

Béchamel express

Pour un gratin de 4 personnes : 50cl de lait demi-écrémé (ou écrémé) – 50g de maïzéna – Sel – Poivre – Noix de muscade

Dans un peu du lait froid, délayez la maïzena. Dans une casserole, faites chauffer l'autre partie du lait. Quand le lait est chaud, ajoutez la maïzena délayée et remuez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Hors feu, ajoutez sel, poivre et noix de muscade à votre convenance.

Il ne reste plus qu'à trouver dans quel gratin ou préparation vous allez l'utiliser !

Mousse de spéculoos au siphon

Pour 4 verrines gourmandes (ou 6 verrines moins grandes) :
20cl de crème fraîche liquide à 30% – 2CS (voire 3) de pâte de spéculoos – 2 feuilles de gélatines – 2 blancs d'œufs – 3CS de sucre glace – 8 spéculoos.

Dans un bol d'eau froide, faites ramollir la gélatine. Placez votre siphon vide et ouvert dans le réfrigérateur.

Dans une casserole, faites fondre gentilmente la pâte de spéculoos dans la crème liquide. Quand la pâte et la crème forment un mélange homogène, faites-y fondre la gélatine ramollie. Laissez tiédier à température ambiante.

Mélangez les blancs d'œufs à la crème tiédie. Remplissez le siphon à un peu plus que les 2/3 (il faut de la place pour le gaz). Ajoutez 2 capsules de gaz. Secouez et laissez au moins 24h au froid tête en bas.

Dans 4 verrines de votre choix, écrasez finement 1 spéculoos par verre et recouvrez-en le fond. Secouez le siphon (faites un petit test avant dans un verre... On ne sait jamais).

Remplissez chaque verrines avec la mousse. Puis écrasez (plus grossièrement) 1 spéculoos sur le dessus de chaque portion.

Vous pouvez servir si vous avez atteint la table avant d'avoir tout manger ! Et puis avec un peu de chance, il restera du rab' dans le siphon !!

Compote de pommes

Pour 500g de compote : 700g de pommes (coupées, épluchées) – 6CS de bon miel doux (A éviter les miels trop forts comme celui de châtaigner) – 30cl d'eau minérale (ou filtrée) – 1 jus de citron – 1CS d'extrait de vanille.

Dans une sauteuse mettre l'eau, le jus de citron, le miel et la vanille. Epluchez vos pommes et coupez-les en morceaux grossiers. Placez-les de suite dans la sauteuse (le citron évitera qu'elles noircissent).

Mettre sur un feu fort couvert. Une fois que l'ébullition commence, baissez sur feu doux et retirez le couvercle. Laissez cuire environ 30min.

Mixez votre compote (ou laissez en morceaux si vous préférez).

A dégustez seule, avec un fromage blanc ou à mettre dans un fond de tarte aux pommes !

Boulettes de viande vapeur, riz façon risotto et sauce tomates crémeuse

Pour 4 personnes (environ 11/12 boulettes) : 2 médaillons de veau – 2 tranches de boeuf – 2CS de persil haché – 1 poignée de chapelure (ou 1 grande biscotte) – 30cl de riz rond – 80cl de bouillon de poule dégraissé – 1 petite boîte de tomates pelées et son jus – 1 échalotte – 1 gousse d’ail – 1CS d’huile d’olive – 125g de mascarpone – 2 feuilles de laurier – 1CS de romarin émincé – 1 pointe de piment d’espelette – Sel/Poivre

Dans un mixer à hélice, placez la viande coupée grossièrement, la biscotte cassée, le persil et l’oeuf. Mixez le tout pour avoir un beau mélange finement haché.

Avec les mains légèrement mouillées, formez 12 boulettes avec la viande et placez les dans un cuit vapeur. Mettre 15/20min à la vapeur pour la cuisson.

Pendant ce temps préparer la sauce. Faites chauffer votre huile dans une casserole. Emincez l’ail et l’échalotte. Faites-les revenir pendant 2/3min dans l’huile chaude.

Ajoutez les tomates (coupées en morceau) et leur jus. Ajoutez le laurier, le romarin et le piment. Faites mijoter pendant 10min. Ajoutez le mascarpone et mélangez afin qu’il fonde complètement. Réservez.

Pendant que la sauce mijote, préparez le riz. Dans une sauteuse, placez le riz, le bouillon chaud et laissez cuire couvert pendant 20min à petits bouillon. Vérifiez de temps en temps qu’il reste assez de bouillon, sinon ajoutez un peu d’eau chaude. A la fin de la cuisson, il doit être un peu gluant.

Pour l'assemblage ; dans une assiette creuse ou un grand bol, placez d'abord environ 4CS de riz, 2/3 boulettes (en fonction de l'appétit), 2 bonnes CS de sauce tomates. Si vous avez dans votre frigo, râpez un peu de parmesan sur le dessus !

