

Bake Eat

FOOD & MORE

Le Livre de Recettes - Tome 3



Sommaire

PETIT DÉJEUNER

Confiture d'Orange	04
Tuiles aux amandes	05
Rochers Coco	06
Biscuits à l'Avoine	07

SALADES

Salade de Hareng Fumé	09
Salade Printannière	10
Salade Scandinave Estivale	11
Taboulé de Quinoa	12

SOUPES

Velouté aux cosses de petits pois	14
Soupe au chou	15
Potage aux Fanes de Carottes	16

ENTRÉES

Céleri Remoulade	18
Verrine de Betterave	19
Chips	20
Flammekueche	21
Tapas au Foie Gras	22
Salade de Radis à l'Asiatique	23

PLATS

Dahl de Lentilles	25
Tagliatelles & Sauce Forestière	26
Blanquette de Veau	27
Quiche à la truite fumée	28
Poulet au Chou de Milan	29
Colombo de Haricots beurre	30
Pesto aux Fanes de Radis	31
Tarte aux carottes de printemps	32
Neer Dosas & Sambar	33
Paillassons de pommes de terre & courgette	34

DESSERTS

Gâteau aux Carottes	36
La Galette des Rois Frangipane	37
Semla	38
Fondant à la Clémentine	39
Layer Cake aux Fraises	40
Pavlova	41

BOISSONS

Thé Tunisien à la Menthe et aux Pignons de Pin	43
--	----

Petit Déjeuner



Confiture d'Orange

ET ÉCORCES
D'ORANGES SÉCHÉES

INGRÉDIENTS

- 2 oranges (500 g)
- 250 g de sucre cristal
- 1 c.à.c. d'extrait de vanille liquide
- Eau

RECETTE

Lavez vos oranges et épluchez-les. Coupez-les en gros morceaux et placez-les dans votre casserole avec le sucre et la vanille. Mélanger à la spatule, couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 2 heures à température ambiante. Pendant ce temps, retirez la partie blanche de la peau des oranges et séparez-les en deux piles égales. Pour la première pile, placez-les sur une grille recouverte d'un papier sulfurisé et mettez-les au four à 70 ° C pendant 1h30 pour les sécher. Ensuite, sortez-les du four et laissez-les refroidir. Vous pouvez les utiliser pour la décoration (elles parfument la maison) ou pour vos thés et infusions (ajoute du goût). Pour la deuxième pile, coupez-les en fines lamelles et placez-les dans une casserole avec de l'eau. Placez la casserole sur le feu et mettez l'eau à bouillir, puis, réduisez le feu à température moyenne-élevée et laissez cuire 15 minutes. Ensuite, retirez l'eau, ajoutez-en à nouveau et recommencez la cuisson. Après cette deuxième cuisson, retirez l'eau et réservez. Lorsque les 2 heures sont passées, placez la casserole avec les oranges sur le feu à température moyenne-élevée et faites cuire pendant 15 minutes. Retirez-la du feu, attendez 5 à 10 minutes et mixez avec un mixeur plongeur. Ajoutez les lamelles d'oranges cuites et remettez la casserole sur le feu à température moyenne. Laissez cuire 15 minutes. Retirez du feu et attendez 1 à 2 minutes avant de verser la confiture dans des pots en verre. Laissez refroidir avant de fermer les couvercles.

Cette recette est pour 1 pot et demi de confiture. Vous pouvez adapter les quantités si vous le souhaitez: il faut toujours mettre moitié moins de sucre que d'orange (ex: pour 500 g d'orange, j'utilise 250 g de sucre cristal).



Tuiles aux Amandes

LE BISCUIT DE MON
ENFANCE

INGRÉDIENTS

- 50 g de sucre
- 40 g de farine T45
- 40 g de beurre
- 40 g d'amandes effilées
- 7,5 g de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1 c.à.s. d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel

RECETTE

Préchauffer le four à 210 ° C. Déposer les amandes effilées sur une plaque de cuisson et cuire 2-3 minutes pendant que la température du four augmente. Faire fondre le beurre. Mélanger tous les ingrédients secs dans un cul-de-poule avec l'œuf. Ajouter le beurre et les amandes effilées et mélanger. Couvrir une plaque de cuisson d'un papier sulfurisé et à l'aide d'un pinceau, étaler l'huile de tournesol dessus. Avec une cuillère à café, déposer quelques boules de pâte sur le papier sulfurisé (de la taille d'une noix) et les étaler. Cuire au four 5 minutes, puis, retirer du four et à l'aide de gants anti chaleur, placer chaque biscuit sur un rouleau à pâtisserie pour les façonner. Les laisser refroidir avant de les retirer du rouleau à pâtisserie et les servir.

Lorsque j'étais enfant, j'adorais les après-midi chez mes grands-parents où l'on servait des tuiles aux amandes avec le thé pour le goûter. Ce sont de très bons souvenirs alors, voici ma recette de ces petits biscuits parfaits pour l'heure du thé ou le petit déjeuner. Les quantités mentionnées ici sont pour environ 20-25 tuiles, vous pouvez également varier les plaisirs en ajoutant une goutte de fleur d'orange ou remplacer les amandes effilées par des pistaches concassées.



Rochers Coco

PETITES
BOUCHÉES
SUCRÉES

INGRÉDIENTS

- 2 blancs d'œufs
- 115 g de poudre de noix de coco
- 100 g de sucre
- 1 c.à.c. d'extrait de vanille liquide

RECETTE

Préchauffer le four à 190°C. Dans un cul-de-poule, mélanger tous les ingrédients avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte. Créer des petites boules avec vos mains (de la taille d'une noix) et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Cuire au four pendant 10-12 minutes. Sortir du four quand ils sont dorés. Laisser refroidir avant de les retirer de la plaque, puis déguster !

Très facile et rapide à réaliser, voici ma recette pour 15 rochers coco. Pour cette recette, vous n'aurez besoin que du blanc d'œuf, donc vous pouvez utiliser le jaune pour réaliser des Hélénettes (recette disponible dans mon livre "Bake Eat - Tome 2").



Biscuits Suédois à l'Avoine

COMME CHEZ IKÉA

INGRÉDIENTS

- 120 g de sucre cassonade
- 85 g de flocons d'avoine
- 80 g de beurre
- 30 g de farine T45
- 1 œuf
- 1 c.à.c. de levure chimique

RECETTE

Préchauffez le four à 180 ° C. Faites fondre le beurre dans une casserole et réservez. Dans un cul-de-poule, mélanger les flocons d'avoine avec le sucre, la farine et la levure chimique. Ajoutez l'œuf, puis le beurre et mélangez le tout. Placez un papier sulfurisé sur une plaque de cuisson sur laquelle vous allez déposer 9 petites boules de pâte de la taille d'une noix (attention à laisser assez d'espace entre elles car elles s'aplatiront beaucoup pendant la cuisson). Cuire au four 6-7 minutes, puis retirer du four et laissez refroidir avant de les retirer de la plaque de cuisson. Faites de même deux fois avec le reste de pâte.

Cette recette vous permettra de réaliser environ 20 biscuits ressemblant à ceux que l'on trouve chez Ikéa. Vous pouvez également y ajouter 15 g de brisures d'amandes ou noisettes pour un côté encore plus croquant.

