

Les délicieuses recettes de papi Vieira

20 avril 2017

Table des matières

I	Entrées	4
	Naan au fromage	5
	Samoussas au thon et au curry	5
	Cake aux lardons et aux olives	6
	Tarte aux patates douces, amandes et fromage bleu	6
	Velouté de carottes au curry	7
	Velouté de légumes	7
	Velouté de poireaux	7
	Velouté de potiron	8
	Soupe Avoine et Shiitakés	8
	Crème de chou-fleur et maquereau fumé	8
II	Plats	9
	Aubergines au chèvre chaud	10
	Bœuf bourgignon	11
	Brocolis sautés aux grosses crevettes et piment	12
	Chili con carne	12
	Crousti-fondant de saumon aux épinards	13
	Flammeküche	13
	Filet mignon poêlé au vinaigre balsamique	14
	Gambas flambées	14
	Gratin de courgettes aux amandes	15
	Lasagnes	15
	Lasagnes chèvre et épinard	16

Lasagnes aux aubergines	16
Poulet à l'Estragon	17
Ratatouille niçoise	17
Risotto au poulet	18
Risotto aux Morilles	19
Risotto aux épinards	20
Rouleaux de printemps aux crevettes, germes de soja	21
III Desserts	22
Assassin	23
Brioche	24
Brownies Chocolat Bananes et Beurre de Cacahuètes	25
Bûche à la crème au mascarpone	25
Bugnes	26
Cailloux Amandes-Cannelle	26
Cake au citron	27
Cake à la banane	27
Cake à la châtaigne	28
Cake rose litchi	28
Cake Volcanique aux Carambars	29
Carrot cake	30
Cheesecake	31
Choc Chip Bars	31
Crème Brûlée	32
Crêpes mille-trous	32
Far breton	33
Flan Parisien	34
Fondant au Chocolat et Crème de Marrons	35
Gâteau roulé	35
Havreflarns	36
Mi-cuits au chocolat	37

Millionaire shortbreads	37
Pumpkin bread (Pain à la cirtouille)	38
Tarte à la rhubarbe et à la poudre d'amandes	38
Tarte aux fraises sur lit de pistache	39
Tarte aux noix au caramel	40
Tiramisu	40
Trianon	41
 IV Base	 42
Pâtes aux œufs	43
Pâtes à pizza	44
Pâte feuilletée	45
 V Annexe	 46

Entrées



Naan au fromage

Préparation : 30 minutes + 4 heures

Cuisson : 5 minutes

Pour 4 naans

- 300 g de farine de blé
- un yaourt nature
- fromage de chèvre
- 2 bonnes pincées de sucre
- 2 pincées de levure
- du sel à votre goût
- une cuillère à soupe d'huile
- 5 cl d'eau chaude

1. Mettre 200g de farine dans un récipient, verser une cuillère à soupe d'huile et bien mélanger. Ajouter la levure, le sucre, le sel et le yaourt et mélanger. Ajouter l'eau et mélanger. Rajouter le reste de farine pour former une boule plus lisse, puis enduire d'huile. Assouplir la pâte en la tapant. Quand la pâte est bien souple, la laisser reposer dans un endroit tiède pendant 3 ou 4 heures.
2. Pré-chauffer le four à 300°C pendant 15 mn.
3. Quand la pâte est reposée, la diviser en quatre boules. Etaler les naans, mettre le fromage au milieu et fermer la pâte en triangle ou en rond. Etaler de nouveau les naans.
4. Mettre les naans sur la plaque et les mettre au four pendant environ 5 mn à 260°C.



Samoussas au thon et au curry

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 12 samoussas

- 6 feuilles de brick
- une boîte de thon
- du curry
- poivre gris
- de la sauce soja
- de la crème fraîche épaisse
- de l'emmental râpé
- un oignon

1. Peler et faire revenir rapidement l'oignon à la poêle.
2. Dans un saladier mélangez la boîte de thon, environ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse, le curry à doser selon son goût, l'oignon, une poignée de fromage râpé, assaisonnez avec la sauce soja et le poivre moulu.
3. Mixez votre mélange vulgairement juste pour que toutes les saveurs soient bien réparties.
4. Prenez vos feuilles de brick, coupez les en 2, mettez la garniture (qui doit avoir une consistance assez épaisse quand même) et confectionnez vos pliages de samoussas : mettre la garniture dans un coin, plier pour former un triangle. Replier dans l'autre sens, et recommencer l'opération.
5. Mettez dans une poêle de l'huile d'olive et faites cuire vos samoussas jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (environ 2 min de chaque côté)



Cake aux lardons et aux olives

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- poivre moulu
- 10 cl d'huile d'olive
- 10 cl de lait chaud
- 100 g de gruyère râpé
- 200 g de lardons
- 150 g d'olives vertes dénoyautées

1. Faire bouillir de l'eau et y plonger les lardons 2 min.
2. Les égoutter puis les faire revenir dans une poêle, sans matières grasses, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réserver.
3. Dans un saladier, mettre la farine, la levure, les oeufs, le sel, le poivre et l'huile.
4. Bien mélanger, puis ajouter le lait chaud, le fromage râpé, les olives et les lardons.
5. Graisser un moule à cake et y verser la préparation.
6. Mettre au four 45 min environ à thermostat 6/7 (200°C), en couvrant avec un papier aluminium à mi-cuisson si le cake dore trop vite.



Tarte aux patates douces, amandes et fromage bleu

Pour une tarte de 22cm

Pour la pâte :

- 250g de farine
- 10g de sucre
- 125g de beurre demi-sel froid
- eau froide

Pour la garniture

- 1 patate douce
- huile d'olive
- 150g de fromage bleu (Bleu d'Auvergne, Fourme d'Ambert, Saint Agur etc.)
- 75g d'amandes entières
- 2 oeufs
- 250ml de crème liquide entière
- sel, poivre, noix de muscade

1. Mettez la farine, le sucre et le beurre froid coupé en morceaux dans un récipient ou la cuve d'un robot. Mélangez avec la feuille ou du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse.
2. Versez juste assez d'eau froide pour que la pâte devienne homogène. Ne mélangez surtout pas trop sinon la pâte deviendra dure. Mettez dans un film étirable au frais pendant 30 minutes.
3. Étalez la pâte légèrement farinée sur un papier sulfurisé sur une épaisseur de 3mm. Garnissez-en un cercle ou un moule à tarte puis coupez l'excédent.
4. Laissez reposer la pâte au frais pendant 45 minutes.
5. Épluchez la patate douce, et coupez-la en gros cubes. Arrosez avec deux ou trois cuillerées à soupe d'huile d'olive et salez à votre goût. Mettez les morceaux à cuire à 190°C pendant une vingtaine de minutes au four.
6. Laissez les morceaux tiédir puis placez-en à votre convenance dans la pâte. Ajoutez des amandes. Mettez des morceaux de fromage bleu.
7. Mélangez à la fourchette la crème avec les oeufs, salez, poivrez et mettez un peu de noix de muscade puis arrosez la tarte pour arriver à 1 mm du bord.
8. Enfournez et laissez cuire à 180°C une quarantaine de minutes.
9. Laissez tiédir, dégustez avec une bonne salade !



Velouté de carottes au curry

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

Pour 4 personnes

- 1 oignon
- 1 courgettes
- 600 g de carottes
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- sel, poivre
- 2 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1. Laver les carottes, les peler puis les couper grossièrement. Laver les courgettes, les peler. Les couper en petits dés. Peler et émincer l'oignon.
2. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive, y dorer l'oignon émincé puis ajouter les courgettes et les carottes. Saler, poivrer et ajouter le curry en poudre. Couvrir d'eau et laisser cuire sur feu doux 35 minutes environ. (ajouter un peu d'eau si besoin).
3. En fin de cuisson ajouter la crème fraîche et mixer afin d'obtenir un velouté.



Velouté de légumes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 2 pommes de terre
- 3 carottes
- 1 poireaux
- 1 navet
- 1 oignon

1. Epluchez, lavez et coupez tous les légumes en petits morceaux.
2. Mettez-les dans une casserole. Ajoutez de l'eau au ras des légumes. Couvrez et faites cuire à feu moyen pendant 30 minutes.
3. A la fin de la cuisson, hors du feu, passez la soupe avec un pied à soupe. Salez et poivrez à votre convenance.

Astuce : On peut rajouter un peu sauce Soja !



Velouté de poireaux

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 4 personnes

- 4 poireaux
- 1 grosse pomme de terre
- 1 oignon moyen
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 l de bouillon de poule (soit une bouillon cube dilué dans 1/2 l d'eau bouillante)

1. Détailler la partie blanche des poireaux en petits tronçons et les passer sous l'eau dans une passoire pour bien les laver.
2. Faire revenir l'oignon émincé dans une casserole à feu doux, avec l'huile d'olive. Une fois qu'il est translucide, ajouter les poireaux et les faire revenir le temps qu'ils dorent un peu et qu'ils "fondent".
3. Ajouter la pomme de terre coupée en morceaux, ainsi que le bouillon de poule. Laisser mijoter à feux doux pendant 35 minutes.
4. Passer le tout au blender ou au presse-purée électrique afin d'obtenir un mélange homogène assez fin.

Astuce : Pour rendre la soupe plus onctueuse, on peut rajouter un peu de crème fraîche ou de lait à la fin !



Velouté de potiron

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Pour 4 personnes

- 1 quartier de potiron
- 1 gros oignon
- 1 brique de crème fraîche liquide
- sel, poivre
- muscade en poudre
- un peu d'huile

1. Couper la chair de la courge en gros dés.
2. Couper l'oignon en lamelles et le faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile.
3. Ajouter les dés de courge dans la cocotte et recouvrir d'eau (juste au niveau de la courge, pas plus).
4. Laisser bouillir environ 45 min à 1 h, quand la fourchette rentre facilement dans un dé de potiron.
5. Mixer le tout. Verser la crème liquide, saler, poivrer et ajouter de la muscade selon votre goût.



Soupe Avoine et Shiitakés

Pour 4 personnes

- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- 125g de shiitakés
- 1 litre de bouillon de légumes
- 75g de flocons d'avoine cuisson rapide (quaker oats)
- Un peu de persil finement ciselé
- Sel, poivre

1. Épluchez l'échalote et coupez les champignons en morceaux.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et ajoutez les morceaux d'échalote. Peu importe qu'ils soient bien coupés, car tout est mixé dans moins de 10 minutes !
3. Ajoutez les shiitakés. Laissez cuire 2 minutes en remuant pour éviter que le fond ne brûle. Versez le litre de bouillon de légumes.
4. Portez à ébullition et laissez cuire 2 minutes de plus. Versez les flocons d'avoine en une fois. Mélangez et faites bouillir 2 minutes.
5. Ajoutez un peu de persil haché, salez et poivrez à votre goût.
6. Mixez finement pour obtenir un velouté. C'est prêt !



Crème de chou-fleur et maquereau fumé

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

- 500g de chou-fleur
- 100g de maquereau fumé
- 20cl de crème liquide
- Sel et poivre du moulin

1. Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée. Détachez les fleurettes de chou-fleur, puis lavez-les sous l'eau fraîche. Plongez-y les fleurettes, puis laissez cuire à petits bouillons pendant 20 minutes.
2. Émiettez le maquereau fumé.
3. Égouttez les fleurettes de chou, puis mixez-les finement avec la crème liquide et un peu de bouillon de cuisson pour obtenir la consistance d'un velouté. Ajoutez sel et poivre.
4. Servez-le immédiatement avec les miettes de maquereau fumé.

