Macarons Chocolat Noir & Zestes de Yuzu

Bon je suis dans une période de produits asiatiques. Des amis sont fans du Japon et viennent mangé à la maison. Alors on se creuse pour leur faire un petit plaisir sucré. J'espère qu'ils ont aimé

Pour 34 macarons (68 coques) : 150g de poudre d'amandes – 150g de sucre glace – 55g de blanc d'œuf (qui sont restés 1 semaines au froid après séparation des jaunes) – 50g de sucre blanc – 55g de blanc d'œuf

Matériel : Plaque de pâtisserie (3) – papier cuisson – Poche à douille (2) – douille lisse n°8 ou 11 – Tamis grille fine – corne – maryse – thermomètre à sucre

Pour la ganache : 150g de chocolat noir – 150g de crème liquide – 4CS de zestes de Yuzu.

Pesez l'ensemble de vos ingrédients. Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce.

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande dans un saladier. Versez ensuite le blanc d'œuf sans mélanger.

Versez les autres blancs d'œufs dans le bol de votre robot et réservez.

Montez les blancs en neige. Quand ils commencent à moussez, ajoutez le sucre blanc en 3 fois. Continuez à fouettez jusqu'à l'obtention d'une meringue qui fait un bec d'oiseau.

Ajoutez-y le mélange amandes/sucre dans la meringue et mélangez à la maryse. Le mélange doit être brillant et pas liquide. Plus il sera liquide, plus ils s'étalera et la coque sera plate. Le mélange doit être assez pâteux et ne pas

s’effondrer quand on le pose sur la plaque. Garnissez une poche avec une douille. Préparez vos plaques avec des feuilles de cuisson. Remplissez la poches et déposez de la pâte sur les plaques. Les coques doivent être en quinconce. Laissez sécher 30min.

Après les 30min, enfournez plaque par plaque dans le four chaud à 180°C pendant 12min. Ouvrez la porte du four rapidement 2 fois pendant ces 12min.

Une fois cuite, sortez la plaque et retirer le papier cuisson tout de suite pour éviter que les coques continuent de cuire sur la plaque chaude. Posez sur votre plan de travail.

Attendez que les coques soient complètement froides avant de les décoller.

Pendant ce temps préparer la ganache. Faites chauffer au bain-marie le chocolat coupé en morceaux. Dans une autre casserole, faites chauffer la crème liquide. Quand elle fait des petites bulles sur les parois, versez-la en plusieurs fois dans le chocolat en remuant. Ajoutez ensuite le yuzu et mélangez pour qu’il soit bien incorporé.

Transvasez la ganache dans un bol, couvrez au contact avec du film alimentaire. Laissez refroidir et placez au froid pour que la ganache soit bien froide.

Quand tout est froid : Décollez les coques et couplez-les. Placez une douille lisse dans une poche et remplissez-la avec la ganache. Garnissez généreusement la 1e coque du couple et reposez l’autre dessus en appuyant légèrement.

Placez tous les macarons formés sur une plaque et laissez reposez 1 journée au frigo.

Voilà… Alors les amis, c’était bon ?

Rillettes (facile) de poulet rôti

Les rillettes de thon c'est sooo 2012 et les rillettes du commerce c'est encore plus has been ! Bon évidemment chacun fait comme il veut ^^ Juste que j'avais envie de changer un peu des rillettes de poissons… J'avais justement un poulet en train de rôtir dans le four ce jour la…

Pour 1 apéro : 150g de St Moret 8% – 2 cuisses de poulet rôti – Sel – Poivre – Jus de citron – Du pain grillé (Miam) – un peu de romarin

Pour le poulet rôti, ce que je fais c'est que je rôtis un poulet fermier entier pour avoir les cuisses et je garde le reste pour un repas sur le pouce le lendemain.

Quand le poulet est encore chaud, dépiottez les cuisses pour ne garder que la chair. Émincez-la assez petit et réservez.

A l'aide d'une fourchette, travaillez le st moret pour qu'il soit plus souple. Ajoutez-y le poulet froid. Salez, poivrez. Ajoutez un peu de jus de citron et de romarin. Mélangez bien.

