

N°5

MAGAZINE
Yummy!

Rencontre avec ...
Chloé Saada

Dossiers : cuisine
orange, la pomme
de terre, la poire,
les champignons

*Pancakes au
chocolat*

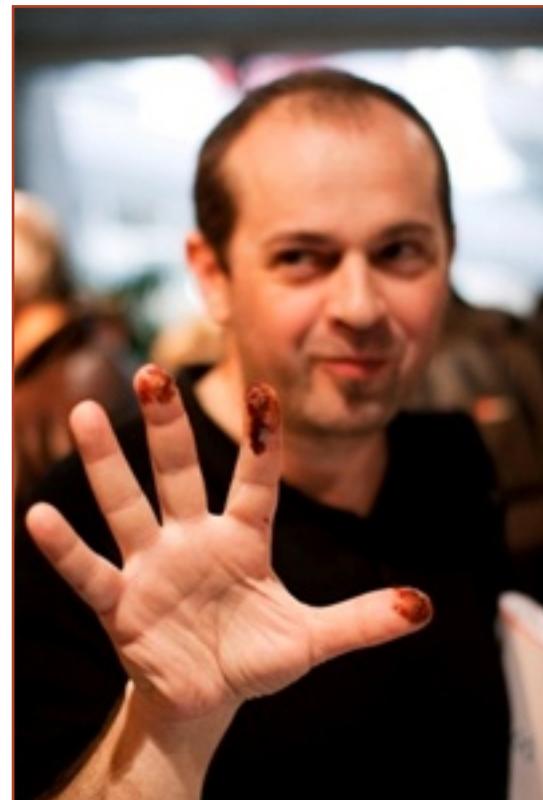
Et aussi : Petits pains Danois, La crème pâtissière, Lemon pudding, Tartelettes au citron, Courges d'hiver, Gnocchetti de châtaignes au beurre de sauge, Destination Marrakech, Rencontre avec Chef Damien, Recette express ...



Yum Yum Yummy ! Quand l'été s'enfuit ...

On se souvient souvent à regret de ces beaux jours passés dehors où les fumées et les senteurs des viandes grillées ont rempli les jardins et de ces pique-niques sur l'herbe où l'on retrouve le simple plaisir de s'y allonger tout en partageant un jeune vin et de belles salades.

Mais aussi ces moments où les enfants partent en courant dans les jardins et reviennent les mains débordant de fruits à peine cueillis et la bouche toute rougie par les cerises, les mûres ou les cassis qui n'ont même pas eu le temps d'arriver sur la table. Souvent pendant qu'ils courent jusqu'à leurs trésors fruités je les attends sur le pas de la porte le regard fixé sur les feuilles des arbres. Et en me croissant, l'un d'eux, qui avait ramassé au moins un demi mirabellier, m'a demandé ce que je faisais là et je lui ai juste répondu j'attends...



Puis il est allé déposer ses fruits et avant de repartir cueillir l'autre moitié de l'arbre, il m'a quand même demandé, mais tu attends quoi au fait ? J'attends l'automne que j'ai répondu. J'attends l'automne, parce que j'aime sa fraîcheur et l'odeur des sous-bois qui se peuplent de mousses et de champignons et aussi ses fruits et ses légumes aux couleurs ocres et dorés. J'aime l'automne le nez posé sur une vitre à regarder la pluie et les feuilles tomber. Il m'a regardé curieusement, étonné que l'on puisse aimer cette moyenne saison, et est vite reparti vers d'autres récoltes. Mais en revenant encore chargé de fruits il m'a juste dit en me tendant une feuille déjà toute jaunie, tiens je t'en ai trouvé un bout d'automne et c'est vrai qu'il sent bon... avant de courir retrouver l'été !

Alors si vous aussi vous aimez l'automne profitez donc de Yummy pour préparer poires charnues, châtaignes odorantes et pommes de terre fondantes, pour découvrir de chaleureuses recettes de gnocchetti ou de tajine ou le potimarron, la sauge, les figues et les champignons vont rendre votre automne gourmand !

Et n'hésitez pas à vous arrêter dans le corner de Pascale pour déguster, un petit plaid sur les jambes, un délicieux Lemon pudding et vous verrez que vous aussi vous prendrez sans doute goût à l'automne, à un automne délicieusement Yummy ! Et comme disait l'autre, bon appétit bien sûr monsieur madame !



Sommaire

pg 5 - *Cuisine orange*
Dossier 6 recettes



pg 12 - *Pancakes au chocolat*

pg 14 - *Petits pains Danois*
aux flocons d'avoine

pg 16 - *La crème pâtissière*



pg 18 - *La poire*
Dossier 6 recettes

pg 26 - *British Corner*
Lemon pudding

pg 28 - *Cartelettes meringuées*
au citron & noisettes



pg 30 - *Rencontre avec ...*
Chloé Saada

Sommaire



pg 32 - *La pomme de terre*
Dossier 6 recettes



pg 40 - *Courges d'hiver*
Gnocchetti de châtaignes
beurre de sauge, bacon &
parmesan



pg 46 - *Les champignons*
Dossier 6 recettes



pg 54 - *Destination Marrakech*

pg 56 - *Rencontre avec ...*
Chef Damien

pg 59 - *Recettes express*
Les papillotes

DOSSIER 6 RECETTES

Cuisine orange



Velouté de patates douces

crème de coco & épices



Un mariage doux entre la patate douce et la crème de coco, relevé par des épices (cumin, coriandre et massalé pimenté)

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 3 patates douces moyennes
- 1 petit oignon
- 75 cl de bouillon de volaille
- 200 ml de crème de coco
- 1/2 c. à café de cumin en poudre
- 1/2 c. à café de coriandre en poudre
- 1/2 c. à café de massalé pimenté
- 4 c. à soupe de crème liquide bien froide
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Peler et rincer les patates douces. Les couper en rondelles.

Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon pelé et émincé avec l'huile d'olive.

Ajouter les patates douces et le bouillon de volaille bien chaud. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire à petit bouillon une vingtaine de minutes.

Réserver 4 cuillerées à soupe de crème de coco et mixer le reste avec les patates douces, le bouillon et les épices. Ajuster l'assaisonnement et réserver au chaud.

Mélanger la crème de coco réservée et la crème liquide. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème bien aérée (type chantilly). Servir le velouté bien chaud avec la chantilly de coco.

Velouté de potiron aux châtaignes



Ingédients

Pour 6 personnes:

- 1 kg de potiron
- 10 marrons au naturel + 5 pour la déco
- 30 cl de crème
- 50 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1 l de bouillon de volaille
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- Persil
- 1/2 c. à café de piment de Cayenne
- 1 c. à café de muscade
- 1 c. à café de gingembre
- 1 c. à café de cannelle

Eplucher le potiron, le couper en cubes.

Faire suer les oignons dans le beurre. Ajouter le potiron, l'ail et le persil. Verser le bouillon de volaille à hauteur. Ajouter le bouquet garni et les épices. Saler et poivrer.

Laisser cuire 15 minutes, ajouter les marrons et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Hors du feu verser 15 cl de crème et mixer, ajuster la quantité de liquide si le velouté est trop épais.

Monter les 15 cl de crème restant en chantilly. Ajuster l'assaisonnement.

Servir le velouté très chaud avec la chantilly. Décorer de brisures de marrons et de persil haché.

Salade de courge rôtie vinaigrette tiède à la pomme

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- Un potiron ou courge musquée (500 / 600g de chair)
- 2 c. à soupe de sirop d'érable (ou de miel)
- 3 ou 4 c. à soupe de cranberries séchées (ou des raisins secs)
- 150 ml de jus de pomme
- 2 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 petites échalotes ciselées finement
- 2 c. à café de moutarde
- 1 sachet de roquette
- 150 g de cerneaux de noix
- 150 g de copeaux de parmesan
- Huile d'olive

Préchauffer le four à 220°.

Toaster les noix en les faisant revenir à sec et à feu moyen dans une poêle pendant 4 à 5 minutes. Réservoir.

Couper la courge en cubes d'environ 2 cm de côté, les mélanger au sirop d'érable et à 2 ou 3 c. à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Étaler le tout sur une plaque de cuisson sur une seule épaisseur et faire rôtir 15 à 20 minutes en remuant 1 ou 2 fois pendant la cuisson. Ajouter les cranberries et laisser cuire encore 5 minutes.

Pendant ce temps, mélanger le vinaigre, le jus de pomme et les échalotes dans une petite casserole. Porter à ébullition et laisser réduire 8 à 10 minutes.



Hors du feu, ajouter la moutarde. Fouetter en incorporant environ 125 ml d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Dresser la roquette, le mélange courge-cranberries, les noix et le parmesan dans un grand saladier.

Servir la sauce à part, chaude.

Gratin de patates douces

chèvre & éclats de noisettes



Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 500 g de patates douces •
- 150 g de chèvre frais •
- 1 grosse poignée de noisettes •
- 50 g de parmesan •
- 15 cl de crème fleurette •
- 2 c. à soupe de crème épaisse •

Quand la douceur de la patate douce rencontre le croquant de la noisette...

crème épaisse à la purée et mélanger. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 200°.

Broyer les noisettes à l'aide d'un pilon. Réserver dans un bol.

Commencer par déposer une couche de purée dans le fond des ramequins. Ajouter une couche de chèvre frais. Verser un peu de crème liquide. Disposer quelques noisettes broyées et remettre une couche de purée. Ajouter une couche de chèvre, un peu de crème liquide et couvrir de noisettes. Terminer en saupoudrant le parmesan.

Enfourner pendant 15 minutes.

Éplucher les patates douces et les couper en dés.

Faire chauffer une casserole d'eau salée. Quand l'eau frémira, ajouter les dés de patates douces. Cuire 15 minutes. Vérifier la cuisson en piquant une lame de couteau qui doit s'enfoncer facilement.

Retirer la casserole du feu, égoutter et faire une purée à l'aide du presse-purée. Incorporer la

Cake au potimarron orange & noisette



Un cake au potimarron, orange et noisette : des saveurs automnales qui réveillent les papilles !

Ingrédients

Pour un moule à cake :

- 200 g de farine de riz complet
- 100 g de purée de potimarron
- 150 g de kéfir de lait ou 125 g de yaourt
- 1 c. à café de poudre à lever
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 60 g de poudre de noisette
- 120 g de confiture d'orange
- 30 g de sucre complet Rapadura
- 80g de beurre salé
- 2 œufs
- 3 c. à soupe de Cointreau
- 1 sachet de sucre Rapadura vanillé
- Huile d'olive pour le moule

Dans un saladier, fouetter les œufs, avec le kéfir de lait ou le yaourt, la purée de potimarron, le Cointreau, le sucre complet, le sucre vanillé, la confiture d'orange et le beurre salé fondu.