Plats



Aubergines au chèvre chaud

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 4 personnes

- 2 aubergines
- 3 petits fromages de chèvre mi-secs
- 6 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- sel, poivre

1. Epluchez les aubergines en laissant une bande de peau sur deux. Coupez-les en 18 tranches. Faites-les cuire 6 min à la poêle dans l'huile d'olive. Salez, poivrez.
2. Superposez les tranches 3 par 3 en y intercalant les fromages de chèvre coupés en fines lamelles. Déposez-les dans un plat à rôtir. Enfournuez 5 min th. 6/7 (200 °C). Relevez de piment d'Espelette. Servez sans attendre.



Bœuf bourgignon

Prévoir au moins 3h de macération. Cuisson : au moins 4h (possibilité de commencer la veille !)

Pour 4 personnes

- 1kg de paleron
- 50g de beurre
- 1 petit verre de cognac
- 50cl de bourgogne rouge
- 40cl de bouillon de boeuf
- 1 bouquet garni
- 2 cuillerées à soupe de farine
- 200g de lardons
- 24 oignons grelots
- 400g de champignons de paris
- sel, poivre

1. Préparer le paleron. Enlever les parties dures, puis le couper en morceaux. Placer la viande dans un récipient, ajouter le verre de cognac et le vin rouge. Laisser macérer au moins trois heures ou alors une nuit au frais.
2. Lorsque la viande est prête, bien l'essorer dans du papier absorbant, en prenant soin de garder la marinade. Faire fondre 25g de beurre dans une cocotte qui pourra aller au four. Faire dorer la viande sur feu très vif. Laisser cuire jusqu'à ce que le jus s'évapore et que la viande se colore.
3. Enlever la viande de la cocotte. Puis y ajouter les 25g de beurre restant et la farine. Laisser dorer sur feu un peu plus doux.
4. Quand le tout a une jolie couleur dorée, ajouter la marinade, puis le bouillon de boeuf. On peut ne pas mettre le bouillon et ne mettre que du vin comme on le voit souvent, mais je préfère mon boeuf bourgignon préparé de cette façon.
5. Porter à ébullition. Lorsque la sauce bout, remettre la viande dans la cocotte. Saler et poivrer. On peut ajouter également les pieds des champignons de paris, bien nettoyés, et enfin le bouquet garni.
6. Fermer le couvercle puis mettre à four doux (150 degrés) pendant au moins deux heures. On pourra arrêter à ce moment la cuisson si l'on décide de poursuivre le plat le lendemain.
7. Une demie heure avant les deux heures de cuisson (ou alors le lendemain), préparer la suite. Faire dorer les lardons dans une poêle bien chaude. Quand ils sont bien dorés, les mettre de côté.
8. Éplucher les oignons grelots et couper les champignons en tranches. Faire dorer les oignons dans le gras des lardons, dans la poêle bien chaude. Il suffit juste de les colorer, pas de les cuire.
9. Au bout des deux heures, sortir la cocotte du four. Enlever les pieds des champignons et le bouquet garni, puis ajouter finalement les lardons et les oignons grelots. Bien mélanger puis ajouter les champignons coupés en tranches.
10. Tout mélanger, reporter à ébullition, puis remettre au four pour une heure.
11. Si la sauce est trop liquide au bout de ce temps de cuisson, recuire à découvert (sans le couvercle) sur feu doux ou ajouter un peu de farine. Il faut aussi vérifier la cuisson de la viande et des légumes et ajuster en fonction des saveurs et textures recherchées.
12. Servir bien chaud, avec par exemple des pâtes fraîches, et un bon vin rouge !



Brocolis sautés aux grosses crevettes et piment

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

- 400g de brocolis
- Une vingtaine de crevettes
- 2 gousses d'ail
- 20g de gingembre frais
- le jus d'un citron vert
- 5 cuill. à soupe d'olive
- 1 piment oiseau frais
- Sel et poivre du moulin

1. Séparez les têtes des queues des crevettes, puis décortiquez-les. Pelez et pressez les gousses d'ail et le gingembre. Arrosez les crevettes de jus de citron vert, puis parsemez-les de gingembre et d'ail. Ajoutez 1 cuillerée à soupe d'huile, salez, poivrez, puis mélangez délicatement et laissez mariner au réfrigérateur.
2. Remplissez un grand saladier d'eau froide et de glaçons et portez une casserole d'eau salée à ébullition. Coupez les queues des brocolis, détachez les petits bouquets et lavez-les sous l'eau fraîche puis mettez-les à cuire dans l'eau bouillante 3 minutes. Égouttez-les puis plongez-les immédiatement dans le saladier d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Patientez 5 minutes, puis égouttez-les soigneusement sur un linge.
3. Lavez, équeutez, épépinez et hachez finement le piment.
4. Faites chauffer 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une poêle, puis ajoutez les crevettes et leur marinade. Faites cuire 4 minutes à feu vif, puis ajoutez les petits bouquets de brocolis, le piment et poursuivez la cuisson 4 minutes en mélangeant délicatement tous les ingrédients.



Chili con carne

Préparation : 1h30

Cuisson : 2h

Pour 6 personnes

- 1 kg de paleron (viande qui devient plus moelleuse après une longue cuisson)
- 1 kg d'oignon frais
- 1 boîte de 500 g de haricots rouges sec
- 3 piments oiseaux
- 1 grosse boîte de maïs
- 2 boîtes de tomates pelées
- Clous de Girofle
- Huile d'olive
- vin blanc sec

1. Faire tremper les haricots pendant au moins une nuit. Une fois le trempage effectué, rincer 3 fois minimum les haricots.
2. Faire cuire les haricots (avec un gros oignon piqué de 2 clous de girofle) jusqu'à ce qu'ils aient la consistance des châtaignes cuites. Ils ne doivent surtout pas éclater car ils cuiront 2 bonnes heures par la suite. Une fois cuits, mettez-les de côté.
3. Faire revenir les piments dans de l'huile d'olive. Il faut que les piments soient presque cramés. Je dis bien presque ! Jetez les piments : seule l'huile nous intéresse.
4. Faites revenir la viande à feu très vif dans cette huile.
5. Faites ensuite revenir les oignons dans cette même huile (ce qu'il reste, mais vous pouvez en ajouter un peu si vous voulez). Ils faut qu'ils soient bien dorés. (Vous pouvez ajouter un peu de vin blanc sec de temps en temps si vous le souhaitez)
6. Quand vos oignons ont fini de cuire dans la sauce de la viande (qui a elle même cuit dans l'huile des piments), vous jetez dedans le contenu de 2 boîtes de tomates pelées. Si vous aimez vraiment la tomate, vous pouvez sans crainte ajouter 1 boîte de concentré. Laissez réduire.
7. Quand vous trouvez que tout ça c'est pas mauvais du tout, ajoutez la viande et les haricots.
8. Vous laissez mijoter assez longtemps (2h minimum, en principe). Quand vous sentez que c'est presque cuit, ajoutez une grosse boîte de maïs. Laissez cuire encore 10 min.



Crousti-fondant de saumon aux épinards

Pour 5 roulés

- 300g d'épinards
- 15 feuilles de Brick
- 500g de saumon en pavé
- 350g de mozzarella
- 100g de beurre fondu
- Graines de sésame
- Sel et poivre

1. Faire cuire les épinards à la poêle avec du sel et du poivre
2. Superposer 3 feuilles de brick en utilisant du beurre fondu pour les coller les unes aux autres
3. Poser un pavé de saumon de 100g sur le montage des 3 feuilles de brick, puis mettre un peu d'épinards sur le dessus du saumon
4. Ajouter 2 tranches de mozzarella sur les épinards
5. Replier les bords des feuilles de brick vers l'intérieur et rouler la préparation comme un nem
6. Rouler le nem dans les graines de sésame
7. Faire cuire 10 minutes à 180°C



Flammeküche

Pour 2 flammeküches

Pour la pâte :

- 250g de farine
- 50ml d'huile
- une bonne pincée de sel
- de l'eau

Pour la garniture :

- 90g de crème épaisse
- 90g de fromage blanc
- un gros oignon
- un demi verre de vin blanc sec
- 150g de lardons allumettes fumés (ou non si on préfère!)

1. Commencer par préparer la pâte. Mettre la farine, le sel et l'huile dans un bol. Commencer à mélanger du bout des doigts. Puis ajouter suffisamment d'eau pour former une pâte. La quantité d'eau dépend du type de farine utilisé. Il faut y aller petit à petit. Puis pétrir la pâte soit à la machine avec un crochet à pâte, soit à la main pendant 10 minutes. Mettre cette boule de pâte dans un film étirable puis une heure au frais pour la détendre!
2. Emincer l'oignon finement. Mettre une noix de beurre et une petite cuillerée d'huile dans une poêle et chauffer à feu doux. Ajouter l'oignon émincé. Attention : les oignons ne doivent pas colorer. Ajouter un demi verre de vin blanc et laisser cuire jusqu'à ce que tout le vin se soit évaporé. Eteindre le feu et réserver.
3. Préchauffer le four sur 280°C. Couper la boule de pâte en deux. Aplatir une première moitié avec la paume de la main sur un papier sulfurisé. Puis avec un rouleau, étaler la pâte le plus finement possible.
4. Avec un cercle à gâteau, couper un cercle de pâte. On peut couper simplement au couteau en essayant au mieux de faire un beau cercle! Plier tout le pourtour de la pâte en essayant de faire une frise.
5. Mélanger dans un bol la crème entière et le fromage blanc et étaler deux cuillerées à soupe de ce mélange sur la pâte. Bien étaler jusqu'au bord plié.
6. Ajouter la moitié des lardons sur le dessus de la tarte. Puis la moitié des oignons. Saler et poivrer. Effectuer la même opération avec la deuxième boule de pâte pour faire une deuxième flammeküche.
7. Passer au four pendant une dizaine de minutes ou jusqu'à ce que la tarte ait l'air cuite! Il faut surveiller la cuisson de près car la pâte étant fine, elle brûle facilement.



Filet mignon poêlé au vinaigre balsamique

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 5 personnes

- 1 filet mignon
- vinaigre balsamique
- miel
- crème fraîche liquide
- sel/poivre
- 1 noisette de beurre

1. Faites revenir le filet mignon dans une poêle, avec 1 noisette de beurre.
2. Ajouter le vinaigre balsamique, environ 20 ml, et le miel (3 bonnes cuillères à soupe). Saler et poivrer.
3. Dès que la cuisson est bonne, retirer le filet mignon de la poêle, allonger la sauce avec de la crème fraîche liquide, et la servir pour accompagner votre filet mignon.



Gambas flambées

Pour 4 personnes

- 20 grosses gambas
- 4 ou 5 gousses d'ail
- 1/2 bouquet de persil haché très finement
- 1 oignon
- 40g de beurre salé
- 10cl de porto
- sel, poivre

1. Commencer par éplucher l'ail et l'oignon. Couper l'oignon en morceau et l'ail en tranches. Mettre le beurre sur feu modéré. Quand il rissole, ajouter l'ail. Laisser colorer l'ail légèrement et le laisser développer son parfum. Ajouter l'oignon et le persil.
2. Bien mélanger puis poser les gambas (sans la tête mais avec leur carapace) sur le lit d'ail, d'oignon de persil. Augmenter légèrement le feu. Retourner les gambas pour cuire l'autre face.
3. Chauffer le porto dans une petite casserole. Flamber le porto puis le verser sur les gambas.
4. Bien mélanger pour fondre les sucs au fond de la poêle. Servir les gambas immédiatement telles quelles ou accompagnées de riz !



