

Le gâteau cerveau

Dans un premier temps, réalisez 2 gâteaux au yaourt dans des moules profonds et peu larges. Dans la préparation de chaque gâteau, ajoutez 100g de pépites de chocolat noir, 1cc d'arôme de mûres ainsi que du colorant rose/rouge foncé. Démoulez quand ils sont tièdes et laissez refroidir sur une grille. Ensuite mélangez au fouet 250g de mascarpone et les 2/3 d'un pot de gelée de mûres. Filmez et gardez au froid jusqu'au montage le lendemain.

Dans un autre saladier, mélangez 250g de mascarpone, de la crème de coco (~10cl), 150g de sucre glace et 1cc d'extrait de noix de coco pour intensifier le goût. Le mélange doit être épais, ajoutez du sucre glace si c'est trop liquide. Filmez et gardez au froid pour le montage le lendemain. Coupez les 2 gâteaux en 2 parts égales dans le sens de la largeur. Garnissez l'entre deux de crème de mascarpone aux mûres. Répétez l'opération jusqu'à avoir empilé les 2 gâteaux. Piquez le gâteau avec 4 piques en bois. Cela permettra que le gâteau ne bouge pas quand vous allez harmoniser la forme et restera bien stable pour un éventuel transport. Placez au froid pendant 30min. Pour cette étape, prévoyez 1kg de pâte à sucre (blanche et rose).

Sortez le gâteau du froid et faites une 1^{ère} couche de glaçage mascarpone/coco. Replacez le gâteau au froid pendant 30min (ainsi que le reste du glaçage filmé). Au bout des 30min, faites une 2^{ème} couche de glaçage et replacez au froid.

Pendant que le gâteau est au froid, faites de long serpentins avec la pâte à sucre et réservez. Quand vous avez utilisé toute la pâte à sucre, sortez le gâteau et à l'aide des serpentins, couvrez le gâteau en faisant zigzaguer la pâte à sucre.

Replacez au frais quand le gâteau est complètement couvert de

pâte à sucre. Faites chauffer un pot de confiture pour qu'elle revienne à une consistance sirupeuse. Passez le tout au chinois pour retirer tous les pépins.

A l'aide d'un pinceaux, couvrez généreusement le gâteau pour que la confiture aille dans tous les petits creux.

Placez à nouveau au frais pour que la confiture fige de nouveau. Terminer en ajoutant une pastille de pâte d'amande verte avec une inscription Naturel 100% BIO

Vous n'avez plus qu'à servir à vos zombies préférés !

Mon pot au feu de casting

Quand l'année dernière je me suis inscrite à Masterchef, j'ai longtemps cherché une recette... J'ai eu envie de marier le plat familial terroir et la gourmandise d'un foie gras. C'est avec ce plat que j'avais passé les sélections, même si je n'ai pas pu aller plus loin pour des raisons pro. Voici donc mon pot au feu au foie gras et gnocchis maison.

Pour 4 personnes : 8 petites carottes – 8 petits navets violets – 1 lobe de foie gras de canard cru – 8 petits oignons – 2 gros blancs de poireau – 1 bouquet garni – sel/poivre – 4 branches de thym frais.

Pour les gnocchis : 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine – 1 œuf – 50g de parmesan râpé. (il y en aura forcément de trop, mais vous pourrez les congeler pour les utiliser plus tard).

Commencez par préparer 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 marqués. Réservez-en 32 pièces sur une plaque farinée. Faites cuire le reste et congelez-le.

Préparez ensuite le pot-au-feu

Épluchez tous vos légumes délicatement pour leur donner un aspect arrondi. Lavez vos poireaux. Coupez-les en biseau. Réservez.

Coupez votre foie gras en 4 morceaux de même taille. Réservez.

Dans votre cocotte, faites chauffer un peu d'huile et faites revenir vos légumes (sans trop les colorer) quelques minutes. Couvrez avec de l'eau et ajoutez le sel et le bouquet garni. Laissez cuire à bouillons moyens pendant au moins 40min-1h. Vérifiez à l'aide la pointe d'un couteau que vos légumes sont fondants. Ajoutez alors le foie gras et les gnocchis. Augmentez légèrement le feu. Quand les gnocchis remontent à la surface, c'est prêt à servir. Rectifiez l'assaisonnement si besoin au dernier moment sur une assiette dressée.

