

Cupcake Orangette

Je me souviens des retours de vacances d'avec mes parents. On avait souvent mon frère et moi une boîte de gâteaux « Chamonix ». Vous savez ces gâteaux à l'orange... Tellement bon... Bah va falloir en faire un cupcake !

Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 115g de sucre brun – 175g de farine – 3 œufs – 1CS de gelée d'orange (ou marmelade) – 1CS de jus d'oranges frais – 2cc de levure chimique

Pour la couverture : 15cl de de crème liquide – 100g de chocolat blanc – 2cc de cointreau – sucres décoratifs

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 le jus d'orange et la gelée. Fouettez. Si cela vous semble un peu trop liquide, ajoutez un peu de farine.

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

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

Préparation du topping :

Faites chauffer la crème et le cointreau sans la faire bouillir. Pendant ce temps, cassez le chocolat en morceaux. Quand la crème est chaude, ajoutez le chocolat et mélangez à la spatule pour obtenir une crème assez épaisse (quand même). Si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu plus de chocolat. Goutez, si vous trouvez que le goût d'orange n'est pas assez prononcé, vous pouvez ajoutez un peu plus de cointreau (c'est au goût de chacun. Mais attention, c'est quand même de l'alcool).

Laissez refroidir dans un bol. Puis quand tout est froid.

Garnissez une poche avec une douille en étoile. Couvrez généreusement vos cupcakes, ajoutez la décoration qui vous plait comme des petits sucres colorés et c'est parti !

Cupcakes Coco Mûres

La Mûre c'est vraiment bon. Malheureusement on a de plus en plus de mal à en trouver... En tout cas moi, j'ai du mal à en trouver. Dommage c'est une de mes fruits préférés... Je dédicace donc ce cupcake à ma mamie avec qui on allait chercher des paniers de mûres pour en faire de la confiture et des tartes !

Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 150g de sucre brun – 175g de farine grise (ou complète) – 3 œufs – 1cc d'extrait de vanille – 2cc de levure chimique – 100g de sablés à la noix de coco

Pour la couverture : 30cl de crème fraîche épaisse à 40% – 50g de sucre glace – fi chantilly – gelée de mûres – paillettes alimentaires

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 sablés écrasés.

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

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

Préparation du topping :

Monter la crème en chantilly, ajouter le sucre glace et le fixchantilly. Mélangez de la gelée à la chantilly avec une

spatule. Montez la crème à la poche à douille. Parsemez de paillettes alimentaires. Si vous avez la chance de trouver des mûres fraîches, placez-en une sur chacun des cupcakes !

Cupcake Orient

Avec la fin du ramadan, il y avait moult de bonnes choses à manger. Surtout en terme de pâtisserie ! J'avais donc envie de mettre un peu de ces parfums dans un cupcake qui est quand même plus simple que la pâtisserie orientale ^^

Pour 18 cupcakes : 150g de beurre pommade – 175g de sucre roux- 175g de farine blanche – 3 œufs – 2,5cc de levure – 4cc d'arôme de pistaches – 50g de pistaches non salées – 30cl de crème liquide – 2cc de fleur d'oranger – 1 sachet de fixchantilly – 2CS de sucre glace – des amandes effilées

Garnissez votre plaque à muffin de caissettes papier et préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 par 1 les œufs. Ajoutez l'arôme de pistaches et fouettez.

Mélangez à part la farine et la levure. Puis ajoutez à l'autre mélange et continuez de fouetter au batteur électrique. Ajoutez au mélange de pâte les pistaches et mélangez.

Répartissez la pâte dans vos caissettes (au 2/3) et enfournez pendant 20min pour la 1^{ère} fournée et 15min pour les suivantes (le four monte en température).

Laissez refroidir dans le moule 10min, puis laissez refroidir démoulé sur une grille.

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et le fixchantilly. Ajoutez ensuite la fleur d'oranger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes **froids**. Disposez ensuite des amandes effilées sur le dessus.

Il ne reste plus qu'à les manger !

Cake Léger Yaourt Choco

Et pourquoi les gâteaux seraient forcément trop calorique. Quand on fait attention, les tentations sont grandes, surtout quand on est gourmand. Voici donc une recette gourmande ET légère !

Pour un cake : 4cc de margarine 55% – 2/3 CUP de cacao non sucré – 1/2 CUP de farine – 1/4 cc de levure – 1 pincée de sel – 1 CUP de sirop d'agave – 200g de fromage blanc 0% – 1 gros oeuf (ou 2 petits) – 2cc d'extrait de vanille (ou de la pâte)
Préchauffez votre four à 180/190°. Chemisez un moule carré et placez-le au frais.

