

# Restaurant – Nos Ancêtres les gaulois

Mercredi dernier, j'ai testé un nouveau restaurant. Comme son nom l'indique, on fait plutôt dans le buffet que dans le gastronomique ^^ ! Les photos ne sont pas d'une qualité extraordinaire parce que mon téléphone n'a pas de flash et l'ambiance est assez tamisée...

A notre arrivée, ÉNORME panier de crudités pour commencer le repas... Après les crudités, on se rue sur le buffet de cochonnailles et charcuterie... Attention aux excès, il y a une suite à cela ! Après les crudités, on se rue sur le buffet de cochonnailles et charcuterie... Attention aux excès, il y a une suite à cela !





Site Internet : [Nos Ancêtres les Gaulois](#)

---

## **LunchBox #4 : Taboulé complet & avocat**

Voici une nouvelle lunchbox à vous préparer pour vos midis au bureau ! Simple et complète je vous propose un taboulé avec de la semoule complet et un bel avocat... Un peu de citron, une bonne huile d'olive et le tour est joué !

Pour 3 déjeuners : 400g de couscous complet de blé cuit – 1 grosse tomate cœur de bœuf – 1 mini concombre – 3 sucrones – 1,5 avocat – 3 CS d'huile d'olive vierge de bonne qualité – 3 CS de jus de citron – Sel/Poivre.

Lavez tous vos légumes. Dans un grand saladier placez la tomate coupée en petits cubes ainsi que le concombre. Mélangez. Emincez maintenant les sucrines et ajoutez-les dans le saladier. Mélangez.

Ajoutez enfin le couscous et mélangez. Salez et poivrez à votre convenance.

Dans un bol préparez la sauce : mélangez l'huile et le citron. Couvrez le taboulé et remuez bien pour que la sauce aille partout. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Divisez en 3 portions dans des lunchbox et placez dessus un 1/2 avocat coupé en tranche.

Vous pouvez accompagner ce taboulé avec une soupe (chaude ou froide selon la saison)

---

## Glace à la citrouille

Outre-Atlantique, on utilise la citrouille surtout pour des préparations sucrée. Voici une glace à présenter pour le soir d'halloween. Un nouvel univers pour la glace..

**Pour 1L de glace** : 1,5 CUP de lait entier – 1 CUP de crème liquide entière – 1/3 CUP de sucre blanc – 1cc de poudre de cannelle – 1 bâton de cannelle – 1/2 de noix de muscade – 1cc de gingembre moulu – 1 pincée de sel – 5 jaune d'œufs – 1/4 CUP de sucre roux – 1 gousse de vanille -1cc d'extrait (ou pâte) de vanille – 180g de purée de citrouille (ou 3/4 CUP de jus de citrouille frais -à la centrifugeuse par exemple- )

La vieille, préparez une crème aux œufs : Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait, la crème, les épices et la gousse de vanille (attention pas l'extrait). Attention à ce

que ça ne déborde pas ☐

Pendant ce temps, battez ensemble les sucres et les jaunes d'œufs. Le mélange doit monter et devenir une crème onctueuse. Quand le mélange lait est chaud (il fait de toutes petites bulles sur les bords). Versez le lait en filet en continuant de fouetter les œufs. Quand tout le lait est incorporé, fouettez encore 1min. Puis transvasez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en mélangeant tout le temps avec une maryse. Le mélange doit être nappant (c'est à dire qu'il doit faire une trace nette sur la spatule quand un trace un trait avec le doigt).

Une fois cuit, versez tout de suite la crème dans un saladier froid pour arrêter la cuisson. Placez ensuite ce saladier dans un autre saladier plus grand plein de glaçons. Laissez refroidir complètement. Filmer au contact et garder une nuit au froid.

Le lendemain, mélangez l'extrait de vanille avec la purée de citrouille (ou le jus). Ajoutez le mélange à la crème bien froide. Transférez de suite dans la sorbetière et turbinez (faire tourner la sorbetière avec le mélange) pendant 30/40min.

