

# Les crêpes

**Pâte à crêpe sucrée** : 300g de farine tamisée – 6 œufs – 50g de beurre doux fondu – 75cl de lait entier – 15cl de bière blonde – 1 pincée de sel – 1CS de rhum – 3CS de sucre vanillé

Dans une grande jatte, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez en filet le lait froid tout en remuant avec un fouet. Ajoutez le beurre fondu tout en remuant. Les œufs un à un, toujours en fouettant. Terminez par le rhum et la bière. Laissez reposer 1 ou 2 heures pour que la levure contenue dans la bière agisse.

Dans une crêpière (poêle à bords courts), graissez avec un peu de beurre la poêle et versez une petite louche de pâte à crêpe. Répartissez la pâte sur toute la surface de la poêle. Retournez la crêpe quand elle se détache bien par le dessous. (environ 3min par crêpe). Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

**Pâte à crêpe salée** : 200g de farine tamisée – 100g de farine de sarrasin – 6 œufs – 50g de beurre doux fondu – 75cl de lait entier – 15cl de bière blonde – 1 pincée de sel

Dans une grande jatte, mélangez les farines et le sel. Ajoutez en filet le lait froid tout en remuant avec un fouet. Ajoutez le beurre fondu tout en remuant. Les œufs un à un, toujours en fouettant. Terminez par la bière. Laissez reposer 1 ou 2 heures pour que la levure contenue dans la bière agisse.

Dans une crêpière (poêle à bords courts), graissez avec un peu de beurre la poêle et versez une petite louche de pâte à crêpe. Répartissez la pâte sur toute la surface de la poêle. Retournez la crêpe quand elle se détache bien par le dessous. (environ 3min par crêpe). Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

---

# Moelleux choco-caramel

**Pour un gâteau de 8/10 personnes** : 100g de chocolat noir, 100g de caramel salé « liquide », 1CS de farine tamisée, 150g de beurre doux, 50g de crème liquide, 100g de sucre poudre, 5 œufs.

Préparez tous vos ingrédients et préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bain-marie, faites fondre ensemble le beurre (coupé en petits morceaux), le chocolat et la crème. Ajoutez ensuite le caramel et le sucre. Laissez tiédir.

Séparez les jaunes des blancs. Ajoutez les jaunes au chocolat tiédi et mélangez. Ajoutez la farine, mélangez.

Montez les blancs en neige souple avec une pincée de sel.

Incorporez en 2 fois les blancs montés en neige au mélange choco-caramel jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez dans un moule en silicone ou un moule traditionnel couvert de papier cuisson. Enfournez pendant 25/30min.

Laissez tiédir ou complètement refroidir. Vous pouvez accompagner ce moelleux avec une crème anglaise à l'amande ou une boule de glace vanille !

---

# Pâté campagnard

**Pour une grosse terrine:** 1 filet mignon de porc – 1 escalope de poulet – 2 médaillons de veau – 100g de foie gras cru – 1/2 cc de piment d'espelette – 2 œufs – 12cl de crème liquide – 1/2 botte de persil – 1 échalotte – 1 gousse d'ail – 10g de sel – poivre – des tranches de lard fines

Coupez grossièrement tous les morceaux de viande et placez dans un mixer à hélices avec l'échalotte grossièrement coupée et l'ail. Mixez relativement finement. Ajoutez la crème, l'œuf, le sel, le poivre, le piment et le persil. Mixez encore.

Placez cette pâte dans une terrine. Couvrez avec les tranches de lard.

Préchauffez votre four à 180°C.

Enfournez la terrine dans un bain-marie pendant 20min. Baissez la température du four à 150°C et continuez la cuisson pendant 2h15 / 2h30.

Laissez refroidir à température ambiante, puis laissez au réfrigérateur pendant 24/48h. A déguster avec des tartines de pain de campagne grillées !