Gratin de courgettes aux amandes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

Pour 4 personnes

- 4 belles courgettes bien fermes
- 3 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 15cl de crème liquide
- 2 œufs + 1 jaune
- 1 pointe de noix de muscade rapée
- 125g de parmesan râpé
- 75g d'amandes en poudre
- 10g de beurre
- 30g d'amandes effilées
- Sel et poivre du moulin

1. Lavez, puis coupez-les les courgettes en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle, puis faites dorer les rondelles de courgettes 2 minutes de chaque côté. Salez, poivrez, puis laissez-les refroidir en les posant sur une feuille de papier absorbant.
2. Fouettez la crème liquide avec les oeufs entiers et le jaune. Saupoudrez de noix de muscade d'un peu de sel et de poivre, du tiers du parmesan râpé et des amandes en poudre.
3. Préchauffez le four à 180°C (therm. 6)
4. Beurrez un plat à gratin. Déposez une couche de rondelles de courgettes, en les faisant se chevaucher, puis couvrez du mélange à la crème. Disposez une seconde couche de courgettes, puis de crème, et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Finissez par une couche de crème. Parsemez d'amandes effilées et du parmesan restant, enfournez et faites cuire 30 minutes.
5. Lorsque le gratin est bien doré, sortez-le du four et servez-le aussitôt !



Lasagnes

Préparation : 1h30

Cuisson : 35 minutes

Pour 6 personnes

- 1/2 paquet de pâte à lasagnes
- 250 g de viande hachée de boeuf
- 150 g de chair à saucisse
- 1 boîte de tomates en dés
- 1 bouteille de purée de tomate (passata)
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- huile d'olive
- sel, poivre
- basilic (frais si possible)
- mozzarella

1. Laver et hacher finement l'oignon, la carotte et la branche de céleri (en ayant pris soin d'en retirer les feuilles que l'on réserve pour plus tard).
2. Dans une marmite ou une cocotte, verser un fond d'huile d'olive et y ajouter la moitié du mélange préalablement préparé, puis y ajouter toute la tomate.
3. Ajouter ensuite un bouquet constitué des feuilles de céleri et de deux branches de basilic entières, bouquet que l'on retirera en fin de cuisson de la sauce
4. Préparer une béchamel classique et la réserver.
5. Prendre ensuite un autre récipient et y ajouter un fond d'huile d'olive, le reste de hachis (oignon + carotte + céleri), puis ajouter la chair à saucisse, laisser cuire environ 5 minutes et ajouter le boeuf.
6. Lorsque le mélange a pris sa couleur, le retirer du feu et le mélanger avec la béchamel.
7. Si vous avez le temps, laissez cuire la sauce tomate environ 1 heure à feux doux en rajoutant un peu d'eau si nécessaire.
8. Procéder ensuite de la manière habituelle en faisant une couche de pâtes, une couche de tomate, une couche de béchamel + viande, en rajoutant quelques feuilles de basilic entre chaque couche.
9. Laisser cuire environ 35 min à four moyen et recouvrir de mozzarella coupée en petits morceaux quelques minutes avant de servir.



Lasagnes chèvre et épinard

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 6 personnes

- 1 kg d'épinards surgelés
- 400 g de fromage de chèvre (en bûche)
- 200 g de gruyère râpé
- 1 paquet de feuilles de lasagne
- 2/3 l de sauce béchamel
- sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200°C (Th 6-7).
2. Décongelez les épinards, à feu doux, dans une casserole, puis enlevez l'eau résiduelle (n'hésitez pas à appuyer pour la faire sortir!).
3. Hachez-les grossièrement.
4. Emiettez la bûchette de chèvre.
5. Dans un grand plat à four beurré, posez une couche de lasagnes, puis une couche d'épinards, puis une couche de miettes de chèvre, puis un peu de béchamel, puis un peu de sel et de poivre, puis à nouveau une couche de pâtes...
6. Faites ainsi 2 ou 3 couches, en terminant par la béchamel et en recouvrant de gruyère râpé.
7. Laissez cuire environ 30 min et servez chaud.



Lasagnes aux aubergines

Pour 6 personnes

- 3 aubergines
- 8 tomates
- 2 bonnes cuillerées à soupe de concentré de tomates
- 4 oignons
- un bouquet de basilic
- un bouquet garni
- un paquet de lasagnes
- 100g de parmesan râpé
- 300 à 400g de mozzarella
- 40cl de crème liquide
- sel, poivre
- huile d'olive

1. Peler les tomates : les ébouillanter quelques secondes, et retirer la peau.
2. Couper les oignons en morceaux. Mettre à cuire dans une poêle avec de l'huile d'olive sur feu modéré.
3. Quand ils sont translucides, ajouter les tomates pelées et coupées en gros morceaux. Laisser cuire en mélangeant de temps en temps, ajouter le bouquet garni et le concentré de tomates.
4. Quand le tout paraît bien cuit (une vingtaine de minutes), ajouter la crème. Couper le basilic en morceaux avec un couteau (ou une paire de ciseaux), et ajouter dans la crème de tomates. Bien mélanger, couper le feu, saler et poivrer et mettre de côté en attendant la suite de la recette.
5. Couper les aubergines en tranches d'un centimètre d'épaisseur. On peut ensuite les passer 7 minutes au micro-ondes pour les précuire. Si l'on ne possède pas ce four, on saute cette étape, mais la cuisson à la poêle sera plus longue!
6. Mettre les aubergines dans une poêle assez chaude avec de l'huile d'olive. Laisser cuire jusqu'à ce que les aubergines soient bien dorées, puis les retourner. Quand elles sont bien cuites et dorées, les laisser refroidir sur du papier absorbant, puis saler et poivrer chaque côté des aubergines. Il faut pendant ce temps, continuer de cuire les aubergines suivantes!
7. Placer des lasagnes dans un plat. Ajouter un tiers de la crème à la tomate. Parsemer de parmesan râpé. Ajouter une couche d'aubergines. Ajouter de nouveau des lasagnes. Ajouter ensuite un nouveau tiers de sauce tomates. Ajouter le reste des aubergines, saupoudrer de parmesan et finir avec le dernier tiers de sauce.
8. Ajouter la mozzarella coupée en tranches. Saler, poivrer et arroser légèrement d'huile d'olive. Cuire à 200°C pendant 35 minutes.



Poulet à l'Estragon

Pour 4 personnes

- Un poulet coupé en morceaux
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- 150ml de vin blanc sec
- 500ml de bouillon de poule
- 1 bouquet d'estragon
- 40cl de crème fleurette entière
- Sel, poivre

1. Faites chauffer une cocotte sur feu modéré avec l'huile d'olive. Ajoutez le poulet. Laissez-le se colorer en le retournant de temps en temps. En tout cela prend une dizaine de minutes.
2. Ôtez le poulet de la cocotte en y laissant le gras. Hachez finement l'échalote et mettez à la place l'échalote. Remuez régulièrement pendant deux ou trois minutes puis ajoutez le vin et le bouillon de poule.
3. Remettez le poulet. J'enlève à ce moment la plupart de la peau, sinon le plat devient trop gras. J'en laisse sur un morceau de haut de cuisse par exemple. Faites cuire sur modéré pendant vingt à trente minutes. Vérifiez bien la cuisson du poulet. Quand il est cuit, enlevez-le du bouillon et mettez-le de côté dans une assiette.
4. Laissez maintenant réduire le bouillon de moitié. Cela peut prendre un peu de temps.
5. Hachez grossièrement l'estragon. Mettez-le dans le bouillon, puis versez la crème entière. Salez et poivrez à votre goût. Laissez de nouveau réduire jusqu'à la consistance désirée.
6. Quand c'est le cas, remettez le poulet et laissez réchauffer une dizaine de minutes avant de servir avec un riz nature, des pommes de terre vapeur ou des pâtes.



Ratatouille niçoise

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1h15

Pour 6 personnes

- 1kg de tomates
- 3 poivrons
- 500g de courgettes
- 2 aubergines
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 1 pointe de cayenne
- 1 clou de girofle
- sel, poivre

1. Coupez les poivrons en lamelles
2. Épluchez et coupez les aubergines en dés
3. De même avec les courgettes
4. Émincez les oignons
5. Dans un grand fait-tout, faites chauffer l'huile et mettez-y les oignons, les dés de courgettes et d'aubergines. Lorsqu'ils sont dorés, retirez-les et réservez-les.
6. Dans le même fait-tout, faites également revenir l'ail et les poivrons. Au bout de 5 minutes, mettez les tomates. Laissez revenir une dizaine de minutes en remuant, puis ajoutez les courgettes et les aubergines réservées. Assaisonnez (pensez au clou de girofle !) et laissez cuire à couvert et à feu doux pendant 1 heure.



Risotto au poulet

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 1 heure

Pour 6 personnes

- 500 g de riz Arborio
- 3 blancs de poulet
- 200 g de lardons fumés
- 200 g de petits pois
- 15 cl de vin blanc sec
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 10 cl d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche (facultatif)
- 4 échalotes
- 2 gousses d'ail

1. Chauffer le bouillon de volaille (ou 1,5 l d'eau et 3 cubes). Cuire les petits pois 10 minutes à l'eau bouillante légèrement salée et additionnée d'une pincée de sucre. Ebouillanter les lardons 1 minute pour les dessaler.
2. Pendant ce temps, éplucher et émincer l'ail et les échalotes. Découper le poulet en fins bâtonnets ou en lamelles.
3. Chauffer l'huile et le beurre dans une sauteuse et y faire revenir les lamelles de poulet et les lardons 2 minutes. Les retirer et réserver au chaud. Ajouter dans la sauteuse l'ail et les échalotes. Faire revenir 1 minute sans les brûler.
4. Ajouter le riz en remuant à la cuillère en bois pour bien imprégner chaque grain de matière grasse. Déglacer avec le vin blanc. Porter à ébullition. Ajouter une louche de bouillon de volaille bien chaud tout en remuant. Lorsque cette louche de bouillon est absorbée par le riz, en ajouter une autre tout en remuant et ainsi de suite jusqu'à utilisation de tout le bouillon. Avec la dernière louche de bouillon, ajouter le poulet, les lardons et les petits pois égouttés.
5. Juste avant de servir, ajouter la crème fraîche tout en continuant à remuer.



Risotto aux Morilles

Pour 4 personnes

- 300g de riz carnoli ou arborio
- 1 litre de bouillon de légumes
- 25g de morilles sèches
- 35g de parmesan
- Un verre de vin blanc
- 2 petites échalottes
- 30g de beurre et une cuillerée à soupe d'huile d'olive
- Ciboulette

1. Si on utilise des morilles séchées, les mettre dans une jatte et y verser de l'eau tiède/chaude. Laisser gonfler les morilles pendant un bon quart d'heure, garder l'eau de trempage pour cuire le riz avec. Le riz aura en plus le parfum des morilles dans sa cuisson !
2. Rajouter de l'eau pour obtenir 1 litre de bouillon et rajouter à cela 2 cubes de bouillon de légumes (ou rajouter directement votre propre bouillon de légume à l'eau de trempage !)
3. Cuire les morilles trempées à l'eau bouillante pendant 10 minutes.
4. Bien égoutter et couper les morilles en morceaux. Mettre 15g de beurre (sur les 30) dans une poêle et faire revenir les morilles à feu doux. Saler et poivrer légèrement. Une fois que les morilles commencent à dorer, arrêter le feu et mettre de côté.
5. Mettre les 15g de beurre restant et l'huile d'olive dans une casserole, et faire revenir les échalottes finement coupées à feu doux. Ne pas laisser dorer, juste se développer les arômes.
6. Ajouter le riz. Bien mélanger pour bien enrober tous les grains de matière grasse. Verser le vin blanc. Bien mélanger, le riz va alors rapidement absorber tout le liquide. Bien mélanger toujours à feu doux.
7. Ajouter une première grosse louchée de bouillon aux morilles. Bien mélanger et laisser le riz absorber le liquide. Puis remettre une autre louchée de bouillon, laisser absorber, et ainsi de suite. Mélanger à la cuillère de temps en temps pour éviter au fond d'attacher.
8. Pendant que le risotto mijote, râper le parmesan frais.
9. Une fois tout le bouillon bu par le riz, verser le parmesan. On va maintenant "mantecare" ! Ce qui veut dire que l'on va beurrer le risotto ! Mais là, la matière grasse sera le parmesan. Bien mélanger vivement le risotto à ce moment pour bien incorporer tout le fromage. Cette opération se fait normalement avec une cuiller en bois avec un trou dedans.
10. Ajouter les morilles tout en mélangeant. Puis pour finir, la ciboulette ciselée.
11. Servir aussitôt car le risotto n'attend pas ! Il se déguste bien chaud.



