

MON INSPIRATION POUR LE BRUNCH DE PÂQUES



sofie
DUMONT



@sofiedumontchef

www.sofiedumont.be

Découvrez mon inspiration et mes astuces pour un brunch de Pâques convivial : un délicieux apéro et un buffet de plats sucrés et salés.

Ces recettes faciles se préparent à l'avance pour une fête sans stress, santé !

A handwritten signature in black ink that reads "Sofie" followed by a large "X" mark.

Encore plus d'inspiration:
sofiedumont.be

SPARKLING 'BLANCO DE VERANO'

pour 4 personnes

Le Blanco de verano est un délicieux apéritif pour les belles soirées d'été. Très rafraichissant, joli à voir et super facile à faire, let's get that party started !

½ melon cavaillon
½ melon miel
1 citron lavé
2 oranges pressées
4 càc de miel
4 poignées de raisins bleus
quelques branches de menthe
1 bouteille de cava

glaçons
grands verres ronds
cuiller à melon pour faire
des boules

1. Coupez les melons en 2 et sortez-en des petites boules rondes, partagez parmi les verres.
2. Coupez les citrons en fines lamelles et ajoutez, mettez le miel, le jus d'orange pressé et les raisins dans chaque verre.
3. Mettez les verres au frais pendant 1/2h, comme-ça vous êtes certains que tout est bien frais.
4. Ajoutez les glaçons et 2 branches de menthe dans chaque verre et ajoutez le cava.
5. Servez immédiatement !

TIP: Vous pouvez aussi utiliser du spumante ou du champagne, tout ce qui pétille est bon ! ;-)



BLINIS

pour 4 personnes

Les blinis sont des petites crêpes. Elles sont mangées chaudes, avec de la crème aigre, du saumon ou du caviar comme en Russie ! Vous pouvez les préparer avec de la farine de sarrasin comme de la farine normale. Sympa à servir comme brunch ou avec l'apéro.

1 oeuf
250 g de yaourt grec
200 g de farine
100 g de lait tiède
1 càc de levure sèche
1 càc de sucre fin
1 pincée de sel

TOPPINGS AU CHOIX

crème aigre
fromage frais
caviar
oeufs de saumon
oeufs
ciboulette
aneth
persil

1. Mélangez la levure au lait tiède avec une cuiller à café de sucre et laissez reposer pendant 5 min.
2. Ajoutez la farine, le yaourt et le jaune d'oeuf dans un bol et mélangez énergiquement pour éliminer les grumeaux. Incorporez-y le lait. Battez le blanc d'oeuf avec une pincée de sel et mélangez à la pâte. Laissez reposer et lever pendant 1h.
3. Graissez votre poêle à crêpes, remuez votre pâte un instant, et faites des petits tas à la cuiller dans une poêle graissée.
4. Faites cuire un instant, quand des trous apparaissent à la surface vous pouvez les retourner.
5. Faites cuire encore un instant puis posez sur un grill, gardez au chaud.
6. Cuisez le reste de la pâte de la même façon. Posez-y vos toppings préférés et servez immédiatement.



MINI PAINS SAUCISSE

« VEGGIE & MEAT »

pour 2 x 24 bouchées

POUR LA VERSION « VEGGIE »

300 g de patates douces

1 œuf

½ oignon

1 pâte feuilletée

2 c à s de farine

2 c à s de parmesan râpé

1 c à c de moutarde

4 brins de persil plat

2 c à c d'épices à brochettes

1 c à c rase de curry

1 c à c rase de cumin en poudre

2 c à s de graines de sésame

Poivre et sel

2 càs de chapelure

POUR LA VERSION « MEAT »

250 g de hachis porc et bœuf
(sans épices)

1 œuf

½ oignon

1 pâte feuilletée

1 c à c de moutarde

2 c à c d'épices à brochettes

4 brins de persil plat

Poivre et sel

POUR SERVIR

petits cornichons

oignons aux vinaigre

moutarde

1. Cuisez les patates douces environ 20 min à la vapeur : elles doivent être bien tendres. Laissez-les tiédir, puis pelez-les et écrasez la chair. Ajoutez l'oignon finement haché, toutes les épices indiquées, le persil plat haché, la moutarde, la chapelure, du sel et du poivre.
2. Préchauffez le four à 185 °C. Coupez la pâte feuilletée en 2 rectangles de 11 cm de large ; laissez-les sur leur papier de cuisson. Déposez une moitié de la préparation au centre de chaque rectangle, en un long boudin. Rabattez la pâte sur le boudin et appuyez sur les bords pour les souder ; égalisez les extrémités. A l'aide de ciseaux, entaillez le côté arrondi des feuilletés, environ tous les 2 cm. Retournez un morceau sur deux vers l'autre côté pour qu'ils se retrouvent en quinconce. Pivotez-les un par un, sans les détacher, côté farce vers le haut. Badigeonnez d'œuf battu, puis saupoudrez de sésame et de parmesan.
3. Mélangez la viande, le persil et l'oignon finement hachés, les épices à brochettes, la moutarde, du sel et du poivre. Procédez comme pour la version veggie, mais sans sésame ni parmesan.
4. Faites dorer le tout 25 min au four et servez chaud, avec des cornichons, des oignons et de la moutarde.

