

Tiramisu à l'amaretto

Je n'aime pas le café, donc le tiramisu n'est pas totalement traditionnel...

Pour 6 verrines : 250g de mascarpone, 3 œufs, 40g de sucre, 3CS d'amaretto, 1 boîte de biscuit à la cuillère, cacao amer en poudre.

Dans 2 jattes, séparez vos jaunes et vos blancs d'œuf. Ajoutez le sucre (30g) dans les jaunes et faites blanchir le mélange au batteur. Ajoutez ensuite le mascarpone et continuez de battre pour avoir une 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 1CS d'amaretto, mélangez. Réservez.

Dans une assiette creuse, ajoutez 125ml d'eau, les 10g de sucre restant et 2CS d'amaretto. Trempez rapidement les biscuits pour ne pas les détremper. Montez ensuite votre tiramisu dans la verrine : biscuit / crème / biscuit / crème. Réservez couvert 24h au frigo. Juste avant de servir saupoudrez de cacao amer en poudre la verrine.

Bonne dégustation !

Une raclette ?

La traditionnelle avec jambon blanc, jambon cru, rosette, salami, fromage à raclette nature et puis pommes de terre à l'eau....

Un bon vin de Savoie, quelques cornichons et le tour est joué

!

Le pot-au-feu

Puisque nous sommes encore en hiver et que le froid reste là, mangeons comme tel !

Pour un bon pot-au-feu (de 6 personnes) il faut :

– 4 belles carottes – 4 navets moyens – 6 belles pommes de terre – 1Kg de viande à pot au feu (du bœuf pour cette recette) – 2 oignons – 2 gros blancs de poireau – 1 bouquet garni – sel/poivre – beaucoup d’eau et surtout une grande cocotte !

Épluchez tous vos légumes (n’oubliez pas de bien laver vos poireau, la terre c’est pas très bon). Coupez les en gros morceaux. Réservez.

Coupez votre viande en morceaux grossiers. Réservez.

Dans votre cocotte, placez tous vos produits en ajoutant le bouquet garni, du sel et du poivre. Recouvrez d’eau. Laissez cuire à bouillons moyens pendant au moins 1h-1h15. Rectifiez l’assaisonnement.

Servir bien chaud...

I ♥ PASTA !

Un petit post, pour parler de ce que j'adore plus que tout. Les pâtes ! Mais attention, pas les pâtes de la cantuche...

Des bonnes pâtes de qualité... Voire celles qu'on a fait soit-même, encore meilleure. La recette de base pour 100g de farine, un œuf et un CS soupe d'eau... A pétrir à la main surtout pas au robot... Après faites ce que bon vous semble : tagliatelles, ravioles, tortellini, ... Le choix est immense !



Mon 1er Bourguignon

Là encore, rien ne mieux que du matériel adapté... Moi je n'ai pas de cocotte pour faire mijoter... Un simple fait tout qui ne fait pas tant tout !

J'ai ajouté à la recette traditionnelle: 4 petites carottes, 2 carrés de chocolat noir, une petite courgette... J'ai accompagné le tout de pommes de terre à l'eau...

La tarte tatin

Un vrai défi... Il faut un vrai moule à tatin... sinon ça marche pas trop bien.

Ma recette n'est d'ailleurs pas la meilleure, faut que j'en trouve une autre... Mais bon, la tarte était quand même bonne avec sa petite crème fouettée !

Le yaourt maison

Pour 7 yaourts en verre...

– 1L de lait(entier) – 1 yaourt (entier) – 2CS de crème fraîche épaisse.

Mélangez le tout, versez dans vos pots de yaourts et H0P, 12h dans la yaourtière !

La tarte au citron meringuée

Aaaah la tarte au citron... Moi j'adore la manger... Et pourtant je n'en fait jamais. Mais en même temps, la pâtisserie, ce n'est pas vraiment mon fort parce qu'il faut tout mesurer. Comme beaucoup, je cuisine à l'intuition... Bon j'avoue, j'ai quand même modifié quelques trucs pour que ça me convienne.

Le truc le plus difficile... C'est la garniture, le Lemon Curd. Mais c'est vraiment trop bon ^_^

On verra à la dégustation ce que ça va donner...

La galette à la frangipane

Ah la galette des rois ! Un délice quand c'est pas industriel. Et puis c'est quand même assez simple.

