

Cupcakes crème de marrons

Pour 24 cupcakes : Pâte à quatre quart (150g beurre doux, sucre, œufs, farine et 1 sachet de levure chimique) – 250g de marrons – 25cl de crème fraîche liquide entière – 250g de sucre – 3 gousses de vanille.

Préchauffez votre four à 180°C.

Remplissez de caissettes en papier votre moule. Remplissez chacune d'elle à la moitié avec la pâte à quatre quart. Enfournez 15/20min. Laissez tiédir un peu avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Pour la crème. Ouvrez vos gousses et grattez-les. Placez-les dans une casserole avec la crème. Ajoutez les marrons et le sucre. Faites chauffer sans faire bouillir 10min. Coupez le feu et laissez infuser jusqu'à température ambiante.

Retirez les gousses et mixez les marrons et la crème au mixer plongeant (le blender n'est pas idéal). Laissez refroidir au froid.

A l'aide d'une poche, ajoutez de la crème sur vos petits gâteaux. L'idéal c'est de les manger frais car la crème a plus de goût !

Tarte chocolat caramel

Pour une tarte : 1 pâte sablée sucrée – Caramel maison – 200g de chocolat noir – 15cl de crème liquide entière.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte dans un moule chemisé. Faites cuire à blanc

pendant 15/17min (selon) votre four. Sortez du four et laissez refroidir sans démouler.

Préparez votre caramel. Attendez qu'il soit à température de la pièce et nappez délicatement le fond de tarte avec. Placez au froid pendant au moins 1h (le caramel doit être rigide mais mou).

Préparez la ganache. Faites chauffer sans faire bouillir la crème. Hors du feu ajoutez le chocolat en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laissez tiédir. Sortez la tarte du froid. Recouvrez avec précaution le caramel par la ganache presque froide. Placez au froid pendant au moins 2h pour que la ganache se rigidifie.

A servir au goûter, après un repas léger (ou non) ou tout simplement pour tous les gourmands !!

Baba au marsala

Pour un grand baba : 3 œufs bien frais – 5cl de lait entier – 150g de farine – 2CS d'huile de pépins de raisins – 1 sachet de levure chimique – 1 pincée de sel

Pour le sirop : 140g de sucre en poudre – 10cl de marsala aux amandes – 40cl d'eau – 1/2cc d'arôme d'amandes amères

Préchauffez votre four à 180°.

Faites le sirop : Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec l'eau et l'arôme. Attention à ne pas faire bouillir. Ajoutez le marsala et laissez réduire très peu.

Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Faites blanchir les jaunes avec le sucre. Ajoutez-y le lait et l'huile.

Ajoutez la farine et terminez par la levure. Le mélange doit être homogène.

Montez vos blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez-les délicatement au mélange précédent.

Beurrez votre moule à baba (même s'il est anti-adhésif), puis remplissez-le. Enfournez votre baba pendant 20min.

Démoulez-le encore chaud et imbiblez-le avec le sirop. Remplissez le centre d'une glace au café maison !

Cupcakes au micro-ondes

Pour environ 15/20 cupcakes : 200g de beurre doux en morceaux – 200g de chocolat noir en morceaux – 200g de sucre – 200g de farine avec levure – 6 œufs – 4CS de cointreau (facultatif)

Dans un saladier allant au micro-ondes, faites fondre le chocolat et le beurre 2/3min (attention, il faut faire minute par minute et remuer).

Ajoutez le sucre, le cointreau et remuez. Incorporez un par un les œufs. Terminez par la farine.

Garnissez vos tasses de caissettes en papier, puis chaque caissette au 2/3. Faites cuire plusieurs tasses ensemble 8min environ à 750Watts.

Laissez tiédir pour les mangez en ajoutant un peu de crème anglaise ou de chantilly.

Financiers à la pistache

Pour 6 personnes : 160g de poudre de pistaches – 120g de sucre glace – 50g de farine – 5 blancs d'œufs – 140g de beurre doux

Faites chauffer votre four à 180°C.