Tranchez votre pain, et servez (attention gardez-vous en au moins un tranche, ça part trop -trop- vite).

Sauce cive & basilic

C’est l’apéritif et vous arborez fièrement votre bol de tomates cerises. Mais on pourrait évitez la mayonnaise… Même si la recette de mamie est vraiment grandiose. Alors qui est le meilleur ami de la tomate. Le basilic !

1 portion : 1/2 yaourt grec – 1CS de crème fraîche épaisse – 1 cive (la partie verte d’un oignon nouveau) – 8/10 feuilles de basilic – 1CS de jus de citron – 1 pincée de sel.

Émincez la cive (la partie verte d’un oignon nouveau) et le basilic. Réservez.

Dans un bol, mélangez le yaourt avec la crème. Ajoutez la cive et le basilic. Mélangez.

Ajoutez le jus de citron, le sel. Re-mélangez. Réservez au frais avant de servir.

Cette sauce fonctionne aussi avec des champignons crus, des endives…

Sauce apéritive au saté

Apportez une touche asiatique à votre assortiment de crudités. L’heure de l’apéro est un moment idéal pour faire des tests. Une classique petite sauce au yaourt peut devenir un voyage lointain en fonction de ce qu’on y met dedans !

1 portion : 1/2 yaourt grec – 1CS de crème fraîche épaisse – 3cc de saté en poudre – 1 pincée de sel.

Attention, vous êtes prêt, ça va aller TRÈS vite !

Dans un bol, mélangez tous les éléments ensemble ! Rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Pour encore plus de peps, vous pouvez aussi ajouter un peu de jus de citron (ça améliorera en plus la conservation de votre sauce).

Voilà c'est fini, il ne reste plus qu'à trouver des crudités pour aller avec

Cake comté, tomates séchées et romarin

Pratique, simple. Le cake est un star quand il s'agit de manger sur le pouce. Encore mieux, on y met ce que l'on veut ;-)J'avais cette fois-ci envie de soleil à défaut d'en avoir dehors. Alors du romarin et des tomates séchées s'imposaient !

Pour 24 mini cakes : 250g de farine – 250g de comté – 5/7 tomates séchées – 4 œufs – 1,5 sachet de levure chimique – 10cl d'huile d'avocat – 10cl de lait – du romarin – poivre/sel.

Préchauffez votre four à 160°C.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Réservez.

Râpez votre compté et réservez-le. Coupez les tomates en petits morceaux. Réservez-les.

Dans un grand saladier, battez les œufs en omelette. ajoutez-y l'huile. Battez de nouveau.

Ajoutez à ce mélange la farine. Mélangez bien. Délayez le mélange avec le lait. Versez le fromage et les tomates dans le mélange, ainsi que 2CS de romarin émincé. Salez, poivrez. Incorporez-les à l'aide d'un maryse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Garnissez vos moules (au besoin, complétés par du papier cuisson ou des caissettes en papier) au 2/3 de la hauteur. Placez un peu de romarin sur le dessus.

Enfournez dans votre four chaud pour 50min. Vérifiez la cuisson avec un pic (il doit ressortir propre).

Laissez refroidir complètement sur un grille.

Vous pouvez les mangez accompagnés d'un salade verte bien assaisonnée ou placez-les dans votre lunchbox.

Roulé de veau et petits légumes

Des fois les gens s'invitent chez toi… Parce qu'on cuisine bien ou qu'ils aiment venir chez toi… Mais des fois c'est la page blanche « Qu'est-ce que je vais faire à manger ? ». C'était le cas pour moi dimanche dernier pour la 1e fois en au moins 7 ans ! Voilà la recette qui m'a sauvé composée au gré des allées du marché !

Pour 5 personnes : 5 escalopes de veau – 1 boule de mozzarella – 5 grandes feuilles de basilic – 10 à 12 tranches de pancetta – 200g de petits pois surgelés – 2 bottes d'asperges vertes – 150g de pâtes fraiches – 3CS de crème épaisse – Sel/poivre.

Dans un premier temps préparez vos asperges. Cassez les bouts trop filandreux et réservez-les.

