

Tarte salée à la patate douce

Pour une tarte : 1 fond de tarte – 4 petites patates douces – 4 oeufs – 10cl de crème liquide – 2Cs crème épaisse à 15% – 150g de lardons – 50g de parmesan râpé – 2cc huile d'olive 2 pointes de piments de cayenne.

Épluchez et lavez vos patates. Coupez-les en dés. Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et faites revenir vos lardons 2/3min. Ajoutez les cubes de patates douces. Couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 10min.

Pendant ce temps, garnissez votre plat à tarte d'un fond de tarte brisée. Piquez votre fond de tarte.

Battez les oeufs en omelette, ajoutez les crèmes. Assaisonnez à votre goût (Sel/Poivre/1 ou 2 pointe de piment). Mélangez.

Ajoutez au fond de tarte, les patates et les lardons. Versez l'appareil à tarte dessus. Dans un four à 180°. Laissez cuire pendant 35min.

A déguster chaud ou tiède avec une salade de pousses d'épinards.

Röstis pommes de terre/courgettes

Pour 4 personnes : 4 pommes de terre moyennes – 1 petite courgettes – 2 oeufs – 100g de farine blanche.

Râpez au robot (ou manuellement) les pdt épluchées et la

courgette lavée. Réservez.

Battez les oeufs en omelette. Assaisonnez votre farine avec du sel et du poivre.

Dans un saladier, mélangez ensemble les légumes râpés, la farine et les oeufs. Si vous trouvez votre mélange trop « baveux », ajoutez un peu plus de farine.

Faites des boules plates avec un peu de votre mélange.

Pour la cuisson, au choix :

– sur papier cuisson : 45min dans un four à 200°

– frit : dans une sauteuse avec de l'huile à friture jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Irish cream coffee

Pour un Irish Cream coffee : 2 boules de glace café maison – Chantilly au cacao maison – 1CS de whisky – 1CS de sucre blanc

Placez la glace au café dans un joli mug transparent.

Faites chauffer le sucre et le whisky ensemble. Versez sur la glace.

Ajoutez la chantilly par dessus !

Il ne reste plus qu'à planter la cuillère ...

Mini quatre quart au miel

Pour 12 mini quatre quart : 150 d'œufs – 150g de farine – 150g de beurre fondu – 150g de miel fort (comme le châtaignier) –

1,5 sachet de levure chimique – 4CS d'amandes effilées.

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans une jatte, mélangez le beurre fondu refroidi à vos œufs.

Ajoutez ensuite le miel et mélangez.

Ajoutez la farine et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Remplissez votre moule à muffins avec des caissettes rigides en papier. Répartissez votre pâte et ajoutez les amandes par dessus.

Enfournez pendant 25min. Sortez-les et laissez refroidir sur une grille.

Gâteau marbré et glacé au chocolat

Pour un grand cake : 200g de beurre doux – 100g de sucre blanc – 100g de cassonade – 4 oeufs – 4g de sel – 100g de farine blanche – 100g de poudre de pistache – 25g de sucre vanillé – 30g de cacao en poudre – 200g de chocolat noir – 50ml d'huile de colza (ou pépin de raisin).

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites fondre le beurre doucement dans une casserole.

Pendant ce temps, mélangez la poudre de pistache et la farine. Et séparez dans des saladier différents vos oeufs (les blancs

d'un côté, les jaunes de l'autre).

Ajoutez au jaunes, le sel et les sucres. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez ensuite en alternant le beurre fondu, la farine/poudre jusqu'à ce que tout soit avec les jaunes. Réservez.

Montez les blancs en neige en ajoutant à mi-parcours la moitié du sucre vanillé.

Mélangez (toujours à la cuillère en bois) les blancs en plusieurs fois dans le mélange jaunes/sucre/farine.

Séparez la pâte en 2 portions. Dans le côté nature, versez le restant du sucre vanillée. Dans la 2e portion, versez le cacao en poudre et mélangez.

