Apéro vite fait bien fait !

Plutôt que de sortir l’éternel paquet de chips ou de cacahuètes ; pourquoi ne pas faire un truc ultra simple, rapide et super bon ?!

Prenez une boite de thon au naturel, une moyenne. Une barquette de fromage frais à tartiner (type St moret©), du sel, du poivre, quelques brins de ciboulette et le jus d’un demi citron.

Dans un grand bol (histoire de ne pas en mettre partout, mélanger d’abord le fromage histoire qu’il soit déjà un peu détendu et facile à travailler. Ajoutez ensuite le thon égoutté. mélangez le tout. Ajouter le citron (attention pas trop non plus histoire que ce ne soit pas trop liquide, le mélange doit garder un aspect pâteux).
Coupez vos brins de ciboulettes et ajoutez-les au mélange thon/fromage. Rectifiez l’assaisonnement à votre goût.

C’est prêt ! Maintenant soit vous avez un peu de temps et vous griller du pain à l’avance et vous préparer les toasts. Soit vos invités sont déjà là et il vous suffit de pré-couper votre pain, préparer quelques couteaux (ou cuillères). On pause tout sur la table et on apprécie !

Miam !

Merci à Pauline pour cette découverte !

Ma lutte contre les macarons

J’affirme haut et fort, que oui… j’ai (presque) réussi à faire des macarons !

Je trouve ça difficile à faire. Moi qui cuisine souvent (pour ne pas dire toujours) à l'instinct… la pâtisserie requiert une précision que je n'utilise pas d'habitude dans ma cuisine. Qu'à cela ne tienne, je vais tenter !

Après avoir essayé plusieurs recettes et essuyé plusieurs défaites, j'ai donc mélangé les recettes pour arriver à un résultat presque satisfaisant. J'ai utilisé les recettes où ils parlent de « tant pour tant » et utilisé quelques conseils d'ici et là….

le pire… c'est la cuisson pour moi qui est un four à gaz, j'ai du faire comme ma grand-mère et bloquer une cuillère en bois pour laisser la porte du four entre-ouverte, histoire que mon four soit en version « chaleur tournante ». mon erreur, c'est d'avoir mis 3 plaques de macarons d'un coup dans le four… Certains brûlent, d'autres ne montent pas. Et aussi, je ne les pas assez espacé sur la plaque…

Mais voilà le résultat (je suis quand même un peu fière). Le macaron est nature avec de la pâte de nutella® … Miam !

Le fameux gâteau au yaourt

1 yaourt nature de 125g – 3 œufs – 3 pots de farine – 1 pot ½ de sucre – ½ pot de miel doux – 1 sachet de levure chimique – 1 pot de beurre fondu

Dans un saladier mélangez votre yaourt, sucre et les œufs. Faites fondre le beurre et ajoutez au mélange avec le miel. Vous devez avoir un mélange homogène.

Mélanger dans un autre saladier, votre farine et votre levure. Ajouter ensuite le mélange farine/levure à votre pâte de

yaourt. La pâte doit être au final assez liquide. Ce ne doit pas être une pâte qu’on étire au rouleau.

Placez le mélange dans un moule à cake ou à gâteau et enfournez à 200° dans un four préchauffé pendant 30/40min. Vérifier votre cuisson en piquant avec la lame d’un couteau votre gâteau. Si votre lame ressort propre, votre gâteau est cuit !

Laisser refroidir un peu avant de démouler. Le gâteau peut être mangé nature ou avec une glace ou une crème anglaise.

Mes profiteroles à ma façon

Tout le monde aime les profiteroles… mais c’est toujours la même chose : choux, crème pâtissière et chocolat fondu. Les puristes vous diront qu’il n’y a que cette façon pour appeler ça des profiteroles et les manger. Mais moi j’ai eu envi de changer…

Par personne :
_ 4 à 6 choux (selon les gourmands). Si vous avez du temps, vous pouvez même les faire vous-même !

Pour environ 200g de crème (pour remplir les choux)
_ 1 œuf
– 1/4 de litre de lait entier de préférence
– 50 g de sucre
– 35 g de farine
_ 1 cc d’arôme d’amande douce

Le coulis :
_ 150g de mélange fruits rouges (fraises, framboises, etc.)
_ du sucre pour le coulis (c’est à votre goût. Certaines

personnes aiment l’acidité du fruit rouge)

Si vous choisissez de faire vous même vos choux, commencer par ça, histoire qu’ils soient à température ambiante.