Tarte 3C

Tarte 3C. Mais pourquoi ? Une raison toute simple, ce sont les 3 initiales de ce qui la compose : Chocolat, Caramel, Coco ! Simple à faire, il faut juste de la patience pour superposer ces couches sucrées !

Pour une tarte : 1 boule de pâte brisée (ou sablée) – 100g de chocolat noir – 100g de chocolat au lait – 10cl de crème liquide entière – 150g de beurre – 200g de sucre – 75ml d'eau – 4CS de crème de coco – quelques gouttes d'arôme de coco

Abaissez la pâte pour qu'elle s'adapte à votre moule. Chemisez votre moule et garnissez avec la pâte. piquez la pâte et faites cuire à blanc pendant 30min à 180°C. Votre pâte doit blondir sans trop colorer.

Laissez votre fond de tarte refroidir à température.

Préparez votre caramel coco : Dans une casserole anti-adhésive (de préférence) versez votre sucre et votre eau. Placez sur feu moyen et portez à ébullition. Le sucre va se dissoudre. Attendez que le sucre blondisse. Attention ça doit avoir une jolie couleur miel, pas noir ou brun foncé.

Une fois, la bonne coloration atteinte, ajoutez 100g de beurre en petit morceau (hors feu) et remuez pour faire fondre le beurre.

Ajoutez la crème de coco, à température ambiante, au mélange et continuez de remuer pour que la sauce soit bien homogène. Terminez avec l'arôme pour corser le goût.

Si vous avez des blocs, remettez sur feu doux tout en remuant pour que ça fonde. Laissez tiédir.

Préparez votre ganache : Morcelez votre chocolat dans un saladier. Faites chauffer votre crème et l'autre moitié du beurre. Versez sur les morceaux de chocolat et mélangez

jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et brillante. Réservez.

Votre fond de tarte est à température. Faites couler le caramel encore liquide dans le fond et laissez durcir au froid au moins 1 heure.

Une fois le caramel pris, couvrez délicatement avec le chocolat en tiède (il doit être encore crémeux). On ne doit plus voir le caramel. Placez au froid pendant 1h.

Sortez 30min avant de servir.

Saint Honoré

Je vous présente le gâteau d'anniversaire de ma moitié pour l'année 2013. Il fallait combiner son amour pour les chouquettes, la crème vanille, le caramel... Ma foi, facile ! Le Saint Honoré rempli parfaitement cette combinaison. On relève ses manches et on s'y met !

Pour un Saint Honoré de 8 personnes : 1 rouleau de pâte feuilletée – 700g de crème pâtissière à la vanille – 700g de pâte à choux – 30cl de crème liquide entière montée en chantilly – 100g de sucre – 30g d'eau

Sur une plaque, déroulez votre pâte feuilletée et piquez-la. Réservez.

Préparez votre crème pâtissière. Réservez-la au froid, filmez au contact dans un plat type moule à tarte. La crème étalée refroidira plus vite.

Préparez maintenant vos choux : 25 cl d'eau – 80 g de beurre -4 œufs – 150 g de farine – un pincée de sel

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, et le beurre coupé en petits morceaux. Hors feu, ajoutez la farine en une seule fois. A l'aide d'une cuillère en bois, mélangez jusqu'à ce que le mélange se décolle tout seul de la paroi et forme une boule autour de la cuillère.

Ajoutez vos œufs 1 à 1 en mélangeant à chaque fois.

Garnissez une poche munie d'une douille lisse de diamètre 10.

Sur la pâte feuilletée, faites un cercle de pâte à choux sur le bord de la pâte feuilletée.

Enfournez dans un four préchauffé à 210° pendant 20/25min. Sortez et placez sur une grille pour refroidir.

Sur des plaques couvertes de papier cuisson, formez des boules de pâtes bien écartées. Notez que la pâte va doubler de volume.