Chemisez votre moule à cake. Versez en alternant la pâte nature et la pâte cacao. Puis enfournez pendant 1h30 à 180°.

Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat avec l'huile dans une casserole.

Une fois que votre cake est cuit et refroidi sur une grille. Versez le glaçage pour couvrir le dessus et placez au frais pendant au moins 1h.

Il ne vous reste plus qu'à faire de belles tranches et de savourer ce cake au petit déjeuner, au goûter, en dessert... Un peu quand on veut !

Spaghettis à la betterave

Pour une personne : 1 grosse betterave cuite – 250g de spaghettis complet cuits – 10cl de crème liquide – Sel/Poivre

Faites cuire vos spaghettis comme vous avez l'habitude. Huilez légèrement et réservez.

Dans une sauteuse, huilez légèrement et faites revenir votre betterave coupez en batonnets.

Ajoutez la crème. Salez, poivrez.

Ajoutez les spaghettis et bien mélangez. Laissez infusé à couvert sur feu très doux pendant 5min.

Servir aussitôt dans une assiette chaude.

Cupcake choco-café

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi-sel mou – 125g de sucre en poudre – 2 œufs – 150g de farine – 1,5cc de levure chimique – 2cc de café soluble – 1cc d'eau bouillante – 50g de chocolat noir haché.

Pour le topping : 100g de chocolat noir – 2CS de Kalua – 50g de beurre doux – 75g de sucre glace – 1cc d'extrait de café – copeaux de chocolat blanc.

Préchauffez votre four à 180°C. Garnissez votre moule à muffins avec les caissettes de papier.

Dans un grand saladier, battez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure. La texture doit être crémeuse et lisse. Ajoutez le chocolat haché. Mélangez à la cuillère.

Garnissez vos moules et enfournez pendant 20min.

Pendant ce temps, préparez le topping. Faites fondre le chocolat, le beurre et le kalua dans une casserole.

Hors feu, ajoutez l'extrait de café puis le sucre glace.

Réservez.

Quand les cupcakes sont cuits, laissez refroidir sur une grille. Quand ils sont froids, trempez les dessus des cupcakes dans le topping tiède pour que cela couvre bien le dessus. Terminez avec des copeaux de chocolat blanc. Réservez au froid.

A servir au moment du gouter avec un bon espresso ou tout simplement à la fin du repas ☐

Fruits du verger rôtis au beurre et à la vanille

Pour 4 personnes : 4 pommes type gala – 3 poires Williams – 2 gousses de vanille – 75g de beurre – 100g de sucre de canne – 20cl d'eau – La glace de votre choix (ici yaourt maison).

Lavez tous vos fruits. Préchauffez votre four à 200°C.

Dans une plat à gratin, disposez le beurre. Coupez vos fruits en morceaux (retirer le cœur). Ajoutez-les dans le plats à gratin. Versez l'eau.

Saupoudrez avec le sucre. Coupez vos gousses de vanille en deux et disposez-les parmi les fruits.

Enfournez le plat au milieu du four pendant 20min environ.

Dans un 4 jolis bols ou verres, garnissez avec vos fruits rôtis, ajoutez une boule de glace et la sauce des fruits.

Voilà une façon relativement légère de terminer un repas !

Cocktail à la bière

Pour une personne : 1 bière blanche de 25cl – 5cl de liqueur d'orange – 3 rondelles de citron verts.

Dans une grand verre, versez la liqueur, les rondelles de citrons.

Ajoutez la bière délicatement pour ne pas la débuller.

A servir très frais, lors de la Saint Patrick (pourquoi pas) et avec modération !

Soufflés au chocolat noir

Pour 4 soufflés : 50g de beurre – 1CS de farine – 200g de chocolat noir – 2 jaunes d'œufs – 4 blancs d'œufs – 55g de sucre en poudre – sucre en poudre pour les moules

Préchauffez votre four à 200°C (ou 220°C si vous avez un four à gaz).

