



Pistolets « à la texane », Gaspacho comme à Séville, salade bourguignonne

Pistolet « à la texane », pour 6 personnes

- 700 g de veau haché
- 200 g de grains de maïs
- 4 échalotes hachées
- 2 brins d'estragon ciselé
- 2 brins de persil ciselé
- 6 brins de ciboulette ciselée
- 30 g de beurre
- 1 œuf
- 1 tranche de pain de mie rassie
- 6 pistolets
- 1 c à s de moutarde
- 3 c à s d'huile d'arachide
- 1 tomate mondée
- Quelques feuilles de cœur de laitue
- Sel
- Poivre du moulin

1/ Faites suer les échalotes dans le beurre.

2/ Réunissez dans un saladier le veau haché avec les herbes ciselées, les échalotes, les grains de maïs, l'œuf, la moutarde, le pain émietté. Salez, poivrez et mélangez le tout.

3/ Divisez en 6 parts, façonnez des boules et aplatissez-les entre les paumes des mains.

4/ Faites-les cuire suivant la cuisson souhaitée dans la poêle avec de l'huile chaude. Débarrassez et réservez.



Gaspacho comme à Séville, pour 6 personnes

- 250 g de pain blanc sans la croûte
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- ½ concombre pelé
- 1 kg de tomates bien mûres mondées et épépinées
- 3 c à s de vinaigre de Xérès
- 2 c à s d'huile d'olive
- 1 litre d'eau glacée
- Sel
- Poivre de Cayenne
- 1 petit bol de croûtons frits
- 4 jeunes oignons verts émincés
- 1 poivron rouge émincé
- 2 tomates coupées en dés
- 100 g d'olives noires dénoyautées et concassées

5/ Arrosez le pain avec un peu d'eau glacée. Laissez gonfler la mie 10 minutes puis pressez pour extraire l'excédent d'eau.

6/ Mettez la mie de pain dans le bol d'un mixeur. Ajoutez l'oignon et l'ail hachés, l'huile, le sel et le poivre. Réduisez en purée.

7/ Ajoutez le concombre pelé et coupé en morceaux, les tomates pelées et épépinées, puis le vinaigre. Mixez à nouveau pour obtenir une purée assez épaisse. Transvasez dans une soupière et laissez reposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.



Salade bourguignonne, pour 4 personnes

- 4 oeufs durs
- 200 g de cervelas en rondelles
- 1 tranche épaisse de 200 g de jambon de Paris en dés
- Une pomme verte
- 1 citron
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 salade scarole
- 120 g de gruyère en dés
- 2 c à s de moutarde
- Huile d'olive
- Vinaigre de vin rouge
- Sel
- Poivre du moulin
- Persil et ciboulette

8/ Ecalez les œufs et coupez-les en rondelles.

9/ Lavez la scarole, ne gardez que les feuilles bien blanches et ciselez-les.

10/ Hachez les noix grossièrement.

11/ Pelez la pomme, coupez-la en dés et arrosez-les de jus de citron.

12/ Préparez une mayonnaise avec le jaune d'œuf, la moutarde, l'huile et le vinaigre. Salez et poivrez.

13/ Dans un saladier, disposez la salade, les noix concassées, le gruyère et le jambon.

Ajoutez les rondelles d'œuf et de cervelas, la mayonnaise et mélangez délicatement.

14/ Préparez toutes les garnitures, et mettez-les dans des coupelles.

15/ Avant de porter la soupière à table, diluez le gaspacho si nécessaire avec de l'eau glacée pour l'amener à une consistance plus fluide.

16/ Présentez les coupelles de garniture en même temps que le gaspacho.

17/ Ouvrez le pistolet, garnissez-le des burgers, de la salade et de la tomate.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_pistolets-a-la-texane-gaspacho-comme-a-seville-et-salade-bourguignonne?id=8257049&emissionId=5931