

## pâte Brisée vanillée

Faire un vrai fond de tarte, ça prend plus de temps que de dérouler une pâte toute faite. D'accord. Mais on est tellement loin du bon goût du beurre et en plus on ne peut pas l'aromatiser. Ici, je vous propose une version vanille d'une pâte sablée classique.

[mpprecipe-recipe:2]

---

## Pain à la bière

L'autre jour, j'avais envie de faire des bretzels. Mais j'avoue que j'ai été prise de flemme. Donc, je me suis dit que j'allais utiliser ma machine à pain... J'ai cherché une recette que je pourrais facilement arranger. Et voilà !

**Pour 1 petit pain** : 25 cl de bière (Leffe Nectar) – 15 g de beurre – 2CS de sucre en poudre – 2CS lait en poudre – 1cc de sel – 380g de farine complète bio – 1cc de levure de boulanger sèche – 2CS de gros sel de mer.

Dans la cuve de votre machine à pain, placez dans l'ordre : la bière, le beurre, le sucre, le lait en poudre, le sel, la farine et la levure.

Lancez le programme « pain français » (si vous pouvez spécifier le poids, mettez le plus petit).

Petit plus\$ : Quand la cuisson du pain commence à se faire, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez le dessus du pain avec du lait et saupoudrez avec le sel de mer. Terminez la cuisson.

Ce pain fonctionne très bien avec des [rillettes de poissons](#) ☐

---

## Fougasse aux 2 olives

La fougasse, vous connaissez. Non ? Ce pain moelleux venu du sud... On peut y

mettre du bacon, des olives, des herbes. Et bien samedi dernier, j'avais envie de fougasse pour l'apéro, alors j'ai sorti ma machine à pain.

\*Cette recette nécessite une machine à pain

**Ingrédients pour 600g de fougasse** : 215g d'eau minérale – 2 1/4 CS d'huile d'olive – 1 1/4cc de sel fin – 360g de farine blanche – 2 1/4cc de levure à pain sèche – 100g d'olives vertes sans noyau (naturelles) – 50g d'olives noires sans noyaux (naturelles).

Dans la cuve de votre machine à pain, placez dans cet ordre : Eau, l'huile, le sel, la farine, la levure et les olives.

Lancez le programme « pâte levée » (environ 1h10).

Lorsque le programme est pratiquement terminé, faites préchauffer votre four à 220°C avec un bol d'eau dedans.

Sur une plaque de four munie de papier cuisson, étalez la pâte de fougasse. Donnez-lui la forme que vous souhaitez.

Enfournez pour 25min.

A déguster tiède ou froide.

---

## 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)

---

## Pita Fraicheur

**Pour 4 sandwichs** : 4 pains pita – 1 tomate – au moins 4 lamelles de concombre – 100g de pita – 4 feuilles de salade – Huile d'olive – Crème de balsamique – Sel – poivre

Ouvrez vos pitas de façon à faire une poche avec.

A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez l'intérieur d'huile d'olive (comme vous feriez avec du beurre pour un jambon/beurre). Salez et poivrez.

Ajoutez la salade, des rondelles de tomates selon la place et le concombre.

coupez la féta dans le sens de la longueur. Ajoutez la dans la pita.

Faites couler un filet de balsamique et vous n'avez plus qu'à dévorer ces petits pains pour un pique-nique ou au bureau pour un déjeuner sur le pouce !

---

## Pains Pita

**Pour 8 pains** : 500g de farine type 55 – 2 sachets de levure déshydratée ou 25g de levure de boulanger fraîche délayée dans 2CS d'eau tiède – 30cl d'eau tiède – 10g de sel – 5g de sucre – 2CS d'huile d'olive (~20g)

Déposez la farine, le sel, le sucre la levure désydratée (si c'est ce que vous utilisez) et mélangez le tout.

Ajoutez la levure dissoute (idem) puis l'eau en mélangeant bien au fur et à mesure puis ajouter l'huile.

Pétrir 4 minutes à vitesse moyenne ou à la main jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse.

Rassemblez la pâte en une boule dans un saladier et couvrir d'un linge. Laisser gonfler à température ambiante (>20°C) pendant 1h30 à 2h, le temps que la pâte double de volume.

Séparez ensuite la pâte en 8 boules et disposez ces pâtons sur une plaque farinée et laisser gonfler à nouveau 30 minutes.

Aplatir les pâtons en galettes d'environ 15cm de diamètre et 5mm d'épaisseur (il est important de ne pas les faire trop fines sinon le gonflement ne se fera pas correctement). Puis laissez reposer ainsi étalé pendant 10 minutes avant d'enfourner le premier.

