

N°4

MAGAZINE
Yummy!

Dossiers : cuisine
violette, le poivron,
le melon, barbecue
& plancha

Rentrée littéraire
gourmande

Profession ?
blogueuse

*Parfait glacé
à l'huile d'olive*

Et aussi : Bavarois au chocolat, Crumble aux courgettes, Ginger nuts, La mirabelle, Rigatoni à la crudaiola, Destination Andalousie, Rencontre avec Sonia Ezgulian, Recettes express – Sorbets & granités ...



Yum Yum Yummy ! Et voilà que c'est déjà le quinze août...

Le quinze août, c'est un peu comme un virage que l'on ne voudrait pas prendre parce que l'on sait que juste après s'annonce une grande grande ligne droite... Juste après se profile une rentrée déjà si présente dans les grandes surfaces. Comme si on voulait nous habituer tout doucement. Regardez les fruits et les légumes de l'été sont encore là, mais attention ça ne va pas durer, les cahiers et les classeurs, les gommes et les crayons sont déjà là aussi ! Ils vous guettent... Comme la rentrée, l'école, les courses, les inscriptions, les impôts... Toutes ces choses que l'on peut encore oublier quinze longs et beaux jours !

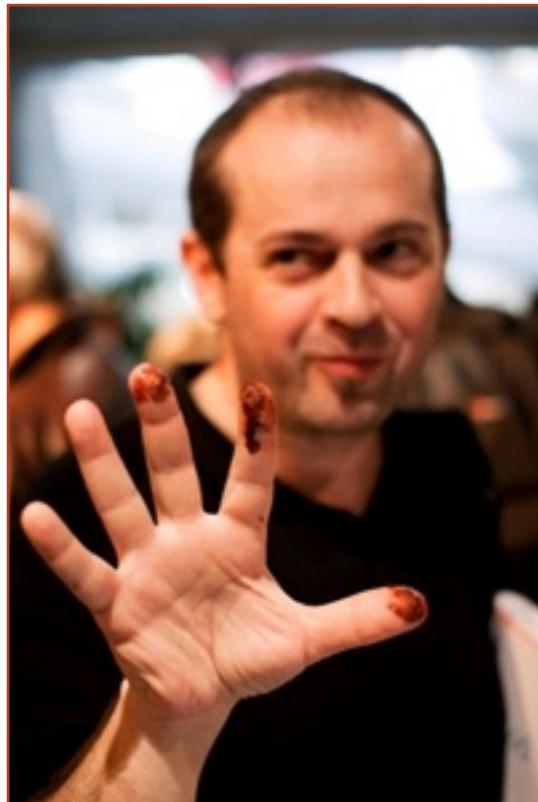
Le quinze août était une date rituelle pendant les vacances de mon enfance. Pendant les quinze premiers jours des congés payés familiaux, ma mère sortait des valises, chemises et shorts courts, serviettes et maillots qui envahissaient alors la maison de nos vacances. Mais dès le quinze, à peine les vêtements lavés et repassés, ils commençaient à retourner dans les valises, à s'y empiler les uns après les autres. Pendant ces vacances d'alors il y avait deux périodes, l'arrivée les quinze premiers jours et le départ les quinze derniers...

Le quinze août était donc un jour particulier, le jour où le retour devenait concret. Mais curieusement au lieu de nous mettre le moral pluvieux cette nouvelle nous donnait envie d'en profiter encore plus, de manger encore plus de tomates et de melons gorgés de soleil, de courir encore plus vite à la plage... D'être encore tellement plus en vacances et d'en profiter pleinement !

Et c'est ce que vous propose aussi notre Yummy Magazine de ce mois, de profiter encore de l'été ! Pour profiter encore des barbecues et planchas, pour déguster sorbets et granités, pour découvrir les plats venues des pays ensoleillés, gazpacho et rigatoni... et pour découvrir tant d'autres choses.

Et pour en profiter aussi pour accueillir Pascale qui rejoint notre joyeuse équipe et qui va donner un petit accent anglais à notre Yummy Magazine chaque mois.

Et si jamais vous voulez quand même penser un peu à la rentrée, faites-le avec gourmandise en découvrant dans ce nouveau numéro de Yummy Magazine les livres de la rentrée littéraire gourmande et seulement cela ! Et comme disait l'autre, bon appétit bien sûr, monsieur, madame !





Sommaire

pg 5 - Rentrée littéraire
Gourmande



pg 8 - Cuisine violette
Dossier 6 recettes

pg 16 - Bavarois au chocolat
& miroir coco

pg 18 - Crumble aux courgettes
Poulet & chorizo



pg 20 - Le melon
Dossier 6 recettes

pg 28 - British Corner
Ginger nuts

pg 30 - Profession ? blogueuse
Rencontre avec Anne
Lataillade



Sommaire



pg 32 - *Parfait glacé à l'huile d'olive*



pg 34 - *Le poivron*
Dossier 6 recettes



pg 46 - *Rigatoni à la crudaiola & pesto de persil*

pg 48 - *Zoom sur ... Barbecue*
Dossier 6 recettes

pg 56 - *Destination Andalousie*

pg 58 - *Rencontre avec ...*
Sonia Ezgulian



pg 60 - *Recette express*
Sorbets & granités

La rentrée littéraire gourmande



Sorties août

• 30 minutes chrono

On l'attend, comme toujours, avec impatience : le nouveau Jamie Oliver est bientôt dans les bacs ! Cette fois-ci, Jamie nous propose de découvrir une nouvelle manière de cuisiner. Pour cela, il nous guide, pas à pas, pour créer un repas entier ... en 30 minutes ! Un délai qui nous permet d'apporter, en même temps, sur la table de superbes plats principaux, des garnitures et des salades excitantes ainsi que des boissons et des desserts délicieux. Et le tout dans une recette ! Précisément "chorégraphiée" pour ne perdre aucune minute. Oh my God !!! I'm Dreaming !

