

Brownie aux noisettes et au chocolat blanc

Pour un grand brownie : 140g de farine – 200g de sucre – 100g de chocolat noir – 50g de chocolat blanc – 120g de noisettes – 200g de sucre – 1g de sel – 4 œufs

Faites fondre le chocolat noir et le beurre dans une casserole. Une fois le mélange bien lisse, ajouter le sucre et mélangez pendant 2 minutes. Versez ensuite ce mélange dans une jatte et laissez tiédir 10min.

Pendant ce temps, mélangez le sel et la farine.

Une fois le mélange tiédi, ajoutez 1 à 1 en fouettant les œufs. Ajoutez ensuite la farine. Une fois le mélange bien lisse, ajoutez les noisettes et le chocolat blanc concassé.

Votre four doit être à 180°C

Dans un plat rectangulaire, beurrez-le (ou garnissez-le de papier cuisson). Remplissez le moule avec la pâte à brownie. Enfournez pendant 25/30min. Une fois cuit, démoulez après 5min le brownie et laissez refroidir sur une grille haute.

A déguster avec une bonne glace vanille ou de la crème fouettée !

En attendant l'hiver

Avec le froid qui commence doucement à revenir, on a envie de chaleur et de réconfort... Alors moi je dis, vive le chocolat chaud !

Pour une grande tasse : 20cl de lait – 3CS de crème liquide entière – 4 carrés de chocolat noir – 1cc de chocolat en poudre – 1 pincée de cannelle – de la crème chantilly maison (ici avec un siphon) – 1 pincée de cacao en poudre.

La recette est facile : Faites fondre les carrés de chocolat dans le lait et les 3CS de crème liquide. Ajoutez la cuillère de chocolat en poudre. Mélangez. Ajoutez la cannelle. Mélangez. Ajoutez la crème chantilly sur le dessus et saupoudrez avec le cacao...

Réconfort assuré !

Croquettes de camembert et salade persil & fèves

Pour 2 personnes (plat principal) – 4 personnes (entrée ou apéritif) : 1/3 de bouquet de persil plat – 250g de fèves surgelées – 1 bon camembert – de la chapelure – de la farine – 1 œuf

Dans de l'eau bouillante salée, faites cuire vos fèves pendant 6min (après reprise de l'ébullition). Egouttez-les et réservez. Effeuillez le persil et réservez.

Dans 3 petites assiettes, disposez votre oeuf battu, dans une autre la chapelure et dans la dernière la farine.

Ne sortez votre camembert qu'au dernier moment. Il doit être bien froid. Coupez-le en huit. Chaque morceau doit être successivement trempé dans la farine, puis l'œuf battu et enfin la chapelure. Faites chauffer une poêle antiadhésive avec un fond d'huile (type pépins de raisins). Faites dorer

vos morceaux de camembert sur chaque face.

Pendant ce temps, préparez assaisonnement de votre salade. Préférez une huile/vinaigre en adéquation avec le fromage. Par exemple une huile pas trop forte en gout et un vinaigre de noix pour rehaussez. Vous pouvez aussi ajouter des graines (type sésame) pour donner du croquant à votre salade.

Pour la présentation : Dans chaque assiette, placez un peu de salade et placez vos croquettes de camembert. Servez de suite pour que les croquettes soit bien chaude et coulante.

Petit plus : Dans votre salade, vous pouvez ajouter des petits morceau de granny smith pour apporter de l'acidité et éviter d'avoir quelque chose de trop gras en bouche.

Cheese-cup-cake

Pour 6 Cheese-Cup-Cake : 6 caissettes en papier (assez profonds) 100g de biscuits sablés – 40g de beurre demi-sel fondu – 200g de mascarpone – 75g de sucre blond – 1 œuf – 100g de chocolat noir haché – 2CS de cointreau – 1CS d'eau – 150ml de crème liquide entière – 6 fraises pour la déco.

Garnissez votre moule (à muffins) des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 160°C.

Broyez les biscuits (au robot ou à la main). Mélangez-les avec le beurre fondu. Répartissez le mélange dans les caissettes. Pressez bien avec le dos de la cuillère pour agglomérer le tout.

Fouettez le mascarpone, le sucre et l'œuf ensemble. Faites fondre le chocolat avec l'eau et le cointreau. Versez le

chocolat fondu dans le mélange mascarpone/sucre/œuf tout en remuant. Répartissez cette préparation dans les caissettes.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir dans le moule. Une fois refroidi, réserver au froid.