Faites-les cuire à 240° (vous aurez probablement à effectuer plusieurs fournées en fonction du nombre de pains que vous pourrez placer sur la plaque).

Retirez du four lorsque cela commence à roussir (environ 6 minutes).

Brossez la farine restante lorsque le pain a refroidi.

---

## Brioche maison (sans machine)

**Pour une grosse brioche (ou 4 petites) :** 1 kg de farine – 3 oeufs – 250 g de sucre – 150 g de beurre ramolli – 3 cc de crème fraîche – 25 cl d'eau tiède – 50 g de levure de boulanger (ou 5,5 levure de boulanger déshydratée) – 12 cl de lait tiède – 1 CS d'arôme de vanille – 2 cc de sel fin.

Délayez la levure dans le lait tiède et laissez gonfler pendant une dizaine de minutes.

Versez la farine dans un saladier et creusez une fontaine au centre. Mettez-y le sel, le sucre, la crème fraîche, 2 oeufs entiers, le beurre, la levure diluée, la vanille.

Travaillez la pâte à la main en ajoutant l'eau petit à petit jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Formez une boule de pâte et farinez-la légèrement. Mettez-la dans un plat, couvrez-la d'un linge et laissez gonfler pendant 3 heures dans un endroit chaud.

Beurrez et farinez un moule à cake (ou à brioche ou encore un plat à tarte). Couvrez et laissez à nouveau reposer pendant une heure.

Préchauffez le four 180°C (th.6). Battez l'oeuf restant avec 1 c. à soupe de lait. Badigeonnez toute la surface de la brioche. Enfourez et faites cuire 50 min couverte avec du papier sulfurisé (elle doit sonner creux). Pour qu'elle soit bien dorée, retirez le papier un peu avant la fin de la cuisson.

Sortez du four, démoulez aussitôt et laissez refroidir sur une grille avant

de servir.

---

## Farfalles au thon à la sauce légère

**Pour 3 personnes** : 500g de farfalles cuites – 2 yaourts 0% – 1 citron (zeste et jus) – 280g de thon au naturel égoutté – 2CS de ciboulette congelée – Sel – Poivre.

Faites cuire vos pâtes comme vous avez l'habitude.

Pendant ce temps, égoutté le thon et émiettez-le.

Dans un saladier : videz les 2 yaourts, ajoutez la ciboulette, salez et poivrez légèrement. Zestez le citron et récupérez le jus. Ajoutez-les dans le mélange yaourt.

Une fois vos pâtes cuites et égouttées, ajoutez-les à la sauce. Mélangez. Ajoutez ensuite le thon. Mélangez. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Si vous trouvez les pâtes trop tièdes, passez les couvertes 1min au micro-ondes. Et n'oubliez pas de chauffer vos assiettes avant de servir, vos pâtes resteront chaudes plus longtemps !

---

## Pains de pommes de terre

**Pour 4 boules de pain moyennes** : 900g de pommes de terre à purée – 100g de beurre doux – 1 gousse d'ail – 450g de farine – 4,5cc de levure chimique – 1CS de lait – 2cc de sésame.

Faites cuire 450g de pommes de terre à l'eau pour en faire de la purée. Réservez dans un saladier. Râpez le reste à cru.

Préchauffez votre four à 180°.

Ajoutez à la purée : Ail, beurre, farine, levure et pommes de terre râpées. Mélangez bien le tout pour avoir une pâte homogène.

Sur un plan bien fariné, travaillez la pâte et divisez-la en 4. Posez-les 4 boules sur des plaques couvertes de papier cuisson. Faites-y une croix avec un couteau bien affuté. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez de lait les boules de pâtes et saupoudrez de sésame.

Enfournez pour 20min. Vérifiez la coloration de vos pains et si nécessaire placez de l'aluminium sur le dessus et poursuivez la cuisson 20/30min.

Vous pouvez les déguster tièdes de préférence avec quelque chose de salé comme un fromage ou de la charcuterie.

---

## Pâte Brisée nature

**Pour une tarte de 6/8 personnes** : 250g de farine – 125g de beurre doux – 1 œuf – 1 pincée de sel.

Dans un large saladier (pas trop haut), versez la farine et faites un puits au milieu. Ajoutez l'œuf préalablement battu le beurre mou en morceaux et le sel.

Pétrissez du bout des doigts au début pour agglomérer tous les ingrédients. Malaxez plus amplement avec la paume de votre main jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus à vos mains.

Formez une boule de pâte et laissez au froid pendant au moins une heure emballé dans du film alimentaire.