Jamie Oliver - Éditions Hachette - 24 août 2011 - 24,90 euros

• Le vin sans complexe !

Intimidant, le monde du vin ? Sandrine Audegond, spécialiste reconnue de l'harmonie mets et vins, membre du réseau international des Masters of Wine et Olivier Thiénot, directeur de l'École du vin proposent, dans cet ouvrage, une approche simplifiée et complète sur le mode "coaching" à domicile : un apprentissage progressif, des exercices de dégustation à la fin de chaque leçon, des cartes, un glossaire, un carnet d'adresses...

Sandrine Audegond & Olivier Thiénot - Éditions Albin Michel - 24 août 2011 - 23,90 euros

• Kiri – Les 30 recettes cultes

Ou comment faire d'un simple carré de Kiri une véritable fête gourmande ! Ou alors préférez-vous cuisiner les Spéculoos ? Les Chamallow ? Les Petit Ourson ? Les Michoko ? Marabout propose cinq nouveaux titres de la collection "Recettes cultes". Découvrez, pour chacun de vos produits préférés, 30 recettes inédites. Éditions Marabout - 24 août 2011 - 3,90 euros

Sorties septembre

• Je cuisine mes pâtisseries aux huiles essentielles

Parce que les huiles essentielles sont pratiques, naturelles, disponibles en toutes saisons et puissantes, on a très envie de les introduire dans notre cuisine ! Laurence Garde, pâtissière et diplômée de l'Ecole des plantes médicinales de Lyon, nous propose de cuisiner 24 huiles essentielles dans 34 pâtisseries qui associent finesse et bienfaits des plantes. A découvrir : la tarte au chocolat et à l'ylang-ylang ou l'ananas rôti au néroli ... ou plus classique : la mousse de fraises à la gelée de menthe ...

Laurence Garde - Éditions Terre vivante - 1 septembre 2011 - 12 euros



Sorties septembre

• Le chocolat qui me fait craquer

Fou de chocolat, élu meilleur pâtissier du monde à 31 ans, Christophe Michalak propose dans ce livre ses 45 recettes favorites. Au chocolat noir, au lait ou blanc, tous les gourmands seront comblés entre classiques incontournables et créations originales.

Christophe Michalak aborde chaque recette avec simplicité, avec détails et conseils. Il nous raconte le choix des recettes et ses influences. "Les recettes où je cite mes amis sont très importantes pour moi car nous sommes toujours influencés. J'apporte beaucoup d'importance à citer l'origine des recettes, c'est en même temps un partage et un clin d'œil".

Christophe Michalak – Éditions Plon – 15 septembre 2011 – 27 euros

• Whoopies & Co

Whoopies, cupcakes et macarons se déclinent à l'infini pour notre plus grand plaisir. Birgit Dahl Stern et Dorian Nieto nous proposent une sélection exclusive des 60 recettes ultra gourmandes. Whoopies marshmallow, cupcakes au caramel et beurre salé, macarons au foie gras, whoopies religieuse, macarons à la confiture de lait ... Que dire sinon Whooooopiiiie !!! Whooooopiiiie !!!

Dorian Nieto & Birgit Dahl Stern – Éditions Solar – 8 septembre 2011 – 9,90 euros

• Légumes et fruits oubliés

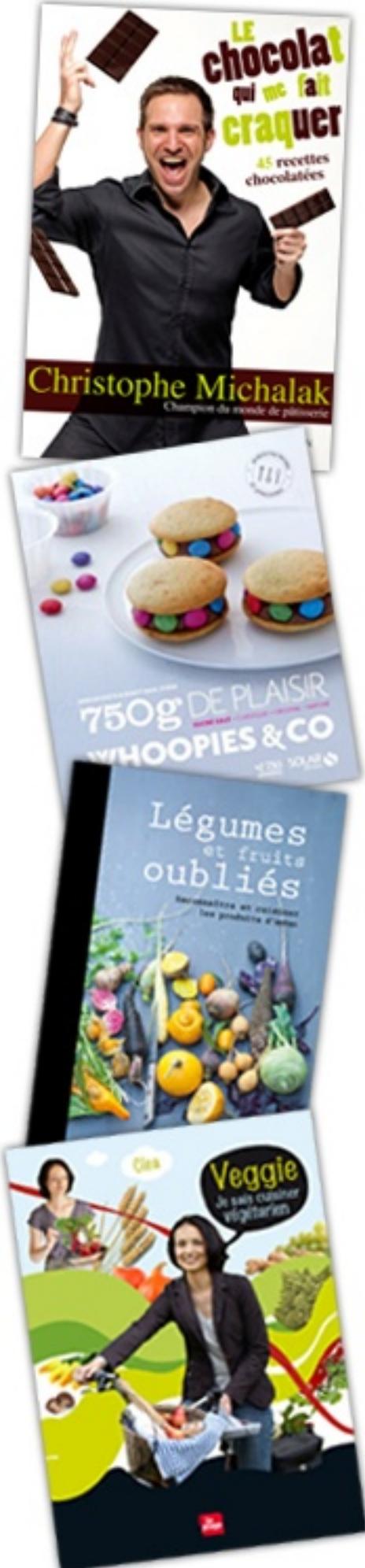
Régulièrement, on découvre, sur les étals, des fruits et légumes que l'on ne reconnaît pas et qui nous interpellent. Ce sont les fruits et légumes oubliés, d'autan, qui se ré-invitent dans nos cuisines. Apprenez à les reconnaître et à les cuisiner. Plus de 40 portraits de légumes et de fruits oubliés, tous illustrés, et plus de 80 recettes pour les cuisiner : beignets de panais au cumin, courge spaghetti à la cassonade, tranches de fuyu poêlées au sirop d'érable ...