Ajouter la poudre de noisette, la farine de riz complet, la poudre à lever et le bicarbonate de soude en continuant à fouetter. La pâte doit être crémeuse et aérée.

Verser dans un moule à cake huilé à l'huile d'olive et enfourner 35 minutes à 180°.
Laisser refroidir avant de démouler.

Déguster avec un verre de lait ou de thé vert.

Cheesecake à la courge butternut



Ingrédients

Pour un moule de 19 cm:

- 250 g de biscuits au gingembre
- 80 g de beurre fondu
- 400 g de fromage à la crème
- 250 g de ricotta
- 4 œufs
- 100 g de sucre de canne
- 350 g de chair de courge butternut
- Le jus d'1/2 citron vert
- Quelques épices : cannelle, noix de muscade, gingembre
- 2 pommes
- 150 ml d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 2 c. à soupe de sirop d'agave (ou de sucre)

Couper la courge en deux dans la longueur, la vider. La cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Ôter la peau et faire une purée. Préchauffer le four 150°C.

Ecraser ou mixer les biscuits. Ajouter le beurre fondu, mélanger. Répartir le mélange au fond du moule et sur les bords. Bien tasser.

Mixer le fromage à la crème avec le sucre jusqu'à ce que l'appareil soit très lisse. Ajouter la ricotta, mélanger avant d'incorporer les œufs un à un. Ajouter la purée de butternut, le jus de citron et les épices. Saler. Bien mélanger puis verser dans le moule.

Placer un volume d'eau chaude dans le bas du four. Enfourner le cheesecake à mi-hauteur pendant 1 heure ou un peu plus. Laisser refroidir, puis placer au frigo au moins 2 heures avant de déguster.

Couper les pommes en quartiers en conservant la peau. Cuire dans une casserole avec l'eau et le citron, jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Mixer le tout et filtrer. Sucrer avec le sirop d'agave et réserver au frais.

TRINIDAD ❤

le chocolat

...

Et les pancakes !



Pancakes au chocolat

Ingrédients

Pour une vingtaine de pancakes:

- 100 g de farine
- 2 c. à café de levure chimique
- 20 g de sucre en poudre
- 20 g de beurre
- 50 g de chocolat à 70% de cacao
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 œuf
- 1 c. à soupe d'huile neutre (tournesol par exemple)

- 200 g de chocolat noir à 60% de cacao
- 5 cl de crème liquide entière
- 5 cl de lait

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Fouetter le sucre avec l'œuf entier. Incorporer un tiers de la farine mélangée à la levure. Remuer et verser le lait progressivement en continuant à battre. Ajouter le deuxième tiers de farine. Bien l'incorporer. Verser la crème liquide, ajouter le troisième tiers de farine puis le mélange chocolat et beurre, en remuant sans cesse.

Lorsque le mélange est homogène, laisser reposer la pâte 1/2 heure.

Chauffer une poêle huilée à feu moyen. Verser une grosse cuillerée à soupe de pâte par pancake. Il est possible d'en faire plusieurs par poêlée mais il ne faut pas qu'ils se touchent. Laisser cuire deux à trois minutes environ. Puis retourner chaque pancake et cuire deux minutes.

Les débarrasser sur une assiette en les superposant pour qu'ils restent chauds.

Porter le lait et la crème à ébullition. Verser sur le chocolat grossièrement haché. Attendre une minute et fouetter vivement pour que le mélange soit lisse.

Verser sur la "tour" de pancakes.



Petits pains Danois

aux flocons d'avoine

Préparation

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède.

Dans le bol d'un robot pâtissier, verser le lait ribot, l'eau et la levure. Mélanger.

Ajouter le miel , le sel , les flocons d'avoine et le son de blé. Remuer et terminer en incorporant la farine de blé. Pétrir 5 minutes pour obtenir une pâte bien homogène.

La pâte reste assez collante : la saupoudrer d'une cuillerée à soupe de farine et la recouvrir d'un linge humide. Laisser reposer dans un endroit sec, à l'abri des courants d'air, pendant 1 heure 30 minutes.

Sur un plan fariné, déposer la pâte et la diviser en 12 pâtons égaux.

Avec chaque boule de pâte, former un boudin afin de réaliser la couronne. Ne pas hésiter à se fariner les mains pour que la pâte ne colle pas trop.

Déposer chaque couronne sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone. Laisser lever 1 heure.

Préchauffer le four à 200°.

Battre un oeuf en omelette et, à l'aide d'un pinceau, badigeonner délicatement les couronnes. Les saupoudrer de flocons d'avoine et les cuire 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées .

Ingrédients

Pour 12 couronnes :

2,5 dl de lait ribot ou lait fermenté •

1,5 dl d'eau •

50 g de levure fraîche de boulanger •

1 c. à soupe de miel liquide •

2 c. à café de sel fin •

50 g de son de blé •

100 g de flocons d'avoine •

325 g de farine de blé •

pour la dorure :

1 oeuf •

3 c. à soupe de flocons d'avoine •

La crème pâtissière

Par Florence Beauchard

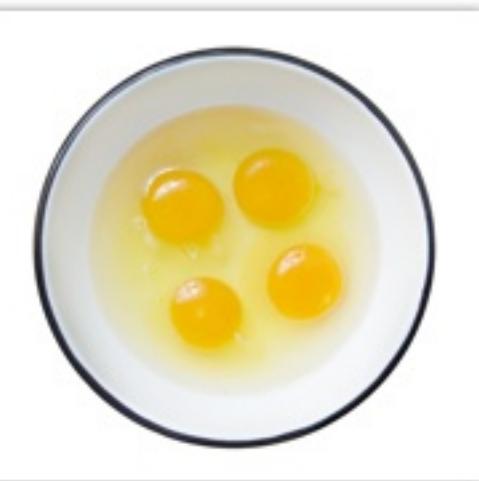
Surtout, ne vous y trompez point : elle en a sous la spatule, cette impondérable crème de ménage aux chauds accents de lait parfumé, qui, lorsqu'on la prépare, envahissent la cuisine en volutes tentatrices. Sous son appellation banale, son apparente simplicité de crème bonne à tout faire, (et, – avouons le –, parfois quelque peu lourdaude), la crème pâtissière cache un tempérament bien plus subtil qu'il n'y paraît et qui ne demande qu'à être révélé, pour peu que l'on s'en donne la peine.

Cette incontournable préparation pâtissière est une institution qui agrémente de nombreux entremets. Elle est composée d'oeufs, de farine ou de féculle de maïs (Maïzena), de sucre et de lait, assemblés en un soigneux mélange, cuit avec précaution, puis fouetté et refroidi avant d'être dégustée telle quelle, ou – le plus souvent – utilisée dans la confection de différents apprêts.

Classiquement parfumée à la vanille, elle est cependant ouverte à toute proposition de parfum, et se révélera d'une richesse infinie selon votre audace en la matière. N'hésitez pas, il y a une vie au delà de la vanille, du café ou du chocolat! Bonne fille, la crème pâtissière saura s'adapter à toutes les envies. La violette, la rose, ou encore le lilas, prêteront leurs délicates essences à la douceur de la crème. Les agrumes, tels le pamplemousse, la mandarine, le yuzu, la bergamote, la réveilleront d'une pointe acide. Osez les épices: un voile de cannelle, un soupçon de gingembre, quelques grains de cardamome mis à bouillir dans le lait résonneront de leurs arômes inattendus.

Mais cette crème requiert toute votre attention lors de son élaboration. Ne manquez pas ce rendez vous et sachez l'anticiper de votre côté, car le secret de la réussite de la crème pâtissière est entre vos mains délicates, et dans votre cœur généreux. Accordez lui un peu de votre temps et rendez vous totalement disponible pour sa préparation: cette éprise d'absolu craint par-dessus tout l'abandon...

Déminez le terrain conséquence et faites place nette : vous n'êtes plus là pour personne ! Ravalez par avance toute culpabilité, c'est pour une bonne cause ! Mentez sans vergogne et annoncez d'une voix mourante à votre boulot que vous êtes malade à crever. Laissez les enfants se gaver de jeux vidéo dans leur chambre. Nappelez pas votre mère, et, surtout, décrochez le téléphone, car ELLE va vous appeler. Oubliez la liste des courses. Occultez les rendez vous à prendre. Remettez à demain le milliard



trucs à faire accumulé depuis votre naissance. Virez le chat de la cuisine. Fermez la porte de la cuisine. Soupirez d'aise, goûtez cette solitude éphémère...

Si vous le sentez, enfilez une robe de bure et mettez du chant grégorien en boucle, mais ce n'est pas indispensable. La crème pâtissière nécessite, certes, du recueillement, mais ni son salut ni le vôtre ne dépendent de signes ostentatoires. Un tablier affichant un adage du type «Le chef a toujours raison» fera aussi bien l'affaire, avec un peu techno en sourdine, si vous y tenez. Quel que soit le fond sonore, vous finirez en valse lente, au tempo d'une cuisson précieuse.

Car c'est là le moment de tous les dangers, là où se scelle son destin, oscillant entre la divine fleur de la perfection et l'immonde bouillie du ratage total. Couvez la du regard, ne la lâchez jamais de la cuillère, protégez la d'une flamme trop

intense, restez toujours en contact avec elle... C'est à ce prix qu'elle accédera à la finesse ultime. Si vous la laissez seule, livrée à un feu ravageur, elle deviendra ce marécage grumeleux où s'embourberont à jamais toute illusion de grâce, et votre désir déçu. Cette défaite aura le goût amer du lait brûlé. Adieu alors, mille feuilles craquants et fondants, éclairs ou choux modelés ; adieu tartelettes ourlées de crème au tombé émouvant, adieu tendres génoises et puits d'amour légers...

Mais bien sûr, vous saurez déjouer ces écueils, et, lorsqu'au sortir du réfrigérateur vous lèverez son voile de film plastique, plongez une cuillère, ou un doigt. Dégustez. Laissez venir les sensations, et jouissez.

Voilà. Maintenant, vous pouvez appeler votre mère.

