

Tartiflette à la courge butternut

La tartiflette fait son grand come back dans nos assiettes avec les températures qui baissent (même s'il ne fait pas encore -10°C). Mais je n'avais pas envie d'une version traditionnelle. Et comme j'ai fait une réserve de courges en tout genre, je me suis dit que ça apporterait autre chose. Voilà donc comme j'en suis arrivée à faire une tartiflette à la courge butternut ^^

Pour 6 personnes : 1/2 courge butternut – 1 fromage type reblochon – 4 pommes de terre moyennes – 4 tranches de bacon – 2 échalotes – 1 gousse d'ail – 15cl de crème liquide 15% – Sel – Poivre – Noix de muscade

Faites préchauffer votre four à 180°C .

Epluchez votre butternut, et coupez-la en lamelle d'environ 1cm d'épaisseur. Faites de même pour les pommes de terre. Réservez.

Epluchez et émincez vos échalotes et votre ail. Réservez.

Dans un plat à gratin, légèrement huilé, placez en couches les tranches de butternut, de pommes de terre, d'échalotes et d'ail. Salez et poivrez. Versez la crème liquide. Saupoudrez avec 1cc de noix de muscade moulue. Placez les tranches de bacon par dessus.

Coupez votre fromage en 2 de sorte qu'il occupe le maximum d'espace du plat à gratin.

Enfournez pendant 45min. Vérifiez votre cuisson à l'aide d'une pointe de couteau. Il ne doit pas y avoir de résistance.

A servir chaud, avec une salade bien vinaigrée ou citronnée pour casser un peu le gras du plat.

Bon appétit !!

Soupe à l'oignon traditionnelle

Quoi de plus réconfortant quand le froid et l'humidité s'installe qu'un bonne soupe à l'oignon gratinée avec des croutons de pain ? Jusqu'ici, je n'ai pas encore trouvé. Du coup, j'avais une belle quantité d'oignons pour remplir le ventre de 4 personnes. Sortez les mouchoirs, on part pour l'épluchage d'une vingtaine d'oignons !

Pour 4 personnes : 20 oignons (rouges, blancs, jaunes, ... comme vous voulez) – 50g de beurre – 1CS d'huile végétale – 2 gousses d'ail – 1 cube bio de bouillon de poulet dégraissé – Sel – Poivre – 4 poignées de fromage râpé.

Epluchez tous les oignons et rincez-les.

Emincez-les finement ou moyennement en fonction de ce que vous aimez dans la soupe. (Surtout, ne vous frottez pas les yeux après avoir touché les oignons, vous allez pleurez encore plus !!).

Dans une cocotte à fond épais, faites fondre le beurre avec l'huile.

Ajoutez les oignons émincés. Laissez compoter en remuant fréquemment sur feu doux/moyen. Cela prendra 15/20min. Les oignons doivent devenir translucides sans pour autant avoir colorés.

Salez, et poivrez légèrement. Ajoutez le cube de bouillon en morceau et couvrez avec de l'eau. L'eau doit arriver à environ

1cm au dessus des oignons.

Amenez à petite ébullition et laissez cuire encore 30min.

Servez dans 4 petites soupières. Placez une poignée de fromage râpé dans chacune d'elle. Placez sous le grill pour gratiner.

Faites griller votre pain et coupez le en dés. Placez-en quelques uns dans chaque soupière et Servez !

A déguster bien bien chaud !!

Extrait de vanille maison

L'extrait de vanille naturel, c'est assez cher quand on le veut de bonne qualité... Voici un petit truc pour en faire à la maison sans effort avec la vanille de votre choix.

Pour 50cl d'extrait : Une bouteille d'alcool blanc (ici de la bonne vodka) – 10cl de sirop de sucre de canne – 5 à 6 gousses de vanille

Retirer 15cl d'alcool de votre bouteille.

Ajoutez le sirop de sucre.

Fendez toutes vos gousses de vanille et mettez-les dans la bouteille.

Fermez la bouteille et agitez bien.

Laissez ce mélange prendre plusieurs semaine dans un tiroir ou un placard à l'abri de la lumière.

Plus longtemps vous laissez mariner, plus l'extrait sera meilleur.

Personnellement je laisse au moins 6mois (sinon je trouve que cela a trop le goût d'alcool.

Risotto d'automne

Le weekend dernier, j'ai acheté de magnifique légumes chez un producteur local. J'ai choisi son magnifique potimarron pour faire ce risotto. Mon chéri adore ça et ma belle maman n'ose pas trop en faire chez elle. Comme on fait tous un peu attention à nos artères, je l'ai fait en version plus légère qu'un risotto traditionnel. Une célébration de l'automne dans ce plat. Merveilleux.