A l'aide d'un casserole large, aplatissez chacune de vos escalopes dans du papier film.

Sur chaque escalope, posez 2 tranches de pancetta. Elles doivent recouvrir la surface de l'escalope. Placez une tranche de mozzarella sur la pancetta. Puis une feuille de basilic.

Roulez votre escalope et bloquez-la avec des pics en bois. Répétez l'opération avec toutes les escalopes et réservez-les.

Faites chauffez une large poele avec un filet d'huile d'olive. Quand l'huile est chaude, posez vos escalopes roulées. Faites les dorer sur toutes les faces et mettez un couvercle. laissez cuire 5/7min à feu moyen.

Dans une marmite, faites chauffer un grand volume d'eau salé. A l'ébullition, plongez-y les asperges et laissez cuire 2/3min. Ajoutez les petits pois. Laissez cuire encore 5min.

Pendant ce temps coupez vos pâtes fraîches de façon aléatoire. Plongez alors dans la marmite et laissez cuire 3min.

Égouttez le tout en gardant un peu d'eau de cuisson.
Replacez les légumes dans la marmite et gardez au chaud.

Hors feu, ajoutez la crème aux escalopes pour faire une sauce onctueuse.

Préchauffez vos assiettes avant de servir. Placez un roulé de veau, des légumes et recouvrez avec la sauce.

Bon appétit !

Muffin Banane/Cannelle

Il vous manque une idée pour mettre dans le cartable de vos enfants (ou de votre mari) ? Pas de souci avec ce petit cake qu'on peut emporter partout .

Pour 12 muffins : 125g de farine – 1 1/2cc de levure – 1/4 de bicarbonate de soude – 75g de beurre demi-sel fondu – 75g de cassonade – 2 œufs battus – 1 banane bien mûre – 1CS de cannelle moulue
Mélangez vos éléments secs dans un saladier (farine, levure, bicarbonate, sucre, cannelle). Dans un autre saladier préparez les autres éléments : Beurre fondu, œufs et purée de banane. Assemblez ensuite les 2 mélanges et fouettez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Garnissez votre moule à muffins lui-même garni de caissettes en papier.

Faites cuire 25min à 160°C puis laissez refroidir 15min dans le moule puis démoulés sur une grille.

Saint Honoré

Je vous présente le gâteau d'anniversaire de ma moitié pour l'année 2013. Il fallait combiner son amour pour les chouquettes, la crème vanille, le caramel… Ma foi, facile ! Le Saint Honoré rempli parfaitement cette combinaison. On relève ses manches et on s'y met !

Pour un Saint Honoré de 8 personnes : 1 rouleau de pâte feuilletée – 700g de crème pâtissière à la vanille – 700g de pâte à choux – 30cl de crème liquide entière montée en chantilly – 100g de sucre – 30g d'eau

Sur une plaque, déroulez votre pâte feuilletée et piquez-la. Réservez.

Préparez votre crème pâtissière. Réservez-la au froid, filmez au contact dans un plat type moule à tarte. La crème étalée refroidira plus vite.

Préparez maintenant vos choux : 25 cl d'eau – 80 g de beurre -4 œufs – 150 g de farine – un pincée de sel

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, et le beurre coupé en petits morceaux. Hors feu, ajoutez la farine en une seule fois. A l'aide d'une cuillère en bois, mélangez jusqu'à ce que le mélange se décolle tout seul de la paroi et forme une boule autour de la cuillère.

Ajoutez vos œufs 1 à 1 en mélangeant à chaque fois.

Garnissez une poche munie d'une douille lisse de diamètre 10.

Sur la pâte feuilletée, faites un cercle de pâte à choux sur le bord de la pâte feuilletée.

Enfournez dans un four préchauffé à 210° pendant 20/25min. Sortez et placez sur une grille pour refroidir.

Sur des plaques couvertes de papier cuisson, formez des boules de pâtes bien écartées. Notez que la pâte va doubler de volume.

Préchauffez votre four à 200°C. Enfournez alors les choux pour 15min. Baissez ensuite la température à 180°C et laissez encore 10min. N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la cuisson !

