

Les recettes de Mik

8 octobre 2005

Table des matières

Pumpkin Bread.....	3
Pain d'épices.....	4
Gougères.....	5
Coquilles Saint Jacques.....	6
Punch Planteur.....	7

Pumpkin Bread

INGRÉDIENTS

300g de farine
300g de sucre roux
1 bol de purée de citrouille
2 oeufs
1/3 verre ou d'eau ou de lait
1 sachet de levure maximum (5 à 10g)
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de cannelle
1/2 cuillère à café de clou de girofle moulu
1 cuillère à café de fleur d'oranger

PRÉPARATION

Pour la purée de citrouille, couper des tranches épaisses en suivant les sillons entre les côtes. Peler et couper en cubes. Mettre à cuire la citrouille à la vapeur pendant 15 minutes à partir de la mise en pression ou à l'eau dans une casserole d'eau bouillante salée. Puis égoutter.

Mélanger la farine, le sel, la cannelle, les clous de girofle et la levure.

Dans un grand bol, délayer les oeufs et le sucre.

Ensuite, ajouter la purée de citrouille et la fleur d'oranger.

Ajouter en 3 étapes le mélange de farine et d'épices et l'eau alternativement (ne pas trop battre).

CUISSON

Cuire au four 150° (5-6) pendant 60 minutes environ dans un moule 4/4.

Après cuisson, sortir le moule du four, et laisser reposer pendant 15 minutes.

Démouler le cake et laisser refroidir sur la grille du four.

NOTE

A la place de la citrouille, vous pouvez utiliser du potiron qui a légèrement plus de goût ou une courge (ma foi, je ne connais pas les différences, mais ces « trucs » se ressemblent beaucoup !!!).

Pain d'épices

INGRÉDIENTS

300g de farine de seigle
300g de miel fort (ou 150g de miel et 150g de sucre roux)
1 oeuf
1 tasse de lait (160g)
1 sachet de levure maximum (5 à 10g)
1 cuillère à café d'anis en poudre
1 cuillère à café d'anis en grains
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de gingembre
Quelques clous de girofle
1 cuillère à café de noix de muscade fraîchement rapée
1 pincée de poivre
1 cuillère à café de fleur d'oranger

PRÉPARATION

Faire bouillir le lait, ajouter l'anis en grain et les clous de girofle et laisser infuser.
Pendant ce temps, délayer le miel avec le sucre au fouet. Bien mélanger.
Ajouter le lait encore chaud. Bien fouetter, laisser refroidir un peu.
Ajouter l'oeuf battu en omelette, puis la farine tamisée avec la levure et les épices.

CUISSON

Cuire au four 150° (5-6) pendant 60 minutes environ dans un moule 4/4.
Après cuisson, sortir le moule du four, et laisser reposer pendant 15 minutes.
Démouler le pain d'épice et laisser refroidir sur la grille du four (longtemps, car le pain d'épices se mange rassis).

NOTE

Il possible d'ajouter des écorces d'oranges et de citron ou des fruits secs comme des noix, des raisins....

Gougères

INGRÉDIENTS

100g de beurre
125g de farine
100g de gruyère râpé
4 oeufs
1/4l d'eau
Sel
Poivre

PRÉPARATION

Dans une casserole faire bouillir ensemble 1/4L d'eau et 100 g de beurre et une pincée de sel.

Quand le mélange se met à bouillir, jeter 125g de farine.

Mélanger constamment sur feu doux.

Quand la pâte se détache, arrêter de travailler.

Laisser tiédir.

Incorporer 4 œufs l'un après l'autre et mélanger énergiquement pour obtenir une pâte lisse.

Ajouter 100g de gruyère râpé, du sel et du poivre.

Faire sur chaque tas un chapeau de gruyère (cuisson 15mn).

Coquilles Saint Jacques

INGRÉDIENTS (2 COQUILLES PAR PERSONNE)

1 petit verre de vermouth
Jus d'1/2 citron
2 oranges
4 endives ou plus
100g de beurre
1 cuillère de crème double

Sauce

Dans une casserole faire bouillir et réduire le vermouth en ajoutant d'abord le citron et ensuite l'orange.

Faire bien réduire.

Saler et poivrer.

Avant de servir ajouter petit à petit 100g de beurre et une cuillère de crème.

Endives :

Couper les endives en deux suivant la longueur, les effiloche après avoir enlevé le cœur.

Faire revenir dans un peu d'huile et de beurre 20 à 30 mn.

Couvrir à la fin si on ne les veut pas craquantes.

Coquilles :

Dans une poêle huilée et beurrée, faire griller les coquilles d'un côté et de l'autre.

Dans les assiettes, disposer les endives au milieu, les coquilles autour et napper avec la sauce.

Servir bien chaud

Punch Planteur

INGRÉDIENTS

1l de rhum
1l de jus d'orange
1l de jus de goyave
1l de jus d'ananas
1l de jus composé (ananas/orange/mangue)
100g de sucre roux
1 citron vert (minimum, le citron vert est ton ami ;)
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
Quelques morceaux de gingembre (~30g)
1 cuillère à café de noix de muscade râpée

PRÉPARATION

Mélanger tout, couvrir, laisser reposer 24h au frigo, remuer et déguster !

Cabillaud grillé à la moutarde

INGRÉDIENT

1 tranche de cabillaud (1,5cm d'épaisseur)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Moutarde
Sel
Poivre

PRÉPARATION

Huilez le cabillaud. Salez et poivrez.
Badigeonnez ensuite de moutarde.

CUISSON

Grillez ou poêlez.