Pour 6 personnes : 2 cups de riz arborrio – 1/4 de potimarron – 2L d'eau – 1 cube de bouillon de volaille dégraissé – 2CS de crème épaisse à 15% – 60g de fromage râpé – 1cc de sauge séchée – Poivre du moulin – 2 grosses poignées de pieds de mouton (les champignons) – 1 oignon rouge – 15g de beurre doux – 3CS d'huile d'olives.

Dans une marmite, placez 2L d'eau et le cube de bouillon de volaille. Apportez à petite ébullition.

Epluchez le potimarron et coupez-le en cubes moyens. Ajoutez-les au bouillon. Attendez l'ébullition et maintenez sur feu moyen.

Emincez finement votre oignon, et réservez.

Nettoyez les champignons et coupez-les en 4 ou 5 morceaux. Réservez.

Dans une poêle, faites fondre votre beurre avec 2CS d'huile d'olives. Faites revenir l'oignon 2 ou 3 minutes puis ajoutez le riz. Faites revenir jusqu'à ce que le riz devienne nacré

(transparent).

Ajoutez une grosse louche de bouillon de cuisson du potimarron. Et remuez jusqu'à absorption totale du bouillon. Recommencez l'opération pendant toute la cuisson (entre 18 et 22min).

En fin de cuisson, faire revenir les champignons dans 1CS d'huile d'olive et un peu de beurre. Attention à ne pas trop les cuire. Il doit rester de la mâche.

Goûtez pour vérifier la cuisson et l'assaisonnement, le riz doit être fondant.

Hors feu, ajoutez la crème, le fromage râpé et la sauge. Remuez bien.

Ajoutez les morceaux de potimarron dans le risotto et remuez. Servez dans une assiette creuse et ajoutez les champignons. Donnez un tour de moulin de poivre.

Servez de suite, le risotto n'attend pas ! Savourez l'automne pleinement.

Chapelure Maison

Une astuce anti-gaspillage pour ce post. On a tous du pain qui durcit à la maison. Certain le donne aux chevaux, aux poules, d'autres les jettent. Mais on peut réutiliser ce pain dur. Pas vraiment de recette sur ce post, mais une petite astuce de conservation. Transformer votre reste de pain en chapelure que vous conserverez dans une boîte pour vos futures recettes. Achetez de la chapelure industrielle, c'est juste de l'hérésie quand on voit tout le pain qu'on jette. Et au moins, il n'y aura pas d'additifs douteux. Et puis cela se garde sans fin.

Vous me direz, mais après comment j'utilise ma chapelure ? Facile dans la viande de burger, dans des boulettes de viande...

Mais on peut aussi faire autre chose avec le pain sec, sans passer par la case mixer : Du pain perdu, Du pudding, (des recettes à venir sur kui-zine)

Le marché, c'est la vie

Hier j'étais au marché. C'est vraiment un moment agréable pour découvrir des producteurs locaux et des produits qui ne ressemblent pas à une étale de supermarché. Trouver des concombres sous plastique sur le marché m'a assez choqué...

Un producteur venu de L'Yonne avec des légumes non calibrés. Pile ce que je cherchais. J'ai envie de tout acheter ☐

Ma fromagère hyper gentille qui nous fait goûter des petits trésors. Mmmm.

Bon allez les photos !













Terrine de poulet au curry

Les terrines de viande c'est super. Meatloaf, en anglais. On peut le servir à tous moments : Apéro, plat de résistance, pic-nique, ... Et je suis sûre que j'en oublie. Il est vrai que c'est un petit peu tombé dans l'oubli. Mais quand on a des viandes sur le point de la limite de consommation, c'est un bon moyen de consommer les viandes. Alors sortez les plats en terre et autre terrine en céramique. On va faire un pain de viande ☐

Pour 1 grande terrine : 6 escalopes de poulet – 1CS de poudre de curry – 2 œufs – 12cl de crème liquide – 1/2 botte de coriandre – 4 ou 5 tomates séchées – 1 échalote – 1 gousse d'ail – 10g de sel – poivre – 2CS de chapelure maison (oui tout le pain rassis qu'on jette, faites en de la chapelure).

Coupez grossièrement tous les morceaux de viande et placez dans un mixer à hélices avec l'échalote grossièrement coupée et l'ail. Mixez relativement finement. Ajoutez la crème, l'oeuf, le sel, le poivre, le curry et la coriandre. Mixez encore.

Placez cette pâte dans une terrine.

Préchauffez votre four à 180°C.

Enfournez la terrine dans un bain-marie pendant 20min. Baissez la température du four à 150°C et continuez la cuisson pendant 2h15 / 2h30.

