

Pâté campagnard

Pour une grosse terrine: 1 filet mignon de porc – 1 escalope de poulet – 2 médaillons de veau – 100g de foie gras cru – 1/2 cc de piment d'espelette – 2 œufs – 12cl de crème liquide – 1/2 botte de persil – 1 échalotte – 1 gousse d'ail – 10g de sel – poivre – des tranches de lard fines

Coupez grossièrement tous les morceaux de viande et placez dans un mixer à hélices avec l'échalotte grossièrement coupée et l'ail. Mixez relativement finement. Ajoutez la crème, l'œuf, le sel, le poivre, le piment et le persil. Mixez encore.

Placez cette pâte dans une terrine. Couvrez avec les tranches de lard.

Préchauffez votre four à 180°C.

Enfournez la terrine dans un bain-marie pendant 20min. Baissez la température du four à 150°C et continuez la cuisson pendant 2h15 / 2h30.

Laissez refroidir à température ambiante, puis laissez au réfrigérateur pendant 24/48h. A déguster avec des tartines de pain de campagne grillées !

Bûche chocolat/poires

Génoise : 35g de beurre – 30g de cacao en poudre – 75g de sucre (+1cc pour les blancs d'œufs) – 75g de farine – 3 blancs d'œufs – 4 jaunes d'œufs

Garniture : 150g de chocolat noir – 15cl de crème fraîche liquide – 1 petite boîte de poires williams au sirop – 100g de

chocolat au lait de couverture

Avant tout : Placez un saladier au froid pour faire la chantilly.

Préparation de la génoise :

Préchauffez le four à 240°C. Recouvrez une plaque de papier cuisson. Faites fondre le beurre dans une casserole, badigeonnez ensuite le papier avec une partie du beurre fondu. Dans un robot pâtissier (ou avec un fouet électrique), fouettez les jaunes avec 75g de sucre pendant 5min à une vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la farine et le cacao tamisés avec une maryse, mais attention à ne pas trop travailler le mélange.

Montez les blancs en neige en ajoutant une cuillère à soupe de sucre une fois qu'ils sont mousseux. Versez le beurre fondu tiédi dans les jaunes puis ajoutez les blancs. Mélangez très délicatement pour ne pas casser les blancs (et donc les bulles d'air). Versez ensuite la préparation sur la plaque et le papier cuisson beurré. Étalez le mélange avec une spatule de façon régulière sur toute la plaque et enfournez pendant 7min jusque ce que le dessus soit légèrement doré. Sortez la génoise, retournez-la de suite sur une planche en bois légèrement huilée et décollez le papier sulfurisé. Laissez maintenant refroidir.

Préparation de la garniture :

Montez la crème liquide en chantilly et quand elle est bien ferme, réservez au froid. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Laissez tiédir et mélangez à votre chantilly, puis replacez au frais pendant au moins 30min. Égouttez les poires en réservant le sirop.

Faites fondre dans un autre bain-marie le chocolat au lait et versez le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez en une couche très fine et placez à plat au congélateur (c'est pour la décoration de la bûche).

Montage :

Imbibez avec un pinceau la génoise avec le sirop de poires. Étalez une partie de la mousse sur les 2/3 de la longueur de la génoise. Placez tout au début de la mousse des quartiers de poires sur la largeur. Roulez la génoise en débutant côté poire pour obtenir un beau rouleau. Placez 30min au froid.

Étalez sur le rouleau avec une spatule plate la mousse au chocolat. Faites une couverture régulière et placez de nouveau au froid pendant 30min.

Sortez la plaque de chocolat au lait du congélateur et cassez la en morceau inégale. Sortez la bûche et en partant de la base faites des couches de morceaux de chocolat au lait et recommencez jusqu'à avoir recouvert toute la bûche. Gardez au froid jusqu'au moment de service.

Les moules pour cupcakes



Pour embellir vos cupcakes tout est possible. Moules en silicones, wrap, caissettes en papier. Ici un petit panel de moules en silicone. Un petit conseil par contre, mettez toujours une caissette en papier blanche pour éviter que cela ne colle pas au silicone ☐

Toutes ces petites choses sont disponibles sur le site : neatoshop

Bagels au jambon

Pour 1 bagel : Du fromage frais (type philadelphia ou st moret) – du jambon blanc en tranche fine (ou tout autre viande/poisson en tranche fine) – des cornichons – quelques feuilles de salade – Poivre

Ouvrez votre bagel en deux et passez-les au gril pour qu'il soit chaud et croustillant. Tartinez ensuite avec votre fromage frais. Poivrez. Coupez votre cornichons en fine tranches, disposez sur le fromage frais. Coupez des tranches de jambon et disposez sur le bagel. Déchirez la salade. Disposez par dessus le jambon. Reposez le dessus du bagel sur le tout. Faites-vous une petite salade verte assaisonnée pour accompagnée ou si vous avez envie de gourmandise des chips ou des frites !