2 disques de pâtes de feuilletée de bonne qualité, 100g de beurre pommade, 100g de sucre, 130g de poudre d'amande, 1 cuillère à café d'extrait d'amande, 3CS de farine, 2 œufs entiers et un jaune d'œuf pour dorer la galette.

Dans une jatte, mélangez d'abord le sucre et le beurre pommade. Puis ajoutez 1 à 1 les œufs. Ajoutez ensuite au mélange la poudre d'amande. Saupoudrez avec la farine et mélangez. Finalisez avec l'extrait d'amande amère.

Couvrir avec du film alimentaire et laissez environ 30min au frais.

Déroulez le 1er disque de pâte. Au centre garnissez de frangipane. Gardez de la place pour faire la soudure des 2 pâtes. Si vous avez envie, ajoutez une fève. Avec le jaune

d'œuf battu, préparez la soudure en badigeonnant le contour de la pâte. Puis apposez votre 2e disque de pâte déroulée. Pour que la soudure soit belle, faites le tour de la galette en appuyant les bords avec une fourchette.

Badigeonnez le dessus de la galette avec le restant de jaune d'œuf. Et faites des croisillons dessus pour la décoration.

Enfournez 10min dans un four à 200°C puis 30min à 180°C. Et vous avez ceci !

Le risotto rouge

Pour un Risotto pour 2 personnes :

- 125g de riz arborio
- 1L de bouillon de légumes
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1/2 cc d'huile d'olive
- 1 échalotte
- 15g de parmesan

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile. Émincez votre échalotte et faites la revenir quelques minutes, puis ajoutez le riz. Laissez revenir 2-3 minutes.

Pendant ce temps, préparez votre bouillon. Il doit être chaud pour ne pas refroidir le contenu de la sauteuse. Ajoutez louche par louche le bouillon dans la sauteuse. Le risotto doit absorber le liquide entre chaque louche. Remuez fréquemment. Le riz ne doit pas coller. Refaites l'opération

pendant 20 minutes environ.

Au milieu de la cuisson, ajoutez le concentré de tomate. Et remuez bien pour que le concentré soit dilué correctement.

A la fin de la cuisson et hors du feu, ajoutez le parmesan que vous aurez râpé. Servir de suite dans une assiette chaude.

Attention le bouillon étant souvent salé, rectifiez l'assaisonnement que si nécessaire.

Bon appétit !

Mes petits pots cadeaux

A Noël, j'aime bien offrir des petits cadeaux dit « de table ». Du coup je me suis lancée dans la confection de pâte à tartiner...

Un grand succès entre le Nutella maison, la confiture de lait pralinée, la crème de marron et le chocolat noir corse à l'huile d'olive...

C'est rapide, simple et pour les gourmands, un succès assuré !

Par exemple pour la crème de marron :

- 200g de châtaignes (surgelées, en bocal ou conserve)
- 30g de cassonade
- 20cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille.

Mettre le tout dans une casserole (la vanille coupée en 2 et raclée). Laissez mijoter pendant 15/20min. Retirez la gousse de vanille et mixez le tout. A offrir dans un joli pot... Ou à garder pour soi

Chocolats fourrés maison

Vous trouvez que les chocolats sont trop chers ? Qu'à cela ne tienne, faites-les vous-mêmes !!

Personnellement j'ai commencé à tester des version de chocolats fourrés pour la période de Noël et c'était plutôt concluant ^^, il faut juste donner de sa personne et surtout de son temps.

Pour cette recette (environ 24 pièces), vous aurez besoin de :

- _ Une plaquette de pralinoise
- _ Un pot de spéculoos à tartiner
- _ Du beurre doux ~50g (ça permet de travailler le chocolat facilement et surtout qu'il prenne au froid) ATTENTION : surtout n'utilisez pas de margarine. Votre chocolat ne durcirait pas au frais... Et puis ce n'est pas franchement bon...
- _ Un moule à chocolat ou un moule à glaçons (d'où les glaçons se défont facilement...)
- _ Un pinceau alimentaire tout petit (personnellement, j'ai été au rayon loisirs créatifs/peinture de mon magasin, parce que les pinceaux alimentaires étaient trop gros)
- _ Plusieurs séances d'abdos pour éliminer l'apport calorique >_<

Faites fondre la pralinoise et le beurre dans un bol (au micro-onde ou au bain-marie, comme vous faites d'habitude).

Mélangez le tout pour que le chocolat donne une pâte homogène et bien brillante.

Trempez votre pinceau dans le chocolat pour avoir de la matière sur votre pinceau.

