

Tarte Italienne

J'adore la cuisine italienne, ses parfums, ses textures. J'avais envie depuis longtemps de faire une tarte salée qui me faisait penser à l'Italie. Alors des ingrédients allaient de soi : Ricotta, Tomates, basilic... Alors voici une tarte salée pour l'apéritif pour en plat accompagné d'une salade verte bien vinaigrée.

Pour une tarte : 1 pâton de pâte brisée (non sucrée) – 1 petite boîte de tomates cerises (type coeur de pigeon) – 3CS de Ricotta – 3CS de mascarpone – 10 feuilles de basilic – 1 citron jaune bio – 1CS de vinaigre balsamique que bonne qualité – 1 à 2 grappes de groseilles – Sel – Poivre

Préparez votre pâte brisée (voir recette en lien) et laissez-la reposer au frais enroulée dans un film alimentaire.

Dans un bol, mélangez le mascarpone et la ricotta. Quand le mélange est bien homogène, salez et poivrez.

Zestez la moitié de votre citron (rincé et séché), récupérer la moitié de son jus. Ajoutez le zeste et le jus dans le mélange de fromage et mélangez.

Rectifiez l'assaisonnement. Emincez finement 7 feuilles de basilic (gardez le reste pour la déco de la tarte). Mélangez au fromage citronné. Réservez ensuite au frais couvert avec un film.

Etalez votre pâton dans un plat à tarte chemisé. Faites cuir à blanc 15/20min à 180°C. Laissez ensuite refroidir sur une grille. La pâte doit être complètement cuite, la tarte ne retourne pas au four ensuite.

Lavez vos tomates cerises, puis coupez-les en 2. Réservez dans une assiette.

Lavez vos groseilles et le basilic restant.

Quand la pâte est froide, nappez le fond avec le mélange de fromage. Lissez.

Placez l'ensemble des demies tomates sur le fond de fromage. Salez et poivrez légèrement.

Versez un filet de vinaigre balsamique (ou de crème de balsamique) sur les tomates. Placez les feuilles de basilic et les grappes de groseilles.

Mangez de suite pour garder une pâte croustillante.

A déguster avec un Prosecco légèrement sucré pour équilibrer l'acidité de la tarte. Attention l'abus d'alcool n'est pas bon pour la santé, rappelez-vous.

Bruschetta tomates poivrons

Pour un buffet ou un apéritif dînatoire qui sent bon l'Italie, voici une recette toute simple et rapide. Une recette qui peut se préparer, même quand les invités ne sont pas prévus ! Il suffit d'avoir ses placards correctement remplis (de choses essentiels) ☐

Pour une vingtaine de bruschetta : Du pain poilane tranché – 3 tomates mûres – 1 pot de poivrons confits à l'huile – de la mozzarella à cuire – Sel – Poivre – le zeste de 2 citrons jaunes bio- 1 à 2 gousses d'ail frais.

Faites griller votre pain poilane (au grill ou au grille pain).

Pendant ce temps, épluchez votre ail en conservant la gousse intacte.

Quand tout le pain est grillé, frottez la gousse d'ail sur chaque tranche. Laissez de côté.

Lavez, épépinez vos tomates. Puis coupez-les en brunoise (en petit dés). Réservez-les dans un saladier.

Sortez tous les poivrons du bocal (sans jeter l'huile). Puis faites une brunoise. Ajoutez cette dernière au saladier de tomates. Mélangez bien. Salez et poivrez. A l'aide d'une râpe fine, zestez les citrons et ajoutez-le au mélange tomates/poivrons. Mélangez.

Râpez la mozzarella avec une grosse râpe.

Sur chaque tranche de pain, versez une peu de mélange tomates/poivrons. Couvrez avec de la mozzarella râpée. Ajoutez un peu d'huile du bocal de poivrons. Répétez l'opération jusqu'à ne plus avoir de mélange tomates/poivrons.

Placez les bruschetta sur une plaque et placez au grill pour que la mozza fonde.

A la sortie du four, ne tardez pas à servir. C'est meilleur chaud !

