

Pique Assiette



Préface

Il y a des choses qu'on aime partager entre amies, familles et connaissances, ce sont nos recettes préférées.

C'est la raison pour laquelle j'ai voulu créer mon site pour faire plaisir et se faire plaisir!

Ma cuisine se veut facile, goûteuse, respectueuse des saisons et hétéroclite.

Bon appétit!

Slavica Petrovic

Merci Maman
Miam miam
Bon Appétit

Liste des recettes

Anniversaire

- Charlotte au chocolat légère
- Gâteau moelleux au chocolat
- Ma tarte au chocolat fondante
- Millefeuilles
- Nid d'abeille
- Tiramisu

Apéritif

- Beignets salés de mon enfance
- Cake salé
- Moelleux de maïs au fromage
- Tuiles au parmesan

Dessert

- Clafoutis aux fruits de son choix
- Coupelle crémeuse à croquer
- Crème brûlée à la vanille
- Fondant au chocolat mi-cuit

Entrée

- Quiche au saumon
- Tarte à l'oignon

Gâteau

- Tarte au fromage

Goûter

- Beignets alsaciens
- Brownies fait maison
- Cake noix/orange
- Chinois
- Gâteau chocolat comme le pâtissier
- Gaufres à la pomme
- Mes croquants préférés
- Mon roulé irratable
- Mousse au chocolat légère
- Muffins
- Riz au lait parfumé à la cannelle/citron
- Roulé irratable

Plat

- Boulettes de riz

Choucroute façon belle-mère

Choux ou poivrons farcis

Galette de pommes de terre

Hamburger fait maison

La poêlée réclamée par mes fils

Pizza

Charlotte au chocolat légère

Catégorie: Anniversaire

Ingrédients:

35 cl de crème fraîche liquide
2 oeufs (blancs et jaunes séparés)
25 cl de lait
120 gr de sucre
1 boîte de biscuits à la cuillère
8 gr de gélatine alimentaire(feilles)
1 tasse de café froid très fort
100 gr de chocolat noir ou blanc.
Des framboises si vous optez pour le chocolat blanc.

Description:

Cette recette convient à 1 moule à charlotte standart + 1 petit. Mais vous pouvez utiliser 1 moule à cake ou rond en pensant à mettre 1 film transparent avant de tapisser le moule de biscuits.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre.

Faire fondre à feu doux le chocolat cassé en morceaux dans le lait.

Hors du feu, verser peu à peu sur la préparation aux oeufs, en mélangeant bien.

Ajouter 10 cl de crème. Faire épaissir le mélange obtenu à feu doux, sans faire bouillir et en remuant sans cesse.

Hors du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées, mélanger et laisser tiédir.

Monter les blancs en neige ferme.

Fouetter le reste de la crème en chantilly.

Incorporer délicatement ces 2 préparations au mélange chocolaté.

Mettre 1/2h au frais, pour que la préparation prenne la consistance d'un fromage blanc.

Verser le café dans une assiette creuse. Y tremper rapidement le côté non sucré des biscuits.

En tapisser (côté bombé vers l'extérieur) un moule à charlotte.

Verser la crème au chocolat à l'intérieur, en tassant bien.

Mettre au frais la veille pour que la mousse prenne bien et soit facile à couper!!

Charlotte au chocolat légère



Gâteau moelleux au chocolat

Catégorie: Anniversaire

Ingrédients:

4 oeufs

180 gr de sucre

120 gr de farine

1/2 paquet de levure chimique

1 crème liquide (30% de matière grasse)

200 gr de chocolat noir à 70%

50 gr de chocolat noir pour le nappage du gâteau.

Des bonbons, des sucettes, des vermicelles ou petits sujets de décoration et une bougie, bien sûr!!!

Description:

Mélanger les 4 oeufs et 180 gr de sucre au batteur jusqu'à obtenir une crème bien onctueuse.

Incorporer 1/2 paquet de levure chimique à la farine.

Mélanger la farine à la crème obtenu.

Faire fondre le chocolat avec 2 cuillères à soupe d'eau au four micro-ondes quelques secondes.

Rajouter la crème liquide et le chocolat fondu.

Verser dans un moule rond que vous aurez beurrer au préalable et faire cuire à 180°C pendant environ 45 minutes. Vérifier s'il est cuit avec la lame d'un couteau et s'il ressort sec c'est que vous pouvez le sortir.

Laisser refroidir.

Faire le glaçage du gâteau avec 50 gr de chocolat noir et 1 cuillère à soupe d'eau froide que vous passer au four micro-onde quelques secondes (30 secondes) avant de napper le gâteau avec une cuillère à soupe.

Décorer selon le goût de l'enfant avec des vermicelles, bonbons et sujets en sucre.... et la bougie, bien sûr!

Et que la fête commence!

Gâteau moelleux au chocolat



Ma tarte au chocolat fondante

Catégorie: Anniversaire

Ingrédients:

Pour la pâte:

150 grammes de farine

1 jaune d'oeuf

60 grammes de beurre froid

7cl d'eau froide

1 pincée de sel

Pour la garniture:

25 cl de crème liquide

200 grammes de chocolat noir à 70%

100 grammes de sucre

2 œufs

Description:

Tamisez la farine sur le plan de travail et creusez-y un puits au centre. Déposez -y le sel et le beurre coupé en morceaux. Cassez l'oeuf par-dessus. Avec vos mains bien froides, travaillez le tout en ajoutant l'eau petit a petit.

