

Onigiri au thon

De coutume, je les fais plutôt pour mes bentô. Ce « pain » de riz est un peu le sandwich japonais. Pas de pain pour eux, mais du riz =) Evidemment comme tous les sandwiches, on y met ce que l'on a envie. D'ailleurs ce n'est pas sans rappeler les arrancinis siciliens. Dans cette recette, j'y est mis du thon façon rillettes. Le tout accompagné de sauce soja sucré et un peu de jus de citron. Ça se mange tout seul !

Pour une vingtaine d'Onigiri : 2Cups de riz rond – 2CS de vinaigre de riz – 1 boîte moyenne de thon au naturel – 100g de fromage frais – 1 citron – de l'aneth – Sel – Poivre – moule à onigiri (dans la mesure où vous n'en avez jamais fait, c'est préférable d'en utiliser. Vous pouvez en trouver dans les épiceries japonaises).

Rincez votre riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit redevenue claire. Placez dans votre ricecooker et laissez cuire (si vous n'avez pas cet outil génial, faites cuire votre riz avec 2.5Cups d'eau à l'étouffée. Le riz doit absorber toute l'eau).

Pendant ce temps, préparez vos rillettes de thon : dans un bol, mettre le thon (sans le jus) et le fromage frais. A l'aide d'une fourchette, émiettez le thon avec le fromage. Au fur et à mesure, cela va vous donner une pâte. Salez, poivrez. Ajoutez un peu de jus de citron, le mélange ne doit pas être liquide. Il doit conserver sa texture de pâte. Ajoutez un peu d'aneth et mélangez de nouveau. Goûtez pour vérifiez l'assaisonnement. Réservez.

Quand le riz est prêt, placez-le dans un saladier et ajoutez-y le vinaigre de riz. Mélangez bien.

A l'aide d'une cuillère versez une 1e couche de riz dans le moule. Placez une petite dose de thon puis couvrez avec du riz. Tassez bien. Démoulez. Recommencer jusqu'à épuisement du

thon. Si le riz colle, trempez votre cuillère dans de l'eau tiède.

Disposez sur un plateau, au centre dans une coupelle, versez de la sauce soja sucré et quelques gouttes de jus de citron.

Maintenant, il n'y a plus qu'à déguster.

Bar à Fromage

Quand on a beaucoup de monde pour un apéritif dînatoire, on n'a pas envie de passer sa soirée aux fourneaux. Même si on adore ça ^^

Du coup, sur un plateau tournant, quoi de mieux que de faire un libre service de fromages avec une (ou des) sauces pour accompagner ?

Pour 1 plateau : Du comté – De l'emmental – Des billes de mozzarella – Du Gruyère – Du miel toutes fleurs – De la moutarde de dijon

Je ne sais pas si vous le savez, mais les fromages à pâte dure se marie bien avec la moutarde.

Donc une fois que vous avez coupez en dés tous vos fromages (sauf la mozzarella) et qu'ils sont présentés dans les ramequins du plateau, préparez une moutarde au miel. Proposez déjà la moutarde de Dijon forte.

Dans un bol, mélangez 2CS de moutarde pour 1CS de miel. Une pincée de sel pour rehausser le goût. Et voilà, c'est magique !

Les invités n'attendent plus que vous ☐

Brochettes Melon, Mozzarella, Jambon italien & basilic

Quand vient l'heure de l'apéritif et qu'il fait chaud, on a souvent envie de quelque chose de frais et de léger. Voici une brochette toute simple et facile à réaliser. Pour un maximum de goût, il est préférable de les préparer la veille, mais on peut tout à fait les faire juste avant. Cette recette a été testée et approuvée au buffet d'anniversaire de ma maman.

Pour une trentaine de brochettes : Des pics à brochettes – 1 melon charentais mur – 2 paquets de chiffonnade de jambon italien – 2 paquets de petites billes de mozzarella – 1/2 bouquet de basilic frais.

A l'aide d'une cuillère à parisienne, faites des billes de melon (le reste pourra vous servir dans une salade de fruits). Réservez-en environ 30 (les plus belles).

Égouttez les billes de mozzarella. Lavez et essuyez vos feuilles de basilic et réservez-les.