Bérengère Abraham – Éditions Larousse – 21 septembre 2011 – 17,90 euros

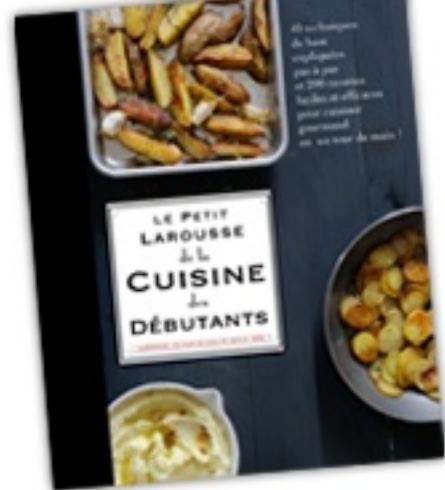
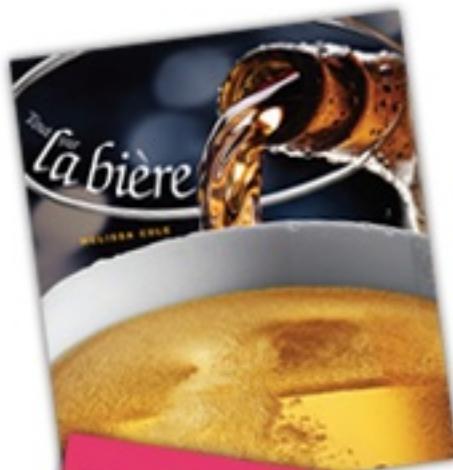
• Je sais cuisiner végétarien

Manger moins de viande ? pour la planète, pour la santé, pour dormir en paix, parce que c'est la mode... Avec plus de 500 recettes, ce livre permet de passer à la pratique, sur un mode gourmand et décomplexé. Présenté sous la forme de chapitres qui permettent de s'adapter à toutes situations : Je sais préparer un brunch branché, un barbecue, un réveillon..., je sais préparer des assiettes minceur, des veggie burger, des plats qui vident le congélo, qui plaisent à mes ados... sans oublier les desserts, Cléa nous fait découvrir une multitude d'ingrédients bio et "veggie", grâce à des recettes gourmandes, "pas à pas" et conseils diététiques.

Cléa – Éditions La Plage – 5 septembre 2011 – 29,90 euros



Sorties octobre



• Tout sur la bière

Repas sans vin, repas chagrin ? Et si pour une fois, vous décidiez d'épater vos invités avec une bonne bière ? Ce guide offre des conseils simples sur les meilleurs choix de bières, les meilleures façons de les goûter et comment dénicher la bière qui va avec chaque met. Melissa Cole, une des principales expertes britanniques de la bière, aborde le sujet sur le ton de la conversation, avec comme principe que la découverte de la bière doit toujours être amusante ...
Melissa Cole – Éditions Gallimard – 6 octobre 2011 – 19,90 euros

• Coffret "Croquettes et plats fait-maison"

Le fait maison s'invite dans la gamelle de Médor ! Réalisez des croquettes savoureuses et nutritives pour votre chien ainsi que des plats équilibrés et économiques. Viandes, poissons, légumes, riz ou pâtes composent ces recettes originales, accompagnées de conseils d'ordre nutritionnel. 3 emporte-pièces offerts.

Sean Seaman – Éditions Romain Pages – 6 octobre 2011 – 19,90 euros

• Le Petit Larousse de la Cuisine des débutants

Cette version du Petit Larousse de la Cuisine deviendra rapidement une bible pour tout cuisinier novice qui souhaite apprendre les bases et très vite épater la galerie. Chaque recette est une vraie leçon de cuisine chez soi. Plus de 200 recettes simples et savoureuses dont 40 recettes détaillées en pas à pas photographiques, 40 recettes avec des gestes techniques illustrés par 3 photos et des variantes, idées pour aller plus loin, des astuces, des tours de main, pour progressivement être autonome en cuisine.

Éditions Larousse – 12 octobre 2011 – 20,90 euros

À noter !

• Coffret L'art de recevoir Ladurée

10 thèmes, 10 moments de la journée pour lesquels Ladurée nous livre des menus et des idées, des conseils d'art de la table. Tout le raffinement de Ladurée appliqué à tous les moments importants de la journée. Un coffret précieux, de délicieux petits livrets, habillés comme les « cultissimes » boîtes Ladurée, célèbres pour leur chic et leurs couleurs raffinées.