Mangez directement ou placez dans une boîte hermétique pour aller au congélateur. Mais attention pas plus d'une semaine ou le goût va disparaître.

Vous pouvez agrémenter la glace avec une sauce caramel salé que vous connaissez bien sur ce site !

---

# Lasagne de citrouille/ricotta au beurre de sauge

Les lasagnes c'est toujours bon. Facile et familiale. Mais changer de l'éternelle lasagnes à la viande ou aux courgettes c'est bien aussi. Je vous propose une recette automnale toute en douceur et en chaleur pour les soirs de froid. En famille ou en amoureux, ça marche tout aussi bien.

**Pour 2 personnes** : 4 grandes feuilles à lasagnes (prêtes à l'usage) – 1 grosse tranche de potiron – 250g de ricotta – 50g de beurre – 2 belles poignées de fromage râpé – de la sauge séchée – sel – poivre

Coupez les feuilles à lasagnes en 2 (en part égales) et réservez. Trouvez 2 ramequins de la taille des feuilles à lasagnes.

Epluchez votre potiron et coupez-le de dés moyens. Faites-les cuire au four sur une plaque à 180°. Le four doit cuire le potiron et en même temps l'assécher, sinon il va rendre trop d'eau. Une fois cuit, réduisez-le en purée. Salez et poivrez. Réservez.

Battez la ricotta pour qu'elle soit plus facile à étaler et assaisonnez-la.

Beurrez le fond de vos ramequins et placez une 1/2 feuille à lasagnes. Placez une couche de purée de potiron, une pincée de sauge, puis une couche de ricotta. Recommencez l'opération 3 fois. Mettez une poignée de fromage râpé sur la dernière feuille de lasagnes, la moitié du beurre en petits morceaux et terminez par la sauge.

Placez au four pendant 20min à 200°.

Servir bien chaud !

---

# Macarons crème de marrons façon Pierre Hermé

J'ai reçu récemment un magnifique livre sur les macarons. Après avoir essayé beaucoup de recettes simplifiées, faciles ou je ne sais quoi et en avoir raté pas mal... Je me suis donc lancé avec la recette de base de Monsieur Pierre Hermé, grand maître en la matière. Résultat, je n'ai jamais FAIT d'aussi beaux macarons !

**Pour 34 macarons (68 coques) :** 150g de poudre d'amandes – 150g de sucre glace – 55g de blanc d'œuf (qui sont restés 1 semaine au froid après séparation des jaunes) – 1 pointe de colorant jaune et 2 de vert – 33g d'eau – 150g de sucre blanc – 55g de blanc d'œuf

**Matériel :** Plaque de pâtisserie (3) – papier cuisson – Poche à douille (2) – douille lisse n°8 ou 11 – Tamis grille fine – corne – maryse – thermomètre à sucre

**Pour la ganache :** 150g de chocolat blanc – 150g de crème liquide – 4CS rase de crème de marrons vanillée

Dans un premier temps, pesez l'ensemble de vos ingrédients pour les avoir devant vous sans perdre le fil.

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande dans un saladier. Ajoutez les colorants et mélangez. Versez ensuite le blanc d'œuf sans mélanger.

Versez les autres blancs d'œufs dans le bol de votre robot et réservez.

Faites chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 118°C. quand le mélange atteint 110°C commencez à monter les blancs en neige.

Quand le sucre à atteint 118° versez dans les blancs en neige en filet. Continuez de fouetter pour obtenir une meringue à bec d'oiseau. Puis laissez refroidir le mélange.

Quand la meringue a atteint 50°C, ajoutez-y le mélange amandes/sucre et mélangez à la maryse. Le mélange doit être brillant et pas liquide. Garnissez une poche avec une douille. Préparez vos plaques avec des feuilles de cuisson. Remplissez la poches et déposez de la pâte sur les plaques. Les coques doivent être en quinconce. Laissez sécher 30min.

