

Le feuilleté au fromage

Pour 4 feuilletés :

- De quoi faire une béchamel*
- 2 grosses poignées de fromage râpé
- Sel/Poivre
- 1 pâte feuilletée
- 1 œuf

Préchauffez votre four à 180°

Préparez votre béchamel et réservez hors du feu.

Coupez votre pâte feuilletée en 4 parts égales.

Quand votre béchamel est tiède, ajoutez votre fromage et mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement.

Sur chaque part de pâte, placez 2 CS de mélange béchamel/fromage. Refermez la pâte hermétiquement.

Battez l'œuf en omelette et à l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus de vos feuilletés pour qu'ils dorent à la cuisson.

Faire cuire environ 30min.

Bon appétit !

*La recette de la béchamel sera donnée ce soir ☐

Et vous, vous mettez quoi sur votre pizza ?

La pâte à pizza : 400g de farine – 20cl d'eau tiède – 4CS d'huile d'olive – 2cc de sel – 2cc de levure boulangère sèche.

Pétrir le tout avec de l'huile de coude pour que la pâte soit bien élastique.

Laissez pousser pendant 2/3h à un endroit chaud couvert d'un linge...

Après vous mettez ce que vous voulez sur votre pizza ! Crème fraîche, sauce tomate, viande hachée, poulet, mozzarella... Tout est possible !

Toasté de chèvre-miel

Rapide et facile !

1 tranche de pain de mie – quelques pousses d'épinard – des morceaux de buchette de chèvre – du miel.

Faites toaster le pain de mie. Mettre les pousses d'épinard, ajoutez le chèvre, 1CS de miel. Un peu de poivre. Passez 5/7min au grill. A la sortie ajoutez 1cc de miel et poivrez un peu. Servez de suite !

Bon appétit

Le hachis parmentier de mon enfance

Un plat qui évoque l'enfance... En tout cas, celle de mon homme :

2 steak haché pur bœuf à 5% – 1 jaune d'œuf – 6 grosses pommes de terre (pour purée) – Huile d'olive – 2CS de crème fraîche

épaisse – Sel/poivre – 10 tiges de ciboulettes – Noix de muscade – 1bouillon cube de volaille – Chapelure

2 cercles larges en inox

Dans un premier temps la purée : pelez votre pommes de terre et coupez-les en 4 ou 6 chacune (pour faciliter et accélérer la cuisson). Dans un grand volume d'eau, ajoutez votre bouillon cube et vos pommes de terre (attention l'eau doit être froide). Couvrez et laissez cuire à gros bouillon pendant environ 30min (les pommes de terre doivent être très tendre pour les écraser).

Pendant ce temps, dans un grand bol (ou saladier), mélangez vos 2 steaks, votre jaune d'œuf, et la ciboulette émincée. salez, poivrez. Réservez au frais.

Quand les pommes de terre sont cuites. Videz l'eau de cuisson (gardez-en un verre, au cas ou). Ajoutez la crème, 2CS d'huile d'olive, sel, poivre et écrasez le tout avec un presse purée. Lissez votre purée avec une cuillère en bois en la mélangeant. Ajoutez 2 pointes de couteau de noix de muscade râpée. Goûtez et rectifiez assaisonnement si besoin.

Pour le montage:

Dans un cercle en inox, placez la moitié de votre bœuf mélangé. Tassez bien le tout. A la cuillère (ou à la poche à douille), ajoutez la purée par dessus. Saupoudrez de chapelure. Répétez l'opération pour le 2e cercle.

Préchauffez votre four à 100°C. Faites cuire 1h votre hachis. Vous pouvez terminer par quelques minutes au grill en ajoutant du fromage râpé sur le dessus.

à boire (avec modération) avec par exemple un Saint Pourçain.

Bon appétit !

Le gâteau le plus facile du monde !

Qui ne connaît pas le 4/4. Il porte bien son nom : des œufs / de la farine / du beurre / du sucre

En partant du poids de vos œufs, mettez la même dose de farine, de beurre doux et de sucre. Mon exemple est à base de 5 œufs (environ 250g) . On mélange avec 250g de sucre (moi je fais moitié sucre cristal, moitié cassonade). On fait fondre 250g de beurre doux. Ajoutez au mélange et finissez par la farine. Quand le mélange est bien homogène, ajoutez une CS d'extrait naturel de vanille. Mélangez. Enfin ajoutez 1 sachet de levure chimique.

Chemisez votre moule (même s'il est en silicone... On évite tout risque). Mettez votre pâte dedans. Placez au four 35min à 180°C.

Laissez refroidir dans le moule avant de démouler.

Bon miam !

Quiche tomates et chèvre

Une recette pratique et rapide à faire :

1 pâte brisée (commerce ou maison ~230g) – 3 tomates – 1 buchette de chèvre – 2CS de pignons de pain – quelques morceaux de tomates confites – 6 œufs – 4CS de crème fraîche

épaisse – Huile d'olive – Origan – Sel/Poivre

Préchauffez votre four à 200°C

Étalez votre pâte dans votre moule à tarte. Coupez vos tomates et votre chèvre en rondelles et disposez-les sur votre pâte. Ajoutez les tomates confites. Répartissez les pignons. Saupoudrez d'origan. Salez, poivrez.

Préparez votre appareil à quiche : cassez les œufs en omelette et ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez. Ajoutez l'appareil dans le moule à tarte. Cela doit bien couvrir les tomates et le chèvre. Un petit filez d'huile d'olive sur le dessus.

Placez au four pendant 30 à 35min.

A déguster avec une belle salade verte !

Dessert minute !

Un dessert rapide pour terminer le weekend !

Dans un joli contenant : de la compote de pommes, une quenelle de glace vanille maison, une chantilly subtilement chocolaté maison et le tour est joué !

Perso j'ai ajouté du caramel au beurre salé et une praline pour la déco.

Inspiration asiatique

Que faire quand quelqu'un débarque à l'improviste à la maison...
Pas grand chose dans le frigo... Hummm

Il me reste, des œufs, des petits pois, des crevettes, et du riz... Et bien je vais faire un genre de riz cantonnais.

J'ai besoin de 30cl de riz « sauvage », 5œufs, 400g de crevettes roses surgelées, et 100g de petits pois frais surgelés.

Faites cuire le riz à part. Pendant ce temps faites une omelette avec vos œufs. Réservez.

Faites revenir vos crevettes dans 1CS de sauce soja. ajoutez de la coriandre et du gingembre moulu (1/2cc chacun). Ajoutez le riz, remuez, ajoutez les petits pois. Remuez. Finissez par ajoutez l'omelette coupée en petits morceaux. Bien mélangez et servir chaud !

Petit festin d'anniversaire de mon amoureux



Au menu : bonbon pina colada, macarons au foie gras, crèmes brûlées au saumon fumé, poulet texan, et chou à la crème de pistache