Travaillez la préparation rapidement, juste ce qu'il faut pour obtenir une pâte à la consistance souple mais pas trop molle. Ramassez-la en boule et enveloppez-la de film alimentaire. Laissez-la reposer environ 1heure au réfrigérateur.

Sortez la boule de pâte du frigo, ôtez le film et étalez-la rapidement, d'abord avec les mains, puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettre dans le moule sans trop la manipuler, sinon elle risquerait de s'effriter. Piquez-la à la fourchette et faites cuire à blanc la pâte à l'aide d'une chaîne alimentaire que vous disposez sur la pâte 15 minutes à 180° C.

Faites bouillir 25 cl de crème liquide avec 200 grammes de chocolat noir et 100 grammes de sucre.

Ajoutez 2 œufs battus au mélange tiédi puis versez sur la pâte et poursuivez la cuisson au four pendant environ 20 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Ma tarte au chocolat fondante



Millefeuilles

Catégorie: Anniversaire

Ingrédients:

3 pâtes feuilletées
Du sucre glace
4 jaunes d'oeufs
200 gr de sucre
100 gr de farine
1 litre de lait
1 gousse de vanille
3 blancs d'oeufs
250 gr de sucre glace
1 sachet d'amandes grillées
1 flacon de chocolat liquide

Description:

Soupoudrer de sucre glace les 3 pâtes feuilletées après les avoir piquées à la fourchette et les faire cuire à 200°C pour qu'elles soient dorées.

Pour préparer la crème patissière:

mélanger 4 jaunes d'oeufs avec 200 gr de sucre et 100 gr de farine.

Mettre 1 litre de lait à chauffer avec la gousse de vanille et ajouter le mélange.

Mélanger le tout au fouet jusqu'à ébullition.

quand la crème a refroidi, dresser le millefeuille en alternant pâte et la crème.

Monter 3 blancs d'oeufs en neige et y mélanger au fur et à mesure le sucre glace.

Napper le millefeuille de ce nappage blanc.

Faire un escargot avec le coulis de chocolat et tirer du centre vers l'extérieur avec la pointe d'un couteau pour le motif.

Mettre les amandes grillées tout autour.

Millefeuilles



Nid d'abeille

Catégorie: Anniversaire

Ingrédients:

Crème paradies crème ou 1 sachet de pudding ou crème patissière (25 cl)

50 gr d'amandes effilées (s'il y a des personnes allergiques aux amandes, remplacer par sucre roux.

150 gr de farine

40 gr de beurre en dés

4 oeufs

200 gr de sucre

Description:

Bien mélanger les oeufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et crémeux.

Rajouter le mélange farine- levure chimique

Mettre dans 1 moule ce mélange et garnir avec les amandes effilées puis de dés de beurre.

Faire cuire au four durant 35 minutes à 170°.

Surveiller car parfois au bout de 20 minutes c'est prêt (eh oui ça dépend de votre four, mais en tout cas l'essai du couteau est plus sûr car s'il ressort sec c'est que c'est cuit et que vous pouvez le sortir du four).

Quand le gâteau est refroidi, découper et enlever le couvercle, fourrez du mélange paradies crème, une préparation que l'on peut acheter en sachet en Allemagne ou un pudding à la vanille ou crème patissière (voir ma recette de la galette des rois).

Tiramisu

Catégorie: Anniversaire

Ingrédients:

1 tasse de café fort

500 gr de mascarpone (pour 8 personnes)

Les proportions correspondent à 1 grand plat rectangulaire ou carré

cacao en poudre non sucré

2 paquets de biscuits rem nature

6 oeufs extra frais ou bio

120 gr de sucre en poudre

1 petit verre d'amaretto ou de marsala

Description:

Commencer par préparer 1 tasse de café bien fort et laisser le tiédir.

Pendant ce temps, séparer les blancs des jaunes d'oeufs;

Ajouter le sucre en poudre aux jaunes d'oeufs et batter-les ensemble à l'aide au fouet électrique.

Incorporer ensuite le mascarpone et mélanger bien.

Battez les blancs en neige au fouet électrique, puis incorporez-les délicatement au mélange à base de jaunes d'oeufs.

Si vous le voulez, ajoutez de l'amaretto dans le café et tremper brièvement les boudoirs dans le café, puis déposez les au fond d'un moule à gâteau carré ou rectangulaire.

Tiramisu



Beignets salés de mon enfance

Catégorie: Apéritif

Ingrédients:

1 bol d'eau chaude

1 cube de levure boulangère fraîche ou 2 sachets de levures boulangères en sachet

1 kilo de farine

2 oeufs

1 petite tasse à café d'huile de tournesol

1 cuillère à soupe de sel fin

1 litre d'huile de friture

Du lait fermenté pour accompagner ces délicieux beignets!

Description:

Délayer la levure émiétée dans le bol d'eau chaude et après 5 minutes, transvaser le mélange levure-eau dans un grand récipient. Incorporer la farine petit à petit, ensuite les oeufs entiers 1 par un et enfin la petite tasse d'huile et la cuillère à soupe de sel.

Laisser reposer la pâte environ 1 heure, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Etaler la pâte sur votre plan de travail et prier 1 verre pas trop grand pour faire les ronds des beignets.