La recette de la crème pâtissière

De Mamina



- 4 dl de lait
- 4 jaunes d'oeuf
- 40 g de farine ou de Maïzena
- 4 g de sel
- 1 gousse de vanille
- 70 g de sucre en poudre
- 40 g de crème fleurette

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille grattée. Retirer du feu et laisser infuser quelques minutes.

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'au blanchiment. Incorporer la farine ou la Maïzena. Mélanger puis ajouter la crème fleurette.

Verser le lait vanillé sur cet appareil en enlevant la gousse de vanille. Remettre à cuire, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la crème épaisse. Couper le feu.

Remuer régulièrement jusqu'à ce que la crème soit quasiment froide. Filmer au contact et réserver au réfrigérateur.

La poire



(❤️ septembre à janvier)

“Cadeau des dieux”, selon le poète grec Homère, la culture de la poire aurait commencé en Chine plus de 4000 ans avant Jésus Christ. En Europe, ce fruit de la même famille que la pomme et l'abricot, les rosacées, a été développé et diffusé par les Romains. On recense aujourd'hui plus de 2000 variétés de poires mais seulement une dizaine se retrouvent fréquemment sur les étals des marchands.

Composée de plus de 80% d'eau, la poire est juteuse et très désaltérante. Elle est riche en potassium, calcium et magnésium et, selon les variétés, une source de vitamine C, B et A. Ses glucides, essentiellement du fructose, apportent de l'énergie et sa pelure est une excellente source d'antioxydant. Elle contient également du sorbitol qui favorise la digestion.

La poire

Boudin noir aux poires
sauce miel & épices
Par Sophie

Risotto aux poires
& roquefort
Par Tombouctou

Le tiramisu
poire & chocolat
Par Les cocottes moelleuses



Poires pochées
sauce caramel beurre salé
Par Fanny

Jus de poire
Par Fujiko

Tarte aux poires
noisettes & chocolat
Par Sihem

Boudin noir aux poires

sauce aux miel & épices

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 250 g de boudin aux oignons
- 2 poires
- 2 c. à café de miel
- 1 noix de beurre
- 3 pincées de piment d'Espelette

Peler les poires. Couper 4 grandes tranches vers le centre et détailler le reste en petits cubes. Enlever la peau du boudin.

Dans une sauteuse, faire fondre le beurre avec le miel et y faire dorer sur les deux faces les grandes tranches de poire. Dès qu'elles sont dorées, les retirer et y faire revenir les dés de poire.

Dans une autre sauteuse, faire cuire la chair du boudin sur feu moyen. Parsemer de piment d'Espelette.

Déposer dans chaque assiette une tranche de poire, surmonter de boudin et de petits cubes de poires.

Répartir le jus au miel restant.

Parsemer de fleur de sel et servir bien chaud.



“Une variante du classique boudin noir aux pommes, agrémentée d'épices et de miel.”

Risotto aux poires & roquefort



“Un risotto salé-sucré où se mélangent avec bonheur saveur de la poire, force du Roquefort et douceur de la texture.”

Ingrédients

Pour 2 personnes :

- 150 g de riz Arborio •
- 1 poire •
- 40 g de roquefort •
- 1/2 échalote •
- 1/2 l de bouillon de légumes chaud •
- 10 cl de vin blanc sec •
- 1 noisette de beurre •
- 1 c. à café de gingembre •

Laver la poire et la couper en cubes. La faire revenir dans une poêle à feu moyen avec le beurre, le gingembre et une pincée de sel. Réservoir.

Dans une casserole, faire colorer l'échalote émincée dans un peu d'huile d'olive. Ajouter le riz. Le faire revenir à feu vif, pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne nacré. Mouiller avec le vin et laisser évaporer en remuant.

Ajouter une première louche de bouillon très chaud. Poursuivre la cuisson à feu moyen, en mélangeant régulièrement et en versant le bouillon, maintenu chaud, au fur et à mesure que le riz l'absorbe.

Quand il ne reste plus qu'une louche, ajouter les cubes de poire et terminer la cuisson.

Hors du feu, incorporer le roquefort en miettes. Couvrir et laisser reposer 2 minutes. Servir bien chaud.

Le tiramisu poire & chocolat

Ingédients

Pour 8 verrines ou un grand tiramisu :

- 250 g de mascarpone
- 3 oeufs
- 4 c. à soupe de sucre
- 3 poires
- 25 cl de café fort
- 200 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de biscuits à la cuillère
- Cacao en poudre

Eplucher et épépiner les poires. Les couper en petits dés.

Séparer les blancs des jaunes d'oeuf.

Battre les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone. Mélanger.

Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement à la préparation. Ajouter les morceaux de poires.

Faire fondre le chocolat. Ajouter la crème et mélanger bien.

Imbiber les biscuits de café et les répartir dans les verrines. Déposer une fine couche de ganache au chocolat sur les biscuits, puis ajouter le mélange au mascarpone.

Entreposer au réfrigérateur environ 2 heures. Au moment de servir, saupoudrer de cacao en poudre.



“Voici une jolie recette d'automne : un tiramisu ré-interprétré en version poire et chocolat. Succès assuré pour cette association.”

Poires pochées sauce caramel beurre salé

Ingrédients

Pour 4 personnes :

4 poires .

600 g de sucre .

2 gousses de vanille .

75 g de beurre salé .

20 cl de crème liquide .

Quelques gouttes de jus de citron .



Peler les poires, en laissant la queue. Retirer le coeur et les pépins par le bas, afin que les fruits restent entiers.

Dans une casserole, faire chauffer 1,5 litres d'eau, 400 g de sucre et les gousses de vanille fendues. Cuire les poires 20 à 30 minutes dans ce sirop à feu doux.

Vérifier la cuisson en plantant une pointe de couteau dans le fruit, elle doit y pénétrer facilement.

Egoutter les poires.

Verser 1/3 du sirop dans une petite casserole et laisser réduire jusqu'à consistance sirupeuse.

Faire cuire 10 cl d'eau avec 200 g de sucre et le jus de citron. Quand le caramel prend une teinte dorée, retirer du feu et laisser tiédir 5 minutes. Ajouter le beurre salé et la crème en fouettant pour obtenir une sauce onctueuse.

Dresser les poires dans 4 coupelles. Les badigeonner, à l'aide d'un pinceau, de sirop réduit puis ajouter le caramel.

Jus de poire maison

Ingédients

- 1 kg de poires
- 120 g de sucre
- 600 ml d'eau
- Le jus d'un demi citron

Peler les poires. Les épépiner et ôter le centre.

Mettre les poires dans une casserole, avec l'eau et le jus de citron. Porter à ébullition. Laisser bouillir pendant quelques minutes, puis ajouter le sucre. Mélanger et poursuivre la cuisson pendant 30 à 35 minutes.

Mixer finement et mettre en bouteille immédiatement. Fermer hermétiquement.

Conserver au réfrigérateur et consommer sous 48h.

Pour une conservation plus longue, faire bouillir les bouteilles pendant 45 minutes.





Tarte aux poires noisettes & chocolat

Ingrédients

250 g de farine .
130 g de beurre mou .
1 jaune d'oeuf .
3 c. à soupe d'eau froide .
2 grosses poires .
2 oeufs .
80 g de sucre .
2 c. à soupe de pâte de noisettes ou .
de Praliné
100 g de noisettes grillées .
80 g de beurre fondu .
80 g de chocolat noir (ou au lait) .

Dans un récipient, mettre la farine, le beurre mou et une pincée de sel. Mélanger puis ajouter le jaune d'oeuf et l'eau. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Former une boule et laisser reposer une demi-heure.

Préchauffer le four à 200°.

Réduire les noisettes en poudre.

Battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la pâte et la poudre de noisettes. Ajouter le beurre fondu. Mélanger bien.

Etaler la pâte, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en lui donnant une forme ronde. La disposer dans un moule préalablement beurré et fariné. Piquer le fond ainsi que les bords à l'aide d'une fourchette. Répartir les morceaux de chocolat sur les cotés. Verser la préparation aux noisettes.

Peler les poires, les épépiner et les couper en deux. Les poser délicatement à la surface de la tarte, en positionnant les parties charnues vers le haut.

Enfourner et cuire une trentaine de minutes.

Lemon pudding



by Pascale Weeks

Le terme « pudding » en Grande-Bretagne n'a pas la même signification qu'en France et pour compliquer le tout, il a deux sens.

Il désigne tout d'abords les desserts. Sur la carte des pubs et des restaurants, la rubrique « Puddings » regroupe crumbles, tartes (pies), cheesecakes, etc. et la serveuse risque de vous demander « And for pudding what would you like ? ». Il désigne également un dessert cuit à la vapeur et servi tiède avec une sauce. Les plus connus sont le sticky toffee pudding (une tuerie), le Christmas pudding, le Spotted Dick, etc.

Le lemon pudding est l'un des plus légers. Sa base « sponge » ressemble à une génoise mais en plus aérien et surtout plus facile à réussir. La pâte est versée dans un bol, que l'on fait cuire à la vapeur ou bien dans une

casserole, en s'assurant que l'eau arrive à mi hauteur du bol, appelé « pudding bassin ». Cette cuisson donne une texture très moelleuse et comme les puddings sont servis tièdes, ils entraînent une sensation de réconfort.

Les puddings dans leur second sens font partie intégrante de la culture culinaire britannique, ils ponctuent très souvent un repas du dimanche, à la maison, au pub ou au restaurant. N'allez pas croire que c'est un dessert démodé, on les trouve toujours dans les livres de cuisine récents, chez Nigella Lawson par exemple et dans les magazines comme Delicious.

Pour cette version, j'ai choisi une cuisson au bain-marie, assez proche de celle à la casserole et plus pratique.

Ingédients

Pour 6 personnes:

- Un peu de beurre pour les moules
- 150 g de sucre de canne blond
- 150 g de beurre demi-sel mou
- Le zeste de 2 citrons
- 2 œufs
- 150 g de farine à levure incorporée*
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 pot de lemon curd

*Ou 150 g de farine + 1 c. à café rase de levure chimique

Préchauffer votre four à 165°.

Beurrer 6 petits moules à pudding, de 7 cm de diamètre et 6 cm de hauteur. Les mettre au frais.

Dans un bol, mélanger le beurre, le sucre et les zestes jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout. Tamiser la farine (ou la farine et la levure) au dessus du bol. Ajouter le jus de citron et mélanger juste assez pour incorporer la farine.

Verser une cuillérée à soupe rase de lemon curd au fond de chaque moule. Recouvrir avec la pâte, en remplaçant les moules aux 3/4.