Salades



Salade de Hareng Fumé

LA SALADE
NORDIQUE
PARFAITE EN
HIVER

INGRÉDIENTS

- 1 filet de hareng fumé
- 3 pommes de terre
- 1 pomme
- 50 g de quinoa
- 1 échalote
- 1 c.à.s. de pignons de pin
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- Persil frais
- Poivre noir

RECETTE

Éplucher et couper les pommes de terre en cubes. Les laver et les cuire 15-20 minutes à l'eau bouillante. Cuire également le quinoa le temps indiqué sur l'emballage (12 minutes pour le mien). Éplucher et hacher l'échalote, puis, la placer dans un cul-de-poule. Laver et couper la pomme en cubes et l'ajouter à l'échalote avec les graines de pin, le persil haché et un peu de poivre noir. Couper le hareng fumé en petits morceaux et les ajouter. Égoutter l'eau des pommes de terre et du quinoa lorsqu'ils sont cuits et les ajouter aux autres ingrédients.

Les quantités indiquées ici sont pour deux petites salades, parfaites pour une entrée, ou une grande salade repas individuelle. Par ailleurs, le hareng fumé est parfait pour combattre les carences hivernales puisqu'il est riche en protéines, oméga 3, vitamine D et vitamine B12,

Salade Printanière

DU VERT DANS
L'ASSIETTE

INGRÉDIENTS

- 1 petite laitue romaine
- 1/2 concombre
- 2 radis ronds violets Malaga
- 1 Mozzarella
- 1 oignon nouveau
- 1 gousse d'ail
- 4 fleurs de ciboulette
- 150 g de pois gourmands
- 50 g de pois frais (sans cosse)
- 4 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 c.à.s. de vinaigre de cidre
- 1 c.à.c. de Maggi
- sel
- poivre noir



RECETTE

Couper les petits pois. Laver les pois gourmands, couper l'extrémité et retirer les fils. Verser de l'eau dans une casserole et la placer sur le feu. Faire bouillir et y plonger les petits pois et pois gourmands. Laisser cuire 5 minutes, puis les égoutter à l'aide d'une passoire et les rincer à l'eau froide. Éplucher et couper le demi concombre en cubes. Laver et couper les radis en tranches. Laver et couper la laitue en morceaux. Laver et ciseler l'oignon nouveau. Couper la Mozzarella en cubes. Éplucher et hacher la gousse d'ail, puis la placer dans un bol avec l'huile d'olive, le vinaigre, le Maggi, un peu de poivre noir et mélanger avec une cuillère. Disposer tous les ingrédients dans les assiettes dans cet ordre et servir: salade, concombre, pois gourmands, petits pois, Mozzarella, radis, oignon nouveau, sauce et fleurs de ciboulette.

Le printemps est l'une de mes saisons préférées pour cuisiner, il y a beaucoup de légumes verts frais et les variations de températures allant du chaud au froid permettent de cuisiner de délicieuses soupes ou salades selon les jours! Cette salade pleine de vitamines est un vrai coup de cœur. Les ingrédients mentionnés sont pour 2 personnes.



Salade Scandinave Estivale

ESCAPADE
EN EUROPE
DU NORD

INGRÉDIENTS

- 4 filets de hareng fumé
- 4 pommes de terre
- 1 grosse tomate
- 1 sucrine
- 1 oignon nouveau
- 6 brins de ciboulette
- 2 œufs
- 6 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 c.à.s. de Maggi
- 1 c.à.s. de vinaigre balsamique
- 1 c.à.s. de thym sec
- 1/2 c.à.c. de poivre noir
- 1/2 c.à.c. de sel

RECETTE

Éplucher et couper les pommes de terre en cubes. Les cuire à l'eau 20 minutes, puis les rincer à l'eau froide et les égoutter. Laver et couper la tomate et la déposer dans vos assiettes. Ajouter les pommes de terre. Couper le hareng fumé, l'oignon et la ciboulette et les ajouter aux assiettes. Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le vinaigre, le Maggi, le poivre, le sel et le thym. Pocher l'œuf 1 minute dans une casserole d'eau frémissante. A l'aide d'un écumeur très fin, le récupérer et le déposer délicatement sur le dessus des assiettes. Verser la sauce et servir.

Cette recette pour 2 personnes mets en avant les produits phares que l'on retrouve dans la cuisine scandinave tels le poisson fumé, les œufs et les pommes de terre. Pleine de saveurs, cette salade est aussi très réconfortante.



Taboulé de Quinoa

MA RECETTE SANS
CITRON NI POIVRON

INGRÉDIENTS

- 200g de quinoa
- 16 tomates cerises
- 8 fraises
- 1 concombre
- 1 échalote
- 1/2 pamplemousse
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée de menthe fraîche
- sel
- poivre noir

RECETTE

Remplir une casserole d'eau et la placer sur le feu. Faire bouillir, puis, baisser à feu moyen et ajouter le quinoa. Le cuire le temps nécessaire (pour le mien 12 minutes). Ensuite, le rincer à l'eau froide dans une passoire et le laisser s'égoutter. Éplucher et ciseler l'échalote et la mettre dans un bol avec l'huile d'olive et le jus d'un demi pamplemousse. Laver et couper les tomates et les fraises en petits cubes. Éplucher et couper le concombre en petits cubes également. Laver et hacher la menthe fraîche. Mettre tous les ingrédients dans un grand saladier. Saler et poivrer à votre convenance et mélanger. Votre taboulé est prêt !

Cette recette pour 3-4 personnes est délicieuse et change de la recette classique. J'ai réalisé cette variante car je suis allergique au citron et au poivron, je ne pouvais donc malheureusement pas manger de taboulé. Vous pouvez également ajouter d'autres herbes aromatiques pour encore plus de goût: persil, ciboulette, coriandre...

Soupes

Velouté aux cosses de petits pois

DOUCEUR ET
FRAÎCHEUR

INGRÉDIENTS

- 150 g de petits pois
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 c.à.s. de crème fraîche
- 1 cube de bouillon de poulet
- 1 L d'eau
- poivre noir

RECETTE

Laver et couper les cosses de pois (retirer les queues). Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux. Éplucher et hacher l'oignon. Verser l'huile dans une casserole et faire chauffer à feu moyen. Ajouter l'oignon, les pommes de terre et les cosses de pois et faire revenir 5 minutes. Puis, ajouter l'eau et faire bouillir. Lorsque l'eau bout, baisser le feu à température moyenne-basse et laisser cuire 30 minutes à couvert. Quand c'est cuit, mélanger avec un mixeur plongeant. Passer votre soupe dans un moulin à légumes ou une passoire pour éliminer les fibres. Remettre la soupe dans la casserole avec la crème fraîche et le poivre noir. Mélanger avec une cuillère et servir avec quelques feuilles de menthe fraîche.

Cette recette pour 4 à 6 personnes est un régal au printemps. Si vous cuisinez des petits pois, surtout gardez les cosses pour faire cette délicieuse soupe qui est très simple à réaliser.