Faire frire l'huile et plonger 4 à 5 beignets et les retourner dès qu'ils sont dorés. Poser-les sur du papier absorbant et déguster encore chaud avec du lait fermenté ou du yaourt brassé!

Faire chauffer l'huile dans une casserole et

Beignets salés de mon enfance



Cake salé

Catégorie: Apéritif

Ingrédients:

3 oeufs
250 gr de farine
1 paquet de levure chimique
150 gr de gruyère
250 gr de lardon "allumettes"
1 petit verre de lait

Description:

Mélanger au fouet manuel les oeufs et la farine.
Rajouter 1 paquet de levure chimique.
Puis 150 gr de gruyère et 250gr de lardons allumettes.
Pour finir rajouter un petit verre de lait.
Cuire à 180°C pendant 30 minutes environ.
Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau (si la lame ressort sèche, c'est que vous pouvez le sortir).

Cake salé



Moelleux de maïs au fromage

Catégorie: Apéritif

Ingrédients:

250 gr de farine de maïs
250 gr de farine blanche
300 gr de lait ou d'eau gazeuse
2 oeufs
100 ml d'huile d'olive de préférence
1 sachet de levure chimique
200 gr de fromage (feta) ou d'épinard

Description:

Mélanger au batteur électrique les oeufs et les 2 types de farine.
Rajouter le lait ou l'eau gazeuse et l'huile.
Puis la levure et pour finir le fromage ou les épinard.
Parsemer de graines de sésame.
Verser la pâte sur une grande plaque du four et faire cuire environ 20 minutes à 180°C.
Accompagner de yaourt bulgare ou de lait fermenté.
Bon appétit!

Moelleux de maïs au fromage



Tuiles au parmesan

Catégorie: Apéritif

Ingrédients:

125 gr de parmesan râpé
1 cuillère à soupe de farine
facultatif: 2 cuillères à soupe de thym frais

Description:

Préchauffer le four à 220°C (th 7). Mettre sur 2 plaques à pâtisserie du papier sulfurisé.
Prendre un emporte pièce en forme de rond ou doser avec une cuillère à soupe.
Mélanger le parmesan et la farine dans un bol et répartir avec une cuillère à soupe répartir régulièrement afin de former 1 cercle.
Répartir quelques feuilles de thym sur chaque cercle, éventuellement.
Cuire en plusieurs fournées pendant 3 minutes environ, ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu mais ne soit pas dur.
A l'aide d'une spatule, retourner les cercles et cuire 1 minute, jusqu'à ce qu'ils soient fermes et légèrement dorés.
Retirer chaque tuile de la plaque et enrouler sur un rouleau à pâtisserie ou une bouteille jusqu'à refroidissement.
Recommencer avec le reste des ingrédients.
Pour 30 tuiles.

Tuiles au parmesan



Clafoutis aux fruits de son choix

Catégorie: Dessert

Ingrédients:

500 gr de lait
3 oeufs
50 gr de farine
500 gr de fruits de son choix
50 gr de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 noix de beurre
30 cl de lait

Description:

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les fruits en morceaux.

Battre les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé.

Ajouter la farine et mélanger bien.

Progressivement ajouter le lait sur le mélange en remuant sans arrêt.

Mettre les fruits au fond d'un moule à tarte et cuire environ 40 minutes.

Clafoutis aux fruits de son choix



Coupelle crémeuse à croquer

Catégorie: Dessert

Ingrédients:

Pour 6 personnes:

1 moule en silicone de votre choix avec 6 empreintes

100 grammes de chocolat noir

25 cl de crème liquide

20 gr de cacao ou fruit mixé (framboise, groseille...)

Description:

Faire fondre 100 gramme de chocolat avec 10 gramme de beurre dans une casserole. Bien mélanger et laisser refroidir 5 minutes.

Pendant ce temps graisser les empreintes avec un peu de beurre et répartir le chocolat fondu avec les doigts dans chaque empreinte. Placer- les au réfrigérateur 30 minutes ou au congélateur 15 minutes si vous êtes pressés pour que le chocolat se fige.

Battre la crème liquide et y incorporer le cacao ou les fruits mixés. Répartir dans les coupelles et remettre au frais jusqu'à la dégustation!

Coupelle crémeuse à croquer



Crème brûlée à la vanille

Catégorie: Dessert

Ingrédients:

Pour 4 personnes et de grands ramequins

3 œufs

1/4 de litre de lait

1/4 de litre de crème liquide

1 gousse de vanille

150 grammes de sucre en poudre

200 grammes de sucre cassonade.

Beurre

Description:

1. Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la crème avec la gousse de vanille fendue en deux.
2. Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre en poudre.
3. Verser le mélange lait/ crème dans le saladier et garnir les coupelles.
4. Passer au four à 150°C durant 30 minutes et laisser refroidir.
5. Saupoudrer de sucre cassonade.
6. Faire chauffer votre four sur mode grillé.
7. Déposer une noisette de beurre sur chaque préparation avant de les passer au four jusqu'à coloration.
8. Laisser refroidir et déguster.

Crème brûlée à la vanille



Fondant au chocolat mi-cuit

Catégorie: Dessert

Ingrédients:

100 gr de bon chocolat noir (70%)

120 gr de sucre semoule

90 gr de beurre

3 oeufs

40 gr de farine

Description:

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Battre les oeufs entiers et le sucre au batteur jusqu'à l'obtention d'une crème.

