

Spaghetti avec sauce à l'avocat



Spaghetti avec sauce à l'avocat: Mon fiancé s'est pris de passion pour les avocats dernièrement. J'ai donc décidé de lui préparer ces spaghetti. La recette provient du blog américain [DamnDelicious](#), mais c'est encore une de mes découvertes [sur Pinterest](#).

Pour 4 personnes

Préparation: 10 min

Cuisson : 10 min

350g de spaghetti; 2 à 3 avocats (selon la taille), fendus en deux, pelés et dénoyautés; 12g de basilic; 2 gousses d'ail; 2 c. à s. de jus de citron; 1 c. à s. d'huile d'olive; 150g de tomates cerises; 200g de feta; 1 petite boîte de conserve de grains de maïs; sel et poivre



Faites cuire les spaghetti en suivant les instructions de l'emballage. Égouttez-les.

Coupez la feta en cubes. Dans une petite casserole, faites chauffer le maïs et les tomates cerises à feu moyen pendant 5 minutes (optionnel).

Pour réaliser la sauce à l'avocat, ajoutez dans le bol d'un mixeur les avocats, le basilic, l'ail et le jus de citron. Mixez. Ajoutez l'huile d'olive. Mixez à nouveau puis réservez.

Dans un grand bol (ou une casserole), mélangez ensemble les pâtes, la sauce à l'avocat, le maïs, les tomates cerises et la feta.

Brochettes de Saint-Jacques au chorizo



Une fois n'est pas coutume, les brochettes de Saint-Jacques au chorizo sont parvenues jusqu'à moi [via Pinterest](#). Il s'agit d'une recette de Cyril Lignac mentionnée dans le dossier d'Elle à Table , « [5 défis gourmands pour Cyril Lignac](#)« . J'ai utilisé les quantités pour deux personnes car le poisson et les fruits de mer sont des produits de luxe en Allemagne (mes 12 noix de St Jacques m'ont coûté 14€ les 230g).

Elle à Table ne donnait pas les proportions des ingrédients alors j'ai fait quelques recherches avant de les trouver [ici](#). La préparation de l'accompagnement – la purée de carottes au curcuma – m'a demandée plus de 40 minutes, c'est pourquoi je propose quelques alternatives en fin d'article et donne simplement la recette de la purée à titre optionnel.

Pour 4 personnes

Préparation: 10 min

Cuisson : 10 min

24 noix de St Jacques; 160g de chorizo en tranches de 3-3mm d'épaisseur; huile d'olive; sel et poivre; gros sel; persil



Rincez les noix de St Jacques sous un filet d'eau.

Sur un pic de brochette, disposez une tranche de chorizo puis une noix de St Jacques. Recommencez l'opération avec les 5 noix suivantes en terminant par une ou deux tranche(s) de chorizo. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive puis une noisette de beurre. Ajoutez les brochettes, une fois les noix assaisonnées de sel fin. Comptez environ 2 minutes de chaque côté pour bien cuire les noix de St Jacques.

Servir avec la purée de carottes ou tout autre accompagnement qui vous semblera plus rapide à préparer (purée toute prête, Ebly, etc.).



Pour la purée de carottes: Lavez puis épluchez 4 carottes, taillez-les en rondelles puis mettez-les à cuire dans une casserole d'eau froide salée – pendant environ 30 minutes. Pendant ce temps, faites fondre au micro-ondes 70g de beurre mélangé avec une cuillère à café de curcuma. Une fois les

carottes cuites, mixez-les et mélangez avec le beurre au curcuma.

Je fais une courte pause pour cause de vacances!



Je pars quelques jours à l'étranger mais le blog reprendra à partir du 18 janvier.
A bientôt!

Soupe de New York



Que préparer quand il vous reste du céleri en branches à finir et que votre estomac est en grève pour cause de repas de fin d'année? Solution: Aller sur Google et chercher une bonne soupe. Parmi les résultats, la recette qui me tentait le plus était la Soupe de New York [proposée sur Marmiton](#), à réaliser en moins de 40 minutes.

Pour 4 personnes

Préparation: 10 min

Cuisson : 25 min

6 carottes; 3-4 branches de céleri (vous pouvez varier les quantités à votre convenance mais veillez à mettre moins de céleri que de carottes, car celui il parfume beaucoup); 1 oignon; 2 gousses d'ail; 1 l de bouillon de volaille; 1 c. à c. de curry; huile d'olive; sel et poivre; eau



Couper les carottes en dés et émincer grossièrement les

branches de céleri, l'ail et l'oignon.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une jolie casserole et faites revenir les légumes environ 7 minutes (les carottes et les oignons doivent être bien colorés).



Versez le bouillon de volaille sur les légumes et allongez avec de l'eau si nécessaire afin que les légumes soient bien couverts.

Portez à ébullition et laissez mijoter à feu moyen pendant 15 minutes.

Lorsqu'une fourchette se plante facilement dans la carotte et le céleri, mixez la soupe.

Goûtez et salez si nécessaire. Ajoutez le curry et le poivre.

Conseil: Vous pouvez augmenter ou réduire les quantités de légumes à votre convenance mais veillez à mettre moins de céleri que de carottes, car le parfum du céleri est entêtant.