Recouvrir chaque moule d'un cercle de papier cuisson puis faire tenir avec des élastiques ou de la ficelle de cuisson. Les mettre dans un plat allant au four, ajouter de l'eau très chaude, afin qu'elle arrive au tiers des moules. Enfourner et cuire 40 minutes. Une pointe de couteau insérée au centre doit ressortir sèche.

Sortir le plat du four puis retirer les puddings du bain-marie. Attendre 3 minutes puis démolir chaque pudding sur une assiette. Ajouter une cuillérée à soupe de lemon curd sur chaque gâteau et servir.

Remarque : vous pouvez préparer le lemon curd maison : mélanger dans un bol 4 œufs, le zeste de 2 citrons, 10 cl de jus de citron, 150 g de sucre et 100 g de beurre mou. Faire cuire au bain-marie, jusqu'à ce que le mélange épaisse. Verser dans un bocal et conserver au frais pendant 48 h

Qui n'a jamais succombé à la tarte au citron meringuée de notre enfance ?

Ce grand classique, intemporel, est apparemment né au XIXème siècle en Suisse. Un subtil équilibre entre le mousseux de la meringue, la fraîcheur du citron et croustillant de la pâte. Dans cette version, le citron rencontre les noisettes, pour son plus grand plaisir.

EDDA ❤ la pâtisserie



Tartelettes meringuées au citron & noisettes

Ingédients

Pâte sucrée aux noisettes :

- 110 g de beurre un peu mou
- 80 g de sucre glace
- 40 g de poudre de noisettes
- 1 oeuf
- 180 g de farine (T55)
- Une pincée de fleur de sel

Crème au citron :

- 1 oeuf entier + 3 jaunes
- 130 g de jus de citron jaune frais
- le zeste de 2 citrons jaunes non traités
- 80 g de sucre semoule
- 60 g de beurre

• 30 g de poudre de noisettes

- 15 g de féculle de maïs (Maïzena)

Meringue italienne :

- 3 blancs d'oeufs
- 170 g de sucre semoule
- 50 g d'eau

Préparation

Préparer la pâte sucrée, la veille éventuellement. Dans un saladier, mettre le beurre avec le sucre glace et la poudre de noisettes. Mélanger rapidement du bout des doigts pour obtenir un ensemble sablé. Incorporer l'oeuf puis la farine tamisée et la fleur de sel. Mélanger à nouveau rapidement, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Former une boule et la couvrir de papier film. Réserver au réfrigérateur au moins 3 heures.

Dans un bol en métal, mettre le sucre avec le zeste des citrons râpé finement. Ajouter le jus de citron et la Maïzena. Mélanger puis incorporer les oeufs.

Cuire la crème au bain marie en mélangeant avec un fouet, jusqu'à 84° (le doigt passé sur le dos d'une cuillère plongée dans la crème doit laisser une trace nette). Ôter du feu, ajouter le beurre en morceaux et mixer.

Incorporer la poudre de noisettes. Couvrir la crème de papier film et l'entreposer 15 minutes au congélateur puis au moins 2 heures au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°. Abaisser la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur environ. Garnir 4 moules à tartelettes de 10 cm de diamètre beurrés ou un grand moule de 25 cm de diamètre. Placer les moules au réfrigérateur 15 minutes. Couvrir la pâte avec du papier et des billes de cuisson. Cuire 15 minutes environ. La pâte doit doré, presque brunir. Sortir du four et laisser tiédir.

Porter le sucre et l'eau à ébullition jusqu'à 121°C (à défaut de thermomètre, procéder ainsi : dès que des grosses bulles se forment, prélever avec une cuillère un peu de sirop et le passer sous l'eau froide, la pâte doit être encore molle). Pendant ce temps, commencer à monter les blancs d'oeufs avec un fouet. Dès que le sirop est prêt, le verser petit à petit sur les blancs sans cesser de fouetter. Ils doivent devenir brillants et former une pointe sur le fouet.

Préchauffer le four à 220°C fonction grill. Garnir les fonds de tarte avec la crème au citron. À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, répartir la meringue italienne sur la crème. Passer les tartelettes 2 à 3 minutes sous le grill pour que la surface colore légèrement.

Conseil :

La pâte et la crème peuvent se préparer la veille et être réservées au réfrigérateur jusqu'à leur utilisation.

La tarte cuite et garnie se conserve plusieurs heures au réfrigérateur.

Techniques :

La cuisson de la crème au citron au bain-marie est la plus sûre et la plus douce. La crème ne doit pas bouillir, sinon elle risque de coaguler. La meringue italienne est une meringue cuite avec un sirop de sucre chaud (à 121°C). Il faut l'incorporer doucement de manière à ce que les blancs l'absorbent bien.

Rencontre avec ...

Chloé S.

Chloé Saada n'est pas tombée dans la cuisine depuis bien longtemps. Pendant des années, avant de passer en cuisine, elle s'est consacrée au graphisme et à la photo et puis la passion des cupcakes l'a prise au point de passer dorénavant sa vie en compagnie de ces petites gourmandises !

Aujourd'hui, seulement quelques années après l'ouverture de sa première boutique à cupcakes, elle est à la tête d'une des cupcakeries phare de la capitale. Elle a tourné une série d'émissions pour Cuisine TV "Prenez 3 kilos avant l'été", elle prépare son premier livre, elle envisage l'ouverture d'une deuxième boutique et a des dizaines d'autres projets...

C'est avec son naturel, son sourire et sa franchise habituelle qu'elle a choisi de répondre à nos questions.

Y! : Qu'est-ce que le mot Yummy évoque pour toi ?

CS : Ça m'évoque que c'est bon ! Miam Miam ! C'est la gourmandise quoi... Yummy ça m'évoque aussi un beau mec !

Y! : Quel est ton ingrédient le plus Yummy ?

CS : Je change tout le temps. Là, je viens de ramener d'Israël du miel de datte et c'est fou ! Ça a un goût de datte mais une texture de miel ... C'est un miel fait à partir de dattes écrasées... Un truc de malade ! Ça a bien sûr fini en cupcake...

Mon inspiration venant de ce que je mange, je ne dirais pas que j'ai le palais qui s'ennuie. Je cherche tout le temps de nouveaux goûts. Du coup je teste tout le temps, je goûte tout... j'ai pris neuf kilos depuis que j'ai ouvert la boutique (rires !), je goûte tout ! tout !!!

Y! : Quel est ton ustensile le plus Yummy, celui qui t'est le plus indispensable ?

CS : Mon robot Kitchenaid celui sans qui je ne peux rien faire !



Y! : Quel est ton souvenir le moins Yummy ?

CS : Mon souvenir le moins Yummy, c'était juste après avoir passé toute une journée de travail, la nuit de cuisine que j'ai enchainé juste après. Ce soir là, j'avais un cocktail à préparer pour 400 personnes et je partais en Israël le lendemain. Je me suis fait une nuit blanche en cuisine jusqu'à six heures du matin, jusqu'à ce qu'ils viennent tout chercher. Je suis partie à



6 heures un quart à l'aéroport et je crois que c'est vraiment mon pire souvenir ! C'était vraiment un gros rush ...

Y ! : Quel est ton souvenir le plus Yummy ?

CS : Mon souvenir le plus Yummy c'est quand ma maman prépare un plat juif tunisien à base d'épinards : la Pkaïla. C'est un plat à tomber par terre, qui a un goût qui vient de nulle part ! Par contre il ne faut pas regarder ce plat, il est horrible ! Il faut juste le manger ... Ce sont les plats de maman, les moments les plus Yummy !

La cupcakerie de Chloé S. se trouve 40 de la rue Jean-Batiste Pigalle dans le 9ème arrondissement de Paris. Vous y retrouverez toutes les préparations de Chloé, ses cupcakes, Enrico, Marylin, Madona... et tous les autres : ses savoureux gros gâteaux, ses whoopies crémeux et bien d'autres gourmandises. Vous pourrez aussi y bruncher en dégustant ses bagels et ses salades si le cœur vous en dit. Pour plus de renseignements : <http://www.cakechloes.com>

La recette de Chloé S.

- 1 yaourt nature • 36 cl de farine (3 pots) • 1 sachet de levure • 4 œufs • 18 cl de sucre (1,5 pots)
- 125 g de beurre pommade • 200 g de fruits rouges surgelés et décongelés • 150 g de chocolat blanc en copeaux

Pour mesurer les quantités, on peut utiliser le pot de yaourt qui contient environ 12cl.

Verser dans un saladier le yaourt, la farine, la levure, les œufs, le sucre et le beurre. Mélanger le tout en insistant bien. Ajouter les fruits rouges et le chocolat blanc, mélanger rapidement.

Répartir la pâte dans des moules à cupcake. Enfourner dans un four préchauffer à 165° et cuire 20 à 25 minutes. Laisser complètement refroidir sur une grille.

Couvrir les cupcakes avec du chocolat blanc, des fruits rouges et du sucre coloré. On peut également décorer ces cupcakes avec du chocolat blanc et terminer en déposant dessus un ourson blanc en guimauve.

Propos recueillis par Dorian

La pomme de terre



La pomme de terre



Pommes de terre rôties

à l'ail, citron & romarin

Par Blandine

Moelleux de pommes de terre

à la mozzarella

Par Marion

Pommes de terre

en robe des champs

& Bibeleskas

Par Elen

Purée bretonne

"Kot Patatas"

Par Le houerou

Rösti de pommes de terre

saumon fumé & crème à l'aneth

Par Stephatable

Pommes de terre

en sandwich

Par Maman est en haut

Pommes de terre rôties à l'ail, citron & romarin

Ingédients

Pour 4 personnes:

- 1 kg de pommes de terre
- 1,5 citrons
- 8 gousses d'ail non épluchées
- 2 c. à soupe d'olives vertes dénoyautées
- Quelques brins de romarin
- 3 feuilles de laurier
- 3 c. à soupe d'huile d'olive



Préchauffer le four à 200°.

Peler les pommes de terre et les couper en petits cubes.

Couper les citrons en quartiers.

Mettre tous les ingrédients dans un grand plat à four. Arroser d'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre et bien mélanger.

Enfourner et cuire pendant 45 à 55 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées.

“Faire rôtir les pommes de terre au four leur donne une saveur incroyable.”