Dans un saladier, mélanger tous vos ingrédients pour la crème sauf le lait (l’œuf, le sucre et la farine).
Ensuite faites bouillir votre lait avec la cuillère d’arôme d’amande et versez-y doucement en remuant votre mélange précédent. Mélangez à feu doux quelques minutes jusqu’à épaississement du mélange type crème.
Retirez du feu, laissez refroidir et placez ensuite au froid.

Préparation du coulis :
Mixez vos fruits rouges avec votre dosage de sucre. Passez le tout au chinois pour retirer les gros morceaux et les pépins. Réservez.

Avec une poche à douille, garnissez vos choux et disposez-les à votre goût dans une assiette ou une coupelle. une fois vos choux garnis, couvrez (comme vous auriez fait avec du chocolat) avec votre coulis de fruits rouge…
Les plus gourmands pourront ajouter de la crème fouettée…

Glace maison sans sorbetière

1L de crème liquide entière – 4 blancs d’œufs – sucre glace – agréments : extrait de vanille, chocolat en poudre et en morceaux, pate à tartiner, etc.

ATTENTION : pour faire le mélange il faut un grand (grand) saladier, sinon on ne s’en sort pas…

Avant toutes choses placez votre crème et votre récipient pour faire de la crème fouettée (bol de mixer ou saladier) dans le

frigo 2h avant de commencer. C’est mieux aussi si vos œufs sont froids.

Versez 1/3 de votre crème dans votre bol de mixer (ou saladier) – Réservez le reste au froid – Montez votre crème en chantilly ferme. Reproduire l’opération avec l’ensemble de la crème. Mettre la chantilly au frais pendant le reste de la recette.

Montez votre 4 blancs d’œufs en neige avec une pincée de seul (ça monte toujours mieux).

Dans votre grand (grand) saladier, mettez votre chantilly puis ajoutez au fur et à mesure vos œufs neige avec délicatesse (comme pour une mousse au chocolat) ça ne doit pas casser les œufs. Une fois l’ensemble mélangé, ajoutez le sucre glace à votre convenance (selon si vous aimez très sucré ou peu). Ce mélange c’est la base de la glace. Ensuite dans chaque boite en plastique (qui va au congélateur) vous allez faire votre mélange pour donner le parfum de votre glace. Chocolat en poudre, Cookies, extrait de vanille liquide, etc. Ce qui est bien c’est d’avoir une base vanille si vous ajoutez des cookies ou des morceaux de chocolat. Placez vos boites au congélateur au moins 12h avant consommation.

Lassi à la mangue

Fromage blanc 0% – sucre en poudre, Mangue fraiche – lait (1 verre)

Eplucher et découpez la mangue. Mettre dans un mixer touts les ingrédients et mixer pendant un certain temps. Si c’est trop pâteux, n’hésitez pas à ajouter du lait. C’est un genre de milkshake finalement mais sans la glace ^^.

Roulés au fromage frais

4 tranches de jambon blanc dégraissé et sans couenne – 1 pot de fromage frais de votre gout (ail et herbes, poivre, piment…)

Tartinez chaque tranche de jambon avec votre fromage. Roulez-les et coupez de petites tranches. Pour maintenir les rouleaux en place, piquez-les avec un pique en bois, ou équivalent. On trouve des alternatives assez sympathiques dans le commerce maintenant.

Verrines de tomates

Tomates – Concombre – Chapelure – fromage blanc 0% – Farine – margarine – parmesan râpé – St Moret à 8% – feuilles de menthe – curry en poudre.

Dans un saladier, versez 50g de farine, 50g de margarine, 50g de chapelure et 50g de parmesan. Mélangez le tout pour obtenir une pâte type crumble. Dispersez la pâte à crumble sur du papier cuisson et faite la cuire pendant 30min à 180°. Réservez.

Ébouillantez votre tomate 30sec et passer la à l’eau glacée pour l’éplucher. Découpez en petit dés. Réservez.

Dans une assiette creuse, mettre 2CS d’huile d’olive, du basilic frais émincé et quelques câpres. Assaisonnez à votre gout. Ajoutez les dés de tomates et laissez mariner pendant 30min.

Lavez votre concombre et épluchez le 1 coup sur 2. Épépinez-le, et coupez-le en petits dés. Faites le dégorger sur du papier absorbant. Ajoutez le concombre dans la marinade.