Laissez refroidir à température ambiante, puis laissez au réfrigérateur pendant 24/48h.

A déguster avec des tartines de pain de campagne grillées, une salade verte, un écrasé de pommes de terre... Avec presque tout !

Si vous voulez aller plus loin, au lieu de garnir dans une grande terrine, répartissez dans des pots en verres spéciaux pour faire des conserves. Comme ceux-ci. Même façon de cuir. Mais moins longtemps vu que c'est en plus petite quantité. Vérifiez au bout d'1h avec la pointe d'un couteau.

Ensuite faites-en des conserves avec votre cocotte-minute. Vous aurez ainsi de la terrine toute l'année. Vous pourrez en offrir. Bref, vous ne perdrez rien. (pensez juste à mettre la date de fabrication sur le pot).

Rillettes de maquereaux

Voilà une rilette qui a toujours grand succès lors des apéro entre amis, ou en tartinades les soirs d'été sur un balcon ensoleillé. Facile et rapide et surtout bien moins grasse que des rillettes traditionnelles. Un goût frais et iodé pour se mettre en appétit. Vous êtes prêt ?

Pour un bol : 1 boîte de maquereau au naturel (ou au vin blanc) – 150g de fromage frais à 8% (ou à défaut normal) – 1 citron jaune bio – Quelques tiges de ciboulette – sel – poivre

Dans un bol, émiettez le maquereau. Ajoutez le fromage frais et à l'aide d'une fourchette, écrasez et mélangez avec le poisson.

A l'aide d'une râpe fine, récupérez le zeste de votre citron. Puis prélevez le jus.

Ajoutez un peu du zeste et du jus de citron. Mélangez au poisson. salez, poivrez. Goûtez. Le goût doit être doux avec une pointe d'acidité, mais bien équilibré.

Emincez la ciboulette rincée. Et ajoutez aux rillettes. Mélangez bien.

Rectifiez l'assaisonnement avec le zeste ou le jus du citron et/ou du sel et du poivre.

Gardez au frais couvert jusqu'au service.

Un bon pain frais aux graines est idéal !

cakes parmesan moutarde

La dernière fois que j'ai fait mes courses sur internet, j'ai reçu un mélange de cakes salés naturels en cadeau. Longtemps gardé dans mes tiroirs, je me demandais ce que j'allais en faire. Ce weekend, l'idée m'est enfin venue. De la moutarde à l'ancienne, du parmesan fraîchement râpé...

Pour 6 cakes individuels : 1 mélange cake mousseline – 2 oeufs – 330ml de lait – 4cc de moutarde de dijon – 2CS de moutarde à l'ancienne – 1/2 jus de citron – 60g de parmesan râpé (par vos soins).

Préchauffez votre four à 230°C.

Dans une jatte, battez les oeufs en omelette. Ajoutez le lait et mélangez.

Ajoutez en pluie le sachet de cake et fouettez pour que le mélange épaisse.

Ajoutez la moutarde de dijon, la moutarde à l'ancienne et le jus de citron.

Terminez par ajouter le parmesan râpé et mélangez.

Garnissez un moule à muffins de 6 (le mien est en silicone, donc pas besoin de le chemiser) avec la pâte. Enfournez pendant 20min.

Laissez tiédir dans le moule avant de démoulez.

Servir avec une bonne salade verte et sa vinaigrette.

Mousseline de jambon

Cette recette vient de mon enfance. Ma mère préparait souvent pour les repas de fêtes une couronne de mousseline de jambon. Très doux en bouche, c'est vraiment un GROS souvenir d'enfance. J'ai donc voulu retrouver un peu de cette recette au format buffet. Cependant, on a plus dans ma recette un esprit de panna cotta que de mousseline. Allez chercher de la crème fraîche et on est parti !

Pour 1 buffet : 8T de jambon blanc sans couenne – 4T de jambon de pays – 50cl de crème épaisse à 30% – 3 blancs d'oeufs tempérés – 3 feuilles de gélatine – Sel – Poivre

A l'aide d'un mixer, haché menu les 2 jambons et réservez-les à température.

Montez les blancs en neige bien serrés. Et montez la crème (attention de ne pas en faire du beurre). Salez et poivrez.

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau bien froide.

Ensuite, dans un peu d'eau chaude (pas brûlante) faites-la fondre et ajoutez-la à la crème montée.

Mélangez le jambon haché avec la crème montée.

Mélangez délicatement les blancs en neige, la crème montée aux jambons. Vérifiez l'assaisonnement. Rectifiez au besoin.

Placez en verrines, en ramequins ou encore dans un grand moule couronne (attention pour le démoulage). Et laissez prendre au frais pendant au moins 4h.

A servir très frais en apéro, ou en entrée.

Enjoy :3