Tamisez tous les éléments secs : pistaches, sucre glace et farine dans une jatte. Faites fondre le beurre et ajoutez au mélange tamisé.

Garnissez des moules de mini-cakes ou financiers, puis enfournez pendant 15min (toujours à 180°). Laissez refroidir dans le moule pendant 10min et démoulez. Laissez sur une grille jusqu'au total refroidissement.

Ile flottante au caramel salé

Pour 8 personnes : 10 œufs (blancs et jaunes séparés) – 200g de sucre +100g pour la meringue – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 2 grosses gousses de vanille – sauce caramel

Dans une grande casserole anti-adhésive, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec les gousses de vanille ouvertes et grattées.

Pendant ce temps séparez vos blancs d'œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à température ambiante.

Versez sur les jaunes d'œufs les 200g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait

dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu'à épaississement, jusqu'à ce que le mélange soit « nappant ».

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème (cela évite la formation de « peau »).

Ajoutez une pincée de sel aux blancs. A l'aide d'un batteur électrique, montez-les en neige. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le reste du sucre en pluie pour faire une meringue.

Couvrez le saladier de meringue d'un film alimentaire allant au micro-ondes. Cela doit être bien hermétique. Faites cuire 4x1min au micro-ondes votre meringue. Elle va gonflée. Laissez la ensuite refroidir et retirez le surplus d'eau de cuisson (dans le fond du saladier).

Dressage : Dans le grand plat de service, la crème est froide. Déposez votre dôme de meringue froide. Faites couler du caramel salé liquide maison. Et il ne reste plus qu'à servir !



Macarons au caramel salé

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 : 70g de sucre – 4cl de crème liquide 30% – 20g de beurre 1/2 sel – 1 œuf – 10g de maïzena – 8cl de lait entier – 100g de beurre doux – fleur de sel

Commencez d'abord par faire un caramel. A sec, faites fondre 50g de sucre. Si vous le remuez, attention à ne pas faire de projection. Le caramel doit perler et devenir blond clair.

Faites chauffer le lait. Chauffez la crème pour la tiédir et versez-la avec précaution dans le caramel tout en mélangeant. Ajoutez ensuite le beurre 1/2 sel et une pincée de fleur de

sel. Réservez à température ambiante. Faites blanchir l'œuf avec 20g de sucre. Ajoutez ensuite la maïzena et le lait bouillant en laissant épaissir à feux doux (en mélangeant). Une fois épaissi, réservez couvert d'un film alimentaire pour le laisser refroidir.

Enfin quand tout est froid, battez le beurre doux en pommade, ajoutez petit à petit la crème, puis le caramel.

Remplissez une poche à douille pour garnir les coques. Gardez les macarons 24h au frais avant de servir !

Charlotte aux fraises

Pour une charlotte de 6 personnes : 250g de fraises – 200g de mascarpone – 1 yaourt brassé – 30 biscuits à la cuillère – 50g de beurre salé – 2cc de pâte de vanille – eau minérale – sucre blanc – arôme amande amère

Dans une poêle anti-adhésive, faites fondre doucement le beurre avec la vanille. Ajoutez ensuite les fraises et faites revenir pendant 2 ou 3min. Réservez.

Dans un saladier, travaillez le mascarpone avec le yaourt et 1cc de pâte de vanille. Réservez.

Recouvrez le fond d'un saladier moyen (propre) de film alimentaire pour faciliter le démoulage.

Dans une assiette creuse, mélangez 20cl d'eau avec 2CS de sucre et un peu d'amande amère (ou remplacez le sucre/amande par du sirop d'orgeat). Trempez un à un les biscuits et recouvrez le film alimentaire pour faire le dôme de la charlotte. Ajoutez un peu de fraises puis couvrez avec du mascarpone (une couche pas trop épaisse). Faites une couche de

gâteaux imbibés puis fraises puis mascarpone. Terminez par des biscuits.