Fouettez la crème (très très froide) en chantilly. Disposez une cuillère à café de crème fouettée sur chaque Cheese-Cup-Cake et terminez par une fraise sur le dessus....

C'est une gourmandise à l'état pur !!! Enjoy ☐

Clafouti de tomates au thon et sardines

Avant hier soir, je ne savais pas quoi faire... Une boîte de thon au naturel ouverte... Une boîte de sardines à l'huile d'olive ouverte aussi... Des tomates... C'est donc une recette pour accommoder vos restes !

Pour un moule à cake standard : 1/2 boîte de thon au naturel (un moyenne) – 2 sardines à l'huile d'olive – 2 tomates (ou 250g de tomates cerises) – 100g de farine – 4 œufs – 20cl de lait 1/2 écrémé – Sel – Poivre – 70g d'emmenthal râpé – herbes fraîches (ou de Provence).

Préchauffez votre four à 220°C.

Dans une jatte, versez votre farine, votre sel , poivre et vos herbes (émincées) ; puis votre lait et vos oeufs. Une fois bien mélangé, ajoutez le thon, les sardines et le fromage râpé. Bien mélanger. Chemisez votre moule à cake (cela n'est pas nécessaire si c'est une moule soupe en silicone). Tapissez

de vos tomates coupées en morceaux et ajoutez votre mélange dessus.

Enfournez votre moule à cake pendant 40min. Laissez tiédir dans le moule et laissez refroidir sur une grille. Vous pouvez aussi le manger chaud ou tiède avec une salade verte bien assaisonnée.

Bonne appétit !

Salade de fèves à la féta

Très facile à réaliser et avec peu d'ingrédient. Une entrée fraîche et simple qui avec un morceau de pain croustillant ravirait même les enfants !

Pour 4 personnes : 250g de fèves surgelées – 150g de Féta – Jus de citron – Huile d'olive – Sel – Poivre

Dans un bouillon de légumes (en cube ça va très bien) à ébullition faites cuire vos fèves 12min environ. Vous verrez qu'elles sont cuites parce qu'elles commencent à se friper. Egouttez-les et réservez.

Pendant ce temps, coupez votre féta en cube. Dans un saladier, placez vos fèves et votre féta et arrosez généreusement de jus de citron, d'huile d'olive. La fève boit beaucoup. Salez, poivrez. Remuez bien le tout et répartissez dans vos assiettes ou verrines. Vous pouvez même laisser un peu au frais... C'est encore meilleur !

Bonne dégustation !

Mon mini jardin



Ambrosine de poulet aux pruneaux et crème de cerises

Pour le poulet : Un poulet fermier, 2 gros oignons, 80g de lard gras, 2 verres de vin blanc, 10 pruneaux, 10 dattes, 2 tranches de pain de campagne, un bol de bouillon, 1 pincée de cannelle en poudre, 1 clou de girofle, 1 pincée de noix de muscade, 1 verre de lait d'amande ou de vache, sel et poivre.

Coupez le poulet en morceaux. Faites revenir les oignons émincés dans le lard fondu sans les faire brûler. Ôtez les oignons et réservez-les. Toujours dans le lard fondu, faites revenir le poulet et ajoutez les oignons quand le poulet est légèrement doré.

Dans un récipient, verser le bol de bouillon, un verre de vin blanc, et le verre de lait choisi. Ajoutez la cannelle, le clou de girofle et la noix de muscade. Versez le tout sur les morceaux de poulet et laissez cuire à feu doux pendant 30min.

Après les 30min, ajoutez la mie de pain délayée avec le vin restant. Ajoutez aussi les dattes dénoyautées et les pruneaux. Quand la sauce est réduite, vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Pour la crème de cerises : 500g de cerises, 3 tranches de pain de campagne, 1 petit verre de vin rouge, 75g de beurre.

Dénoyautez les cerises et mixez-les. Passez les cerises au chinois pour extraire le jus. Mélangez la mie de pain avec le jus de cerises, le beurre et le vin. Cuisez doucement dans une casserole pendant 15min tout en remuant (avec une cuillère en bois).

Dans un compotier, laissez refroidir la préparation et mettez ensuite au frais.

Accompagnez votre poulet avec cette crème. Bonne dégustation. Vous pouvez accompagner ce repas d'un bon verre d'hypocras (vin aromatisé médiéval).

