

Mozzarella marinée

La mozzarella, c'est tellement bon que je ne m'en laisserais jamais ! Bon évidemment, je ne parle pas des trucs sans goût mais d'une bonne mozza de bufflonne voire même de burratta (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 buflonne (ou un burratta) – 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 burratta ***

Surtout gardez votre burratta 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 burratta 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 sucrine. ☐

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 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 !

Rôti de veau façon orloff

Toujours compliqué de savoir ce qu'on va faire comme plat principal à Noël. Moi je n'aime pas trop manger tous les ans la même chose. Alors pas de chapon ni de dinde... Pourtant on reste dans la viande blanche avec de rôti de veau orloff.

Pour 6 personnes : un rôti de veau de 600g – 5 tranches de fromage à raclette nature – 7 tranches de bacon – 1CS de fond de veau – 15cl de riesling – 4CS de crème fraîche – 1 noix de beurre.

Si votre rôti est ficelé : retirez la ficelle et le gras.

Dans une cocotte en fonte, faites fondre une noix de beurre. Faites revenir le rôti 1min sur chaque face. Puis sortez le rôti et posez-le sur une planche (n'oubliez pas de coupez le feu).

Faites 5 incisions profondes dans le rôti et placez-y une tranche de fromage et de bacon. Sur le dessus, posez les 2 dernières tranches de bacon.

Faites chauffer de nouveau la cocotte. Placez le rôti.

Diluez le fond de veau dans 1 verre d'eau. Ajoutez dans la cocotte le vin et le fond de veau dilué. Faites mijoter à demi couvert pendant 45min. Le jus doit diminuer et épaissir au fur et à mesure.

Une fois cuit, retirez le rôti et déglacez la cocotte avec la crème (hors feu). Tranchez la viande et servez de suite avec le jus crémeux.

Ce rôti peut être accompagné de pâtes fraîches (ce que j'ai fait), de purée, de petits légumes rôtis.

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 le 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.

Terre-Mer à l'estragon et à la mangue

A Noël, il y a ceux qui préfèrent le poisson ou ceux qui préfèrent le foie gras. J'avais envie de faire plaisir aux 2 cette année. Rien de tel qu'un terre-mer pour les réconcilier. Pour apporter du pesp à l'assiette estragon et mangue sont eux aussi de la partie !

Pour 4 personnes : 4 tranches de foie gras cru – 4 belles saint jacques avec le corail – 4CS de chutney de mangue – 20cl de crème liquide entière – 2CS d'estragon ciselé – 1 belle noix de beurre – 1CS d'huile d'olive

La veille : Dans une casserole faites chauffer la crème avec l'estragon sans faire bouillir et laissez infuser jusqu'à ce que le mélange soit froid. Filtrez et placez dans un siphon au froid. le lendemain ajoutez le gaz et placez au froid au moins 2h tête en bas.

Tout se joue au moment de servir parce qu'il y a très peu de cuisson finalement. Donc sur une assiette disposez les saint jacques.

Sortez le foie gras et coupez-les en tranche. Placez-le sur une assiette au froid jusqu'à la cuisson.

Préparez vos assiettes de présentation : 1CS de chutney et de l'autre côté, une pression pour avoir une belle spirale de crème montée à l'estragon/

Dans une poêle faites fondre le beurre avec l'huile. Faites chauffer en même temps une poêle à sec (feu doux).

Placez les saint jacques sur le beurre fondu 1min de chaque côté pour avoir une belle couleur.

Placez les tranches de foie gras dans la poêle à sec 1min aussi de chaque côté à feu moyen (attention à ce qu'il ne fonde pas trop). Attention aux éclaboussures.

Placez sur chaque assiettes : la saint jacques à côté de la crème d'estragon. Le foie gras poêlé à côté du chutney. A servir de suite. Cela n'attend pas !

Feuilletés au confit de figues

Voilà une recette simple qui peut être faite à la dernière minute. On peut même changer la garniture selon la saison et le type de la soirée. Pour cette fois-ci, on garde l'esprit de Noël !

Pour 6 personnes : 1 rouleau de pâte feuilletée de bonne

qualité – 1 petit pot de confit de figues.

Sortez votre pâton 30min avant de l'utiliser.

Préchauffez votre four à 200°C.

