

Cake Design : Glam Métal Kawaii

Les 30 ans d'une amie ça se fête ! Alors, bon, vous me connaissez =) je me suis proposée pour lui faire un gâteau. Après il faut combiner toutes les envies et les goûts de la personne célébrée. Du coup, on se retrouve avec le gâteau principal totalement à la noix avec une crème pâtissière/mascarpone légèrement vanillée avec du praliné de noix maison. Et des cupcakes intésement chocolat noir coeur de crème passion. C'était plutôt pas mal, voire même plutôt bon !



Cupcake panda pour la base de la pièce montée



Sommet de la pièce
montée avec un
panda métal en pâte
à sucre



Sommet de la pièce
montée avec un
panda métal en pâte
à sucre 2



Sommet de la pièce
montée avec trio de
roses en pâte à sucre



Pièce
montée
totale



Pièce montée totale 2

Compote Pommes/Poires Miel et pointe de citron

C'est toujours bon une compote. Surtout quand elle est faite maison. C'est la fin de la saison, alors on profite des poires et des pommes ! On sort un bon miel et le tour et jouer !

Pour 4 personnes : 4 pommes – 5 poires – 2CS de miel de châtaignier – 2CS de jus de citron – 20cl d'eau minérale (ou filtrée).

Pelez tous vos fruits. Coupez-les en dés. Placez le tout dans une casserole anti-adhésive. Couvrez avec le jus de citron, l'eau et le miel.

Placez la casserole sur doux/feu moyen. Laissez compoter +ou- 30min en fonction de la tailles de vos morceaux de fruits.

Quand les fruits sont bien fondants, c'est prêt. Vous pouvez mixer votre compote si vous l'aimez lisse.

Servez en dessert ou au gouter avec un yaourt nature, une boule de glace ou juste avec des spéculoos !

Cookies Chocolat blanc cacahuètes

Il y a des jours comme ça où le moelleux d'un bon cookie fait rêver ! Au vu du peu de temps que ça prend, on aurait tort de se priver. Voici donc une nouvelle version de mon cookie. Du chocolat blanc et des cacahuètes lui apporte un petit goût sucré/salé.

Pour une fournée : 1 œuf entier - 190g de farine blanche – 35g de poudre d'amandes – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 100g de sucre en poudre – 100g de sucre vanillé maison – 150g de pépites de chocolat blanc – 1cc d'extrait de vanille – 1 poignée de cacahuètes salées.

Dans un saladier mélangez les sucres et l'œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la levure et la vanille. Remuer à nouveau.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange. Remuez. Versez ensuite les pépites de chocolat (attention, le mélange ne doit pas être trop chaud, sinon ça va fondre) et les cacahuètes. Mélangez.

Ajoutez la farine au fur et à mesure en mélangeant. Mettez la pâte dans du film alimentaire et faites-en un beau boudin de 3/4cm d'épaisseur. Laissez reposer 1h au froid.

Pendant ce temps, préparez des plaques pâtisseries recouvertes de papier cuisson. Quand la pâte a bien refroidi coupez des palets d'1cm d'épaisseur et posez les sur le papier cuisson (assez espacé, parce que ça gonfle).

Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 7-9min

environ. Même si les cookies vous semblent peu cuits, c'est normal, ils s'assècheront en dehors du four. Sinon ils sont trop croquants. Personnellement je les aime un peu moelleux.

Recommencez l'opération tant que vous avez de la pâte à cookies.

Mayonnaise sauce soja

Une bonne mayonnaise, il n'y a que ça de vrai. Mais manger toujours la même je dis non ! Alors pour lui donner du peps et des saveurs différentes, si on lui ajoutait de la sauce soja ?

Pour 1 bol : 1 jaune d'œuf – huile d'olive – huile végétal – sauce soja salée – 1CS de moutarde de Dijon – 1/2CS de vinaigre blanc.

Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce.

Dans un bol, placez le jaune d'œuf et la moutarde.

Ajoutez 2CS d'huile végétale. Commencez à fouetter.

Quand la mayonnaise commence à émulsionner versez en filet de l'huile végétale pour que la mayonnaise prenne de plus en plus.

La mayonnaise n'est pas tout à fait prise, utilisez alors l'huile d'olive pour terminer de monter la mayonnaise.

Une fois qu'elle est ferme tout en étant bien crémeuse, ajoutez le vinaigre (cela permet une meilleure conservation).

