

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 (natures) – 50g d'olives noires sans noyaux (natures).

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.

Mini cannelés express

Les cannelés, c'est hyper bon... Mais la recette traditionnelle veut que l'on laisse poser la pâte 24h au frais. Comment peut-on attendre tout ce temps pour en manger ? Voici une recette

express pour les manger le plus vite possible !!

Ingrédients pour 2 plaques (cela dépend du nombre de mini cannelés sur la plaque) : 60cl de lait entier – 300g de sucre en poudre – 200g de farine blanche fine – 1 oeuf entier – 3 jaunes d’oeuf – 40g de beurre doux – 6cl d’extrait de vanille liquide – 1 pincée de sel.

Faites chauffer le lait dans une casserole.

Dans la cuve d’un batteur (où à défaut, dans un saladier et munissez-vous d’un batteur électrique), mettez le sucre, les oeufs et les jaunes d’oeufs. Fouettez le tout, puis ajoutez la farine.

Attention à ne pas trop travailler ce mélange, mais il doit quand même être homogène.

Versez le lait dans la cuve (chaud pas bouillant) et mélangez doucement.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre et ajoutez-le dans le mélange.

Ajoutez enfin l’extrait de vanille. Attention, nous ne voulons pas de grumeaux.

Laissez ensuite la pâte reposer durant 1 h.

Préchauffez votre four à 180°C.

Graissez votre plaque (même si elle est en silicone). A l’aide d’un flacon souple à décor, remplissez les petits moules au 3/4.

Enfournez pendant 45min. Sortez et laissez tiédir avant de démouler.

Attention, ne mangez pas tout au fur et à mesure que vous les démouler =)

Bentô Tamago tomate

Ce n'est pas le premier bentô que je poste. Je trouve ça vraiment pratique de préparer son déjeuner. Au moins on sait ce qu'on a dans l'assiette et par les temps qui courent on fait des économies.

Pour 1 personne : 1 tomate mûre moyenne – 3cc de compotée ricotta/courgettes/soignons – 1 rouleau de tamagoyaki – 3 petits onigiri – sauce soja.

Sortez votre bentô ou votre lunchbox. L'idée c'est de compartimenter.

Préparez votre tamagoyaki (voir la recette [ici](#)).

Préparez la compotée de courgettes/ricotta. (La recette [ici](#)).

Préparez de petits onigiri. La taille de 3 petits valent pour 2 onigiri de taille standard.

Coupez votre tomate en 2. Videz-les pour ne garder qu'une coque de tomate. Placez dans votre Bentô. Garnissez chaque tomate avec la compotée ricotta/courgettes.

Découpez votre tamagoyaki (si ce n'est pas déjà fait). Dans la seconde partie du bentô, intercalez tamagoyaki et onigiri.

Pensez à remplir un petit récipient hermétique pour emporter votre soja (pour tremper vos onigiri).

Voilà, votre déjeuner est prêt !

Tamagoyaki

Tamagoyaki ? Qu'est-ce que c'est ce que nom bizarre ? C'est tout simplement une omelette japonaise que l'on mange chaude ou froide. Très pratique à placer dans un bentô. Donc si vous en avez un peu marre de vos omelettes à la française, voici une recette pour voyager un peu !

Pour 1 personne : 2 oeufs – 2cl de sauce soja – 2cl de mirin – 3cl de bouillon dashi (ou à défaut de fond de volaille clair)

Après avoir mesuré l'ensemble des éléments, battez vos oeufs à la fourchette.

Ajoutez le mirin, la sauce soja et le bouillon. Battez à nouveau pour bien mélanger les ingrédients.

Graissez à l'huile végétale une petite poêle carrée (sinon, une poêle ronde sera très bien) à l'aide d'un papier absorbant. Faites bien chauffer.

Le tamagoyaki, c'est une succession de couches d'omelette roulées sur elle-même. Donc :

Versez une fine couche d'oeufs battus. Répartissez sur la poêle. Laissez cuire (attention pas trop, sinon c'est sec). Puis roulez l'omelette et laissez ce 1er rouleau contre la paroi de la poêle. Versez une seconde couche d'oeufs battus et répartissez sur la poêle (l'oeuf doit aller sur le rouleau d'omelette précédent). Puis roulez de nouveau pour englober la nouvelle couche fraîchement cuite.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement d'oeufs battus. A la fin, vous devez obtenir un beau rouleau. Je vous rassure, c'est comme les crêpes, le 1er tamago, souvent on le rate =)

Posez ensuite le tamagoyaki sur une planche, coupez en tranche d'environ 1cm ou 1,5cm et servez.

🍴🍴🍴 – Yoi shiin – Bonne dégustation

Voilà un peu d'aide en images (ce que je vous ai trouvé sur Youtube)

Cannelloni végétariennes

On en mange pas assez souvent, alors que c'est comme un plat de pâtes, tout aussi réconfortant. Je vous l'accorde, ça prend quand même un peu plus de temps à réaliser qu'un simple plat de pâtes, mais honnêtement cela vaut le coup. Ayant mangé pas mal de viande avec les fêtes de Noël, j'ai décidé de faire une version végétarienne, et pas trop grasse.

