

Cupcake choco-café

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi-sel mou – 125g de sucre en poudre – 2 œufs – 150g de farine – 1,5cc de levure chimique – 2cc de café soluble – 1cc d'eau bouillante – 50g de chocolat noir haché.

Pour le topping : 100g de chocolat noir – 2CS de Kalua – 50g de beurre doux – 75g de sucre glace – 1cc d'extrait de café – copeaux de chocolat blanc.

Préchauffez votre four à 180°C. Garnissez votre moule à muffins avec les caissettes de papier.

Dans un grand saladier, battez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure. La texture doit être crémeuse et lisse. Ajoutez le chocolat haché. Mélangez à la cuillère.

Garnissez vos moules et enfournez pendant 20min.

Pendant ce temps, préparez le topping. Faites fondre le chocolat, le beurre et le kalua dans une casserole.

Hors feu, ajoutez l'extrait de café puis le sucre glace. Réservez.

Quand les cupcakes sont cuits, laissez refroidir sur une grille. Quand ils sont froids, trempez les dessus des cupcakes dans le topping tiède pour que cela couvre bien le dessus. Terminez avec des copeaux de chocolat blanc. Réservez au froid.

A servir au moment du gouter avec un bon espresso ou tout simplement à la fin du repas ☐

Fruits du verger rôtis au beurre et à la vanille

Pour 4 personnes : 4 pommes type gala – 3 poires Williams – 2 gousses de vanille – 75g de beurre – 100g de sucre de canne – 20cl d'eau – La glace de votre choix (ici yaourt maison).

Lavez tous vos fruits. Préchauffez votre four à 200°C.

Dans une plat à gratin, disposez le beurre. Coupez vos fruits en morceaux (retirer le cœur). Ajoutez-les dans le plats à gratin. Versez l'eau.

Saupoudrez avec le sucre. Coupez vos gousses de vanille en deux et disposez-les parmi les fruits.

Enfournez le plat au milieu du four pendant 20min environ.

Dans un 4 jolis bols ou verres, garnissez avec vos fruits rôtis, ajoutez une boule de glace et la sauce des fruits.

Voilà une façon relativement légère de terminer un repas !

Soufflés au chocolat noir

Pour 4 soufflés : 50g de beurre – 1CS de farine – 200g de chocolat noir – 2 jaunes d'œufs – 4 blancs d'œufs – 55g de sucre en poudre – sucre en poudre pour les moules

Préchauffez votre four à 200°C (ou 220°C si vous avez un four à gaz).

Graissez vos 4 moules avec du beurre fondu avec un pinceau (toujours du haut vers le bas). Chemisez avec du sucre en

poudre. Tapez vos moules pour retirer le trop de sucre et placez au froid pendant le reste de la recette.

Faites fondre le chocolat comme vous le faites d'habitude (ici au bain-marie).

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine en remuant 2min. Il faut que le mélange épaississe.

Hors du feu, ajoutez le chocolat fondu puis les jaunes d'œufs. Réservez dans un saladier.

Montez les blancs en neige fermes en incorporant au fur et à mesure le sucre. Incorporez les blancs en plusieurs fois au mélange de chocolat.

Répartissez dans vos moules froids. Faites cuire pendant 15min voire un peu plus pour qu'ils montent bien. Servez de suite.

Pour la déco, saupoudrez de sucre glace.

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
-

Soufflés de pommes de terre

Pour 4 personnes : 350g de pommes de terre à purée – 2CS de farine – 60g de beurre doux – 180ml de lait entier (ou demi-écrémé) – 3 œufs – 90g d'emmental râpé – 1CS de ciboulette ciselée

Faites de vos pommes de terre, pelées et coupées, une purée et réservez dans un saladier.

Préchauffez votre four à 200°C (ou 220° pour un four à gaz).

Séparez les jaunes des blancs d'œufs et réservez chacun.

Graissez à l'aide de beurre fondu vos moules (environ 180ml) avec un pinceau (toujours du bas vers le haut sans y laisser des traces de doigts). Chemisez avec la farine en tapant pour retirer l'excédent de farine. Placez sur une plaque de cuisson au frais pendant le reste de la recette.