Sortez les choux et laissez-les refroidir sur une grille.

Montage

Placez le récipient qui servira à faire la chantilly au froid. Elle prendra mieux et plus vite !

Garnissez les choux, à l'aide d'une poche avec douille lisse et fine, avec la crème pâtissière et réservez sur la grille.

Faites un caramel : 100g de sucre blanc et 30g d'eau. Faites chauffez et stoppez quand le mélange devient couleur noisette.

Attention il faut allez assez vite, sinon le caramel durcit ! Trempez chaque chou garni rapidement dans le caramel et collez-le sur le cercle de chou (sur la pâte feuilletée). Continuez jusqu'à formez une couronne. Placez 4/5 choux au centre.

Remplissez de crème pâtissière l'intérieur de la couronne ; toujours à l'aide d'une poche mais munie d'une douille lisse plus large. Réservez au frais.

Dans un saladier très froid. Montez la crème en la fouettant et quand elle est bien montée, ajoutez le sucre. Attention de ne pas trop battre la crème ou vous aurez du beurre !

Munissez-vous d'une nouvelle poche, avec cette fois-ci une douille en étoile assez large. Et de nouveau, garnissez l'intérieur de la couronne.

Terminez en saupoudrant de sucre glace.

Attention, risque de devenir accro

Crème pâtissière vanille

Pour 200g : 1 œuf – 1/4 de litre de lait entier de préférence – 50 g de sucre – 35 g de farine – 1 CS d'extrait de vanille.

Dans un saladier, battez l'œuf avec le sucre jusqu'à obtention d'une crème. Ajoutez ensuite la farine d'un coup et continuez

de fouetter.
Ensuite faites chauffer votre lait avec la vanille. Pour corser le goût, vous pouvez ajouter en plus de l'extrait, une gousse de vanille coupée en 2. Laissez chauffer à feu doux 5/10min pour que la vanille s'infuse.

Versez alors le lait en remuant votre mélange œuf/sucre/farine. Replacez ce mélange dans la casserole et replacez sur feu doux. Mélangez au moins 2min pour que la crème épaississe.

Retirez du feu, laissez refroidir et placez ensuite au froid.

Gyosas

Aaah les gyosas ! Raviolis japonais mi-frits mi- vapeur. A la maison, on adore ça. Pour commencer un repas c'est juste parfait. Pas si technique que ça en à l'air, il faut surtout avoir les bons outils !

Pour 30 gyosas : 350g de porc haché – 90g de chou chinois – 2 oignons verts – 1cc de gingembre frais râpé – 1 œuf – 1CS de sauce soja – 2cc de mirin – 2cc de saké – 30 feuilles à gyosa (type wontons) – 2cc d'huile végétale – Pour la sauce : 2CS de sauce soja – 2CS de vinaigre de riz.

Émincez le chou, les oignons. Réservez-les dans un saladier. Si votre viande n'est pas haché, hachez-la avant et ajoutez-la dans le saladier. Mélangez bien. Ajoutez ensuite la sauce soja, le mirin, le saké.. Malaxez bien.

Répartissez la farce dans chaque feuille à gyosa. 1 cuillère à café par gyosa suffit. Personnellement j'ai utilisé une mini-presse à chausson* pour fermer les gyosas.

Faites chauffer l’huile dans une sauteuse. Faites frire 5min, puis ajoutez 125ml d’eau, fermez avec un couvercle et laissez cuire 10min supplémentaires.

A servir tout de suite accompagner du mélange sauce soja et vinaigre de riz.

_____

*

Porc à l’indonésienne

Pour cette recette, on change un peu du Vietnam, Chine ou Thaï. Direction l’Indonésie ! Un plat qui plaira aux grands comme aux petits avec son côté sucré salé. Inutile de se creuser trop longtemps la tête pour trouver une idée d’accompagnement. Le riz blanc est simple et parfait. Autant jouer la dessus en choisissant un riz long parfumé.