Graissez vos 4 moules avec du beurre fondu avec un pinceau (toujours du haut vers le bas). Chemisez avec du sucre en poudre. Tapez vos moules pour retirer le trop de sucre et placez au froid pendant le reste de la recette.

Faites fondre le chocolat comme vous le faites d'habitude (ici au bain-marie).

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine en remuant 2min. Il faut que le mélange épaisse.

Hors du feu, ajoutez le chocolat fondu puis les jaunes d'œufs. Réservez dans un saladier.

Montez les blancs en neige fermes en incorporant au fur et à mesure le sucre. Incorporez les blancs en plusieurs fois au mélange de chocolat.

Répartissez dans vos moules froids. Faites cuire pendant 15min voire un peu plus pour qu'ils montent bien. Servez de suite.

Pour la déco, saupoudrez de sucre glace.

Pâte Brisée Nature

Pour une tarte de 6/8 personnes : 250g de farine – 125g de beurre doux – 1 œuf – 1 pincée de sel.

Dans un large saladier (pas trop haut), versez la farine et faites un puits au milieu. Ajoutez l'œuf préalablement battu le beurre mou en morceaux et le sel.

Pétrissez du bout des doigts au début pour agglomérer tous les ingrédients. Malaxez plus amplement avec la paume de votre main jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus à vos mains.

Formez une boule de pâte et laissez au froid pendant au moins une heure emballé dans du film alimentaire.

Abaissez votre pâte farinée avec un rouleau jusqu'à obtenir la largeur équivalente à un moule de 26cm de diamètre. Remplissez votre moule et piquez avec une fourchette la pâte. Faites la cuire à blanc avec des billes de céramique ou des légumes secs à 200° pendant 15min.

Maintenant à vous de garnir de douceurs sucrées ou mélanges salés pour en faire une tarte ou une quiche ! Voici quelques

idées :

- Une tarte de saison
 - Quiche au thon et tomates confites
 - Tarte salée tomates/chèvre
-

Soufflés de pommes de terre

Pour 4 personnes : 350g de pommes de terre à purée – 2CS de farine – 60g de beurre doux – 180ml de lait entier (ou demi-écrémé) – 3 œufs – 90g d'emmenthal râpé – 1CS de ciboulette ciselée

Faites de vos pommes de terre, pelées et coupées, une purée et réservez dans un saladier.

Préchauffez votre four à 200°C (ou 220° pour un four à gaz).

Séparez les jaunes des blancs d'œufs et réservez chacun.

Graissez à l'aide de beurre fondu vos moules (environ 180ml) avec un pinceau (toujours du bas vers le haut sans y laisser des traces de doigts). Chemisez avec la farine en tapant pour retirer l'excédent de farine. Placez sur une plaque de cuisson au frais pendant le reste de la recette.

Faites fondre votre beurre dans une casserole et ajoutez la farine d'un coup tout en remuant. Laissez cuire jusqu'à épaississement. Versez doucement le lait sans arrêter de remuer et amenez à ébullition pour que le mélange épaississe. Hors du feu, ajoutez les jaunes, le fromage, la purée et la ciboulette. Mélangez bien pour avoir quelque chose d'homogène. Réservez.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez en plusieurs fois le mélange purée.

Avec une cuillère, répartissez le mélange dans les moules froids. Faites cuire pendant 20min (voire 22min pour un four à gaz) au milieu du four jusqu'à ce que le mélange ait bien monté et doré. Attention, évitez d'ouvrir le four pendant la cuisson.

Servez aussitôt avec une belle salade verte assaisonnée ou encore une pièce de viande rouge. Un petit Merlot de 2007 sera parfait pour accompagner le tout, surtout si vous servez de la viande. Attention avec modération le vin ☐

Béchamel express

Pour un gratin de 4 personnes : 50cl de lait demi-écrémé (ou écrémé) – 50g de maïzéna – Sel – Poivre – Noix de muscade

Dans un peu du lait froid, délayez la maïzena. Dans une casserole, faites chauffer l'autre partie du lait. Quand le lait est chaud, ajoutez la maïzena délayée et remuez sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Hors feu, ajoutez sel, poivre et noix de muscade à votre convenance.