Faites fondre votre beurre dans une casserole et ajoutez la farine d'un coup tout en remuant. Laissez cuire jusqu'à

épaississement. Versez doucement le lait sans arrêter de remuer et amenez à ébullition pour que le mélange épaisse. Hors du feu, ajoutez les jaunes, le fromage, la purée et la ciboulette. Mélangez bien pour avoir quelque chose d'homogène. Réservez.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez en plusieurs fois le mélange purée.

Avec une cuillère, répartissez le mélange dans les moules froids. Faites cuire pendant 20min (voire 22min pour un four à gaz) au milieu du four jusqu'à ce que le mélange ait bien monté et doré. Attention, évitez d'ouvrir le four pendant la cuisson.

Servez aussitôt avec une belle salade verte assaisonnée ou encore une pièce de viande rouge. Un petit Merlot de 2007 sera parfait pour accompagner le tout, surtout si vous servez de la viande. Attention avec modération le vin ☐

Béchamel express

Pour un gratin de 4 personnes : 50cl de lait demi-écrémé (ou écrémé) – 50g de maïzéna – Sel – Poivre – Noix de muscade

Dans un peu du lait froid, délayez la maïzena. Dans une casserole, faites chauffer l'autre partie du lait. Quand le lait est chaud, ajoutez la maïzena délayée et remuez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaisse.

Hors feu, ajoutez sel, poivre et noix de muscade à votre convenance.

Il ne reste plus qu'à trouver dans quel gratin ou préparation vous allez l'utiliser !

Mousse de spéculoos au siphon

Pour 4 verrines gourmandes (ou 6 verrines moins grandes) :
20cl de crème fraîche liquide à 30% – 2CS (voire 3) de pâte de spéculoos – 2 feuilles de gélatines – 2 blancs d'œufs – 3CS de sucre glace – 8 spéculoos.

Dans un bol d'eau froide, faites ramollir la gélatine. Placez votre siphon vide et ouvert dans le réfrigérateur.

Dans une casserole, faites fondre gentilleement la pâte de spéculoos dans la crème liquide. Quand la pâte et la crème forment un mélange homogène, faites-y fondre la gélatine ramollie. Laissez tiédir à température ambiante.

Mélangez les blancs d'œufs à la crème tiédie. Remplissez le siphon à un peu plus que les 2/3 (il faut de la place pour le gaz). Ajoutez 2 capsules de gaz. Secouez et laissez au moins 24h au froid tête en bas.

Dans 4 verrines de votre choix, écrasez finement 1 spéculoos par verre et recouvrez-en le fond. Secouez le siphon (faites un petit test avant dans un verre... On ne sait jamais).

Remplissez chaque verrines avec la mousse. Puis écrasez (plus grossièrement) 1 spéculoos sur le dessus de chaque portion.

Vous pouvez servir si vous avez atteint la table avant d'avoir tout manger ! Et puis avec un peu de chance, il restera du rab' dans le siphon !!

Compote de pommes

Pour 500g de compote : 700g de pommes (coupées, épluchées) – 6CS de bon miel doux (A éviter les miels trop forts comme celui de châtaigner) – 30cl d'eau minérale (ou filtrée) – 1 jus de citron – 1CS d'extrait de vanille.

Dans une sauteuse mettre l'eau, le jus de citron, le miel et la vanille. Epluchez vos pommes et coupez-les en morceaux grossiers. Placez-les de suite dans la sauteuse (le citron évitera qu'elles noircissent).

Mettre sur un feu fort couvert. Une fois que l'ébullition commence, baissez sur feu doux et retirez le couvercle. Laissez cuire environ 30min.

Mixez votre compote (ou laissez en morceaux si vous préférez).

A dégustez seule, avec un fromage blanc ou à mettre dans un fond de tarte aux pommes !

