

Les délicieuses recettes de papi Vieira

25 avril 2015

Table des matières

I	Entrées	3
	Naan au fromage	4
	Samoussas au thon et au curry	4
	Cake aux lardons et aux olives	5
	Velouté de carottes au curry	5
	Velouté de légumes	5
	Velouté de poireaux	6
	Velouté de potiron	6
	Crème de chou-fleur et maquereau fumé	6
II	Plats	7
	Penne aux courgettes	8
	Poulet à la vietnamienne	8
	Filet mignon poêlé au vinaigre balsamique	8
	Aubergines au chèvre chaud	9
	Ratatouille niçoise	9
	Chili con carne	10
	Risotto au poulet	10
	Lasagnes	11
	Lasagnes chèvre et épinard	11
	Brocolis sautés aux grosses crevettes et piment	12
	Gratin de courgettes aux amandes	12
	Rouleaux de printemps aux crevettes, germes de soja	13

III Desserts	14
Cake à la banane	15
Carrot cake	15
Pumpkin bread (Pain à la cirtouille)	16
Gâteau roulé	16
Bûche à la crème au mascarpone	17
Tarte aux noix au caramel	17
Tarte à la rhubarbe et à la poudre d'amandes	18
Tranon	19
Croissants	20
Havreflarns	21
L'assassin	22
Tarte aux fraises sur lit de pistache	23
Far breton	23
Flan Parisien	24
Tiramisu	25
Millionaire shortbreads	25
Crème Brûlée	26
Bugnes	26
IV Base	27
Pâtes aux œufs	28
V Annexe	29

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.



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 cuillères 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.



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 choux, 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



Penne aux courgettes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Pour 1 personne

- 50 g de pâtes (penne ou autre)
- 1 courgette
- 1 petite boîte de tomates pelées (ou en morceaux)
- origan
- thym
- 1 feuille de laurier
- 2 cuillères à café d'huile
- 1 cuillère à soupe de parmesan
- sel, poivre

1. Mettez à cuire les pâtes.
2. Lavez et coupez la courgette en dés. Faire suer la courgette dans l'huile un instant, puis ajoutez 1 pincée d'origan, de thym et la feuille de laurier. Versez les tomates coupées en dés. Laissez cuire jusqu'à ce que les courgettes soient cuites. Assaisonner un peu selon votre goût.
3. Egouttez les pâtes et disposez les dans une jolie assiette. Versez les courgettes dessus. Saupoudrez de parmesan.



Poulet à la vietnamienne

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Pour 4 personnes

- 800 g d'escalopes de poulet
- 2 oignons
- 1 verre de vin blanc
- sauce au soja
- gingembre moulu
- sel et poivre

1. Découper en lanières le poulet, les saupoudrer de gingembre.
2. Faire revenir les oignons émincés dans une sauteuse. Lorsque ceux-ci sont transparents, ajouter le poulet
3. Faire revenir 2 mn puis ajouter 2 cuillères de sauce au soja, le vin, sel et poivre et laisser cuire à couvert 10 mn.



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.



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. Enfournez 5 min th. 6/7 (200 °C). Relevez de piment d'Espelette. Servez sans attendre.



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.



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.



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.



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.



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.



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 râpée
- 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 œufs 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 !



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



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).



Carrot cake

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure

- 4 oeufs
- 175 g de farine
- 1 demi cuillerée à café de sel
- 300 g de sucre semoule
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de noix
- 200 g de carottes
- 10 cl d'huile de tournesol
- 1 cuillerée à café de cannelle
- 50g de poudre d'amande
- 50g de poudre de noisettes

1. Préchauffer le four à 180°C (th 6)
2. Eplucher puis les passer dans un mixer
3. Mélanger la levure, la farine, le sel, la poudre d'amande et de noisettes et les différentes épices
4. Battre les 4 oeufs et le sucre semoule dans un saladier
5. Faire mousser le mélange
6. Rajouter 2 cuillerées à soupe d'eau chaude
7. Ajouter l'huile
8. En plusieurs fois, incorporer la farine mélangée avec les épices et les carottes
9. Beurrer un moule
10. Verser la préparation dans le moule
11. Faire cuire pendant 55 minutes (il faut que le gâteau soit sec)



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



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 !