Il ne reste plus qu'à trouver dans quel gratin ou préparation vous allez l'utiliser !

Mousse de spéculoos au siphon

Pour 4 verrines gourmandes (ou 6 verrines moins grandes) : 20cl de crème fraîche liquide à 30% – 2CS (voire 3) de pâte de

spéculoos – 2 feuilles de gélatines – 2 blancs d'œufs – 3CS de sucre glace – 8 spéculoos.

Dans un bol d'eau froide, faites ramollir la gélatine. Placez votre siphon vide et ouvert dans le réfrigérateur.

Dans une casserole, faites fondre gentillemeent la pâte de spéculoos dans la crème liquide. Quand la pâte et la crème forment un mélange homogène, faites-y fondre la gélatine ramollie. Laissez tiédir à température ambiante.

Mélangez les blancs d'œufs à la crème tiédie. Remplissez le siphon à un peu plus que les 2/3 (il faut de la place pour le gaz). Ajoutez 2 capsules de gaz. Secouez et laissez au moins 24h au froid tête en bas.

Dans 4 verrines de votre choix, écrasez finement 1 spéculoos par verre et recouvrez-en le fond. Secouez le siphon (faites un petit test avant dans un verre... On ne sait jamais). Remplissez chaque verrines avec la mousse. Puis écrasez (plus grossièrement) 1 spéculoos sur le dessus de chaque portion.

Vous pouvez servir si vous avez atteint la table avant d'avoir tout manger ! Et puis avec un peu de chance, il restera du rab' dans le siphon !!

Compote de pommes

Pour 500g de compote : 700g de pommes (coupées, épluchées) – 6CS de bon miel doux (A éviter les miels trop forts comme celui de châtaigner) – 30cl d'eau minérale (ou filtrée) – 1 jus de citron – 1CS d'extrait de vanille.

Dans une sauteuse mettre l'eau, le jus de citron, le miel et la vanille. Epluchez vos pommes et coupez-les en morceaux

grossiers. Placez-les de suite dans la sauteuse (le citron évitera qu'elles noircissent).

Mettre sur un feu fort couvert. Une fois que l'ébullition commence, baissez sur feu doux et retirez le couvercle. Laissez cuire environ 30min.

Mixez votre compote (ou laissez en morceaux si vous préférez).

A dégustez seule, avec un fromage blanc ou à mettre dans un fond de tarte aux pommes !

Boulettes de viande vapeur, riz façon risotto et sauce tomates crémeuse

Pour 4 personnes (environ 11/12 boulettes) : 2 médaillons de veau – 2 tranches de boeuf – 2CS de persil haché – 1 poignée de chapelure (ou 1 grande biscotte) – 30cl de riz rond – 80cl de bouillon de poule dégraissé – 1 petite boîte de tomates pelées et son jus – 1 échalotte – 1 gousse d'ail – 1CS d'huile d'olive – 125g de mascarpone – 2 feuilles de laurier – 1CS de romarin émincé – 1 pointe de piment d'espelette – Sel/Poivre

Dans un mixer à hélice, placez la viande coupée grossièrement, la biscotte cassée, le persil et l'oeuf. Mixez le tout pour avoir un beau mélange finement haché.

Avec les mains légèrement mouillées, formez 12 boulettes avec la viande et placez les dans un cuit vapeur. Mettre 15/20min à la vapeur pour la cuisson.

Pendant ce temps préparer la sauce. Faites chauffer votre

huile dans une casserole. Emincez l'ail et l'échalotte. Faites-les revenir pendant 2/3min dans l'huile chaude.

Ajoutez les tomates (coupées en morceau) et leur jus. Ajoutez le laurier, le romarin et le piment. Faites mijoter pendant 10min. Ajoutez le mascarpone et mélangez afin qu'il fonde complètement. Réservez.