Coffret de 10 livrets : Petits déjeuners, Brunches entre amis, Pique-niques chics, Déjeuners de famille, Goûters et tea o'clock, Buffets dînatoires, Petit dîner en amoureux, Soupers d'hiver, Dîners de gala, Carnet d'adresses.

Éditions du Chêne – 3 novembre 2011 – 29,90 euros

DOSSIER
6 RECETTES

Cuisine violette



Salade de betterave

Sésame & amande

Par Greengeekfood

Tartinade de betteraves

à la coriandre

Par Melodream

Taboulé au quinoa

à la prune

Par RoseAndCook

Figues farcies

& rôties

Par Fanny

Blanc manger aux mûres

Figues & raisin

Par Nonnapapera

Confiture de prunes

Marasquin & cannelle

Par Fujiko



Salade de betterave

Sésame & amande

Une salade toute mauve grâce à la betterave crue qui colore tout : Courgette, salade verte, tofu mariné, ail, sésame et amandes grillées...

Ingédients

Pour 2 personnes :

- 5 belles feuilles de salade verte
- 1/2 betterave crue
- 1 petit courgette
- 1 bloc de tofu mariné sésame et amandes
- 2 gousses d'ail frais
- 1 poignée d'amandes avec la peau
- 1 poignée de sésame
- 2 c. à soupe d'huile de sésame vierge

Torréfier les amandes et le sésame pendant 10 minutes dans un four chauffé à 180°. Les mixer, à l'aide d'un robot, avec un peu de sel.

Laver la courgette et la betterave. Les râper, avec la peau si elles sont bio.

Les disposer dans un saladier et râper les gousses d'ail frais dessus. Ajouter les feuilles de salade verte coupées en lamelles.

Découper le tofu en petits dés et le disposer sur la salade.

Assaisonner de 2 cuillerées d'huile de sésame vierge, et parsemer du sel de sésame et d'amandes grillés.



Tartinade de betterave à la coriandre



Cette recette peut se déguster à l'apéritif sur des toasts grillés. Il s'agit d'une pâte à tartiner à base de betteraves, agrémentée de cottage cheese, qui peut être remplacé par de la ricotta ou encore du fromage à tartiner.

Ingrédients

Pour un grand bol :

- 3 petites betteraves crues •
- 1 gousse d'ail •
- 2 c. à soupe de miel •
- Quelques feuilles de coriandre fraîche •
- 125 g de cottage cheese •
- 3 c. à soupe de vinaigre de balsamique •
- Huile d'olive •
- Paprika •

Peler les betteraves. Les couper en dés.

Verser un filet d'huile d'olive dans une poêle. Lorsqu'elle est chaude, faire revenir les betteraves avec le miel, le sel et le poivre pendant au moins 20 minutes de façon à ce qu'elles soient confites. Ajouter le vinaigre balsamique en fin de la cuisson.

Mixer cette préparation avec le cottage cheese, l'ail et la coriandre.

Saupoudrer de paprika.

Taboulé au quinoa à la prune

Un taboulé revisité avec du quinoa et des prunes, croquantes et acidulées qui remplaceront habilement la traditionnelle tomate !

Ingrédients

- 200 g de quinoa
- 2 petits citrons
- 2 c. à soupe de menthe ciselée
- 2 c. à soupe de persil plat ciselé
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 petit blanc de poireau
- 2 prunes fermes

Rincer la graine de quinoa et la cuire dans 1,5 volumes d'eau non salée pendant 10 minutes. Après ce temps, saler et couvrir 2 minutes.

Transférer dans une passoire et passer la graine sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Bien égoutter.

Mettre le quinoa dans un saladier. Ajouter le jus des citron, l'huile d'olive et saler. Incorporer la menthe et le persil.

Couper environ 3 cm du blanc de poireau en petits dés.

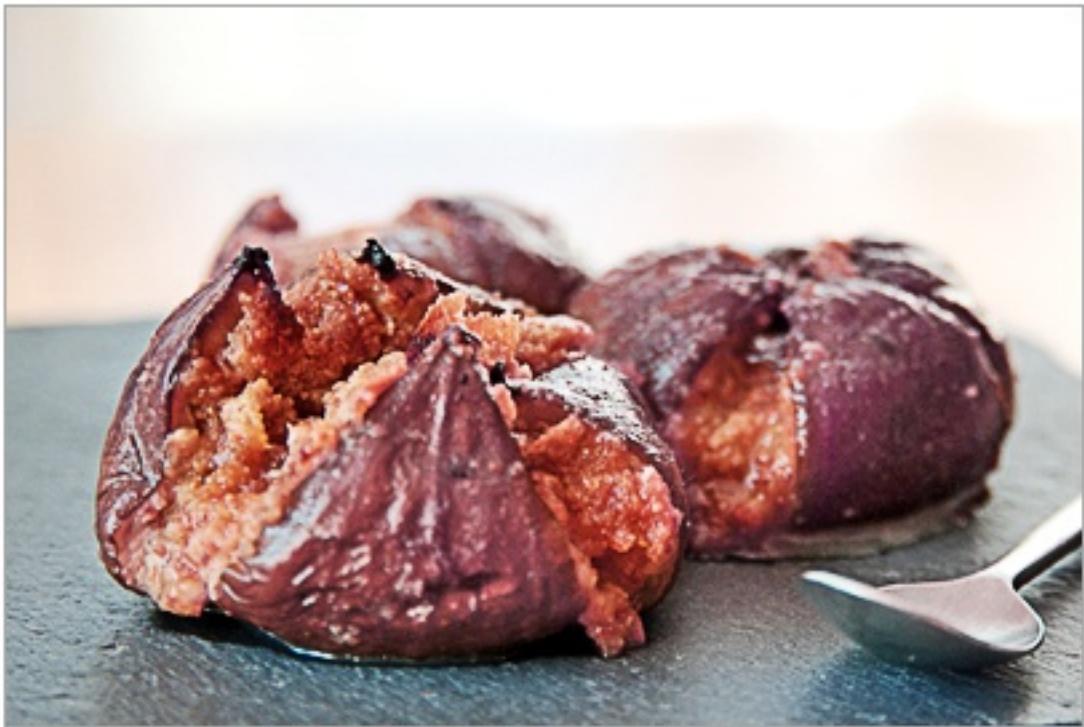
Dénoyer les prunes et les couper en petits dés.

