

# Le Menu d'Amour d'Aurélie (pour deux personnes)

Salade de mâche et avocat, champignons et noix de macadamia, assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes



100 grammes de mâche  
1 avocat  
100 grammes de petits champignons  
1 oignon rouge  
10 noix de macadamia  
60 grammes de lard maigre coupé en dés  
2 à 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre  
1 verre de jus d'orange et de citron  
3 cuillères à café d'huile de pépins de raisin  
1 noix de beurre  
Sel  
Poivre

Nettoyer la mâche, la laver et l'égoutter. Eplucher les champignons et les émincer. Peler l'avocat et le détailler en dés. Faire dorer les noix de macadamia dans une poêle, avec le beurre. Couper l'oignon en deux et l'émincer finement. Faire rissoler les dés de lard maigre dans une poêle pour qu'ils soient bien croustillants.

Dans un bol, verser le vinaigre de cidre, l'huile de pépins de raisin et le verre de jus d'orange et de citron. Saler et poivrer.

Dresser sur deux assiettes la mâche, les champignons, les dés d'avocats, l'oignon et les noix. Parsemer le tout de lard et arroser de vinaigrette aux agrumes. Servir aussitôt.

## Moelleux au chocolat

100 grammes de chocolat noir de dégustation (70% de cacao au moins)

2 œufs

35 grammes de beurre salé

35 grammes de sucre brun

25 grammes de farine

1 sachet de sucre vanillé

4 carrés de chocolat extra

Sucre en poudre

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Monter les blancs d'œuf en neige et ajouter le sucre brun, puis le sucre vanillé. Incorporer délicatement la farine et le chocolat fondu.

Beurrer deux petits moules et les saupoudrer de farine.

Ensuite, remplir les moules de pâte à hauteur d'un tiers, disposer deux carrés de chocolat sur le dessus de chaque préparation et compléter avec le reste de pâte.

Faire cuire 8 à 10 minutes dans le four préchauffé à 220 degrés. Les moelleux au chocolat doivent être cuits à l'extérieur et coulants à l'intérieur.

Les saupoudrer de sucre en poudre et servir tiède avec le...



## Parfait à l'orange sanguine

3 oranges sanguines  
2 jaunes d'œuf  
100 grammes de sucre en poudre  
1 pincée de sel  
2 sachets de sucre vanillé  
¼ de litre de crème fraîche liquide  
Cannelle

Battre au mixeur les jaunes d'œuf avec le sucre en poudre, le sel et trois cuillères à soupe d'eau chaude, jusqu'à ce que la masse épaississe.

Ajouter le jus de deux oranges et la cannelle.

Fouetter le crème fraîche avec le sucre vanillé et l'incorporer délicatement au mélange sucre/ œufs/ oranges.

Verser dans un moule à cake et laisser prendre au congélateur toute la nuit. Décorer avec les rondelles d'une orange et servir avec les moelleux au chocolat.

**Bon appétit**