Pâte sablée sucrée

Pour la pâte : 150g de farine – 75g de poudre d'amandes – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 2g de sel – 1 œuf

Sur votre plan de travail faites un tas avec la farine. Émiettez le beurre mou en petits cubes avec la farine. Ensuite faites-y un trou. Versez au centre le sel, l'eau et l'œuf. Dissoudre le tout du bout des doigts. Rabattez le reste de la farine et une fois la pâte assez compacte, commencez à pétrir. Une fois la pâte bien homogène, faites-en une boule. Aplatissez la pâte, et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez-la au frais pendant au moins 30min.

sablés parmesan et tapenade verte

Pour la pâte : 150g de farine – 75g de parmesan râpé – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 2g de sel – 1 œuf

Pour la tapenade verte : 1 bocal d'olives vertes dénoyautées – 100g de parmesan râpé – 1 gousse d'ail – 2CS de câpres – de l'huile d'olive – poivre noir

Préparez votre pâte sablée : sur votre plan de travail faites un tas avec la farine. Émiettez le beurre mou en petits cubes avec la farine. Ensuite faites-y un trou. Versez au centre le sel, l'eau et l'œuf. Dissoudre le tout du bout des doigts. Rabattez le reste de la farine et une fois la pâte assez compacte, commencez à pétrir. Une fois la pâte bien homogène, faites-en une boule. Aplatissez la pâte, et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez-la au frais pendant au moins 30min.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte froide pour qu'elle fasse 2/3min d'épaisseur. Avec un emporte pièce de petite taille, faites des cercles et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez pendant 15min environ. Après cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Préparez votre tapenade. Dans un blender, mettez tous les ingrédients et un peu d'huile d'olive. Ajoutez de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte. Placez au frais jusqu'au moment de servir.

Montage : Garnissez une poche à douille avec la tapenade et sur chaque petit sablé, posez une grosse noisette de tapenade.

Galette des rois, frangipane à la pistache

Pour une galette de 8 personnes : 2 disques de pâtes de feuilletée de bonne qualité – 100g de beurre pommade – 100g de sucre – 130g de poudre de pistache – 3cc d'extrait de pistache – 3CS de farine – 2 œufs entiers – 1 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 de pistache. Saupoudrez avec la farine et mélangez. Finalisez avec l'extrait de pistache.

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 !

Soupe à la tomate légère

Pour 4 personnes : 1 grosse boîte de tomates pelées dans leur jus – 1 gros oignon – 1CS d'huile d'olive – 2CS de concentré de tomates – 1 gousse d'ail – 25cl d'eau – 3CS de crème épaisse 5% – Sel – Poivre

Dans une cocotte, faites chauffer votre huile et faites revenir quelques minutes votre oignon et votre ail émincés. Ajoutez ensuite le concentré de tomates. Laissez rissoler pendant 2min.

ajouter vos tomates, l'eau et la feuille de laurier. Amenez à ébullition puis baisser sur feu doux et laisser frémir à couvert pendant 25min.

Passer votre soupe au blender, ajoutez votre crème et réctifiez l'assaisonnement.

On peut ajouter des petits croustons de pain pour avoir du croustillant quand la soupe est un plat principal.

Gnocchis maison à l'italienne

Pour 4/5 Personnes : 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine – 1 œuf – 50g de parmesan râpé – 1 grand boîte de tomates concassées – 1 feuille de laurier – 1 oignon – 3 gousses d'ail – 1 poignée d'olives noires – sel – poivre – huile d'olive

Pour les gnocchis :

Faites cuire vos pommes de terre épluchées pendant 25min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez. Passez vos pommes de terre au four à 210° pendant 20min pour retirer leur humidité. Pressez-les en purée encore chaude.

Sur votre plan de travail (ou dans un robot pâtissier avec la feuille) faites un puits avec les 2/3 de votre farine. Ajoutez la purée, le parmesan et l'œuf. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains (ou au rebords de votre robot). Divisez le pâton en trois, et faites des boudins d'environ 2cm de diamètre. Coupez ensuite vos boudins de la largeur d'une fourchette. Lorsque vous avez détaillé toute votre pâte, roulez chaque gnocchi sur le dos de votre fourchette pour les marquer. Réserver sur une plaque farinée.

Après la cuisson de la sauce, faites cuire vos gnocchis dans un grand volume d'eau salée en 2 fois. Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. ATTENTION, récupérer vos gnocchis avec un écumoire jamais avec une passoire, cela abîmerait vos gnocchis !

Pour la sauce :

Dans une sauteuse, faites chauffer 1CS d'huile d'olive, et ajoutez votre oignon émincé, votre ail haché. Laissez dorer

pendant 4/5min à feu moyen. Ajoutez ensuite la totalité de votre boîte de tomates concassées, votre feuille de laurier. Salez, poivrez et laissez mijoter à couvert pendant 25min pour que la sauce épaisse. Quand la sauce est prête, faites cuire vos gnocchis et réservez-les dans une jatte avec un filet d'huile d'olive pour ne pas qu'ils collent. Quand tous les gnocchis sont prêts, versez-les dans la sauteuse où se trouve la sauce. Mélangez bien. Coupez le feu et laissez reposer quelques minutes à couverts pour que les gnocchis s'imprègnent bien de la sauce.

Au moment de servir, versez une portion dans une assiette creuse, ajoutez du parmesan et quelques olives noires (vous pouvez aussi ajouter du basilic frais). A table !