Ajouter le poireau et les prunes à la graine de quinoa. Mélanger.

Déguster bien froid.



Figues farcies & rôties



Une recette aux saveurs simples et naturelles. Avis aux gourmands...

Ingrédients

Pour 5 à 6 personnes :

- 175 g de beurre doux
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 c. à soupe de farine
- 130 g d'amandes grillées et moulues
- 130 g d'amaretti écrasés
- 1 c. à café de zestes d'oranges râpés
- 10 à 12 figues*
- Vin rouge léger
- Jus d'orange

* Compter 2 figues par personnes

Préchauffer le four à 200°.

Fouetter le beurre avec le sucre. Incorporer les jaunes d'oeufs, la farine, les amandes, les amaretti et le zeste.

Inciser les figues en croix jusqu'au tiers de leur hauteur. Farcir chacune d'elle avec environ une cuillère à café de la préparation.

Déposer dans un plat à four. Saupoudrer de sucre et arroser d'un peu de vin rouge. Verser du jus d'orange pour couvrir le fond du plat.

Cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Servir tiède avec une chantilly très peu sucrée.

Blanc manger aux mûres figues & raisin

Une recette gourmande et légère à déguster sans modération !

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 400 ml de lait frais
- 120 g de lait concentré sucré
- 8 g de gélatine alimentaire (4 feuilles)
- Une gousse de vanille
- 4 figues noires
- 150 g de mûres
- 1 petite grappe de raisin rouge
- Sucre glace

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes.

Laver délicatement les mûres, le raisin et les figues, les sécher soigneusement.

Répartir les 3/4 des mûres dans 4 verres.

Verser, dans une casserole, la moitié du lait frais, le lait concentré et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Faire chauffer à feu doux. Incorporer la gélatine essorée, mélanger et laisser refroidir.

Filtrer la crème, ajouter le lait restant et verser dans les verres. Réserver au réfrigérateur 4 heures minimum.

Avant de servir, décorer avec les raisins, les mûres restantes et les figues coupées en morceaux.

Saupoudrer de sucre glace.



Confiture de prunes marasquin & cannelle

Pour garder l'été dans un pot...

Ingrédients

2 kgs de prunes •

1 kg de sucre •

Le jus d'1/2 citron •

* 1/2 verre de marasquin •

1 c. à café de cannelle •

*Liqueur de cerises



Laver les prunes. Les couper en 2 et les dénoyauter.

Dans une grande casserole, mettre les fruits et le jus de citron. Cuire à petite ébullition pendant 1/2 heure, en écumant les impuretés si nécessaire.

Ajouter le sucre et le marasquin. Faire bouillir pendant encore 45 minutes. Ôter la casserole du feu et mixer.

Ajouter la cannelle et remettre à cuire environ 10 minutes.

Retirer du feu. Remplir les pots, bien les refermer et laisser refroidir en les retournant.

TRINIDAD ❤
le chocolat

...

Et le bavarois !



Bavarois au chocolat

& miroir coco

Ingédients

Pour 6 personnes :

- 200 g de biscuits sablés à la noix de coco
- 80 g de beurre fondu
- 2 citrons verts

- 180 g de chocolat à 70%
- 25 cl de lait demi écrémé
- 3 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre glace
- 3 feuilles de gélatine (6 g) réhydratées
- 15 cl de crème fraîche liquide entière, très froide

- 20 cl de lait de coco
- 2 feuilles de gélatine (4 g) réhydratées
- 40 g de sucre semoule

Préparation

Faire fondre le beurre.

Laver, sécher et prélever le zeste des citrons verts. Réduire les biscuits à la noix de coco en poudre, les mélanger au beurre fondu et aux zestes.

Verser cette préparation dans un cercle à entremets de 24 cm de diamètre, posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou dans 6 cercles individuels de 8 cm de diamètre) A défaut, utiliser un moule à charnière.

Tasser la pâte avec le dos d'une cuillère ou le fond d'un verre. Réserver une heure au réfrigérateur.

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou

au micro-ondes par petites impulsions successives.

Porter le lait à ébullition et le verser en filet sur les jaunes d'œufs en fouettant sans cesse, filtrer.

Remettre dans la casserole avec le sucre glace et cuire à feu moyen. Fouetter sans cesse, ne pas faire bouillir et enlever du feu dès que la préparation nappe la cuillère.

Ajouter la gélatine essorée, puis le chocolat fondu. Bien mélanger et laisser tiédir.

Monter la crème en chantilly.

Incorporer délicatement, en 3 fois, la crème au chocolat à la chantilly.