TIP: Ne sortez qu'une pâte feuilletée du frigo à la fois ; elles sont plus faciles à couper et à manipuler quand elles sont bien froides.



Veggie

meat

PLAT FROID

pour 4 personnes

Un plat froid rempli de tous les classiques qu'on aime, trop top ! Tomates crevettes, pêches farcies au thon, rouleaux de jambon aux asperges et mayo, des oeufs farcis aux anchois, du saumon à la vapeur au concombre. Chaque plat est une fête en soi ! Il suffit de tout dresser sur un lit doux de laitue. Tout peut être préparé à l'avance, il suffit de dresser joliment sur votre plus beau plateau.



1 grande laitue lavée

BATONNETS DE SAUMON FUMÉ ET VAPEUR

4 tranches de saumon fumé froid

4 x 70 g de filet de saumon sans
arrêtes ni peau

¼ de concombre

PÊCHE FARCIE AU THON

150 g de thon dans son jus

4 pêches en boîte

½ d'oignon rouge

½ botte de ciboulette

2 càs [de mayonnaise fraîche](#)

TOMATES CREVETTES

4 tomates solides (pas trop grandes)

125 g de crevettes de la mer du Nord
pelées à la main

1 càs [de mayonnaise fraîche](#)

4 branches de persil

ROULEAUX DE JAMBON AUX ASPERGES

4 tranches de jambon

Meesterlyck ham

8 asperges blanches

8 petites asperges vertes

2 càs [de mayonnaise fraîche](#)

OEUFS FARCIS AUX ANCHOIS

4 oeufs durs

3 à 4 filets d'anchois

1 càs [de mayonnaise fraîche](#)

1 càc de moutarde

1 petit pôd d'oeufs de poisson au choix



[la mayonnaise](#)



[la sauce cocktail](#)

La base

Recouvrez votre plus grand plateau d'un fond de salade, mettez le reste dans un grand bol et gardez au frais.

Le saumon

1. Salez et poivrez le saumon, et cuisez-le 5 min à la vapeur, faites refroidir.
2. Posez sur chaque bout de saumon, 3 à 4 fines lamelles de concombre entaillé.
3. Pliez de saumon fumé autour et posez sur la salade.

La pêche au thon

1. Egouttez bien le thon et mélangez à la mayonnaise, à l'oignon émincé et à la ciboulette.
2. Salez et poivrez, séchez un peu les pêches et partagez-y le thon, posez sur le plat.

Les tomates crevettes

1. Nous allons peler les tomates, c'est rapide et facile et cela fait tellement plus d'effet !
2. Portez une casserole avec 10 cm d'eau à ébullition, et préparez un récipient d'eau glacée.
3. Faites une incision en croix en-dessous de la tomate avec un couteau.
4. Posez-les à la cuiller dans l'eau bouillante, comptez jusqu'à 10 puis transférez-les dans l'eau glacée. La peau se lache facilement et vous pouvez peler vos tomates. (Si la peau ne se défait pas bien, il faut les replonger dans l'eau bouillante un peu plus longtemps.)
5. Coupez un petit couvercle en-dessous et évidez la tomate à l'aide d'une cuiller à melon ou d'une cuiller à café.
6. Mélangez les crevettes à la mayonnaise, salez et poivrez et remplissez les tomates avec les crevettes.
7. Mettez le couvercle dessus puis posez sur votre plat.

Les rouleaux aux asperges

1. Pelez les asperges blanches et coupez 1 cm du bout. Pour les vertes, il suffit de couper 1 cm du bord.
2. Cuisez les asperges blanches pendant 7 min dans de l'eau bouillante salée, et les vertes 3 min. Séchez-les, coupez une tranche de jambon dans la longueur, posez-y une ligne de mayonnaise, coupez les asperges dans leur longueur en 2 et posez-en 2 de chaque sur le jambon et enrroulez.
3. Posez sur le plat.

Les oeufs farcis

1. Portez de l'eau à ébullition, et posez les oeufs dedans à la cuiller, faites bouillir pendant 8 min puis posez-les dans de l'eau glacée.
2. Pelez les oeufs, coupez-les en 2, sortez le jaune des blancs et mélangez les jaunes avec les anchois, le citron, le poivre et la mayonnaise dans un gobelet doseur haut et mixez jusqu'à une crème lisse. Mettez dans une poche à douille et partagez le mélange dans les blancs. Décorez avec des oeufs de poisson et posez sur le plat.