Risotto aux épinards

Pour 4 personnes

- 300g de riz carnoli ou arborio
- 1 litre de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 15cl de vin blanc doux
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 40g de beurre salé
- 500g d'épinards
- 125g de mascarpone
- 40g de parmesan frais râpé

1. Laver les feuilles d'épinards avec précaution. Enlever la nervure centrale des feuilles. Bien essorer.
2. Faire fondre le beurre salé dans une sauteuse. Ajouter au fur et à mesure les feuilles d'épinards. Il y a un grand volume qui va considérablement réduire en cuisant.
3. Quand l'eau que les épinards ont rendu s'est évaporée (un bon quart d'heure de cuisson sur feu assez fort), ajouter le mascarpone. Bien mélanger, saler et poivrer...goûter!
4. Laisser cuire un peu plus, jusqu'à ce que le mascarpone soit "absorbé" par les épinards. En prenant une cuillerée d'épinards, on voit si la crème s'évade ou si les épinards et la crème forment un tout. À ce moment, c'est cuit! Arrêter la cuisson et mettre de côté.
5. Préparer le riz pour le risotto comme pour la recette du risotto aux morilles (en remplaçant les échalottes par l'oignon)
6. Au moment de mettre normalement les morilles, rajouter les épinards par étape, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ajouter le parmesan fraîchement râpé.
7. Bien mélanger et servir immédiatement avec un peu de parmesan râpé!



Rouleaux de printemps aux crevettes, germes de soja

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 4 personnes

Pour les rouleaux :

- 100g de germes de soja
- 20g de gingembre frais
- 50cl de bouillon de volaille
- 1 petite escalope de poulet
- 1 petite poignée de vermicelles de riz
- 4 grandes feuilles de riz
- 1 carotte bien tendre
- 8 queues de crevettes cuites décortiquées
- 4 petites feuilles de laitue
- 12 feuilles de menthe (facultatif)
- Sel et poivre du moulin

Pour la sauce :

- 1 petite gousse d'ail finement hachée
- 1 petit piment épicé et finement haché
- 5 cuill. à soupe de sauce de soja sucrée
- 2 cuill. à soupe de bouillon de volaille

1. Pelez et écrasez le gingembre, puis plongez-le dans le bouillon de volaille instantané. Faites chauffer jusqu'à frémissement, puis ajoutez l'escalope de poulet et prolongez la cuisson 15 minutes. Égouttez le poulet et laissez-le refroidir.
2. Portez à nouveau le bouillon à ébullition et faites blanchir les germes de soja 5 secondes pour les attendrir, puis égouttez-les sur du papier absorbant. Dans ce même bouillon, ébouillantez les vermicelles de riz 2 minutes, puis égouttez-les et laissez-les refroidir.
3. Posez une galette de riz sur un plan de travail humide. Repliez un quart de cette galette, puis disposez, sur ce quart doublé, la feuille de laitue, les germes de soja, un peu de poulet, de carotte, de vermicelles de riz et 3 feuilles de menthe. Rabattez les deux côtés de la galette et roulez-la comme un cigare. À mi-chemin, posez 2 semi-crevettes, puis continuez à rouler la feuille de riz. Procédez de la même manière pour les 3 autres galettes de riz, puis emballez chaque rouleau de printemps dans un film alimentaire et réservez au réfrigérateur.
4. Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Servez les rouleaux de printemps avec quelques feuilles de romaine bien croquante et la sauce à part.

Desserts



Préparation : 40 minutes

Cuisson : 45 minutes

Repos : 1 nuit

Pour 4 à 6 personnes

- 250g de sucre
- 150g de beurre demi-sel
- 180g d'œufs
- 10g de farine
- 125g de chocolat noir à 60%

1. Mélangez les œufs et la farine au fouet électrique pendant 5 minutes pour aérer et faire mousser le tout
2. Mettez le sucre dans une casserole avec assez d'eau pour l'imbiber (en gros 45g d'eau pour 250g de sucre). Il faut bien veiller à ne pas avoir de sucre sur le bord de la casserole ou vous risqueriez de cristalliser tout le sucre à la fin. Une fois seulement que le sirop bout, vous pourrez mélanger avec une cuillère, mais pas avant ! Faites un caramel bien ambré puis ajoutez le beurre froid petit à petit hors du feu. Il faut l'incorporer doucement car à chaque ajout de beurre, le caramel va refroidir un petit peu et intégrera l'eau contenue dans le beurre au lieu de l'évaporer. Cela va crépiter puis rapidement se calmer. Mélangez pour incorporer autant que possible le beurre au caramel.
3. Mettez le mélange farine-œufs dans le bol d'un robot. Tout en fouettant sur la plus basse vitesse, ajoutez le caramel sans attendre en le versant en filet sur le mélange œufs-farine. Il faut verser le caramel chaud pour éviter qu'il ne durcisse. On obtient alors une pâte très joliment colorée.
4. Faites fondre le chocolat, puis versez-le dans la pâte. Préparer un moule à fond amovible de 15cm de diamètre, en le chemisant de papier sulfurisé. Versez la pâte puis faites cuire à 145°C.
5. Pour voir s'il est cuit, il suffit de secouer très légèrement le moule pour voir la réaction de la pâte : celle-ci doit trembler très légèrement au centre sans pour autant être liquide, un peu comme une gelée.
Laissez-le refroidir, puis mettez-le au frais pendant une nuit avant de le démouler. Découpez de fines parts, il est bien meilleur comme ça !

Si on cherche à faire un peu plus grand, multipliez chacun des ingrédients par ces coefficients :

- Moule de 16cm : 1,14
- Moule de 18cm : 1,44
- Moule de 20cm : 1,77
- Moule de 22cm : 2,15
- Moule de 24cm : 2,56



Brioche

- 250g de farine T55
- 3g de sel
- 1/2 cuillerée à café (rase) de levure de boulangerie sèche (ou 5g de levure fraîche)
- 50g de sucre
- 100g d'œuf (2 œufs moyens)
- 60ml de lait
- 125g de beurre doux

- 1 œuf
- 2 cuillerées à soupe de lait

1. Mettez la farine, le sel, le sucre et la levure sèche dans un bol. (Si vous prenez de la levure fraîche, diluez-la dans le lait légèrement tiédi). Ajoutez les 100g d'œuf, puis mélangez 10-15 minutes au crochet pétrisseur, 20 minutes à la main. En même temps, versez petit à petit le lait.
2. Ajoutez le beurre à température ambiante. Si vous avez oublié de le sortir du réfrigérateur avant, pas de panique ! Vous pouvez le mettre froid coupé en petits morceaux, il mettra juste plus de temps à s'incorporer. Pétrissez de nouveau pendant 10 minutes au crochet, 15 minutes à la main. Il faut que la pâte devienne bien élastique et très souple. Le beurre doit bien sûr être incorporé et elle se détache un peu du bol.
3. Laissez gonfler 1h30 dans un endroit tiède, avec un film étirable directement au contact de la pâte. Vous pouvez la mettre à 40°C au four si vous avez cette fonction basse température. Elle doit doubler de volume.
4. Après ce temps, appuyez dessus pour enlever l'air (la pâte colle un peu c'est normal) qu'elle contient puis emballez-la bien de film étirable. Placez ce paquet au réfrigérateur pour la nuit. Avant de la mettre au frais, la pâte n'est pas encore ferme, mais très souple et un peu collante. Ne pensez pas que c'est raté ! C'est normal. Il faudra peut être y aller avec une maryse pour l'emballer de film étirable.
5. Le lendemain, déballez la boule de pâte froide et placez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Cette fois, le beurre a refroidi et la pâte est plus facilement manipulable. Avec un voile de farine, elle ne collera plus. Appuyez dessus pour enlever l'air qu'elle contient. Pesez votre pâte : elle doit faire en gros dans les 580g. Il y a toujours des pertes entre les ustensiles, le film étirable etc. Pesez une boule de 90g et roulez-la avec un peu de farine, pas trop non plus ! Roulez le reste de pâte en une autre boule.
6. Vaporisez de la bombe de démoulage dans votre moule à brioche. Vous pouvez aussi bien sûr y mettre du beurre. Placez la grosse boule de pâte dans le fond et appuyez au centre pour y faire une sorte de cavité. C'est en faisant cela que vous empêcherez la pâte de gonfler de travers. Avec une petite boule sur le dessus, la brioche tiendra en cuisson. Si vous mettez une boule trop grosse et sans cavité, la brioche poussera sur le côté et ressemblera à une vieille chaussette ! Elle sera quand même bonne ! Posez la petite boule au centre puis laissez gonfler pendant 1h à 40°C ou 1h30-2h à température ambiante.
7. Pour la dorure, mélangez l'œuf battu avec le lait puis passez-la sur la surface de la pâte délicatement au pinceau. Laissez sécher 10 minutes puis mettez une deuxième couche. Ne mettez pas trop de dorure sur votre pinceau, sinon elle coulera vers le moule : en cuisson, cela donnera des tâches brûlées.
8. Enfournez et laissez cuire 25 minutes à 175°C : la pâte va gonfler encore plus et se dorer. Et voilà le résultat ! Une brioche à tête bien gonflée ! Elle sera délicieuse tiède, froide ou même grillée au grille-pain coupée en tranches avec de la confiture pour le petit déjeuner !



Brownies Chocolat Bananes et Beurre de Cacahuètes

Pour un moule carré de 21x21cm (16 parts)

- 70g de beurre doux
- 70g de beurre demi-sel
- 210g de chocolat
- 2 gros œufs
- 165g de sucre
- 2 cuillerées à café de vanille liquide
- 45g de farine
- 1 banane
- 115g de chocolat coupé en "chunks" ou en pépites
- 110g de beurre de cacahuètes "crunchy"

1. Mettre le chocolat et le beurre à fondre au bain-marie ou au micro-ondes. Dans un autre bol, mélanger les deux gros œufs, le sucre et la vanille. Ne pas trop mélanger pour avoir une pâte molle et non aérée.
2. Verser le chocolat fondu, mais pas chaud pour ne pas cuire les œufs. Ajouter la farine. Ajouter le chocolat coupé en morceaux et la moitié de la banane écrasée à la fourchette. Bien mélanger. Ajouter enfin la deuxième moitié de banane cette fois coupée en petits morceaux.
3. Verser dans un moule carré de 21X21 garni de papier sulfurisé. Bien étaler la pâte. Ajouter le beurre de cacahuètes en petits paquets (mieux vaut du crunchy!). Avec un couteau ou une baguette chinoise, répartir grossièrement le beurre de cacahuètes pour que chaque part finale en ait.
4. Mettre au four à 170°C pendant 30 minutes. Les côtés doivent commencer légèrement à se colorer et le reste doit paraître cuit en surface mais pas trop en dessous! Laisser refroidir complètement puis mettre au frais deux heures avant de démouler et de couper en parts.



Bûche à la crème au mascarpone

Pour 6 personnes

Pour le biscuit :

- 4 œufs
- 125g de farine
- 100g de sucre
- 1 cuillerée à café de levure chimique (à voir : remplacer par du bicarbonate)
- 1 cuillère à café de fleur d'oranger.
- (optionnel) 2 cuillères à soupe de grand marnier (ou de cognac, ou de whisky)

Pour la crème :

- 300g de mascarpone
- Un goût au choix : ici, une tasse bien serrée de café, 50g de chocolat
- Au besoin : une feuille de gélatine

1. Préparer un gâteau roulé (cf. recette précédente)
2. Dans une casserole, verser 2 cuillères à soupe de sucre et le Grand Marnier. Ajoutez le café et le chocolat, puis mettre le tout sur le feu. Faites bouillir et laisser sur le feu pendant 3 minutes, sans cesser de remuer.
3. Napper le gâteau du sirop.
4. Faites fondre la feuille de gélatine, et ajoutez la au mascarpone. Rajouter en même temps trois cuillères à soupe de sirop, et mélangez le tout.
5. Etalez la garniture et roulez le gâteau avec précaution. Etalez le reste de garniture sur le bord, et faire des traits à la fourchette, et pensez à un peu de déco!