Crème de choux-fleurs et saumon mariné rôti

Pour 2 personnes : Un gros pavé de saumon frais – 3CS de vinaigre de riz – le jus d'un gros citron jaune – 3CS d'huile d'olive – 4 petites pommes de terre – 400g de choux-fleurs – 1 gros oignon blanc – noix de muscade – sel – poivre

Dans un plat faites mariner le saumon avec le vinaigre de riz, le jus du citron et l'huile d'olive. Salez, poivrez et réservez pendant 20/30min.

Pendant ce temps, faites revenir votre oignon émincé dans un peu d'huile olive. Avant qu'il colore de trop, ajoutez vos bouquets de choux-fleurs et vos pommes de terre coupées en petits dés. Laissez revenir pendant 1 ou 2 minutes. Ajoutez ensuite à hauteur de l'eau et laissez cuire 30min à feu presque vif (attention, quand il n'y a plus d'eau avant la fin de la cuisson, ajoutez-en juste à hauteur de légumes). Une fois que les légumes sont cuits, vérifiez qu'il n'y ait pas trop de jus de cuisson. Puis avec un mixeur plongeant faites-en une purée avec quelques morceaux (le mixeur sera utilisé par acoup, non pas en continu). Salez, poivrez à votre convenance et ajoutez un peu de noix de muscade. Réservez.

Revenons au poisson. Dans un plat à papillote en silicone, placez le saumon, salez, poivrez et ajoutez la marinade. Fermez la papillote et passez-la 4min au micro-onde (selon votre goût de cuisson, diminuez ou augmentez le temps de cuisson).

Disposez votre poisson et votre crème (chaude) de choux-fleurs sur une assiette préchauffée et dégustez avec un bon riesling. Bon appétit !

Croque monsieur minute

On rentre du travail et franchement on n'a pas très envie de se lancer dans quelque chose de long avec plein de préparation... Donc, on regarde ce qu'on a dans les placards, dans le frigo et aussi au congélateur. Tiens, il me reste des tranches de fromage à raclette dans le congélateur, du jambon

au frais et des tranches de pain de mie aux céréales. Parfait ! Il suffit d'ajouter à cela une belle salade verte et vous avez votre repas complet pour le soir.

Comment on fait ? **Pour 2 personnes** : 8 tranches de pain de mie aux céréales – 2 grandes tranches de jambon pas trop fines – 8 tranches de fromage à raclette – du beurre – et un peu d'huile d'olive.

Beurrez chaque tranche de pain de mie (que d'un seul côté). Dessus, posez une tranche de fromage à raclette. Coupez vos tranches de jambon en deux et placez les demies tranches sur le pain de mie (il doit vous rester tranches avec juste du fromage). Fermez vos croques avec les tranches qui n'ont pas de jambon. Ajoutez un tout petit filet d'huile d'olive sur le dessus de chaque croque.

Passez les croques dans un appareil ou dans un four à 180°C jusqu'à ce que le fromage comme à bien fondre et que le pain soit doré.

Assaisonnez votre salade verte comme vous aimez. Placez-la dans 2 assiettes et couvrez avec vos croques monsieur tout chaud ! Bon appétit !

Les cannelés

Pour 6 gros cannelés : 250ml de lait (entier c'est mieux) – 1 gousse de vanille – 125g de sucre blond – 50g de farine – 1 œuf – 1 jaune d'œuf – 25g de beurre – 10g de rhum.

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux et grattée. Une fois que le lait a atteint la petite

ébullition, éteindre le feu et laissez infuser pendant 10min couvert. Mélangez le sucre et la farine dans un saladier ou un bol à mixer (avec un bec verseur). Ajoutez les œufs et mélangez.

Versez le lait chaud et infusé (en aillant retiré la gousse de vanille) en continuant de remuer. Ensuite ajoutez le beurre en petit morceaux et continuez de mélanger pour faire fondre le beurre. Remettez la gousse dans le mélange. Laissez refroidir à température ambiante pour ajouter le rhum. Ensuite 2 méthodes s'offrent à vous :

Pour les pressés : Préchauffez votre four à 230°. Garnissez à ras vos moules à cannelés et faites cuire pendant 40 à 50min. Laissez tiédir avant de démouler et déguster.

