

Recettes de saison : Mai

Fruits : fraise, cerises, griotte, merise, rhubarbe, citron, kiwi, orange.

Légumes : artichaut, asperge, blette, chou-fleur, épinard, haricot vert, poivrade, radis rose.

Salades : cresson, laitue, oseille, pourpier, scarole, roquette.

Aromates : échalote, oignon.

Toasts de pommes de terre aux asperges et saumon

(6 personnes)

- 6 grosses pommes de terre
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 tranches de fromage type Leerdammer
- 24 fines asperges vertes
- Quelques feuilles de salade
- 1 jus de citron
- Gros sel
- Brin d'aneth



Lavez et séchez les pommes de terre. Coupez chaque pomme de terre en 4 tranches de 3cm d'épaisseur. Posez-les dans un plat au four. Parsemez de gros sel et enfournez pour 15min. Lavez, séchez et ciselez l'aneth. Nettoyez les asperges. Lavez-les. Faites-les cuire à l'eau bouillante 2min. Plongez-les dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson. Egouttez et réservez. Découpez chaque tranche de saumon en 4 parts égales. Citronnez-les. Découpez 6 rectangles de chaque tranche de fromage. Dès que les pommes de terre sont cuites, sortez-les du four et déposez rapidement un rectangle de fromage sur la moitié des rondelles de pommes de terre. Décorez d'une feuille de salade, de 4 asperges vertes par toast, d'une nouvelle rondelle de pomme de terre surmontée d'une lamelle de saumon. Terminez par un brin d'aneth. Déposez ces toasts sur un plateau, servez.

Iles flottantes sur coulis de fraises

(2 personnes)

- 250g de fraises
- 2 blancs d'œufs
- 3 cuillères à soupe de sucre



Faire bouillir de l'eau dans une casserole. Laver et égoutter les fraises. Les mixer avec 2 cuillère à soupe de sucre, jusqu'à obtention d'un coulis. Battre les blancs d'œufs en neige et y ajouter une cuillère à soupe de sucre. A l'aide d'une spatule ou d'une grande cuillère, faire cuire les blancs d'œufs battus sur l'eau frémissante. Après 5 min de cuisson, les blancs sont prêts à être égouttés sur papier absorbant. Laisser tiédir un peu, puis servir sur le coulis de fraises.