Faites une couche sur chaque petit moule de votre plaque pour chocolat (ou glaçons) pour former la coque extérieure de votre chocolat fourré.

Placez au froid jusqu'à durcissement.

Recommencer l'opération, pour être sûr qu'il y ait pas de trous dans votre coque. Attention la 2e couche doit être moins épaisse pour laisser de la place à la garniture.

Une fois que la coque a bien pris. remplissez la coque avec la pâte à tartiner au spéculoos jusqu'au 3/4 de la coque (oui il faut de la place pour fermer le chocolat quand même !)

Placer au froid jusqu'à durcissement (sinon impossible de faire la fermeture, le chocolat se mélangerait à la pâte.

Une fois que tout est bien durcit, refaites fondre le chocolat si besoin est (en ajoutant un peu de beurre, histoire que ça ne brûle pas). Couvrez ensuite la pâte pour fermer votre chocolat.

Placez au frais et attendez que ça durcisse bien. Ensuite démoulez.

ATTENTION !

Si vous les offrez à un ami, mettez-les dans une boîte solide, pas un sachet. Les chocolats finiraient tout écrasés dans le sachet (c'est du vécu T_T) et du coup, ce n'est plus trop présentable...

Allez je vous laisse déguster !

Une tarte de saison – Pomme/crème de marrons

Une petite découverte qui a fait ses preuves !

Ingrédients pour 1 tarte de 6 personnes : 2 fonds de tarte brisée (de bonne qualité si ce n'est pas maison) – 250g de

crème de marron (environ une petite boîte) – 2 ou 3 pommes en fonction de leur taille (pas trop sucrées ou acides) – 1CS de sucre vanillé – 1cc de vanille en poudre.

Faites chauffer votre four à 180°C.

Étalez votre fond de pâte dans votre plat et faites-le cuire à blanc pendant 15min environ.

Pendant ce temps épluchez et coupez vos pommes en quartiers, puis en lamelles.

Sortez votre fond de tarte et laissez-le refroidir.

Quand le fond de tarte est froid, étalez sur toute la surface la crème de marron. Disposez vos morceaux de pommes dessus (de façon harmonieuse).

Saupoudrez de votre sucre vanillée et la vanille en poudre (bien répartir sur l'ensemble de la tarte).



Sur le 2e fond de tarte abaissé, faites des ouvertures à l'aide d'un emporte-pièce de votre choix. Réalisez le motif qu'il vous plaira.



Disposez cette dentelle de pâte sur le dessus de la tarte avec précaution. Coupez le surplus autour, sinon cela accrochera sur votre plat à tarte.



Enfournez de nouveau pendant 15min à 180° pour que les pommes cuisent, ainsi que le 2e fond de tarte.

Si vous êtes de vrais grands gourmands, ajoutez une boule de glace vanille. Bon dessert !!



Compote de pomme express

Prendre quelques pommes, les éplucher, les couper en morceaux en retirant le cœur.

Mettre dans un bol assez grand (qui va au micro onde). ajouter une ou deux cuillères à café d'extrait naturel de vanille. Un peu de jus de citron et un 10cl d'eau (pour au moins 5 pommes)

Placer 10/15min au micro-onde sans couvrir. Laisser tiédir.

Vous pouvez la passer au mixeur si vous préférez une compote plus lisse. Et même ajouter de la cannelle pour les amateurs !!

Miam !

Rhum arrangé

Hips !

1 Orange à jus, 2 gousses de vanille, cassonade selon votre goût , rhum et 1 bâton de cannelle. A faire au moins 2 mois avant consommation.

A boire avec modération aussi

Mes cakes au nutella

Tout aussi bien que tartiné sur du bon pain frais, la pâte à tartiner célèbre se déguste aussi en cake !

pour 12 petits cakes : 240g de sucre, 240g de farine (avec levure), 250g de beurre salé pommade (pas avec de grains de sel...), 4 œufs, une pincée de sel, du nutella, de la farine et de l'huile pour chemiser les moules.

Préchauffez votre four à 180° (th 6)

Dans un premier temps chemisez vos moules à cake (même s'ils sont en silicones... sinon, impossible à démouler sans carnage). Dans un grand saladier mélanger le sucre et le beurre pommade pour que le mélange soit bien homogène. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs (évidemment les blancs sont réservés dans un autre saladier). Ajoutez ensuite la farine et réservez. Battez les blancs en neige ferme en ayant soit d'avoir ajouté une pincée de sel pour que ça monte bien. Mélangez ensuite doucement les blancs avec le mélange précédent. Votre base à cake est prête !