Garniture

Servez avec de [la mayonnaise](#) et de [la sauce cocktail](#) et le reste de la laitue.



PAIN DE VIANDE AUX POMMES, BOUDIN ET LARD

pour 4 personnes

Un bon pain de viande, c'est si simple et tellement gratifiant ! Celui-ci est préparé à base des meilleurs ingrédients du porc : du haché, du boudin blanc et du lard. Des bouts de pomme pour la touche sucrée et vous avez un repas de fête dont toute la famille raffolera !

800 g de haché de porc épicé
1 boudin blanc
1 oignon
1 oeuf
4 càs de chapelure
1 grande pomme Jonagold, lavée
12 tranches de lard frais en tranches
poivre et sel

1. Mettez le haché dans un bol avec du sel et du poivre, l'oignon émincé, la chapelure et l'oeuf et mélangez bien.
2. Sortez le tronc de la pomme et coupez-le en cubes, mélangez bien dans le haché, partagez le tout en 2 portions.
3. Graissez un plat au four et posez la première partie du haché en forme ovale de la taille du boudin sur le fond.
4. Enlevez la peau du boudin blanc et posez-le sur le haché. Recouvrez-le de la seconde part de haché et pressez bien.
5. Entourez le pain de viande avec 4 tranches de lard en croix et posez les autres autour dans le fond.
6. Attachez avec un lien.
7. Cuisez pendant 45 min dans un four préchauffé à 185°C.
8. Servez avec vos accompagnements préférés : [salade de chicons](#), [gratin dauphinois](#), compote de pommes, [purée](#).



[salade de chicons](#)



[gratin dauphinois](#)



[purée](#)



SAUMON WELLINGTON

pour 4 personnes

Préparer du saumon Wellington est super fastoche. Le saumon est recouvert d'épinards et de fromage et ensuite emballé dans de la pâte feuilletée. Facile, joli et délicieux, un plat idéal pour chaque buffet ou table festive.

450 g de filet de saumon
sans peau ni arrêtes

250 g d'épinards en feuilles

1 rouleau de pâte feuilletée

2 gousses d'ail

Une noisette de beurre

Poivre et sel

1 càs de moutarde

200 g de gruyère rapé

1 càs de graines de sésame

1 jaune d'oeuf et une rasade de lait

1. Emincez l'ail et étuvez-le dans le beurre, ajoutez les épinards et faites-les fondre, laissez refroidir.
2. Déroulez la pâte feuilletée et étalez-y la moutarde dans un rectangle, posez les filets de saumon crus par-dessus dans un grand rectangle, salez et poivrez.
3. Essorez les épinards et partagez sur le saumon, puis le fromage par-dessus. Gardez un peu de fromage pour en étaler par-dessus après.
4. Coupez les 2 bords de la pâte en lamelles de 2 cm et croisez-les l'un au-dessus de l'autre, jusqu'à ce que vous ne voyez plus la farce.
5. Enduisez du jaune d'oeuf battu et une rasade de lait, puis saupoudrez de fromage et de graines de sésame.
6. Cuissez pendant 30 min dans un four préchauffé à 185°C jusqu'à ce qu'il soit bien doré.
7. Laissez refroidir et coupez en tranches avec un couteau à pain.



OEUF EN COCOTTE AVEC DES SHI-TAKE ET DU COMTÉ

pour 4 personnes

La fête dans une casserole ! Des champignons bien crémeux, du fromage fondu et un oeuf mollet, top ! Servez cette entrée délicieuse et festive pour des grands sourires à table. Variez avec des champignons pour plus de plaisir !

4 oeufs frais du frigo
800 g de champignons shiitake
(ou autres)
1 gousse d'ail
250 ml de crème
½ botte de ciboulette
poivre et sel
noix de muscade
1 gousse d'ail
100 g de Comté rapé

1. Coupez les champignons en 4 et faites les dorer dans le beurre. Salez, poivrez, rapez-y la noix de muscade et l'ail, mélangez-y la crème et la ciboulette hachée à la fin. Partagez dans des petits pots réfractaires et partagez-y déjà un peu de fromage, puis posez-y prudemment votre oeuf cru, recouvrez d'une autre couche de fromage.
2. Enfouissez pendant 8 à 10 min dans un four préchauffé à 200°C. Vérifiez la cuisson de l'oeuf après 5 min, c'est le but que le jaune reste bien coulant. Servez avec de la baguette.
3. Songez aussi à y raper de la truffe si vous aimez ça. :) Ou à y ajouter des lardons !



BAGELS AU SAUMON GRAVLAX

pour 8 pièces

Il ne faut pas hésiter à avoir toujours du saumon cru bien frais, chez soi : en quelques minutes, on a un repas complet et délicieux !