Faites fondre doucement le beurre et ajoutez le cacao. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez-y le sirop d'agave et les yaourts, ainsi que la vanille.

Ajoutez maintenant le mélange beurre cacao. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.

Répartissez la pâte dans le moule préalablement chemisé et enfournez pendant 20min. Laissez refroidir dans le moule avant de couper et de servir !

Brownie aux cacahuètes et sauce caramel

Brownie... Le gâteau qui nous vient de l'outre Atlantique. Des milliers de déclinaisons possible... Finalement autant de recettes que de maman au USA !

Pour un brownie : 120g de cacahuètes grillées – 200g de beurre doux – 60g de chocolat noir – 55g de chocolat lait – 200g de sucre – 4 œufs – 2cc d'extrait (ou pâte) de vanille – 140g de farine – une pincée de sel

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre coupé en dés avec les chocolats en morceaux. Ajoutez ensuite le sucre, mélangez et laissez tiédir hors feu pendant 10/15min.

Ajoutez aux chocolats la vanille. Mélangez. Ajoutez ensuite les œufs un par un en fouettant bien. Le mélange doit être assez lisse.

A part, mélangez la farine et le sel. Versez d'un coup ce mélange sur le chocolat et mélangez bien. Ajoutez ensuite les cacahuètes et remuez.

Chemisez moule un moule carré et remplissez-le avec la pâte. Enfournez 20/25min

pendant ce temps là, préparer la sauce caramel.

A la sortie du four, laissez refroidir le brownie. Découpez-le en barre ou en carré pour faire des parts individuels. Versez le caramel sur chaque part avant de servir...

Madeleines au beurre

Un rappel de mon enfance et des madeleines de mes goûters. Ce petit goût de beurre légèrement noisette et de vanille... Huummmm. Je veux avoir 6 ans à nouveau !

18 pièces : 75g beurre – 2 œufs entiers + 1 jaune – 70g de sucre roux – 1 gousse de vanille – 60g de farine blanche – 2g de levure chimique – 2g de sel

Dans une casserole, faites fondre le beurre légèrement noisette et coupez le feu. Maintenez au chaud en couvrant.

Battez les œufs en omelette et ajoutez ensuite le sucre et les graines de la vanille. Fouettez de nouveau.

Mélangez les éléments secs (farine, sel, levure) dans un bol ou une jatte. Saupoudrez les oeufs battus avec et mélangez délicatement à la spatule pour avoir un mélange homogène.

Versez maintenant le beurre chaud tout en remuant, toujours à la spatule. Couvrez ensuite au contact avec du film alimentaire et gardez au moins 2h au froid (voire plus).

Préchauffez votre four à 210°C. Chemisez les moules (beurre et farine), et remplissez de pâte presque au bord.

Enfournez votre plaque pour 2min puis baissez à 170° et laissez cuire 8/10min. Démoulez de suite à la sortie du four et faites refroidir sur une grille.

Lunchbox #3

Encore une fois, je vais manger à mon bureau. Mais l'ennui n'est pas au RdV avec ma lunchbox de ce midi. Un astucieux assemblage de reste de placard et l'affaire est faite ! Des couleurs, du goût et du volume. De quoi déguster vos collègues d'aller manger à la cantine !

Ma LunchBox #3 est composée de :

- Salade de pousses d'épinard fraîches, tomates pigeons et une sauce à base de vinaigre de pulpe de tomate
- Rillettes de thon maison à l'avocat et tartine de pain complet

Pour la salade, rien de plus simple. Lavez et coupez vos petites tomates en deux. Disposez-les sur un lit de pousses d'épinard.

Pour les rillettes, évidez la moitié d'un avocat dans un bol et écrasez-le. Ajoutez 2 portions de fromage frais à 8%. Écrasez, mélangez. Assaisonnez avec du sel, poivre et une pointe de jus de citron. Égouttez une petite boîte de thon (gardez le jus si vous avez des chats ^^). Ajoutez-le à la purée d'avocat. Mélangez bien. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Composez votre lunchbox, en mettant vos rillettes maison dans un ramequin.

J'ai complété mon déjeuner avec un yaourt nature et une pomme !

Bon appétit !

Cheesecake beurre de cacahuètes et chocolat au lait

L'autre jour, je zappais quand je suis tombée sur un bout d'émission de Nigella Lawson (C'est une star de la cuisine anglaise). Juste ce bout d'émission m'a fait fondre d'envie à la description d'un magnifique cheesecake beurre de cacahuètes et chocolat au lait. La promesse d'un plat plus que réconfort et sans aucune retenue pour la gourmandise ! J'ai donc fouiné sur le net pour trouver un bout (voire toute) la recette. Voici donc ma version de ce cheesecake, que j'ai un peu allégé quand même... Merci Nigella !

