

CAVIAR DE POIVRON A LA FETA :

Ingrédients : 4 personnes

- 200 g Poivrons rouges épépinés
- 80 g Feta nature
- 80 g Cerneaux de noix
- 2 gousses Ail (pelés et dégermés)
- 10 gouttes de Tabasco
- 4 càs Huile d'olive
- Sel
- Poivre



Progression :

1. Préparez les ingrédients.
2. Hachez l'ail.
3. Ouvrez le poivron. Épépinez, retirez les peaux blanches. Faites cuire à la vapeur en plaçant 25 cl d'eau dans la cuve.
4. Mettez le mode : Cuisson sous pression pendant 8 minutes
5. Retirez la peau. Mixez finement avec tous les autres ingrédients.

ANANAS AU RIZ A LA CUBAINE :

Ingrédients : 4 personnes

- 3 Ananas, coupés en 2, évidés, chaires, taillées en dés
- 300 g Bœuf haché
- 300 g Chair à saucisse
- 75 g Jambon en dés
- 3 Oignons nouveaux ciselés (émincer et garder le vert)
- 300 g Riz long grain, rincé
- 55 cl Eau
- 2 càs Huile végétale
- Sel
- Poivre



Progression :

1. Préparez les ingrédients.
2. Émincez les oignons
3. Pelez et découpez un ananas
4. Versez l'huile dans la cuve.
5. Mettez le mode : Dorage. Faites revenir les oignons jusqu'à coloration. Ajoutez le bœuf haché, la chair à saucisse et le jambon. Faites revenir la viande et mélanger.
6. Ajoutez la moitié de la chair d'ananas, puis le riz et l'eau. Salez et poivrez. Puis mélangez.
7. Mettez le mode : Cuisson sous pression pendant 8 minutes
8. Ajoutez le vert d'oignon, répartissez dans les 1/2 ananas et servir.

CHEESECAKE TRADITIONNEL :

Ingrédients : 4 personnes

- 80 g Sablés bretons, émiettés
- 30 g Beurre fondus
- 160 g Fromage frais
- 80 g Sucre
- 70 g Œufs légèrement battus
- 11 cl Crème liquide 35% MG



Progression :

1. Préparez les ingrédients.
2. Tassez le mix sablé-beurre au fond des ramequins.
3. Ecrasez le fromage avec le sucre à la fourchette. Ajoutez les œufs et la crème.
4. Répartissez dans les ramequins. Recouvrez de papier cuisson un par un.
5. Placez-les au fond de la cuve avec 25 cl d'eau.
6. Mettez le mode : Cuisson basse pression pendant 13 minutes
7. Laissez au froid une nuit avant de déguster.