Enfin, ajoutez de la sauce soja pour assaisonner votre

mayonnaise. La quantité dépendra de votre goût peu salé ou pas.

A manger avec des légumes crus à l'apéritif, de la viande froide, Tout ce qui vous fait plaisir !

Petit moment de gloire



Jean-François Piège - Page Officielle

Après délibération, voici nos deux gagnantes ex aequo : Gab Neptune (photo de droite) et Nathalie Julien Marinier (photo de gauche) ! Un grand bravo à vous deux pour vos belles réalisations de mon plat signature « Calmar sauvage préparé à la carbonara. »

Merci à tous d'avoir participé, j'ai été très impressionné par la qualité de vos créations !



J'aime · Commenter · Partager · 85 3 · il y a 38 minutes ·

Ma photo est celle de droite =)

Pot crème chocolat façon

cheesecake

Alala, le chocolat. Même si avec les années j'en mange moins. Rien de tel pour se remonter le moral. J'aime vraiment ça. Mais attention, la qualité c'est mieux surtout quand on n'en mange pas tant que ça !

Pour 6 pots de crème : 200g de mascarpone – 75g de sucre blond – 1 œuf – 100g de chocolat noir haché – 2CS de liqueur de citron – 1CS d'eau.

Préchauffez votre four à 160°C.

Fouettez le mascarpone, le sucre et l'œuf ensemble. Faites fondre le chocolat avec l'eau et la liqueur de citron. Versez le chocolat fondu dans le mélange mascarpone/sucre/œuf tout en remuant. Répartissez cette préparation dans des ramequin à crème brûlée.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir puis placez au froid au moins 3h.

Et voilà, un dessert tout en douceur et en gourmandise !

Muffins légers framboises

Le petit déjeuner est un moment important. Mais ce n'est pas une obligation de se gaver tous les matins. Comme je pars tôt, il me faut quelque chose de transportable parce que je n'ai pas vraiment faim en partant à 7h du mat ». Je vous propose donc un muffin framboise qui sous ses airs bien gonflé et moelleux est complet et léger !

Pour 6 muffins : 130g de farine blanche – 2CS de son d'avoine – 8CS de lait 1/2 écrémé – 1CS d'huile de noix de pécan – 1cc de levure chimique – 1 œuf – 1cc d'extrait de vanille – 4CS de sucre vanillé maison – 1 pincée de sel – 1 barquette de framboises entières.

Faites préchauffer votre four à 180°C. Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, la levure, le son d'avoine, le sel et le sucre. Dans un autre saladier, battez l'œuf avec l'huile et l'extrait de vanille.

Versez ce mélange sur la farine et mélangez bien. Diluez au fur et à mesure avec le lait. Répartissez la pâte dans votre moule à muffin (s'il est en silicone, n'oubliez pas de placer une plaque en dessous, c'est plus facile).

Placez ensuite 3 framboises par muffins. Légèrement enfoncées dans la pâte crue.

Enfournez pour 20min. Laissez refroidir 5 min la plaque à muffin. Puis démoulez.

Laissez complètement refroidir sur une grille.

Voilà, votre petit déjeuner de toute cette semaine est prêt !

Macarons Chocolat Noir & Zestes de Yuzu

Bon je suis dans une période de produits asiatiques. Des amis sont fans du Japon et viennent manger à la maison. Alors on se creuse pour leur faire un petit plaisir sucré. J'espère qu'ils ont aimé ☐

Pour 34 macarons (68 coques) : 150g de poudre d'amandes – 150g de sucre glace – 55g de blanc d'œuf (qui sont restés 1 semaine au froid après séparation des jaunes) – 50g de sucre blanc – 55g de blanc d'œuf

Matériel : Plaque de pâtisserie (3) – papier cuisson – Poche à douille (2) – douille lisse n°8 ou 11 – Tamis grille fine – corne – maryse – thermomètre à sucre

Pour la ganache : 150g de chocolat noir – 150g de crème liquide – 4CS de zestes de Yuzu.

Pesez l'ensemble de vos ingrédients. Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce.

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande dans un saladier. Versez ensuite le blanc d'œuf sans mélanger.

Versez les autres blancs d'œufs dans le bol de votre robot et réservez.

Montez les blancs en neige. Quand ils commencent à mousser, ajoutez le sucre blanc en 3 fois. Continuez à fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue qui fait un bec d'oiseau.

