Hypocras blanc

Un apéritif sucré qui nous vient des temps anciens. Souvent réalisé avec du vin rouge. Voici ma version avec un vin blanc moelleux. A boire avec modération biensur, surtout que c'est assez sucré !

Pour 1L : 1 bouteille de gewurztraminer – 2 citrons jaunes non traités – 2 oranges non traitées – 250g de sucre – 1CS de gingembre moulu – 1 gousse de vanille (facultatif)

N.B. : A faire la veille

Dans un grand pichet (ou un joli récipient). Versez le vin et le sucre. Mélangez bien.

Prélevez le zeste et le jus d'un des citrons et d'une des oranges. Ajoutez-les au mélange ainsi que le gingembre.

Coupez le dernier citron et orange en 4 (voire en plus fin si votre goulot est petit). Ajoutez au mélange.

Si vous optez pour la vanille, coupez-la en 2. Retirez les graines que vous ajouterez au mélange avec la gousse.

Mélangez une dernière fois. Filmez le récipient pour qu'il soit hermétique aux odeurs du frigo. Laissez-le 1 nuit au frais.

A servir bien frais et bien remué.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Omelette Norvégienne

Le dessert à Noël, c'est important. Moi, j'avoue je ne suis pas très bûche et quand une amie m'a fait des yeux de biche pour qu'un jour je lui prépare une omelette norvégienne, j'ai trouvé que ça ferait un super dessert pour ce repas festif.

Pour 6/8 gourmands : 1L de glace vanille – 3/4L de sorbet mangue/passion – 35g de beurre –125g de sucre – 75g de farine – 4 œufs – 15cl d'eau – 150g de sucre blanc – 5Cl de cointreau – 5cl de cointreau pour flamber

Préchauffez le four à 240°C.

Placez vos glaces dans le frigo pour qu'elles soient manipulables pour le montage.

Recouvrez une plaque de papier cuisson. Faites fondre le beurre dans une casserole, badigeonnez ensuite le papier avec une partie du beurre fondu, réservez le reste.

Dans un robot pâtissier (ou avec un fouet électrique), fouettez les œufs avec le sucre pendant 5min à une vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la farine tamisée 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 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 avec un torchon propre dessus (pour garder l'humidité).

Préparez le sirop : dans une casserole, mélangez les 150g de sucre blanc avec 15cl d'eau. Amenez jusqu'à ébullition et maintenez-la 5min. coupez ensuite le feu et laissez tiédir.

Quand la génoise est froide. Coupez-la aux dimensions d'un plat à cake traditionnel (celui en longueur).

Dans un moule à cake rigide filmé, placez 1 pièce de génoise au fond. Badigeonnez-la avec le sirop. Placez le sorbet mangue/passion. Couvrez avec une autre pièce de génoise. Badigeonnez de nouveau avec du sirop. Répartissez alors la glace vanille. Fermez avec la dernière pièce de génoise de nouveau badigeonnée de sirop. Filmez et placez au froid jusqu'au service.

Pour la meringue : 2 blancs d'œufs- 5cl d'eau – 150g de sucre

Faites chauffez votre mélange eau/sucre dans une casserole (attention, on ne veut pas du caramel). Pendant ce temps montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand les blancs sont montés, ajoutez le sirop en filet et continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide.

Au moment de servir. Démoulez l'omelette sur un plateau de service à rebords. Couvrez-la de meringue à l'aide d'une spatule. Essayez de faire des volutes avec la meringue.

A l'aide d'un chalumeau, faites grillée la meringue délicatement.

Juste avant de servir, faites chauffez le reste du cointreau et AVEC PRÉCAUTION, flambez l'alcool pour le faire couler sur l'omelette (effet garanti!). Il n'y a plus qu'à déguster.

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 Ancètres 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 sucrines – 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 chauffez 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 fouettez 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 boite hermétique pour aller au congélateur. Mais attention pas plus d’une semaine ou le goût va disparaitre.