Soupe au chou

UNE SOUPE
DÉLICIEUSE
ET BONNE
POUR LA
SANTÉ

INGRÉDIENTS

- 1 chou vert
- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 4 tranches de bacon
- 2 L d'eau
- 1 cube de bouillon de poule
- 10 g de beurre
- 1 bouquet garni (thym, laurier et sauge)
- 4 branches de persil plat
- poivre noir

RECETTE

Épluchez et hachez l'oignon. Épluchez et coupez les carottes et les pommes de terre en cubes. Lavez et coupez le chou en gros morceaux. Placez une grande casserole sur le feu à température moyenne-élevée et faites-y fondre le beurre. Ajoutez l'oignon et mélangez. Faites-le revenir 2 minutes, puis, ajoutez les carottes, les pommes de terre, le chou vert, le cube de bouillon de poule et un peu de poivre. Mélangez et faites-les revenir 5 minutes. Versez l'eau et ajoutez le bouquet garni. Faites bouillir, puis, réduisez le feu à température moyenne-basse, couvrez et laissez cuire 1 heure et 10 minutes. Lorsque c'est cuit, retirez le bouquet garni et mixez avec un mixeur plongeur. Dans une poêle, faites griller les tranches de bacon jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes, puis coupez-les en morceaux. Lavez et hachez le persil. Servir la soupe avec du bacon et du persil sur chaque assiette.

Cette recette pour 6 personnes est très simple à réaliser. Ici, j'ai utilisé des carottes colorées: jaune obtuse du Doubs et Rainbow.

Potage aux Fanes de Carottes

UN AVANT-
GOÛT DU
PRINTEMPS

INGRÉDIENTS

- Les fanes de 6 carottes
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de poule
- 75 cl d'eau
- 20 g de beurre
- 1 c.à.c. de poivre
- 1 c.à.s. de crème fraîche (optionnel)

RECETTE

Eplucher et hacher l'oignon. Eplucher et couper les pommes de terre en cubes. Laver et couper les fanes de carottes. Faire chauffer le beurre dans une grande casserole à feu moyen. Y faire revenir l'oignon pendant 2 minutes. Ajouter les pommes de terre et fanes de carottes et faire revenir 5 minutes. Ajouter le poivre, l'eau et le bouillon émietté et mettre à feu vif. Quand l'eau commence à bouillir, réduire à feu doux, mélanger avec une spatule en bois et laisser cuire 30 minutes à couvert. Après cuisson, mixer avec un mixeur-plongeur, puis ajouter la crème avant de servir.

Voici une recette anti-gaspillage qui vous permettra de cuisiner les fanes de vos carottes. Douce mais goûteuse, cette soupe vous donnera un avant-goût du printemps dans vos assiettes. La recette est pour 4 personnes pour une entrée ou 2 personnes pour un plat.



Entrées

Céleri Remoulade

MA
VARIANTE
AVEC UNE
POMME

INGRÉDIENTS

- 1/2 céleri-rave
- 1 pomme
- 1 jaune d'œuf
- 15 cl d'huile de tournesol
- 1 c.à.s. de Moutarde
- 1 c.à.s. de vinaigre de cidre
- 1/2 c.à.c. de Maggi
- 1/2 c.à.c. de poivre
- 1 poignée de persil frais

RECETTE

Couper le céleri-rave en deux et n'utiliser qu'une partie. Le peler et le couper en gros morceaux. Peler et couper la pomme en 4, retirer les pépins. Les hacher au robot avec la lame la plus fine et les mettre dans un saladier. Préparer la mayonnaise en fouettant le jaune d'œuf avec la moutarde et 5 cl d'huile. Ajouter le vinaigre, puis le reste d'huile au fur et à mesure en fouettant. Verser la mayonnaise dans le saladier avec le céleri et ajouter le Maggi et le poivre. Mélanger. Laver et hacher le persil. Servir dans des petits bols et assaisonner de persil.

La sale de mon enfance revisitée avec une pomme pour un goût encore plus sucré. Le morceau de céleri restant peut être rôti avec des petits légumes d'hiver ou servir pour une soupe avec des pommes de terre. Pensez à faire des meringues au thym avec le blanc d'œuf restant afin d'avoir un dessert léger.





Verrine de Betterave

UNE ENTRÉE FRAÎCHE
ET LÉGÈRE

INGRÉDIENTS

- 250 g de betteraves
- 1/2 échalote
- 10 ml d'huile d'olive
- 1 c.à.s. de vinaigre balsamique
- 2 c.à.s. de persil frais
- 1/2 c.à.c. de Maggi
- 1/2 c.à.c. de poivre

RECETTE

Pour un meilleur résultat, placer les betteraves quelques heures au frigo avant de faire cette recette (si possible une nuit). Éplucher l'échalote et n'en utiliser que la moitié. Placer tous les ingrédients dans un mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Verser le mélange dans 2 verres à l'aide d'une maryse et servir avec des cuillères. Les verrines peuvent également être décorées avec du persil frais sur le dessus.

Cette recette pour deux personnes peut être réalisée à la saison de votre choix puisque les betteraves se consomment de mai à septembre, puis en primeur le reste de l'année. Proposée ici comme entrée, elle convient également très bien pour un apéritif.

Chips

DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

- 600 g de pommes de terre
- 3 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 c.à.c. de sel
- 1/2 c.à.c. de poivre
- 1 c.à.c. de paprika

RECETTE

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en tranches très fines à l'aide d'une mandoline. Placez-les dans un grand bol avec de l'eau, lavez-les, retirez l'eau et ajoutez-en une nouvelle. Laissez-les reposer dans l'eau pendant 15 minutes. Préchauffez le four à 190 ° C. Ensuite, retirez l'eau et séchez les pommes de terre sur un torchon en utilisant un autre pour absorber l'eau restée sur le dessus de chaque tranche. Placez-les dans un bol avec l'huile d'olive, le sel et le poivre noir. Mélangez avec vos mains, puis déposez la moitié des chips sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. Cuire au four 12 à 15 minutes. Pendant ce temps, ajoutez le paprika aux chips restées dans le bol et mélangez. Sortez les chips du four une fois cuites et attendez quelques secondes avant de les mettre dans un bol. Placez les chips au paprika restantes sur la plaque de cuisson et faites-les cuire aussi 12-15 minutes. Ensuite, retirez-les également du four lorsqu'elles sont cuites et placez-les dans un bol.

Cette recette est idéale pour les apéritifs, ou en entrée pour vos déjeuners et dîners. Vous pouvez assaisonner vos chips avec de nombreuses épices, mais aussi des herbes fraîches!



Flammekueche

LA RECETTE ALSACIENNE

INGRÉDIENTS

- 125 g de farine
- 5 cl d'eau tiède
- 2.5 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de sel
- 1 oignon
- 100 g de lardons
- 2 c.à.s. de crème fraîche
- poivre

RECETTE

Préchauffer le four à 220°C. Eplucher et couper l'oignon en petits morceaux. Le faire blanchir à al poêle avec les lardons à feu moyen. Retirer du feu et réserver. Dans un cul-de-poule, mélanger la farine et le sel, puis, ajouter l'huile et l'eau et travailler la pâte à la main pour former une boule. Fariner le plan de travail et abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie (celle-ci doit être la plus fine possible). La déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé. A l'aide d'une cuillère à soupe, étaler la crème fraîche sur la pâte, puis, déposer les lardons et l'oignon par-dessus. Poivrer et cuire au four 15-20 minutes. Sortir du four lorsque c'est prêt et découper en parts avant de servir.