Rabattez le surplus de film alimentaire sur la charlotte. Posez une assiette dessus et posez-y un poids (type boîte de conserve). Placez le tout au frais pendant au moins 4h.

Pour le dressage, penser à garder du jus de fraises cuites et quelques fraises.

Côte de bœuf et patates de noirmoutier

Pour 2 personnes affamées : 1,1kg de côte de bœuf crue – 500g de pommes de terre de noirmoutier – 50g de beurre demi-sel – Huile d'olive – Sel – Poivre

Préchauffez votre four à 260°C (ici le four est à gaz, donc pour un four tradi, passez à 240/220°)

Dans un grand plat en fer allant au four, placez le beurre coupé en morceaux et 3CS d'huile d'olive. Lavez vos patates sans les éplucher. Mettez-les dans le plat et remuez bien pour qu'elles deviennent brillantes d'huile. Enfournez pour 45min.

Pendant ce temps là, coupez votre côte de bœuf crue en 2 et badigeonnez-la d'huile d'olive, salez et poivrez. Recommencez de l'autre côté. Laissez mariner pendant 40min de cuisson des pommes de terre.

Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile d'olive dedans. Saisissez votre viande de tous les côtés (bords inclus) pour que pendant la cuisson au four, la viande garde son jus et sa tendresse.

Sortez les patates du four, et dans le même plat placez la viande. Enfournez pour 10/15min pour une viande saignante/à point (voire un peu plus longtemps si vous l'aimez bien cuite).

Faites chauffer des assiettes avant de servir pour que la viande ne refroidisse pas trop vite au contact d'une assiette froide. N'hésitez pas à joindre une sauce à l'échalote à ce plat très masculin !



Sauce à l'échalote

Pour une saucière de 4/5 personnes : 3 grosses échalotes – 20 g de beurre + 20g – 1 c. à soupe d'huile – 10 cl de vin rouge – 40 cl de bouillon de bœuf – 1CS de maïzena tamisée – Sel –

Poivre

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec l'huile pour éviter qu'il brûle.

Coupez les échalotes en fines tranches et les faire colorer légèrement dans la casserole, y ajouter le vin et laisser cuire à feu doux pendant 2/3min.

Ensuite, y ajouter le bouillon chaud et la maïzena et le porter à ébullition. Après ébullition, laissez mijoter à feu doux pendant 15 min pour que le mélange réduise et ajustez l'assaisonnement.

Hors feu, terminez de monter votre sauce en ajoutant le beurre froid coupé en morceau à la sauce. Mélangez au fouet.

Il ne reste plus qu'à trouver la pièce de viande qui va avec cette sauce !

Brîoche maison (sans machine)

Pour une grosse briochette (ou 4 petites) : 1 kg de farine – 3 oeufs – 250 g de sucre – 150 g de beurre ramolli – 3 cc de crème fraîche – 25 cl d'eau tiède – 50 g de levure de boulanger (ou 5,5 levure de boulanger déshydratée) – 12 cl de lait tiède – 1 CS d'arôme de vanille – 2 cc de sel fin.

Délayez la levure dans le lait tiède et laissez gonfler pendant une dizaine de minutes.

Versez la farine dans un saladier et creusez une fontaine au centre. Mettez-y le sel, le sucre, la crème fraîche, 2 oeufs entiers, le beurre, la levure diluée, la vanille.

Travaillez la pâte à la main en ajoutant l'eau petit à petit jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Formez une boule de pâte et farinez-la légèrement. Mettez-la dans un plat, couvrez-la d'un linge et laissez gonfler pendant 3 heures dans un endroit chaud.

Beurrez et farinez un moule à cake (ou à brioche ou encore un plat à tarte). Couvrez et laissez à nouveau reposer pendant une heure.

