - 2 oignons cébettes (oignons de printemps), coupés en lamelles - Huile d'olive

Méthode

Lavez les moules à l'eau froide, frottez-les bien et retirez les barbes. Consommez uniquement les moules bien fermées et jetez celles qui sont ouvertes. Dans une grande casserole, faites chauffer un peu d'huile d'olive et faites revenir l'ail pour l'attendrir sans le colorer.

Ajoutez les moules et faites-les cuire pendant cinq minutes (ou jusqu'à ce que les coquilles s'ouvrent). Incorporez le piment haché et les tomates. Faites cuire pendant trois minutes supplémentaires pour que ce soit bien chaud, puis versez enfin la bière blonde et mettez à cuire pendant deux minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que le bouillon atteigne le point d'ébullition.

Servez dans de grandes assiettes creuses en parsemant des lamelles d'oignon vert et accompagnez le tout de pain complet irlandais fait maison.



Tartelettes aux pommes d'Armagh

sauce au caramel

Les pommes d'Armagh font partie intégrante du patrimoine alimentaire irlandais et bénéficient du label européen IGP, ce qui signifie qu'elles sont propres à leur région géographique. Non seulement labellisées, mais elles sont aussi délicieuses !

Ingrédients

Pour la frangipane :

75 g de sucre en poudre - 75 g de beurre doux - 1 gros œuf (battu) - 15 ml de lait

110 g de poudre d'amandes - 25 g de farine ordinaire - quelques gouttes de Calvados

Pour la tartelette :

4 disques fins de pâte feuilletée, de 15 cm de diamètre environ

Pour la sauce au caramel :

400 g de sucre en poudre - 500 ml d'eau froide - 500 ml de crème -

3 à 4 pommes à croquer - 25 g de beurre mou et fondu - un peu de sucre glace

Pour la garniture :

Un peu de crème fraîche et quelques feuilles de menthe

Méthode

Préchauffez votre four à 180 °C ou sur la marque 4 pour un four à gaz.

Pour la frangipane : battez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et onctueux, puis incorporez l'œuf, la poudre d'amandes, la farine, le lait et enfin le Calvados. Réfrigérez jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Pour les tartelettes : placez les disques de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson farinée et piquez-les avec une fourchette, puis mettez-les à cuire dans un four préchauffé pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés ou légèrement levés. Pendant qu'ils sont encore chauds, et pour garder les disques bien plats, placez une autre plaque de cuisson sur le dessus et appuyez légèrement pour expulser l'air de la pâte.

Pour la sauce au caramel : dans une poêle à fond épais, faites chauffer à petit feu le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'ils forment un caramel à la texture riche. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement, puis faites chauffer la crème et ajoutez-la délicatement au caramel. Remettez sur le feu pendant quelques secondes. Passez au tamis si nécessaire.

Disposez les disques de pâte refroidis sur une plaque de cuisson et étalez une couche de frangipane sur chacun d'entre eux, en laissant un peu de marge sur les bords. Pelez et enlevez le cœur des pommes, puis coupez-les en tranches fines avant de les disposer soigneusement sur le dessus des tartes. Badigeonnez de beurre fondu et mettez à cuire entre 10 et 12 minutes. Enfin, saupoudrez les tartes de sucre glace et placez-les sous le grill jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser.

Servez les tartelettes sur des assiettes à dessert chaudes, avec un filet de sauce caramel tout autour. Décorez avec un peu de crème fraîche et quelques feuilles de menthe, puis saupoudrez de sucre glace.