Bugnes

Préparation : 3h

Cuisson : 40 minutes

Pour une vingtaine de bugnes

- 300 g de farine tamisée
- 70 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre doux juste fondu mais pas chaud
- 3 gros œufs
- 5 g de sel
- eau de fleur d'oranger ou autre arôme

1. Mettre la farine, le sel, le sucre en fontaine. Ajouter les oeufs et mélanger
2. Ajouter le beurre, l'eau de fleur d'oranger et incorporer le tout dans la farine. Mélanger intimement.
3. Laisser reposer au moins deux heures en un endroit tempéré.
4. Diviser la pâte en deux pour abaisser avec plus d'aisance.
5. Abaisser et parer les bords avec une roulette cannelée ou au couteau. Ça donne des triangles de pâte fendus au milieu et dont on passe une des pointe à travers.
6. Et puis on passe en friture chaude, mais pas trop. 170/180°C c'est ce qu'on appelle une "petite friture". Très vite les bugnes gonflent et colorent, il faut les retourner pour obtenir une coloration uniforme.
7. La cuisson est terminée en quelques secondes. Attention à ne pas laisser noircir l'huile qui sera définitivement perdue après la cuisson.
8. On débarrasse rapidement sur une feuille de papier absorbant après avoir égoutté dans l'écumoire ou l'araignée et on saupoudre de sucre glace.



Cailloux Amandes-Cannelle

- 180g d'amandes
- 300g de sucre
- 1+1/2 cuillerée à café de cannelle

1. Mettre 180 (sur les 300g) de sucre et une cuillerée à café de cannelle dans un large poêle et mélanger. Ajouter 30 à 40g d'eau, juste de quoi imbiber le sucre.
2. Mettre sur feu modéré. Le mélange va bouillir. Ajouter les amandes, bien mélanger et cuire pour avoir de gros bouillons. Toujours mélanger avec une cuillère en bois.
3. Le tout va sabler. C'est à dire que le sucre va cristalliser. Une fois que le sucre cristallise totalement, verser les amandes dans un récipient.
4. Ajouter le reste de sucre (normalement 120g si on suit bien !) et la demie cuillerée à café de cannelle. Ajouter un peu d'eau et porter à gros bouillons.
5. Quand on voit que le sucre est prêt à recristalliser, ajouter les amandes. Bien enrober de sucre toutes les amandes. Il y a donc maintenant une couche plus épaisse de sucre et c'est ce que l'on souhaite. Le sucre va cristalliser de nouveau et sécher.
6. Verser dans un plat et laisser refroidir avant d'engloutir ! Conserver absolument en boîte hermétique !



Cake au citron

- 200g de sucre (il n'y a qu'avec cette quantité que le cake fonctionne et cela équilibre le citron)
- 120g de beurre fondu
- le zeste d'un citron jaune
- 165g d'œuf
- 150g de farine
- 80g de jus de citron
- 1 demi cuillerée à café de levure chimique

Glaçage :

- 25g de jus de citron
- 130g de sucre glace

1. Préchauffez votre four à 170°C.
2. Faites fondre le beurre au four à micro-ondes ou au bain-marie. Versez le sucre dans un bol avec le beurre et le zeste d'un citron. Mélangez sommairement le beurre fondu avec le sucre. Ajoutez les 165g d'œuf, en gros 3 œufs moyens. Ajoutez la farine et la levure chimique. Et enfin le jus de citron.
3. Versez la pâte dans un petit moule à cake de 160x80mm, légèrement beurré.
4. Enfournez et laissez cuire 30 à 40 minutes. le gâteau doit être légèrement doré, pas trop gonflé. Vérifiez qu'il est cuit à l'intérieur en plantant un pique à brochette ou une lame de couteau qui devra ressortir sèche. Démoulez-le à l'envers sur une grille.
5. Emballez-le immédiatement de film étirable pour qu'il conserve toute son humidité. De cette manière, il gardera sa texture moelleuse et ferme à la fois.
6. Laissez le cake refroidir totalement dans son emballage. Quand il est à température ambiante, préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace avec le jus de citron.
7. Déballez le cake puis versez le glaçage. Mettez bien sûr une assiette en dessous pour récupérer l'excédent.
8. Remettez le cake sur sa grille au four à 100°C pendant 8 minutes pour sécher le glaçage. Si vous touchez le cake à ce moment, il doit être soyeux au toucher : le glaçage est bien sec et très doux.
9. Laissez-le refroidir puis dégustez en petites tranches...



Cake à la banane

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

- 250 g de farine
- 140 g de sucre
- 2 cuillères à café de levure chimique
- une bonne pincée de sel
- 3 bananes moyennes mûres
- 85 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de lait
- 2 oeufs

1. Ecraser une banane à la fourchette dans un bol et passer les deux autres au mixeur.
2. Préchauffer le four à 165° C (thermostat 5-6).
3. Mélanger 150 g de la farine avec le sucre, la levure chimique et le sel.
4. Ajouter les bananes, ainsi que le beurre et le lait.
5. Battre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
6. Ajouter les oeufs et le reste de la farine, et bien mélanger.
7. Graisser le fond d'une moule à cake, et y verser la pâte. Faire cuire au four à 165°C pendant 55 à 60 min (vérifier la cuisson).



Cake à la châtaigne

Pour un moule à cake de 18x7cm

- 120g de beurre doux
- 105g de sucre
- 145g d'œuf
- 225g de crème de marrons
- 80g de farine
- 60g de farine de châtaigne
- 1/2 paquet de levure chimique

1. Faites fondre le beurre au four à micro-ondes ou au bain-marie.
2. Dans un récipient, mélangez le beurre fondu, le sucre et les œufs. Ajoutez la crème de marrons. Puis terminez avec la farine, la farine de châtaigne et la levure chimique.
3. Versez la pâte dans le moule à cake chemisé de papier sulfurisé.
4. Faites cuire à 180°C pendant 35 à 45 minutes. Surveillez bien la cuisson et adaptez-la à votre propre four. La lame d'un couteau doit en ressortir bien sèche! Le cake va gonfler tout en restant assez plat.
5. Démoulez le cake sur une grille à pâtisserie puis laissez-le refroidir. Conservez-le dans du film étirable.



Cake rose litchi

- 300g de litchis (pesé sans la peau et les noyaux)
- 165g de cassonade
- 2 œufs
- 180g de poudre d'amande
- 230g de farine
- 6g de levure chimique
- 100g de beurre doux
- 3 cuillère à soupe d'eau de rose
- Quelques gouttes de colorant rouge

1. Épluchez les litchis, dénoyautez-les, hâchez les assez grossièrement.
2. Mélangez la cassonade, les œufs et les litchis. Versez la poudre d'amande, mélangez. Puis versez la farine mélangée à la levure chimique. Faites fondre le beurre et versez-le dans la pâte. Et encore un petit coup de fouet !
3. Ajoutez l'eau de rose, mélangez. Enfin, rajoutez quelques gouttes de colorant rouge. Commencez avec 3, mélangez, puis rajouter jusqu'à obtenir une jolie couleur rose.
4. Versez dans un moule de 24cm de long garni de papier sulfurisé (une bande dans un sens et une deuxième dans l'autre). Versez la pâte.
5. Faites cuire à 180 degrés près d'une. Surveillez bien la cuisson et adaptez-la à votre propre four.



Cake Volcanique aux Carambars

Pour un cake de 24cm

- 30 carambars + 10 en morceaux
- 230g de lait entier
- 100g de sucre roux
- 210g de beurre demi-sel
- 360g de farine
- 7g de levure chimique
- 1 œuf de 60g

1. Placez 30 carambars dans une casserole avec le lait entier et le sucre roux. Faites fondre sur feu doux, sans jamais porter à ébullition.
2. Ajoutez alors le beurre demi-sel et faites le fondre de la même façon, sans ébullition.
3. Dans un récipient, mélangez la farine et la levure, puis versez l'intégralité du contenu de la casserole. Mélangez au fouet en commençant par le centre puis en allant vers la paroi du contenant. Mélangez bien pendant une minute pour n'avoir aucun grumeau. Ajoutez l'œuf et mélangez.
4. Coupez les 10 carambars restants en morceaux et ajoutez-les à la pâte.
5. Versez la pâte dans un moule à cake de 24cm, graissé et fariné, ou chemisé de papier sulfurisé.
6. Faites le cuire à 160°C pendant 50 minutes. Vérifiez la cuisson et allongez le temps au besoin.
7. Laissez-le tiédir un peu. Démoulez sur une grille à pâtisserie et dégustez-le tiède ou à température. Conservez-le impérativement emballé dans du film étirable.



Carrot cake

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 40 à 50 minutes

Réfrigération : 5 heures

Pour le gâteau aux carottes

- 1/4 de cuillerée à café de 4 épices
- 1/4 de cuillerée à café de gingembre en poudre
- 2 cuillerées à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuillerée à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillerée à café de levure chimique
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 220g de farine
- 150g de sucre
- 150g de vergeoise blonde
- 3 œufs
- 1/4 de cuillerée à café de vanille liquide
- 220g d'huile neutre
- 120g de noix de pécan
- 80g de raisins blonds
- 210g de carottes râpées

Pour le glaçage :

- 200g de beurre doux
- 480g de cream cheese
- 280g de sucre glace
- 1/2 cuillère à café de vanille liquide
- 1 pointe d'un couteur de vanille en poudre

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dans un bol, mélanger les épices, le bicarbonate, la levure, le sel, la farine, le sucre et la vergeoise
3. Dans un autre bol, mettez les œufs, la vanille liquide et l'huile et homogénéisez-les ensemble. Versez la pâte liquide et l'huile et sur le mélange sec puis mélangez doucement avec un fouet pour obtenir une belle pâte lisse. Ajoutez ensuite les raisins et les noix de pécan concassées.
4. Épluchez et lavez les carottes, râpez-les puis pesez-en la quantité nécessaire. Ajoutez-les à la pâte.
5. Chemisez un grand moule à cake de papier sulfurisé. Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 40 à 50 minutes à 170°C. Le gâteau doit être bien cuit à l'intérieur.
6. Sortez le gâteau et démoulez-le rapidement. Grâce au papier sulfurisé, cela ne doit poser aucun problème.
7. Sans attendre, enveloppez-le dans du film alimentaire. De cette façon, toute la vapeur contenue dans le gâteau va rester à l'intérieur et le moelleux sera conservé. Laissez complètement refroidir.
8. Lorsque le gâteau est à température ambiante, prépare le glaçage. Mélangez le sucre glace, le beurre doux mou et le cream cheese au batteur. Ajouter la vanille liquide et la vanille en poudre et fouettez le tout.
9. Coupez le gâteau en trois dans l'horizontale. Remettez la base du gâteau dans le moule, puis étalez une couche d'une épaisseur de 1cm environ de glaçage dessus. Placez la deuxième partie du gâteau et ajouter une deuxième couche de glaçage. Ajoutez le dernier tiers du gâteau sur la couche de glaçage. Mettez le moule au réfrigérateur deux bonnes heures pour figer la crème.
10. Trempez la base du moule dans de l'eau chaude pour démouler facilement le gâteau. Terminez en nappant généreusement l'extérieur du gâteau du reste du glaçage. Pour finir, vous pouvez utiliser une petite spatule pour bien lisser. Vous pouvez ensuite décorer le carrot cake avec des cerneaux de noix de pécan.
11. Réservez au moins 3 heures avant de servir en tranches.