---

# Bûche chocolat/poires

**Génoise :** 35g de beurre – 30g de cacao en poudre – 75g de sucre (+1cc pour les blancs d'œufs) – 75g de farine – 3 blancs d'œufs – 4 jaunes d'œufs

**Garniture :** 150g de chocolat noir – 15cl de crème fraîche liquide – 1 petite boîte de poires williams au sirop – 100g de

chocolat au lait de couverture

**Avant tout** : Placez un saladier au froid pour faire la chantilly.

**Préparation de la génoise :**

Préchauffez le four à 240°C. Recouvrez une plaque de papier cuisson. Faites fondre le beurre dans une casserole, badigeonnez ensuite le papier avec une partie du beurre fondu. Dans un robot pâtissier (ou avec un fouet électrique), fouettez les jaunes avec 75g de sucre pendant 5min à une vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la farine et le cacao tamisés 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 la plaque et 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.

**Préparation de la garniture :**

Montez la crème liquide en chantilly et quand elle est bien ferme, réservez au froid. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Laissez tiédir et mélangez à votre chantilly, puis replacez au frais pendant au moins 30min. Égouttez les poires en réservant le sirop.

Faites fondre dans un autre bain-marie le chocolat au lait et versez le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez en une couche très fine et placez à plat au congélateur (c'est pour la décoration de la bûche).

**Montage :**

Imbibez avec un pinceau la génoise avec le sirop de poires. Étalez une partie de la mousse sur les 2/3 de la longueur de la génoise. Placez tout au début de la mousse des quartiers de poires sur la largeur. Roulez la génoise en débutant côté poire pour obtenir un beau rouleau. Placez 30min au froid.

Étalez sur le rouleau avec une spatule plate la mousse au chocolat. Faites une couverture régulière et placez de nouveau au froid pendant 30min.

Sortez la plaque de chocolat au lait du congélateur et cassez la en morceau inégale. Sortez la bûche et en partant de la base faites des couches de morceaux de chocolat au lait et recommencez jusqu'à avoir recouvert toute la bûche. Gardez au froid jusqu'au moment de service.

---

## Les moules pour cupcakes



Pour embellir vos cupcakes tout est possible. Moules en silicones, wrap, caissettes en papier. Ici un petit panel de moules en silicone. Un petit conseil par contre, mettez toujours une caissette en papier blanche pour éviter que cela ne colle pas au silicone ☐

Toutes ces petites choses sont disponibles sur le site : neatoshop

---

## **Bagels au jambon**

Pour 1 bagel : Du fromage frais (type philadelphia ou st moret) – du jambon blanc en tranche fine (ou tout autre viande/poisson en tranche fine) – des cornichons – quelques feuilles de salade – Poivre

Ouvrez votre bagel en deux et passez-les au gril pour qu'il soit chaud et croustillant. Tartinez ensuite avec votre fromage frais. Poivrez. Coupez votre cornichons en fine tranches, disposez sur le fromage frais. Coupez des tranches de jambon et disposez sur le bagel. Déchirez la salade. Disposez par dessus le jambon. Reposez le dessus du bagel sur le tout. Faites-vous une petite salade verte assaisonnée pour accompagnée ou si vous avez envie de gourmandise des chips ou des frites !

---

# Pâte sablée sucrée

**Pour la pâte :** 150g de farine – 75g de poudre d'amandes – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 2g de sel – 1 œuf

Sur votre plan de travail faites un tas avec la farine. Émiettez le beurre mou en petits cubes avec la farine. Ensuite faites-y un trou. Versez au centre le sel, l'eau et l'œuf. Dissoudre le tout du bout des doigts. Rabattez le reste de la farine et une fois la pâte assez compacte, commencez à pétrir. Une fois la pâte bien homogène, faites-en une boule. Aplatissez la pâte, et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez-la au frais pendant au moins 30min.