Ajoutez-y le mélange amandes/sucre dans la meringue et mélangez à la maryse. Le mélange doit être brillant et pas liquide. Plus il sera liquide, plus ils s'étalera et la coque sera plate. Le mélange doit être assez pâteux et ne pas s'effondrer quand on le pose sur la plaque. Garnissez une poche avec une douille. Préparez vos plaques avec des feuilles de cuisson. Remplissez la poches et déposez de la pâte sur les plaques. Les coques doivent être en quinconce. Laissez sécher 30min.

Après les 30min, enfournez plaque par plaque dans le four chaud à 180°C pendant 12min. Ouvrez la porte du four rapidement 2 fois pendant ces 12min.

Une fois cuite, sortez la plaque et retirer le papier cuisson

tout de suite pour éviter que les coques continuent de cuire sur la plaque chaude. Posez sur votre plan de travail.

Attendez que les coques soient complètement froides avant de les décoller.

Pendant ce temps préparer la ganache. Faites chauffer au bain-marie le chocolat coupé en morceaux. Dans une autre casserole, faites chauffer la crème liquide. Quand elle fait des petites bulles sur les parois, versez-la en plusieurs fois dans le chocolat en remuant. Ajoutez ensuite le yuzu et mélangez pour qu'il soit bien incorporé.

Transvasez la ganache dans un bol, couvrez au contact avec du film alimentaire. Laissez refroidir et placez au froid pour que la ganache soit bien froide.

Quand tout est froid : Décollez les coques et couplez-les. Placez une douille lisse dans une poche et remplissez-la avec la ganache. Garnissez généreusement la 1e coque du couple et reposez l'autre dessus en appuyant légèrement.

Placez tous les macarons formés sur une plaque et laissez reposer 1 journée au frigo.

Voilà... Alors les amis, c'était bon ?

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 rôti dans le four ce jour là...

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).

Sauce cive & basilic

C'est l'apéritif et vous arborez fièrement votre bol de tomates cerises. Mais on pourrait éviter la mayonnaise... Même si la recette de mamie est vraiment grandiose. Alors qui est le meilleur ami de la tomate. Le basilic !

1 portion : 1/2 yaourt grec – 1CS de crème fraîche épaisse – 1 cive (la partie verte d'un oignon nouveau) – 8/10 feuilles de basilic – 1CS de jus de citron – 1 pincée de sel.

Émincez la cive (la partie verte d'un oignon nouveau) et le basilic. Réservez.

Dans un bol, mélangez le yaourt avec la crème. Ajoutez la cive et le basilic. Mélangez.

Ajoutez le jus de citron, le sel. Re-mélangez. Réservez au frais avant de servir.

Cette sauce fonctionne aussi avec des champignons crus, des endives...

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.

Roulé de veau et petits légumes

Des fois les gens s'invitent chez toi... Parce qu'on cuisine bien ou qu'ils aiment venir chez toi... Mais des fois c'est la page blanche « Qu'est-ce que je vais faire à manger ? ». C'était le cas pour moi dimanche dernier pour la le fois en au moins 7 ans ! Voilà la recette qui m'a sauvé composée au gré des allées du marché !

Pour 5 personnes : 5 escalopes de veau – 1 boule de mozzarella – 5 grandes feuilles de basilic – 10 à 12 tranches de pancetta – 200g de petits pois surgelés – 2 bottes d'asperges vertes – 150g de pâtes fraîches – 3CS de crème épaisse – Sel/poivre.

Dans un premier temps préparez vos asperges. Cassez les bouts trop filandreux et réservez-les.

A l'aide d'une casserole large, aplatissez chacune de vos escalopes dans du papier film.

Sur chaque escalope, posez 2 tranches de pancetta. Elles doivent recouvrir la surface de l'escalope. Placez une tranche de mozzarella sur la pancetta. Puis une feuille de basilic.

Roulez votre escalope et bloquez-la avec des pics en bois. Répétez l'opération avec toutes les escalopes et réservez-les.

Faites chauffer une large poêle avec un filet d'huile d'olive. Quand l'huile est chaude, posez vos escalopes roulées. Faites les dorer sur toutes les faces et mettez un couvercle. laissez cuire 5/7min à feu moyen.

Dans une marmite, faites chauffer un grand volume d'eau salé. A l'ébullition, plongez-y les asperges et laissez cuire 2/3min. Ajoutez les petits pois. Laissez cuire encore 5min.