Cheesecake

Pour 6 à 8 personnes

- 2 oeufs
- 300 g de golden grahams
- 65 g de beurre
- 450 g de philadelphia
- 150 g de sucre

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Dans un plat à quatre quart (si vous utilisez un plat rond à charnières, doublez les quantités) réduisez les golden grahams en miettes (vous pouvez pour vous aider les mixer auparavant). Faire fondre le beurre et le rajouter aux golden grahams. Rajouter trois cuillères à soupe de sucre. Bien tapisser le fond du plat avec le mélange.
3. Dans un bol, mélanger le sucre restant avec le philadelphia. Rajouter deux oeufs et bien mélanger.
4. Verser le mélange dans le plat et bien étaler.
5. Faites cuire 45 minutes en tournant le plat à mi cuisson.
6. Mettre au frigo pour la nuit



Choc Chip Bars

- 200g de vergeoise blonde ou brune
- 160g de sucre
- 2 gros oeufs
- 1 cuillerée à café de vanille liquide
- 190g de beurre doux fondu
- 380g de farine
- 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 300g de pépites de chocolat au lait, noir ou un mélange des deux !

1. Mélanger dans un bol, les oeufs, le sel, le sucre blanc, la vergeoise et la vanille.
2. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.
3. Dans un autre récipient, mélanger la farine et le bicarbonate. Ajouter la farine dans le mélange aux oeufs en une fois et bien mélanger. Ajouter enfin les pépites de chocolat.
4. Remplir un moule de 30 × 30cm de papier sulfurisé (une fois dans un sens et une fois dans l'autre) puis ajouter la pâte.
5. Mettre la pâte dans le moule et bien aplatir avec le dis d'une cuillère. Cuire 35 minutes à 150-160°C.
6. Quand c'est cuit, laisser refroidir puis démouler. Couper en morceaux carrés et disperser autour d'enfants enragés.



Crème Brûlée

Préparation : 1h

Cuisson : 50 minutes

Repos : min. 5h

Pour 6 crème brûlée

- 5 jaunes d'œufs
- 50cl de crème liquide entière
- 80g de sucre
- 50g de lait entier en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1+1/2 feuilles de gélatine
- sucre semoule pour caraméliser

1. Préchauffer le four à 100°C.
Commencer par laisser tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
2. Mélanger rapidement la moitié du sucre et les jaunes, sans les faire blanchir. Ajouter la poudre de lait entier et l'intérieur de la gousse de vanille. Bien mélanger sans s'attarder.
3. Chauffer la crème, l'autre moitié du sucre et la gousse de vanille gratée. Dès la première ébullition, enlever du feu et verser sur le mélange jaunes/sucre/poudre de lait.
4. Remettre sur le feu doux et cuire comme une crème anglaise, c'est à dire ne pas la faire bouillir et arrêter quand celle-ci nappe la cuiller en bois d'une couche de crème. Enlever du feu, enlever la gousse de vanille, passer un coup de mixer plongeant dans la crème pendant trois ou quatre minutes (cela va uniformiser la crème) puis ajouter la gélatine bien essorée et bien mélanger.
5. Verser la crème dans des ramequins. Cuire au four à 100°C pendant 50 minutes.
6. Une fois les crèmes refroidies, les placer au réfrigérateur pendant au moins 5 heures, le mieux étant une nuit entière!
7. Avant de servir, saupoudrer de sucre toute la surface de la crème, puis brûler avec le chalumeau toute la surface. On peut remettre une petite demi-heure au frais pour raffermir de nouveau la crème mais on peut tout aussi bien la servir tout de suite!



Crêpes mille-trous

- 370g d'eau froide
- 215g de semoule fine
- 25g de farine
- 10g de sucre
- deux bonnes pincées de sel
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée
- 2 cuillerées à café de levure chimique

1. Mettre l'eau dans le récipient du blender avec la levure de boulanger. Ajouter la semoule, ainsi que la farine, le sel et le sucre. Bien mixer pendant au moins 2-3 minutes pour obtenir une pâte lisse. De plus, en mixant, on va chauffer l'ensemble, d'où l'importance de mettre de l'eau froide. À la fin des 3 minutes, la pâte est tiède voire commence à chauffer.
2. Laisser lever 15 minutes, la pâte va gonfler et former plein de petites bulles. Si la pâte ne bulle pas trop, ce n'est pas très grave! Ajouter à ce moment les deux cuillerées à café de levure chimique puis remettre à mixer 20 secondes.
3. Chauffer une petite poêle sur feu assez fort. Verser une petite louchée de pâte. La crêpe va commencer à buller, mais il ne faut faire cuire que d'un seul côté : de cette façon, les crêpes restent bien moelleuses. Quand toute la pâte apparaît cuite (ce qui n'est pas le cas encore complètement sur la photo!), il suffit de la sortir puis de recommencer avec une nouvelle louchée de pâte!
4. Servir les baghrirs avec du miel chaud et du beurre...




Far breton


Préparation : 20 minutes

Cuisson : 60 minutes

Pour 6 à 8 personnes

- 220 g de farine
- 130 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50cl de lait
- 25cl de crème fraîche entière
- 5 oeufs
- 20 g de beurre
- 500 g de pruneaux (Facultatif)

1. Pour commencer, préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et ajoutez le sucre vanillé. Puis ajoutez les œufs en prenant soin de bien mélanger délicatement le tout à chaque fois. Versez le lait et ajoutez le beurre au préalablement fondu puis mélangez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène.
3. Ajoutez vos pruneaux si vous souhaitez obtenir un far aux pruneaux et pensez à les dénoyauter s'ils ont des noyaux (mais vous pouvez évidemment le déguster nature -ce qui est d'ailleurs plus traditionnel- ou avec des pommes ).
4. Beurrez le fond de votre moule et versez y la pâte.
5. Vous pouvez placer votre moule au four et patientez une heure environ.

 Pour un far aux pommes, faites revenir à la poêle 500g de pommes coupées en morceaux dans 30g de beurre.



Flan Parisien

Préparation : 1h30

Cuisson : 45 minutes

Réfrigération : 3h30

Pour un flan de 24cm

Pour la pâte féculé

- 250g de farine de type 55
- 50g de fécule de pomme de terre
- 225g de beurre
- 55g de lait
- 15g de jaune d'œuf
- 5g de sel
- 30g de sucre

Pour la crème à flan

- 180g de sucre
- 130g de fécule de maïs
- 2 goutte de vanille liquide
- 160g d'œufs
- 60g de jaunes d'œufs
- 30g de beurre doux
- 1,3l de lait demi-écrémé
+135g de sucre semoule

1. Préparez la pâte déculé : mettez le beurre froid coupé en morceaux, la farine, la fécule, le sel et le sucre dans un bol de robot mélangeur muni de la feuille. On peut bien sûr pétrir à la main. Mélangez jusqu'à obtenir une poudre sableuse.
2. Dans un petit bol, fouettez ensemble le jaune d'œuf et le lait. Versez sur le mélange sableux et remuez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. La pâte va sans doute paraître un peu molle, surtout si vous faites cette recette un jour où il fait chaud. Mettez la pâte sous film étirable et stockez-la 30 minutes au frais.
3. Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné ou sur un papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm. S'il fait chaud, procédez par étapes ! Commencez à étaler et si vous voyez que vous avez du mal mettez la pâte au frais quelques minutes.
4. Foncez un cercle à entremet de 24cm de diamètre posé sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé (ou un moule à bords haut, mais le résultat sera un peu moins beau !). Assurez-vous de bien plaquer la pâte sur le fond et sur le bord du cercle. Piquez le fond de pâte puis mettez au réfrigérateur jusqu'à utilisation.
5. Préchauffez le four à 180°C
6. Préparez maintenant la crème à flan : mettez les 180g de sucre, la vanille et la fécule de maïs dans un récipient. Ajoutez les œufs entiers et les jaunes.
7. Portez le lait avec le beurre et les 135g de sucre à ébullition dans une grande casserole sur feu doux. Quand le lait bout, versez en filet sur le mélange précédent tout en fouettant. Mélangez bien puis reversez le tout dans la casserole. Laissez bouillir sur feux doux 3 à 4 minutes toujours en mélangeant avec un fouet. Versez l'intégralité de la crème dans le cercle foncé. Lissez la surface de la crème avec une spatule puis en secouant légèrement la plaque.
8. Enfournes à 180°C pendant 40 à 50 minutes. Le flan doit ressortir bien gonflé et coloré. Laissez-le complètement refroidir, puis décerclez le soigneusement. Mettez le alors au frais pendant au moins 3 heures.



Fondant au Chocolat et Crème de Marrons

- 150g de chocolat noir
- 50g de beurre demi-sel
- 80g de beurre doux
- 500g de crème de marrons (ce n'est pas la purée)
- 4 œufs
- 40g de sucre glace

1. Préchauffez votre four à 150°C.
2. Mettez les beurres avec le chocolat à fondre au four à micro-ondes ou au bain-marie.
3. Mettez la crème de marrons dans un grand bol. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Versez le chocolat, le beurre fondus, puis le sucre glace. Mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.
4. Chemisez un moule à manqué à bord amovible de 20cm de diamètre. Vous pouvez également prendre un moule normal de 20cm mais le démoulage sera un peu plus délicat. Si vous souhaitez un fondant plus fin, prenez alors un moule de 22cm.
5. Versez la pâte. Enfournez et laissez cuire 45 minutes. Le gâteau va gonfler puis retomber après cuisson. Laissez-le refroidir totalement avant de le mettre au frais.
6. Démoulez et servez en fines tranches !



Gâteau roulé

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 6 personnes

- 4 œufs
- 125g de farine
- 100g de sucre
- 1 cuillerée à café de levure chimique (à voir : remplacer par du bicarbonate)
- 1 cuillère à café de fleur d'oranger.
- Garniture au choix (Gelée, confiture, crème chantilly avec fruits...)

1. Allumer le four thermostat 7 / 210°C
2. Séparez les blancs des jaunes. Travaillez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc. Ajoutez la farine petit à petit puis la levure.
3. Battez les blancs en neige et incorporez-les au mélange. Ajouter la fleur d'oranger. Ne pas mélanger trop longtemps ou la pâte se liquéfiera.
4. Beurrez un moule rectangulaire et y verser la pâte. Faire cuire à four chaud pendant 8 minutes.
5. Démoulez le gâteau, laissez-le se refroidir un peu (surtout si vous y rajouter une crème du type crème au beurre ! Avec la chaleur, la crème coulera et le résultat sera d'autant moins appréciable. Dans ce cas, attendez une heure avec un torchon humide au-dessus pour qu'il ne durcisse pas).
6. Étalez la garniture et roulez le gâteau avec précaution.
7. Faites une décoration (le sucre glace, c'est pas mal, mais à faire à froid, ou le sucre se dissolvera !), et dégustez !



Pour une cinquantaine de galettes

Pour les galettes :

- 200g de flocons d'avoine
- 300g de sucre
- 180g de matière grasse de cuisine
- 70g de farine
- 20g de noix de coco râpée (facultatif)
- 1 ou 2 gouttes de vanille liquide
- 60g d'œuf (1 très gros œuf)
- 1 bonne pincée de sel
- 1/4 de cuillerée à café de levure chimique
- 1/4 de cuillerée à café de bicarbonate de sodium

Pour les galettes au chocolat :

- 300g de chocolat noir ou au lait

1. Dans un récipient, placez les flocons d'avoine, le sucre, la farine, la noix de coco et le sel. Mélanger sommairement.
2. Faire fondre la matière grasse de cuisson (à la casserole ou au micro-ondes). Attention aux éclaboussures !
Versez-la dans le récipient puis ajoutez l'œuf et la vanille liquide.
3. Laissez refroidir quelques minutes (si la matière grasse était trop chaude) puis ajouter la levure chimique et le bicarbonate.
4. Mélangez parfaitement la pâte puis mettez-la au réfrigérateur pendant au moins 2h.
5. Après ce temps, déalisez des boulettes de pâte. Il vaut mieux les peser pour avoir un résultat parfait : 8g est l'idéal !
6. Préchauffer le four à 180°C. Placez les boulettes sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment car elles vont s'étaler. Faites cuire chaque fournée 8 à 9 minutes. Les galettes doivent être bien dorées sur le pourtour et le centre un peu plus clair. Transvasez sur une grille avec une spatule le temps qu'elles refroidissent et qu'elles durcissent.
7. Placez les havreflarns dans une boîte hermétique pour bien les conserver : l'humidité est la pire ennemie de ces petits gâteaux !