Pour les moins pressés : Couvrez de papier alimentaire votre saladier et laissez reposer la pâte pendant 12h au froid. Sortir la pâte 1h avant la cuisson. Préchauffer votre four à 270°. Fouettez la pâte pour qu'elle redevienne homogène et retirez la gousse de vanille. Remplissez à ras vos moules à cannelés. Enfournez. Laissez gonfler et colorer la pâte pendant 10/15min, puis baisser la température à 180°C pour cuire vos cannelés pendant 1h 1h10. Laissez tiédir avant de démouler !

La sauce qui change tout : Le Pesto

Pour environ 4 personnes :

– Un gros bouquet de basilic frais

- du parmesan frais pour le rapper (environ 75g)
- 100g de pignons de pain
- De l'huile d'olive de bonne qualité.

Mettez tous les ingrédients dans le mixer. Quand le pesto a une bonne consistance vous pouvez arrêter de mixer, sinon ajoutez un peu d'huile d'olive jusqu'à obtenir la texture souhaitée.

Et pour réhausser le tout : 1CS de jus de citron et un peu de son zeste pour donner du peps !

Riz au lait vanillé au caramel

Pour 7 pots : 160g de riz rond – 120cl de lait 1/2 écrémé – 2 belles gousses de vanille – 2 sachets de sucre vanillé – 30g de sucre – Caramel liquide

Dans une casserole faites chauffer le lait avec la vanille (coupée en deux et égrainée), le sucre et le sucre vanillé. Une fois une petite ébullition atteinte, coupez le feu, couvrez et laissez infuser pendant 15/20min.

Remettre le feu sous la casserole à feu moyen, et à la première ébullition mettre le riz dans le lait. Faites cuire pendant 22min en remuant. A la fin de la cuisson retirer les gousses. Laissez finir de gonfler hors feu.

Pendant ce temps, mettez la quantité de caramel désiré dans chaque pot. Puis couvrir de riz au lait. Laissez refroidir à

température ambiante. Puis hop, au froid pendant au moins 4 heures.

Une recette simple et rapide pour ravir petits et grands à la fin du repas ! A la place du caramel, vous pouvez mettre de la gelée de mûres, de la confiture de lait, des fruits frais, de la compote, ... Et j'en passe !

Crème de tiramisu et coulis de fraises vanillées

Pour 4 grosses verrines : 250g de mascarpone, 3 œufs, 40g de sucre, 2CS d'amaretto, 1 barquette de fraises, 2CS de jus de citron, 1cc vanille en poudre.

Dans 2 jattes, séparez vos jaunes et vos blancs d'œuf. Ajoutez le sucre dans les jaunes et faites blanchir le mélange au batteur. Ajoutez ensuite le mascarpone et continuez de battre pour avoir un mélange homogène.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, mais pas trop ferme. ajoutez les blancs délicatement au mélange jaunes/mascarpone. Ajoutez 2CS d'amaretto, mélangez. Réservez.

Dans un blender, mixez les fraises (lavées et équeutées), le jus de citron et la vanille en poudre.

Pour monter vos verrines : une couche de coulis, une couche de crème de tiramisu et on termine par du coulis. Réservez au moins 4h voire plus au froid.

Poêlée de pommes de terre rôties et haricots verts aillés

Pour 4 personnes : 6 petites pommes de terre – 1 grosse boîte de haricots verts bio – 10g de beurre – 1CS d'huile d'olive – 1 gousse d'ail – Sel – Poivre

Épluchez vos pommes de terre, rincez-les et coupez-les en dés. Réservez.

Dans une sauteuse chaude, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive. Ajoutez les pommes de terre à feu moyen, faites-les revenir 1 minute en remuant. Salez, poivrez. Baissez légèrement le feu, couvrez et laissez rôtir environ 10 minutes. Remontez le feu et ajoutez votre ail émincer et les haricots verts. Faire revenir quelques minutes (le temps de faire sauter les haricots verts) en remuant fréquemment. A servir en accompagnement d'une viande rouge ou blanche.

Pancakes légers

Pour une vingtaine de Pancakes : 10g de jus de citron – 460g de lait écrémé à température ambiante – 60g de beurre à 41% – 280g de farine semi-complète – 25g de sucre en poudre – 16g de levure chimique – 4g de sel – Du sirop d'érable.