Moelleux de pommes de terre à la mozzarella



Ingédients

Pour 4 entrées

8 à 10 pommes de terre moyennes •
10 cl de lait entier •
20 g de beurre •
3 c. à soupe de persil cisellé •
1 jaune d'œuf •
250 g de mozzarella de bufflonne •
4 c. à soupe de crème fraîche •
Gruyère râpé •

Dans des cercles à pâtisserie, beurrés ou huilés au pinceau, à l'aide d'une petite cuillère, étaler la moitié de la purée de pommes de terre pour former la base.

Répartir l'équivalent d'une demie boule de mozzarella bufflonne coupée en dès sur chacune des bases. Recouvrir avec le reste de la purée. Garnir la surface d'une généreuse cuillerée à soupe de crème fraîche et parsemer de gruyère râpé.

Enfourner pour 15 minutes. Finir la cuisson en position grill pour faire gratiner les moelleux. Ôter les cercles juste avant de servir.

Mettre les pommes de terre épluchées et coupées en cubes dans une casserole contenant de l'eau froide.

Saler et porter à ébullition. Compter 20 minutes de cuisson.

Égoutter les pommes de terre et les écraser à la fourchette sur une assiette. Verser dans un saladier et mouiller avec le lait légèrement réchauffé. Saler, poivrer, ajouter le beurre fondu et le persil cisellé. Mélanger et laisser refroidir.

Préchauffer le four à 170°.

Ajouter le jaune d'œuf à 500 grammes de purée refroidie. Mélanger.

“Une recette idéale pour redonner à la pomme de terre toute sa gourmandise... La mozzarella fond littéralement, on se régale de sa touche crémeuse associée aux herbes fraîches de la purée. Pourquoi pas recycler les restes d'une purée réaliser cette recette ? Une idée économique et gourmande à essayer au plus vite !”

Pommes de terre en robe des champs & Bibeleskas

Ingrédients

Pour 2 personnes:

- 150 g de fromage blanc très frais
- 50 g de crème fraîche épaisse
- une gousse d'ail
- Quelques tiges de ciboulette
- 4 pommes de terre



Préparer le bibeleskas : battre ensemble le fromage blanc, la crème, l'ail et la ciboulette ciselés. Saler et poivrer.

Brosser les pommes de terre et les mettre dans une grande casserole. Les couvrir d'eau froide, ajoutez un peu de sel et les faire cuire une vingtaine de minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.

Servir les pommes de terre dans un plat et le bibeleskas dans un bol à côté.

Pour une présentation plus raffinée: lorsqu'elles les pommes de terre sont cuites, couper un chapeau dans le sens de la longueur, creuser un peu la chair à l'aide d'une cuillère et déposez le bibeleskas. Servir avec une salade verte.

“ Une pomme de terre toute simple accompagnée d'une préparation au fromage blanc aux herbes pour un dîner alsacien traditionnel ”

Purée bretonne

"Kot Patatas"

Ingrédients

2 kg de pommes de terre •

170 g de farine •

1 grosse poignée de sel marin •

un litre de lait •

150 g de beurre demi-sel •



“ Voici une recette de famille. Dans ma mémoire cette recette faisait la joie des enfants...et des grands ! C'est une purée de pomme de terre qui est recuite avec de la farine. cela lui donne un goût et une consistance très originale.”

Cuire les pommes de terre à la vapeur. Quand elles sont bien moelleuses, les réduire en purée.

Mettre la purée dans une cocotte en fonte et délayer petit à petit avec le lait tout en incorporant la farine et le sel marin sans cesser de remuer.

Laisser cuire à feu très doux, tout en remuant vigoureusement et régulièrement, pendant 45 minutes.

Dans une casserole, faire chauffer le beurre jusqu'à ce qu'il devienne noisette.

Servir un petit monticule de Kot Patatas, creuser une fontaine, la remplir de beurre noisette. Déguster immédiatement.

NB : Si vos convives ne dévorent pas tout le Kot Patatas, Sonia Ezgulian qui est une "fan" vous invite à dresser le reste de cette purée dans des cercles à pâtisserie pour former des palets puis à les faire colorer doucement dans une poêle anti adhésive avec un peu de beurre. Quand ces palets sont bien colorés sur chaque face, servez les avec une salade verte.

Rösti de pommes de terre au saumon fumé & crème à l'aneth

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 2 oignons nouveaux
- Huile d'olive
- 1 œuf légèrement battu
- 35 g de farine
- 6 fines tranches de saumon fumé
- Quelques brins d'aneth
- 20 cl de crème fraîche

Dans un bol, mélanger la crème fraîche et l'aneth. Saler et poivrer.

Râper les pommes de terre et les oignons nouveaux. Les presser pour retirer l'excédent d'eau.

Dans un grand saladier, mélanger les pommes de terre, les oignons, l'œuf et la farine. Bien remuer. Saler et poivrer.

Dans une poêle, à feu moyen-fort, chauffer l'huile. Former des petites galettes avec les pommes de terre râpées et les cuire des deux côtés.

Elles doivent être dorées et croustillantes. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Disposer un rösti sur chaque assiette, garnir de saumon fumé et d'une cuillerée de crème



à l'aneth. Recouvrir avec un rösti, du saumon fumé et de la préparation à base de crème. Finir par un rösti et de la crème. Servir immédiatement.

“ Agrémentés de crème à l'aneth et saumon fumé les rostis gagnent en raffinement et sont parfaits en plat du soir avec une salade de pousses d'épinard ”

Pommes de terre en sandwich



Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 grosse pomme de terre •
- 4 petite tranche de comté •
- 8 petites tranches de jambon •
de pays
- 4 feuille de laurier •
- De la ficelle alimentaire •

Cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée entre 10 et 20 minutes en fonction de la variété de pommes de terre. Elles doivent rester fermes.

Préchauffer le four à 180°.

Les couper en deux dans la longueur. Mettre à l'intérieur de chacune d'elle, une tranche de comté entre deux tranches fines de jambon, coupées aux dimensions des pomme de terre. Ficeler les pommes de terre.

Dans une cocotte allant au four, faire dorer les pommes de terre dans de l'huile chaude pendant 5 minutes.

Disposer une feuilles de laurier sur chaque pomme de terre.

Enfourner et cuire 5 minutes.

“Une version light de la tartiflette ...”

Courges d'hiver

Les courges, du genre cucurbita, figurent parmi les plus anciens légumes cultivés en Amérique. Elles ont été introduites en Europe par les Conquistadores au XVème siècle.
Par Tiuscha.

Citrouille, potiron, etc ...

Les courges d'hiver, différentes des variétés d'été, courgettes et pâtiſſons, sont les fruits dodus et parfois gigantesques, jusqu'à 780 kilos pour une citrouille en 2009 !, qui poussent sur des tiges rampantes et mûrissent dès la fin de l'été. La plupart des variétés se conservent, stockées dans un endroit sec durant tout l'hiver. Une fois entamées, elles doivent être consommées rapidement.

Parmi les plus connues, distinguons la citrouille, très gros fruit bien rond jaune-orangé, le patidou ou sweet dumpling, petite courge beige strié de vert, la courge à moelle, sorte de grosse courgette striée de blanc, la courge poivrée qui ressemble à gros gland vert sombre tacheté d'orange et la courge spaghetti, oblongue, dont la chair forme des filaments rappelant les pâtes alimentaires.

Le potiron, gros fruit côtelé à chair orange ou rouge, voire bleue pour celui de Hongrie, le potimarron, en forme de poire, souvent rouge brique mais parfois bleu, vert ou jaune, le giraumon, appelé « bonnet turc » en raison de sa forme particulière et de sa couleur bariolée de rouge, vert, blanc-gris, le buttercup, également à la forme de turban, ou la courge hubbard, de forme allongée bleu-gris ou couleur or, ressemblant à une cabosse de cacao, la courge musquée de Provence, fruit rond aplati encore surnommé « courge muscade », la sucrine du Berry, en forme de poire, à la peau vert foncé à jaune, la courge butternut, dite doubeurre, variété beige, de forme allongée.

Parmi les petits formats figurent encore les baby boo, tout blancs, les jack be little, sorte de mini potirons ou encore les pommes d'or, toute rondes d'à peine plus de 5 cm de diamètre !

Les courges d'hiver, on en fait tout un repas !

Très riches en eau et peu caloriques, environ 40 calories aux 100 g, les courges d'hiver contiennent des sels minéraux, des fibres et des antioxydants : vitamines, bêta-carotène et lutéine.

En dehors du potimarron dont la peau fine est comestible, les courges ont une peau épaisse et difficiles à ôter. Une astuce consiste à les peler après cuisson. Il faut encore éliminer les éléments fibreux du cœur ainsi que les graines. On peut faire sécher et saler ces dernières pour des grignotages apéritifs.

Crues ou cuites à l'eau, à la vapeur ou au four, sucrées ou salées, elles se cuisinent de l'entrée au dessert : en crudités, soupe et soufflé, gratin, gnocchi





et purée, tarte salée bien relevée d'épices ou d'herbes, risotto, ragoût, confit à l'huile d'olive, en beignets ou en frites, voire sous la cendre, comme jadis les femmes des colons américains.

Sa chair dense et riche en fibres, remplace avantageusement la pomme de terre dans certaines préparations.

Sucrées, elles deviennent des curds, confitures ou compotes, des sorbets et crème glacées, des tartes et des gâteaux moelleux, des fondants et des flans onctueux, des muffins et biscuits. On en fait même du pain : le pumpkin bread d'Halloween.

La citrouille classique est surtout réservée aux animaux, quand le potiron offre une saveur typée, qui fait merveille en potage, notamment.

Le potimarron à la chair farineuse et à la saveur de châtaigne s'utilise idéalement en purée et en velouté, comme le giraumon, à la saveur fine de noisette.

La courge spaghetti s'apprécie en gratin. La courge à moelle est idéale à farcir, tout comme la butternut.

Pour des présentations individuelles, on choisira les mini courges aux saveurs douces : baby boo, jack be little et pommes d'or.

Côté desserts, les plus adaptées sont la butternut, la courge musquée, la sucrine du Berry à la chair suave, le potimarron ou le patidou.

De la mythologie amérindienne à Jack'Ô Lantern...



Ronde et flamboyante comme l'astre solaire, la citrouille est vénérée par les indiens d'Amérique comme symbole de prospérité et de fécondité, comme en Chine où elle est associée à l'idée d'abondance. De nombreux pépins assureraient une descendance nombreuse ...