Pour les doubles galettes au chocolat :

8. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (sans ajouter de chocolat dedans !). Si vous faites cela au micro-ondes, mettez le chocolat à fondre 20 secondes par 20 secondes en mélangeant à chaque fois.
Prenez une galette et posez-la à plat dans le chocolat fondu. Enfoncez un peu avec une fourchette jusqu'à ce que le bord touche le chocolat. Puis reprenez la galette et retournez la sur une grille. Prenez ensuite une autre galette et posez-la sur celle couverte de chocolat. Laissez bien refroidir et remplacez les galettes dans une boîte hermétique. Ils se conservent un mois sans problème s'ils sont à l'abri de l'air et de l'humidité !



Mi-cuits au chocolat

Pour 4 mi-cuits

- 100g de chocolat à 65
- 100g de sucre glace
- 100g de beurre salé
- 2 oeufs + 2 jaunes
- 50g de farine

1. Mélanger les jaunes, les oeufs et le sucre glace sans blanchir le tout. On veut juste les mélanger sinon la texture des gâteaux sera trop légère et ces gâteaux sont bons car ils n'ont rien de léger !
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes ou au bain-marie. Ajouter le chocolat/beurre fondu au mélange sucre/oeufs. Mélanger sans insister.
3. Ajouter ensuite la farine au mélange. Bien mélanger.
4. Graisser 4 petits ramequins en aluminium. Verser la pâte. Laisser reposer au frais le temps de préchauffer le four à 200°C.
5. Cuire les gâteaux jusqu'à ce qu'une croûte se soit formée sur le dessus si l'on aime les gâteaux très coulants (environ 8 minutes), soit un peu plus pour raffermir l'intérieur du gâteau. Tout l'intérêt de ces gâteaux, réside dans cet intérieur très coulant. Sortir les gâteaux du four et laisser reposer 1 minute avant de les renverser chacun sur une assiette.
6. Démouler et servir aussitôt ! La cuiller va casser la légère croûte et l'intérieur va commencer à couler !



Millionaire shortbread

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 40 minutes

Réfrigération : 2h

Pour un moule de 21 × 21cm

Pour la pâte à shortbread

- 60g de sucre
- 120g de beurre saké
- 180g de farine

Pour le caramel

- 150g de vergeoise blonde
- 25g de miel
- 175g de beurre
- 1 boîte de lait concentré
- 1/4 de cuillère à café de sel
- 200g de chocolat au lait

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Mettez le beurre salé mou et le sucre dans un bol. Mélangez pour obtenir une sorte de crème (avec la feuille si vous avez un robot !). Ajoutez la farine. Mélangez et ramenez la pâte en boule sans travailler de façon excessive. Mettez la boule dans un moule de 21 × 21cm garni de papier sulfurisé. Étalez uniformément à la main puis avec le dos d'une cuillère à soupe pour avoir une pâte bien régulière. Mettez au four pendant 25 minutes.
3. Préparez le caramel en mettant la vergeoise, le sel, le miel et le beurre dans une casserole. Mettez sur feu doux et portez à ébullition. Laissez bouillir 3-4 minutes. Ajoutez ensuite la boîte de lait concentré sucré. Mélangez bien puis laissez cuire 8-10 minutes à partir de l'ébullition sur feu doux tout en mélangeant constamment.
4. Versez le caramel sur la pâte cuite, toujours dans le moule carré. Laissez refroidir totalement puis mettez 2 heures au frais.
5. Mettez le chocolat à fondre puis versez-le sur le caramel. Répartissez-le bien en remuant le moule pour avoir une surface lisse. Quand le chocolat commence à prendre mais qu'il n'est pas encore dur (10 minutes après le versement à peu près), coupez des parts avec une lame bien coupante trempée dans de l'eau chaude.
6. Conservez en boîte hermétique.



Pumpkin bread (Pain à la citrouille)

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure 30

Pour un bon pain

- 220 g de farine
- 80 ml d'eau
- 2 oeufs
- 300 g de sucre
- 1/2 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café de levure alsacienne
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 120 ml d'huile neutre
- 245 g de purée de potiron
- 1 cuillère à café de sel

1. Préchauffer le four à 175 degrés C
2. Dans un bol, mélanger la farine, les levures, le sel, la cannelle, les 4 épices, la noix de muscade et les clous de girofle
3. Dans un autre bol, battre au batteur le sucre, les oeufs et l'huile
4. Verser petit à petit la purée de citrouille tout en battant
5. Rajouter en battant le mélange de farine
6. Verser la pâte dans le moule
7. Faire cuire 90 minutes
8. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler



Tarte à la rhubarbe et à la poudre d'amandes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 6 personnes

- 500 g de Rhubarbe
- 400 g de pâte sablée
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de cassonade
- 125 g de poudre d'amandes
- 2 oeufs
- 2 c. à soupe de farine
- 1 c. à café rase de cannelle en poudre
- 1 pincée de gingembre moulu

1. Epluchez et coupez la rhubarbe en tronçons.
2. Plongez-les une minute dans l'eau bouillante, puis égouttez-les.
3. Mélangez 75 g de cassonade et les épices.
4. Mettez la rhubarbe dans une casserole et saupoudrez-la du mélange sucre/épices.
5. Placez la casserole sur feu doux et faites cuire 5 min en remuant.
6. Retirez du feu, et laissez tiédir.
7. Préchauffez le four th.6 (180°C).
8. Mettez le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la farine et les oeufs entiers dans le bol du mixeur.
9. Faites tourner très rapidement jusqu'à obtention d'une crème.
10. Etalez la pâte sur un plan de travail fariné et garnissez-en un moule à tarte beurré. Piquez le fond avec une fourchette et placez au frais.
11. Mélangez la rhubarbe et la crème d'amande.
12. Versez la préparation dans le fond de tarte.
13. Enfournez et faites cuire 35 min.
14. 10 min avant la fin de la cuisson, saupoudrez la tarte du reste de cassonade.
15. Sortez la tarte du four et laissez refroidir avant de servir.



Tarte aux fraises sur lit de pistache

Préparation : 1h30

Cuisson : 20 minutes

Réfrigération : 3 à 12h

(La crème pâtissière peut se faire la veille)

Pour 6 personnes

- 1 pâte sablée (voir la recette de la tarte à la rhubarbe)
- 250g de fraises

Pour la crème de pistache :

- 50g de beurre fondu
- 50g de poudre de pistaches (ou de pistaches fraîches réduits en poudre)
- 50g de sucre glace
- 5g de fécule de maïs (Maïzena)
- 30g d'œuf
- 10g de kirsch

Pour la crème patissière :

- 250ml de lait demi-écrémé
- 25g de beurre doux
- 25g de fécule de maïs
- 50g de jaunes d'œufs
- 60g de sucre
- 1 pincée de vanille en poudre

1. Commencez par préparer la crème pâtissière. Le mieux étant de la faire la veille pour qu'elle soit bien froide au moment de son utilisation. Mettez les 50g de jaunes d'œufs dans un récipient avec la vanille en poudre, la moitié du sucre et la fécule. Mélangez au fouet. Faites bouillir le lait avec l'autre moitié du sucre et le beurre.

Quand le lait bout, versez-le en filet sur le mélange jaunes-poudre à crème tout en fouettant. Mélangez bien puis reversez cette préparation dans la casserole. Remettez à cuire sur feu doux.

Laissez bouillir 3 à 4 minutes toujours en mélangeant vivement.

Versez la crème pâtissière dans un plat puis couvrez d'un film étirable directement au contact. Laissez refroidir complètement puis placez au réfrigérateur pour 3 heures ou pour une nuit entière.

2. Le jour même, étalez votre pâte sur 2 ou 3mm d'épaisseur puis foncez un cercle de 18cm. Mettez le tout au réfrigérateur. Préchauffez votre four à 180°C.

3. Préparez la crème de pistaches.

Dans un bol, mettez la poudre de pistache, le sucre glace, la fécule et le beurre mou. Ajoutez le kirsch et les 30g d'œuf, puis mélangez au fouet. Versez la crème d'amande dans le cercle.

4. Enfournez la tarte pour une vingtaine de minutes. Il faut adapter le temps de cuisson à ce que vous voyez ! La tarte doit être bien dorée dessus et dessous. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.

5. Dans un grand bol, mettez la crème pâtissière bien froide puis fouettez la pendant 1 ou 2 minutes pour bien la lisser et l'assouplir.

Versez-la dans la tarte sur la crème de pistaches.

6. Coupez les fraises en deux en enlevant la queue puis placez-les sur la tarte. Mettez au frais jusqu'au moment de servir !



Tarte aux noix au caramel

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 8 personnes

Pour la pâte sablee :

- 220 g de farine
- 20g de poudre de noisettes
- 125 g de beurre
- 70 g de sucre semoule ou glace
- 1 oeuf
- 5 cl d'eau (ou de lait)
- 1 pincée de sel

Pour la tarte :

- 250 g de cerneaux de noix
- 80 g de sucre
- 1 oeuf

Pour le caramel :

- 100 g de sucre
- 100 g de crème fraîche(10 cl)
- 1/2 verre d'eau

1. Préparer la pâte sablee : fouettez l'œuf avec le sucre et détendre avec un peu de lait
2. Mettre le beurre en parcelles et le sel sur la farine et la poudre de noisettes.
3. Écraser beurre et farine ensemble en frottant légèrement les mains. La farine passe entre les doigts.
4. Le sablage terminé formez une fontaine. Verser au centre le mélange sucre + oeufs + eau.
5. Serrer doucement la masse entre les mains. Farinez légèrement le plan de travail et fraiser jusqu'à obtention de l'amalgame. Former une boule.
6. Préchauffer le four à 180°C. Étalez la pâte sur du papier sulfurisé, et la mettre dans un moule. Recouvrir le fond de pâte d'un rond de papier sulfurisé et remplir de haricots secs ou de noyaux de fruits.
7. Glisser la pâte au four et faire cuire 20 minutes. Mixer 50 g de noix avec 80 g de sucre et l'œuf battu. Verser sur la pâte débarassée des haricots et du rond de papier sulfurisé. Mettre au four à 150°C (thermostat 5) une dizaine de minutes environ.
8. Préparer le caramel mou : chauffer 100 g de sucre avec l'eau. Quand il caramélise, ajouter la crème et fouetter très fort quelques minutes.
9. Garnir la tarte avec les cerneaux de noix. Les napper de caramel mou tiède. Laisser refroidir avant de servir.