Préchauffez votre four à 200°C. Enfournez alors les choux pour 15min. Baissez ensuite la température à 180°C et laissez encore 10min. N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la cuisson !

Sortez les choux et laissez-les refroidir sur une grille.

Montage

Placez le récipient qui servira à faire la chantilly au froid. Elle prendra mieux et plus vite !

Garnissez les choux, à l'aide d'une poche avec douille lisse et fine, avec la crème pâtissière et réservez sur la grille.

Faites un caramel : 100g de sucre blanc et 30g d'eau. Faites chauffer et stoppez quand le mélange devient couleur noisette.

Attention il faut aller assez vite, sinon le caramel durcit ! Trempez chaque chou garni rapidement dans le caramel et collez-le sur le cercle de chou (sur la pâte feuilletée).

Continuez jusqu'à formez une couronne. Placez 4/5 choux au centre.

Remplissez de crème pâtissière l'intérieur de la couronne ; toujours à l'aide d'une poche mais munie d'une douille lisse plus large. Réservez au frais.

Dans un saladier très froid. Montez la crème en la fouettant et quand elle est bien montée, ajoutez le sucre. Attention de ne pas trop battre la crème ou vous aurez du beurre !

Munissez-vous d'une nouvelle poche, avec cette fois-ci une douille en étoile assez large. Et de nouveau, garnissez l'intérieur de la couronne.

Terminez en saupoudrant de sucre glace.

Attention, risque de devenir accro ☐

Crème pâtissière vanille

Pour 200g : 1 œuf – 1/4 de litre de lait entier de préférence – 50 g de sucre – 35 g de farine – 1 CS d'extrait de vanille.

Dans un saladier, battez l'œuf avec le sucre jusqu'à obtention d'une crème. Ajoutez ensuite la farine d'un coup et continuez de fouetter.

Ensuite faites chauffer votre lait avec la vanille. Pour corser le goût, vous pouvez ajouter en plus de l'extrait, une gousse de vanille coupée en 2. Laissez chauffer à feu doux 5/10min pour que la vanille s'infuse.

Versez alors le lait en remuant votre mélange œuf/sucre/farine. Replacez ce mélange dans la casserole et replacez sur feu doux. Mélangez au moins 2min pour que la

crème épaisse.

Retirez du feu, laissez refroidir et placez ensuite au froid.

Voyage culinaire in U.K.

D'autres photos de mon voyage à Londres en janvier : Fish & chips, cheesecake, viande... Mmmm !







Gyosas

Aaah les gyosas ! Raviolis japonais mi-frits mi- vapeur. A la maison, on adore ça. Pour commencer un repas c'est juste parfait. Pas si technique que ça en à l'air, il faut surtout avoir les bons outils !

Pour 30 gyosas : 350g de porc haché – 90g de chou chinois – 2 oignons verts – 1cc de gingembre frais râpé – 1 œuf – 1CS de sauce soja – 2cc de mirin – 2cc de saké – 30 feuilles à gyoza (type wontons) – 2cc d'huile végétale – Pour la sauce : 2CS de sauce soja – 2CS de vinaigre de riz.

Émincez le chou, les oignons. Réservez-les dans un saladier. Si votre viande n'est pas haché, hachez-la avant et ajoutez-la dans le saladier. Mélangez bien. Ajoutez ensuite la sauce soja, le mirin, le saké.. Malaxez bien.

Répartissez la farce dans chaque feuille à gyoza. 1 cuillère à café par gyoza suffit. Personnellement j'ai utilisé une mini-pressé à chausson* pour fermer les gyosas.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites frire 5min, puis ajoutez 125ml d'eau, fermez avec un couvercle et laissez cuire 10min supplémentaires.

A servir tout de suite accompagner du mélange sauce soja et vinaigre de riz.



*

Porc à l'indonésienne

Pour cette recette, on change un peu du Vietnam, Chine ou Thaï. Direction l'Indonésie ! Un plat qui plaira aux grands comme aux petits avec son côté sucré salé. Inutile de se

creuser trop longtemps la tête pour trouver une idée d'accompagnement. Le riz blanc est simple et parfait. Autant jouer la dessus en choisissant un riz long parfumé.