Couler cette mousse dans le cercle, sur la croûte de biscuits. Entreposer au réfrigérateur 3 heures.

Chauffer le lait de coco avec le sucre en poudre. Ajouter la gélatine essorée, remuer et laisser tiédir. Verser le lait gélifié sur le bavarois et remettre au frais 2 heures environ.

Démouler et servir éventuellement avec des groseilles.

Astuce : pour démouler facilement le bavarois, mettre un film Rhodoïd ou une bande de papier sulfurisé à l'intérieur du cercle métallique.

Vous pouvez aussi chauffer le pourtour du cercle quelques secondes avec un chalumeau si vous en avez un.



Crumble aux courgettes Poulet & chorizo

Préparation

Mixer très rapidement les flocons d'avoine. Les mélanger avec la farine, le parmesan râpé, le beurre coupé en petits morceaux et le pesto de tomates.

Travailler la pâte du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'un sable grossier. Réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°.

Laver les courgettes et les couper en petits dés.

Couper les filets de poulet en petits morceaux ainsi que le chorizo.

Faire chauffer une poêle avec une cuillerée d'huile d'olive. Faire revenir, à feu moyen, les morceaux de poulet pendant 5 minutes environ.

Ajouter les dés de courgettes et le chorizo. Poursuivre la cuisson en remuant sans cesse 7 à 8 minutes.

Couper les tomates séchées en 3 et les ajouter. Cuire encore quelques minutes.

Hors du feu, ajouter le basilic ciselé. Saler.

Répartir la préparation au fond de moules individuels en les remplissant aux 2/3. Recouvrir de pâte à crumble.

Enfourner 25 minutes. La pâte à crumble doit être bien dorée.

Servir avec une salade de mesclun, par exemple.

Ingrédients

Pour 6 personnes :
2 belles courgettes •
10 tomates séchées •
3 filets de poulet sans peau •
150 g de chorizo •
20 feuilles de basilic •
1 c. à soupe d'huile d'olive •

70 g de beurre salé froid •
80 g de farine de blé •
80 g de parmesan râpé •
70 g de flocons d'avoine •
2 c. à café de pesto de tomates •
séchées



Le melon



(❤️ juin à septembre)

Appartenant à la grande famille des cucurbitacées, l'origine du melon est controversée et il serait né, pour certains, en Afrique subsaharienne et, pour d'autres, en Inde. Mais c'est en Asie que l'on trouve les premières traces de sa culture, il y a plus de 5 000 ans. Petit, amer et peu sucré, il ne cessera de voyager et d'évoluer jusqu'au XVème siècle et ne garde de ses origines que son épaisse écorce protectrice.

Le melon tel que nous le connaissons fut mis au point par des moines italiens. Ils le cultivaient à Cantalupo, la résidence d'été des papes, d'où il gagna ensuite le Sud est de la France et donna naissance au fameux melon de Cavaillon.

Gorgé d'eau, le melon est rafraîchissant et peu calorique. Riche en potassium, il est une excellente source de vitamine C et provitamine A.

Salade de melon

& concombre

Par Marie

Soupe de melon

Glaçons de basilic & gressins

Par Stephatable

Bouchées de melon

Tomates, mozza & basilic

Par TitAnick

Carpaccio de melon

Sirop de Banyuls & coppa

Par Cécile

Salade de melon

Fruits & poivre de Sichuan

Par Chris

Clafoutis au melon

Miel & noisette

Par Trinidad



Salade de melon & concombre

Ingédients

Pour 2 personnes :

- 1 melon
- 1 petit concombre
- 2 branches de basilic
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à café de porto
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

Couper le concombre en deux dans la longueur et l'émincer en fines lamelles avec un économie. Les mettre dans une passoire, les saupoudrer d'une demie cuillère à café de sel, et laisser dégorger 15 à 20 minutes.

Couper le melon en deux, l'épépiner, puis détailler la chair en petites billes à l'aide d'une cuillère parisienne.

Laver, sécher, effeuiller et ciseler le basilic. Mettre les lamelles de concombre et les billes de melon dans un saladier, ajouter le basilic cisclé.

Arroser la salade de vinaigre balsamique, porto et huile d'olive. Saler, poivrer et mélanger.

Réserver la salade au frais jusqu'au moment de servir.



"Eté" rime souvent avec léger et produits frais , on privilégie les crudités, légumes et fruits ... Un bon melon juteux, sucré et un concombre du jardin font de cette salade une assiette très savoureuse et rafraîchissante.

Soupe de melon

Glaçons de basilic & gressins

Ingrédients

- 1 melon •
- 1 jus de citron •
- 30 g de sucre •
- 1/2 l d'eau minérale •
- 50 g de sucre •
- Le zeste d'1/2 citron •
- 20 feuilles de basilic •
- 60 g de beurre •
- 2 c. à soupe d'huile d'olive •
- 60 g de sucre glace •
- 75 g d'amandes en poudre •
- 35 g de farine •
- 2 œufs •
- Feuilles de basilic •



Idéale pour terminer en fraîcheur un repas estival, une recette qui allie saveur & simplicité.

*Pour des gressins plus originaux, répartir la préparation dans des moules en forme de cuillères. Cuire 10 à 15 minutes à 180° et démouler après refroidissement.

Laver les melons. Retirer les graines et les éplucher. Dans le bol du mixer, mettre le melon, le jus de citron et le sucre. Mixer jusqu'à l'obtention, pour d'une texture lisse et veloutée. Conserver au réfrigérateur.