Feuilletés gorgonzola, miel et poire

Le sucré salé marche toujours bien. Pour l'anniversaire de ma mère, je voulais quelque chose qui avait du caractère et qui soit doux à la fois. Un peu comme elle finalement. Et comme l'ambiance était plutôt nourriture méditerranéenne, j'ai opté pour un fromage bleu italien. La suite, vous la saurez en lisant la recette ☐

Pour 24 feuilletés : 2 rouleaux de pâtes feuilletées de bonne qualité – 1 beau morceau de gorgonzola – du miel d'acacia – 2 poires conférences – sel – poivre

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans 2 plaques à muffins, disposez des caissettes en papier.

Déroulez la pâte feuilletée et faites-y des cercles de la largeur des caissettes (avec un emporte pièce ou un verre). Garnissez toutes les caissettes de rond de pâte feuilletée.

Coupez des morceaux de gorgonzola et placez-en dans toutes les coupes de pâte. Couvrez avec un beau morceau de poire. Ajoutez sur chaque morceau de poire, une petite cuillère à café de miel. Salez, poivrez l'ensemble.

Enfournez environ 30min au milieu du four.

A déguster tiède.

Onigiri au thon

De coutume, je les fais plutôt pour mes bentô. Ce « pain » de riz est un peu le sandwich japonais. Pas de pain pour eux, mais du riz =) Evidemment comme tous les sandwiches, on y met ce que l'on a envie. D'ailleurs ce n'est pas sans rappeler les arrancinis siciliens. Dans cette recette, j'y est mis du thon façon rillettes. Le tout accompagné de sauce soja sucré et un peu de jus de citron. Ça se mange tout seul !

Pour une vingtaine d'Onigiri : 2Cups de riz rond – 2CS de vinaigre de riz – 1 boîte moyenne de thon au naturel – 100g de fromage frais – 1 citron – de l'aneth – Sel – Poivre – moule à onigiri (dans la mesure où vous n'en avez jamais fait,

c'est préférable d'en utiliser. Vous pouvez en trouver dans les épiceries japonaises).

Rincez votre riz à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit redevenue claire. Placez dans votre ricecooker et laissez cuire (si vous n'avez pas cet outil génial, faites cuire votre riz avec 2.5Cups d'eau à l'étouffée. Le riz doit absorber toute l'eau).

Pendant ce temps, préparez vos rillettes de thon : dans un bol, mettre le thon (sans le jus) et le fromage frais. A l'aide d'une fourchette, émiettez le thon avec le fromage. Au fur et à mesure, cela va vous donner une pâte. Salez, poivrez. Ajoutez un peu de jus de citron, le mélange ne doit pas être liquide. Il doit conserver sa texture de pâte. Ajoutez un peu d'aneth et mélangez de nouveau. Goûtez pour vérifiez l'assaisonnement. Réservez.

Quand le riz est prêt, placez-le dans un saladier et ajoutez-y le vinaigre de riz. Mélangez bien.

A l'aide d'une cuillère versez une le couche de riz dans le moule. Placez une petite dose de thon puis couvrez avec du riz. Tassez bien. Démoulez. Recommencer jusqu'à épuisement du thon. Si le riz colle, trempez votre cuillère dans de l'eau tiède.

Disposez sur un plateau, au centre dans une coupelle, versez de la sauce soja sucré et quelques gouttes de jus de citron.

Maintenant, il n'y a plus qu'à déguster.

Bar à Fromage

Quand on a beaucoup de monde pour un apéritif dînatoire, on n'a pas envie de passer sa soirée aux fourneaux. Même si on adore ça ^^

Du coup, sur un plateau tournant, quoi de mieux que de faire un libre service de fromages avec une (ou des) sauces pour accompagner ?

Pour 1 plateau : Du comté – De l'emmental – Des billes de mozzarella – Du Gruyère – Du miel toutes fleurs – De la moutarde de dijon

Je ne sais pas si vous le savez, mais les fromages à pâte dure se marie bien avec la moutarde.

Donc une fois que vous avez coupez en dés tous vos fromages (sauf la mozzarella) et qu'ils sont présentés dans les ramequins du plateau, préparez une moutarde au miel. Proposez déjà la moutarde de Dijon forte.

Dans un bol, mélangez 2CS de moutarde pour 1CS de miel. Une pincée de sel pour rehausser le goût. Et voilà, c'est magique !