Mélanger la crème obtenu avec le chocolat.

Incorporer la farine.

Beurrer des ramequins (8 petits ou 6 grands) ou des moules en allu jetables.

Verser la préparation dans les moules. Mon petit truc à moi, c'est de glisser un carreau de chocolat blanc au beurre salé ou du chocolat avec des éclats orange pour donner un autre parfum.

Verser la préparation dans les moules.

Enfourner pour 15 minutes à 200°C. Dès que chaque mi-cuit forme une croûte, c'est que c'est bon à servir dès la sortie du four démoulé ou pas!

Pour celles et ceux qui veulent prendre de l'avance, vous pouvez les préparer la veille et les réserver au réfrigérateur. Avant de les enfourner, laisser les environ 30 minutes à température ambiante. Succès assuré!!!

Fondant au chocolat mi-cuit



Quiche au saumon

Catégorie: Entrée

Ingrédients:

Du basilic

Du poivre

3 œufs

200 gr de saumon fumé

3 cuillère à soupe de crème épaisse

80 gr de fromage de chèvre

1 pâte brisée

Description:

Étaler de la pâte brisée dans un moule.

Répartir 200 gr de saumon pré découpé et 80 gr de fromage de chèvre coupé en dés.

Verser ensuite 1 mélange composé de 3 œufs battus avec 3 cuillères à soupe de crème épaisse, du poivre et quelques feuilles de basilic essorés.

Cuire le tout à 180° pendant 40 minutes.

Tarte à l'oignon

Catégorie: Entrée

Ingrédients:

6 tranches de jambon fumé
4 oeufs
4 cueillères à soupe de crème fraîche
150 gr de fromage rapé
5 oignons
Pâte brisée

Description:

Etaler la pâte brisée et la recouvrir de jambon fumé.

Faire fondre 5 oignons coupés en rondelle puis en garnir la tarte.

Battre les oeufs avec la crème fraîche .

Verser ce mélange sur les oignons, mettre le fromage rapé et mettre le tout au four à 220°C.

Arrêter quand la tarte est dorée.

Tarte au fromage

Catégorie: Gâteau

Ingrédients:

Pour la pâte:

2 cuillère à soupe de sucre semoule

100 gr de beurre

180 gr de farine

1 cuillère à soupe de levure chimique

Pour la garniture:

1 kilo de fromage blanc

200 gr de sucre

1 sachet de pudding vanillé ou parfum chantilly

1 cuillère à soupe de maizena

6 jaunes d'oeufs

1/2 citron

6 blancs d'oeufs battus en neige

Description:

Pour la pâte, mélanger à la main 2 cuillères à soupe de sucre avec le beurre que vous aurez préalablement laisser ramollir, puis rajouter l'oeuf entier et 180 gr de farine et 1e cuillère à soupe de levure chimique.

Pour la garniture: Battre les blancs en neige, puis mélanger le fromage blanc, le sucre, le sachet de pudding, la cuillère à soupe de maizena, 6 jaunes d'oeufs et 1/2 citron pressé un par un au fouet manuel.

Incorporer pour terminer les 6 blancs d'oeufs battus en neige.

Cuire 40 minutes à 200°C.

Tarte au fromage



Beignets alsaciens

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

75 gr de beurre fondu
250 gr de farine
100 gr de sucre
2 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère de rhum ou autre arôme
1 litre d' huile de friture

Description:

Faire fondre le beurre et réserver.

Pendant ce temps mélanger au fouet manuel la farine et le sucre.

Puis ajouter les 2 oeufs, le sucre vanillé, la cuillère de rhum et enfin le beurre qui doit être tiède.

Mettre au faris pendant une petite heure puis étaler la pâte et découper en forme de losange.

Faire frire les beignets jusqu'à ce qu'ils soient doré!

Vous pouvez les enrouler dans du sucre semoule ou les dégustez nature, à vous de choisir!

Beignets alsaciens



Brownies fait maison

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

250 gr de chocolat noir à 75%

250 gr de sucre

250 gr de beurre

4 cuillères à soupe d'amandes moulues, ou des noisettes ou noix concassés à votre convenance!

100gr de farine

6 oeufs

Description:

Mélanger les oeufs et le sucre au fouet manuel.

Pendant ce temps faire fondre le chocolat + le beurre.

Ajouter à la crème la farine puis les amandes ou ce que vous avez choisi et enfin le mélange beurre- chocolat.

Beurrer une plaque ou utiliser du papier sulfurisé pour que la pâte n'attache pas.

Cuire 20 à 25 minutes à 180°

Brownies fait maison



Cake noix/orange

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

160 grammes de farine
2 œufs
50 grammes de noix moulus
1 paquet de levure chimique
1 cuillère à café de cannelle moulu
1 petite tasse d'orange pressée et 1 zeste d'orange bio
150 grammes de sucre
50 grammes de yaourt ou de lait
1 pincée de noix de muscade
15 cl d'huile d'olive

Description:

Mélanger la farine, la levure, noix moulus, la muscade et la cannelle.

À part battre au fouet le sucre, les œufs.

Rajouter l'huile, les zestes d'oranges, le jus d'orange et le yaourt et mélanger l'ensemble.

Ajouter la farine en dernier.

Cuire à 180°C pendant 50 minutes.