Cupcake de la St Valentin

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre 1/2 sel mou – 150g de cassonade – 2 œufs – 100g de farine – 1cc et 1/2 de levure chimique – 50g de cacao amer – 12 caissettes en papier – 250g de framboises surgelées – 1/2 jus de citron et 2CS de sucre pour confiture.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule à muffin. Préchauffez votre four à 180°C.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : Farine, sucre, cacao et levure. A l'aide d'un batteur électrique ajoutez les

œufs (un à un) puis le beurre.

Vous devez obtenir une crème onctueuse. Répartissez la pâte dans vos caissettes. Enfourez pour 20min de cuisson.

Une fois cuit, laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps préparez la confiture de framboises maison : dans une casserole, placez les framboises, le jus de citron et le sucre. Laissez cuire 2min après le début de ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir.

Quand les cupcakes sont froids, faites-y un petit trou dans le centre avec un couteau d'office pour y placer la confiture maison de framboises. Replacez sur la grille.

Pour la déco : de la pâte à sucre (ou d'amande) rouge – bleu ciel (ou blanc) – un petit emporte pièce en forme de cœur.

Avec un cercle (ou un verre) faites un rond de pâte à sucre rouge aplatie du diamètre du cupcake et posez-le dessus.

Abaissez la pâte blanche et avec l'emporte pièce en forme de cœur, faites-y la forme et posez la sur le cupcake où il y a déjà la pâte à sucre rouge. Vous pouvez ajoutez pour la déco un wrap en papier (cf la photo) ou un joli ruban rouge !



Soupe de betteraves

Ingrédients pour 4 personnes : 500g de betteraves – 2 petites pommes de terre cuites (facultatif) – 75cl de bouillon de volaille chaud – 10cl de crème fraîche – sel – poivre – piment d'espelette

Découpez vos betteraves en gros morceaux et placez les dans votre blender.

Ajoutez 50cl de bouillon chaud. Mixez. Ajoutez la crème et une pointe de couteau de piment. Mixez.

Goutez et rectifiez l'assaisonnement. Si la consistance de la soupe vous convient, servez.

Si c'est trop liquide ajoutez les pommes de terre en morceaux.

Si c'est trop épais, ajoutez un peu de bouillon jusqu'à ce que l'épaisseur de la soupe vous convienne.

Servez dans des grands bols avec des tranches de pain grillés.

Rapide et délicieux pour se réchauffer !

Macarons bleus à la myrtilles et à la rose

Pour environ 60/70 coques (soit 30/35 macarons) : 110g de poudre d'amandes – 225g de sucre glace – 120g de blanc d'oeufs (soit environ 4 oeufs moyens) – 50g de sucre semoule – 1 pointe de colorant bleu en poudre

Préparez tous vos ingrédients sur votre plan de travail (se sera plus simple).

Dans un robot à hélice, mixez pendant 2/3min la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamisez le mélange dans une jatte. Ajoutez le colorant (attention, c'est normal que la couleur n'apparaisse pas, il faut un élément humide).

Montez vos blancs en neige. Quand ils commencent à mousser, ajouter en pluie le sucre semoule. La meringue doit faire un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet.

Maintenant il faut réunir la meringue et le mélange amandes/sucre. Versez la poudre d'amandes/sucre glace d'un coup dans la meringue. Avec une maryse vous allez maintenant « macaronner », c'est à dire incorporer la poudre à la meringue. Rabattez avec la maryse le dessus de la pâte vers le haut en tournant le saladier d'1/4 de tour. La pâte doit faire

des rubans quand elle tombe et s'affaisser assez rapidement (environ 10sec).



Préparez plusieurs plaques de pâtissier avec du papier cuisson.

Formez vos coques à l'aide d'une poche à douille. Espacez bien vos coques et placez-les en quinconce (elles gonflent).

Si vous avez un four à chaleur tournante, préchauffez à 150°C et enfournez pendant 12min au milieu du four en tournant la plaque à mi-cuisson.

Si comme moi, vous avez un four à gaz : Préchauffez à 180°C et placez la plaque tout en haut du four et laissez cuir 12min.

Les coques doivent faire une collerette à la fin de la cuisson.



Retirez les papiers des plaques et laissez refroidir les coques.

Elles se décolleront toutes seules.