Les invités n'attendent plus que vous ☐

Brochettes Melon, Mozzarella, Jambon italien & basilic

Quand vient l'heure de l'apéritif et qu'il fait chaud, on a souvent envie de quelque chose de frais et de léger. Voici une

brochette toute simple et facile à réaliser. Pour un maximum de goût, il est préférable de les préparer la veille, mais on peut tout à fait les faire juste avant. Cette recette a été testée et approuvée au buffet d'anniversaire de ma maman.

Pour une trentaine de brochettes : Des pics à brochettes – 1 melon charentais mur – 2 paquets de chiffonnade de jambon italien – 2 paquets de petites billes de mozzarella – 1/2 bouquet de basilic frais.

A l'aide d'une cuillère à parisienne, faites des billes de melon (le reste pourra vous servir dans une salade de fruits). Réservez-en environ 30 (les plus belles).

Égouttez les billes de mozzarella. Lavez et essuyez vos feuilles de basilic et réservez-les.

Pour le montage, enfiler une bille de melon sur le pic, puis déchirez un morceau de jambon italien et roulez-y dedans un bout de basilic frais. Piquez sur la brochette et terminez par une bille de mozza. Recommencez autant de fois que possible.

Personnellement, je les dispose ensuite dans une verrine pour les arroser d'un filet d'huile d'olive fruitée.

Réservez au frigo au moins 1h (moi je préfère une nuit) et dégustez bien frais.

S'accompagne très bien d'un bon champagne brut de blanc (bien frais évidemment).

Comme une tequila sunrise

Lors de vos soirées, revisitez les cocktails classiques.

Pour une personne : 6cl de Tequila – 12cl de jus d’ananas – 2cl de sirop de framboise

Réalisez la boisson directement dans un verre type long drink. Déposez quelques glaçons au fond du verre.

Versez la Téquila sur les glaçons.

Versez alors le jus d’ananas. Remuez doucement pour bien mélanger.

Terminez par verser doucement le sirop de framboise.

Ajoutez une paille, un morceau d’ananas sur le verre pour une présentation festive !

Tchin !

* L’abus d’alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération même pour les fêtes :3

Gaspacho Express

En ce moment il fait fait et franchement, on n’a pas envie de manger des choses lourdes et grasses. Donc j’ai fouillé un peu dans ma corbeille à légumes et mes placards et je me suis dit que j’allais faire un petit gaspacho rapide pour le diner de ce soir. Se sera Parfait !

Pour 4 personnes : 2,5 tomates – 1/2 concombre – 3 cornichons – 1 échalote – 1 gousse d’ail – 3 CS de vinaigre de tomates – 1CS de jus de citron vert – 30g de pain raci – Huile d’olive – eau – sel – poivre

Munissez-vous de votre blender.

Lavez et coupez l'ensemble de vos légumes et réservez.

Coupez le pain en morceau de la même taille (à peu près) que les légumes.

Épluchez et dégermez l'ail.

Placez l'ensemble dans le blender. Ajouter le vinaigre et le jus de citron. Ajoutez 4CS d'huile d'olive et un 1/2 verre d'eau. Mixez. Si le gaspacho est encore trop épais ajoutez de l'eau. Une fois que c'est la bonne consistance, assaisonnez.

Placez au froid pendant 30min à 1h pour le servir bien frais.

Gaspacho de melon

Même si c'est la fin de l'été, il reste encore quelques melons sur les étales. J'ai découvert cette recette quand je préparais le buffet de mon anniversaire. C'est frais et ça met en appétit !

Pour 6 à 8 personnes : 2 melon charentais murs – 2 tranches de pain de mie dans la croute – 120g de féta – 2CS de sauge émincée – 2CS d'huile d'olive extra vierge – Sel/Poivre

Préparez vos melon : retirez les pépins. Videz-les et placez-les dans le bol de votre blender.

Ajoutez le pain de mie grossièrement coupé et l'huile d'olive.

Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture de smoothie. Si c'est

trop épais, ajoutez un peu d'eau minérale.

Salez, poivrez et ajoutez 1CS de sauge. Mixez de nouveau.

Conservez au moins 2h au frais.

Au moment de servir, versez dans de petits verres (ou verrines), répartissez la féta émiettée dans chaque gaspacho et quelques morceaux de sauge émincée restante.