Pour le glaçage mélanger une cuillère à soupe d'eau chaude dans une tasse du sucre glace puis étaler rapidement.

Décorer avec des zestes d'oranges confites et des noix.

Cake noix/orange



Chinois

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

Pour la pâte

320 grammes de farine

50 gramme de beurre

150 ml de lait

50 gramme de sucre

1 œuf

1 sachet de levure boulangère

1 pincée de sel

Pour la farce:

3 œufs

75 gramme de sucre

1 sachet de sucre vanille

200 gramme d'amandes en poudre ou de la crème pâtissière.

100 gr de pépites de chocolat ou que vous avez casse en morceau'

Description:

Mettre la farine dans un bol en inoxydable, d'un côté le sel puis de l'autre la levure.

Rajouter le sucre, l'œuf, le beurre fondu et le lait tempéré.

Mélanger le tout en rajoutant de la farine jusqu'à ce que la pâte soit lissée et se décolle des mains ainsi que du bol. Laisser reposer la pâte au moins 2 heures.

Une fois qu'elle a doublé même triplé, la retravailler et étaler la farce choisie.

On peut rajouter des raisins ou petites de chocolat, raisin.

Roulez la pâte comme un escargot puis couper des larges tranches et disposer dans un moule rond.

Laisser monter 1 heure.

Enfourner 30 minutes à 180°C.

Chinois



Gâteau chocolat comme le pâtissier

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

100 gr de chocolat noir à 70%.

100 gr de beurre.

3 oeufs.

150 gr de sucre

100 gr de farine

Pour le glaçage:

1/2 d'une crème liquide à 30% ou 25 gr de beurre.

1 tablette de chocolat noir.

Description:

Faire fondre le chocolat et le le beurre.

Mélanger le sucre+100 gr de farine et les 3 oeufs au fouet manuel.

Incorporer le chocolat à ce mélange obtenu.

Faire cuire 25 minutes à 150°C.

Laisser refroidir, puis faire le glaçage avec la crème liquide ou le beurre que vous mélanger au chocolat dans une casserole de préférence.

Napper et laisser sécher le gâteau.

Gâteau chocolat comme le pâtissier



Gaufres à la pomme

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

125 gr de beurre
250 gr de farine
1/3 L de lait
2 pommes
1 sachet de sucre vanille
1/4 citron
2 cuillères à café de levure chimique
2 oeufs
2 cuillères à soupe de rhum

Description:

Laisser le beurre à température ambiante pendant 30 minutes pour qu'il se ramollisse.

Mettre le beurre dans un saladier.

Rajouter progressivement le sucre en le mélangeant à l'aide d'un fouet.

Incorporer 2 œufs et le sucre vanille toujours en mélangeant.

Verser lentement le lait et presser le citron.

Rajouter la farine avec la levure chimique, toujours en mélangeant.

Éplucher puis râper les pommes et les rajouter au mélange.

En option, verser les 2 cuillères de rhum.

Voilà, tout est prêt.

Il vous reste plus qu'à verser à l'aide d'une louche petit à petit le liquide dans votre gaufrier et laisser cuire pendant 2 minutes.

Gaufres à la pomme



Mes croquants préférés

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

2 œufs

1/2 verre d'huile de tournesol

60 grammes de sucre en poudre

Zestes d'une orange bio

1 paquet de sucre vanillé

1 paquet de levure chimique

300 grammes de farine, à ajuster selon la consistance

100 gramme de raisin sec

50 grammes d'amandes hachés grossièrement

Sésame pour parsemer les croquants

Si vous n'aimez pas les fruits secs, vous pouvez prendre du chocolat noir coupé grossièrement.

Description:

Préchauffer le four à 150°C

Mélanger le tout sauf le sésame et quelques amandes. La pâte doit être souple.

Former des petits boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé que vous aplatisses avec le dos d'une cuillère à soupe.

Faites une décoration avec les amandes restantes et saupoudrer de graine de sésame.

Enfourner pendant 20 minutes environ jusqu'à ce que les croquants soient dorés.

Mes croquants préférés



Mon roulé irratable

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

10 oeufs

100 gr de sucre semoule

100 gr de farine

1 paquet de levure chimique.

Pour garnir:

1 demi pot de confiture(framboise, fraise ou pâte à tartiner...)

Description:

Battre les 10 oeufs au batteur électrique avec 100 gr de sucre semoule.

Mélanger la levure à la farine.

Incorporer délicatement la farine au mélange battu.

Mettre sur une plaque une feuille de papier sulfurisé et faire cuire à 200°C pendant 10 minutes.

A la sortie du four, enlever la feuille de papier sulfurisé, napper de confiture de framboise, pâte à tartiner.... et rouler le gâteau. Moi, je mets 1 petit pot de crème fraîche épaisse avec la confiture de framboise. Un régal vite englouti!

Laisser refroidir.

Mousse au chocolat légère

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

Pour 6 personnes:

6 blancs d'oeufs uniquement.

200 gr de chocolat noir, de préférence à 70%.

Pour les plus gourmands, rajouter des pépites de chocolat afin d'obtenir un peu plus de croquant.

Description:

Faire ramollir le chocolat au four micro-ondes avec 2 cuillères à soupe d'eau.

Laisser tiédir environ 2 minutes.

Pendant ce temps, battre les blancs en neige et mélanger avec le chocolat tiédi et éventuellement avec des pépites de chocolat.