Déroulez la pâte, et étalez dessus le confit de figue. Roulez la pâte sur elle même.

Remplacez au froid pendant 1h (elle sera plus facile à couper en lamelles).

Sortez le rouleau du froid et coupez des tranches de l'épaisseur 1cm environ . Placez à plat sur une plaque garnie de papier cuisson.

Enfournez pour 30-35min pour que la pâte gonfle et dore joliment.

Garnissez de jolis bols et placez à table tièdes (si vos invités sont à l'heure) froid (s'ils sont en retard).

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

Omelette Norvégienne

Le dessert à Noël, c'est important. Moi, j'avoue je ne suis pas très bûche et quand une amie m'a fait des yeux de biche pour qu'un jour je lui prépare une omelette norvégienne, j'ai trouvé que ça ferait un super dessert pour ce repas festif.

Pour 6/8 gourmands : 1L de glace vanille – 3/4L de sorbet mangue/passion – 35g de beurre – 125g de sucre – 75g de farine – 4 œufs – 15cl d'eau – 150g de sucre blanc – 5Cl de cointreau – 5cl de cointreau pour flamber

Préchauffez le four à 240°C.

Placez vos glaces dans le frigo pour qu'elles soient manipulables pour le montage.

Recouvrez une plaque de papier cuisson. Faites fondre le beurre dans une casserole, badigeonnez ensuite le papier avec une partie du beurre fondu, réservez le reste.

Dans un robot pâtissier (ou avec un fouet électrique), fouettez les œufs avec le sucre pendant 5min à une vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la farine tamisée avec une maryse, mais attention à ne pas trop travailler le mélange. Montez les blancs en neige en ajoutant une cuillère à soupe de sucre une fois qu'ils sont mousseux.

Versez le beurre fondu tiédi dans les jaunes puis ajoutez les blancs. Mélangez très délicatement pour ne pas casser les blancs (et donc les bulles d'air).

Versez ensuite la préparation sur le papier cuisson beurré. Étalez le mélange avec une spatule de façon régulière sur toute la plaque et enfournez pendant 7min jusque ce que le dessus soit légèrement doré.

Sortez la génoise, retournez-la de suite sur une planche en bois légèrement huilée et décollez le papier sulfurisé. Laissez maintenant refroidir avec un torchon propre dessus (pour garder l'humidité).

Préparez le sirop : dans une casserole, mélangez les 150g de sucre blanc avec 15cl d'eau. Amenez jusqu'à ébullition et maintenez-la 5min. coupez ensuite le feu et laissez tiédir.

Quand la génoise est froide. Coupez-la aux dimensions d'un plat à cake traditionnel (celui en longueur).

Dans un moule à cake rigide filmé, placez 1 pièce de génoise au fond. Badigeonnez-la avec le sirop. Placez le sorbet mangue/passion. Couvrez avec une autre pièce de génoise. Badigeonnez de nouveau avec du sirop. Répartissez alors la glace vanille. Fermez avec la dernière pièce de génoise de nouveau badigeonnée de sirop. Filmez et placez au froid jusqu'au service.

Pour la meringue : 2 blancs d'œufs- 5cl d'eau – 150g de sucre

Faites chauffer votre mélange eau/sucre dans une casserole (attention, on ne veut pas du caramel). Pendant ce temps montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand les blancs sont montés, ajoutez le sirop en filet et continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide.

Au moment de servir. Démoulez l'omelette sur un plateau de service à rebords. Couvrez-la de meringue à l'aide d'une spatule. Essayez de faire des volutes avec la meringue.

A l'aide d'un chalumeau, faites griller la meringue délicatement.

Juste avant de servir, faites chauffer le reste du cointreau et AVEC PRÉCAUTION, flambez l'alcool pour le faire couler sur l'omelette (effet garanti!). Il n'y a plus qu'à déguster.

LunchBox #4 : Taboulé complet & avocat

Voici une nouvelle lunchbox à vous préparer pour vos midis au bureau ! Simple et complète je vous propose un taboulé avec de la semoule complet et un bel avocat... Un peu de citron, une bonne huile d'olive et le tour est joué !

Pour 3 déjeuners : 400g de couscous complet de blé cuit – 1 grosse tomate cœur de bœuf – 1 mini concombre – 3 sucres – 1,5 avocat – 3 CS d'huile d'olive vierge de bonne qualité – 3 CS de jus de citron – Sel/Poivre.