Pendant ce temps coupez vos pâtes fraîches de façon aléatoire. Plongez alors dans la marmite et laissez cuire 3min.

Égouttez le tout en gardant un peu d'eau de cuisson. Remplacez les légumes dans la marmite et gardez au chaud.

Hors feu, ajoutez la crème aux escalopes pour faire une sauce onctueuse.

Préchauffez vos assiettes avant de servir. Placez un roulé de veau, des légumes et recouvrez avec la sauce.

Bon appétit !

Muffin Banane/Cannelle

Il vous manque une idée pour mettre dans le cartable de vos enfants (ou de votre mari) ? Pas de souci avec ce petit cake qu'on peut emporter partout .

Pour 12 muffins : 125g de farine – 1 1/2cc de levure – 1/4 de bicarbonate de soude – 75g de beurre demi-sel fondu – 75g de cassonade – 2 œufs battus – 1 banane bien mûre – 1CS de cannelle moulue

Mélangez vos éléments secs dans un saladier (farine, levure, bicarbonate, sucre, cannelle). Dans un autre saladier préparez les autres éléments : Beurre fondu, œufs et purée de banane. Assemblez ensuite les 2 mélanges et fouettez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Garnissez votre moule à muffins lui-même garni de caissettes en papier.

Faites cuire 25min à 160°C puis laissez refroidir 15min dans le moule puis démoulés sur une grille.

Dark brownie, noix et pointe de sel

Une version alternative du brownie carré. Plus facile à distribuer et à partager ! Certains vous diront qu'ils sont très bons. D'autres ajouteront que le chocolat n'est pas assez chocolat (optez alors pour le 70%). Mais soyez sûrs que ça finira bel et bien dans les estomacs !

pour 12 petits brownies : 100g de beurre doux – 115g de chocolat noir (56% ou 70%) – 100g de sucre – 70g de farine

blanche – 12 cerneaux de noix – 2 œufs – fleur de sel.

Faites préchauffer votre four à 190°C.

Garnissez votre plaque à muffins avec des caissettes en papier.

Dans une casserole, faites fondre votre chocolat en morceaux avec le beurre. Une fois fondue, laissez un peu tiédir.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Dans un bol, fouettez les œufs en omelette. Ajoutez ensuite à la préparation de chocolat.

Ajoutez enfin (en une seule fois) la farine. Mélangez bien pour avoir une texture homogène.

Répartissez la pâte dans vos caissettes. Placez un cerneau de noix par brownie en le centrant. Terminez avec une pincée de fleur de sel sur le dessus.

Enfournez 20-25min dans le four (attention à la sur-cuisson).

Après cuisson, laissez tiédir et démoulez, placez sur une grille pour un complet refroidissement.

A manger au p'tit dej', au goûter, au bureau, ... ☐

Le gâteau cerveau

Dans un premier temps, réalisez 2 gâteaux au yaourt dans des moules profonds et peu larges. Dans la préparation de chaque gâteau, ajoutez 100g de pépites de chocolat noir, 1cc d'arôme de mûres ainsi que du colorant rose/rouge foncé. Démoulez quand ils sont tièdes et laissez refroidir sur une

grille. Ensuite mélangez au fouet 250g de mascarpone et les 2/3 d'un pot de gelée de mûres. Filmez et gardez au froid jusqu'au montage le lendemain.

Dans un autre saladier, mélangez 250g de mascarpone, de la crème de coco (~10cl), 150g de sucre glace et 1cc d'extrait de noix de coco pour intensifier le goût. Le mélange doit être épais, ajoutez du sucre glace si c'est trop liquide. Filmez et gardez au froid pour le montage le lendemain. Coupez les 2 gâteaux en 2 parts égales dans le sens de la largeur. Garnissez l'entre deux de crème de mascarpone aux mûres. Répétez l'opération jusqu'à avoir empilé les 2 gâteaux. Piquez le gâteau avec 4 piques en bois. Cela permettra que le gâteau ne bouge pas quand vous allez harmoniser la forme et restera bien stable pour un éventuel transport. Placez au froid pendant 30min. Pour cette étape, prévoyez 1kg de pâte à sucre (blanche et rose).