Laisser refroidir dans des coupelles individuelles 2 ou 3 heures au réfrigérateur et parsemer de pépites avant de servir.

Bonne dégustation!

Muffins

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

2 œufs
1 pot d'huile
3 pots de farine
1 sachet de levure chimique
2 pots de sucre
1 pot de yaourt

Description:

Prendre le pot de yaourt comme mesure.

Mélanger à la main, au fouet, 1 yaourt , de préférence brassé, un pot d'huile de tournesol, 2 mesures de sucre, 3 œufs, 3 mesures de farine et pour finir 1 sachet de levure chimique, alsacienne bien sur!

Selon vos goûts, vous pouvez rajouter des noisettes moulus, zeste de citron, essence d'orange, du cacao ou chocolat fondu et tout ce que vous voulez, à condition de ne pas mettre tout à la fois!

Cuire à 180°C pendant 30 minutes si c'est un grand moule à cake, rond.

Si vous utilisez des moulus à muffins 10 à 15 minutes seront largement suffisant!

Vérifier la cuisson en piquant

Muffins



Riz au lait parfumé à la cannelle/citron

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

Pour 6 personnes

1 litre de lait

150 grammes de sucre

180 grammes de riz rond

1 bâton de cannelle

1 citron bio

Pour le nappage

50 grammes de sucre

Le jus du citron bio

25 grammes de beurre

Description:

Laver le riz, faites-le cuire 2 minutes à l'eau bouillante, puis égoutter-le et terminez sa cuisson dans le lait bouillant dans lequel vous aurez mis le bâton de cannelle et le zeste du citron bio râpé.

Faire cuire le riz très lentement et ce, jusqu'à ce que le riz absorbe tout le lait.

Ajouter alors le sucre, mélanger et parsemer de sucre glace pour que le riz ne fasse pas de croûte.

Laisser tiédir ou refroidir.

Moi, je le préfère froid car c'est à ce moment qu'on sent plus les goûts orange/cannelle qui mettent le riz à l'honneur.

Pendant ce temps, dans une petite poêle anti-adhésive, faire cuire à feu doux le beurre, le sucre et le jus de citron. Mélanger et laisser cuire jusqu'à obtenir un caramel. Laisser tiédir et napper le riz avec ce caramel. Bonne dégustation!

Riz au lait parfumé à la cannelle/citron



Roulé irratable

Catégorie: Goûter

Ingrédients:

10 oeufs

100 gr de sucre semoule

100 gr de farine

1 paquet de levure chimique.

Pour garnir:

1 demi pot de confiture(framboise, fraise ou pâte à tartiner...)

Description:

Battre les 10 oeufs au batteur électrique avec 100 gr de sucre semoule.

Mélanger la levure à la farine.

Incorporer délicatement la farine au mélange battu.

Mettre sur une plaque une feuille de papier sulfurisé et faire cuire à 200°C pendant 10 minutes.

A la sortie du four, enlever la feuille de papier sulfurisé, napper de confiture de framboise, pâte à tartiner.... et rouler le gâteau. Moi, je mets 1 petit pot de crème fraîche épaisse avec la confiture de framboise. Un régal vite englouti!

Laisser refroidir.

Boulettes de riz

Catégorie: Plat

Ingrédients:

500 grammes de riz arborio pour risotto

4 oeufs

50 grammes de beurre

Huile de friture

Pour garnir

200 grammes de viande hachée, bœuf de préférence ou 50% bœuf, 50% porc.

1 mozzarella ou 100 gramme de fromage de chèvre frais

1 botte de persil

1 petite boîte de concentrée de tomate

1 petite tasse à café de petits pois

De la chapelure

Description:

Faire bouillir 1 litre d'eau salée, rajouter le riz que vous aurez laver au préalable. Laisser cuire le riz à feu doux pendant 15 minutes en mélangeant sans arrêt jusqu'à ce que le riz à absorbé toute l'eau.

Retirer du feu et incorporer les œufs battus, le beurre jusqu'à obtenir un tout homogène.

Faire refroidir.

Pendant ce temps, faire chauffer de l'huile d'olive et faire revenir revenir 1 oignon coupé, puis la viande avec le persil, le concentré de tomate. Rajouter la mozzarella ou fromage de chèvre coupé en petit morceau et les petits pois. Saler.

Mouiller un peu vos mains, prener un peu de la préparation de riz, aplatir avec la paume de l'autre main, verser au centre la garniture et refermer avec du riz jusqu'à obtenir une boule un peu plus grande qu'une balle de tennis et rouler dans la chapelure. Façonner les boules une à une.

Faire chauffer l'huile de friture et dorer les boules de riz et server les dans du papier absorbant encore chaude. Bon appétit!

Boulettes de riz



Choucroute façon belle-mère

Catégorie: Plat

Ingrédients:

2 kilos de choucroute

2 carottes

1/2 poireau

1 oignon

du paprika doux moulu, épicés à choucroute, du vin blanc ou de la bière blonde, bien sûr!

De l'huile de pépin de raisin car la viande reste entière.

De la poitrine fumé, de l'échine fumé, des knacks et moi je mets de la saucisse de morceau. Les proportions sont à adapter en fonction de l'appétit de vos convives. Moi je mets 1 kilo de chaque pour environ 8 personnes.