Et voilà, simple rapide et ça change du gaspacho traditionnel !

Rencontre pour un cocktail

Pour mon anniversaire, j'avais envie d'une soupe de champagne et en même temps je n'avais pas trop envie de refaire une recette que j'avais déjà fait. Et l'hypocras blanc à Noël dernier avait plutôt bien fonctionné. J'ai plus ou moins réuni les 2 recettes pour faire un nouveau cocktail. Sucré, évidemment !

Pour un grand pichet (environ 2L) : 1 bouteille de clairette de die – 1 bouteille de vin blanc liquoreux (type monbazillac) – 2 oranges à jus non traitées – 1 citron jaune bio non traité – 2 citrons verts bio non traités – 1 petite boîte de poires williams au sirop – 2 gousses de vanille bourbon – Sirop de sucre de canne*

Rincez tous les agrumes. Coupez les en quartier et disposez-les dans un grand bocal (qui ferme de préférence).

Ouvrez la boîte de poires et versez tout le contenu dans le bocal (le sirop y compris).

Ouvrez les gousses de vanille en 2. Grattez-les. Mettez les graines dans le bocal, ainsi que les gousses ouvertes.

Versez la totalité du vin blanc sucré sur les fruits. Fermez le bocal et placez 2h au froid (au minimum). Placez aussi la bouteille de clairette au froid.

Au moment de servir, versez doucement la clairette dans le bocal (pour éviter de la débuller). Goûtez, si vous trouvez que ce n'est pas assez sucré, vous pouvez ajouter un peu de sirop de sucre de canne.

Servez dans des coupes ou des verres à margaritas.

*le sirop n'est pas obligatoire

– Attention tout de même, à consommer avec modération. Surtout que c'est assez sucré donc l'alcool ne se sent pas trop –

Buffet d'anniversaire

Un petit retour photographique de mon buffet d'anniversaire. Une belle soirée. On a bien mangé, on a bien bu. J'ai eu plein de cadeaux ! Merci <3

















Salade féta, melon et roquette

C'est l'été. Il fait chaud et honnêtement manger quelque chose de lourd et chaud le soir ne me faisait pas vraiment envie. Le melon c'est de saison. J'adore la féta. C'est une combinaison assez magique en plus. Mais il faut la relever un peu. Alors de la roquette pour un côté poivré et un ingrédient secret pour l'originalité !

Pour 2 personnes (en plat principal) : 1 melon charentais – 100g de féta AOC – 1 grosse poignée de roquette – 1/3 de bouchon de fleur d'oranger – 2CS d'huile d'olive citronnée – 2CS de jus de citron bio – Sel – Poivre noir – 2CS de sésame doré

Dans un saladier, déposez la roquette propre et sèche.

Coupez le melon en 2. Retirez les pépins et à l'aide d'une cuillère à parisienne, détaillez tout le melon. Ajoutez les billes à la roquette.

Égouttez la féta, coupez-la en petits dés, puis ajoutez-la au reste de la salade.

Préparez la sauce dans un bol à part : Mélangez le jus de citron, l'huile d'olive, la fleur d'oranger, une pincée de sel et de poivre. Versez la sauce sur la salade. Mélangez bien. Saupoudrez de graines de sésame. Mélangez de nouveau.

Et voilà c'est prêt !

Si vous êtes un carnivore dans l'âme, vous pouvez ajouter quelques tranches de viandes de grison pour accompagner.

Rillettes (facile) de poulet rôti

Les rillettes de thon c'est sooo 2012 et les rillettes du commerce c'est encore plus has been ! Bon évidemment chacun fait comme il veut ^^ Juste que j'avais envie de changer un peu des rillettes de poissons... J'avais justement un poulet en train de rôtir dans le four ce jour la...

Pour 1 apéro : 150g de St Moret 8% – 2 cuisses de poulet rôti – Sel – Poivre – Jus de citron – Du pain grillé (Miam) – un peu de romarin

Pour le poulet rôti, ce que je fais c'est que je rôtis un poulet fermier entier pour avoir les cuisses et je garde le reste pour un repas sur le pouce le lendemain.

Quand le poulet est encore chaud, dépiotez les cuisses pour ne garder que la chair. Émincez-la assez petit et réservez.