---

# sablés parmesan et tapenade verte

**Pour la pâte :** 150g de farine – 75g de parmesan râpé – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 2g de sel – 1 œuf

**Pour la tapenade verte :** 1 bocal d'olives vertes dénoyautées – 100g de parmesan râpé – 1 gousse d'ail – 2CS de câpres – de l'huile d'olive – poivre noir

**Préparez votre pâte sablée :** sur votre plan de travail faites un tas avec la farine. Émiettez le beurre mou en petits cubes avec la farine. Ensuite faites-y un trou. Versez au centre le sel, l'eau et l'œuf. Dissoudre le tout du bout des doigts. Rabattez le reste de la farine et une fois la pâte assez compacte, commencez à pétrir. Une fois la pâte bien homogène, faites-en une boule. Aplatissez la pâte, et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez-la au frais pendant au moins 30min.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte froide pour qu'elle fasse 2/3min d'épaisseur. Avec un emporte pièce de petite taille, faites des cercles et placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourez pendant 15min environ. Après cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Préparez votre tapenade. Dans un blender, mettez tous les ingrédients et un peu d'huile d'olive. Ajoutez de l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte. Placez au frais jusqu'au moment de servir.

**Montage** : Garnissez une poche à douille avec la tapenade et sur chaque petit sablé, posez une grosse noisette de tapenade.

---

## Galette des rois, frangipane à la pistache

Pour une galette de 8 personnes : 2 disques de pâtes de feuilletée de bonne qualité – 100g de beurre pommade – 100g de sucre – 130g de poudre de pistache – 3cc d'extrait de pistache – 3CS de farine – 2 œufs entiers – 1 jaune d'œuf pour dorer la galette.

Dans une jatte, mélangez d'abord le sucre et le beurre pommade. Puis ajoutez 1 à 1 les œufs. Ajoutez ensuite au mélange la poudre de pistache. Saupoudrez avec la farine et mélangez. Finalisez avec l'extrait de pistache.

Couvrir avec du film alimentaire et laissez environ 30min au frais.

Déroulez le 1er disque de pâte. Au centre garnissez de

frangipane. Gardez de la place pour faire la soudure des 2 pâtes. Si vous avez envie, ajoutez une fève. Avec le jaune d'œuf battu, préparez la soudure en badigeonnant le contour de la pâte. Puis apposez votre 2e disque de pâte déroulée. Pour que la soudure soit belle, faites le tour de la galette en appuyant les bords avec une fourchette.

Badigeonnez le dessus de la galette avec le restant de jaune d'œuf. Et faites des croisillons dessus pour la décoration.

Enfournez 10min dans un four à 200°C puis 30min à 180°C. Et vous avez ceci !

---

## Soupe à la tomate légère

**Pour 4 personnes** : 1 grosse boîte de tomates pelées dans leur jus – 1 gros oignon – 1CS d'huile d'olive – 2CS de concentré de tomates – 1 gousse d'ail – 25cl d'eau – 3CS de crème épaisse 5% – Sel – Poivre

Dans une cocotte, faites chauffer votre huile et faites revenir quelques minutes votre oignon et votre ail émincés. Ajoutez ensuite le concentré de tomates. Laissez rissoler pendant 2min.

ajouter vos tomates, l'eau et la feuille de laurier. Amenez à ébullition puis baisser sur feu doux et laisser frémir à couvert pendant 25min.

Passer votre soupe au blender, ajoutez votre crème et réctifiez l'assaisonnement.

On peut ajouter des petits croustons de pain pour avoir du croustillant quand la soupe est un plat principal.

---

# Gnocchis maison à l'italienne

**Pour 4/5 Personnes :** 1kg de pommes de terre à purée – 200/300g de farine – 1 œuf – 50g de parmesan râpé – 1 grande boîte de tomates concassées – 1 feuille de laurier – 1 oignon – 3 gousses d'ail – 1 poignée d'olives noires – sel – poivre – huile d'olive

## **Pour 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. Réserver sur une plaque farinée.

Après la cuisson de la sauce, faites cuire vos gnocchis dans un grand volume d'eau salée en 2 fois. Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface. ATTENTION, récupérer vos gnocchis avec un écumoire jamais avec une passoire, cela abîmerait vos gnocchis !