1 filet de saumon entier avec peau
(± 900 g)
1 citron bio
350 g de sucre fin
2 dl de whisky
2 bottes d'aneth
35 g de poivre
5 baies
350 g de gros sel de mer

GARNITURE

2 bottes de cresson
8 bagels
2 dl de crème épaisse
230 g de moutarde au miel
1 botte d'aneth

1. Mélangez le sucre, le sel et les baies de poivre.
2. Recoupez un peu les côtés du filet de saumon et retirez les éventuelles dernières arrêtes. Déposez-le dans un plat pouvant tout juste le contenir. Disposez par-dessus le citron coupé en rondelles et les brins d'aneth, puis recouvrez entièrement avec le mélange au sel. Arrosez de whisky, couvrez de film fraîcheur (bien serré contre le poisson) et laissez reposer au moins 12 h au frigo.
3. Retirez toute la garniture, rincez le saumon à l'eau froide et épongez-le. Taillez-le en tranches fines, perpendiculairement à la peau.
4. Ouvrez les bagels, grillez-les et tartinez-les de moutarde au miel. Ajoutez un peu d'aneth, 3 ou 4 tranches de saumon, du cresson et de la crème épaisse. Servez sans attendre.

TIP: Si vous n'avez pas de whisky, remplacez-le par de la vodka ou du gin. Selon vos goûts, vous pouvez aussi ajouter de l'estragon, du chili ou d'autres épices dans le mélange sel-sucre.



GÂTEAU PETIT BEURRE À LA VANILLE ET FRAMBOISE

pour 6 personnes

Voici une variété plus fraîche et estivale de la délicieuse tarte au petit beurre classique !

45 biscuits petit beurre

CRÈME AU BEURRE RAPIDE

200 g de beurre tempéré

180 g de sucre impalpable

1 bâton de vanille

1 jaune d'oeuf

COULIS

300 g de framboises surgelées,
dégelées

200 ml de jus d'orange frais

4 càs d'eau de roses ou de fleur
d'oranger

2 à 3 càs de miel, selon goût

1. Mettez le beurre, le sucre impalpable, le jaune d'oeuf et la moelle de vanille dans un grand bol ou un robot de cuisine.
2. Mixez 5 min jusqu'à ce que le mélange soit bien doux et crémeux, mettez dans une poche à douille.
3. Mettez les framboises, le jus d'orange, le miel et l'eau de roses dans un gobelet doseur et mixez bien, tamisez.
4. Commencez à superposer : trempez à chaque fois 6 biscuits dans le coulis et posez-les en rectangle sur une surface lisse : une assiette, un plat, une planche en bois.
5. Faites-y des lignes de crème au beurre, et répétez avec 6 nouveaux biscuits trempés, pressez doucement mais fermement.
6. Continuez en couches avec le reste des biscuits. Pour la couche de crème supérieure, j'ai utilisé une douille dentelée pour un effet plus joli, mais faites comme vous le sentez !
7. Mettez à solidifier au frigo pendant 4h au minimum.
8. Coupez le gateau avec un couteau chaud que vous trempez dans l'eau chaude et que vous essuyez après chaque tranche.

TIP: Ma grand-mère y ajoutait toujours un peu d'alcool : du rum, de l'eau de vie, du cognac. Ceci est déconseillé si vous la servez aux enfants ! ;-)



TARTE AU CHOCOLAT

pour 6 personnes

Un biscuit au chocolat doux, nappé d'une ganache au chocolat, oh oui ! Cette bombe au chocolat comblera tous les chocoholics, je vous le jure ! Et comme bonus : il est sans gluten.

GANACHE

120 ml de crème

1 càs de miel

250 g de chocolat noir min 70% de cacao, en petits morceaux

65 g de beurre doux

BISCUIT AMANDES CHOCOLAT

190 g de farine d'amandes

40 g de poudre de cacao

6 g de levure

2 g de sel

240 ml de sirop d'érable

4 œufs

25 ml d'huile de colza

1. Mélangez tous les ingrédients secs et battez jusqu'à ce qu'il ne reste plus de grumeaux.
2. Battez les œufs avec le sirop d'érable (5 min) jusqu'à une masse aérienne.
3. Mélangez-y prudemment les ingrédients secs et l'huile.
4. Graissez votre moule y versez-y le mélange.
5. Cuisez pendant 30 à 35 min à 175°
6. Et 10 min à 150°
7. Laissez complètement refroidir.
8. Portez la crème et le miel brièvement à ébullition.
9. Versez par-dessus le chocolat et mélangez jusqu'à une masse lisse, terminez par le beurre, jusqu'à ce que vous obtenez une masse brillante.
10. Posez le biscuit sur un gril et nappez-le du mélange au chocolat.
11. Laissez égoutter et solidifier et posez la tarte sur une assiette ou un plat à tarte.