Dans chaque moule, placez de votre pâte à 1/3 du moule (sachant que votre moule doit être plein au 3/4... oui ça monte à la cuisson ^_^). Ajoutez au CENTRE (il ne faut pas toucher les bords du moule) une cuillère à café bombée de Nutella® ; puis recouvrez de pâte jusqu'au 3/4 de votre moule en faisant attention que la pâte couvre le Nutella®.

Enfournez 6 de vos petits moules pour 30min de cuisson voire 35 min. Puis faites pareil avec le reste de vos moules. Laissez bien refroidir avant de démouler... Sinon la catastrophe serra au rendez-vous... J'en ai fait les frais !

Bon Miam !

Palmiers salés

Un peu d'originalité dans vos apéritifs ?

Voici une recette toute simple et très efficace !

Prenez une pâte feuilletée de bonne qualité (j'insiste sur ce point) ou faites-la vous-même pour les courageux ! Étalez-la sur votre plan de travail. Dans un bol, émincez du basilic frais (surtout pas de truc lyophilisé : beurk !), mélangez avec de l'huile d'olive, un peu de sel et un tout petit peu d'ail (vraiment peu, sinon ça prend le pas sur le basilic). Étalez ce mélange sur votre pâte. Puis rabattez chaque côté vers le milieu jusqu'à obtenir une pâte d'une largeur de 7/8cm.

Placez votre pâte au frais pour qu'elle se coupe bien par la suite. Après 30 min (minimum) au frais, coupez des lamelles d'environ 1cm de large. Placez-les (côté tranche) sur une plaque couverte de papier cuisson. Insérez 30min à 200° (attention ça varie en fonction du four... réduisez ou augmentez le temps de cuisson). La pâte va s'ouvrir et gonfler pendant la cuisson laissant apparaître des palmiers. Salez à la sortie du four selon votre goût.

A manger froid ou tiède

P.S. : ici la pâte de qualité moyenne n'a pas vraiment trop gonflé... Donc voilà pourquoi il faut prendre une pâte feuilletée de bonne qualité !

La pâte à tartiner

Pour les petits ou les grands. Le gouter, le petit dej ou juste à la cuillère. La recette de l'inconditionnelle pâte à tartiner est là.

Pour (environ) un pot à confiture : 200g de pralinoise – 150g de lait concentré sucré – 15g de chocolat noir – 5cl de crème fraîche liquide

Dans un récipient allant au bain marie, mettez la pralinoise et le chocolat en morceaux.

Ajoutez le lait concentré et la crème.

Posez le bol sur un bain marie et laissez fondre en remuant pour que le mélange soit bien homogène.

Quand tout est bien fondu, versez la pâte dans un pot à confiture propre et stérilisé*.

Laissez refroidir à l'air ambiant.

Vous pouvez tartiner !!

*plongez 1min dans de l'eau bouillante le pot et laissez sécher à l'air ouverture vers le haut.

Panna cotta Légère

La pana cotta c'est bon, mais comme c'est fait avec de la crème c'est souvent assez lourd et gras. Alors j'ai décidé de tester une version un peu plus light.

Pour 4 personnes (pour 4 petits ramequins) :

40cl de crème liquide à 12% (voire à 3%, mais je ne garantie rien, je n'ai pas testé) – 2 feuilles de gélatines – Une gousse de vanille (voire une 1CS d'extrait de vanille liquide pour intensifier le goût) – un mélange de fruits rouges (fraises, framboises, mûres) – 60g de sucre – 2CS de sucre pour le coulis

Dans une casserole faites chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue en deux. Ajoutez aussi les 2CS de l'extrait de vanille (si vous choisissez d'en utiliser) laissez frémir à feu moyen. Pendant ce temps, faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Quand la crème frémit, retirer la gousse de vanille et ajoutez le sucre. Mélangez bien pour dissoudre le sucre. Laissez frémir de nouveau. dès que la crème frémit, ajoutez la gélatine hors du feu.

Placez la crème dans vos 4 ramequins (attention il doit y avoir de la place pour mettre le coulis de fruits rouges). laissez refroidir à température ambiante. Quand c'est assez « froid » placez-les dans votre réfrigérateur en 2 et 3h avant de servir.