Laver soigneusement les feuilles de basilic frais. Les ciseler très finement et les mélanger à l'eau. Ajouter le zeste de citron et le sucre. Laisser reposer au froid pendant 1 à 2 heures. Couler dans des moules à glaçons, congeler plusieurs heures

Blanchir le beurre avec le sucre glace et l'huile d'olive. Ajouter délicatement la farine et la poudre d'amande. Terminer par les œufs et le basilic finement haché.

Etaler assez finement sur un papier sulfurisé et cuire à 180°C pendant 20 minutes environ. Laisser juste tiédir avant de découper aussitôt en petits bâtonnets. Conserver au sec.*

Servir la soupe bien froide avec quelques glaçons par dessus, accompagnée de gressins.

Bouchées de melon

Tomate, mozza & basilic



Une association classique toujours aussi délicieuse et fraîche ! présentée sous forme de petites brochettes.

Ingrédients

- 1 melon
- Une dizaine de tomates cerise
- 5 tranches de jambon cru
- 125 g de mozzarella
- 20 feuilles de basilic
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de vinaigre balsamique

Couper le melon en deux, ôter les graines et prélever des boules à l'aide une cuillère parisienne.

Couper la mozzarella en petites tranches.

Diviser les tranches de jambon en deux dans la longueur.

Étaler le jambon, déposer une feuille de basilic à l'extrémité de chaque tranche, replier le jambon, déposer une tranche de mozzarella, replier à nouveau le jambon, déposer une boule de melon, replier. Déposer une feuille de basilic, replier encore le jambon.

Terminer en ajoutant une tomate cerise. Embrocher le tout sur des piques.

Préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Déposer les bouchées dans cette dernière, assaisonner.

Laisser mariner au frais 30 minutes avant de

Carpaccio de melon

Sirop de Banyuls & coppa



Dans une petite casserole, mélanger le vin et le sucre. Ajouter le bâton de cannelle, la gousse de vanille ouverte et grattée.

Porter à ébullition à feu doux et laisser épaissir une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

Éteindre le feu et transvaser le sirop obtenu dans un bol afin qu'il refroidisse plus vite. Réserver au réfrigérateur en attendant de dresser les assiettes.

Laver et ouvrir le melon en deux. Oter les graines, le couper en quartiers et le peler. Émincer les quartiers en fines tranches, à l'aide d'une mandoline éventuellement.

Dresser les assiettes en disposant des lamelles de melon et la coppa au centre. Arroser d'un filet de sirop de Banyuls et parsemer de feuilles de basilic ciselées.

Ingrédients

- 1 melon •
- 1 verre de Banyuls rouge •
- 30 g de sucre en poudre •
- 1 gousse de vanille •
- 1 bâton de cannelle •
- Quelques feuilles de basilic •
- 8 tranches de coppa •

Salade de melon

Fruits & poivre de Sichuan

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 2,5 cl de sirop de grenade
- 40 cl de jus de pomme
- 1 melon (calibre moyen)
- 150 g de cassis
- 150 g de fraises
- 1 c. à soupe de poivre de Sichuan
- Quelques baies roses et feuilles de menthe pour la décoration

Dans un récipient, mélanger le jus de pomme et le sirop de grenade.

Couper le melon en deux et ôter les graines. A l'aide d'une cuillère parisienne, prélever des billes et les mettre dans le jus de pomme.

Laver et sécher les cassis et les fraises.

Égrainer les cassis et les ajouter à la préparation. Faire de même avec les fraises, coupées en morceaux.

Mélanger les fruits, terminer en ajoutant le poivre de Sichuan.

Placer au frais pendant au minimum une heure avant de servir. L'idéal étant de la mettre au freezer pour obtenir une préparation glacée.

Servir décorée de quelques feuilles de menthe et de baies roses.



Une recette estivale, fraîche, légère et désaltérante.

Clafoutis au melon

Miel & noisette



Un clafoutis crémeux, sans farine, et étonnamment parfumé avec le miel, le melon, la noisette et le rhum.

Ingrédients

- 300 g de crème fraîche épaisse •
- 40 g de noisettes en poudre •
- 2 oeufs •
- 70 g de miel •
- 1 bouchon de rhum ambré •
- sucré glace •
- 1 petit melon de Cavaillon •

Préchauffer le four à 160°.

Couper le melon en deux et ôter les graines. Le peler et le couper en petits dés.

Battre vivement le miel et les oeufs. Incorporer la poudre de noisette, la crème et le rhum. Bien mélanger.

Répartir la préparation dans un moule beurré. Enfoncer les dés de melon dans la pâte.

Enfourner et cuire 30 minutes.

Dès la sortie du four, le saupoudrer de sucre glace.



 British
Corner



by Pascale Weeks

Ginger nuts

Biscuits au gingembre

Je suis prête à parier que si vous ouvrez les placards de cuisine chez nos amis britanniques, vous allez trouver un paquet entamé de « Ginger nuts ». Il s'agit de biscuits au gingembre et aux épices.

Ils sont assez corsés, le palais des britanniques est habitué, et leur texture est croquante. Ils font partie de leur patrimoine culinaire, tout comme les fameux « digestive biscuits » que l'on trouve depuis peu en France.

C'est un biscuit que l'on grignote habituellement avec une tasse de thé et les britanniques disent même qu'il est le champion des biscuits à tremper car il devient fondant comme il faut, sans se casser.