Sortez le gâteau du froid et faites une 1^{re} couche de glaçage mascarpone/coco. Replacez le gâteau au froid pendant 30min (ainsi que le reste du glaçage filmé). Au bout des 30min, faites une 2^{de} couche de glaçage et replacez au froid.

Pendant que le gâteau est au froid, faites de long serpentins avec la pâte à sucre et réservez. Quand vous avez utilisé toute la pâte à sucre, sortez le gâteau et à l'aide des serpentins, couvrez le gâteau en faisant zigzaguer la pâte à sucre.

Replacez au frais quand le gâteau est complètement couvert de pâte à sucre. Faites chauffer un pot de confiture pour qu'elle revienne à une consistance sirupeuse. Passez le tout au chinois pour retirer tous les pépins.

A l'aide d'un pinceaux, couvrez généreusement le gâteau pour que la confiture aille dans tous les petits creux.

Placez à nouveau au frais pour que la confiture fige de nouveau. Terminer en ajoutant une pastille de pâte d'amande

verte avec une inscription Naturel 100% BIO

Vous n'avez plus qu'à servir à vos zombies préférés !

Mon pot au feu de casting

Quand l'année dernière je me suis inscrite à Masterchef, j'ai longtemps cherché une recette... J'ai eu envie de marier le plat familial terroir et la gourmandise d'un foie gras. C'est avec ce plat que j'avais passé les sélections, même si je n'ai pas pu aller plus loin pour des raisons pro. Voici donc mon pot au feu au foie gras et gnocchis maison.

Pour 4 personnes : 8 petites carottes – 8 petits navets violets – 1 lobe de foie gras de canard cru – 8 petits oignons – 2 gros blancs de poireau – 1 bouquet garni – sel/poivre – 4 branches de thym frais.

Pour les gnocchis : 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine – 1 œuf – 50g de parmesan râpé. (il y en aura forcément de trop, mais vous pourrez les congeler pour les utiliser plus tard).

Commencez par préparer les gnocchis :

Faites cuire vos pommes de terre épluchées pendant 25min dans un grand volume d'eau salée. Égouttez. Passez vos pommes de terre au four à 210° pendant 20min pour retirer leur humidité. Pressez-les en purée encore chaude.

Sur votre plan de travail (ou dans un robot pâtissier avec la feuille) faites un puits avec les 2/3 de votre farine. Ajoutez la purée, le parmesan et l'œuf. Pétrissez votre pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus à vos mains (ou au rebords de votre robot). Divisez le pâton en trois, et faites des boudins

d'environ 2cm de diamètre. Coupez ensuite vos boudins de la largeur d'une fourchette. Lorsque vous avez détaillé toute votre pâte, roulez chaque gnocchi sur le dos de votre fourchette pour les marquer. Réservez-en 32 pièces sur une plaque farinée. Faites cuire le reste et congelez-le.

Préparez ensuite le pot-au-feu

Épluchez tous vos légumes délicatement pour leur donner un aspect arrondi. Lavez vos poireaux. Coupez-les en biseau. Réservez.

Coupez votre foie gras en 4 morceaux de même taille. Réservez.

Dans votre cocotte, faites chauffer un peu d'huile et faites revenir vos légumes (sans trop les colorer) quelques minutes. Couvrez avec de l'eau et ajoutez le sel et le bouquet garni. Laissez cuire à bouillons moyens pendant au moins 40min-1h. Vérifiez à l'aide la pointe d'un couteau que vos légumes sont fondants. Ajoutez alors le foie gras et les gnocchis. Augmentez légèrement le feu. Quand les gnocchis remontent à la surface, c'est prêt à servir. Rectifiez l'assaisonnement si besoin au dernier moment sur une assiette dressée.

Tarte 3C

Tarte 3C. Mais pourquoi ? Une raison toute simple, ce sont les 3 initiales de ce qui la compose : Chocolat, Caramel, Coco ! Simple à faire, il faut juste de la patience pour superposer ces couches sucrées !

Pour une tarte : 1 boule de pâte brisée (ou sablée) – 100g de chocolat noir – 100g de chocolat au lait – 10cl de crème liquide entière – 150g de beurre – 200g de sucre – 75ml d'eau

– 4CS de crème de coco – quelques gouttes d'arôme de coco

Abaissez la pâte pour qu'elle s'adapte à votre moule. Chemisez votre moule et garnissez avec la pâte. piquez la pâte et faites cuire à blanc pendant 30min à 180°C. Votre pâte doit blondir sans trop colorer.