Chez les colons d'Amérique, la citrouille fut un aliment de survie qui devint l'emblème d'Halloween : elle est évidée, on y taille yeux, nez et bouche et une bougie allumée est placée à l'intérieur de la citrouille, devenue Jack ô Lantern, l'esprit protecteur durant la nuit des morts.

Elément magique, la citrouille est transformée en carrosse dans cendrillon, le conte de Charles Perrault, mais devient potiron sous le crayon de Walt Disney qui a ainsi entretenu la confusion entre les deux variétés de courge...



Blondie au potimarron

Ingédients

Pour un moule 10 cm x 20 cm :

- 100 g chocolat blanc •
- 135 g potimarron •
- 1 c. à soupe de tahin ou purée de •
- sésame blanc •
- 60 g de sucre •
- 60 g de cerneaux de noix •
- 2 œufs •
- 60 g de farine •

Préparation

Préchauffer le four à 180°, chaleur tournante.

Couper le potimarron et le cuire au four pendant 30 minutes. Prélever la chair à l'aide d'une cuillère et faire une purée lisse à l'aide d'un mixeur plongeant.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie.

Fouetter les œufs avec le sucre, ajouter le tahin, remuer et incorporer la purée de potimarron. Verser le chocolat fondu, remuer avant d'ajouter la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Incorporer les cerneaux de noix grossièrement concassés.

Verser le mélange dans un moule beurré et fariné si nécessaire.

Enfourner et cuire 25 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

Cheese-cakes potimarron & origan

Ingrédients

Pour 4 cheese-cakes:

- 300 g de chair de potimarron épluché
- 2 c. à café d'origan séché
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 feuilles de gélatine
- 100 g de fromage à la crème type Philadelphia
- 100 g de crème liquide
- 100 g de biscuits salés type TUC
- 70 g de beurre mou
- 40 + 60 g noisettes



Préparation

Couper le potimarron en petits cubes et le faire revenir dans une poêle à feu doux avec l'huile d'olive et l'origan 20 minutes environ, jusqu'à l'obtention d'une compotée avec morceaux.

Torréfier les noisettes dans une poêle chaude, à sec, quelques minutes. Les laisser refroidir avant des les concasser grossièrement.

Mixer finement les biscuits. Ajouter le beurre fondu et mixer à nouveau de manière à obtenir une pâte homogène. Incorporer 40 g de noisettes concassées et mélanger.

Garnir le fond de 4 emporte-pièces 8 cm de diamètre, posés sur une feuille de papier sulfurisé, avec la pâte sablée. Bien tasser. Entreposer au réfrigérateur.

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide pendant 5 minutes. Chauffer la crème liquide. Couper le feu dès l'ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine essorées. Remuer jusqu'à ce qu'elles soient dissoutes.

Mixer ensemble la compotée de potimarron, la crème et le fromage. Saler et poivrer. Verser ce mélange sur le fond sablé.

Réfrigérer au minimum 2 heures. Démouler en passant un lame de couteau ou en chauffant quelques secondes au chalumeau ou au séchoir à cheveux. Servir en parsemant le reste des noisettes concassées.

SILVIA ❤
*la cuisine
italienne*



“ Les « gnocchi » sont une préparation très ancienne. Leurs origines remonteraient aux Romains qui les préparaient avec de la semoule. C'est seulement à partir du XVIIe siècle, après son introduction en Europe, que la pomme de terre en est devenue l'ingrédient principal.

En Italie ils existent des nombreuses variantes régionales qui s'appellent « gnocchi », comme par exemple ceux « à la romana », toujours à base de semoule depuis 2000 ans, les « canederli » à base de pain que l'on trouve au Sud-Tyrol ou les « malloreddus », des pâtes sèches typique de Sardaigne.

Les « gnocchi » de petite taille sont appelés « gnocchetti » qui signifie petits gnocchi en Italien. Généralement ils n'ont pas les typiques « rayures » qu'on trouve sur les gnocchi. Ils sont donc plus simples à réaliser et se prêtent à de nombreuses variantes comme celle aux châtaignes, idéale pour un repas automnal.

”

Gnocchetti de châtaignes

au beurre de sauge, bacon & parmesan

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 350 g de châtaignes cuites, sous vide ou en bocal de verre
- 150 g de pommes de terre à chair farineuse cuites à l'eau ou à la vapeur
- 30 g de farine T55
- 2 jaunes d'oeuf

Pour la crème de parmesan:

- 100 g de parmesan râpé
- 200 ml de crème liquide entière

Pour le beurre de sauge:

- 60 g de beurre demi-sel
- 70 g de bacon fumé
- 6 feuilles de sauge

Les gnocchetti :

Écraser les pommes de terre et les châtaignes à la fourchette et verser la purée obtenue dans un saladier. Ajouter la farine, une belle pincée de sel et les jaunes d'oeufs. Du bout des doigts, pétrir la pâte obtenue quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène. La façonner en boule.

Fariner le plan de travail, et, petit à petit, avec la pâte, réaliser des boudins d'environ 1 cm d'épaisseur.

Dans chaque boudin, couper au couteau, des morceaux d'environ 1 cm de longueur. Les rouler délicatement dans la farine qui se trouve sur le plan de travail, afin d'obtenir les gnocchetti.

Poursuivre l'opération jusqu'à épuisement de la pâte et déposer les gnocchetti sur un linge propre.

La crème de parmesan :

Verser le parmesan et la crème dans une petite casserole. Ajouter du sel et du poivre du moulin. Faire fondre à feu doux en mélangeant sans cesse jusqu'à l'obtention

d'une crème lisse et onctueuse. Ôter la casserole du feu et laisser tiédir.

Le beurre de sauge :

Mettre le beurre en morceaux dans une poêle, ajouter les feuilles de sauge et le bacon coupé en petits morceaux. Chauffer doucement pour faire fondre le beurre sans coloration. Laisser mijoter à feu très doux pendant la cuisson des gnocchetti.

Cuisson des gnocchetti :

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition. La saler et y plonger les gnocchetti petit à petit. Dès qu'ils remontent à la surface de l'eau, les retirer avec une écumoire. Les égoutter et les déposer dans la poêle avec le beurre de sauge.

Finition :

Une fois tous les gnocchetti dans le beurre de sauge, mélanger délicatement, puis ajouter la crème de parmesan et cuire à feu doux pendant 1 minute pour les enrober avec la sauce.

Assaisonner de poivre du moulin et servir aussitôt.

Les champignons



Selon la légende, à chaque pas d'une sorcière à l'ombre d'un arbre naît un champignon ... Ils apparaissent si soudainement, sans que l'on ait pu les voir pousser, et disparaissent tout aussi rapidement que, longtemps, ils furent considérés comme le fruit de forces maléfiques. Une croyance amplifiée par les vertus "magiques" attribuées à certains champignons.

Bien que plus de 50 000 espèces aient été identifiées dans le monde, on estime qu'il en existe plus d'un million. Beaucoup sont toxiques dont seulement quelques-uns mortels et très peu sont comestibles.

Les champignons

Risotto

aux deux champignons

Par Miss Diane

Poulet farci

aux girolles

Par les Cocottes Moelleuses

Champignons farcis

Par Marie

Purée aux champignons

& noisettes croustillantes

Par Delphine H

Feuilletés aux champignons

& poireaux

Par Nathalielie

Farfallles aux champignons

thym & crème de ricotta

Par Crokmou



Ingédients

Pour 4 personnes :

- 20 g de chanterelles séchées •
- 2 c. à soupe d'huile d'olive •
- 1 c. à soupe de beurre •
- 1 échalote ciselée •
- 2 gousses d'ail hachées finement •
- 200 g de riz arborio •
- 60 ml de vin blanc sec •
- Environ 1l de bouillon de volaille chaud •
- 50 g de pecorino râpé •
- 2 c. à soupe de persil frais haché •
- 1 c. à soupe de beurre •
- 50 g de champignons de Paris •

Préparation

Recouvrir les chanterelles d'eau bouillante et laisser tremper 30 minutes. Les égoutter et conserver l'eau de trempage. Les rincer sous l'eau fraîche. Filtrer l'eau de trempage pour éliminer les impuretés.

Dans une casserole, chauffer l'huile d'olive et le beurre. Y faire fondre l'échalote et l'ail jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Ajouter le riz et remuer pour bien l'enrober. Mouiller avec le vin. Laisser réduire le liquide. Ajouter une louche de bouillon. Remuer jusqu'à ce que le liquide soit presque tout absorbé. Verser une autre louche de bouillon et remuer de nouveau.

Continuer de la même façon en alternant avec l'eau de trempage des chanterelles jusqu'à ce que le riz soit "al dente" (18 minutes).

Ajouter les chanterelles et bien remuer avant d'ajouter le fromage râpé et le persil. Retirer du feu et couvrir. Laisser reposer environ 2 minutes.

Un peu avant la fin de la cuisson du riz, faire revenir les champignons de Paris dans le beurre chaud.

Servir dans des assiettes creuses préchauffées. Déposer quelques cuillères de risotto et recouvrir de champignons de Paris. Décorer avec quelques feuilles de persil.

Recette et photo de Miss Diane
<http://missdiane.canalblog.com>



Risotto aux deux champignons



Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 blancs de poulet
- 750 g de girolles
- 3 échalotes
- 4 tranches de jambon cru
- 10 cl de fond de volaille
- 10 cl de crème
- Thym

Préparation

Ouvrir en deux chaque blanc de poulet. Les disposer dans du film alimentaire et les aplatis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, de façon à obtenir de fines escalopes. Réserver au réfrigérateur.

Hacher finement 100 g de girolles nettoyées, 2 échalotes et le jambon cru. Faire revenir à feu vif ce mélange avec un peu d'huile d'olive et de thym pendant 3 minutes environ.

Saler légèrement chaque blanc. Y déposer 2 cuillerées à soupe de farce. Les rouler bien serré puis les envelopper dans du film alimentaire. Faire cuire les ballotins 5 minutes à la vapeur. Réserver.

Parer et nettoyer les girolles restantes, couper les plus grosses en morceaux.

Peler l'échalote et l'émincer.

Dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive, faire revenir les girolles et l'échalote pendant 2 minutes. Ajouter le fond de volaille, la crème et un peu de thym. Cuire 3 minutes.

Oter les girolles à l'aide d'une écumeoire. Laisser la sauce réduire jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère.

Enlever le film et faire dorer le poulet quelques minutes à la poêle avec un peu d'huile d'olive de façon à terminer sa cuisson.

Découper le poulet en tranches et servir avec les girolles et la sauce.