Pour un GRAND cheesecake : 200 g de Mc Vities – 50 g de beurre mou – 100 g de chocolat noir pâtissier en pépite – 50 g de cacahuète grillées salées – 600 g de philadelphia à 11% (température ambiante) – 250 g de beurre de cacahuète sans morceaux – 100 g de crème fraîche épaisse 15% – 200 g de sucre – 3 œufs entiers – 3 jaunes d'œuf – 250 g de crème fraîche liquide 15% – 100 g de chocolat au lait pâtissier de bonne qualité – 30 g de cassonade.

la base biscuitée

Mettez tous les ingrédients dans un robot à hélice et hachez le tout grossièrement, vous pouvez hacher jusqu'à obtenir de la pâte très sableuse, ou vous pouvez laisser quelques gros morceaux de pépites de chocolats et de cacahuètes.

Tapissez le fond d'un moule à manqué à charnière de la pâte biscuitée, appuyez bien avec vos mains (ou un ramequin) afin de former un fond « solide » plat.

Réserver au frigo.

La crème

Préchauffer le four à 160° (th5).

A l'aide d'un batteur électrique , battez le fromage afin de le rendre crémeux et lisse. Ajoutez le beurre de cacahuètes, la crème fraîche, fouettez.

Ajoutez le sucre, fouettez. Ajoutez les œufs un par un tout en fouettant, ainsi que les jaunes d'œuf.

Une fois votre pâte bien lisse, déposez-la sur votre fond de pâte.

Enfournez pour 50 minutes (surveillez le gâteau dès 40 minutes). Il ne doit pas dorer, il faut qu'il ne soit plus « liquide » au milieu.

Le topping

Pendant que votre cheesecake cuit (qu'il est environ à 30 minutes de cuisson)

Faites chauffer la crème, le chocolat et la cassonade dans une casserole à feu doux.

Mélangez bien.

Sortez-les du feu dès que tout est bien fondu et que le mélange est bien lisse et homogène. A la fin de cuisson de votre cheesecake, déposez cette crème sur votre gâteau, et enfournez pour encore 5 à 10 minutes.

A la fin de la cuisson ouvrez votre four et laissez refroidir doucement votre cheesecake. Une fois qu'il est totalement refroidi, réservez le toute une nuit au frigo couvert (le chocolat ne doit pas prendre les odeurs du frigo).

Banana Nuts Bread

Vous avez achetez beaucoup trop de fruits dimanche dernier au marché ? Que faire avec toutes ces bananes... Simple, un cake bananes noix. Simple et facile, parfait pour le goûter des petits comme des grands !

Pour un cake : 150g de beurre pommade – 150g de sucre roux – 3 œufs (température ambiante) – 330g de farine – 9g de levure chimique – 3 ou 4 bananes mûres – 100g de noix – 2CS d'extrait de vanille – 1 pincée de sel – des pépites de chocolat (facultatif)

Commencez par battre au fouet électrique votre beurre pour qu'il soit bien lisse. Ajoutez ensuite votre sucre et continuez à battre pour obtenir une crème homogène.

Dans un bol, battez vos œufs en omelette et ajoutez à votre crème au beurre tout en fouettant.

Dans un autre saladier, mélangez votre farine et votre levure. Concassez vos noix et ajoutez-les à la farine. Ajoutez la pincée de sel et réservez.

Dans un bol, écrasez vos bananes avec la vanille. Mélangez votre crème au beurre avec la purée de banane (si c'est au fouet électrique, ne pas mettre à trop grande vitesse). Incorporez ensuite votre mélange de farine jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Chemisez un moule à cake (ou tapissez-le de papier cuisson). Préchauffez votre four à 180°. Garnissez votre moule avec la pâte et enfournez pendant 50min-1h.

Laissez refroidir votre cake dans le four éteint.

C'est prêt pour le goûter ou le petit déjeuner. Ou encore en dessert avec une boule de glace vanille et un sirop de caramel ou d'érable ! MIAM

Valeurs nutritionnelles pour 1 part

(le cake fait environ 18 parts) :

▪ 93Kcal

- 5,75g Lipides
 - 8,95g de Glucides
 - 1,28g de Protéines
-

Restaurant – Cubain quartier Montorgueil

Encore un bon moment entre amis avec une cuisine que je connais que très peu. Pleine de saveur et de couleurs. C'était une bonne adresse =)









Lunchbox#2 : coleslaw light

Étant donné que je suis dans ma phase lunchbox pour les midis, je vais vous parler de celle de ce midi. Hier soir, malgré la fatigue j'ai décidé de continuer à me faire à manger pour le lendemain midi. J'ai donc fouillé mon frigo : Chou chinois, carottes, oignons nouveaux... BAM ! Bien-sur, je vais faire un coleslaw !!