Pour 4 personnes : 500g de filet de porc – 2CS de farine tout usage – 1CS de sauce soja – 1/2cc de gingembre moulu – 3CS d’huile végétale – 1 oignon – 3 gousses d’ail – 5cm (1 pouce) de gingembre frais – 125ml de sauce soja sucré (kecap manis) – 1cc de piment moulu (genre piment de cayenne ou espelette) – 1CS de jus de citron.

Coupez la viande en cube et réservez.

Dans un saladier, mélangez ensemble la sauce soja, la farine et le gingembre moulu. Ajoutez-y la viande. Mélangez. Couvrez

de papier film et laissez mariner au frais pendant 30min.

Émincez votre oignon, les gousses d'ail très fin et réservez. Râpez votre gingembre épluché et réservez.

Dans un wok, faites chauffez l'huile végétale. Faites-y dorer l'oignon, l'ail, le gingembre et le piment. Ajoutez le porc et toujours à feu vif, faites colorez la viande. (un wok s'utilise toujours à feu vif). Après 5min, ajoutez le jus de citron et la sauce sucrée. Laissez cuire encore 10min.

Servir chaud avec un bol de riz blanc parfumé. A vos baguettes !

Dim Sum au porc

Pour continuer sur le thème asiatique, voici des bouchées au porc que l'on rencontre souvent chez les traiteurs (de plus ou moins bonne qualité d'ailleurs). La marche à suivre est assez simple. On aurait donc tort de se priver de les réaliser soi-même !

Pour 30 Dim sum : 500g de viande de porc hachée – 100g de châtaignes d'eau – 2CS de sauce soja claire – 1CS de vinaigre de riz – 1cc d'huile de sésame – 2 oignons verts – 2CS de gingembre frais – 30 feuilles de pâtes wontons – De la sauce soja

Dans un 1er temps, préparez tous les éléments sur votre plan de travail : Si votre viande n'est pas hachée, hachez-la et réservez.

Hachez les châtaignes d'eau et réservez.

Faites de même pour les oignons et le gingembre.

Dans un saladier, mélangez à la main la viande avec les oignons, les châtaignes et le gingembre. Ajoutez ensuite le vinaigre de riz, l'huile de sésame, la sauce soja claire. Mélangez de nouveau.

Préparez votre cuiseur vapeur. Dans chaque panier, placez une feuille de papier cuisson (cela évitera que ça colle).

Placez sur chaque carrés de pâtes une cuillère à café de farce. Rabattez les côtés sans fermer le dessus. Placez la bouchée dans le panier du cuiseur vapeur. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la farce et des carrés de pâte wontons.

Faites cuire 15min à la vapeur et servez de suite avec de la sauce soja.

Potage Thaï au poulet (TOM KAI GAI)

A l'occasion de l'anniversaire de mon amoureux, grand fan de cuisine asiatique j'ai décidé de faire un repas consacré à ça. Ici, on retrouve les saveur Thaïlandaise avec la citronnelle, le lait de coco. Un plat à déguster autant en entrée qu'en plat principal avec du riz blanc…

Pour 8 personnes : 10cm de gingembre frais – 4 blanc de citronnelle – 160cl de lait de coco – 4 piments rouge coupés en 2 – 2 citrons verts – 600g de blanc de poulet – 6CS de sauce de poisson – 2CS de coriandre fraîche

Épluchez et coupez le gingembre en julienne. Réservez.

Coupez en fines rondelles la citronnelle. Réservez.

Zestez les citrons. Récupérez leur jus.

Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait de coco avec le gingembre, les piments rouges, les zestes et la citronnelle.

Pendant ce temps, coupez le poulet en morceaux (l'équivalent d'une bouchée). Ajoutez le poulet au lait de coco et ajoutez la sauce de poisson et le jus de citron. Laissez cuire encore 10min pour que le poulet cuisse et soit moelleux.

Servez chaud dans des bols et parsemez de coriandre fraiche. Vous pouvez aussi arrosez d'un filet de citron vert supplémentaire.

Cupcake pépites choco et pralinoise

Pour mon anniversaire, je voulais que mes invités repartent avec un petit quelque chose. Quelque chose qui ferait que la soirée continue même une fois rentré à la maison. Comme les cupcakes sont devenus un peu ma marque de fabrication, je me suis rendue à l'évidence ! Oui mais je les fais à quoi les cupcakes ?