Préchauffez le four 180°C (th.6). Battez l'oeuf restant avec 1 c. à soupe de lait. Badigeonnez toute la surface de la brioche. Enfournez et faites cuire 50 min couverte avec du papier sulfurisé (elle doit sonner creux). Pour qu'elle soit bien dorée, retirez le papier un peu avant la fin de la cuisson.

Sortez du four, démoulez aussitôt et laissez refroidir sur une grille avant de servir.



Tartinoburger

Pour 4 personnes : 4 grandes tranches épaisses de pain de campagne – 4 steack hachés (d'environ 100-120g) – 3 gousses d'ail – du fromage (cheddar, roquefort, parmesan, ... ce qui vous fait envie) – 4cc de mayonnaise (maison de préférence) – Sel – Poivre – 1 oignon – Huile d'olive

Coupez en rondelles fines votre oignon. Faites chauffer de l'huile dans une poêle et faites-y caraméliser les oignons. Une fois caramélisés, réservez.

Pendant ce temps, faites croustiller vos tranches de pain au grill. Attention elles en doivent pas foncer, le but c'est de les rendre croustillantes. Frottez les ensuite avec l'ail et réservez.

Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et commencez la cuisson de vos steaks (variables en fonction de vos goûts). Et réservez (hors feu).

Coupez chaque tranche de pain en 2 parts égales. Etalez 1cc de mayonnaise, posez votre fromage dessus. Ajoutez la viande puis les oignons. Vous pouvez ajouter un peu de mayonnaise (ou de ketchup). Et reposez la 2e partie de la tranche sur le dessus.

Terminez la cuisson 2/3min au grill pour que le fromage soit fondant et le steak cuit comme vous l'aimez.

Ce plat est à accompagner de potatoes maison ou de frites maison !

Risotto au citron et dinde vapeur

Pour 4 personnes : 4 verres de riz arborio – 4 filets de dinde – 1 gros citron non traité – 1 oignon – de l’huile d’olive – 1,5L de bouillon de volaille très chaud – 10cl de vin blanc sec.

Commencez par le risotto :

Émincez l’oignon. Zestez le citron et récupérez le jus. Faites chauffer 3CS d’huile d’olive dans une sauteuse. Faites-le rissoler 1 à 2 min puis faites nacrer le riz (il doit devenir transparent). Ajoutez le vin blanc et le jus de citron. Laissez s’évaporer.

Pendant 18/20min Ajoutez louche par louche le bouillon chaud au riz et remuez sans arrêt. Attendez que le riz ait absorbé le bouillon avant d’en ajouter. 2min avant la fin de la cuisson, ajoutez le zeste du citron. Goûtez et rectifiez l’assaisonnement si besoin. ATTENTION, le bouillon est déjà salé et la cuisson du risotto fait que la concentration de sel augmente.

Faites cuire vos filets de dinde à la vapeur. Dans cette recette, j’ai utilisé un cuit-vapeur allant au micro-ondes. La cuisson dure 4/5min selon l’épaisseur de vos filets.

Dans des assiettes creuse, répartissez le risotto. Coupez chaque filet en lamelles et disposez-les sur le risotto. A manger de suite !

Farfalles au thon à la sauce légère

Pour 3 personnes : 500g de farfalles cuites – 2 yaourts 0% – 1 citron (zeste et jus) – 280g de thon au naturel égoutté – 2CS de ciboulette congelée – Sel – Poivre.

Faites cuire vos pâtes comme vous avez l'habitude.

Pendant ce temps, égoutté le thon et émiettez-le.

Dans un saladier : videz les 2 yaourts, ajoutez la ciboulette, salez et poivrez légèrement. Zestez le citron et récupérez le jus. Ajoutez-les dans le mélange yaourt.

Une fois vos pâtes cuites et égouttées, ajoutez-les à la sauce. Mélangez. Ajoutez ensuite le thon. Mélangez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Si vous trouvez les pâtes trop tièdes, passez les couvertes 1min au micro-ondes. Et n'oubliez pas de chauffer vos assiettes avant de servir, vos pâtes resteront chaudes plus longtemps !