## **Pour la sauce :**

Dans une sauteuse, faites chauffer 1CS d'huile d'olive, et ajoutez votre oignon émincé, votre ail haché. Laissez dorer

pendant 4/5min à feu moyen. Ajoutez ensuite la totalité de votre boîte de tomates concassées, votre feuille de laurier. Salez, poivrez et laissez mijoter à couvert pendant 25min pour que la sauce épaississe. Quand la sauce est prête, faites cuire vos gnocchis et réservez-les dans une jatte avec un filet d'huile d'olive pour ne pas qu'ils collent. Quand tous les gnocchis sont prêts, versez-les dans la sauteuse où se trouve la sauce. Mélangez bien. Coupez le feu et laissez reposer quelques minutes à couverts pour que les gnocchis s'imprègnent bien de la sauce.

Au moment de servir, versez une portion dans une assiette creuse, ajoutez du parmesan et quelques olives noires (vous pouvez aussi ajouter du basilic frais). A table !

---

## Pommes de terre farcies

**Pour 2 personnes :**

- 2 grosses pommes de terre farineuse
- un morceau de fromage de votre choix (ici du brie du plateau de fromage du réveillon un peu trop fort)
- 3CS de crème liquide
- le zeste d'un citron
- 1CS de jus de citron
- Sel/Poivre
- Fromage râpé (facultatif)

Dans un grand volume d'eau, faites cuire les pommes de terre non épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres (attention, départ de l'eau à froid).

Une fois cuite, coupez-les en deux et évidez-les (gardez la chaire) en laissant 1/2cm de chaire pour que la pomme de terre se tienne. Dans un saladier, mélanger la pomme de terre

chaude, votre fromage dépourvu de croûte et en morceau, du sel, du poivre, la crème, le zeste du citron et le jus.

Garnissez vos pommes de terre avec le mélange. Si vous avez du fromage râpé (je n'en avais pas en réserve), parsemez sur les pommes de terre.

Enfournez sous le grill pendant 5/10 selon la puissance de votre four. Servir avec un demi citron et si vous avez une salade verte sera la bienvenue !

---

## **Purée de châtaignes à l'huile de truffes blanches**

**Pour 8 personnes (en accompagnement) :** 500g de pommes de terre farineuses – 600g de châtaignes surgelées – 1L de lait entier – un bouillon cube de volaille – une belle pointe de noix de muscade – sel – poivre – beurre – huile de truffes blanches.

Épluchez vos pommes de terre, coupez-les dans la longueur et rincez-les.

Dans une grande cocotte placez les pommes de terre, les châtaignes, le lait, le bouillon cube, la noix de muscade. Amenez à petits bouillons et laissez cuire une bonne demie-heure. Il faut que les châtaignes soient très tendres pour pouvoir les écraser. Quand le tout est cuit, égouttez les légumes en gardant le lait de cuisson (il sera nécessaire pour lier la purée).

Dans une très grande jatte, écrasez votre purée à l'aide d'un moulin à légumes ou d'un presse purée. Pour lier le tout, ajouter du beurre et du lait de cuisson.

Attention, la purée doit être écrasée chaude, sinon se sera beaucoup plus difficile et les arômes ne se mélangeront pas.

Une fois que votre purée est bien liée, rectifiée l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Finalisez avec une cuillère à café d'huile de truffes (c'est très fort, donc il n'est pas nécessaire d'en mettre beaucoup).

Cette purée accompagne très bien une rôti de bœuf en croute avec un vin rouge légèrement poivré.

---

## Salade tiède du soir

C'est le soir, et on ne sait pas trop quoi faire à manger... On ouvre le frigo et il reste... Un peu de pâtes cuites nature, du lard fumé, et 4 tomates. BANKO ! Ce soir, c'est salade tiède de pâtes aux lardons et tomates. Cette recette, au vu de ce qu'il restait dans mon frigo est pour **2 personnes**.