Cupcake de la St Valentin

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre 1/2 sel mou – 150g de cassonade – 2 œufs – 100g de farine – 1cc et 1/2 de levure chimique – 50g de cacao amer – 12 caissettes en papier – 250g de framboises surgelées – 1/2 jus de citron et 2CS de sucre pour confiture.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule à muffin. Préchauffez votre four à 180°C.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : Farine, sucre, cacao et levure. A l'aide d'un batteur électrique ajoutez les œufs (un à un) puis le beurre.

Vous devez obtenir une crème onctueuse. Répartissez la pâte dans vos caissettes. Enfournez pour 20min de cuisson.

Une fois cuit, laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps préparez la confiture de framboises maison : dans une casserole, placez les framboises, le jus de citron et le sucre. Laissez cuire 2min après le début de ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir.

Quand les cupcakes sont froids, faites-y un petit trou dans le centre avec un couteau d'office pour y placer la confiture maison de framboises. Replacez sur la grille.

Pour la déco : de la pâte à sucre (ou d'amande) rouge – bleu

ciel (ou blanc) – un petit emporte pièce en forme de cœur.

Avec un cercle (ou un verre) faites un rond de pâte à sucre rouge aplatie du diamètre du cupcake et posez-le dessus.

Abaissez la pâte blanche et avec l'emporte pièce en forme de cœur, faites-y la forme et posez la sur le cupcake où il y a déjà la pâte à sucre rouge. Vous pouvez ajoutez pour la déco un wrap en papier (cf la photo) ou un joli ruban rouge !



Velouté de champignons de Paris, mascarpone et safran

L'hiver bat son plein avec des températures en dessous de 0°C, Alors quoi de mieux que de se glisser sous un plaid dans son canapé avec un bol de soupe ?

Pour 4 bols généreux : 200g de champignons de paris – 4 petites pommes de terre – 2CS d'huile d'olive – 1 échalotte – 1 gousse d'ail – 1 pincée de safran – 75cl de bouillon de légumes – 2CS de mascarpone

Frottez, épluchez et coupez vos champignons. Réservez. Épluchez et coupez vos pommes de terre. Réservez dans de l'eau froide.

Dans un fait-tout, faites chauffer l'huile d'olive. Faites-y revenir votre échalotte et votre ail pendant 2/3 min.

Ajoutez les champignons, laissez rissoler pendant 1 à 2min et ajoutez les pommes de terre égouttées.

Couvrez avec 75cl de bouillon de légumes. Ajoutez le safran et apportez à ébullition. Baissez le feu et laissez frémir pendant 30min.

Passez le velouté au blender avec le mascarpone pour obtenir une crème lisse. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Servez dans de jolis bols avec des croutons à l'huile d'olive !

Bye, bye la déprime du froid !

Soupe de betteraves

Ingrédients pour 4 personnes : 500g de betteraves – 2 petites pommes de terre cuites (facultatif) – 75cl de bouillon de volaille chaud – 10cl de crème fraîche – sel – poivre – piment d'espelette

Découpez vos betteraves en gros morceaux et placez les dans votre blender.

Ajoutez 50cl de bouillon chaud. Mixez. Ajoutez la crème et une pointe de couteau de piment. Mixez.

Goutez et rectifiez l'assaisonnement. Si la consistance de la soupe vous convient, servez.

Si c'est trop liquide ajoutez les pommes de terre en morceaux.

Si c'est trop épais, ajoutez un peu de bouillon jusqu'à ce que l'épaisseur de la soupe vous convienne.

Servez dans des grands bols avec des tranches de pain grillés.

Rapide et délicieux pour se réchauffer !

Macarons bleus à la myrtilles et à la rose

Pour environ 60/70 coques (soit 30/35 macarons) : 110g de poudre d'amandes – 225g de sucre glace – 120g de blanc d'oeufs (soit environ 4 oeufs moyens) – 50g de sucre semoule – 1

pointe de colorant bleu en poudre

Préparez tous vos ingrédients sur votre plan de travail (se sera plus simple).

Dans un robot à hélice, mixez pendant 2/3min la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamisez le mélange dans une jatte. Ajoutez le colorant (attention, c'est normal que la couleur n'apparaisse pas, il faut un élément humide).

Montez vos blancs en neige. Quand ils commencent à mousser, ajouter en pluie le sucre semoule. La meringue doit faire un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet.

Maintenant il faut réunir la meringue et le mélange amandes/sucre. Versez la poudre d'amandes/sucre glace d'un coup dans la meringue. Avec une maryse vous allez maintenant « macaronner », c'est à dire incorporer la poudre à la meringue. Rabattez avec la maryse le dessus de la pâte vers le haut en tournant le saladier d'1/4 de tour. La pâte doit faire des rubans quand elle tombe et s'affaisser assez rapidement (environ 10sec).



Préparez plusieurs plaques de pâtissier avec du papier cuisson.