Vous pouvez agrémentez 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 cuirs au four sur une plaque à 180°. Le four doit cuir 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 semaines 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 1e coque du couple et reposez l’autre dessus en appuyant légèrement.

Placez tous les macarons formés sur une plaque et laissez reposez 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 fouettez 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 fouettez.

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 coulez 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.

Soupe de courgettes & patate douce

Les soupe. Source inépuisable de variations ! Il y a quelques jours je voulais profiter encore un peu des courgettes fraiches avant d'utiliser les surgelées… Arrivée chez moi, je n'avais pas de pommes de terre à ajouter à ma soupe. J'ai donc décidé d'y mettre à la place une belle patate douce.

Pour 4/5 assiettes : 4 belles courgettes – 1 patate douce – 2 carrés de tartare 9% ail et fines herbes – 1CS d'huile d'olive.

Lavez et coupez vos courgettes. Réservez-les.

Pelez votre patate douce et coupez-la en dés moyen. Faites chauffez l'huile dans une cocotte et faites revenir les patates douces quelques minutes. Puis Ajoutez les courgettes et faites encore revenir 2/3 min.

Couvrez d'un 1L d'eau. Portez à ébullition avec couvercle. Puis laissez mijoter entre 20 et 30min sans couvercle. (les morceaux de patate doivent être tendres).

Si avant de commencer à mixer votre soupe vous trouvez qu'il y a trop d'eau. Retirer 1 à 2 verres d'eau de cuisson (quitte à les rajoutez par la suite si la soupe est épaisse).

Sortez votre blender et passez votre soupe en ajoutant dans chaque bol de mixer un carré de tartare.

Servez bien chaud dans une soupière en entrée ou en plat principal avec des toasts !

Crème de carotte, coco & coriandre

Et oui, les soupes, j'adore ça (pas autant que le pain bien sur). Elles constituent principalement mes repas du soir. Alors pour ne pas toujours faire la même soupe, voici une recette aux notes exotiques avec de la coco et de la coriandre !

Pour 4 personnes : 1,2kg de carottes – 1CS d'huile d'olive – 200ml de lait de coco – 1CS d'huile d'olive – 1 gros oignon blanc.

Épluchez et émincez vos carottes et votre oignon et réservez-les.

Dans une cocotte, faites chauffer votre huile d'olive. Quand elle est chaude, faites rissoler les légumes quelques minutes.

Ajoutez 1,5L d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen pendant 30min. Au bout de 30min ajoutez le lait de coco et de l'eau bouillante (si l'eau à trop réduit). Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que les carottes soit très tendre.

Hors feu, ajoutez la coriandre ciselée (gardez quelques feuilles pour la présentation). Passez l'ensemble au blender

pour avoir une crème bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud !

Valeurs nutritionnelles pour 1 part (pour 4 parts):

- Kcal : 217,5g
- Lipides : 8,65g
- Glucides : 30,23g
- Protéines : 3,76g

Velouté de potimarron

J'attends ce moment depuis tellement longtemps… Guettant les étales des marchés pour le trouver… Lui, le potimarron ! Je vous propose donc une de mes soupes préférées pour cette recette : le velouté de potimarron !

Pour 4 personnes : 1 potimarron – 1 oignon rouge – De la poudre de noisette – 1CS de cannelle – 1L de bouillon de volaille – Sel – Poivre – Crème fraiche épaisse 30% – 1CS d'huile d'olive

Préparez vos légumes : lavage, épluchage, coupage. Réservez.

Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive avec 1CS de poudre de noissette et la cannelle. Ajoutez l'oignon et le potimarron coupés. Faites revenir quelques minutes. Puis mouiller avec le bouillon à hauteur. Amenez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 30min.

Quand le potimarron est fondant, passez l'ensemble au blender et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Servez bien chaud avec une cuillère à soupe de crème fraiche (que vous pouvez monter, c'est plus joli) et saupoudrez de poudre de noisette.