Pour le montage, enfiler une bille de melon sur le pic, puis déchirez un morceau de jambon italien et roulez-y dedans un bout de basilic frais. Piquez sur la brochette et terminez par une bille de mozza. Recommencez autant de fois que possible.

Personnellement, je les dipose ensuite dans une verrine pour les arroser d'un filet d'huile d'olive fruitée.

Réservez au frigo au moins 1h (moi je préfère une nuit) et dégustez bien frais.

S'accompagne très bien d'un bon champagne brut de blanc (bien frais évidemment).

Buffet d'anniversaire 2014

Les buffets froids sont toujours à la mode. C'est plus simple à gérer qu'un repas assis à l'assiette, surtout quand il y a 26 personnes à servir. Voici quelques photos du dernier buffet réalisé. Bar à fromage et moutarde, Onigiri, terrines, sandwich concombre/saumon, ... Les recettes vont rapidement arrivées sur le site !





Glace au café

Personnellement, je ne suis pas une grande fan de café. Ou alors avec beaucoup de lait et de sucre, voir avec une boule de glace vanille :-). Cependant, beaucoup de mes amis aiment ça, surtout sous forme sucré. Du coup, aujourd'hui je vous propose une recette de glace au café (par contre, il faut une sorbetière). La base est toujours la même quasiment, on part d'une crème anglaise bien onctueuse.

Pour 8 personnes : 200g de sucre – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 1CS d'extrait de vanille – 1 double expresso fort

La veille, mettre la cuve de la sorbetière au congélateur.

Préparez votre double expresso. Réservez.

Dans une grande casserole, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec la gousse de vanille ouverte et grattée.

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/matcha 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 ». (on réalise une crème anglaise finalement).

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

Placez au froid pendant au moins une nuit couverte.

Mettre la sorbetière en marche, versez la crème pour la remplir à moitié. Laissez turbiner pendant 30/45min.

A déguster de suite ou à mettre au congélateur dans une boîte hermétique (à consommer dans la semaine qui suit).

Ajoutez du pralin en poudre sur votre glace pour ajouter de la gourmandise au côté amer du café. ☐

Glace au thé matcha

La glace, on ne s'en lasse jamais ! Cette fois-ci on va lui donner une note japonaise avec le fameux thé matcha. Ce thé vert que les japonais adorent. Un goût et une odeur particuliers, il peut rappeler ceux des nori. On le trouve sous plusieurs formes. Ici on utilise du matcha spécial cuisine. Sous forme de poudre bien verte. Attention au dosage surtout ☐

Pour 8 personnes : 200g de sucre – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 1CS d'extrait de vanille – 1CS de thé matcha

La veille, mettre la cuve de la sorbetière au congélateur.

Dans une grande casserole, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec la gousse de vanille ouverte et grattée, ainsi que le thé matcha.

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/matcha 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 ». (on réalise une crème anglaise finalement).

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 – au contact – (cela évite la formation de « peau »).

Placez au froid pendant au moins une nuit couverte.

Mettre la sorbetière en marche, versez la crème pour la remplir à moitié. Laissez turbiner pendant 30/40min.

A déguster de suite ou à mettre au congélateur dans une boîte hermétique (à consommer dans la semaine qui suit).

Vous pouvez mettre des zestes de citron bio sur les boules de glaces pour apporter de la fraîcheur à cette glace.

Salade rapide asiatique

J'ai un faible pour la cuisine italienne, mon mari pour la cuisine asiatique (bon j'avoue, j'adore ça aussi ^^). Donc hier je voulais lui faire plaisir tout en allant au plus simple. J'ai donc décidé de faire une salade d'influences asiatiques. Un petit tour à l'épicerie et Hop, à nos baguettes !

Pour 4 personnes : 100g de nouilles de maïs crues – 10 tomates cerises – 200g de poulet émincé – 150g de chou blanc émincé – 2 poignées de pousses de soja – Huile de sésame – Sauce d'huître – Jus de citron – Sauce de poisson – Sauce soja sucrée – mirin – 1 poignée de noix de cajou – 2CS de ciboulette ciselée.