Cette recette de flammekueche est idéale à l'apéritif ou en entrée. Facile et rapide à réaliser (20 minutes de préparation et 15-20 minutes de cuisson), vous pouvez remplacer les lardons par des champignons et ajouter du persil après la cuisson pour une version végétarienne. Cette recette est pour 4 personnes à l'apéritif ou en entrée, ou bien 2 personnes en plat accompagné de salade.



Tapas au Foie Gras

LE TAPAS FRANÇAIS
DE PAMPLUNE



INGRÉDIENTS

- 4 escalopes de foie gras surgelé
- 1 pomme Granny Smith
- 1 oignon jaune
- 4 tranches de baguette
- 1 c.à.c. de Maggi
- 2 c.à.c. de beurre
- 1/2 c.à.c. de poivre noir
- Fleur de Sel

RECETTE

Éplucher l'oignon et le faire revenir dans une casserole à feu moyen avec 1 cuillère à café de beurre. Ajouter le poivre noir et le Maggi, puis, mélanger. Cuire 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit confit. Retirer du feu et réserver. Peler et couper la pomme en tranches (2-3 mm). Mettre la deuxième cuillère à café de beurre dans une poêle à feu moyen-doux et ajouter les tranches de pomme. Saupoudrer d'une pincée de sel et cuire 5 à 10 minutes en les retournant régulièrement. Les retirer également du feu et réserver. Dans une autre poêle, saisir les escalopes de foie gras à température moyenne-élevée pendant 30 secondes de chaque côté, puis réduire le feu à basse température et cuire à nouveau 2 minutes de chaque côté. Pendant ce temps, couper 4 tranches de baguette (en biseau pour obtenir des tranches plus grosses) et les placer dans les assiettes. Déposer sur le dessus l'oignon, puis les tranches de pomme et enfin, le foie gras cuit. Ajouter juste une pincée de Fleur de Sel sur chaque Foie Gras et servir avec un verre de vin blanc.

J'ai découvert cette recette dans un bar à tapas de Pampelune en Espagne et ce fut une très belle découverte. Voici donc ma version à refaire à la maison pour une entrée ou un apéritif. Les quantités proposées ici sont pour 4 tapas.



Salade de Radis à l'Asiatique

POUR CUISINER LES
RADIS AVEC LEURS
FANES

INGRÉDIENTS

- 1 botte de radis
- 1 oignon nouveau
- 1 poignée de coriandre fraîche
- 2 c.à.c. d'huile de sésame
- 1 c.à.c. de Maggi
- Poivre noir
- Sel (optionnel)

RECETTE

Laver les radis et retirer le bout de la racine. Verser l'eau dans une casserole et faire bouillir. Plonger les radis à l'intérieur et laisser cuire 30 secondes, puis, les passer sous l'eau froide et les égoutter. Laver et hacher l'oignon. Faire chauffer 1 c.à.c. d'huile de sésame à la poêle à température moyenne. Y faire revenir l'oignon 30 secondes, puis, le sortir du feu. Laver et couper la coriandre. Couper également les radis et les placer dans un bol avec l'oignon de printemps et la coriandre. Dans un autre petit bol, mélanger le Maggi avec 1 c.à.c. d'huile de sésame et du poivre noir. Verser cette sauce sur la salade (si nécessaire, ajouter du sel). Servir.

Les ingrédients mentionnés plus haut sont pour 1 personne, vous devrez les modifier au besoin pour adapter la recette au nombre de convives. C'est une très bonne façon de cuisiner les radis de printemps dans leur intégralité, fanes comprises. C'est une entrée pleine de fraîcheur avec beaucoup de goût!

Plats



Dahl de Lentilles

LA
RECETTE
ORIGINALE
VENUE
D'INDE

INGRÉDIENTS

- 200g de lentilles rouges
- 1 tomate
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 75cl d'eau
- 3 c.à.s. d'huile de tournesol
- 1 c.à.c. de cumin
- 1 c.à.c. de gingembre
- 1 c.à.c. de coriandre
- 1/2 c.à.c. de curcuma
- 1/2 c.à.c. de paprika
- sel et poivre noir
- coriandre frais

RECETTE

Rincez et égouttez les lentilles. Eplucher et hacher l'oignon et l'ail. Lavez et mixez la tomate. Versez l'huile dans une casserole et placez-la sur le feu à température moyenne. Ajouter l'oignon, l'ail, le cumin et le gingembre et mélanger. Laissez cuire 1 min. Ajouter la tomate, le curcuma, la coriandre et le paprika. Mélanger et laissez cuire 3 minutes. Ajouter les lentilles avec 50 cl d'eau et laissez cuire 15 minutes à couvert à température moyenne. Ensuite, ajoutez 25 cl d'eau et laissez cuire à nouveau 10 minutes à couvert à température moyenne-basse. Enfin, ajoutez du sel et du poivre noir et servez dans des bols avec de la coriandre fraîche hachée.

Cette recette indienne pour 3-4 personnes est très simple à réaliser et vous demandera moins d'une heure. Il s'agit d'un plat très savoureux que l'on sert habituellement avec du riz basmati. Vous pouvez aussi remplacer le paprika par du piment fort ou doux.



Tagliatelles & Sauce Forestière

LE TOUT FAIT MAISON

INGRÉDIENTS POUR LES PÂTES

- 200 g de farine T45
- 2 œufs
- 1 c.à.c. d'huile d'olive
- 1/2 c.à.c. de sel

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE

- 240 g de tomates
- 9 champignons bruns
- 1-2 gousses d'ail
- 100 g de lardons
- 1 petit oignon
- 3 branches de persil plat
- 1/2 c.à.c. de Maggi
- Poivre
- Parmesan râpé

RECETTE

Dans un cul-de-poule, versez la farine et le sel et mélangez. Faites un trou au centre et ajoutez les œufs et l'huile d'olive. Mélangez à l'aide d'une fourchette puis de vos mains. Si la pâte est trop sèche, vous pouvez ajouter un peu d'eau. Former une boule et laisser reposer dans le récipient recouvert d'un linge pendant 30 minutes. Ensuite, farinez le plan de travail et séparez la pâte en 2 parties. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte jusqu'à 1 millimètre d'épaisseur. Pliez la pâte en éventail, puis coupez vos pâtes à l'aide d'un couteau et placez-les séparées sur un torchon. Laissez-les reposer pendant 30 minutes. Pendant ce temps, préparez la sauce. Épluchez l'ail, lavez et coupez les tomates et mélangez-les dans un mixeur. Lavez et hachez les champignons en brunoise. Épluchez et hachez l'oignon. Placez les lardons dans une poêle sur le feu à température moyenne et faites-les cuire 5 minutes. Ajouter l'oignon et cuire à nouveau 2-3 minutes. Ensuite, ajoutez les champignons et faites cuire 5 minutes. Enfin, versez le tout dans une casserole avec la sauce tomate et faites cuire 20 minutes (jusqu'à ce qu'elle réduise presque de moitié). Lavez et hachez le persil et ajoutez-le à la sauce. Retirez du feu et couvrez. Dans une autre casserole, versez une grande quantité d'eau avec une pincée de sel et faites bouillir. Ensuite, réduisez le feu à température moyenne-élevée et ajoutez les pâtes. Faites-les cuire 3 à 5 minutes (selon leur épaisseur), puis retirez-les de l'eau et placez-les dans vos assiettes avec de la sauce et du parmesan moulu.