On peut accompagner si on le souhaite cette soupe d'un brouilly rouge de 2009 ou 2011

Dip de betterave

On trouve toutes sortes de sauces ou « dip » dans le commerce. C'est pratique certes… Mais c'est surtout pleins de trucs dont on n'a pas besoin et l'élément principal arrive trop souvent en fin de liste des ingrédients. Donc, par principe, je fais mes sauces maison. Aujourd'hui, une recette de dip pas courante mais qui réveille et qui étonne souvent !

Pour un bol de dip : 1 grosse betterave rouge cuite – 2CS de fromage frais de chèvre (type petit billy) – 1CS de piment d'espelette – 2CS de fromage blanc – Sel – jus de citron – huile d'olive

Rincer votre betterave et coupez-la en petits morceaux. Réservez dans un bol assez profond.

Dans un autre bol, mélangez le fromage blanc avec le chèvre pour le détendre un peu. Ajoutez ensuite le citron.

Mélangez le fromage à la betterave coupez. Ajoutez un peu de sel, le piment et un peu de jus de citron. Mixez avec un mixeur plongeant (dit girafe) pour obtenir une texture de crème. Vérifiez et corrigez l'assaisonnement si nécessaire.

Placez dans un bol de présentation et sur le dessus faites glisser un filet d'huile d'olive extra vierge pour faire briller votre dip. Servir bien frais avec des gressins, du

pain de campagne grillé, des tortillas de maïs… Ce qui vous inspire !

Salade de tomates aux figues et oeufs brouillés

Quand je suis à la maison, j'aime bien me faire des salades légères. Et surtout rapide ! Donc la dernière fois, j'ai ouvert mon frigo pour voir ce que je pourrais me faire comme mélange sympathique…

Pour 1 salade : 150g de tomates cerises – 3 figues moelleuses – 2 grosses têtes de champignons – 2 œufs – 2cc de beurre 1/2 sel – poivre – 1CS de jus de citron – 2cc d'huile d'olive très parfumée + un peu – thym frais – *crème fraîche

Commencer par lavez vos tomates cerises, égouttez-les. Dans un bol, faites votre assaisonnement (huile, citron, sel et poivre). Coupez-les en deux et mélangez-les à votre sauce dans le bol. Réservez.

Coupez vos figues en 4 et ajoutez-les aux tomates. Mélangez et disposez sur une assiette en gardant un peu de sauce.

Retirez le pied de vos champignons et épluchez les têtes. Passez-les entières rapidement dans le reste de sauce des tomates. Disposez sur votre assiette.

Dans une casserole anti-adhésive chaude, faite fondre 1cc de beurre 1/2. Cassez dedans vos œufs et fouettez-les jusqu'à ce qu'il soient onctueux. (attention ça va vite). Hors feu ajoutez l'autre cuillère de beurre et poivrez. Si vous voulez encore plus onctueux, vous pouvez ajouter 1CS de crème fraiche

épaisse.

Remplissez vos têtes de champignons avec vos œufs. Un filet d'huile d'olive sur le dessus et du thym frais.

On passe à la dégustation !

Cupcake Orangette

Je me souviens des retours de vacances d'avec mes parents. On avait souvent mon frère et moi une boîte de gâteaux « Chamonix ». Vous savez ces gâteaux à l'orange… Tellement bon…. Bah va falloir en faire un cupcake !
Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 115g de sucre brun – 175g de farine – 3 œufs – 1CS de gelée d'orange (ou marmelade) – 1CS de jus d'oranges frais – 2cc de levure chimique
Pour la couverture : 15cl de de crème liquide – 100g de chocolat blanc – 2cc de cointreau – sucres décoratifs
Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.
Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.
Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez le jus d'orange et la gelée. Fouettez. Si cela vous semble un peu trop liquide, ajoutez un peu de farine.
Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20min.
Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.
Préparation du toping :
Faites chauffez la crème et le cointreau sans la faire

bouillir. Pendant ce temps, cassez le chocolat en morceaux. Quand la crème est chaude, ajoutez le chocolat et mélangez à la spatule pour obtenir une crème assez épaisse (quand même). Si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu plus de chocolat. Goutez, si vous trouvez que le goût d'orange n'est pas assez prononcé, vous pouvez ajoutez un peu plus de cointreau (c'est au goût de chacun. Mais attention, c'est quand même de l'alcool).