Pour 12 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 150g de sucre brun – 175g de farine grise (ou complète) – 3 œufs – 1CS d'extrait de vanille – 2cc de levure chimique – 100g de pépites de chocolat.

Pour la couverture : 100g de pralinoise – 50g de lait concentré sucré – 100g de crème fraîche épaisse à 40% – 50g de

sucre glace.

Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez l'extrait de vanille. Fouettez. Et terminez par les pépites de chocolat.

Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20°.

Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Préparation du toping :

Faites fondre au bain-marie la pralinoise en morceaux avec le lait concentré sucré. Réservez à température.

Mélangez le sucre glace à votre crème épaisse. Ajoutez ensuite à votre crème la pralinoise fondue et mélangez bien. Réservez au frais pour que le toping se raffermisse.

Montage :

Placez une douille étoilée sur une poche. Garnissez votre poche avec la crème pralinoise. Couvrez chaque cupcake avec cette crème. Pour terminez la décoration, utilisez de la pâte à sucre pour réaliser une petite figurine. Ici c'est un chapeau steampunk qui était le thème de mon anniversaire !

Spaghettis à la bolognaise

Voilà un grand classique qu'on ne présente plus. Simple et assez rapide pour garantir à votre tablée d'être repus après avoir fini son assiette. Recette que j'ai refait il n'y a pas longtemps pour nourrir mon petit frère en pleine croissance !

Pour 4 personnes : 300g de spaghettis au blé complet (cru) – 4 steak haché 5%MG ou 400g de viande haché à 5% – 40cl de coulis de tomate – 1 gros oignon – 1CS d'huile d'olive – 3 feuilles de laurier – quelques branches de thym citron – 1CS d'origan séché – 1cc de cannelle – 1/2cc de piment d'espelette – Sel et poivre – 3 bouillons cube de volaille – 1 gousse d'ail.

Pelez et émincez votre oignon et réservez.

Dans une grande sauteuse (poêle à grand rebords). Faites chauffez l'huile avec l'origan, le piment, la cannelle et l'ail écrasé. Faites-y revenir votre oignon. Quand l'oignon commence à caraméliser, ajoutez la viande hachée. A mi-cuisson de la viande, versez le coulis de tomates et remuez bien pour mélanger les parfums. Salez et poivrez. Ajoutez les feuilles laurier et le thym citron. Couvrez la sauteuse et laissez mijoter à feu un peu plus que doux pendant 10min.

Pendant ce temps là, dans un fait-tout, faites cuire vos spaghettis. Remplissez d'eau et ajoutez-y un 3 bouillons cube de volaille. Quand l'eau bout, faites cuire vos pâtes al dente. Égouttez-les a peine et replacez dans le fait-tout en ajoutant de l'huile d'olive et remuez.

Pour le dressage deux options :

– Versez votre sauce (en enlevant les feuilles de laurier) dans le fait-tout où il y a les pâtes et mélangez bien.

Vérifiez l’assaisonnement. Servez.

– Dressez directement dans l’assiette. Placez vos spaghettis dans une assiette (pas trop plate) puis versez par dessus la sauce bolognaise (dont vous aurez vérifié l’assaisonnement).

De toute façon, terminez en mettant une petite tête de basilic sur le dessus de vos pâtes !

Muffins lardons fromage

Mini, maxi, à l’apéro ou dans se lunch box, le muffin est toujours un atout. A décliner selon ses envies, ici on travaille un basique avec une version fromage/lardons.

Pour 6 muffins ou 18 mini-muffins : 100g de farine – 1/2 sachet de levure chimique – 2 œufs – 1 yaourt grec nature – 3 CS d’huile d’olive – 100g de lardons fumés – 75g de fromage râpé – Sel et poivre.

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez votre farine et votre levure (elle sera mieux répartie dans vos muffins).

Dans un saladier (ou le bol de votre robot), battez vos œufs en omelette en salant et poivrant (attention, les lardons sont salés). Tout en continuant de battre, ajoutez le yaourt et l’huile. Terminez par la farine/levure tamisée. Quand la pâte est devenue bien homogène et lisse. Ajoutez vos lardons crus et le fromage râpé. De nouveau, mélangez.