Cette recette pour 3-4 personnes vous permettra de découvrir le vrai goût des tagliatelles faites maison.

Blanquette de Veau

LA TRADITION FRANÇAISE

INGRÉDIENTS

- 450 g de veau
- 250 g de champignons de Paris
- 3 carottes
- 1 poireau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1/2 échalote
- 15 cl de vin blanc
- 80 g de beurre
- 60 g de farine tout usage
- 1 jaune d'oeuf
- 10 cl de crème liquide
- 3,5 L d'eau
- 1 cube de bouillon de poulet
- 4 clous de girofle
- 1 bouquet garni (sauge, thym et persil frisé)
- 2 cuillères à soupe de poivre noir
- 2 cuillères à café de sel
- 1 poignée de persil plat frais



RECETTE

Éplucher les carottes, l'ail, l'oignon et l'échalote. Couper les carottes en tranches, laver et couper le poireau en morceaux. Hacher l'échalote et l'ail. Couper l'oignon en 4 et piquer chaque morceau avec un clou de girofle. Laver et couper les champignons. Couper le veau en gros cubes (70 g chacun) et les déposer dans une cocotte avec 2 L d'eau. Faire bouillir et laisser cuire 1 à 2 minutes. Ensuite, retirer l'eau et rincer le veau à l'eau froide. Le remettre dans la cocotte avec l'ail, l'échalote, l'oignon, les carottes, le poireau, le bouquet garni, le cube de bouillon de volaille émietté, le sel, le poivre noir et 1,5L d'eau. Faire bouillir, puis réduire le feu à basse température et couvrir. Laisser cuire 1h30. Pendant ce temps, faire fondre 20 g de beurre dans une poêle et y faire revenir les champignons 10 minutes, puis réserver. Dans une casserole, faire fondre les 60 g de beurre restants et ajouter la farine en mélangeant au fouet (pour créer un roux), puis sortir du feu et réserver. Lorsque le veau et les légumes sont cuits, placer une passoire au-dessus d'un grand cul-de-poule et y verser le contenu de la cocotte (le bouillon récupéré sera utilisé par la suite). Remettre dans la cocotte la viande et les légumes (jeter le bouquet garni). Placer la casserole du roux sur le feu à température moyenne-élevée et y verser 20 cl de bouillon. Mélanger au fouet pour créer une sauce, puis ajouter à nouveau 20 cl de bouillon. Mélanger à nouveau et enfin, ajouter une dernière fois 20 cl de bouillon. Continuer à mélanger jusqu'à créer une sauce et que des bulles apparaissent (ébullition), puis retirer du feu. Verser la sauce dans la cocotte avec le veau et les légumes, ajouter les champignons avec 1 petite louche de bouillon (5 cl) et faire chauffer 10-15 minutes à température moyenne. A la fin, mélanger le jaune d'œuf avec la crème liquide, l'ajouter dans la cocotte et mélanger. Laver et hacher le persil plat frais et l'ajouter également à la cocotte. Servir avec du riz.

Cette recette pour 4 personnes idéale de l'automne au printemps est assez longue à réaliser et vous prendra 3h. Pour le vin, je vous propose d'en choisir un que vous aimerez boire avec votre repas, Chardonnay pour moi. Pour l'accompagnement, j'ai fait cuire 180 g de riz 10 minutes dans le bouillon restant.

Quiche à la Truite Fumée

VARIANTE
AUTOUR DU
POISSON

INGRÉDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 4 tranches de truite fumée
- 4 œufs
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 4 branches de ciboulette
- 1/2 c.à.c. de poivre
- 1 c..à.s. de menthe fraîche ou d'aneth
- 4 c..à.s. de parmesan râpé

RECETTE

Préchauffez le four à 180 ° C. Coupez les tranches de truite fumée en morceaux, hachez la ciboulette et la menthe. Dans un cul-de-poule, battre les œufs avec la crème fraîche, le lait, le poivre, la ciboulette et la menthe. Placer la pâte feuilletée dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Faites des trous au centre de la pâte avec une fourchette et faites cuire 1 minute au four. Retirer du four et ajouter la truite fumée, puis verser le mélange de lait et œufs sur le dessus et recouvrir de parmesan. Cuire au four pendant 45 à 50 minutes. Quand c'est prêt, sortez la quiche du four et attendez 10 minutes avant de la couper. Servir avec de la salade.

Il est possible de faire des quiches selon tous les goûts. Vous pouvez utiliser de la menthe ou de l'aneth pour cette recette mais aussi remplacer par d'autres herbes. La truite peut-être remplacée par des lardons, des champignons, du jambon, du haddock, du brocoli, du chou-fleur... tout ce que vous aimez!





Poulet au Chou de Milan

UN PLAT
D'HIVER
À LA
CAMPAGNE

INGRÉDIENTS

- 4 cuisses et cuisses de poulet
- 1 chou de Milan
- 200 g de champignons
- 200g de lardons
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1/2 verre de vin blanc
- 1 cube de bouillon de poule
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 c.à.s. de persil frais
- 1 c.à.c. de thym
- 1/2 c.à.c. de poivre noir
- 1/2 c.à.c. de sel

RECETTE

Laver le chou et le couper en 4. Le faire dans une grande casserole avec une grande quantité d'eau. Faire bouillir, puis réduire le feu à température moyenne et laisser cuire 10 minutes. Lorsqu'il est cuit, le retirer de l'eau et le laisser s'égoutter dans une passoire. Laver et sécher le poulet, puis placer une grande cocotte sur le feu à température moyenne-élevée. Ajouter l'huile d'olive et le poulet, le sel et le poivre noir et laisser cuire 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Pendant ce temps, laver et couper les champignons, éplucher et écraser l'ail, éplucher et hacher l'oignon puis, le persil. Lorsque le poulet est cuit, le retirer de la cocotte et réserver. Mettre les lardons, les oignons, l'ail et le persil dans la cocotte avec le thym. Mélanger avec une spatule et ajouter le chou. Émietter le cube de bouillon de poulet sur le dessus et mélanger à nouveau avec la spatule.

Laisser cuire en mélangeant toutes les 10 à 20 secondes (pour qu'il ne colle pas) jusqu'à évaporation de l'eau contenue dans le chou et les champignons. Ensuite, placer les ingrédients sur les bords et déglacer avec le vin blanc en le versant au centre. Mélanger le tout jusqu'à évaporation et réduire le feu à basse température. Ajouter le poulet sous les ingrédients. Couvrir avec un couvercle et laisser cuire 1h. Lorsque le temps de cuisson est terminé, utiliser un couteau pour couper le poulet pour s'assurer de la cuisson avant de servir.

Cette recette pour 4 personnes est délicieuse et parfaite pour les journées d'hiver. Il s'agit d'une variante de la Pintade au Chou que mes parents cuisinaient lorsque j'étais enfant.