Recette et photo des Cocottes Moelleuses,
<http://www.lescocottesmoelleuses.com>



Poulet
farci aux girolles



Ingédients

Pour 4 personnes :

- 8 gros champignons de Paris .
- 8 tranches fines de poitrine fumée .
- 3 tranches de pain de mie .
- 50 g + 2 c. à soupe de pecorino râpé .
(ou parmesan)
- 1 gros oignon blanc .
- 1 oeuf .
- 1 petit bouquet de persil .
- 2 brins de thym .

Champignons farcis



Préparation

Préchauffer le four à 180°.

Peler et émincer l'oignon.

Couper le bout terreux des champignons. Retirer les pieds. Réserver.

Laver les chapeaux des champignons, les faire blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée ou à la vapeur. Egoutter et réserver.

Laver les pieds des champignons, les mettre dans la cuve d'un robot mixeur avec la poitrine fumée coupée en morceaux, le pain de mie, le pecorino ou parmesan, l'oignon, l'oeuf et le persil. Saler et poivrer. Mixer jusqu'à obtenir une farce homogène et assez fine.

Remplir les chapeaux des champignons de cette farce. Les disposer dans un plat huilé. Arroser d'un filet d'huile. Saupoudrer de 2 cuillerées à soupe de pecorino râpé ou parmesan) et de thym émietté.

Enfourner 20 minutes jusqu'à ce que la farce soit dorée.



Recette et photo de Marie

<http://verveine-peche.blogspot.com>

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 4 à 6 pommes de terre
- 10 champignons de Paris de taille moyenne
- Une vingtaine de petites girolles
- 8 noisettes
- Quelques brins de persil plat
- 1 gousse d'ail
- Lait
- Une pincée de noix de muscade râpée
- Beurre

Préparation

Éplucher les pommes de terre et les cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Parer les champignons de Paris en enlevant le bout terne. Les brosser et les peler. Les couper en gros morceaux et les faire revenir dans de l'huile d'olive avec l'ail, pendant 10 minutes. Les mixer.

Brosser les girolles, les passer rapidement sous un léger filet d'eau. Les sécher.

Dans une sauteuse, faire cuire les noisettes et les girolles à feu moyen/vif avec un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes. Saler et poivrer.

Ecraser les noisettes. Poursuivre la cuisson jusqu'à obtention d'un léger effet "croustillant".

Ecraser les pommes de terre et les mélanger avec les champignons mixés, une noisette de beurre et une pincée noix de muscade. Ajouter le lait petit à petit jusqu'à consistance d'une purée. Saler et poivrer.

A l'aide d'un cercle à pâtisserie ou dans des ramequins, disposer une couche de purée, du persil plat et enfin le mélange de girolles et de noisettes écrasées.



Purée aux champignons & noisettes croustillantes





Feuilletés aux champignons & poireaux

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 300 g de pâte feuilletée
- 500 g de cèpes
- 500 g de jeunes poireaux
- 20 cl de crème
- 50 g de beurre
- 1 c. à soupe de ciboulette

dizaine de minutes en remuant régulièrement. Parer et laver rapidement les champignons, les sécher sur du papier absorbant. Les tailler en lamelles de 3 à 4 mm.

Faire fondre le reste de beurre dans une autre poêle, ajouter les champignons. Assaisonner. Cuire environ 8 min à feu doux. Ajouter la moitié de la crème, mélanger et poursuivre la cuisson 3 minutes. Ajouter les poireaux fondus. Incorporer le reste de crème et une cuillerée à soupe de ciboulette ciselée. Cuire encore 3 minutes et retirer du feu.

Couper les feuilletés en 2 dans l'épaisseur. Poser la partie inférieure dans les assiettes. Napper avec les légumes. Recouvrir avec la partie supérieure du feuillettage.

Servir sans attendre.

Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 4 mm. Découper 4 cercles de 20 cm de diamètre. Les disposer sur une plaque à pâtisserie. Faire quelques stries avec la pointe d'un couteau. Enfourner et cuire 20 minutes.

Nettoyer les poireaux. Les couper en tranches d'un 1/2 cm d'épaisseur. Les faire fondre à feu doux avec la moitié du beurre. Saler. Cuire une



Farfallles aux champignons thym & crème de ricotta

Ingrédients

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.

Pendant ce temps, laver et couper les champignons en petits morceaux.

Lorsque l'eau bout, mettre les pâtes et les cuire selon les indications du paquet.

Dans une poêle, cuire les champignons avec un peu de beurre et le thym. Lorsqu'ils sont cuits, les mettre de côté.

Dans la même poêle à feu très doux, faire fondre la ricotta. Assaisonner.

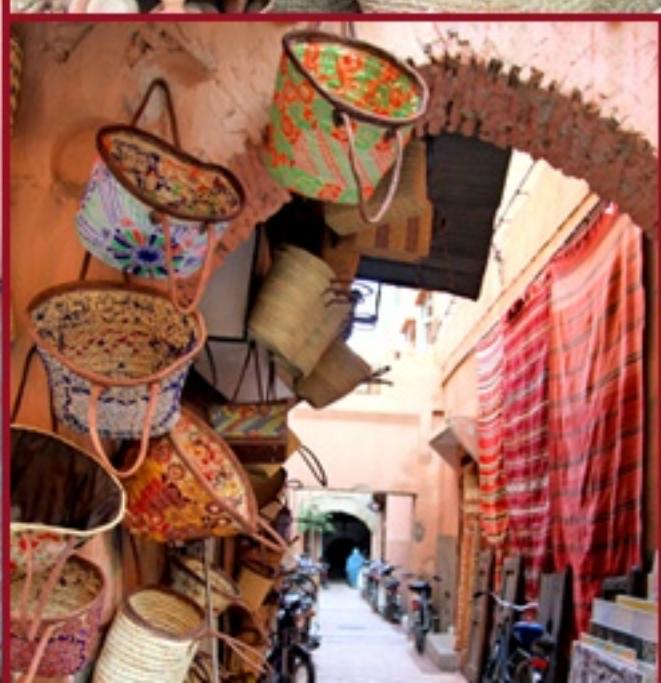
Egoutter les farfallles. Ajouter les champignons et recouvrir de crème de ricotta.

Préparation

Pour 2 personnes :
300 g de champignons de Paris •
200 g de ricotta •
200 g de pâtes •
Thym •



DOMINIQUE ❤️ les voyages



Tajine d'agneau aux figues & amandes

Préparation

Dans une cocotte en fonte, mettre l'huile, la viande d'agneau coupée en morceaux, les oignons émincés, l'ail écrasé et les épices. Saler.

Ajouter 25 cl d'eau et faire cuire à feu doux, cocotte fermée pendant 45 minutes en remuant de temps en temps.

La viande doit être fondante.

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre. Ajouter le miel, les figues et 20 cl d'eau. Cuire à feu très doux une dizaine de minutes. La sauce doit réduire et devenir sirupeuse.

Dresser la viande dans un plat de service ou dans un plat à tajine en terre.

Répartir sur le dessus les amandes et les figues égouttées.

Décorer de quelques feuilles de coriandre ou de persil.

Ingédients

Pour 6 personnes :

- 1,2 kg d'agneau coupé dans l'épaule
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 petits oignons
- 2 gousses d'ail
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre
- 1/2 c. à café de filaments de safran

- 1/2 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café de poivre
- 50 g de beurre
- 2 c. à soupe de miel
- 250 g de figues sèches
- 100 g d'amandes émondées
- 2 tiges de coriandre ou de persil plat



Rencontre avec ...

Chef Damien

Damien Duquesne, alias Chef Damien, est le créateur du Salon du Blog Culinaire. Un événement unique en France, consacré aux blogs culinaires, qui s'apprête à accueillir sa 4ème édition le week-end des 19 & 20 novembre 2011.

Cette année encore, de nombreux passionnés se retrouveront à Soissons pour 48 heures d'euphorie culinaire. On a voulu en savoir un peu plus ...

Y! : Qui es tu ?

CD : Après quelques années dans les cuisines, je suis devenu professeur de cuisine au Lycée hôtelier de Soissons en Picardie.

Depuis 1996, j'ai rejoint Jean-Baptiste, mon frère, pour devenir un des chefs du site culinaire 750 grammes. Passionné de cuisine, c'est pour moi l'occasion de partager mon savoir auprès des internautes.

Y! : Le Salon du Blog Culinaire (SBC), c'est quoi exactement ?

CD : C'est une rencontre 100 % blogueurs et bien sûr les conjoints et amis sont invités. L'occasion de se rencontrer vraiment autour d'une passion commune : la cuisine. Plus de 80 blogueurs font des démos culinaires devant d'autres blogueurs, des ateliers sont organisés pour apporter du savoir comme un stage de photographie culinaire ou une initiation au vin. C'est un week-end très dense et il est impossible de tout voir tellement cela fourmille dans tous les coins. Un week-end de partage et de grande convivialité.

Y! : Comment a germé cette idée de salon ?

CD : Au départ, c'était une blague décidée juste un mois à l'avance... J'observais la blogosphère



et je venais de créer mon blog. Du coup, il m'est venu l'idée d'organiser un week-end informel entre blogueurs. J'ai dit « chiche vous venez ? » Et 70 d'entre eux ont pointé leur nez...

Y! : Pourquoi les blogs culinaires ?