Dans un premier temps, faites cuire vos nouilles comme indiqué sur le paquet. Puis passez-les à l'eau froide et laissez-les refroidir.

Lavez et coupez en 2 vos tomates cerises. Ajoutez le soja, et le chou blanc dans un grand saladier (pour pouvoir remuer).

Ajoutez le poulet. Puis les nouilles froides. Mélangez.

Dans un bol, préparez la sauce : 2CS d'huile de sésame, 1CS de

sauce d'huître, 2CS de jus de citron, 1CS de mirin, 1CS de sauce soja sucrée, 1CS de sauce de poisson. Bien mélanger. Vous pouvez ajouter 1cc de flocon de piment si vous aimez les sauces très punchy.

Versez la sauce sur la salade et remuez bien pour que les parfums enrobent les ingrédients.

Répartissez la salade dans 4 bols, ajoutez des noix de cajous et de la ciboulette ciselée.

Sortez vos baguettes et plongez !

Bon appétit.

Bar Tandoori

Le poisson, on n'en mange pas assez de manière générale. Et pour changer du poisson au court bouillon, cru ou en papillote ; je vous propose une recette aux parfums de l'Inde avec la gourmande épice Tandoori. Simple et rapide, il faut juste faire attention à la fraîcheur du poisson et à la cuisson.

Pour 2 personnes : 2 bars entiers (nettoyés et vidés par votre poissonnier préféré) – 2 citrons jaunes bio – 5cl d'huile d'olive – 2cc de tandoori – 1/2 yaourt à la grecque – Sel – poivre.

Préchauffez votre four à 160°C.

Préparez l'ensemble de vos ingrédients dans de petits récipients posés devant votre planche.

Posez un bar sur la planche, et à l'aide d'un couteau, entaillez délicatement le poisson le long de chaque filet.

Salez, poivrez (légèrement), chaque côté.

Mélangez l'huile d'olive et le tandoori. A l'aide d'un pinceau, étalez l'huile sur chaque côté du poisson, en pensant à passer dans les entailles.

Coupez l'un des citrons en rondelles, mettre dans le poisson 2 rondelles de citron, salez et poivrez.

Faites de même avec le 2e poisson.

Dans une poêle anti-adhésive chaude, placez chacun des bars. Laissez cuire 3min de chaque côté.

Mettre les poissons dans un plat allant au four, et enfournez couvert avec de l'aluminium pendant 3 à 5min. Le bar ne doit pas être trop cuit. Il doit rester moelleux.

Préparez votre sauce d'accompagnement : Dans un bol, mettre le yaourt, le jus d'un demi citron, sel et poivre.

Pour accompagner le poisson, vous pouvez utilisez du riz basmati ou complet, ou encore des pâtes.

disposez sur l'assiette, le bar entier, la garniture et un quartier de citron. Sur la table, mettre le bol de sauce au yaourt.

Et voilà une autre façon de manger du poisson !

Salade de pâtes au pesto et citrons confits

Je n'aime pas jeter. Alors je m'efforce de toujours transformer les restes en un nouveau plat qui évitera à tout

le monde de se lasser et d'avoir l'impression de manger la même chose. Les pâtes au pesto, vous connaissez, je n'en doute pas. Mais on ne les mange pas que chaudes. Froid aussi, elles se dégustent accompagnée d'un brin d'acidité pour contre balancé le côté gras du pesto.

Pour 4 personnes : 200g de pâtes au pesto (déjà cuites) – 1 citron confit – 4 oeufs – 1 tomate coeur de boeuf (ou 2 plus petites) – 2CS de jus de citron.

Faites cuire vos oeufs pour obtenir des oeufs dur 10 à 12 min à partir de l'ébullition (départ à l'eau froide).

Pendant ce temps, lavez et coupez votre tomate en dés pas trop gros. Réservez.

Dans un saladier, mettre les pâtes au pesto et la tomate. Mélangez.

Coupez le citron confit en petits morceaux et ajoutez au mélange de pâtes. Mélangez.

Versez le jus de citron par dessus les pâtes et mélangez bien. Pas la peine de mettre de l'huile, les pâtes en contiennent déjà assez.

Quand les oeufs sont cuits, passez-les sous l'eau froide, puis écalez-les. Disposez les oeufs sur la salade de pâtes.