Pour 2 personnes : 130g de chou chinois – 2 carottes moyennes – 1 oignon nouveau et sa cive – 3CS de fromage blanc 0% – 1,5CS de mayonnaise légère (ici bénédicte 10%) – Sel – Poivre – 1CS de jus de citron.

Commencez par laver votre chou, puis émincez-le finement. Réservez dans un grand saladier.

Rincez vos carottes, épluchez-les puis râpez-les. Ajoutez au saladier.

Séparez la cive du bulbe de l'oignon. Émincez l'oignon et la cive (gardez-en un peu pour la déco). Ajoutez l'oignon dans le saladier. Remuez une 1e fois.

Ajoutez le citron, le sel et le poivre. Remuez.

Dans un bol, mélangez le fromage blanc et la mayonnaise. Ajoutez dans le saladier. Mélangez bien. Vérifiez l'assaisonnement.

Placez la quantité de coleslaw voulu dans votre lunch box, ajoutez le restant de la cive.

Personnellement, j'ai complété avec un reste de poivrons cuits au bouillon et du surimi. Dans mon panier repas, j'ai aussi ajouté un petit pain, un yaourt et une banane ! Bonne lunch box !

Lunch box végétarienne

La cantine de mon travail ne m'a pas vraiment convaincu... Et allez tous les jours chercher un sandwich ou manger au restaurant, ça revient cher ou lassant. Donc même si le soir, je n'ai pas beaucoup le temps, j'essaie de me faire une lunchbox pour le lendemain.

Ce midi était très végétal, avec une lunchbox végétarienne... Il est temps de s'y mettre !

Pour 1 lunchbox :

– **Tomates farcies au chèvre frais** : 2 petites tomates mûres – 3 grosses tomates cerises – 75g de chèvre frais doux (type petit billy) – 2cc de poudre de noisettes – 2 cives – quelques feuilles de basilic – sel poivre.

– **Tartare de concombre pimenté** : 1/3 de concombre – 2CS de fromage blanc – 1 pointe de piment d'espelette – Sel – Poivre – 1/2CS d'huile d'olive citron/gingembre

Pour les tomates : Coupez un chapeau aux 2 tomates. Évidez-les

en ne gardant que la pulpe. Coupez les cives, le basilic et la pulpe de tomates. Réservez.

Dans un petit bol, mélangez le chèvre, la poudre de noisettes, les cives, le basilic et la pulpe. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Garnissez vos tomates de cette préparation. S'il vous en reste « trop », répéter l'opération avec les tomates cerises (qui sont là pour être croque en sel).

Pour le tartare : Lavez votre concombre, et coupez-le en petits dés. Préparez la sauce en mélange le fromage blanc, l'huile, le piment, le sel et le poivre. Ajoutez ensuite le concombre et mélangez.

Disposez dans votre lunchbox vos tomates puis dans un ramequin le tartare de concombre. Bon appétit !

Vous pouvez compléter avec un morceau de pain complet et un dessert (évidemment!).

Bouillon asiatique

Quand je suis seule à la maison, j'aime me faire des petits plats rapides et complets. Les bouillons d'inspiration asiatique sont pour cela magique parce que l'on peut mettre un peu ce qu'on veut dedans selon l'humeur. Même le bouillon peut suivre les saisons et les humeurs. Voici mon humeur avec ce bouillon asiatique.

Pour un grand bol : 1 bouillon cube de boeuf – 1 oignon avec sa tige verte – 1/2 poivron vert – 1 tomate – 1CS de coriandre

ciselée – 1CS de sauce teryaki – 1 filet de poulet – 1cc de gingembre moulu – de l'eau bouillante.

Dans le bol, coupez le cube de bouillon en 4. Délayez avec un peu d'eau bouillante. Ajoutez la coriandre ciselée, le gingembre et la sauce teryaki.

Lavez et coupez votre poivron vert et votre tomate. Disposez dans le bol.

Émincez votre oignon et coupez la tige (lavée) en rondelles. Disposez dans le bol.

Coupez le blanc de poulet cru en petits morceaux et faites-les cuire à la vapeur. Ajoutez dans le bol.

Couvrez l'ensemble avec de l'eau bouillante et remuez bien pour mélanger les arômes.

Voilà c'est prêt rapidement, fumant de toutes ces odeurs. Vous pouvez ajouter un quartier de citron vert bio pour apporter un peu de peps !