

Cupcake Pesto/Citrons

Pour 12 cupcakes :

frosting : 60g de beurre doux pommade – 200g de philadelphia – 1 citron (zeste et jus) – 1/2 citron confit – Sel

cake : 1 petit bocal de pesto – 1 sachet de levure chimique – 200g de farine – 3 oeufs – 5cl de lait – 1 pincée de sel

Pour la partie cake, remplissez votre moule à muffins de caissettes en papier et préchauffez votre four à 200°.

Mélangez dans un saladier la farine et la levure. Tout en fouettant, ajoutez au fur et à mesure les oeufs. Délayez ensuite avec le lait. Ajoutez le bocal de pesto et mélangez bien pour que la pâte soit homogène.

Répartissez la pâte dans votre moule et enfournez pendant 20min. Sortez ensuite les cakes laissez tièdir dans le moule et terminez par les faire refroidir sur une grille.

pour le frosting, à l'aide d'un batteur électrique, battez ensemble le beurre mou et le fromage frais. Ajoutez ensuite les zestes du citron et son jus. Salez. Vérifiez si cela ne manque pas de citron ou de sel et ajustez.

Placez la douille de votre choix (ici en étoile) dans une poche. Garnissez la poche avec le frosting et vérifiez qu'il n'y a pas de bulles d'air. Gardez au frais.

Retirer la pulpe du citron confit et coupez-en 12 lamelles. Réservez.

Quand les cakes sont froids, dressez le frosting dessus et terminez par un morceau de citron confit. Gardez au froid dans une boîte hermétique.

Salade de boeuf thaï

Pour 3 personnes : 2 filets de boeufs – 1 piment frais – 1 bouquet de coriandre – 1CS de piment de cayenne – 4CS de sauce soja salée – 2CS d’huile de sésame – 1CS de citron – 1 concombre – 2 tomates – Du riz blanc pour accompagner

Dans un premier temps, préparez la marinade : mélangez l’huile, la sauce soja, le piment de cayenne, la coriandre émincée, le piment haché (sans les graines) et le jus de citron.

Coupez les filets dans le sens de la viande en lamelles et mélangez-les à la marinade. Rincez les légumes et coupez-les en julienne. Ajoutez à la marinade. Remuez bien. Couvrez et laissez prendre au moins 1h.

Faites chauffer un wok à feu vif. Faites revenir le boeuf (seulement) avec un peu de la marinade. Attention la cuisson va très vite !

Dans un saladier, versez le reste de la marinade et les légumes. Ajoutez la viande cuite et remuez. Laissez reposer 5min.

Préparez du riz blanc pour accompagner si c’est pour un plat de résistance.

Dans un bol, versez du riz blanc. Couvrez avec la salade de boeuf et ajoutez un peu de sésame sur le dessus.

Salade de fruits d'été

Pour 4 personnes : 1 melon charentais – 250g de myrtilles – 3 pêches – 1 grosse gousse de vanille – 50cl d'eau minérale – 70g de sucre blanc.

Préparez d'abord le sirop : Dans une casserole mettez à chauffer l'eau avec le sucre et la vanille coupée en deux et grattée. Apportez à ébullition et laissez bouillir 5/7min. Puis laissez refroidir à température.

Pendant ce temps, rincez vos myrtilles et vos pêches. Coupez les pêches en dés (épluchez-les avant si vous préférez). Faites des billes de melon à l'aide d'une cuillère à parisienne.

Dans un saladier mélangez tous les fruits et quand le sirop est à température ambiante, versez sur les fruits en gardant la gousse.

Placez au froid pendant au moins 1h couvert pour que le sirop immerge bien les fruits.

Pita Fraicheur

Pour 4 sandwiches : 4 pains pita – 1 tomate – au moins 4 lamelles de concombre – 100g de pita – 4 feuilles de salade – Huile d'olive – Crème de balsamique – Sel – poivre

Ouvrez vos pitas de façon à faire une poche avec.

A l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonnez l'intérieur d'huile d'olive (comme vous feriez avec du beurre pour un jambon/beurre). Salez et poivrez.

Ajoutez la salade, des rondelles de tomates selon la place et le concombre.

coupez la féta dans le sens de la longueur. Ajoutez la dans la pita.

Faites couler un filet de balsamique et vous n'avez plus qu'à dévorer ces petits pains pour un pique-nique ou au bureau pour un déjeuner sur le pouce !

Salade crétoise

Pour 2 personnes : 100g de féta – 10 feuilles de salade (type laitue) – 2 tomates – 1/2 concombre – 1/4 d'oignon rouge – 2CS de sésame – 4CS d'huile d'olive – 1CS de jus de citron – 1/2 de vinaigre de xérès – Sel/Poivre – 2 tortillas de blé (facultatif)

Commencez par laver vos légumes.

Préparez l'assaisonnement : Salez et poivrez le jus de citron et le vinaigre mélangés. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez bien. Mettez de côté.

Réalisez une brunoise avec le concombre, les tomates et l'oignon (coupé en petits dés). Réservez dans la sauce après avoir bien remué.

Coupez en gros cubes votre féta. Réservez.

Dans des assiettes creuses, tapissez le fond avec votre salade. Ajoutez le mélange de légumes. Répartissez également la féta. Terminez en saupoudrant le sésame.

Si vous avez pris des tortillas, coupez-les en 4 et disposez-les pointes vers le bas dans chaque assiette.

Baba au marsala

Pour un grand baba : 3 œufs bien frais – 5cl de lait entier – 150g de farine – 2CS d'huile de pépins de raisins – 1 sachet de levure chimique – 1 pincée de sel

Pour le sirop : 140g de sucre en poudre – 10cl de marsala aux amandes – 40cl d'eau – 1/2cc d'arôme d'amandes amères

Préchauffez votre four à 180°.