Pendant que la sauce mijote, préparez le riz. Dans une sauteuse, placez le riz, le bouillon chaud et laissez cuire couvert pendant 20min à petits bouillon. Vérifiez de temps en temps qu'il reste assez de bouillon, sinon ajoutez un peu d'eau chaude. A la fin de la cuisson, il doit être un peu gluant.

Pour l'assemblage ; dans une assiette creuse ou un grand bol, placez d'abord environ 4CS de riz, 2/3 boulettes (en fonction de l'appétit), 2 bonnes CS de sauce tomates. Si vous avez dans votre frigo, râpez un peu de parmesan sur le dessus !

Cupcake de la St Valentin

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre 1/2 sel mou – 150g de cassonade – 2 œufs – 100g de farine – 1cc et 1/2 de levure chimique – 50g de cacao amer – 12 caissettes en papier – 250g de framboises surgelées – 1/2 jus de citron et 2CS de sucre pour confiture.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule à muffin. Préchauffez votre four à 180°C.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : Farine, sucre, cacao et levure. A l'aide d'un batteur électrique ajoutez les œufs (un à un) puis le beurre.

Vous devez obtenir une crème onctueuse. Répartissez la pâte dans vos caissettes. Enfourez pour 20min de cuisson.

Une fois cuit, laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps préparez la confiture de framboises maison : dans une casserole, placez les framboises, le jus de citron et le sucre. Laissez cuire 2min après le début de ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir.

Quand les cupcakes sont froids, faites-y un petit trou dans le centre avec un couteau d'office pour y placer la confiture maison de framboises. Remplacez sur la grille.

Pour la déco : de la pâte à sucre (ou d'amande) rouge – bleu ciel (ou blanc) – un petit emporte pièce en forme de cœur.

Avec un cercle (ou un verre) faites un rond de pâte à sucre rouge aplatie du diamètre du cupcake et posez-le dessus.

Abaissez la pâte blanche et avec l'emporte pièce en forme de cœur, faites-y la forme et posez la sur le cupcake où il y a déjà la pâte à sucre rouge. Vous pouvez ajouter pour la déco un wrap en papier (cf la photo) ou un joli ruban rouge !



Velouté de champignons de Paris, mascarpone et safran

L'hiver bat son plein avec des températures en dessous de 0°C, Alors quoi de mieux que de se glisser sous un plaid dans son canapé avec un bol de soupe ?

Pour 4 bols généreux : 200g de champignons de paris – 4 petites pommes de terre – 2CS d'huile d'olive – 1 échalotte – 1 gousse d'ail – 1 pincée de safran – 75cl de bouillon de légumes – 2CS de mascarpone

Frottez, épluchez et coupez vos champignons. Réservez.
Épluchez et coupez vos pommes de terre. Réservez dans de l'eau froide.

Dans un fait-tout, faites chauffer l'huile d'olive. Faites-y revenir votre échalotte et votre ail pendant 2/3 min.

Ajoutez les champignons, laissez rissoler pendant 1 à 2min et ajoutez les pommes de terre égouttées.

Couvrez avec 75cl de bouillon de légumes. Ajoutez le safran et apportez à ébullition. Baissez le feu et laissez frémir pendant 30min.

Passez le velouté au blender avec le mascarpone pour obtenir une crème lisse. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Servez dans de jolis bols avec des croutons à l'huile d'olive !

Bye, bye la déprime du froid !

Soupe de betteraves

Ingrédients pour 4 personnes : 500g de betteraves – 2 petites pommes de terre cuites (facultatif) – 75cl de bouillon de volaille chaud – 10cl de crème fraîche – sel – poivre – piment d'espelette

Découpez vos betteraves en gros morceaux et placez les dans votre blender.

Ajoutez 50cl de bouillon chaud. Mixez. Ajoutez la crème et une pointe de couteau de piment. Mixez.