Coupez votre lard en lardons et faites les dorer dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Une fois qu'ils sont bien dorés, ajoutez les pâtes et mélangez bien. Pendant que les pâtes réchauffent doucement, lavez et coupez vos tomates en quartiers. Ajoutez les dans votre poêle. Assaisonnez. Ajoutez du basilic émincé. Sur feu très doux faites revenir 1min. Puis à feu vif ajoutez un peu de vinaigre pour déglacer. Coupez le feu, et remuez bien dans la poêle. Il ne reste plus qu'à servir. Vite fait, bien fait ☐

---

# Sauce au caramel beurre salé

Quoi de mieux qu'une sauce pour napper les glaces, les cakes, les yaourts ou tout ce qui vous fait envie ? Voici une recette simple de caramel qui va renverser vos desserts et vos gouters !

**Pour 250g de caramel**, il faut : 200g de sucre, 75ml d'eau, 50g de beurre salé (éviter avec les cristaux de sel, sauf si vous êtes breton que vous aimez sentir le sel craquer sous la dent), 150g de crème liquide à 30% légèrement tiède.

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 le beurre en petit morceau (hors feu) et remuez pour faire fondre le beurre. Ajoutez la crème tiède au mélange et continuez de remuer pour que la sauce soit bien homogène. Si vous avez des blocs, remettez sur feu doux tout en remuant pour que ça fonde.

Laisser tiédir votre caramel dans la casserole avant de conserver dans un pot à confiture, une bouteille souple, etc. Maintenant le plus dur, c'est de ne pas en mettre partout !!

---

## Cupcakes Bananes/Miel

**Pour 12 cupcakes** : 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

**toping** : 100g de beurre doux pommade – 5CS de liquide d'acacia

ou châtaigner (pour ceux qui aime le miel corsé) – 5CS de sucre glace – décor en sucre ou chips de pomme

Mélangez vos éléments secs dans un saladier (farine, levure, bicarbonate, sucre). 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.

Passons maintenant au « topping » (le dessus du cupcake). Fouettez le beurre pommade, le miel et le sucre glace. Couvrez vos cupcakes froids avec ce mélange (à la cuillère ou à la spatule... Évitez la poche à douille, il y en aurait trop sur le dessus). Posez quelques cœurs en sucre sur le dessus ou vos chips de bananes.

A consommer de suite ou laissez en bas du frigo (faites juste attention que votre frigo ne sente pas trop, le beurre du topping prendrait alors le goût de l'odeur... Pas top ^^)

---

## Cupcakes façon tarte au citron meringuée

**Pour 12 cupcakes :** 125g de beurre demi-sel mou – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – le zeste d'un citron râpé.

**Pour la garniture :** 2 blanc d'œufs – 100g de sucre en poudre – 4 grosses CS de lemon curd (maison ou pas)

Dans votre moule à muffins préféré, rangez-y vos caissettes en papier. Mélangez au fouet tous les ingrédients pour le cupcake. La pâte doit être homogène.

Garnissez votre moule et faites cuire pendant 20 à 180°C. Laissez refroidir dans votre moule puis sur une grille.

Pendant ce temps, montez vos blanc d'œufs en neige ferme et ajoutez au fur et à mesure le sucre. On obtient alors une belle meringue. Réservez.

Quand les cupcakes sont froids, faites un creux au couteau (ou à la cuillère ou avec l'évideur de pomme). Ajoutez du lemon curd pour combler le trou dans le cupcakes.

Enfin réalisez un « toping » avec soit une cuillère ou une poche à douille. Selon votre préférence. Faites sécher vos cupcakes meringués pendant 1h à 100°C. Finalisez avec un petit passage de chalumeau sur le dessus de la meringue !

---

## Cupcakes noix de pécan et caramel salé

**Pour 12 cupcakes :** 125g de beurre demi sel pommade – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – 100g de noix de pécan – 250g de caramel liquide maison\*

Garnissez votre moule avec vos caissettes en papier préférées. Dans le bol de votre robot, fouettez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure et la vanille. Fouettez pendant une bonne minute pour avoir un appareil léger.

Concassez vos noix de pécan et ajoutez-les au mélange. Mélangez à la maryse.

Remplissez vos caissettes et faites cuire pendant 20min à

180°C. Laissez refroidir dans le moule, puis sur une grille.