Faites le sirop : Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec l'eau et l'arôme. Attention à ne pas faire bouillir. Ajoutez le marsala et laissez réduire très peu.

Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Faites blanchir les jaunes avec le sucre. Ajoutez-y le lait et l'huile.

Ajoutez la farine et terminez par la levure. Le mélange doit être homogène.

Montez vos blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez-les délicatement au mélange précédent.

Beurrez votre moule à baba (même s'il est anti-adhésif), puis remplissez-le. Enfournez votre baba pendant 20min.

Démoulez-le encore chaud et imbibez-le avec le sirop. Remplissez le centre d'une glace au café maison !

Cupcakes au micro-ondes

Pour environ 15/20 cupcakes : 200g de beurre doux en morceaux – 200g de chocolat noir en morceaux – 200g de sucre – 200g de farine avec levure – 6 œufs – 4CS de cointreau (facultatif)

Dans un saladier allant au micro-ondes, faites fondre le chocolat et le beurre 2/3min (attention, il faut faire minute par minute et remuer).

Ajoutez le sucre, le cointreau et remuez. Incorporez un par un les œufs. Terminez par la farine.

Garnissez vos tasses de caissettes en papier, puis chaque caissette au 2/3. Faites cuire plusieurs tasses ensemble 8min environ à 750Watts.

Laissez tiédir pour les mangez en ajoutant un peu de crème anglaise ou de chantilly.

Financiers à la pistache

Pour 6 personnes : 160g de poudre de pistaches – 120g de sucre glace – 50g de farine – 5 blancs d'œufs – 140g de beurre doux

Faites chauffer votre four à 180°C.

Tamisez tous les éléments secs : pistaches, sucre glace et farine dans une jatte. Faites fondre le beurre et ajoutez au mélange tamisé.

Garnissez des moules de mini-cakes ou financiers, puis enfournez pendant 15min (toujours à 180°). Laissez refroidir dans le moule pendant 10min et démoulez. Laissez sur une

grille jusqu'au total refroidissement.

Ile flottante au caramel salé

Pour 8 personnes : 10 œufs (blancs et jaunes séparés) – 200g de sucre +100g pour la meringue – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 2 grosses gousses de vanille – sauce caramel

Dans une grande casserole anti-adhésive, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec les gousses de vanille ouvertes et grattées.

Pendant ce temps séparez vos blancs d'œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à température ambiante.

Versez sur les jaunes d'œufs les 200g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu'à épaississement, jusqu'à ce que le mélange soit « nappant ».

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème (cela évite la formation de « peau »).

Ajoutez une pincée de sel aux blancs. A l'aide d'un batteur électrique, montez-les en neige. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le reste du sucre en pluie pour faire une meringue.

Couvrez le saladier de meringue d'un film alimentaire allant

au micro-ondes. Cela doit être bien hermétique. Faites cuire 4x1min au micro-ondes votre meringue. Elle va gonflée. Laissez la ensuite refroidir et retirez le surplus d'eau de cuisson (dans le fond du saladier).

Dressage : Dans le grand plat de service, la crème est froide. Déposez votre dôme de meringue froide. Faites couler du caramel salé liquide maison. Et il ne reste plus qu'à servir !



Macarons au caramel salé

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 : 70g de sucre – 4cl de crème liquide 30% – 20g de beurre 1/2 sel – 1 œuf – 10g de maïzena – 8cl de

lait entier – 100g de beurre doux – fleur de sel

Commencez d'abord par faire un caramel. A sec, faites fondre 50g de sucre. Si vous le remuez, attention à ne pas faire de projection. Le caramel doit perler et devenir blond clair.

Faites chauffer le lait. Chauffez la crème pour la tiédir et versez-la avec précaution dans le caramel tout en mélangeant. Ajoutez ensuite le beurre 1/2 sel et une pincée de fleur de sel. Réservez à température ambiante. Faites blanchir l'œuf avec 20g de sucre. Ajoutez ensuite la maïzena et le lait bouillant en laissant épaissir à feux doux (en mélangeant). Une fois épaissi, réservez couvert d'un film alimentaire pour le laisser refroidir.

Enfin quand tout est froid, battez le beurre doux en pommade, ajoutez petit à petit la crème, puis le caramel.

Remplissez une poche à douille pour garnir les coques. Gardez les macarons 24h au frais avant de servir !

Charlotte aux fraises

Pour une charlotte de 6 personnes : 250g de fraises – 200g de mascarpone – 1 yaourt brassé – 30 biscuits à la cuillère – 50g de beurre salé – 2cc de pâte de vanille – eau minérale – sucre blanc – arôme amande amère

Dans une poêle anti-adhésive, faites fondre doucement le beurre avec la vanille. Ajoutez ensuite les fraises et faites revenir pendant 2 ou 3min. Réservez.

Dans un saladier, travaillez le mascarpone avec le yaourt et 1cc de pâte de vanille. Réservez.

Recouvrez le fond d'un saladier moyen (propre) de film alimentaire pour faciliter le démoulage.

Dans une assiette creuse, mélangez 20cl d'eau avec 2CS de sucre et un peu d'amande amère (ou remplacez le sucre/amande par du sirop d'orgeat). Trempez un à un les biscuits et recouvrez le film alimentaire pour faire le dôme de la charlotte. Ajoutez un peu de fraises puis couvrez avec du mascarpone (une couche pas trop épaisse). Faites une couche de gâteaux imbibés puis fraises puis mascarpone. Terminez par des biscuits.

Rabattez le surplus de film alimentaire sur la charlotte. Posez une assiette dessus et posez-y un poids (type boîte de conserve). Placez le tout au frais pendant au moins 4h.

Pour le dressage, penser à garder du jus de fraises cuites et quelques fraises.