

Le Kigawa

Un petit bout de paradis culinaire .

Ce restaurant offre peu de table, mais d'une qualité incroyable ! L'équipe est au petit soin dès votre arrivée !

On a commencé avec des petites fritures de poisson.

Puis une pâté de canard en croûte, suivi d'un pigeon et pour moi une salade de homard (un plat juste inoubliable).

Mon mari un pris un dessert, un soufflé à la châtaigne. Merveilleux, surtout avec le vieux rhum parsemé dessus.

Sans oublié les mignardises à la fin de repas =)





Une adresse à mettre dans sa wishlist mais avec réservation ^^'

Adresse : 186 rue du Château – 75014 Paris, France

Carotte cake pistaches



Je n'en suis pas à ma le recette de carotte cake, mais j'avoue que c'est un peu comme le gâteau au yaourt... Quand on a une base, on peut toujours trouver de nouvelles façons de l'agrémenter ☐

ingrédient pour 1 cake : 180g de farine bio – 4g de levure – 4g de bicarbonate – 4g de cannelle en poudre – 4g de 4 épices – 2cc de vanille en poudre – 4g de sel – 3 œufs – 210g de sucre roux bio – 140g d'huile de coco (ou de tournesol) – 60g de fromage blanc 0% – 225g de carottes bio râpées – 100g de pistaches – 1/2 blanc d'œuf – 100g de sucre glace – 1cc de vanille en poudre – 1cc de jus de citron

Faites votre mélange sec dans un saladier : Farine, bicarbonate, levure et épices.

Dans un autre saladier, fouettez les œufs et le sucre pour qu'ils moussent.

Ajoutez l'huile en filet tout en fouettant, puis ajoutez le fromage blanc.

Renversez votre mélange sec sur le mélange humide et mélangez pour que le tout soit homogène.

Râpez vos carottes si elles ne le sont pas, et ajoutez-les à la pâte ainsi que les pistaches.

Mélangez à l'aide d'une maryse et versez la pâte dans un moule à cake chemisé (ou garni d'un papier cuisson).

Enfournez à four chaud 180°C pendant 55min. Une fois cuit, sortez et laissez poser sur une grille 15/20min avant de démouler. Puis démoulez et laissez sur la grille.

Préparez votre glaçage : Dans un petit mixer à hélice, mélangez le blanc d'œuf, le sucre glace, la vanille et le jus de citron. Versez ensuite le glaçage sur le cake démoulé tiède. Attendez le complet refroidissement avant de le couper.

Bonne dégustation !

Chamonix maison



Les chamonix c'est tout mon enfance... Les départs en vacances avec mes parents en voiture. Ça sent bon la nostalgie ☐ Dans un de ces livres, Christophe Michalak en fait sa version. Ici je vous présente une version fortement inspirée de sa

recette.

ingrédients pour 1 fournée : 170g de poudre d'amandes – 170g de sucre fin – 70g de lait écrémé – 4 œufs – 30g de cointreau – 10cl de jus d'orange sans pulpe – 4g de levure – 1 pot de marmelade d'orange au whisky – 1 peu de gelée d'érable

Mettez votre four à chauffer à 180°C.

Dans une jatte (assez grande), mélangez la poudre d'amandes, le sucre, le lait, les œufs, le cointreau, le jus d'orange et la levure. Attention à ne pas mettre de l'air dedans. Il faut juste que les ingrédients soient mélangés.

Dans un moule carré pas trop large. Placez du papier cuisson et répartissez-y la pâte.

Enfournez pour 20min. Sortez après cuisson et laissez reposer sur une grille.

Quand le biscuit est froid. Ouvrez-le en 2 à part égale. S'il est encore un peu chaud, laissez refroidir. Répartissez les 3/4 de la marmelade sur le côté bas du gâteau ouvert. Puis couvrez avec l'autre partie du gâteau.

Terminez par étaler de la gelée d'érable sur le dessus du gâteau et placez au froid pendant 2h.

Avant de servir, coupez le gâteau en bouchées carrées plus ou moins larges (c'est à votre envie).

Attention, ça va partir vite !!

Muesli maison



À la maison, on aime beaucoup varié le petit déjeuner. Mais on aime vraiment le muesli... Après vient toujours le problème de choisir lequel... Trop gras, trop sucré, trop de raisins secs ^^'. Du coup, après pas mal de lecture en tout genre, j'ai décidé de faire mon propre mélange.

Ingrédient pour environ 800g de muesli : 400g de flocons d'avoine bio – 200g de mélange de de noix (cajou, brésil, noisette, noix, amandes) – 164g de cranberries séchées – 4cc de grué de cacao – 4cc d'huile de coco solide râpée – 2cc de vanille en poudre – 4cc de sucre de coco*

Dans un grand saladier, versez tous les ingrédients.

Mélangez le tout pour que le mélange soit homogène.

Personnellement, je ne le sucre que seulement qu'au moment de le manger. Si vous voulez le sucrer avant, ajoutez au mélange les 4cc de sucre de coco (son indice glycémique est bas, donc meilleur pour la santé).

Gardez votre mélange au frais (les huiles avec des omégas 3 sont fragiles à la chaleur et à la lumière).

Je vous souhaite un bon petit déjeuner avec cette recette ☐

Cookies chocolat pralin



Les cookies, c'est génial parce que ça marche à tous les coups ! Après pour ne pas se lasser, il faut varier. Voici donc une nouvelle version testée et approuvée par le plus grand nombre =3

ingrédients pour environ 30 cookies : 1 œuf entier bio – 225g de farine blanche bio (ou mieux de farine complète) – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 220g de sucre roux en poudre – 50g de poudre de cacao – 1 sachet de pralin.

Dans un saladier assemblez la farine, la levure et le cacao tamisé, ainsi que le pralin et réservez.

Dans un saladier mélangez le sucre et l'œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène et blanchi.

Faites fondre votre beurre et laissez baisser en température pendant quelques minutes.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange œuf/sucre. Fouettez.

Ajoutez le mélange sec et mélangez. Faites des boules (grosses comme des balles de pinpong), répartissez sur des plaques allant au four (anti-adhésives ou garnies de papier cuisson).

Préchauffez votre four à 180°C.

Enfournez pendant 7-8min environ pour une cuisson moelleuse.
Même si ils vous semblent peu cuits, c'est normal.

Sortez les plaques du four et laissez refroidir vos cookies sur une grille.

Votre seul problème sera d'arrêter de « goûter » vos cookies
=)