



Les pistolets de Gerald

Pistolet « M'as-tu vu » (pour 4 personnes)

- 4 pistolets
- 200 g de dos de cabillaud poché
- 50 g de crevettes grises épluchées
- 1 pince de crabe cuite
- 1 oeuf dur
- 2 càs de coriandre concassée
- 2 dl de mayonnaise maison
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

1/ Ecrasez l'oeuf en mimosa et réservez.

2/ Dans un saladier, émiettez le cabillaud en morceaux pas trop petits. Ajoutez les crevettes, le crabe décortiqué et la coriandre. Mélangez le tout avec un peu de mayonnaise selon votre goût.

3/ Fendez votre pistolet en deux, garnissez-le généreusement de salade de poisson et refermez en appuyant légèrement pour faire déborder la salade. Roulez alors le pistolet sur la tranche dans l'oeuf mimosa et servez.

Pistolet « US » (pour 4 personnes)

- 4 pistolets
- 250 g de filet américain nature
- 1 càs de mayonnaise
- 1 càs de ketchup
- 1 càs de câpres
- 8 feuilles de coeur de laitue
- 8 filets d'anchois à l'huile concassés
- 4 filets d'anchois à l'huile entiers
- Beurre salé en pommade
- Tabasco
- Sel et poivre du moulin



- 1/ Dans un saladier, mélangez la viande avec la mayonnaise, le ketchup, les câpres et les anchois concassés.
- 2/ Mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement en poivre, sel et éventuellement un trait de Tabasco.
- 3/ Coupez les pistolets en deux. Garnissez de viande à l'aide d'une fourchette, ensuite de filets d'anchois et d'un tour de moulin à poivre. Terminez avec la laitue ciselée et fermez les pistolets.

Pistolet « des bois » (pour 4 personnes)

- 4 pistolets
- 300 g de champignons des bois
- 6 tranches de lard très fines
- 4 oeufs bien frais
- 1 échalote hachée
- 1 gousse d'ail hachée
- 50 ml de crème
- 1 noix de beurre
- 1 càs de ciboulette hachée
- Sel et poivre du moulin

- 1/ Dans une sauteuse, faites fondre l'échalote dans une noix de beurre, ajoutez-y alors les champignons que vous faites revenir à feu vif avec l'ail.
- 2/ Faites griller doucement les tranches de lard jusqu'à obtention de lardons bien croustillants et réservez sur du papier absorbant.
- 3/ Dans un saladier, battez vos oeufs avec du sel et du poivre.
- 4/ Lorsque les champignons sont bien dorés, versez les oeufs battus en omelette et mélangez à l'aide d'une fourchette. Lorsque les oeufs prennent, ajoutez la crème et la ciboulette. Cuire l'omelette juste baveuse.
- 5/ Coupez les pistolets en deux, beurrez-les si vous le souhaitez, garnissez-les ensuite d'omelette tiède et de lardons, fermez les pistolets et servez tel quel ou froid.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_les-pistolets-de-gerald?id=8379290&emissionId=5931