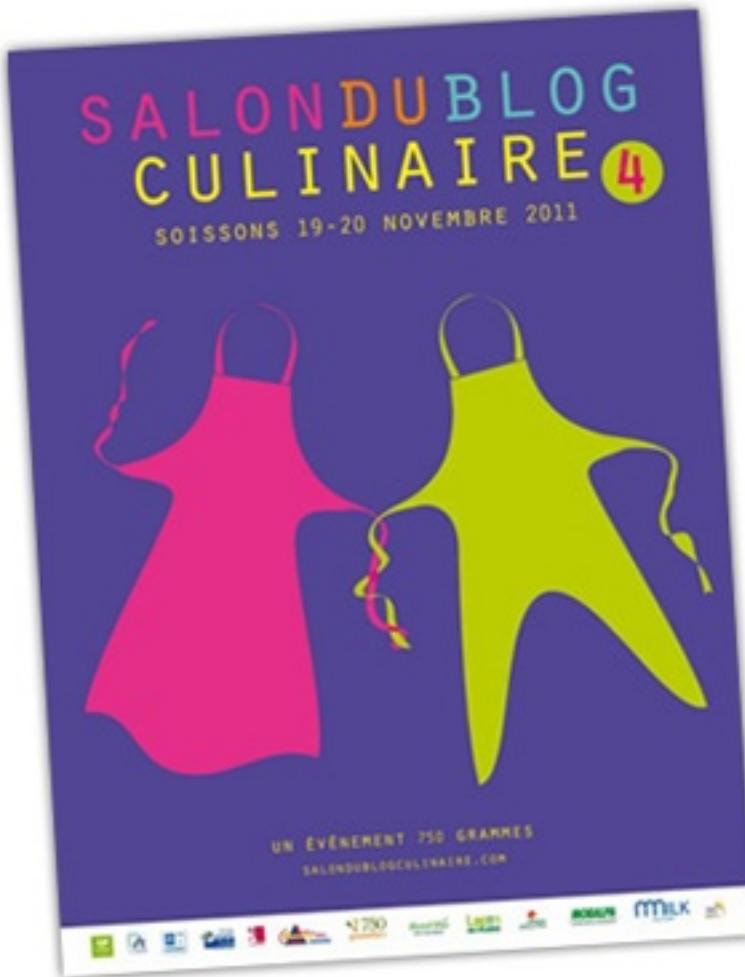
CD : Les blogs culinaires car lorsque j'ai découvert les blogs, j'ai été très surpris de la richesse du contenu et de l'éventail des recettes proposées... des recettes semi-pro, aux cuisines du monde en passant par le blog d'une maman pressée... Comme je suis curieux, j'ai eu envie de les rencontrer.

Y! : Comment s'est organisée la mise en place d'un tel projet ?

CD : Un peu à l'arrache, sans budget précis,...mais, je me suis lancé et je n'ai pas regretté tellement la rencontre a été forte.

L

T



Y! : Comment ce salon a-t-il été accueilli par les blogueuses ?

CD : Des réactions enthousiastes car je proposais une grosse rencontre ouverte à tous les blogueurs. C'est là que nous avons vu débarquer nos amis Belges...

Y! : Tu t'apprêtes à organiser le SBC4, du 19 au 20 novembre. Quel bilan fais-tu des précédentes éditions ?

CD : C'est une très belle aventure humaine et une formidable rencontre. Des liens d'amitiés très forts se sont créés qui ont débouché sur d'autres rencontres comme les blogopotes ou des pique-niques...

Y! : Comment évolue le salon depuis son lancement ?

CD : Il y a de plus en plus de monde et le salon devient plus pro chaque année. On a même

fait une première édition en Belgique en juin 2011. L'important dans les différents salons, c'est que l'on garde le côté humain.

Y! : Comment se présente cette 4ème version ? Y a t-il des nouveautés au programme ?

CD : Pleins... Un concert Cook&Jazz, le Japon invité d'honneur avec quelques belles surprises, des événements dans la ville,...bref, un salon qui bouge.

Y! : Comment vois-tu le SBC dans les prochaines années ?

CD : Continuer à Soissons, poursuivre en Belgique et pourquoi aller faire un tour au Québec... et même un jour dans le Sud de la France...

Clémence, auteure du blog *Les tentations culinaires de Clémence*, est une adepte du SBC. Elle a participé aux 3 premières éditions et s'apprête à "remettre le couvert", avec toujours autant d'enthousiasme, pour la 4eme version. On lui a posé quelques questions :

Y! : Que penses-tu de l'ambiance du SBC ?

C : L'ambiance est incroyable ! C'est comme un fourmilière où on se croise entre les démos, on papote cuisine, on prend de très nombreuses photos. C'est de la convivialité et de la générosité à l'état pur.

Y! : Que penses-tu de cette façon d'aborder la cuisine ?

C : Ce type de salon est très stimulant. Lorsque l'on fait des démos, on a envie de surprendre ou de faire découvrir des techniques, des ingrédients. Lorsque l'on est spectateur, on est l'affût de nouvelles choses et on a soif d'apprendre. Ce qui est bien c'est ce bouillonnement. Cependant c'est frustrant que ça ne dure que 2 jours. On aurait envie de vraiment discuter avec plein de gens mais on ne peut pas... C'est très enrichissant, encore plus humainement que culinairement à mon sens...

Y! : Raconte-nous quel a été pour toi le moment fort du dernier SBC ...

C : Deux moments m'ont vraiment beaucoup plu :
- Le dimanche midi, Edda (Un déjeuner de soleil) et Silvia (Savoirs & saveurs) préparaient 2 plats de pâtes pour le repas. J'ai adoré les voir cuisiner et surtout, lorsque les pâtes ont été cuites, Silvia a fait le tour des salles en criant "A table ! La pasta est prête et la pasta, ça n'attend pas !" - Le dimanche après-midi, Nina (Atelier des Gourmandises) a fait une démonstration de déco en pâte à sucre. Et j'ai été vraiment impressionnée par le travail fourni et par le résultat, avec les 2 personnages représentant Chef Damien et Chef Christophe assis sur le gâteau. Ensuite, elle nous a proposé de nous initier...



Salon du Blog Culinaire 2011 - #4

Le week-end des 19 & 20 novembre 2011, toute la ville de Soissons battra au rythme de la blogosphère culinaire.

- 2 500 acteurs de la blogosphère culinaire conviés
- 450 blogueurs inscrits au salon
- 120 démonstrations culinaires
- 48 heures d'euphorie culinaire
- 21 régions et 9 pays représentés et aussi cette année :
- 1 concert Cook'n Jazz
- 1 Sushi Show
- 1 marché gourmand Pas la fête à la saucisse®
- 1 Pavillon du numérique
- 2 restaurants partenaires

Recette Express

Les Papillotes

“ Un mode de cuisson sain qui exalte la saveur des viandes, des poissons, des légumes ... ”



Papillote de saumon, céleri & citronnelle

Proposée par Lilibox

Pour une personne : • 1 filet de saumon de 150 g sans la peau • 1 branche de céleri • 1 jeune tige de citronnelle • 1 c. à soupe de crème liquide entière • huile d'olive

Découper un grand rectangle de papier sulfurisé. Étaler, au pinceau, une mince couche d'huile d'olive. Déposer le filet de saumon. Saler et poivrer. Découper le céleri en rondelles et la citronnelle en fines tranches. Déposer le céleri autour du saumon et la citronnelle dessus. Ajouter la crème. Bien fermer la papillote. Enfourner à 200° pour environ 15 à 20 minutes.

Papillotes de poulet au romarin & citron

Proposée par : Rosenoisettes

Pour 4 personnes : • 4 blancs de poulets • 2 citrons • 1 branche de romarin

Couper le poulet en dés et l'arroser de jus de citron. Parsemer de brins de romarin. Saler et poivrer. Mélanger bien. Réserver une 1/2 heure. Placer les blancs dans des feuilles d'aluminium. Refermer les papillotes hermétiquement. Enfourner à 210° pour 10 à 15 minutes.

Papillotes de filet mignon à l'orange

Proposée par Bill

• Un filet mignon de 500 g • une orange coupée en tranches • le jus d'1/2 orange • 1 c. à soupe de sauce soja • 1 c. à soupe de miel • 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffer le four à 180°. Dans une poêle, faire chauffer l'huile, le miel et la sauce soja. Y faire revenir le filet mignon coupé en deux pour le caraméliser. Retirer du feu et débarrasser sur une assiette. Dans la même poêle, faire revenir 2 minutes les tranches d'oranges. Déposer chaque morceau de filet mignon sur une feuille de papier cuisson avec la moitié des oranges et la moitié du jus d'oranges. Refermer les papillotes hermétiquement. Enfourner et cuire 45 minutes.

Les participant(e)s au N°5 :

- Bwak
<http://jve-etre-bonne.blogspot.com>
- Elen
<http://www.commoncook.fr>
- Fanny
<http://tartinesetco.over-blog.com>
- Joliejye
<http://joliejye.blogspot.com>
- Et toi tu mange quoi
<http://tumangesquoi.canalblog.com>
- Stephatable
<http://stephatable.blogspot.com>
- Sophie
<http://danslacuisinedesophie.blogspot.com>
- Fujiko
<http://laricettadellafelicitablogspot.com>
- Tombouctou
<http://muchmorethansushi.blogspot.com>
- Sihem
<http://mieletepices.blogspot.com>
- Blandine
<http://www.foodmoods.net>
- Maman est en haut
<http://dismamanonmangequoi.blogspot.com>
- Marion
<http://marionadecouvert.com>
- Le houerou
<http://www.gwencook.com>
- Miss Diane
<http://missdiane.canalblog.com>
- Crokmou
<http://crokmou.blogspot.com>
- Marie
<http://verveine-peche.blogspot.com>
- Les Cocottes Moelleuses
<http://www.lescocottesmoelleuses.com>
- Delphine H
<http://www.soupcondebalsamique.be>
- Nathalielielie
<http://nathalielielie.canalblog.com>
- Lilibox
<http://myfoodbox.blogspot.com>
- Bill
<http://bill.et.marie.over-blog.com>
- Rosenoisettes
<http://rosenoisettes.blogspot.com>

La Yummy team :

- Trinidad <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>
 - Edda <http://www.undejeunerdesoleil.com>
 - Silvia <http://www.savoirsetsaveurs.com>
 - Tiuscha <http://saveurpassion.over-blog.com>
 - Dominique <http://devousamoi-dominique.blogspot.com>
 - Nanou <http://ondinecheznanou.blogspot.com>
 - Dorian <http://doriannn.blogspot.com>
 - Mamina <http://www.mamina.fr>
 - Florence <http://gourmandiseschroniques.blogspot.com>
 - Sandra <http://www.okcebon.com>
 - Carole <http://www.altergusto.fr>
 - Pascale Weeks <http://scally.typepad.com>
 - Julie Charles <http://www.julie-charles.com/>
 - Florence Beauchard
-
- Rédactrice en chef : Mamina <http://www.mamina.fr>
 - Conception & maquette : Carole <http://www.altergusto.fr>
- Photographies :
Marie Viennot <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>
Pg 1, 5, 12, 18, 19, 32, 33, 46 -> 53
- Julie Charles <http://www.julie-charles.com/>
Pg 17, 30, 31

Prochain numéro le 15 décembre 2011

Spécial fêtes de fin d'année

Proposez vos recettes sur www.yummymagazine.fr jusqu'au 30 novembre



- ❖ Apéro festif
- ❖ Mignardises de Noël
- ❖ Cadeaux gourmands