Mélanger le lait, le citron. Ajoutez le beurre fondu et

mélangez. Dans un autre saladier mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel. Faites-y un puits et versez-y le mélange liquide. Battez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Dans une poêle anti-adhésive, que vous aurez chauffé à feu moyen, faites-y 2 formes rondes. Laissez cuire jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent à la surface. Retournez les pancakes et faites cuire l'autre face. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Si vous ne les consommez pas de suite, vous pouvez les maintenir au chaud dans un four à 100°C sur une grille. Sinon arrosez le tout avec un bon sirop d'érable...

Salade de tout

Pour 2 Personnes : 3 grosses poignées de salades vertes de type laitue – 1 botte d'asperges vertes (fraîches) – 3 belles tomates mures – 30g de copeaux de parmesan – des cacahuètes grillées à sec

Dans un saladier, mélangez tous les éléments sauf les cacahuètes. Préparez votre vinaigrette avec 2CS d'huile d'olive et 1CS de vinaigre balsamique. Salez, poivrez. Mélangez bien. Servez dans les assiettes et finalisez avec les cacahuètes !

Une tranche de pain aux céréales grillé pour accompagner et le tour est joué !

Salade de poulet épicé à la mangue

Ingrédients pour 2 personnes (plat) ou 4 personnes (en entrée) : 1 mangue bien mure – 2 escalopes de poulet – 2 grosses poignées de mâche – 1/2 oignon rouge – 1/2 concombre – 1 yaourt 0% (type fromage blanc) – 3 cc de pâte de curry rouge – 3CS de jus de citron – Sel – Poivre

Coupez votre poulet en petits morceaux et badigeonnez les du mélange 2cc de pâte de curry/ 2CS de jus de citron et faites les cuire à la vapeur.

Dans un saladier, mélangez la mâche, le concombre, l'oignon et la mangue préalablement coupés en petits morceaux. Dans un bol, mélangez 1cc de pâte de curry, le yaourt, 1CS de jus de citron. Salez, poivrez. Mélangez cette sauce aux légumes coupés.

Répartissez dans vos assiettes la salade et ajoutez les morceaux de poulet de façon égale dans chaque assiette.

Pour ajouter du croquant, disposez des morceaux de pain grillé dans l'assiette. Bon appétit !

Gratin dauphinois

Pour un gratin de 10 personnes : 2,5Kg de pommes de terre – 1L de crème fraîche liquide – Sel – Poivre – Noix de muscade – beurre doux

Préchauffez votre four à 180°

Épluchez vos pommes de terre, rincez-les et coupez-les en fines lamelles (à la mandoline, c'est pratique, mais attention les doigts). Beurre le fond du plat. Faites une première couche avec de la pomme de terre. Ajoutez de la crème sur toute la surface. Salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade (sur toute la surface aussi).

Répétez l'opération jusqu'à épuisement des pommes de terre (et on espère être arrivé en haut du plat). Terminé par la crème/sel/poivre/noix de muscade. Ajoutez des petits morceaux de beurre par-ci par-là. Enfournez et laissez cuire pendant 1h.

A table !

Tartines de tomates express !

Pour 2 personnes : 4 grosses tomates cocktail – Du parmesan (en block) – De la baguette (ou encore mieux, du pain poilane) – de l'huile d'olive – une gousse d'ail – de l'origan frais (ou basilic frais) – Sel – Poivre.

Préchauffez votre four à 180°C

Faites 4 grandes tartines avec votre pain (si c'est la baguette, l'équivalent de 2/3 de baguette coupée en 2, puis chaque part ouverte en 2). Frottez votre pain avec l'ail et ajoutez un filet d'huile d'olive. Coupez vos tomates en lamelles et disposez-les sur vos tartines. Parsemez généreusement de votre parmesan fraîchement râpé. Encore un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre, l'aromate de votre choix (ici de l'origan frais).

Enfournez pendant 10min et puis passez vos tartines 5 minutes

au grill.

Si c'est pour un plat complet, ajoutez une belle salade verte avec une vinaigrette maison et des copeaux de parmesan...

Bon appétit !

Rhum banane vanille

Nouveau rhum arrangé !

2 bananes – 5 gousses de vanille – 75cl de rhum blanc – sirop de sucre de canne.

Dans une bouteille d'un litre : coupez vos bananes en rondelles. Coupez les gousses en 2. Mettez le tout dans la bouteille. Ajoutez les 75cl de rhum et complétez avec du sirop de sucre de canne. Secouez et laissez macérer au moins 1 mois. Filtrez au besoin les fruits.

Inspiration du site 1001 cocktails.

ATTENTION : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé !!