Tiramisu à l’amaretto

Je n’aime pas le café, donc le tiramisu n’est pas totalement traditionnel…

Pour 6 verrines : 250g de mascarpone, 3 œufs, 40g de sucre, 3CS d’amaretto, 1 boîte de biscuit à la cuillère, cacao amer en poudre.

Dans 2 jattes, séparez vos jaunes et vos blancs d’œuf. Ajoutez le sucre (30g) dans les jaunes et faites blanchir le mélange au batteur. Ajoutez ensuite le mascarpone et continuez de battre pour avoir une mélange homogène.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, mais pas trop ferme. ajoutez les blancs délicatement au mélange jaunes/mascarpone. Ajoutez 1CS d’amaretto, mélangez. Réservez.

Dans une assiette creuse, ajoutez 125ml d’eau, les 10g de sucre restant et 2CS d’amaretto. Trempez rapidement les biscuits pour ne pas les détremper. Montez ensuite votre tiramisu dans la verrine : biscuit / crème / biscuit / crème. Réservez couvert 24h au frigo. Juste avant de servir saupoudrez de cacao amer en poudre la verrine.

Bonne dégustation !

Une raclette ?

La traditionnelle avec jambon blanc, jambon cru, rosette, salami, fromage à raclette nature et puis pommes de terre à l’eau….

Un bon vin de Savoie, quelques cornichons et le tour est joué

!

Le pot-au-feu

Puisque nous sommes encore en hiver et que le froid reste là, mangeons comme tel !

Pour un bon pot-au-feu (de 6 personnes) il faut :

– 4 belles carottes – 4 navets moyens – 6 belles pommes de terre – 1Kg de viande à pot au feu (du bœuf pour cette recette) – 2 oignons – 2 gros blancs de poireau – 1 bouquet garni – sel/poivre – beaucoup d’eau et surtout une grande cocotte !

Épluchez tous vos légumes (n’oubliez pas de bien laver vos poireau, la terre c’est pas très bon). Coupez les en gros morceaux. Réservez.

Coupez votre viande en morceaux grossiers. Réservez.

Dans votre cocotte, placez tous vos produits en ajoutant le bouquet garni, du sel et du poivre. Recouvrez d’eau. Laissez cuire à bouillons moyens pendant au moins 1h-1h15. Rectifiez l’assaisonnement.

Servir bien chaud…

I ♥ PASTA !

Un petit post, pour parler de ce que j’adore plus que tout. Les pâtes ! Mais attention, pas les pâtes de la cantoche…

Des bonnes pâtes de qualité… Voire celles qu’on a fait soit-même, encore meilleure. La recette de base pour 100g de farine, un œuf et un CS soupe d’eau… A pétrir à la main surtout pas au robot… Après faites ce que bon vous semble : tagliatelles, ravioles, tortellini, … Le choix est immense !

Mon 1er Bourguignon

Là encore, rien ne mieux que du matériel adapté… Moi je n’ai pas de cocotte pour faire mijoter… Un simple fait tout qui ne fait pas tant tout !

J’ai ajouté à la recette traditionnelle: 4 petites carottes, 2 carrés de chocolat noir, une petite courgette…. J’ai accompagné le tout de pommes de terre à l’eau…

La tarte tatin

Un vrai défi… Il faut un vrai moule à tatin… sinon ça marche pas trop bien.

Ma recette n’est d’ailleurs pas la meilleure, faut que j’en trouve une autre… Mais bon, la tarte était quand même bonne avec sa petite crème fouettée !

Le yaourt maison

Pour 7 yaourts en verre…

– 1L de lait(entier) – 1 yaourt (entier) – 2CS de crème fraiche épaisse.

Mélangez le tout, versez dans vos pots de yaourts et HOP, 12h dans la yaourtière !