A l'aide d'une fourchette, travaillez le st moret pour qu'il soit plus souple. Ajoutez-y le poulet froid. Salez, poivrez. Ajoutez un peu de jus de citron et de romarin. Mélangez bien.

Tranchez votre pain, et servez (attention gardez-vous en au moins un tranche, ça part trop -trop- vite).

Cake comté, tomates séchées et romarin

Pratique, simple. Le cake est un star quand il s'agit de manger sur le pouce. Encore mieux, on y met ce que l'on veut ;-)) J'avais cette fois-ci envie de soleil à défaut d'en avoir dehors. Alors du romarin et des tomates séchées s'imposaient !

Pour 24 mini cakes : 250g de farine – 250g de comté – 5/7 tomates séchées – 4 œufs – 1,5 sachet de levure chimique – 10cl d'huile d'avocat – 10cl de lait – du romarin – poivre/sel.

Préchauffez votre four à 160°C.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Réservez.

Râpez votre comté et réservez-le. Coupez les tomates en petits morceaux. Réservez-les.

Dans un grand saladier, battez les œufs en omelette. ajoutez-y l'huile. Battez de nouveau.

Ajoutez à ce mélange la farine. Mélangez bien. Délayez le mélange avec le lait. Versez le fromage et les tomates dans le mélange, ainsi que 2CS de romarin émincé. Salez, poivrez. Incorporez-les à l'aide d'un maryse jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Garnissez vos moules (au besoin, complétés par du papier cuisson ou des caissettes en papier) au 2/3 de la hauteur. Placez un peu de romarin sur le dessus.

Enfournez dans votre four chaud pour 50min. Vérifiez la cuisson avec un pic (il doit ressortir propre).

Laissez refroidir complètement sur un grille.

Vous pouvez les manger accompagnés d'une salade verte bien assaisonnée ou placez-les dans votre lunchbox.

Mozzarella marinée

La mozzarella, c'est tellement bon que je ne m'en lasserais jamais ! Bon évidemment, je ne parle pas des trucs sans goût mais d'une bonne mozza de bufflonne voire même de burrata (la combinaison magique de mozza de bufflonne avec un cœur crémeux...). Voici donc un petit truc pour la rendre ENCORE meilleure ! A manger seul(e) ou à partager ...

Pour une boule de mozza : 1 boule de mozzarella de bufflonne (ou un burrata) – 4CS d'huile d'olive extra vierge – 1CS de citron (ou vinaigre de vin vieux) – Fleur de sel – Poivre noir fraîchement moulu.

*** Si vous utilisez de la mozza ***

Déchirez votre mozza dans un bol en morceaux moyens. Couvrez avec l'huile, le citron (ou le vinaigre), du poivre. Ajoutez des câpres (1CS) si vous aimez ça. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère et parsemez de fleur de sel. Filmez et laissez à température ambiante pendant 1h. Placez sur une assiette les morceaux, couvrez avec le reste de marinade. Plantez quelques piques dans les morceaux et c'est parfait pour un apéritif simple et rapide.

*** Si vous utilisez de la burrata ***

Surtout gardez votre burrata entière ! Placez dans un bol. Couvrez avec l'huile, le citron (ou le vinaigre), du poivre. Tournez la boule à l'aide d'une cuillère dans la marinade et parsemez de fleur de sel. Filmez et laissez à température

ambiante pendant 1h. Placez sur une assiette , couvrez avec le reste de marinade. Râpez du zeste de citron sur le dessus. Et devant vos invités ou tout seul, coupez délicatement la burrata en 2. La crème va alors sortir comme dans un fondant au chocolat. Le goût acide du zeste tranchera avec la rondeur et le gras du cœur de crème. Personnellement, c'est un plaisir solitaire que j'accompagne avec un cœur de sucrose. ☐

Crème de boudin blanc en canapé

Avec les verrines et les siphons, les canapés sont devenus les oubliés de nos apéritifs. La dernière fois que j'ai eu du monde à la maison, j'ai eu envie de faire un peu différent. Voici donc une recette de canapé à la crème de boudin blanc simple, rapide et goûteuse pour vos apéritifs !