Donnez quelques tours de moulin à poivre et passez à table !

Comme une tequila sunrise

Lors de vos soirées, revisitez les cocktails classiques.

Pour une personne : 6cl de Tequila – 12cl de jus d'ananas – 2cl de sirop de framboise

Réalisez la boisson directement dans un verre type long drink. Déposez quelques glaçons au fond du verre.

Versez la Téquila sur les glaçons.

Versez alors le jus d'ananas. Remuez doucement pour bien mélanger.

Terminez par verser doucement le sirop de framboise.

Ajoutez une paille, un morceau d'ananas sur le verre pour une présentation festive !

Tchin !

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération même pour les fêtes :3

Le pain au son maison

J'adore le pain ! On commence à le savoir. Sous toutes ses formes d'ailleurs... A la maison, j'ai pour habitude de le faire au son – plus digeste – et aussi plus complet. Alors on sort ça machine à pain et sa balance et on y va. La maison va sentir la boulangerie ! **Pour 1 pain** : 400ml d'eau tiède – 2cc de sel – 1CS d'huile d'olive – 1CS1/2 de lait en poudre – 1CS1/2 de sucre – 640g de farine de blé – 4cc de levain sec bio – 4CS de son de blé. Dans la cuve de la

machine, on met l'eau. Puis le sel, l'huile d'olive, le lait en poudre et le sucre. On couvre avec la farine. On ajoute le levain et le son. J'utilise le cycle rapide de ma machine à pain. après 1h20, l'appartement est doucement parfumé de pain chaud... Un vrai bonheur ! P.S. : j'aime y ajouté des graines comme le sésame, ou des mélanges de graines pour le pain (on en trouve facilement chez biocoop par exemple)

Salade du placard

Etant donné que les portions de ma petite cafèt' sont énormes, je garde souvent une partie de mon repas de midi pour le transformer le soir pour un nouveau déjeuner le lendemain midi. Par exemple, il me restait des pâtes parfumées à l'aneth et crème (avant il y avait aussi du saumon fumé). J'en ai fait une salade rapide et simple.

Pour 2 personnes : 1 tomate coeur de boeuf – 100g de féta – 1 portion de pâtes cuites (entre 100g et 150g) – 4 coeur d'artichaut en conserve – 8 feuilles de basilic frais – jus de citron jaune – huile d'olive – sel – poivre – 2 grandes feuilles de batavia*

Dans un saladier, versez les pâtes déjà cuites. Réservez.

Lavez et coupez en dés votre tomate. Ajoutez aux pâtes et mélangez. Réservez.

Egouttez 4 coeurs d'artichaut. Coupez les en deux et ajoutez-les aux pâtes. Mélangez et réservez.

Coupez la féta en dés. Ajoutez-la au reste de la salade et mélangez. Réservez.

Dans un pot hermétique, faites votre sauce : 3 volumes d'huile

d'olive et 1 volume de jus de citron (j'en mets un peu plus, parce que j'aime les sauces plus acides que grasses en bouche), du sel et du poivre. Fermez et secouez bien. Versez la quantité de mélange souhaité sur votre salade et mélangez bien.

Servez dans une feuille de salade batavia lavée bien croquante. Et hop c'est parti. On ne gâche rien, on transforme !

Lunchbox #5 – Bagel

En été, une lunchbox sur l'herbe c'est toujours agréable. Surtout quand c'est fait maison et qu'on n'a pas dépensé une fortune pour manger quelque chose de fade hors de prix... Cette lunchbox a été préparée spécialement pour mon mari, grand fan de parfums anisés (moi je déteste ça). Sortez vos plus beaux fenouils et du pain à bagel et on s'y met !

Pour 1 personne : 2 tranches de saumon fumé – 1 pain bagel (sésame ou pavot) – 2 carré frais 0% aux herbes – 1 beau fenouil – huile d'olive – du jus de citron – sel – poivre – aneth* (facultatif).

Prévoir une lunchbox (ou bento) assez grand pour mettre entier le bagel.

Coupez le bagel en 2 (horizontalement, de manière à avoir 2 disques égaux). Faites-le griller au grille-pain. Puis réservez sur une grille pour qu'il refroidisse.