Laissez votre fond de tarte refroidir à température.

Préparez votre caramel coco : Dans une casserole anti-adhésive (de préférence) versez votre sucre et votre eau. Placez sur feu moyen et portez à ébullition. Le sucre va se dissoudre. Attendez que le sucre blondisse. Attention ça doit avoir une jolie couleur miel, pas noir ou brun foncé.

Une fois, la bonne coloration atteinte, ajoutez 100g de beurre en petit morceau (hors feu) et remuez pour faire fondre le beurre.

Ajoutez la crème de coco, à température ambiante, au mélange et continuez de remuer pour que la sauce soit bien homogène. Terminez avec l'arôme pour corser le goût.

Si vous avez des blocs, remettez sur feu doux tout en remuant pour que ça fonde. Laissez tiédir.

Préparez votre ganache : Morcelez votre chocolat dans un saladier. Faites chauffer votre crème et l'autre moitié du beurre. Versez sur les morceaux de chocolat et mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et brillante. Réservez.

Votre fond de tarte est à température. Faites couler le caramel encore liquide dans le fond et laissez durcir au froid au moins 1 heure.

Une fois le caramel pris, couvrez délicatement avec le chocolat en tiède (il doit être encore crémeux). On ne doit plus voir le caramel. Placez au froid pendant 1h.

Sortez 30min avant de servir.

Saint Honoré

Je vous présente le gâteau d'anniversaire de ma moitié pour l'année 2013. Il fallait combiner son amour pour les chouquettes, la crème vanille, le caramel... Ma foi, facile ! Le Saint Honoré rempli parfaitement cette combinaison. On relève ses manches et on s'y met !

Pour un Saint Honoré de 8 personnes : 1 rouleau de pâte feuilletée – 700g de crème pâtissière à la vanille – 700g de pâte à choux – 30cl de crème liquide entière montée en chantilly – 100g de sucre – 30g d'eau

Sur une plaque, déroulez votre pâte feuilletée et piquez-la. Réservez.

Préparez votre crème pâtissière. Réservez-la au froid, filmez au contact dans un plat type moule à tarte. La crème étalée refroidira plus vite.

Préparez maintenant vos choux : 25 cl d'eau – 80 g de beurre -4 œufs – 150 g de farine – un pincée de sel

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, et le beurre coupé en petits morceaux. Hors feu, ajoutez la farine en une seule fois. A l'aide d'une cuillère en bois, mélangez jusqu'à ce que le mélange se décolle tout seul de la paroi et forme une boule autour de la cuillère.

Ajoutez vos œufs 1 à 1 en mélangeant à chaque fois.

Garnissez une poche munie d'une douille lisse de diamètre 10.

Sur la pâte feuilletée, faites un cercle de pâte à choux sur le bord de la pâte feuilletée.

Enfournez dans un four préchauffé à 210° pendant 20/25min. Sortez et placez sur une grille pour refroidir.

Sur des plaques couvertes de papier cuisson, formez des boules de pâtes bien écartées. Notez que la pâte va doubler de volume.

Préchauffez votre four à 200°C. Enfournez alors les choux pour 15min. Baissez ensuite la température à 180°C et laissez encore 10min. N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la cuisson !

Sortez les choux et laissez-les refroidir sur une grille.

Montage

Placez le récipient qui servira à faire la chantilly au froid. Elle prendra mieux et plus vite !

Garnissez les choux, à l'aide d'une poche avec douille lisse et fine, avec la crème pâtissière et réservez sur la grille.

Faites un caramel : 100g de sucre blanc et 30g d'eau. Faites chauffer et stoppez quand le mélange devient couleur noisette.

Attention il faut aller assez vite, sinon le caramel durcit ! Trempez chaque chou garni rapidement dans le caramel et collez-le sur le cercle de chou (sur la pâte feuilletée). Continuez jusqu'à former une couronne. Placez 4/5 choux au centre.

Remplissez de crème pâtissière l'intérieur de la couronne ; toujours à l'aide d'une poche mais munie d'une douille lisse plus large. Réservez au frais.

Dans un saladier très froid. Montez la crème en la fouettant et quand elle est bien montée, ajoutez le sucre. Attention de ne pas trop battre la crème ou vous aurez du beurre !

Munissez-vous d'une nouvelle poche, avec cette fois-ci une

douille en étoile assez large. Et de nouveau, garnissez l'intérieur de la couronne.