Description:

Laver la choucroute 2 fois. Réserver.

Faire revenir les viandes, sauf les knacks dans l'huile de pépins de raisin jusqu'à ce qu'elles soient colorées. Retirer du feu et réserver.

Faire revenir l'oignon, les 2 carottes coupées en petits carrés et le poireau émincé avec 2 cuillères à soupe de paprika moulu et les épices à choucroute.

Rajouter la choucroute et faire revenir le mélange légume-viande en incorporant de l'huile de pépins de raisin.

Ajouter de l'eau et 2 petites bières ou 1/2 litre de vin blanc et laisser cuire environ 50 minutes.

Moi j'utilise la cocotte minute et je fait cuire 30 minutes et c'est excellent.

Réchauffer les knacks dans l'eau frémissante quelques minutes puis servir.

Choucroute façon belle-mère



Choux ou poivrons farcis

Catégorie: Plat

Ingrédients:

1 chou vert frisé ou/et des poivrons rouges (2 par personnes).
4 oignons émincés
3 carottes
2 paquets de lardons allumettes
1 kilo de viande haché (moitié porc, moitié bœuf) ou que du bœuf.
1 flacons de coulis de tomate nature ou bolognaise.
Quelques tranches de lard paysan fumé (10) coupés en fines tranches.
D u poivre gris, de l'ail, du persil frais, sel, 2 petites tasses de café de riz rond, 1 cuillère à soupe de paprika doux
2 œufs

Description:

Blanchir le chou frisé feuille par feuille ou enter dans une cocotte minute 5minutes ou prendre les poivrons rouge et les laver et les vider.
Faire revenir les 4oignons, les 3 carottes râpées, les lardons allumettes, puis rajouter la viande haché, le poivre gris, l'ail, le persil.
Laisser mijoter 5minutes puis rajouter les 2 tasses de riz rond lavé et laisser encore 5 minutes en mélangeant bien. Incorporer le coulis de tomate, 1 cuillère à soupe de paprika et 2 œufs entiers pour lier l'ensemble.
Prendre 1 feuille de chou une après l'autre et la poser à plat et garnir uniquement la moitié du bas de la feuille, rabattre les 2 côtés latéraux et rouler jusqu'en haut. Pour les poivrons, les remplir jusqu'au 3 quart.
Disposer sans trop serrer l'ensemble dans une casserole et rajouter de l'eau tiède et intercaler les tranches de lard paysan et en laisser quelques-unes pour le dessus.
Rajouter le couvercle ou une feuille d'aluminium.
Laisser cuire 30 minutes dans un four à 180°C
Accompagner de crème fraîche épaisse a 15% de matière grasse mélangé à de l'aneth frais ou du persil frais.
Bonne dégustation!

Choux ou poivrons farcis



Galette de pommes de terre

Catégorie: Plat

Ingrédients:

Pour 4 personnes

5 à 6 pommes de terre

3 œufs entiers

Persil

1 petit oignon haché

1 peu de farine pour tenir la pâte

Sel, poivre, noix de muscade râpée

Description:

Râper les pommes de terre crues dans le sens de la longueur et jeter l'eau dégorgée. Les mélanger avec les œufs, le persil, l'oignon et la farine. Assaisonner. Verser de l'huile et la laisser chauffer dans une poêle et verser la préparation en l'étalant uniformément, de sorte à avoir la même épaisseur. La retourner quand elle est dorée et la retourner ensuite pour la colorer.

Vous pouvez remplacer le persil et l'oignon par un beau poireau, la partie verte comprise.

Accompagner de salade verte avec de la crème fraîche.

Bonne dégustation!

Galette de pommes de terre



Hamburger fait maison

Catégorie: Plat

Ingrédients:

Pour 6 personnes:

Ingrédients pour les pains à hamburger:

400 grammes de farine

15 cl de lait

1 oeuf entier

1 cuillère à soupe d'huile olive

1 pincée d'herbes de provence

1 sachet de levure de boulanger

1 pincée de sel

Pour la sauce au fromage de votre choix(gruyère, parmesan ou chèvre)

15 cl de crème fraîche liquide

1 gousse d'ail hachée

200gr de chèvre frais ou 100 gr de gruyère ou parmesan rapé

Pour la sauce barbecue

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

3 cuillères à soupe d'eau

1 cuillère à café de fond de veau déshydraté

2 cuillères à soupe de ketchup

de la farine et du beurre

Pour la garniture

250 grammes de viande de boeuf haché et 250 gr de porc haché

salade composé

fromage en tranche

1/2 botte de persil, 1 oignon

Description:

Préparation du pain:

Dans un grand récipient, mettre l'huile d'olive, la levure, les herbes de provences, le lait chaud et 10cl d'eau chaude. Mélanger bien puis ajouter l'oeuf, la farine et le sel. Malaxer l'ensemble jusqu'à obtenir une pâte molle.

Couper la pâte en 6 boules et laisser reposer sous un torchon humide pendant 1h jusqu'à ce que

les boules doublent de volume. Faire cuire à 180°C pendant 15 minutes. Pour que la pâte ne sèche pas, verser dans un ramequin de l'eau chaude et mettez-le sur la dernière grille du four.

Préparation de la sauce au fromage:

dans une casserole, porter à ébullition la crème fraîche liquide avec le fromage choisi, les herbes de provence et l'ail pressé. Laisser mijoter 5 minutes. Verser dans un bol et laisser figer au réfrigérateur.