Dans un mixer, mettez vos fruits et votre sucre. Mixer pour avoir un coulis sans morceaux. Pour les plus courageux, vous pouvez passer votre coulis au chinois pour ne plus avoir les graines de framboises, fraises... Placez votre coulis au frais (et ajoutez du sucre si vous trouvez que ce n'est pas assez sucré).

Avant de servir, ajouter dans le ramequin du coulis de fruits

rouges. C'est très frais et très léger ! Dessert simple et rapide à faire.

Mes burgers maison

A nous la vie à l'américaine... mais version française ^^

Voici ma recette... Bon évidemment comme je n'ai pas la science infuse, il y a des éléments que j'»ai pris dans ma bibliothèque culinaire. Par exemple le pain à burger. Donc avant tout trouver une recette de pain à burger. Attention, ce n'»est pas super compliquer mais c'»est surtout long avec plusieurs étapes, temps de pause, etc.

Pendant que le pain lève (ou se pétri, si vous avez la chance d'»avoir une machine à pain ou un robot pétrisseur), on va faire les steak haché de bœuf. Personnellement j'»ai pris un petit roti (environ 150g à 200g par personne selon gros ou petit mangeur) de bœuf (je n'»ai pas gardé le gras autour). J'ai coupé grossièrement le rôti et mis dans un robot pour le haché. J'»ai ajouté un œuf entier et un crouton de pain un peu rassi morcelé. Ajouté comme vous aimé du piment.

Une fois le tout bien mixé, faites des boules de viande moyennes, et aplatissez-les que ça fasse la largeur de votre pain à burger. Réservez. Coupez tomates, cornichons (gros) et cheddar en lamelles pas trop épaisses. Réservez.

Quand vos pains sont prêts, demander à vos convives comment ils aiment la cuisson de leur viande. De part chez nous, c'est plutôt saignant. Donc je les fais bleus à la poêle et je réserve. Préchauffez votre four à 200°. Maintenant on monte le burger. On coupe le pain qu'on vient de faire en deux. On tartine l'intérieur de la sauce qu'on aime (ketchup,

mayonnaise, etc.), une tranche ou 2 de tomates, du cheddar, des cornichons, (on peut aussi ajouter si on veut une feuille de salade verte). Salez poivrez. Couvrez le tout avec la tête de votre pain. Enfournez quelques minutes le burger que la viande finisse de cuire, que le fromage fonde et que je tout soit à bonne température pour la dégustation !

Miam ! Bon appétit. La prochaine fois, j'essaie la version végétarienne !!

Le ramen à ma façon

Les ramens qu'est-ce que c'est ? C'est une soupe asiatique avec un mélange de légumes, nouilles et viandes trempant dans un bon bouillon bien chaud ! C'est terriblement bon et ça change de la soupe de mamie ^_^

Ingrédients pour 2 personnes : _ Un bouillon cube de volaille (dégraissé si vous préférez) _ Un bon litre d'eau bouillante _ Une cuillère à soupe d'huile de sésame (à défaut d'olive) _ Une cuillère à soupe de vinaigre balsamique _ Une cuillère à soupe de jus de citron _ 1 à 2 cuillères à soupe de sauce soja _ 6 branches de ciboulette _ Éventuellement du gingembre ou piment si vous aimez quand c'est relevé _ Un chou pak choy (chou chinois) _ Un oignon ou une grosse poignée de soja cru (c'est selon votre goût en fait) _ Des nouilles de riz fraîche _ Du bœuf cru ou des œufs ou des grosses queues de crevettes cuites ou encore du Tofu

Dans un saladier, préparez la base de votre bouillon : le vinaigre, le bouillon cube, le citron, sauce soja et les aromates. Faites chauffer votre eau dans une bouilloire (ça va plus vite) et une fois que l'eau boue, versez la dans le saladier. Mélangez et attendez que tout se dissolve bien.

Pendant ce temps lavez et coupez votre Pak Choy. Rincez votre soja (ou épluchez votre oignon). Réservez.

nSi vous avez choisi le bœuf, coupez-le en fin morceau et réservez. Si ce sont les œufs qui vous ont tenté, battez-les en omelette et faites-la cuire. Pour les crevettes, vu qu'elles sont déjà cuites, vous n'avez qu'à les décortiquer.

Pour les nouilles, si elles sont fraîches, vous n'avez rien à faire...

Dans un grand bol, mettez vos légumes, nouilles et viande. Attention quand même à la quantité, il faut pouvoir mettre le bouillon et arrivée au bout de son plat ! Arrosez de bouillon chaud. voilà c'est prêt !