Pour 1 fournée : 1 sachet de toasts ronds – 4 boudins blanc – 1cc de cannelle moulue – des pistaches non salées – 2CS de crème liquide entière – 2CS de crème fraîche épaisse entière – Sel/Poivre.

Commencez par retirer la peau des boudins crus et coupez-les en dés. Placez-les dans un plat allant au micro-ondes.

Ajoutez la crème liquide, salez, poivrez et terminez par la cannelle. Mélangez bien. Couvrez et faites cuire au micro-ondes pendant quelques minutes. Quand le boudin est cuit, mélangez de nouveau et lissez avec un mixer plongeant. Ajoutez une le cuillère de crème épaisse et mélangez. La consistance doit être crémeuse et pas trop liquide (ça doit se tenir sur un toast). Si la texture est encore trop épaisse, ajoutez la dernière cuillère de crème. Rectifiez l'assaisonnement si

nécessaire.

Placez la crème dans une poche munie d'une douille lisse large. La mise en place sera bien plus facile. Réservez à température.

Au moment de l'apéritif. Faites griller vos tranches au grill quelques minutes. sortez-les et faites les tiédir sur une grille pour qu'ils ne se ramollissent pas. A l'aide de la poche, placez une dose de crème de boudin sur chaque toast. Placez des pistaches sur le dessus (elles peuvent être entières ou concassées). Garnissez un plateau avec vos canapés et servez !

Rillettes coquées au citron

Les rillettes, ça ne fait pas vraiment Noël. Et puis mis à part tartinées sur un bon pain de campagne... La façon de les manger est assez restreinte. J'avais donc envie d'étonner mes invités. Pour casser le côté gras des rillettes, je me suis dit que le citron serait parfait. Voilà comment sont nées ces petites billes.

Pour 20 billes : 20cl de jus de citron frais – 300g de rillettes de poulet rôti – 6g d'agar-agar – des piques en bois.

Préparez une assiette légèrement creuse avec du film étirable pour avoir une surface bien plane.

A l'aide d'une cuillère à parisienne (celle qui sert à faire les billes de melon). Faites 20 billes de rillettes (reformez-les au besoin en les roulant dans vos mains). Placez-y un pique en bois et posez-les délicatement sur le film. Placez au

froid au moins 1h.

Pressez vos citrons pour obtenir 20cl de jus sans pulpe. Mettez dans une casserole à feu moyen. Versez en pluie l'agar-agar en mélangeant avec une cuillère en bois (il ne faut pas incorporer de l'air). Mélangez jusqu'à ébullition. Maintenez l'ébullition 2-3min pour que l'agar-agar puisse agir. Coupez le feu et transvasez dans un bol. Laissez refroidir.

Quand la consistance du jus commence à être gélatineuse, trempez une 1e fois vos billes dans le mélange. Remettez 15min au froid. Replongez ensuite les billes une 2e fois dans le mélange pour que la coque soit bien épaisse.

Laissez au froid au moins 2-3h.

Pour le service, une jolie assiette plate sera parfaite !

N.B. : A faire idéalement le matin, si les billes sont l'apéritif du soir. Elles auront bien le temps de prendre.

Hypocras blanc

Un apéritif sucré qui nous vient des temps anciens. Souvent réalisé avec du vin rouge. Voici ma version avec un vin blanc moelleux. A boire avec modération biensur, surtout que c'est assez sucré !

Pour 1L : 1 bouteille de gewurztraminer – 2 citrons jaunes non traités – 2 oranges non traitées – 250g de sucre – 1CS de gingembre moulu – 1 gousse de vanille (facultatif)

N.B. : A faire la veille

Dans un grand pichet (ou un joli récipient). Versez le vin et

le sucre. Mélangez bien.

Prélevez le zeste et le jus d'un des citrons et d'une des oranges. Ajoutez-les au mélange ainsi que le gingembre.

Coupez le dernier citron et orange en 4 (voire en plus fin si votre goulot est petit). Ajoutez au mélange.

Si vous optez pour la vanille, coupez-la en 2. Retirez les graines que vous ajouterez au mélange avec la gousse.

Mélangez une dernière fois. Filmez le récipient pour qu'il soit hermétique aux odeurs du frigo. Laissez-le 1 nuit au frais.