Tiramisu

Préparation : 30 minutes

Réfrigération : 3h

Pour 6 personnes

- 500g de mascarpone
- 2 gros œufs
- 80g de sucre semoule
- 30g de sucre glace
- 2 paquets de biscuits à la cuiller
- 1 tasse de café bien fort
- 2 à 3 cuillères à soupe d'amaretto ou de kirsch (Facultatif)
- Cacao en poudre (non sucré de préférence)

1. Commencez par séparer les jaunes des blancs. Mettez les jaunes avec le sucre semoule et fouettez le tout avec un batteur électrique pour blanchir les jaunes le plus possible. Ajoutez le mascarpone et continuez de fouetter pour obtenir une crème aérée, une quasi-chantilly.
2. Dans un autre récipient, montez les blancs en neige bien ferme en ajoutant, à mi-parcours, le sucre glace. Ajoutez ces blancs à la crème au mascarpone. Mélangez délicatement avec une maruse en soulevant la crème pour ne pas faire retomber les blancs.
3. Préparez un café assez fort et ajoutez-y l'amaretto. Trempez un à un les biscuits dans le café pendant 4 à 5 secondes pour bien les imbiber, mais sans les détrempier ! Placez les biscuits dans un plat de service de 18 sur 24cm en les serrant bien. Versez dessus la crème au mascarpone.
4. Laissez reposer au moins 3 heures au réfrigérateur. Au dernier moment, saupoudrez de cacao avec un petit tamis.



Préparation : 30 minutes

Repos : minimum 3h

Pour 12 personnes

Pour la dacquoise à la noisette :

- 90 g de poudre de noisettes
- 90 g de sucre glace
- 40 g de sucre en poudre
- 4 blancs d'œufs battus en neige

Pour le feuilleté praliné :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat au pralin
- 40 g de pralin
- 18 crêpes dentelles brisées
- 10 cl de crème liquide

Pour la mousse au chocolat :

- 360 g de chocolat noir (de couverture si possible)
- 50 cl de crème liquide entière montée en chantilly
- 10 cl de lait

1. Pensez de suite à mettre un saladier et les fouets d'un batteur au congélateur pour la crème fouettée
2. Dacquoise à la noisette : dans un saladier, mélangez la poudre de noisette, le sucre glace et le sucre en poudre. Dans un second saladier, battez les blancs en neige puis incorporez-y les poudres peu à peu tout en soulevant la masse délicatement. Versez cette pâte en fine couche dans un cercle à pâtisserie de 26 à 28 cm de diamètre (ou un rectangle de 20×23 cm environ ou dans un moule à fond amovible) et faites cuire 10 à 15 minutes à 170°C ou 180°C (thermostat 6). Surveillez le temps de cuisson.
3. Feuilleté praliné : faites fondre les 200g de chocolats, laissez refroidir un peu et ajoutez-y la crème fraîche, le pralin et les crêpes dentelles brisées. Mélangez et étalez cette pâte sur la dacquoise refroidie.
4. Mousse au chocolat : faites fondre le chocolat. Montez la crème liquide en chantilly. Mélangez le chocolat avec le lait, puis ajoutez le mélange à la crème fouettée. Fouettez bien le tout et versez la mousse sur le feuilleté praliné.
5. Laisser cet entremet au frais pour la nuit ou pour la journée puis décorez-le avec du cacao amer en poudre. Pensez à le sortir 1/2 heure à 1 heure avant la dégustation.

Base



Pâtes aux œufs

Préparation : 30 minutes

Repos : ~ 2 heures

- 300g de farine
- 1 œuf extra-frais (de poule élevée en plein air svp!)
- 4 jaunes d'œufs
- 30ml d'huile d'olive
- de l'eau (~ 1/2 verre)

1. Commencer par mettre la farine dans une jatte, ou le bol du pétrisseur si on en a un. Creuser un puit au milieu et ajouter l'œuf, les jaunes et l'huile d'olive.
2. Commencer à pétrir soit à la main soit à la machine. Je commence avec la machine et je finis à la main car je trouve que la chaleur de la main joue beaucoup. Pétrir et ajouter juste ce qu'il faut d'eau. Il faut l'ajouter en filet et par petites quantités pour ne pas détremper la pâte si on en met trop d'un coup. Si il n'y en a pas assez, on le verra à la présence de farine sèche, si on en met trop on pourra rajouter un peu de farine pour rectifier. La farine nous dira d'elle même si elle a soif ou non! Donc tout dépend d'elle et de son type (45, 55, 65).
3. Rouler la pâte en boudin, plier en trois, écraser la pâte de la paume de la main, tourner la pâte de 90° puis rouler de nouveau en boudin et ainsi de suite. Procéder de cette façon pendant au moins dix minutes. La pâte va finir par s'attendrir et avoir une texture très douce. A ce moment la pâte est prête! La ramener en boule, fariner-la, et enfermer-la dans un film étirable. Placer cette boule de pâte au réfrigérateur pendant au moins une heure. La pâte va se détendre et plus facile à laminer.
4. On peut réaliser des pâtes sans laminoir mais le résultat sera plus long à obtenir. Je préfère donc largement l'emploi de celui-ci. Fariner le plan de travail, couper la pâte en quatre, puis écraser chaque partie de la paume de la main. Procéder ensuite au laminage en commençant bien sûr toujours par le premier cran. Si on désire obtenir de belles bandes de pâtes (pour les lasagnes), il faut laminer une première fois, plier la bande obtenue en trois, la repasser au laminoir, replier en trois et cette fois tourner de 90°. La bande sera ainsi plus régulière et bien droite sur toute sa longueur (comme sur la photo). Sinon peu importe car la pâte sera débitée en tagliatelle ou linguine. Passer à chaque deux ou trois fois sur chaque cran chaque bande de pâte. Au deuxième cran, couper les bandes en deux car sinon les bandes deviennent trop longues. Sauf bien sûr si c'est un choix!
5. Laminer jusqu'au cran désiré. Laisser ensuite sécher les pâtes sur un séchoir à pâtes. Suivant l'hygrométrie de la pièce, sécher entre 15 minutes ou une heure trente! On ne veut pas qu'elles soient complètement sèches, sinon on ne pourra pas les couper en tagliatelles ou autres. Sauf si on veut des lasagnes encore une fois!
6. Passer ensuite au coupe pâtes. Laisser ensuite sécher les pâtes obtenues de nouveau sur le séchoir à pâtes. Cette fois c'est au goût de chacun. Je préfère bien laisser sécher. Plus on laisse sécher, plus la cuisson des pâtes sera longue. Je ne peux donner aucune indication de cuisson. Tout dépend de l'humidité interne des pâtes, de l'épaisseur de celles-ci et de la cuisson souhaitée! Cela va de quelques secondes à plus de dix minutes!!! Le mieux est de goûter les pâtes en cours de cuisson. Cuire dans une grande quantité d'eau salée (mais sans huile!!) et adapter avec les recettes choisies! Sinon conserver les pâtes au frais dans une boîte hermétique. en les farinant bien avant de les ranger.



Pâtes à pizza

Poolish :

- 300g de farine T55
- 300g d'eau tiède
- 1 petite cuillerée à café rase de levure instantanée de boulangerie ou 2,5g de levure fraîche

Pâte :

- la poolish de la veille
- 300g de farine
- 30g d'eau tiède
- 10g de sucre
- 10g de sel
- 10g d'huile d'olive
- 1/2 cuillerée à café de levure instantanée ou 2g de levure fraîche

1. Commencez par préparer la poolish la veille : cela est bien plus simple qu'il n'y paraît. Il suffit de diluer la levure dans l'eau. Mettez la farine et l'eau/levure dans une cuve. Mélangez avec le "k" du robot ou avec un fouet. Il faut mélanger ainsi pendant trois ou quatre minutes. Cela donne une sorte de pâte liquide.
2. Racler la pâte pour la faire retomber dans la masse pour éviter qu'elle ne sèche durant la nuit. Laissez ensuite reposer au réfrigérateur toute la nuit jusqu'au lendemain matin avec un film étirable à la surface de la cuve. Vous pouvez aussi laisser monter la poolish pendant 4 à 5 heures en dehors du frigo. Mais au froid, elle montera plus lentement et pourra même se garder jusqu'à 48h.
3. Le lendemain la poolish a doublé de volume et est pleine de bulles. Préparez maintenant votre pâte à pizza en ajoutant le reste des ingrédients (huile, eau, levure, farine, sel, sucre) avec la poolish. Essayez de mettre le sel et le sucre sur la farine et pas dans la poolish.
4. Pétrissez cette fois avec le crochet. Laissez ainsi pétrir pendant 10 à 15 minutes. La pâte va devenir douce d'apparence et un peu collante au toucher. Filmez la pâte au contact. Puis laissez lever 1h30 à 2h00.
5. Pour travailler, farinez bien vos mains car la pâte colle un peu et est bien molle. Prenez la pâte et sortez une boule de la taille de votre poing en l'écrasant entre l'index et le pouce. Farinez bien cette boule de pâte. Étendre la pâte en un cercle régulier. Mettre les ingrédients dessus, et enfumer pendant 8 minutes à 250°C ! Surveillez bien la cuisson !



Pâte feuilletée

Pour la détrempe :

- 500g de farine
- 150g de beurre
- 12g de sel
- 250ml d'eau

Pour la finalisation :

- 400g de beurre

1. Commencer par préparer la détrempe. Mettre la farine et le beurre dans un bol. Sabler le tout.
2. Dissoudre le sel dans l'eau. Ajouter l'eau salée en une seule fois puis mélanger avec le "k" ou à la main juste pour homogénéiser le tout sans travailler plus longtemps la pâte. La pâte est assez molle à ce stade et légèrement collante.
3. Mettre la détrempe sur un film étirable en essayer de lui une forme rectangulaire de 2 ou 3 centimètres d'épaisseur. Laisser reposer la détrempe au réfrigérateur pour environ 2 heures.
4. Fariner légèrement le plan de travail. Il ne faut pas mettre trop de farine au risque de changer les proportions de la pâte! Etaler la pâte de façon à ce qu'elle soit 3 fois plus longue que large.
5. Mettre le beurre au centre en forme de carré, en laissant donc un tiers de détrempe à nue en haut en un tiers en bas. Le beurre doit être de la même consistance que la détrempe!
6. Rabattre le tiers du bas sur le beurre puis le tiers supérieur sur la pâte qui couvre donc le beurre. Tourner la pâte de 90°. On se retrouve donc avec la pliure sur la droite.
7. Etaler la pâte en commençant toujours par appuyer légèrement au milieu du pâton, de façon à bien régulariser le tout. Fariner au besoin légèrement en caressant la pâte pour appliquer une couche fine de farine... Etaler la pâte de façon à ce qu'elle soit de nouveau 3 fois plus longue que large.
8. Plier en trois comme précédemment et tourner de 90°. Ceci est un tour simple. On pourrait étaler la pâte de façon à ce qu'elle soit 4 fois plus longue que large et plier la pâte en quatre. Ces tours sont dans ce cas des tours doubles.
9. Recommencer deux fois cette opération pour avoir un total de 3 tours simples ou pour avoir deux tours doubles.
10. A ce stade, plier en trois et emballer dans du film étirable et remettre au frais pendant une heure ou deux.
11. Sortir la pâte du réfrigérateur et appliquer 3 nouveaux tours simples à la pâte ou deux tours doubles. Rabattre une dernière fois en trois et laisser reposer la pâte au réfrigérateur jusqu'à utilisation sous film étirable.

Annexe



Table de conversion thermostat - degrés

Thermostat 1	30°C	85°F
Thermostat 2	60°C	140°F
Thermostat 3	90°C	195°F
Thermostat 4	120°C	249°F
Thermostat 5	150°C	300°F
Thermostat 6	180°C	350°F
Thermostat 7	210°C	410°F
Thermostat 8	240°C	460°F
Thermostat 9	270°C	520°F



Récipients et unités courantes

1 cuillère à café (= à thé)	0,5 cl	5 g (sel, sucre, café) - 4 g (farine, semoule) 3 g (cacao, fécule)
1 cuillère à dessert	1 cl	
1 cuillère à soupe	1,5 cl	15 g (sucre, beurre) 12 g (farine, Crème fraîche)
1 tasse à café	10 cl	
1 bol	35 cl	300 g (riz) - 220 g (farine)
1 verre à moutarde	15 cl	100 g (farine, semoule) - 125 g (riz) 140 g (sucre)
1 verre à liqueur	3 cl	
1 grand verre	25 cl	