Pendant ce temps, lavez et épluchez votre fenouil (en général, ce sont les 1^{ères} feuilles les plus coriaces). Coupez la partie haute (la partie verte feuillue) et réservez les plus jolies

pousses. Coupez le fenouil en petits dés. Réservez dans un bol.

Préparez une vinaigrette : 3 volumes d'huile pour 1 volume de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Versez par cuillère à soupe la vinaigrette sur le fenouil coupé. Mélangez au fur et à mesure pour vérifier qu'il y ait assez de vinaigrette, sans en mettre trop. Réservez.

Étalez le carré frais sur chaque face du bagel grillé. Sur la face basse, placez le saumon fumé coupé en lamelles. Ajoutez quelques pluches de fenouil et poivrez légèrement. Couvrir avec l'autre morceau du bagel.

Pour éviter que la vinaigrette détrempe le bagel, placez-le dans une coupelle d'aluminium. Puis mettez dans votre lunchbox. Ensuite placez votre salade de fenouil. Parsemez de pluches de fenouil pour le côté coloré et renforcer ce goût d'anis.

Maintenant, je vous souhaite bon appétit !

Confiture de fraise, menthe et vanille

Faire des cadeaux gourmands, j'adore ! Alors quand en plus on m'en réclame c'est Bonheur. Les fruits sont beaux en ce moments et j'avais envie de faire quelque chose qui dure dans la durée. J'ai donc opté pour une confiture.

Pour 2 pots et demi : 450g de fraises (fraîches ou congelées) – 500g de sucre gélifiant – 1 à 2 branches de menthe fraîche et une gousse de vanille.

Lavez et équeutez les fraises. Dans une marmite, mettre les fraises, ajoutez le sucre, les feuilles de menthe (rincées) et la gousse de vanille coupée en deux et grattée. Ajoutez éventuellement un demi verre d'eau.

Menez à ébullition et laissez mijoter une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps. Si vos fraises sont congelés, le temps de cuisson est plus long.

Répartir la confiture dans des pots stérilisés, fermez-les et retournez-les pour les laisser refroidir.

Maintenant vivement les tartines du matin (ou du goûter) ! ☐

Gaspacho Express

En ce moment il fait faut et franchement, on n'a pas envie de manger des choses lourdes et grasses. Donc j'ai fouillé un peu dans ma corbeille à légumes et mes placards et je me suis dis que j'allais faire un petit gaspacho rapide pour le diner de ce soir. Se sera Parfait !

Pour 4 personnes : 2,5 tomates – 1/2 concombre – 3 cornichons – 1 échalote – 1 gousse d'ail – 3 CS de vinaigre de tomates – 1CS de jus de citron vert – 30g de pain raci – Huile d'olive – eau – sel – poivre

Munissez-vous de votre blender.

Lavez et coupez l'ensemble de vos légumes et réservez.

Coupez le pain en morceau de la même taille (à peu près) que les légumes.

Épluchez et dégermez l'ail.

Placez l'ensemble dans le blender. Ajouter le vinaigre et le jus de citron. Ajoutez 4CS d'huile d'olive et un 1/2 verre d'eau. Mixez. Si le gaspacho est encore trop épais ajoutez de l'eau. Une fois que c'est la bonne consistance, assaisonnez.

Placez au froid pendant 30min à 1h pour le servir bien frais.

Légumes à la grecque – Fiche 18

Des légumes tournés pour être dégustés en hors d'oeuvre confit dans une bonne huile d'olive. Avec du soleil, on se croit vraiment en Grèce !

Poulette cocotte grand-mère

Poulet cuit à l'étouffée. Comme au bon vieux temps des petits plats de ma grand-mère

Travers de porc laqué au miel et gingembre

Tout en épices et en sucré

Velouté Dubarry

Un vrai velouté de choufleur

Gaspacho Andalou

Quand il fait chaud, une bonne soupe froide venue du sud, c'est super sur sa terrasse.

Oui parce que le gaspacho, c'est quand même simple à faire quand on voit le prix en GM...

Soufflés au chocolat

Attention, il faut que les invités soient piles à l'heure