Terminez en saupoudrant de sucre glace.

Attention, risque de devenir accro ☐

Gyosas

Aaah les gyosas ! Raviolis japonais mi-frits mi- vapeur. A la maison, on adore ça. Pour commencer un repas c'est juste parfait. Pas si technique que ça en à l'air, il faut surtout avoir les bons outils !

Pour 30 gyosas : 350g de porc haché – 90g de chou chinois – 2 oignons verts – 1cc de gingembre frais râpé – 1 œuf – 1CS de sauce soja – 2cc de mirin – 2cc de saké – 30 feuilles à gyosa (type wontons) – 2cc d'huile végétale – Pour la sauce : 2CS de sauce soja – 2CS de vinaigre de riz.

Émincez le chou, les oignons. Réservez-les dans un saladier. Si votre viande n'est pas haché, hachez-la avant et ajoutez-la dans le saladier. Mélangez bien. Ajoutez ensuite la sauce soja, le mirin, le saké.. Malaxez bien.

Répartissez la farce dans chaque feuille à gyosa. 1 cuillère à café par gyosa suffit. Personnellement j'ai utilisé une mini- presse à chausson* pour fermer les gyosas.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites frire 5min, puis ajoutez 125ml d'eau, fermez avec un couvercle et laissez cuire 10min supplémentaires.

A servir tout de suite accompagner du mélange sauce soja et vinaigre de riz.



*

Porc à l'indonésienne

Pour cette recette, on change un peu du Vietnam, Chine ou Thaï. Direction l'Indonésie ! Un plat qui plaira aux grands comme aux petits avec son côté sucré salé. Inutile de se creuser trop longtemps la tête pour trouver une idée d'accompagnement. Le riz blanc est simple et parfait. Autant jouer la dessus en choisissant un riz long parfumé.

Pour 4 personnes : 500g de filet de porc – 2CS de farine tout usage – 1CS de sauce soja – 1/2cc de gingembre moulu – 3CS d'huile végétale – 1 oignon – 3 gousses d'ail – 5cm (1 pouce) de gingembre frais – 125ml de sauce soja sucré (kecap manis) – 1cc de piment moulu (genre piment de cayenne ou espelette) – 1CS de jus de citron.

Coupez la viande en cube et réservez.

Dans un saladier, mélangez ensemble la sauce soja, la farine et le gingembre moulu. Ajoutez-y la viande. Mélangez. Couvrez de papier film et laissez mariner au frais pendant 30min.

Émincez votre oignon, les gousses d'ail très fin et réservez. Râpez votre gingembre épluché et réservez.

Dans un wok, faites chauffer l'huile végétale. Faites-y dorer l'oignon, l'ail, le gingembre et le piment. Ajoutez le porc et

toujours à feu vif, faites cuire la viande. (un wok s'utilise toujours à feu vif). Après 5min, ajoutez le jus de citron et la sauce sucrée. Laissez cuire encore 10min.

Servir chaud avec un bol de riz blanc parfumé. A vos baguettes !

Potage Thaï au poulet (TOM KAI GAI)

A l'occasion de l'anniversaire de mon amoureux, grand fan de cuisine asiatique j'ai décidé de faire un repas consacré à ça. Ici, on retrouve les saveurs thaïlandaises avec la citronnelle, le lait de coco. Un plat à déguster autant en entrée qu'en plat principal avec du riz blanc...

Pour 8 personnes : 10cm de gingembre frais – 4 blanc de citronnelle – 160cl de lait de coco – 4 piments rouges coupés en 2 – 2 citrons verts – 600g de blanc de poulet – 6CS de sauce de poisson – 2CS de coriandre fraîche

Épluchez et coupez le gingembre en julienne. Réservez.

Coupez en fines rondelles la citronnelle. Réservez.

Zestez les citrons. Récupérez leur jus.

Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait de coco avec le gingembre, les piments rouges, les zestes et la citronnelle.

Pendant ce temps, coupez le poulet en morceaux (l'équivalent d'une bouchée). Ajoutez le poulet au lait de coco et ajoutez la sauce de poisson et le jus de citron. Laissez cuire encore

10min pour que le poulet cuisse et soit moelleux.

Servez chaud dans des bols et parsemez de coriandre fraîche. Vous pouvez aussi arrosez d'un filet de citron vert supplémentaire.