Pour 4 personnes : 500g de filet de porc – 2CS de farine tout usage – 1CS de sauce soja – 1/2cc de gingembre moulu – 3CS d'huile végétale – 1 oignon – 3 gousses d'ail – 5cm (1 pouce) de gingembre frais – 125ml de sauce soja sucré (kecap manis) – 1cc de piment moulu (genre piment de cayenne ou espelette) – 1CS de jus de citron.

Coupez la viande en cube et réservez.

Dans un saladier, mélangez ensemble la sauce soja, la farine et le gingembre moulu. Ajoutez-y la viande. Mélangez. Couvrez de papier film et laissez mariner au frais pendant 30min.

Émincez votre oignon, les gousses d'ail très fin et réservez. Râpez votre gingembre épluché et réservez.

Dans un wok, faites chauffer l'huile végétale. Faites-y dorer l'oignon, l'ail, le gingembre et le piment. Ajoutez le porc et toujours à feu vif, faites colorer la viande. (un wok s'utilise toujours à feu vif). Après 5min, ajoutez le jus de citron et la sauce sucrée. Laissez cuire encore 10min.

Servir chaud avec un bol de riz blanc parfumé. A vos baguettes !

Dim Sum au porc

Pour continuer sur le thème asiatique, voici des bouchées au porc que l'on rencontre souvent chez les traiteurs (de plus ou moins bonne qualité d'ailleurs). La marche à suivre est assez simple. On aurait donc tort de se priver de les réaliser soi-

même !

Pour 30 Dim sum : 500g de viande de porc hachée – 100g de châtaignes d'eau – 2CS de sauce soja claire – 1CS de vinaigre de riz – 1cc d'huile de sésame – 2 oignons verts – 2CS de gingembre frais – 30 feuilles de pâtes wontons – De la sauce soja

Dans un 1er temps, préparez tous les éléments sur votre plan de travail : Si votre viande n'est pas hachée, hachez-la et réservez.

Hachez les châtaignes d'eau et réservez.

Faites de même pour les oignons et le gingembre.

Dans un saladier, mélangez à la main la viande avec les oignons, les châtaignes et le gingembre. Ajoutez ensuite le vinaigre de riz, l'huile de sésame, la sauce soja claire. Mélangez de nouveau.

Préparez votre cuiseur vapeur. Dans chaque panier, placez une feuille de papier cuisson (cela évitera que ça colle).

Placez sur chaque carrés de pâtes une cuillère à café de farce. Rabattez les côtés sans fermer le dessus. Placez la bouchée dans le panier du cuiseur vapeur. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la farce et des carrés de pâte wontons.

Faites cuire 15min à la vapeur et servez de suite avec de la sauce soja.

Potage Thaï au poulet (TOM KAI GAI)

A l'occasion de l'anniversaire de mon amoureux, grand fan de cuisine asiatique j'ai décidé de faire un repas consacré à ça. Ici, on retrouve les saveurs thaïlandaises avec la citronnelle, le lait de coco. Un plat à déguster autant en entrée qu'en plat principal avec du riz blanc...

Pour 8 personnes : 10cm de gingembre frais – 4 blanc de citronnelle – 160cl de lait de coco – 4 piments rouges coupés en 2 – 2 citrons verts – 600g de blanc de poulet – 6CS de sauce de poisson – 2CS de coriandre fraîche

Épluchez et coupez le gingembre en julienne. Réservez.

Coupez en fines rondelles la citronnelle. Réservez.

Zestez les citrons. Récupérez leur jus.

Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait de coco avec le gingembre, les piments rouges, les zestes et la citronnelle.

Pendant ce temps, coupez le poulet en morceaux (l'équivalent d'une bouchée). Ajoutez le poulet au lait de coco et ajoutez la sauce de poisson et le jus de citron. Laissez cuire encore 10min pour que le poulet cuisse et soit moelleux.

Servez chaud dans des bols et parsemez de coriandre fraîche. Vous pouvez aussi arroser d'un filet de citron vert supplémentaire.