Formez vos coques à l'aide d'une poche à douille. Espacez bien vos coques et placez-les en quinconce (elles gonflent).

Si vous avez un four à chaleur tournante, préchauffez à 150°C et enfournez pendant 12min au milieu du four en tournant la plaque à mi-cuisson.

Si comme moi, vous avez un four à gaz : Préchauffez à 180°C et placez la plaque tout en haut du four et laissez cuir 12min.

Les coques doivent faire une collerette à la fin de la cuisson.



Retirez les papiers des plaques et laissez refroidir les coques.

Elles se décolleront toutes seules.

Passons à la garniture : 1/2 pot de confiture de myrtilles – 1CS de sirop de rose – 2 feuilles de gélatine

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Égouttez.

Faites fondre dans une casserole les feuilles de gélatine dans le sirop de rose chaud. Ajoutez le sirop/gélatine dans la confiture et laissez prendre une bonne heure.

A l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, mettez une petite quantité de confiture sur une coque et replacez une coque par-dessus. Recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de coques.

Si vous offrez les macarons, trouvez une jolie boîte en fer qui évite les chocs et ne laissez pas trop de vide entre les macarons pour qu'ils ne bougent pas.

Beurre maison

Vous êtes-vous déjà demandé ce que pouvait donner une crème trop fouettée ? Et bien tout simplement du beurre ! Je voulais savoir si c'était vraiment aussi simple et si le goût était différent. Effectivement c'est simple (le robot fait tout) et le goût est plus frais qu'un beurre industriel... Après libre à vous de le parfumer en version sucrée ou salée.

Pour une petite motte : 40cl de crème liquide entière.

Dans un robot muni de fouet, versez la crème froide. Fermez bien votre robot (attention aux projections). Montez la crème en chantilly à vitesse moyenne. Laissez tourner jusqu'à ce que le beurre se dissocie du petit lait.

Égouttez le beurre pendant 30min. Malaxez votre beurre avec du papier cuisson et placez-le dans le récipient de votre choix (si possible qui ferme pour éviter que le beurre prenne les odeurs du frigo).

Vous pouvez agrémenter votre beurre de sel marin ou encore d'un mélange pâte de vanille/vergeoise (terrible à faire fondre dans une crêpe chaude...)

Les crêpes

Pâte à crêpe sucrée : 300g de farine tamisée – 6 œufs – 50g de beurre doux fondu – 75cl de lait entier – 15cl de bière blonde – 1 pincée de sel – 1CS de rhum – 3CS de sucre vanillé

Dans une grande jatte, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez en filet le lait froid tout en remuant avec un fouet. Ajoutez le beurre fondu tout en remuant. Les œufs un à un,

toujours en fouettant. Terminez par le rhum et la bière. Laissez reposer 1 ou 2 heures pour que la levure contenue dans la bière agisse.

Dans une crêpière (poêle à bords courts), graissez avec un peu de beurre la poêle et versez une petite louche de pâte à crêpe. Répartissez la pâte sur toute la surface de la poêle. Retournez la crêpe quand elle se détache bien par le dessous. (environ 3min par crêpe). Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

Pâte à crêpe salée : 200g de farine tamisée – 100g de farine de sarrasin – 6 œufs – 50g de beurre doux fondu – 75cl de lait entier – 15cl de bière blonde – 1 pincée de sel

Dans une grande jatte, mélangez les farines et le sel. Ajoutez en filet le lait froid tout en remuant avec un fouet. Ajoutez le beurre fondu tout en remuant. Les œufs un à un, toujours en fouettant. Terminez par la bière. Laissez reposer 1 ou 2 heures pour que la levure contenue dans la bière agisse.

Dans une crêpière (poêle à bords courts), graissez avec un peu de beurre la poêle et versez une petite louche de pâte à crêpe. Répartissez la pâte sur toute la surface de la poêle. Retournez la crêpe quand elle se détache bien par le dessous. (environ 3min par crêpe). Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

Moelleux choco-caramel

Pour un gâteau de 8/10 personnes : 100g de chocolat noir, 100g de caramel salé « liquide », 1CS de farine tamisée, 150g de beurre doux, 50g de crème liquide, 100g de sucre poudre, 5 œufs.

Préparez tous vos ingrédients et préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bain-marie, faites fondre ensemble le beurre (coupé en petits morceaux), le chocolat et la crème. Ajoutez ensuite le caramel et le sucre. Laissez tiédir.

Séparez les jaunes des blancs. Ajoutez les jaunes au chocolat tiédi et mélangez. Ajoutez la farine, mélangez.

Montez les blancs en neige souple avec une pincée de sel.

Incorporez en 2 fois les blancs montés en neige au mélange choco-caramel jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez dans un moule en silicone ou un moule traditionnel couvert de papier cuisson. Enfournez pendant 25/30min.

Laissez tiédir ou complètement refroidir. Vous pouvez accompagner ce moelleux avec une crème anglaise à l'amande ou une boule de glace vanille !