Recettes

Entrées

Brochettes de knackis feuilletées

**Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 5 minutes**

**Ingrédients (pour 6 personnes) :**- 1 [pâte feuilletée](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx)  
- 12 knacks  
- huile de friture

#### Préparation de la recette :

Couper les knacks en 2.  
Piquer les demi-knacks sur des pic à brochette, torsader la knack avec un couteau.  
Former des petits boudins de pâte feuilletée et entourer la knack dans l'espace torsadé au couteau.   
  
Plonger les brochettes dans l'huile bien chaude, retourner à mi-cuisson.  
  
Déposer sur du papier absorbant avant de servir bien chaud.

# Bruschetta

**Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 10 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**- 4 tranches de [pain](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_pain_r_65.aspx) de campagne  
- 4 tranches de jambon cuit ou speck (type [jambon cru](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_le-jambon-cru-est-de-sortie_1.aspx))  
- 2 [tomates](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)  
- [gruyère](http://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage_gruyere_1.aspx) râpé, [mozzarella](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_mozzarella_1.aspx), chèvre   
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx), origan

#### Préparation de la recette :

Passer les tranches de pain 5 min au four (le temps de dorer très légèrement la mie).   
Déposer sur chaque tranche de fine rondelles de tomates, une tranche de jambon.  
Puis, y déposer enfin du [fromage](http://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage.aspx) râpé ou du chèvre ou encore de la mozzarella (suivant le goût de chacun).   
Terminer la tartine par un filet d'huile d'olive, un peu de poivre, et des herbes Provence.   
Et passer au grill 5 min (le temps que le fromage soit gratiné).

Plats

# Pizza à la poêle express

**Temps de préparation : 15 minutes  
Temps de cuisson : 3 minutes**

**Ingrédients (pour 2 personnes) :**Pour la [pâte à pizza](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_pate-brisee-sablee-feuilletee-pizza_r_62.aspx) :  
- 150 g de farine  
- 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx)  
- 1/2 sachet de levure chimique  
- 2 cuillères à soupe d’huile d’olive  
- un peu d'eau  
- 1 filet d'huile d'olive   
  
Pour la garniture au choix :  
- [tomate](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)  
- [fromage](http://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage.aspx)  
- champignons  
- anchois  
- jambon  
- olives

#### Préparation de la recette :

Mélanger tous les ingrédients de la pâte à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter un peu si nécessaire.  
Ne pas hésiter à fariner le plan de travail et vos mains pour travailler la pâte.   
  
Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Lorsque l'huile est bien chaude, déposer la pâte à [pizza](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_pizza_r_40.aspx) et couvrir. Laisser cuire à feu doux 10 minutes.  
Retourner la pâte et poursuivre la cuisson à feu doux.   
  
Garnir la pâte à votre goût / habitude, et poursuivre la cuisson 3 minutes à couvert (pour que le fromage fonde !).  
  
Servir bien chaud.

# Poulet au chorizo

**Temps de préparation : 25 minutes  
Temps de cuisson : 65 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**- 1 poulet  
- 2 cuillères à café de [paprika](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_paprika_1.aspx) en poudre  
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
- 2 [oignons](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx) hachés (petits)  
- 6 gousses d'[ail](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx) hachées  
- 150 g de chorizo  
- 400 g de [tomate](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) concassées  
- 2 feuilles de laurier  
- 5 cuillères à soupe de Xeres  
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx)

#### Préparation de la recette :

Préchauffer votre four (Th 7 ).   
Saupoudrer les morceaux de poulet de paprika.   
Chauffer l'huile et faites dorer le poulet.   
Déposer votre poulet dans un plat allant au four.   
Faites revenir les oignons dans la poêle, avec le chorizo tranché et l'ail (2 mn).   
Verser les tomates, feuilles de laurier, xeres, porter à ébulition.   
Arroser le poulet de cette préparation et couvrir (alu), cuire 45 mn.   
Ensuite retirer l'alu et cuire 20 mn.   
Servir accompagné de [pommes de terre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_pommes-de-terre_1.aspx) à l'eau ; c'est un régal.

Desserts

# Moelleux coulant choco praliné

**Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 11 minutes**

**Ingrédients (pour 6 personnes) :**- 150 g de Poulain Dessert Noir Corsé 64%  
- 4 carrés de 10 g de Poulain Dessert Pralinoise  
- 150 g de [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)  
- 3 gros [oeufs](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx)  
- 100 g de [sucre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) en poudre  
- 50 g de farine

#### Préparation de la recette :

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.  
Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez.  
Fouettez les oeufs et le sucre à part puis ajoutez le mélange chocolat-beurre puis la farine.  
  
Versez la préparation dans 4 ramequins beurrés et farinés. Insérez un carré de Pralinoise au centre de chacun d'eux.  
  
Préchauffez le four à 240°C (thermostat 8) puis enfournez pour 10 à 12 min de cuisson.  
  
  
Astuce Poulain : Servez tiède ou froid, accompagné de glace [vanille](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_vanille_1.aspx)ou de [crème anglaise](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_creme-anglaise.aspx) pour un maximum de plaisir !

# Cheesecake coeur coulant aux fraises

**Temps de préparation : 35 minutes  
Temps de cuisson : 5 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**- 100 g de mascarpone  
- 10 cl de crème fleurette  
- 15 g de [sucre](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)  
- 1 feuille de gélatine  
- 65 g de [fraises](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_fraise_1.aspx)  
- 1 cuillère à soupe de sucre glace   
- 50 g de biscuits type petit [beurre](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)  
- 50 g de beurre

#### Préparation de la recette :

Laver les fraises puis les équeuter. Les couper en morceaux et mixer avec le sucre glace.  
Verser le coulis obtenu dans 4 petits moules en forme de demi-sphère et réserver au congélateur minimum 2h.  
  
Plonger la feuille de gélatine dans l'eau froide pour les faire ramollir.   
Verser 2 cuillères à soupe de crème dans une casserole et ajouter la feuille de gélatine pour les faire fondre.   
Monter la crème restante en [chantilly](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_chantilly.aspx), incorporer délicatement le mascarpone, le sucre et bien mélanger. Ajouter la crème mélangée à la gélatine.   
Répartir la préparation obtenue dans des moules demi-sphère plus grands que les précédents et les remplir au 3/4, déposer une demi-sphère de coulis de fraises et couvrir avec la crème restante.   
Réserver minimum 2h au congélateur.   
  
Placer les biscuits dans un robot et les mixer finement. Ajouter le beurre ramolli et bien mélanger. Placer la mixture au fond de cercle à pâtisserie de dimension égale aux grandes demi-sphères. Réserver au réfrigérateur.   
  
Démouler les demi-sphères et les placer sur les fonds de biscuits. Laisser décongeler légèrement au réfrigérateur avant de servir.   
Accompagner du reste de coulis de fraises.