Lavez tous vos légumes. Dans un grand saladier placez la tomate coupée en petits cubes ainsi que le concombre.

Mélangez. Emincez maintenant les sucaines et ajoutez-les dans le saladier. Mélangez.

Ajoutez enfin le couscous et mélangez. Salez et poivrez à votre convenance.

Dans un bol préparez la sauce : mélangez l'huile et le citron. Couvrez le taboulé et remuez bien pour que la sauce aille partout. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Divisez en 3 portions dans des lunchbox et placez dessus un 1/2 avocat coupé en tranche.

Vous pouvez accompagner ce taboulé avec une soupe (chaude ou froide selon la saison)

Glace à la citrouille

Outre-Atlantique, on utilise la citrouille surtout pour des préparations sucrée. Voici une glace à présenter pour le soir d'halloween. Un nouvel univers pour la glace...

Pour 1L de glace : 1,5 CUP de lait entier – 1 CUP de crème liquide entière – 1/3 CUP de sucre blanc – 1cc de poudre de cannelle – 1 bâton de cannelle – 1/2 de noix de muscade – 1cc de gingembre moulu – 1 pincée de sel – 5 jaune d'œufs – 1/4 CUP de sucre roux – 1 gousse de vanille -1cc d'extrait (ou pâte) de vanille – 180g de purée de citrouille (ou 3/4 CUP de jus de citrouille frais -à la centrifugeuse par exemple-)

La vieille, préparez une crème aux œufs : Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait, la crème, les épices et la gousse de vanille (attention pas l'extrait). Attention à ce que ça ne déborde pas ☐

Pendant ce temps, battez ensemble les sucres et les jaunes d'œufs. Le mélange doit monter et devenir une crème onctueuse. Quand le mélange lait est chaud (il fait de toutes petites bulles sur les bords). Versez le lait en filet en continuant de fouetter les œufs. Quand tout le lait est incorporé, fouettez encore 1min. Puis transvasez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en mélangeant tout le temps avec une maryse. Le mélange doit être nappant (c'est à dire qu'il doit faire une trace nette sur la spatule quand un trace un trait avec le doigt).

Une fois cuit, versez tout de suite la crème dans un saladier froid pour arrêter la cuisson. Placez ensuite ce saladier dans un autre saladier plus grand plein de glaçons. Laissez refroidir complètement. Filmer au contact et garder une nuit au froid.

Le lendemain, mélangez l'extrait de vanille avec la purée de citrouille (ou le jus). Ajoutez le mélange à la crème bien froide. Transférez de suite dans la sorbetière et turbinez (faire tourner la sorbetière avec le mélange) pendant 30/40min.

Mangez directement ou placez dans une boîte hermétique pour aller au congélateur. Mais attention pas plus d'une semaine ou le goût va disparaître.

Vous pouvez agrémentez la glace avec une sauce caramel salé que vous connaissez bien sur ce site !

Lasagne de citrouille/ricotta

au beurre de sauge

Les lasagnes c'est toujours bon. Facile et familiale. Mais changer de l'éternelle lasagnes à la viande ou aux courgettes c'est bien aussi. Je vous propose une recette automnale toute en douceur et en chaleur pour les soirs de froid. En famille ou en amoureux, ça marche tout aussi bien.

Pour 2 personnes : 4 grandes feuilles à lasagnes (prêtes à l'usage) – 1 grosse tranche de potiron – 250g de ricotta – 50g de beurre – 2 belles poignées de fromage râpé – de la sauge séchée – sel – poivre

Coupez les feuilles à lasagnes en 2 (en part égales) et réservez. Trouvez 2 ramequins de la taille des feuilles à lasagnes.

Epluchez votre potiron et coupez-le de dés moyens. Faites-les cuire au four sur une plaque à 180°. Le four doit cuire le potiron et en même temps l'assécher, sinon il va rendre trop d'eau. Une fois cuit, réduisez-le en purée. Salez et poivrez. Réservez.

Battez la ricotta pour qu'elle soit plus facile à étaler et assaisonnez-la.