Colombo de Haricots Beurre

LE GOÛT DES ANTILLES

INGRÉDIENTS

- 800 g de haricots beurre
- 20-30 fleurs de courgettes
- 1 oignon jaune
- 12 cl de crème liquide 12%
- 1 c.à.s. de Maggi
- 10g de beurre
- 1 c.à.s. de Colombo
- 1 c.à.c. de poivre noir
- 1 c.à.s. de graines de pavot
- Persil frais



RECETTE

Retirer chaque extrémité des haricots. Les déposer dans une casserole et ajouter un grand volume d'eau. Mettre la casserole sur le feu à feu vif jusqu'à ébullition, puis, réduire le feu à température moyenne et laisser cuire 12-15 minutes. Lorsque les haricots sont cuits, les égoutter dans une passoire. Retirer le pistil des fleurs et les laver, puis, les couper en morceaux. Éplucher et ciseler l'oignon. Placer une grande poêle sur le feu à température moyenne et ajouter le beurre. Y faire revenir l'oignon 1 minute. Ajouter les fleurs et mélanger. Laisser cuire 1 à 2 minutes jusqu'à réduction, puis ajouter les haricots, la crème liquide, le Maggi, le poivre et le colombo. Mélanger et laisser cuire 5 minutes. Saupoudrer de graines de pavot et mélanger. Laver et ciseler le persil. Servir à l'assiette avec un peu de persil en décoration.

Avec de belles récoltes de haricots beurre dans mon potager cet été, j'ai expérimenté de nombreuses recettes pour les cuisiner dont ce Colombo qui me rappelle les Antilles. Très facile et très rapide à préparer, cette recette est pour 2 personnes.



Pesto aux fanons de radis

UN GOÛT
INCOMPARABLE

INGRÉDIENTS

- Les fanons d'une botte de radis
- 1 gousse d'ail
- 4 c.à.s. d'huile d'olive
- 2 c.à.s. de pignons de pin
- 2 c.à.s. de parmesan râpé
- Sel
- Poivre

RECETTE

Éplucher la gousse d'ail. Laver les feuilles de radis et les sécher. Mettre tous les ingrédients dans le mixeur et mélanger jusqu'à la consistance d'une sauce. L'utiliser dans des pâtes ou en tartine sur du pain. Sur la photo ci-dessus, j'ai également ajouté 1 oignon nouveau frais haché dans les pâtes et plus de parmesan moulu sur le dessus.

Cette année, j'ai découvert de nombreuses recettes pour cuisiner les fanons de radis et celle-ci est de loin la plus simple et la plus rapide à réaliser. Le goût de ce pesto est très vert et très doux, Les quantités de la recette sont pour accompagner 500g de pâtes (soit environ 3-4 personnes).

Tarte aux carottes de printemps

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 8-10 petites carottes
- 180 g de crème fraîche
- 2 œufs
- 1 oignon nouveau
- 1 échalote
- 1 Mozzarella
- 10 g de parmesan
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 c.à.c. de Maggi
- 1/2 c.à.c. de poivre noir

RECETTE

Préchauffer le four à 180 ° C. Éplucher et hacher l'échalote. Laver et hacher l'oignon. Séparer les carottes des fanes. Laver et couper en petits morceaux les carottes. Laver et couper les fanes en morceaux (enlever la partie la plus dure, 5-10 cm entre la carotte et les feuilles). Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen. Ajouter l'échalote, l'oignon et les carottes et faire revenir 2 minutes. Ajouter les fanes de carottes et mélanger. Laisser cuire 5 minutes jusqu'à ce qu'elles réduisent, puis retirer du feu. Couper la Mozzarella en cubes. Dans un cul-de-poule, battre les œufs avec la crème fraîche, le Maggi et le poivre. Déposer la pâte brisée dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé. Faire les trous avec une fourchette et y déposer le mélange de carottes et la mozzarella. Verser la préparation à base d'œufs et saupoudrer de parmesan. Cuire au four 30 à 35 minutes. A la fin de la cuisson, sortir du four et laisser refroidir au moins 10 minutes avant de servir.

CUISINER LES FANES

Après la recette de soupe aux fanes de carottes, voici une autre idée pour cuisiner les petites carottes de jardin avec beaucoup de fanes. Vous pouvez servir votre tarte accompagnée de salade ou légumes.



Neer Dosas & Sambar

CUISINE DU SUD DE L'INDE

INGRÉDIENTS

- 80g de riz
- 100g d'eau
- 1/2 cuillère à café de sel
- 90 g de haricots verts jaunes
- 24 fleurs de courgettes
- 3 tomates
- 1 pomme de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Persil frais
- Huile de tournesol
- 1 c.à.s. de Maggi
- 1 c.à.s. de Garam Massala
- 1 c.à.s. de curcuma
- 1 c.à.c. de coriandre
- 1 c.à.c. de paprika
- poivre noir

RECETTE

Rincer le riz dans un bol avec de l'eau froide plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit claire. Puis, recouvrir d'eau (l'eau doit dépasser de 1 cm du riz). Laisser reposer 3-4h. Pendant ce temps, préparer le Sambar. Retirer chaque extrémité des haricots. Eplucher, laver et couper la pomme de terre en petits cubes. La déposer avec les haricots dans une casserole avec un grand volume d'eau. Cuire 12-15 minutes, puis, égoutter. Couper les haricots en morceaux. Retirer le pistil des fleurs et les laver, puis, les hacher. Eplucher et ciseler l'oignon et l'ail. Laver et couper les tomates en cubes. Laver et ciseler le persil. Placer une grande poêle sur le feu à température moyenne et ajouter 1 c.à.s. d'huile. Faire revenir l'oignon et l'ail 1 minute, puis, ajouter les fleurs. Laisser cuire 1 à 2 minutes jusqu'à réduction, puis ajouter les tomates. Laisser cuire à nouveau 2 minutes avec un couvercle. Ajouter ensuite les haricots, les pommes de terre, le Maggi, le poivre, la coriandre, le garam massala, le paprika et le curcuma. Mélanger et laisser cuire 5 minutes. Puis, ajouter le persil et éteindre le feu. Lorsque le riz a trempé pendant 3-4h, le mixer avec son eau au blender jusqu'à obtenir un mélange lisse et liquide. Réchauffer doucement le Sambar à basse température. Placer une poêle sur le feu à feu vif et huiler avec un sopalin. A l'aide d'une louche, faire des crêpes avec la pâte de riz. Comblers les trous éventuels et laisser cuire 1 minute jusqu'à ce que les bords se soulèvent. Plier et déposer les crêpes dans les assiettes. Servir avec du sambar.

Cette recette pour deux personnes vous fera découvrir la cuisine du Karnataka (état du sud de l'Inde). Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter de la noix de coco fraîche au moment de mixer le riz. Si c'est le cas, ajoutez aussi un peu plus d'eau. Le sambar peut être un peu plus liquide en ajoutant davantage de tomates pour le servir en bol.



Paillassons de pomme de terre & courgette

POUR ENCORE PLUS DE COUCEUR

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre
- 1 courgette
- 2 oeufs
- 1 échalote
- 60 g de farine tout usage
- 35 g de parmesan moulu
- 30 g d'emmental râpé
- poivre noir
- huile d'olive
- sel

RECETTE

Eplucher et laver les pommes de terre. Laver les courgettes. Les râper à l'aide d'un robot culinaire. Mélanger avec 1 cuillère à café de sel et les laisser s'égoutter 20 minutes dans une passoire pour retirer l'eau. Pendant ce temps, éplucher et hacher l'échalote. Battre les œufs dans un cul-de-poule. Ajouter la farine, le parmesan, l'emmental, un peu de poivre noir et l'échalote. Mélanger avec une cuillère. A la fin des 20 minutes, presser les pommes de terre et les courgettes avec les mains pour retirer l'eau. Répéter plusieurs fois avant de les ajouter aux autres ingrédients. Mélanger. Placer une poêle sur le feu à température moyenne-basse. Y faire chauffer 3 cuillères à soupe d'huile. Prélever un peu de pâte à l'aide d'une cuillère et la déposer dans la poêle, puis, presser pour créer des cercles. Laisser cuire 5 minutes de chaque côté, puis, les déposer sur une assiette recouverte d'essuie-tout. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Saler et servir avec un peu de salade.