Garnissez vos plaques à muffins beurrés aux 2/3 de leur hauteur avec votre pâte. Enfournez et laissez cuire 20min. Ils doivent être bien bombés et le dessus doit être joliment doré.

A servir chaud, tiède ou froid, toutes les températures conviennent !

Cannelés chorizo cheddar (blanc)

Les cannelés c'est toujours bon. Mais pourquoi ne pas tenter cette fois-ci une version salée pour l'apéritif. Même si la préparation peut parfois être délicate, le résultat est vraiment très sympa !

Pour 30 mini-cannelés : 100g de chorizo – 100g de cheddar blanc – 50cl de lait entier – 60g de beurre doux – 1 œuf + 1 jaune – 100g de farine – Sel et poivre

Préchauffez votre four à 260°C (th 7/8)

Dans une casserole, versez votre lait et votre beurre (coupé en morceau) et laissez presque bouillir. Réservez au chaud.

Pendant ce temps, dans un saladier, battez votre œuf et votre jaune en ajoutant un peu de sel et de poivre. Ajoutez-y la farine tamisée. Versez à travers un tamis, le lait chaud tout en remuant votre pâte (un peu comme pour faire une crème anglaise). Si vous avez des grumeaux, n'hésitez pas à passer la préparation au mixer plongeant. La pâte doit être parfaitement lisse. Réservez.

Râpez votre cheddar bien froid. Coupez votre chorizo en petits morceaux. Ajoutez-les ensuite à votre pâte puis mélangez bien.

Beurrez vos moules à mini-cannelés (même s'ils sont en

silicone). Versez la pâte au 2/3 de la hauteur.

Enfournez les moules pendant 10min à 260° puis continuez la cuisson à 200° pendant 1h. La première cuisson va crouter l'extérieur du cannelé et la cuisson longue fera un intérieur fondant.

Sortez le moule du four, laissez complètement refroidir avant de démouler.

A servez à l'apéritif.

Feuilletés à la saucisse

Le must de mes apéros et je crois la recette la plus simpliste du monde. Mais quel succès ! Je n'en reviens toujours pas. Finalement, ce n'est pas toujours nécessaire de se compliquer la vie quand on a des invités … La simplicité fait souvent merveille !

Pour 50 feuilletés : 10 saucisses type knacki (vérifiez qu'il y ait au moins 80% de viande dedans) – un rouleau de pâte feuilletée Marie (c'est celle qui contient le moins de choses artificiels. Mais les pâtons bio ont plus d'ingrédients que cette marque…).

Préchauffez votre four à 210°C.

Pendant ce temps là, coupez chaque knacki en 5. Réservez.

Déroulez votre pâte feuilletée (attention elle ne doit pas être trop froide, sinon elle va casser). Faites des bandes avec votre couteau d'un peu moins que la largeur de chaque morceau de knacki.

Enroulez votre morceau de knacki de pâte (un tour suffit) et coupez le surplus. Posez sur du papier cuisson. Recommencez l'opération jusqu'à ne plus avoir ni de pâte ni de knacki. Ne serrez pas trop vos knackis sur la plaque, la pâte feuilletée gonfle à la cuisson, les feuilletés colleraient ensemble.

Faites cuir entre 20 et 25min. Servez chaud ou tiède. Si vos invités tardent trop, vous pouvez les repasser au four pour les réchauffer. SURTOUT pas de micro-ondes, vos feuilletés devraient tous mous…

Vous pouvez aussi faire des variantes, en utilisant des saucisses différentes : chipolatas et merguez (attention au surplus de gras), morteau, saucisses aux herbes, …

Sablés curry ciboulette

Quand je fais un apéritif dinatoire, j'aime bien avoir des choses à tremper dans des sauces ou des crèmes diverses… J'aime aussi quand c'est relevé et que ce n'est pas juste un cracker nature ou des légumes crus. Voici donc une recette de sablés qui emmène loin de par ses épices et aussi de la fraicheur avec ses herbes !