Beurrez le fond de vos ramequins et placez une 1/2 feuille à lasagnes. Placez une couche de purée de potiron, une pincée de sauge, puis une couche de ricotta. Recommencez l'opération 3 fois. Mettez une poignée de fromage râpé sur la dernière feuille de lasagnes, la moitié du beurre en petits morceaux et terminez par la sauge.

Placez au four pendant 20min à 200°.

Servir bien chaud !

Macarons crème de marrons façon Pierre Hermé

J'ai reçu récemment un magnifique livre sur les macarons. Après avoir essayé beaucoup de recettes simplifiées, faciles ou je ne sais quoi et en avoir raté pas mal... Je me suis donc lancé avec la recette de base de Monsieur Pierre Hermé, grand maître en la matière. Résultat, je n'ai jamais FAIT d'aussi beaux macarons !

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) – 1 pointe de colorant jaune et 2 de vert – 33g d'eau – 150g 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 blanc – 150g de crème liquide – 4CS rase de crème de marrons vanillée

Dans un premier temps, pesez l'ensemble de vos ingrédients pour les avoir devant vous sans perdre le fil.

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

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

Faites chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 118°C. quand le mélange atteint 110°C commencez à monter les blancs en neige.

Quand le sucre à atteint 118° versez dans les blancs en neige en filet. Continuez de fouetter pour obtenir une meringue à bec d'oiseau. Puis laissez refroidir le mélange.

Quand la meringue a atteint 50°C, ajoutez-y le mélange amandes/sucre et mélangez à la maryse. Le mélange doit être brillant et pas liquide. 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 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 blanc coupé en morceaux. Dans une autre casserole, faites chauffer la crème liquide avec la crème de marron. Quand elle fait des petites bulles sur les parois, versez-la en plusieurs fois dans le chocolat en remuant.

Mélangez bien, et 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 le 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, c'est prêt à déguster au café, en dessert, n'importe quand !

Cupcake au potiron et creamcheese

Halloween arrive et vous avez envie de faire autre chose que des bonbons. Voici une recette qui rappelle le pain d'épice un peu avant Noël tout en sucre et en bonheur ! A ne pas rater !!

Pour 18 cupcakes : 1,5 CUP de farine – 1/2cc de bicarbonate – 1cc de levure – 1/2cc de sel – 1cc de cannelle moulue – 1/4 cc de gingembre moulu – 1/4 cc de noix de muscade moulue – 113g de beurre doux à température – 1/2 CUP de sucre – 1/2 CUP de cassonade – 2 œufs – 1/2 CUP de lait – 3/4 CUP de purée de potiron

Préchauffer votre four à 180°C. Remplissez votre plaque à muffins de caissettes en papier.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, épices et sel.

Dans un bol de robot pâtissier (ou une jatte et un fouet électrique) fouettez les sucres et le beurre jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajoutez ensuite les œufs un à un. Continuez à fouetter pour que le tout soit bien mélangé.

Ajoutez les éléments secs et le lait, puis fouettez jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse et homogène. Raclez bien les bords si nécessaire. Ajoutez enfin la purée de potiron et continuez à fouetter.

Garnissez les caissettes de cette pâte au 2/3 de la hauteur et

enfournez pour 18min environ. Vérifiez la cuisson avec un pique en bois, il doit ressortir sec.

Laissez tiédir dans les moules pendant 5/10min puis laissez refroidir complètement sur une grille.

Pendant ce temps préparez la crème.

Ingrédients : 170g de beurre doux pommade – 210g de cream cheese (philadelphia ou st moret) – 2 CUP de sucre glace – 1cc de pâte de vanille – caramel salé

Dans un bol (au robot pâtissier) fouettez ensemble le beurre et le fromage à vitesse moyenne. Ajoutez au fur et à mesure le sucre glace en raclant les parois. Ajoutez ensuite la vanille. Si la consistance vous semble trop liquide, ajoutez un peu de beurre. Remplissez une poche munie d'une douille étoile avec la crème et placez la 30min au frais.

Garnissez le dessus de vos cupcakes avec la crème puis faites couler du caramel salé dessus. Attention, ça colle aux doigts
□

Crème de marrons vanillée

Vous aimez les pâtes à tartiner ? Moi aussi ! Mais j'aime aussi beaucoup la crème de marrons. Voici donc une version tartinable pour cette crème tellement réconfortante en automne !