Passons à la garniture : 1/2 pot de confiture de myrtilles – 1CS de sirop de rose – 2 feuilles de gélatine

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Égouttez.

Faites fondre dans une casserole les feuilles de gélatine dans

le sirop de rose chaud. Ajoutez le sirop/gélatine dans la confiture et laissez prendre une bonne heure.

A l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, mettez une petite quantité de confiture sur une coque et replacez une coque par-dessus. Recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de coques.

Si vous offrez les macarons, trouvez une jolie boîte en fer qui évite les chocs et ne laissez pas trop de vide entre les macarons pour qu'ils ne bougent pas.

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.

Moelleux choco-caramel

Pour un gâteau de 8/10 personnes : 100g de chocolat noir, 100g de caramel salé « liquide », 1CS de farine tamisée, 150g de beurre doux, 50g de crème liquide, 100g de sucre poudre, 5 œufs.

Préparez tous vos ingrédients et préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bain-marie, faites fondre ensemble le beurre (coupé en petits morceaux), le chocolat et la crème. Ajoutez ensuite le caramel et le sucre. Laissez tiédir.

Séparez les jaunes des blancs. Ajoutez les jaunes au chocolat tiédi et mélangez. Ajoutez la farine, mélangez.

Montez les blancs en neige souple avec une pincée de sel.

Incorporez en 2 fois les blancs montés en neige au mélange choco-caramel jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez dans un moule en silicone ou un moule traditionnel couvert de papier cuisson. Enfournez pendant 25/30min.

Laissez tiédir ou complètement refroidir. Vous pouvez accompagner ce moelleux avec une crème anglaise à l'amande ou une boule de glace vanille !

Bagels au jambon

Pour 1 bagel : Du fromage frais (type philadelphia ou st moret) – du jambon blanc en tranche fine (ou tout autre viande/poisson en tranche fine) – des cornichons – quelques feuilles de salade – Poivre

Ouvrez votre bagel en deux et passez-les au gril pour qu'il soit chaud et croustillant. Tartinez ensuite avec votre fromage frais. Poivrez. Coupez votre cornichons en fine tranches, disposez sur le fromage frais. Coupez des tranches de jambon et disposez sur le bagel. Déchirez la salade. Disposez par dessus le jambon. Reposez le dessus du bagel sur le tout. Faites-vous une petite salade verte assaisonnée pour accompagnée ou si vous avez envie de gourmandise des chips ou des frites !

sablés parmesan et tapenade verte

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

Pour la tapenade verte : 1 bocal d'olives vertes dénoyautées – 100g de parmesan râpé – 1 gousse d'ail – 2CS de câpres – de l'huile d'olive – poivre noir

Préparez votre pâte sablée : 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.

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.

Préparez votre tapenade. Dans un blender, mettez tous les ingrédients et un peu d'huile d'olive. Ajoutez de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte. Placez au frais jusqu'au moment de servir.

Montage : Garnissez une poche à douille avec la tapenade et sur chaque petit sablé, posez une grosse noisette de tapenade.

Galette des rois, frangipane à la pistache

Pour une galette de 8 personnes : 2 disques de pâtes de feuilletée de bonne qualité – 100g de beurre pommade – 100g de sucre – 130g de poudre de pistache – 3cc d'extrait de pistache – 3CS de farine – 2 œufs entiers – 1 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 de pistache. Saupoudrez avec la farine et mélangez. Finalisez avec l'extrait de pistache.

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 !

Gnocchis maison à l'italienne

Pour 4/5 Personnes : 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine – 1 œuf – 50g de parmesan râpé – 1 grand boîte de tomates concassées – 1 feuille de laurier – 1 oignon – 3 gousses d'ail – 1 poignée d'olives noires – sel – poivre – huile d'olive

Pour les gnocchis :

Faites cuire vos pommes de terre épluchées pendant 25min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez. Passez vos pommes de terre au four à 210° pendant 20min pour retirer leur humidité. Pressez-les en purée encore chaude.