Goutez et rectifiez l'assaisonnement. Si la consistance de la soupe vous convient, servez.

Si c'est trop liquide ajoutez les pommes de terre en morceaux.

Si c'est trop épais, ajoutez un peu de bouillon jusqu'à ce que l'épaisseur de la soupe vous convienne.

Servez dans des grands bols avec des tranches de pain grillés.

Rapide et délicieux pour se réchauffer !

Macarons bleus à la myrtilles et à la rose

Pour environ 60/70 coques (soit 30/35 macarons) : 110g de poudre d'amandes – 225g de sucre glace – 120g de blanc d'oeufs (soit environ 4 oeufs moyens) – 50g de sucre semoule – 1 pointe de colorant bleu en poudre

Préparez tous vos ingrédients sur votre plan de travail (se sera plus simple).

Dans un robot à hélice, mixez pendant 2/3min la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamisez le mélange dans une jatte. Ajoutez le colorant (attention, c'est normal que la couleur n'apparaisse pas, il faut un élément humide).

Montez vos blancs en neige. Quand ils commencent à mousser, ajouter en pluie le sucre semoule. La meringue doit faire un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet.

Maintenant il faut réunir la meringue et le mélange amandes/sucre. Versez la poudre d'amandes/sucre glace d'un coup dans la meringue. Avec une maryse vous allez maintenant « macaronner », c'est à dire incorporer la poudre à la meringue. Rabattez avec la maryse le dessus de la pâte vers le haut en tournant le saladier d'1/4 de tour. La pâte doit faire des rubans quand elle tombe et s'affaisser assez rapidement

(environ 10sec).



Préparez plusieurs plaques de pâtissier avec du papier cuisson.

Formez vos coques à l'aide d'une poche à douille. Espacez bien vos coques et placez-les en quinconce (elles gonflent).

Si vous avez un four à chaleur tournante, préchauffez à 150°C et enfournez pendant 12min au milieu du four en tournant la plaque à mi-cuisson.

Si comme moi, vous avez un four à gaz : Préchauffez à 180°C et placez la plaque tout en haut du four et laissez cuir 12min.

Les coques doivent faire une collerette à la fin de la cuisson.



Retirez les papiers des plaques et laissez refroidir les coques.

Elles se décolleront toutes seules.

Passons à la garniture : 1/2 pot de confiture de myrtilles – 1CS de sirop de rose – 2 feuilles de gélatine

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Égouttez.

Faites fondre dans une casserole les feuilles de gélatine dans le sirop de rose chaud. Ajoutez le sirop/gélatine dans la

confiture et laissez prendre une bonne heure.

A l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, mettez une petite quantité de confiture sur une coque et replacez une coque par-dessus. Recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de coques.

Si vous offrez les macarons, trouvez une jolie boîte en fer qui évite les chocs et ne laissez pas trop de vide entre les macarons pour qu'ils ne bougent pas.

Beurre maison

Vous êtes-vous déjà demandé ce que pouvait donner une crème trop fouettée ? Et bien tout simplement du beurre ! Je voulais savoir si c'était vraiment aussi simple et si le goût était différent. Effectivement c'est simple (le robot fait tout) et le goût est plus frais qu'un beurre industriel... Après libre à vous de le parfumer en version sucrée ou salée.

Pour une petite motte : 40cl de crème liquide entière.

Dans un robot muni de fouet, versez la crème froide. Fermez bien votre robot (attention aux projections). Montez la crème en chantilly à vitesse moyenne. Laissez tourner jusqu'à ce que le beurre se dissocie du petit lait.

Égouttez le beurre pendant 30min. Malaxez votre beurre avec du papier cuisson et placez-le dans le récipient de votre choix (si possible qui ferme pour éviter que le beurre prenne les odeurs du frigo).

Vous pouvez agrémenter votre beurre de sel marin ou encore d'un mélange pâte de vanille/vergeoise (terrible à faire fondre dans une crêpe chaude...)