Préparation de la viande:

Mixer l'oignon et le persil et l'incorporer dans la viande hachée. Saler et poivrer. Façonner la viande en 6 galettes et faire cuire dans une poêle huilée, de préférence à l'huile d'olive.

Pour la sauce barbecue maison:

Chauffer dans une casserole le sucre avec 1 cuillère à soupe d'eau. Rajouter 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique, 3 cuillères à soupe d'eau, 2 cuillères à soupe de ketchup et 1 cuillère à café de veau déshydraté. Laisser mijoter environ 5 minutes. A part, faire fondre 10 grammes de farine et 10 grammes de beurre et ajouter ce mélange à la sauce.

Monter le hamburger selon vos goûts. Server avec de la salade, des cornichons.

Hamburger fait maison



La poêlée réclamée par mes fils

Catégorie: Plat

Ingrédients:

Selon l'appétit des convives, prévoyez 4 à 5 petites pommes de terres charlotte.

1 poireau entier.

2 oignons

1 pot de cancoillotte au beurre.

1 morceau de beurre et de l'huile.

Description:

Éplucher les pommes de terre et émincer les oignons et le poireau avec la partie verte aussi.

Mettre dans la cocotte minute les pommes de terre coupé en 2 et les cuire pendant 10 minutes en mode vapeur.

Faire revenir les oignons et les poireaux émincés dans 1 mélange huile-beurre. Réserver.

Séparément faites revenir les lardons sans matière grasse dans une poêle anti-adhésive.

Réserver.

Dresser l'ensemble sur une assiette en réchauffant la cancoillotte au préalable.

Servir aussitôt et déguster rapidement.

La poêlée réclamée par mes fils



Pizza

Catégorie: Plat

Ingrédients:

Pour une pizza rectangulaire de 28 sur 28 ou ronde de 35 cm.

350 grammes de farine type 55 ou 65.

1 sachet de levure de boulanger déshydraté

2 cuillère à soupe d'huile d'olive

1/2 cuillère à café de sel fin.

Garniture:

Huile d'olive,

Sauce tomate,

Saucisson de type salami danois, chorizo...

Fromage: chèvre, emmental et mozzarella.

câpres, cœurs d'artichauts, olives vertes et noires.

Description:

Mêler la farine et le sel dans le saladier.

Creuser un grand trou au milieu. Verser-y la levure sèche.

Versez l'huile dans le verre doseur.

Ajouter de l'eau tiède jusqu'à atteindre 25 cl.

Versez le liquide sur la levure. Ne mélangez pas. Attendez 3 minutes que la levure soit molle et gonflée.

Pétrissez.

1. Mélangez d'une main la farine et le liquide pour obtenir une pâte plutôt fermée et collante.
2. Avec les 2 mains, durant 5 minutes, étirez-la et repliez-la en 2, comme pour y enfermer de l'air.
3. Au bout de ce temps, elle devient plus élastique. Étirez-la alors davantage et repliez-la en 3.
4. Si elle casse trop vite, aidez-la avec les doigts pour allonger.
5. Après 5 minutes, entre les étirements, jetez- la fort 4-5 fois sur le plan de travail pour lisser tout le tour.
6. La pâte est assez pétrie quand, devenue assez élastique, elle ne colle plus du tout aux doigts.
7. Mettez-la pâte en forme.

Sur une plaque de cuisson farinée, étirez la pâte avec les doigts, donnez-lui une épaisseur régulière.

Pincez le tour en réduisant légèrement le diamètre, de façon à former un petit bourrelet.

Laissez la pâte gonfler environ 30 minutes au tiède. Badigeonnez-la d'huile d'olive avant de garnir.

Pomponnez-la:

-corsez la pâte en y mêlant 1 trait de tabasco. Parfumez-la avec une cuillère à café d'origan sec, du thym frais, d'estragon haché ou une cuillère à soupe de tapenade.

Teintez-la en rose en mêlant à l'eau une cuillère à café de concentré de tomate, en jaune avec une cuillère à café de pâte de curry...

Si vous êtes perfectionniste, repliez la pâte, une fois pétrie, en 3 fois elle-même sans serrer, laissez-la doubler de volume au tiède (de 30 minutes à 1 heure), puis ré-pétrissez très légèrement, étalez.

Faites-la lever une seconde fois sur la plaque comme indiqué. Le résultat sera encore plus léger!

Si vous la préparez la veille, mettez la pâte en boule dès la fin du pétrissage, entourez-la de film plastique ou d'aluminium sans serrer pour l'empêcher de sécher, gardez-la 2-3 jours au frigo dans la pètrie la plus froide.

Si vous voulez la congeler, mettez la pâte en boule à la fin du pétrissage, emballez-la serrée, gardez-la 3 mois au congélateur. Décongelez à température ambiante, faites-la lever.

Pour bien la cuire:

-préchauffez le four à 210°C. Étalez sur une plaque métallique qui chauffe vite et fort. (plaque à pizza percée ou plaque anti-adhésive).

Garnissez la pizza en étalant d'abord l'huile d'olive puis le coulis de tomate, les herbes et enfin le saucisson, chorizos, thon, saumon fumé, câpres, champignons, cœurs de palmiers et les fromages (emmental, mozzarella).

Pizza