Les quantités indiquées ici vous permettront de réaliser 15 paillassons. Cette recette est très simple à réaliser. La courgette apporte beaucoup de douceur et du moelleux aux paillassons. Vous pouvez également remplacer le fromage mentionné ici par du chèvre frais ou de la ricotta.



Desserts



Gâteau aux Carottes

L'AMÉRICAIN

INGRÉDIENTS POUR LE GLAÇAGE & DESIGN

- 1 blanc d'œuf
- 200 g de sucre glace
- 15 g d'amandes

INGRÉDIENTS POUR LE GÂTEAU

- 2 carottes
- 2 œufs + 1 jaune
- 100 g de poudre d'amandes
- 20 g d'amandes effilées
- 15 g d'amandes
- 50 g de farine T45
- 115 g de sucre brun
- 15 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 c.à.c. de cannelle en poudre
- 1/2 c.à.c. de gingembre en poudre
- 1/2 c.à.c. de 4 épices
- 1 pincée de sel

RECETTE

Préchauffer le four à 180 ° C. Éplucher les carottes et à l'aide d'un robot, les râper à l'aide de la lame la plus fine. Réserver. Concasser les amandes entières dans un mortier. Dans un cul-de-poule, fouetter les 2 œufs et 1 jaune d'œuf avec le sucre. Faire fondre le beurre dans une casserole et l'ajouter à la préparation. Mélanger, puis, ajouter la farine, la levure chimique, le sel, la poudre d'amandes, les épices et 15 g d'amandes entières concassées. Mélanger à nouveau avant d'ajouter les carottes et former une pâte homogène. Enfin, ajouter les amandes effilées. Dans un autre cul-de-poule, monter en neige 2 blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes, puis les ajouter lentement à la préparation. Beurrer un moule à cake et y verser la préparation. Cuire au four pendant 40 minutes. Une fois cuit, sortir le gâteau du four et le laisser refroidir avant de le démouler.

Lorsque le gâteau est froid, préparer le glaçage. Dans un cul-de-poule, fouetter le dernier blanc d'œuf avec le sucre glace. Verser le glaçage obtenu sur le gâteau et ajouter les amandes concassées restantes sur le dessus. Il est préférable d'attendre 1h jusqu'à ce que le glaçage fige avant de servir.

Ma version du célèbre carrot cake américain!



La Galette des Rois Frangipane

LE DESSERT
DE JANVIER

INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 3 œufs
- 200 g de poudre d'amandes
- 150 g de beurre mou
- 150 g de sucre glace
- 1 c.à.c. d'extrait de vanille liquide
- 1 fève en porcelaine

RECETTE

Préchauffer le four à 200 ° C. Dans un cul-de-poule, mélanger avec une cuillère en bois 2 œufs, l'extrait de vanille, le sucre glace, la poudre d'amandes et le beurre mou jusqu'à ce qu'ils forment une pâte. Étaler une pâte feuilletée avec son papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. À l'aide d'un pinceau, étaler de l'eau tout autour des bords (sur 2 cm). Verser la préparation de frangipane au centre de la pâte feuilletée et l'étaler partout en gardant les bords (2-3 cm) libres. Placer la fève à l'intérieur et couvrir avec la deuxième pâte feuilletée. Refermer tous les bords avec les doigts. À l'aide d'une lame de rasoir, marquer le haut. Mélanger l'œuf restant dans un bol et à l'aide d'un pinceau, en recouvrir tout le gâteau. Cuire 30 minutes au four et laisser refroidir au moins 10 minutes avant de couper et de servir.

La galette des rois est un dessert traditionnel français consommé le 6 janvier à l'Épiphanie pour annoncer l'arrivée des 3 Rois Mages. Celui ou celle qui trouve la fève sera le roi ou la reine de la journée.

Semla

LA PETITE BRIOCHE SUÉDOISE



INGRÉDIENTS

- 270 g de farine T45
- 12 cl de lait
- 5,5 g de levure boulangère express
- 25 g de beurre
- 20 g de sucre cristal
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 20 cl de crème fleurette
- 90 g de sucre glace
- 100 g de poudre d'amandes
- 40 g de sucre
- 1 c.à.c. d'extrait d'amande amère

RECETTE

Dans un cul-de-poule, mélanger la levure avec le lait tiède. Ajouter le sucre cristal, le beurre et 1 œuf. À l'aide d'un robot pâtissier ou d'un pétrin, combiner en ajoutant la farine petit à petit. Enfin, ajouter le sel. Lorsque le mélange est homogène, façonner une boule avec la pâte et la laisser reposer dans son cul-de-poule pendant 1h recouverte d'un linge. Lorsque le temps est passé, fariner le comptoir de cuisine et y déposer la pâte en l'allongeant. La couper en 6 morceaux égaux. Façonner chaque partie en boules en joignant la pâte en-dessous. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laisser reposer 30 minutes. Lorsque le temps s'est écoulé, préchauffer le four à 180 ° C et à l'aide d'un pinceau, badigeonner les brioches avec 1 jaune d'œuf. Les cuire au four pendant 15 minutes. Une fois cuites, les laisser refroidir sur une grille avant de les couper. Lorsqu'elles sont froides, couper le dessus et retirer un peu de mie au centre. Dans un cul-de-poule, préparer la pâte d'amandes en mélangeant 1 blanc d'œuf avec l'extrait d'amandes amères, la poudre d'amandes, 60 g de sucre glace et les 40 g de sucre. À l'aide d'une cuillère à café, remplir les brioches avec la pâte d'amandes. Dans un autre cul-de-poule, préparer la chantilly: à l'aide d'un fouet électrique, mélanger les 30 g de sucre glace restants avec la crème fleurette jusqu'à ce qu'elle devienne solide (mettre la crème au frigo au moins 10 minutes avant pour une meilleure prise). À l'aide d'une maryse, remplir une poche à douille avec la chantilly et décorer le dessus des brioches sans le couvercle (choisir de préférence une douille cannelée pour la décoration). Enfin, placer les couvercles sur le dessus des brioches et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Cette recette vous permettra de faire 6 Semlas bien copieuses. Vous pouvez également les diviser pour faire 12 petites portions, dans ce cas, réduire le temps de cuisson à 12 minutes. Ce dessert est à conserver au réfrigérateur, mais pensez à les sortir 5-10 minutes avant de les servir.