A servir bien frais et bien remué.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Dip de betterave

On trouve toutes sortes de sauces ou « dip » dans le commerce. C'est pratique certes... Mais c'est surtout pleins de trucs dont on n'a pas besoin et l'élément principal arrive trop souvent en fin de liste des ingrédients. Donc, par principe, je fais mes sauces maison. Aujourd'hui, une recette de dip pas courante mais qui réveille et qui étonne souvent !

Pour un bol de dip : 1 grosse betterave rouge cuite – 2CS de fromage frais de chèvre (type petit billy) – 1CS de piment d'espelette – 2CS de fromage blanc – Sel – jus de citron – huile d'olive

Rincer votre betterave et coupez-la en petits morceaux.

Réservez dans un bol assez profond.

Dans un autre bol, mélangez le fromage blanc avec le chèvre pour le détendre un peu. Ajoutez ensuite le citron.

Mélangez le fromage à la betterave coupez. Ajoutez un peu de sel, le piment et un peu de jus de citron. Mixez avec un mixeur plongeant (dit girafe) pour obtenir une texture de crème. Vérifiez et corrigez l'assaisonnement si nécessaire.

Placez dans un bol de présentation et sur le dessus faites glisser un filet d'huile d'olive extra vierge pour faire briller votre dip. Servir bien frais avec des gressins, du pain de campagne grillé, des tortillas de maïs... Ce qui vous inspire !

Muffins lardons fromage

Mini, maxi, à l'apéro ou dans se lunch box, le muffin est toujours un atout. A décliner selon ses envies, ici on travaille un basique avec une version fromage/lardons.

Pour 6 muffins ou 18 mini-muffins : 100g de farine – 1/2 sachet de levure chimique – 2 œufs – 1 yaourt grec nature – 3 CS d'huile d'olive – 100g de lardons fumés – 75g de fromage râpé – Sel et poivre.

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez votre farine et votre levure (elle sera mieux répartie dans vos muffins).

Dans un saladier (ou le bol de votre robot), battez vos œufs en omelette en salant et poivrant (attention, les lardons sont salés). Tout en continuant de battre, ajoutez le yaourt et

l'huile. Terminez par la farine/levure tamisée. Quand la pâte est devenue bien homogène et lisse. Ajoutez vos lardons crus et le fromage râpé. De nouveau, mélangez.

Garnissez vos plaques à muffins beurrés aux 2/3 de leur hauteur avec votre pâte. Enfournez et laissez cuire 20min. Ils doivent être bien bombés et le dessus doit être joliment doré.

A servir chaud, tiède ou froid, toutes les températures conviennent !

Cannelés chorizo cheddar (blanc)

Les cannelés c'est toujours bon. Mais pourquoi ne pas tenter cette fois-ci une version salée pour l'apéritif. Même si la préparation peut parfois être délicate, le résultat est vraiment très sympa !

Pour 30 mini-cannelés : 100g de chorizo – 100g de cheddar blanc – 50cl de lait entier – 60g de beurre doux – 1 œuf + 1 jaune – 100g de farine – Sel et poivre

Préchauffez votre four à 260°C (th 7/8)

Dans une casserole, versez votre lait et votre beurre (coupé en morceau) et laissez presque bouillir. Réservez au chaud.

Pendant ce temps, dans un saladier, battez votre œuf et votre jaune en ajoutant un peu de sel et de poivre. Ajoutez-y la farine tamisée. Versez à travers un tamis, le lait chaud tout en remuant votre pâte (un peu comme pour faire une crème

anglaise). Si vous avez des grumeaux, n'hésitez pas à passer la préparation au mixer plongeant. La pâte doit être parfaitement lisse. Réservez.

Râpez votre cheddar bien froid. Coupez votre chorizo en petits morceaux. Ajoutez-les ensuite à votre pâte puis mélangez bien.

Beurrez vos moules à mini-cannelés (même s'ils sont en silicone). Versez la pâte au 2/3 de la hauteur.

Enfournez les moules pendant 10min à 260° puis continuez la cuisson à 200° pendant 1h. La première cuisson va croûter l'extérieur du cannelé et la cuisson longue fera un intérieur fondant.

Sortez le moule du four, laissez complètement refroidir avant de démouler.

A servez à l'apéritif.