Pour un gros pot : 250g de marrons – 25cl de crème fraîche liquide entière – 250g de sucre – 3 gousses de vanille.

Ouvrez vos gousses et grattez-les. Placez-les dans une casserole avec la crème. Ajoutez les marrons et le sucre.

Faites chauffer sans faire bouillir 10min. Coupez le feu et laissez infuser jusqu'à température ambiante.

Retirez les gousses et mixez les marrons et la crème au mixer plongeant (le blender n'est pas idéal). Laissez refroidir au froid.

Soupe de courgettes & patate douce

Les soupe. Source inépuisable de variations ! Il y a quelques jours je voulais profiter encore un peu des courgettes fraîches avant d'utiliser les surgelées... Arrivée chez moi, je n'avais pas de pommes de terre à ajouter à ma soupe. J'ai donc décidé d'y mettre à la place une belle patate douce.

Pour 4/5 assiettes : 4 belles courgettes – 1 patate douce – 2 carrés de tartare 9% ail et fines herbes – 1CS d'huile d'olive.

Lavez et coupez vos courgettes. Réservez-les.

Pelez votre patate douce et coupez-la en dés moyen. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et faites revenir les patates douces quelques minutes. Puis Ajoutez les courgettes et faites encore revenir 2/3 min.

Couvrez d'un 1L d'eau. Portez à ébullition avec couvercle. Puis laissez mijoter entre 20 et 30min sans couvercle. (les morceaux de patate doivent être tendres).

Si avant de commencer à mixer votre soupe vous trouvez qu'il y a trop d'eau. Retirer 1 à 2 verres d'eau de cuisson (quitte à les rajoutez par la suite si la soupe est épaisse).

Sortez votre blender et passez votre soupe en ajoutant dans chaque bol de mixer un carré de tartare.

Servez bien chaud dans une soupière en entrée ou en plat principal avec des toasts !

Crème de carotte, coco & coriandre

Et oui, les soupes, j'adore ça (pas autant que le pain bien sur). Elles constituent principalement mes repas du soir. Alors pour ne pas toujours faire la même soupe, voici une recette aux notes exotiques avec de la coco et de la coriandre !

Pour 4 personnes : 1,2kg de carottes – 1CS d'huile d'olive – 200ml de lait de coco – 1CS d'huile d'olive – 1 gros oignon blanc.

Épluchez et émincez vos carottes et votre oignon et réservez-les.

Dans une cocotte, faites chauffer votre huile d'olive. Quand elle est chaude, faites rissoler les légumes quelques minutes.

Ajoutez 1,5L d'eau. Portez à ébullition et laissez cuire à feu moyen pendant 30min. Au bout de 30min ajoutez le lait de coco et de l'eau bouillante (si l'eau à trop réduit). Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que les carottes soit très tendre.

Hors feu, ajoutez la coriandre ciselée (gardez quelques feuilles pour la présentation). Passez l'ensemble au blender

pour avoir une crème bien lisse. Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud !

Valeurs nutritionnelles pour 1 part (pour 4 parts):

- Kcal : 217,5g
 - Lipides : 8,65g
 - Glucides : 30,23g
 - Protéines : 3,76g
-

Velouté de potimarron

J'attends ce moment depuis tellement longtemps... Guettant les étales des marchés pour le trouver... Lui, le potimarron ! Je vous propose donc une de mes soupes préférées pour cette recette : le velouté de potimarron !

Pour 4 personnes : 1 potimarron – 1 oignon rouge – De la poudre de noisette – 1CS de cannelle – 1L de bouillon de volaille – Sel – Poivre – Crème fraîche épaisse 30% – 1CS d'huile d'olive

Préparez vos légumes : lavage, épluchage, coupage. Réservez.

Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive avec 1CS de poudre de noisette et la cannelle. Ajoutez l'oignon et le potimarron coupés. Faites revenir quelques minutes. Puis mouiller avec le bouillon à hauteur. Amenez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 30min.

Quand le potimarron est fondant, passez l'ensemble au blender et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Servez bien chaud avec une cuillère à soupe de crème fraîche (que vous pouvez monter, c'est plus joli) et saupoudrez de poudre de noisette.

On peut accompagner si on le souhaite cette soupe d'un brouilly rouge de 2009 ou 2011

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 !