Laissez refroidir dans un bol. Puis quand tout est froid. Garnissez une poche avec une douille en étoile. Couvrez généreusement vos cupcakes, ajoutez la décoration qui vous plait comme des petits sucres colorés et c'est parti !

Cupcakes Coco Mûres

La Mûre c'est vraiment bon. Malheureusement on a de plus en plus de mal à en trouver… En tout cas moi, j'ai du mal à en trouver. Dommage c'est une de mes fruits préférés… Je dédicace donc ce cupcake à ma mamie avec qui on allait chercher des paniers de mûres pour en faire de la confiture et des tartes !
Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 150g de sucre brun – 175g de farine grise (ou complète) – 3 œufs – 1cc d'extrait de vanille – 2cc de levure chimique – 100g de sablés à la noix de coco
Pour la couverture : 30cl de crème fraîche épaisse à 40% – 50g de sucre glace – fi chantilly – gelée de mûres – paillettes alimentaires
Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.
Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez l'extrait de vanille. Fouettez. Et terminez par les sablés écrasés.
Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20min.
Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.
Préparation du toping :
Monter la crème en chantilly, ajouter le sucre glace et le fixchantilly. Mélangez de la gelée à la chantilly avec une spatule. Montez la crème à la poche à douille. Parsemez de paillettes alimentaires. Si vous avez la chance de trouver des mûres fraiches, placez-en une sur chacun des cupcakes !

Cupcake Orient

Avec la fin du ramadan, il y avait moult de bonnes choses à manger. Surtout en terme de pâtisserie ! J'avais donc envie de mettre un peu de ces parfums dans un cupcake qui est quand même plus simple que la pâtisserie orientale ^^

Pour 18 cupcakes : 150g de beurre pommade – 175g de sucre roux- 175g de farine blanche – 3 œufs – 2,5cc de levure – 4cc d'arôme de pistaches – 50g de pistaches non salées – 30cl de crème liquide – 2cc de fleur d'oranger – 1 sachet de fixchantilly – 2CS de sucre glace – des amandes effilées

Garnissez votre plaque à muffin de caissettes papier et préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 par 1 les œufs. Ajoutez l'arôme de pistaches et fouettez.

Mélangez à part la farine et la levure. Puis ajoutez à l'autre mélange et continuez de fouetter au batteur électrique. Ajoutez au mélange de pâte les pistaches et mélangez.

Répartissez la pâte dans vos caissettes (au 2/3) et enfournez pendant 20min pour la 1e fournée et 15min pour les suivantes (le four monte en température).

Laissez refroidir dans le moule 10min, puis laissez refroidir démoulé sur une grille.

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et le fixchantilly. Ajoutez ensuite la fleur d'oranger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes **froids**. Disposez ensuite des amandes effilées sur le dessus.

Il ne reste plus qu'à les manger !

Cake Léger Yaourt Choco

Et pourquoi les gâteaux seraient forcément trop calorique. Quand on fait attention, les tentations sont grandes, surtout quand on est gourmand. Voici donc une recette gourmande ET légère !
Pour un cake : 4cc de margarine 55% – 2/3 CUP de cacao non sucré – 1/2 CUP de farine – 1/4 cc de levure – 1 pincée de sel – 1 CUP de sirop d'agave – 200g de fromage blanc 0% – 1 gros oeuf (ou 2 petits) – 2cc d'extrait de vanille (ou de la pâte)
Préchauffez votre four à 180/190°. Chemisez un moule carré et placez-le au frais.
Faites fondre doucement le beurre et ajoutez le cacao. Laissez refroidir.
Pendant ce temps, mélangez la farine, la levure et le sel.