Bûche à la crème au mascarpone

Pour 6 personnes

Pour le biscuit :

- 4 œufs
- 125g de farine
- 100g de sucre
- 1 cuillère 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 !



Tarte aux noix au caramel

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Pour 8 personnes

Pour la pâte sablée :

- 220 g de farine
- 20g de poudre de noixettes
- 125 g de beurre
- 70 g de sucre semoule ou glace
- 1 œuf
- 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 œuf

Pour le caramel :

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

1. Préparer la pâte sablée : 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 noixettes.
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 + œufs + 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 débarrassée 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.



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 œufs 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.



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.



Croissants

Pour 12 croissants

- 500 g de farine T45
- 20 g de levure fraîche de boulangerie (cube) ou 10 g de levure sèche
- 60 g de sucre
- 10 g de sel
- 200 ml de lait
- 2 œufs + 1 pour dorer
- 200 g de beurre doux
- 10 cl d'eau
- 100 g de sucre
- 2 cs d' eau de fleur d'oranger

1. Mettre la farine dans une terrine et faire un puits ; émietter la levure. Ajouter le sucre et le sel (le sel ne doit pas toucher la levure directement). Ajouter ensuite le lait tiède et les œufs. Attention : penser à ne pas mettre la totalité du lait d'emblée et à ajuster la quantité finale exacte à la capacité d'absorption de la farine (qui dépend de la qualité de la farine). Pétrir de manière à obtenir une pâte souple et homogène. (Cette opération est encore plus simple si on dispose d'un robot batteur sur socle). Mettre en boule et laisser reposer 1 h dans une ambiance tiède (ou dans un four fonction étuve).
2. Quand la pâte a doublé de volume, la malaxer quelques instants pour la faire retomber puis la placer au réfrigérateur pendant 30 mn
3. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie fariné. Frapper le beurre dans du film alimentaire pour qu'il ait à peu près la même consistance que la pâte. Le déposer au milieu sur la pâte en l'étalant, sans en mettre sur les bords.
4. Allonger la pâte obtenue au rouleau en faisant attention de ne pas laisser échapper le beurre pour former un grand rectangle assez long pour que l'on puisse replier en 4 : rabattre les 2 extrémités vers le centre, puis replier en 2. Tourner la pâte pour avoir la pliure à droite.
5. Allonger à nouveau la pâte pour former un grand rectangle, recommencer l'opération et laisser reposer 30 mn au réfrigérateur pour raffermir car le beurre a tendance à fondre. Ne pas hésiter d'ailleurs à mettre la pâte au réfrigérateur au cours des pliages si on sent qu'elle est trop molle (cela dépend aussi du temps...)
6. Étaler la pâte finement, régulièrement, selon un rectangle d'environ 40 × 50 cm pour la découper en 2 bandes d'environ 20 cm × 50 cm. Faire des triangles de 20 × 10 cm environ. Rouler chaque triangle en finissant par la pointe. Préparer 2 tôles beurrées ou recouvertes de papier cuisson. Y déposer les croissants (environ 9 par plaques) en les espaçant un peu. Laissez reposer 1h.
7. Porter à ébullition l'eau, le sucre et la fleur d'oranger. Badigeonner les croissants avec ce sirop pour plus de brillance.
8. Préchauffer le four puis enfourner et cuire 10/15 mn à 210° en surveillant la coloration.



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 !



L'assassin

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



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 pâtissière :

- 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. Enfournerez 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 !



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 féculé 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 féculé 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 décule : mettez le beurre froid coupé en morceaux, la farine, la féculé, 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 féculé 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 feu 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.



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 détremper ! 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.



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.



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 !



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.

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 détrempier 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 pâtes 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.

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	