Salade de tomates aux figues et oeufs brouillés

Quand je suis à la maison, j'aime bien me faire des salades légères. Et surtout rapide ! Donc la dernière fois, j'ai ouvert mon frigo pour voir ce que je pourrais me faire comme mélange sympathique...

Pour 1 salade : 150g de tomates cerises – 3 figues moelleuses – 2 grosses têtes de champignons – 2 œufs – 2cc de beurre 1/2 sel – poivre – 1CS de jus de citron – 2cc d'huile d'olive très parfumée + un peu – thym frais – *crème fraîche

Commencer par lavez vos tomates cerises, égouttez-les. Dans un bol, faites votre assaisonnement (huile, citron, sel et poivre). Coupez-les en deux et mélangez-les à votre sauce dans le bol. Réservez.

Coupez vos figues en 4 et ajoutez-les aux tomates. Mélangez et disposez sur une assiette en gardant un peu de sauce.

Retirez le pied de vos champignons et épluchez les têtes. Passez-les entières rapidement dans le reste de sauce des tomates. Disposez sur votre assiette.

Dans une casserole anti-adhésive chaude, faite fondre 1cc de beurre 1/2. Cassez dedans vos œufs et fouettez-les jusqu'à ce qu'il soient onctueux. (attention ça va vite). Hors feu ajoutez l'autre cuillère de beurre et poivrez. Si vous voulez encore plus onctueux, vous pouvez ajouter 1CS de crème fraîche

épaisse.

Remplissez vos têtes de champignons avec vos œufs. Un filet d'huile d'olive sur le dessus et du thym frais.

On passe à la dégustation !

Cupcake Orangette

Je me souviens des retours de vacances d'avec mes parents. On avait souvent mon frère et moi une boîte de gâteaux « Chamonix ». Vous savez ces gâteaux à l'orange... Tellement bon... Bah va falloir en faire un cupcake !

Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 115g de sucre brun – 175g de farine – 3 œufs – 1CS de gelée d'orange (ou marmelade) – 1CS de jus d'oranges frais – 2cc de levure chimique

Pour la couverture : 15cl de de crème liquide – 100g de chocolat blanc – 2cc de cointreau – sucres décoratifs

Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez le jus d'orange et la gelée. Fouettez. Si cela vous semble un peu trop liquide, ajoutez un peu de farine.

Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20min.

Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Préparation du topping :

Faites chauffer la crème et le cointreau sans la faire

bouillir. Pendant ce temps, cassez le chocolat en morceaux. Quand la crème est chaude, ajoutez le chocolat et mélangez à la spatule pour obtenir une crème assez épaisse (quand même). Si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu plus de chocolat. Goutez, si vous trouvez que le goût d'orange n'est pas assez prononcé, vous pouvez ajouter un peu plus de cointreau (c'est au goût de chacun. Mais attention, c'est quand même de l'alcool).

Laissez refroidir dans un bol. Puis quand tout est froid. Garnissez une poche avec une douille en étoile. Couvrez généreusement vos cupcakes, ajoutez la décoration qui vous plait comme des petits sucres colorés et c'est parti !

Cupcakes Coco Mûres

La Mûre c'est vraiment bon. Malheureusement on a de plus en plus de mal à en trouver... En tout cas moi, j'ai du mal à en trouver. Dommage c'est une de mes fruits préférés... Je dédicace donc ce cupcake à ma mamie avec qui on allait chercher des paniers de mûres pour en faire de la confiture et des tartes !

Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 150g de sucre brun – 175g de farine grise (ou complète) – 3 œufs – 1cc d'extrait de vanille – 2cc de levure chimique – 100g de sablés à la noix de coco

Pour la couverture : 30cl de crème fraîche épaisse à 40% – 50g de sucre glace – fi chantilly – gelée de mûres – paillettes alimentaires

Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez l'extrait de vanille. Fouettez. Et terminez par les sablés écrasés.

Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfourez pour 20min.

Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Préparation du topping :

Monter la crème en chantilly, ajouter le sucre glace et le fixchantilly. Mélangez de la gelée à la chantilly avec une spatule. Montez la crème à la poche à douille. Parsemez de paillettes alimentaires. Si vous avez la chance de trouver des mûres fraîches, placez-en une sur chacun des cupcakes !