Ajoutez-y le sirop d’agave et les yaourts, ainsi que la vanille.
Ajoutez maintenant le mélange beurre cacao. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.
Répartissez la pâte dans le moule préalablement chemisé et enfournez pendant 20min. Laissez refroidir dans le moule avant de couper et de servir !

Brownie aux cacahuètes et sauce caramel

Brownie… Le gâteau qui nous vient de l’outre Atlantique. Des milliers de déclinaisons possible… Finalement autant de recettes que de maman au USA !

Pour un brownie : 120g de cacahuètes grillées – 200g de beurre doux – 60g de chocolat noir – 55g de chocolat lait – 200g de sucre – 4 œufs – 2cc d’extrait (ou pâte) de vanille – 140g de farine – une pincée de sel

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre coupé en dés avec les chocolats en morceaux. Ajoutez ensuite le sucre, mélangez et laissez tiédir hors feu pendant 10/15min.

Ajoutez aux chocolats la vanille. Mélangez. Ajoutez ensuite les œufs un par un en fouettant bien. Le mélange doit être assez lisse.

A part, mélangez la farine et le sel. Versez d’un coup ce mélange sur le chocolat et mélangez bien. Ajoutez ensuite les cacahuètes et remuez.

Chemisez moule un moule carré et remplissez-le avec la pâte.

Enfournez 20/25min

pendant ce temps là, préparer la sauce caramel.

A la sortie du four, laissez refroidir le brownie. Découpez-le en barre ou en carré pour faire des parts individuels. Versez le caramel sur chaque part avant de servir…

Madeleines au beurre

Un rappel de mon enfance et des madeleines de mes goûters. Ce petit goût de beurre légèrement noisette et de vanille… Huummmm. Je veux avoir 6 ans à nouveau !

18 pièces : 75g beurre – 2 œufs entiers + 1 jaune – 70g de sucre roux – 1 gousse de vanille – 60g de farine blanche – 2g de levure chimique – 2g de sel

Dans une casserole, faites fondre le beurre légèrement noisette et coupez le feu. Maintenez au chaud en couvrant.

Battez les œufs en omelette et ajoutez ensuite le sucre et les graines de la vanille. Fouettez de nouveau.

Mélangez les éléments secs (farine, sel, levure) dans un bol ou une jatte. Saupoudrez les oeufs battus avec et mélangez délicatement à la spatule pour avoir un mélange homogène.

Versez maintenant le beurre chaud tout en remuant, toujours à la spatule. Couvrez ensuite au contact avec du film alimentaire et gardez au moins 2h au froid (voire plus).

Préchauffez votre four à 210°C. Chemisez les moules (beurre et farine), et remplissez de pâte presque au bord.

Enfournez votre plaque pour 2min puis baissez à 170° et

laissez cuire 8/10min. Démoulez de suite à la sortie du four et faites refroidir sur une grille.

---

lunchbox #3

Encore une fois, je vais manger à mon bureau. Mais l'ennui n'est pas au RdV avec ma lunchbox de ce midi. Un astucieux assemblage de reste de placard et l'affaire est faite ! Des couleurs, du goût et du volume. De quoi dégoûter vos collègues d'aller manger à la cantine !

Ma LunchBox #3 est composée de :

– Salade de pousses d'épinard fraiches, tomates pigeons et une sauce à base de vinaigre de pulpe de tomate

– Rillettes de thon maison à l'avocat et tartine de pain complet

Pour la salade, rien de plus simple. Lavez et coupez vos petites tomates en deux. Disposez-les sur un lit de pousses d'épinard.

Pour les rillettes, évidez la moitié d'un avocat dans un bol et écrasez-le. Ajoutez 2 portions de fromage frais à 8%. Écrasez, mélangez. Assaisonnez avec du sel, poivre et une pointe de jus de citron. Égouttez une petite boite de thon (gardez le jus si vous avez des chats ^^). Ajoutez-le à la purée d'avocat. Mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Composez votre lunchbox, en mettant vos rillettes maison dans un ramequin.

J'ai complété mon déjeuner avec un yaourt nature et une pomme

!

Bon appétit !