\*Pour le caramel liquide : 200g de sucre – 75ml d'eau – 50g de beurre demi-sel et 150ml de crème liquide.

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre avec l'eau. Portez à ébullition (attention avec le feu doux) et laissez-le coloré d'un joli blond. A ce stade, coupez le feu, ajoutez le beurre pour stopper la cuisson et mélanger à la cuillère en bois. Une fois le beurre fondu, ajoutez la crème et continuez de mélanger avec la cuillère. Laissez tiédir à température ambiante.

Faites couler la sauce caramel sur le dessus du cupcakes et dégustez !

---

## Cupcakes gruyère/ciboulette

**Pour 24 cupcakes:** 400g de farine – 6cc de levure chimique – 2 grosses pincées de sel – 100g de gruyère râpé – 8CS de ciboulette – 100g de beurre demi-sel fondu – 14CS de lait entier – 2 œufs battus.

Comme à l'habitude, remplissez votre moule à muffins avec les caissettes en papier.

Dans une jatte, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez le gruyère et la ciboulette. Homogénéisez bien le mélange.

Battez le beurre fondu avec le lait et les œufs puis versez l'appareil dans le mélange de farine. Mélangez pour avoir une pâte épaisse.

Répartir la pâte dans les caissettes et faites cuir 11min à 200°C. Laissez refroidir les cupcakes dans le moule puis sur une grille.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Ces cupcakes peuvent être servi chauds ou froids. Pour éviter qu'ils soient trop secs, vous pouvez ajouter sur la table, un petit pesto de ciboulette à tartiner dessus ☐

---

## Cupcake fromage frais et saumon fumé

**Pour 18 cupcakes:** 100g de farine de sarrasin (ou blé noir) – 100g de farine – 1cc de levure chimique – 3CS d'aneth ciselée – 2CS de persil ciselé – 1 bonne pincée de sel – 50g de beurre demi-sel fondu – 150ml de lait entier et 2CS – 2 œufs battus – 300g de fromage frais à 0% – 100 de saumon fumé (de préférence sauvage) – du jus de citron – huile d'olive.

Dans un moule à muffins, placez vos caissettes en papier. Mélangez vos 2 farines, la levure, les herbes aromatiques et le sel.

Fouettez ensemble le beurre, le lait et les œufs. Puis ajouter cet appareil à la farine/levure. Bien mélanger (moi je le fais au robot) pour avoir une pâte homogène. Répartissez la pâte dans les caissettes à mi-hauteur. Faites cuire 10 minutes à 200°C. Laissez ensuite refroidir dans le moule puis sur une grille.

Battez le fromage frais pour le détendre avec les 2CS de lait, du jus de citron, du sel et du poivre.

Dans un bol, mélangez du jus de citron et de l'huile d'olive (un peu comme un vinaigrette) et imbiber les cupcakes refroidis avec une pipette (de cette manière, cela évite que ce soit trop sec, évitez de la détremper...).

Avec une poche à douille, appliquez le fromage frais sur chaque cupcakes et posez un joli morceau de saumon fumé par dessus. Vous pouvez ajouter des brins d'aneth pour la

décoration. Poivrez légèrement.

Pourquoi ne pas déguster ces bouchées avec un shot de vodka glacée... Direction les pays nordiques !

---

# Mijoté de légumes anciens

Pour 7/8 personnes

**Ingrédients** : 4 panais – 4 carottes fanes – 500g de châtaignes – 2 courgettes – 2 oignons rouges – 4 tomates – 3 CS d'huile d'olive – 20cl d'eau

Épluchez, rincez et coupez vos légumes en morceaux moyens. Dans une cocotte en fonte, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir vos légumes pendant quelques minutes qu'ils colorent un peu. Couvrir avec votre eau. Salez, poivrez.

Laissez mijotez au minimum 2h à feu moyen.

Si vos morceaux sont un peu gros, augmentez votre temps de cuisson. Vos légumes doivent être tendres et fondant. Servir bien chaud avec une viande rôtie (ici du poulet) et un morceau de pain de campagne.

Bonne dégustation !