Sur votre plan de travail (ou dans un robot pâtissier avec la feuille) faites un puits avec les 2/3 de votre farine. Ajoutez la purée, le parmesan et l'œuf. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains (ou au rebords de votre robot). Divisez le pâton en trois, et faites des boudins d'environ 2cm de diamètre. Coupez ensuite vos boudins de la largeur d'une fourchette. Lorsque vous avez détaillé toute votre pâte, roulez chaque gnocchi sur le dos de votre fourchette pour les marquer. Réserver sur une plaque farinée.

Après la cuisson de la sauce, faites cuire vos gnocchis dans un grand volume d'eau salée en 2 fois. Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. ATTENTION, récupérer vos gnocchis avec un écumoire jamais avec une passoire, cela abîmerait vos gnocchis !

Pour la sauce :

Dans une sauteuse, faites chauffer 1CS d'huile d'olive, et ajoutez votre oignon émincé, votre ail haché. Laissez dorer pendant 4/5min à feu moyen. Ajoutez ensuite la totalité de votre boîte de tomates concassées, votre feuille de laurier. Salez, poivrez et laissez mijoter à couvert pendant 25min pour que la sauce épaississe. Quand la sauce est prête, faites cuire vos gnocchis et réservez-les dans une jatte avec un filet d'huile d'olive pour ne pas qu'ils collent. Quand tous les gnocchis sont prêts, versez-les dans la sauteuse où se trouve la sauce. Mélangez bien. Coupez le feu et laissez reposer quelques minutes à couverts pour que les gnocchis s'imprègnent bien de la sauce.

Au moment de servir, versez une portion dans une assiette creuse, ajoutez du parmesan et quelques olives noires (vous pouvez aussi ajouter du basilic frais). A table !

Pommes de terre farcies

Pour 2 personnes :

- 2 grosses pommes de terre farineuse
- un morceau de fromage de votre choix (ici du brie du plateau de fromage du réveillon un peu trop fort)
- 3CS de crème liquide
- le zeste d'un citron
- 1CS de jus de citron
- Sel/Poivre
- Fromage râpé (facultatif)

Dans un grand volume d'eau, faites cuire les pommes de terre non épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres (attention, départ de l'eau à froid).

Une fois cuite, coupez-les en deux et évidez-les (gardez la chaire) en laissant 1/2cm de chaire pour que la pomme de terre se tienne. Dans un saladier, mélanger la pomme de terre chaude, votre fromage dépourvu de croûte et en morceau, du sel, du poivre, la crème, le zeste du citron et le jus.

Garnissez vos pommes de terre avec le mélange. Si vous avez du fromage râpé (je n'en avais pas en réserve), parsemez sur les pommes de terre.

Enfournez sous le grill pendant 5/10 selon la puissance de votre four. Servir avec un demi citron et si vous avez une salade verte sera la bienvenue !

Purée de châtaignes à l'huile de truffes blanches

Pour 8 personnes (en accompagnement) : 500g de pommes de terre farineuses – 600g de châtaignes surgelées – 1L de lait entier – un bouillon cube de volaille – une belle pointe de noix de muscade – sel – poivre – beurre – huile de truffes blanches.

Épluchez vos pommes de terre, coupez-les dans la longueur et rincez-les.

Dans une grande cocotte placez les pommes de terre, les châtaignes, le lait, le bouillon cube, la noix de muscade. Amenez à petits bouillons et laissez cuire une bonne demie-heure. Il faut que les châtaignes soient très tendres pour pouvoir les écraser. Quand le tout est cuit, égouttez les légumes en gardant le lait de cuisson (il sera nécessaire pour lier la purée).

Dans une très grande jatte, écrasez votre purée à l'aide d'un moulin à légumes ou d'un presse purée. Pour lier le tout, ajouter du beurre et du lait de cuisson.

Attention, la purée doit être écrasée chaude, sinon se sera beaucoup plus difficile et les arômes ne se mélangeront pas.

Une fois que votre purée est bien liée, rectifiée l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Finalisez avec une cuillère à café d'huile de truffes (c'est très fort, donc il n'est pas nécessaire d'en mettre beaucoup).

Cette purée accompagne très bien une rôti de bœuf en croûte avec un vin rouge légèrement poivré.

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 une appareil à gaufre.

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