Fondant à la Clémentine

DES AGRUMES, DU SUCRE ET DU BEURRE

INGRÉDIENTS

- 4 clémentines
- 3 œufs
- 150 g de farine T45
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 20 g de sucre glace

RECETTE

Préchauffez votre four à 180°C. Dans un cul-de-poule, battre les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet, puis ajouter la farine, la levure et le beurre fondu. Laver et zester 3 clémentines avant de les presser. Ajouter les zestes et le jus de clémentine dans la pâte et mélanger. Beurrer et fariner un moule à gâteau avant d'y verser la pâte. Mettre au four et laisser cuire 35 minutes. Une fois sorti du four, laver et zester la dernière clémentine, puis la presser. Verser les zestes et le jus dans une casserole avec le sucre glace et la placer sur le feu à haute température. Mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ébullition, puis retirer du feu et verser sur le dessus du gâteau en étalant à l'aide d'un pinceau. Attendre que le gâteau refroidisse avant de le démouler, puis, servir.

C'est le premier fondant que j'ai cuisiné lorsque j'étais adolescente et j'adore toujours autant cette recette très facile à réaliser!



Layer Cake aux Fraises

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

INGRÉDIENTS GÂTEAU

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 130g de sucre
- 25 cl de crème liquide (fleurette)
- 11g de levure chimique
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

INGRÉDIENTS CHANTILLY

- 100g de mascarpone
- 25g de sucre
- 20 cl de crème liquide (fleurette)

INGRÉDIENTS GLAÇAGE

- 1 feuille de gélatine
- 35g de sucre
- 35g de chocolat blanc
- 35g de sirop d'agave
- 15 ml d'eau
- 17,5 g de lait concentré sucré
- 1 pincée de colorant alimentaire rouge

INGRÉDIENTS MONTAGE

- 250g de fraises
- 4 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 1 feuille de menthe dessus



RECETTE

Le gâteau : Préchauffer le four à 160°. Dans un cul-de-poule, battre les œufs au fouet électrique avec le sucre jusqu'à blanchiment. Ajouter la vanille, la farine, le bicarbonate et le sel et mélanger avec un fouet. Dans un autre cul-de-poule, battre la crème liquide au fouet électrique pendant 10 minutes. La mélanger délicatement à la préparation à l'aide d'une Maryse. Recouvrir un moule à cake de 16 cm de papier sulfurisé et y verser la pâte. Cuire au four pendant 1h15. Puis, éteindre le four et laisser le gâteau 10 minutes à l'intérieur avant de le sortir. Laisser refroidir. La chantilly: Dans un cul-de-poule, battre la crème liquide froide avec un fouet électrique jusqu'à ce qu'elle durcisse. Ajouter le mascarpone et mélanger à nouveau 2 minutes. Ajouter le sucre et mélanger 30 secondes. Conserver au réfrigérateur. Assemblage : Laver et couper les fraises en 4 (en garder 7 coupées en 4 pour la fin). A l'aide d'un couteau à pain, couper le gâteau en 3 horizontalement pour créer 3 gâteaux de même hauteur. Placer le premier gâteau sur une assiette. Étaler un peu de chantilly dessus et ajouter la moitié des fraises. Couvrir avec le deuxième gâteau et faire de même. Couvrir avec le troisième gâteau et étaler un peu de chantilly sur le dessus. Verser le reste de chantilly dans une poche à douille et recouvrir les côtés du gâteau en plusieurs fois. Puis, utiliser une spatule placée à plat contre le gâteau et tourner lentement l'assiette pour couvrir le gâteau. Répéter jusqu'à ce que tout le gâteau soit recouvert de la même quantité de chantilly. Placer le gâteau au réfrigérateur pendant 15 minutes. Pour le glaçage : Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide. Couper le chocolat blanc en petits morceaux et le mettre dans un bol en inox. Placer une casserole sur le feu avec l'eau, le sucre et le sirop d'agave jusqu'à ébullition, puis, verser sur le chocolat et mélanger avec un fouet. Ajouter la feuille de gélatine égouttée avec le colorant alimentaire et mélanger. Sortir le gâteau du réfrigérateur et à l'aide d'une cuillère, verser lentement un peu de glaçage sur le dessus puis sur les bords. Placer au réfrigérateur pendant 15 minutes. Faire griller les amandes effilées dans une poêle. Une fois les 15 minutes écoulées, sortir le gâteau du réfrigérateur et décorer avec le reste de chantilly sur le dessus et les fraises. Ajouter la menthe à la fin avec les amandes effilées.

Ce gâteau est idéal pour 6 à 8 personnes. Il se conserve 1 à 2 jours au réfrigérateur.



Pavlova

LE DESSERT ITALIEN AUX FRUITS ROUGES

INGRÉDIENTS

- 2 blancs d'œuf
- 100g de sucre
- 6 g de fécule de maïs
- 8 cl de crème fleurette
- 10 g de sucre glace
- 2 gouttes d'extrait de vanille liquide
- 7-10 fraises
- 5 feuilles de menthe

RECETTE

Préchauffer le four à 95 ° C. Couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Dans un cul-de-poule, monter les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre et la fécule de maïs. Verser la préparation dans une poche à douille et créer une meringue géante de 20 cm sur la plaque de cuisson (les bords doivent être hauts laissant un léger creux au centre). Enfourner 2h15, puis, laisser 1h à four éteint avant de la sortir. Mixer 2 fraises au blender pour créer un coulis. Dans un cul-de-poule, battre la crème fleurette avec l'extrait de vanille et le sucre glace jusqu'à obtenir une chantilly ferme. Casser le dessus de la meringue et à l'aide d'un chalumeau, griller l'intérieur. Couper 2 fraises et les déposer à l'intérieur. Mettre la chantilly dans une poche à douille et combler le centre de la meringue. Couper les fraises restantes et les déposer sur le dessus. Verser le coulis sur toute la Pavlova. Placer la menthe entre les fraises, saupoudrer de sucre glace et servir.

Cette recette est pour 4 personnes. Vous pouvez utiliser différents fruits rouges (mûres, bleuets, framboises, groseilles...), des pistaches concassées ou des zestes de citron vert pour varier les plaisirs.

Boissons



Thé Tunisien à la Menthe et aux Pignons de Pin

LE THÉ DE TUNIS
AUX PIGNONS DE
PIN TORRÉFIÉS OU
GRILLÉS

INGRÉDIENTS

- 4 branches de menthe fraîche
- 60 g de sucre
- 80 cl d'eau
- 1 sachet de thé vert
- 4 c.à.s. de pignons de pin

RECETTE

Faire bouillir l'eau et laver la menthe. Placer la menthe avec le sucre et le sachet de thé dans une théière. Ajouter l'eau chaude et mélanger avec une cuillère. Couvrir et laisser infuser 5 à 8 minutes. Pendant ce temps, griller les pignons de pin dans une poêle à feu moyen. Servir le thé dans des tasses avec 1 cuillère à soupe de pignons de pin grillés.

Cette recette vous permettra de préparer une théière, soit environ 4 à 6 tasses de thé (selon le contenant). Il s'agit d'une recette Tunisienne qui est à la fois rafraîchissante, sucrée et parfumée, parfaite pour la fin d'un repas et aider à la digestion. La recette traditionnelle utilise des pignons de pin torréfiés plutôt que grillés. A vous de voir ce que vous préférez...

Fin

La totalité des textes et photographies de ce livre est la propriété de Charlotte Houdelot.
Les recettes sont les siennes ou celles de son mari.
Toute reproduction totale ou partielle est interdite.
Copyright © 2021. Tous droits réservés.

Bake  *Eat*

FOOD & MORE