Après les 30min, enfournez plaque par plaque dans le four pendant 12min. Ouvrez la porte du four rapidement 2 fois pendant ces 12min.

Une fois cuite, sortez la plaque et retirer le papier cuisson tout de suite pour éviter que les coques continuent de cuire sur la plaque chaude. Posez sur votre plan de travail.

Attendez que les coques soient complètement froides avant de les décoller.

Pendant ce temps préparer la ganache. Faites chauffer au bain-marie le chocolat blanc coupé en morceaux. Dans une autre casserole, faites chauffer la crème liquide avec la crème de marron. Quand elle fait des petites bulles sur les parois, versez-la en plusieurs fois dans le chocolat en remuant.

Mélangez bien, et transvasez la ganache dans un bol, couvrez au contact avec du film alimentaire. Laissez refroidir et placez au froid pour que la ganache soit bien froide.

Quand tout est froid : Décollez les coques et couplez-les. Placez une douille lisse dans une poche et remplissez-la avec la ganache. Garnissez généreusement la le coque du couple et reposez l'autre dessus en appuyant légèrement.

Placez tous les macarons formés sur une plaque et laissez reposer 1 journée au frigo.

Voilà, c'est prêt à déguster au café, en dessert, n'importe quand !

---

# Cupcake au potiron et creamcheese

Halloween arrive et vous avez envie de faire autre chose que des bonbons. Voici une recette qui rappelle le pain d'épice un peu avant Noël tout en sucre et en bonheur ! A ne pas rater !!

**Pour 18 cupcakes :** 1,5 CUP de farine – 1/2cc de bicarbonate – 1cc de levure – 1/2cc de sel – 1cc de cannelle moulue – 1/4 cc de gingembre moulu – 1/4 cc de noix de muscade moulue – 113g de beurre doux à température – 1/2 CUP de sucre – 1/2 CUP de cassonade – 2 œufs – 1/2 CUP de lait – 3/4 CUP de purée de potiron

Préchauffer votre four à 180°C. Remplissez votre plaque à muffins de caissettes en papier.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, épices et sel.

Dans un bol de robot pâtissier (ou une jatte et un fouet électrique) fouettez les sucres et le beurre jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajoutez ensuite les œufs un à un. Continuez à fouetter pour que le tout soit bien mélangé.

Ajoutez les éléments secs et le lait, puis fouettez jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse et homogène. Raclez bien les bords si nécessaire. Ajoutez enfin la purée de potiron et continuez à fouetter.

Garnissez les caissettes de cette pâte au 2/3 de la hauteur et

enfournez pour 18min environ. Vérifiez la cuisson avec un pique en bois, il doit ressortir sec.

Laissez tiédir dans les moules pendant 5/10min puis laissez refroidir complètement sur une grille.

Pendant ce temps préparez la crème.

Ingrédients : 170g de beurre doux pommade – 210g de cream cheese (philadelphia ou st moret) – 2 CUP de sucre glace – 1cc de pâte de vanille – caramel salé

Dans un bol (au robot pâtissier) fouettez ensemble le beurre et le fromage à vitesse moyenne. Ajoutez au fur et à mesure le sucre glace en raclant les parois. Ajoutez ensuite la vanille. Si la consistance vous semble trop liquide, ajoutez un peu de beurre. Remplissez une poche munie d'une douille étoile avec la crème et placez la 30min au frais.

Garnissez le dessus de vos cupcakes avec la crème puis faites couler du caramel salé dessus. Attention, ça colle aux doigts  
□

---

## Crème de marrons vanillée

Vous aimez les pâtes à tartiner ? Moi aussi ! Mais j'aime aussi beaucoup la crème de marrons. Voici donc une version tartinable pour cette crème tellement réconfortante en automne !

**Pour un gros pot** : 250g de marrons – 25cl de crème fraîche liquide entière – 250g de sucre – 3 gousses de vanille.

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.