



Ciel! Mon déjeuner de Pâques

Cette année vous ne partez pas en week-end à Bintan. Vous restez ici en famille et vous n'avez aucune envie d'aller déjeuner dans un restaurant à 500 dollars. Alors qu'est-ce que vous pourriez cuisiner de bon, facile et festif pour Pâques?

On a demandé conseil à Hélène, cuisinière et pâtissière passionnée, auteur de l'excellent blog «Minute Papillote», qui anime aussi des ateliers pour Accueil Singapour.

« Pour les fêtes, j'aime mêler tradition et innovation. Et comme on est à Singapour, j'en profite pour ajouter des notes exotiques avec des ingrédients locaux faciles à trouver. Pour être tranquille le jour J et prendre le temps d'en profiter, l'idéal est de pouvoir préparer

son repas la veille, voire quelques jours à jours l'avance.

Voilà une idée de menu assez simple à réaliser et qui a l'avantage de demander peu de temps en cuisine (longues cuissons au four ou congélation, pas besoin de surveiller). »

Pour le détail des recettes, cliquez sur les liens indiqués.

Vous y trouverez également des explications pratiques et des conseils pour rendre votre plat créatif.

En entrée



« Saumon Gravlax avec dés de mangue et citron vert »

Un classique rehaussé de saveurs locales.

Le **saumon** est à préparer la veille du repas. Où le trouver ? Pas besoin d'aller chercher loin sur les réseaux de gourmet. Celui qu'on trouve en **supermarché local** est parfait, sa (légère) surcharge en gras permettra d'offrir une chair tendre après maturation.

Pour la recette, cliquez [ici](#)

En plat principal



« Tajine d'agneau »

Du moelleux, des légumes et du goût, avec possibilité d'un twist asiatique.

Pour l'**agneau**, ne pas hésiter à mettre un peu de budget. Cela peut être un morceau moins convoité que le gigot, comme l'épaule ou le collier, mais il faut de la viande de qualité et pas trop maigre.

Pour l'**accompagnement**, on remplace les fèves par des **edamame**, pour obtenir un mélange de semoule gai, printanier et local.

Pour un **twist plus asiatique**, on achète de la **coriandre entière** *Chinese parsley*. On récupère sa racine

que l'on coupe en tout petits morceaux, que l'on ajoute ensuite au bouillon en cours de cuisson pour lui donner toute sa saveur. Contrairement aux feuilles, la racine exhale son parfum à haute température. Pour la recette, cliquez [ici](#)

En dessert

C'est Pâques, mais **le chocolat n'est pas obligatoire**. Il fait chaud et lourd par ici ! On peut aussi bien s'offrir un **dessert frais, léger**, qui passera tout seul et permettra d'apprécier encore mieux... la chasse aux œufs et la jolie boîte de ganaches qui attend pour le café.

« Mousses individuelles aux fruits de la passion » (pour les petits nombres)



Servies dans la coque pour le charme.

Un dessert **léger, parfait en fin de repas, qui permet d'enchaîner à merveille sur la suite**, parce que **le trait d'union passion-chocolat est idéal...**

Pour trouver de bons **fruits de la passion**, évitez le supermarché. Ces fruits sont en général meilleurs (et plus faciles à trouver) au *wet market* dans les petits magasins attenants qui sont bien achalandés.

Pour la recette, cliquez [ici](#)

« Tiramisu glacé » (pour les grandes tribus)



Très simple à réaliser sans sorbetière, qui apporte de la **fraîcheur en bouche à la fin du repas. Idéal à Singapour**, parce qu'ici la **glace** devient moelleuse en quelques minutes. La **texture** est donc parfaite à la dégustation. Un **dessert apprécié par toute la famille**, avec une goutte d'alcool – sans effet pour les plus jeunes. Et des spéculoos, en clin d'œil à la Belgique.

Pour la recette, cliquez [ici](#)

Pour suivre Hélène et ses conseils, rendez-vous sur son blog Minute Papillote.