Pour la pâte : 225g de farine – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 10g de sel – 1 œuf – 2CS de poudre de curry – 1 bouquet de ciboulette ciselée.

Mélangez la farine et le curry. 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, ajoutez la ciboulette et 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.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte froide pour qu'elle fasse 2/3min d'épaisseur. Avec un emporte pièce de petite taille, faites des cercles et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfournez pendant 15min environ. Après cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Hamburger light

On est souvent tiraillé entre manger un bon burger ou garder la ligne. Et bien, il est possible de concilier les 2 avec cette version de burger plus légère que l'originale sans pour autant que ce soit sans goût. Alors à vos poêles et fours pour déguster cette version allégée !

pour 4 burgers : 4 petits pains burger bistrot – 4 steaks hachés à 5% de MG – 2 tomates – 4 cornichons à la russe – 1 oignon – 8 feuilles de salade – 1 boule de mozzarella – 80g de fromage blanc à 0% de MG – 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne – quelques brins de ciboulette

Coupez les pains en 2 horizontalement. Faites-les dorer sous un grill quelques minutes. Réservez.

Lavez les tomates et coupez-les en fines rondelles. Lavez les feuilles de salade. Réservez.

Pelez l'oignon et émincez-le. Faites-les caraméliser dans un peu d'huile d'olive. Le goût sera moins fort en bouche.

Coupez la boule de mozzarella en lamelles. Coupez les cornichons en rondelles.

Dans une poêle antiadhésive, faites saisir les steaks de chaque côté. (la fin de la cuisson se fera au four)

Pendant ce temps, préparez la sauce : Lavez les brins de ciboulette et ciselez-les. Dans un bol, mélangez le fromage blanc avec la moutarde et la ciboulette.
Montez les hamburgers :

Recouvrez 4 demi-pains de sauce, puis déposez un steak, une rondelle de mozzarella, des rondelles de tomates, de cornichons et les oignons, refermez les hamburgers avec les 4 demi-pains restants.

Enfournez dans un four préchauffer à 200°C quelques minutes pour que la mozzarella soit fondante et le steak saignant. Sortez du four. Enfin, ajoutez une feuille de salade et refermez à nouveau les hamburgers avec les 4 demi-pains restants.

Servez sans attendre !

Briochettes à la cannelle

Pour une vingtaine de brioches : 1 boule de pâte à brioche maison – de la cannelle en poudre – 1 litre de lait – 100 g de farine – 200 g se sucre – 4 jaunes d’oeuf – 1CS de pâte de vanille.

Préparez d’abord la pâte à brioche. Elle doit gonfler pendant un certain temps.

Pendant ce temps, réalisez une crème pâtissière. Battez les jaunes d’oeuf avec le sucre jusqu’à que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite la farine et mélangez bien. Rajoutez 1/2 verre de lait pour que le mélange soit plus liquide.

Mettez à chauffer le lait. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3-4 min) rajoutez je mélange oeufs/farine/sucre/lait.
Ajouter votre pâte de vanille. Mélangez au fouet jusqu’à ébullition.

A ce moment là, votre crème sera déjà bien épaisse et vous pouvez arrêter la cuisson. Ajoutez hors feu de la poudre de cannelle jusqu’à ce que la crème soit à votre gout. Couvrez avec du film alimentaire pour qu’il n’y ait pas de « peau » qui se forme au fur et à mesure que la crème refroidit. Laissez à température ambiante.

Quand la pâte à brioche est bien montée (doublée de volume). Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre brioche sur un plan de travail fariné. Ne pas la faire trop fine (~2cm). Dans ce rectangle de pâte, répartissez de la crème à la cannelle en laissant une marge d’environ 3cm de chaque côté (sinon ça déborde). Puis roulez votre pâte sur elle-même.

Préparez une plaque avec du papier cuisson. Coupez des tranches de 2cm du rouleau de brioche et posez à plat sur la plaque de cuisson. Attention à bien espacer les roulés parce que ça gonfle.

Enfournez ensuite pour 45min environ (selon votre four).

Laissez refroidir avant de manger !