Abaissez votre pâte farinée avec un rouleau jusqu'à obtenir la largeur équivalente à un moule de 26cm de diamètre. Remplissez votre moule et piquez avec une fourchette la pâte. Faites la cuire à blanc avec des billes de céramique ou des légumes secs à 200° pendant 15min.

Maintenant à vous de garnir de douceurs sucrées ou mélanges salés pour en faire une tarte ou une quiche ! Voici quelques idées :

- [Une tarte de saison](#)
- [Quiche au thon et tomates confites](#)
- [Tarte salée tomates/chèvre](#)

---

## Beurre maison

Vous êtes-vous déjà demandé ce que pouvait donner une crème trop fouettée ? Et bien tout simplement du beurre ! Je voulais savoir si c'était vraiment aussi simple et si le goût était différent. Effectivement c'est simple (le robot fait tout) et le goût est plus frais qu'un beurre industriel... Après libre à vous de le parfumer en version sucrée ou salée.

**Pour une petite motte** : 40cl de crème liquide entière.

Dans un robot muni de fouet, versez la crème froide. Fermez bien votre robot (attention aux projections). Montez la crème en chantilly à vitesse moyenne. Laissez tourner jusqu'à ce que le beurre se dissocie du petit lait.

Égouttez le beurre pendant 30min. Malaxez votre beurre avec du papier cuisson et placez-le dans le récipient de votre choix (si possible qui ferme pour éviter que le beurre prenne les odeurs du frigo).

Vous pouvez agrémenter votre beurre de sel marin ou encore d'un mélange pâte de vanille/vergeoise (terrible à faire fondre dans une crêpe chaude...)

---

## Les crêpes

**Pâte à crêpe sucrée** : 300g de farine tamisée – 6 œufs – 50g de beurre doux fondu – 75cl de lait entier – 15cl de bière blonde – 1 pincée de sel – 1CS de rhum – 3CS de sucre vanillé

Dans une grande jatte, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez en filet le lait froid tout en remuant avec un fouet. Ajoutez le beurre fondu tout en remuant. Les œufs un à un, toujours en fouettant. Terminez par le rhum et la bière. Laissez reposer 1 ou 2 heures pour que la levure contenue dans la bière agisse.

Dans une crêpière (poêle à bords courts), graissez avec un peu de beurre la poêle et versez une petite louche de pâte à crêpe. Répartissez la pâte sur toute la surface de la poêle. Retournez la crêpe quand elle se détache bien par le dessous. (environ 3min par crêpe). Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

**Pâte à crêpe salée** : 200g de farine tamisée – 100g de farine de sarrasin – 6 œufs – 50g de beurre doux fondu – 75cl de lait entier – 15cl de bière blonde – 1 pincée de sel

Dans une grande jatte, mélangez les farines et le sel. Ajoutez en filet le lait froid tout en remuant avec un fouet. Ajoutez le beurre fondu tout en remuant. Les œufs un à un, toujours en fouettant. Terminez par la bière. Laissez reposer 1 ou 2 heures pour que la levure contenue dans la bière agisse.

Dans une crêpière (poêle à bords courts), graissez avec un peu de beurre la poêle et versez une petite louche de pâte à crêpe. Répartissez la pâte sur toute la surface de la poêle. Retournez la crêpe quand elle se détache bien par le dessous. (environ 3min par crêpe). Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

---

## Pâte sablée sucrée

**Pour la pâte** : 150g de farine – 75g de poudre d'amandes – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 2g de sel – 1 œuf

Sur votre plan de travail faites un tas avec la farine. Émiettez le beurre mou en petits cubes avec la farine. Ensuite faites-y un trou. Versez au centre le sel, l'eau et l'œuf. Dissoudre le tout du bout des doigts. Rabattez le reste de la farine et une fois la pâte assez compacte, commencez à pétrir. Une fois la pâte bien homogène, faites-en une boule. Aplatissez la pâte, et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez-la au frais pendant au moins 30min.

---

## 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...

---

## La montagne de gaufres !

250g de farine de blé – 250g de farine de blé complet – 6 œufs – 1L de lait – 10cl d'huile de colza – 3 sachets de sucre vanillé – 1 sachet de levure chimique.

Mettez le tout dans un blender et bien mixez pendant 5min de façon à ce que le mélange soit bien homogène. Il n'y a plus qu'à faire chauffer la pâte dans un appareil à gaufre.

Après on met ce qu'on veut dessus : sucre, caramel, Nutella, chantilly, ...

---

## La pâte à tartiner

Pour les petits ou les grands. Le goûter, 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.