

# La tourte aux courgettes

Pour une tourte : 600g de courgettes, une poignée d'olives noires, huile d'olive, sel, poivre et herbes de Provence fraîches (thym, romarin, origan, ...)

Réalisez 2 pâtons de pâte à pizza\*

Préchauffez votre four à 200°.

Nettoyez et coupez vos courgettes en rondelles. Dans une sauteuse, faites-les revenir dans un peu d'huile olive et les herbes de Provence. Étalez le 1er pâton dans votre moule (ex: moule à tarte avec un rebord haut). Mettez les courgettes (sans le jus) dans le moule. Coupez les olives en morceaux et ajoutez-les aux courgettes. Salez, poivrez. Recouvrez avec le second pâton.

Enfournez pendant 35min. Servir chaud.

\*Par ici la recette de la pâte à pizza

---

# 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 omlette 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 », 5oeufs, 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

---

## **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 cantoché...

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 fraîche épaisse.

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

---

# La tarte au citron meringuée

Aaaah la tarte au citron... Moi j'adore la manger... Et pourtant je n'en fait jamais. Mais en même temps, la pâtisserie, ce n'est pas vraiment mon fort parce qu'il faut tout mesurer. Comme beaucoup, je cuisine à l'intuition... Bon j'avoue, j'ai quand même modifié quelques trucs pour que ça me convienne.

Le truc le plus difficile... C'est la garniture, le Lemon Curd. Mais c'est vraiment trop bon ^\_^

On verra à la dégustation ce que ça va donner...

---

# La galette à la frangipane

Ah la galette des rois ! Un délice quand c'est pas industriel. Et puis c'est quand même assez simple.

2 disques de pâtes de feuilletée de bonne qualité, 100g de beurre pommade, 100g de sucre, 130g de poudre d'amande, 1 cuillère à café d'extrait d'amande, 3CS de farine, 2 œufs entiers et un jaune d'œuf pour dorer la galette.

Dans une jatte, mélangez d'abord le sucre et le beurre pommade. Puis ajoutez 1 à 1 les œufs. Ajoutez ensuite au mélange la poudre d'amande. Saupoudrez avec la farine et mélangez. Finalisez avec l'extrait d'amande amère.

Couvrir avec du film alimentaire et laissez environ 30min au frais.

Déroulez le 1er disque de pâte. Au centre garnissez de frangipane. Gardez de la place pour faire la soudure des 2 pâtes. Si vous avez envie, ajoutez une fève. Avec le jaune d'œuf battu, préparez la soudure en badigeonnant le contour de la pâte. Puis apposez votre 2e disque de pâte déroulée. Pour que la soudure soit belle, faites le tour de la galette en appuyant les bords avec une fourchette.

Badigeonnez le dessus de la galette avec le restant de jaune d'œuf. Et faites des croisillons dessus pour la décoration.

Enfournez 10min dans un four à 200°C puis 30min à 180°C. Et vous avez ceci !

---

## **Le risotto rouge**

Pour un Risotto pour 2 personnes :

- 125g de riz arborio
- 1L de bouillon de légumes
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1/2 cc d'huile d'olive
- 1 échalotte
- 15g de parmesan

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile. Émincez votre échalotte et faites la revenir quelques minutes, puis ajoutez le riz. Laissez revenir 2-3 minutes.

Pendant ce temps, préparez votre bouillon. Il doit être chaud pour ne pas refroidir le contenu de la sauteuse. Ajoutez

louche par louche le bouillon dans la sauteuse. Le risotto doit absorber le liquide entre chaque louche. Remuez fréquemment. Le riz ne doit pas coller. Refaites l'opération pendant 20 minutes environ.

Au milieu de la cuisson, ajoutez le concentré de tomate. Et remuez bien pour que le concentré soit dilué correctement.

A la fin de la cuisson et hors du feu, ajoutez le parmesan que vous aurez râpé. Servir de suite dans une assiette chaude.

Attention le bouillon étant souvent salé, rectifiez l'assaisonnement que si nécessaire.

Bon appétit !