Pour 4 personnes : 16 tubes de cannelloni – 2 oignons – 2 gousses d'ail – 1 courgette et demi (pas trop grosse) – 250g de ricotta – 680g de purée de tomates nature (non préparée) – 10cl d'eau minérale – 1cc de fond de volaille – Huile d'olive – Sel – poivre – origan séché – Parmesan râpé.

Émincez finement vos oignons et votre ail. Réservez.

Émincez en brunoise vos courgettes et réservez.

Dans une sauteuse, faites chauffer 2CS d'huile d'olive. Quand l'huile est chaude, faites revenir vos oignons/ail pendant 3min en remuant bien.

Ajoutez les courgettes et faites revenir encore 3/4min.

Faites chauffer l'eau minérale au micro-ondes et ajoutez le fond de veau. Versez la préparation dans la sauteuse avec les courgettes et les oignons/ail. Faites compoter à feu doux pendant 10/15min voire 20min si la courgette est encore un peu ferme.

Laissez tiédir après cuisson. Une fois à la température de la pièce, ajoutez la ricotta et 2cc d'origan. Mélangez bien puis placez dans une poche sans douille.

Préchauffez votre four à 180°C.

Préparez 4 plats allant au four et qui peuvent contenir 4 tubes de cannelloni.

Garnissez vos tubes puis placez-en 4 dans chaque plat.

Dans un bol, versez la purée de tomates. Salez et poivrez. Ajoutez 1CS d'origan sec et 1CS d'huile d'olive. Répartissez ce coulis dans chaque plat pour couvrir les cannelloni. Parsemez de parmesan et enfournez pour 20min.

On sert bien chaud. Bueno appetito !

Mes cornes de gazelle

Il me restait pas mal de poudre d'amandes après avoir fait des macarons à Noël. Plutôt que de refaire des macarons, j'ai décidé d'enfin utiliser mes livres de pâtisseries orientales. En plus à la maison, tout le monde adore ça. Alors ça va faire des heureux ! Par contre, j'ai du recouper des recettes et faire un peu à l'instinct par ce que ma recette de base n'était pas au top... Une pâte trop granuleuse, impossible à étaler... Donc voici ma version.

Pour 10/12 personnes : 500g de poudre d'amandes – 150g de sucre – 500g de farine blanche fine – 275g de beurre doux pommade – 10cl d'eau de fleur d'oranger – eau minérale – sucre glace.

Pesez l'ensemble des ingrédients et préparez votre plan de

travail. Se sera nettement plus facile.

Dans un grand saladier, mélangez la poudre d'amandes avec le sucre. Mélangez, puis ajoutez-y 50g de beurre bien mou. Mélangez à l'aide d'un robot muni d'une feuille (sinon à la main). Ajoutez un peu d'eau au fur et à mesure pour que la pâte soit homogène. Réservez à température ambiante cette **pâte d'amandes**.

***Si vous trouvez que cette pâte d'amandes manque un peu de goût parce que votre poudre s'est un peu éventée, n'hésitez pas à ajouter avant l'eau, 1CS d'extrait d'amande.*

Maintenant, il faut préparer la pâte qui contient l'amande : Dans le saladier qui contient la farine, ajoutez le reste de beurre (bien mou) et sablez la pâte. Ajoutez ensuite l'eau de fleur d'oranger et mélangez. Vous devez obtenir une pâte à tarte bien élastique. Si la pâte est encore trop sableuse/granuleuse, ajoutez petit à petit de l'eau minérale pour obtenir un résultat optimum. Ensuite laissez reposer 30min votre pâte au frais dans du fil alimentaire.

Préchauffez votre four vide à 200°C.

Disposez sur des plaques de pâtisseries du papier cuisson.

Divisez la pâte d'amandes en petits cigares de tailles identiques (enfin autant qu'on peut). Étalez la pâte qui a reposé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie d'environ 3mm d'épaisseur. Découpez-y des rectangles suffisamment grands pour que les cigares de pâtes d'amandes y rentrent parfaitement. Puis dans chaque morceau de pâte, placez un cigare d'amande, roulez et fermez les extrémités pour que la corne de gazelle soit hermétique. Donnez-lui la forme arquée qu'on lui connaît et placez-la sur la plaque. Répétez l'opération autant de fois qu'il y a de cigares de pâte d'amandes.

Placez votre plaque au four pendant 20min. Attention, les

cornes doivent à peine colorées.

Ensuite, laissez tiédir les cornes de gazelle sur la plaque. A l'aide d'un pinceau couvrez avec de l'eau de fleur d'oranger. Puis saupoudrez de sucre glace.

Pour la conservation, rien ne vaut une bonne vieille boîte en métal. Mais une boîte plastique avec un couvercle sera très bien.