Dans un bol, mettre une à 2 portions de st moret et environ 60g de fromage blanc. Assaisonnez. Mélangez bien le tout pour obtenir une pate onctueuse. Ajoutez une pincée de curry en poudre.

Dans votre verrine, placez votre crème au fond, puis une couche de crumble (assez fine), puis une couche de légumes et une couche de crumble (assez fine). Terminez par une touche de crème au curry et plantez-y une feuille de menthe.

Laissez au frais environ 10min et servir.

La salade de pommes de terre de maman

400g de pommes de terre – 2 tomates – 7 saucisses type knacki – 2CS de vinaigrette.

Épluchez, lavez et coupez vos pommes de terre en 2. Faites les cuire dans de l’eau bouillante. Faites cuire aussi les knackis pendant ce temps.

Lorsque tout est cuit, coupez l’ensemble en petits morceaux (pas trop petits non plus) et mélangez. Ajoutez la vinaigrette et rectifiez l’assaisonnement. Mélangez pendant que les pommes de terre sont encore chaudes, elles s’imprègnent mieux des saveurs.

Lavez, épépinez et coupez en petit dés vos tomates et ajoutez aux pommes de terre. Mélangez. Servez.

Mes courgettes aillées

2 belles courgettes – 2 tomates – 3 oignons sauciers (petits oignons) – 1 gousse d’ail – 4 feuilles de basilic frais (des grandes de préférence) – 1 cc d’huile d’olive – 1CS de vinaigre balsamique – 1 brique de 20cl de purée de tomate de bonne qualité.

Dans une sauteuse (ou un wok) chaude mettre l’huile d’olive. Laissez chauffer votre huile. Pendant ce temps épluchez et coupez vos oignons. Faites les ensuite caraméliser dans la sauteuse à feu moyen et ajouter le vinaigre pour déglacer.

Lavez et coupez en cubes (taille moyenne) vos courgettes et mettez-les dans la sauteuse. Écrasez la gousse d’ail et ajoutez-la dans la sauteuse. Mélangez le tout. Ajoutez un grand verre d’eau.

Lavez et émincez le basilic. Ajoutez-le aux courgettes. Ajoutez ensuite la totalité de la brique de purée de tomate, mélangez et rectifiez l’assaisonnement (sel, poivre).

Laissez compoter pendant environ 30min sur feu moyen en remuant de temps en temps. Ajoutez un peu d’eau si la sauce a trop réduit.

Servir chaud. Cela fait un peu penser à un genre de ratatouille. Donc vous pouvez le manger avec du poisson, du poulet et même de la viande rouge.

Mes cookies

1 œuf entier -225g de farine blanche – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 125g de sucre en poudre – 75g de cassonade – 150g de pépites de chocolat – 2CS d’extrait de vanille.

Dans un saladier mélangez le sucre, la cassonade et l’œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la levure et la vanille. Remuer à nouveau.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange. Remuez. Versez ensuite les pépites de chocolat (attention, le mélange ne doit pas être trop chaud, sinon ça va fondre). Mélangez.

Ajoutez la farine au fur et à mesure en mélangeant. Mettez la pâte dans du film alimentaire et faites-en un beau boudin de 3/4cm d’épaisseur. Laissez reposer 1h au froid.

Pendant ce temps, préparez une plaque pour le four recouverte de papier cuisson. Quand la pâte a bien refroidi coupez des palets d’1cm d’épaisseur et posez les sur le papier cuisson (assez espacé, parce que ça gonfle).

Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 7min environ. Même si après 7 min les cookies vous semblent peu cuits, c’est normal, ils s’assècheront en dehors du four. Sinon ils sont trop croquants. Personnellement je les aime un peu moelleux.

Recommencez l’opération tant que vous avez de la pâte à cookie.

A propos

Depuis toute petite j’adore cuisiner. Mes débuts avec ma maman et mes grands-mères… Un vrai bon souvenir ! Avec l’âge, on essaie de nouvelles choses et on découvre de nouvelles saveurs.
Je regarde beaucoup d’émissions culinaires. J’adore entre autres Jamie Oliver, Gordon Ramsay, Jean-François Piège et autres grands chefs. Je dévore aussi beaucoup de livres de cuisine… Malgré tout, je suis souvent incapable de coller scolairement à une recette… Je ne peux pas m’empêcher de changer un truc. Ce que je veux faire ici c’est partager avec vous mes découvertes, mes essais et le monde de la cuisine…