La bonne nouvelle, c'est que vous pouvez les faire à la maison, la recette est très simple. Ces biscuits ont ce côté rustique que j'aime particulièrement dans la cuisine britannique.

Ingrédients

Pour une quarantaine de biscuits :

- 100 g de beurre demi sel
- 2 c. à soupe de lait
- 1 c. à soupe bombée de Golden Syrup *
- 75 g de sucre de canne blond
- 100 g de sucre muscovado **
- 350 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à café de gingembre moulu
- 1 c. à café de mélange « 4 épices »
- 1 œuf légèrement battu

Mettre le beurre, le lait, le Golden Syrup et les sucres dans une casserole. Faire chauffer sur feu doux, en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que le beurre

soit fondu et les sucre dissous.

Pendant ce temps, mélanger la farine, la levure et les épices dans un grand bol. Verser le contenu de la casserole sur les éléments secs, ajouter l'œuf et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.

Préchauffer le four à 160°.

Prélever des morceaux de pâte de la taille d'une noix et former des boulettes en les roulant entre les paumes.

Les déposer au fur et à mesure sur une plaque de cuisson anti-adhésive ou sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Aplatir chaque boulette en utilisant un verre, pour obtenir un cercle d'1 cm d'épaisseur.

Enfourner les biscuits environ 14 minutes. Ils doivent être dorés avec un cœur encore moelleux. Retirer de la plaque à l'aide d'une spatule puis faire refroidir sur une grille.

Ces biscuits se conservent pendant 2 jours dans une boîte hermétique.

* Le Golden Syrup est un produit entièrement naturel fabriqué à partir de l'évaporation du jus extrait de la canne à sucre. Sa couleur est ambrée et sa texture est beaucoup plus épaisse que le miel. Il se trouve dans les épiceries fines ou dans certaines grandes surfaces au rayon « cuisine du monde ». Pour cette recette, vous pouvez néanmoins le remplacer par du miel.

** Le sucre muscovado est un sucre de canne non raffiné. Sa couleur est très brune. Il se trouve dans les boutiques bio, dans certaines épiceries fines et sur de nombreux sites en ligne.

Profession ? Blogueuse

Rencontre avec ... Anne Lataillade

En 2007, Anne Lataillade, auteur du blog Papilles & Pupilles, a fait le pari d'essayer de vivre grâce à son blog. Nous avons voulu en savoir un peu plus sur sa profession et son quotidien.

Y! : Peux-tu nous présenter rapidement ton parcours ?

AL : Je suis diplômée d'une école de commerce (Bac + 5). J'ai travaillé une dizaine d'années dans la compta export et la finance avant de prendre un congé parental à la naissance de mes enfants. Quand j'ai voulu reprendre mon activité professionnelle, nous avons détecté chez eux des allergies alimentaires. A l'époque, il était très compliqué de gérer la cantine scolaire (moins d'allergies alimentaires que maintenant) et impossible de trouver une nounou pour la période 12h/13h30. Je me suis donc retrouvée coincée à la maison, à écumer les forums culinaires pour savoir comment nourrir mes 2 enfants. Je devais cuisiner sans gluten pour l'un et sans œufs pour l'autre. De fil en aiguille j'ai ouvert d'abord un site sur des pages personnelles chez mon hébergeur pour stocker mes recettes, puis un blog quand j'ai découvert le système, beaucoup plus facile à gérer au niveau de l'informatique.

Y! : Quand et pourquoi as-tu choisi cette reconversion ?

AL : C'est plutôt cette reconversion qui m'a choisie ! Je n'imaginais pas une seconde, en 2005, en publiant mes recettes sur Papilles & Pupilles, que cela déboucherait sur "quelque chose". Mon but était juste de partager, papoter, d'avoir une fenêtre ouverte sur le



monde. Quand sont venues les premières propositions, j'ai trouvé ça sidérant.

Y! : En quoi consiste ton activité de blogueuse professionnelle ?

AL : Déjà nourrir mon blog. C'est la priorité, c'est ce qui m'amuse.

Gérer la partie informatique, contenu éditorial, photo, ergonomie, design... Est une charge de travail considérable. Je n'ai pas de formation dans ces domaines et je suis constamment à apprendre. Faire la moindre chose prend un temps fou. Je prends souvent l'exemple du rajout d'une 3ème colonne sur mon blog, aux débuts de celui-ci. Cela m'avait pris 3 semaines ! Toute la partie technique du blog est une

véritable plaie ... Gérer les questions d'hébergement, de mise à jour, d'ergonomie, de plugin est un travail sans fin, mon rocher de Sisyphe.

Il faut aussi répondre aux nombreux mails que je reçois quotidiennement, (plusieurs centaines) que ce soit des compléments d'information, des demandes diverses et variées des internautes et/ou des blogueuses, lire quelques uns des nombreux communiqués de presse que je reçois quotidiennement, répondre aux questionnaires, aux interviews, aux invitations, aux demandes de liens (argh!), aux propositions diverses, sérieuses ou pas ... répondre aux commentaires ...

Ensuite, bien sur, travailler pour autrui : cela peut être des recettes, des articles plus de "fonds", des dossiers tendance, de l'accompagnement pour de la communication digitale, de la rédaction de newsletter, une intervention sur ce que sont les réseaux sociaux, du community management (gestion de l'image d'une marque sur les supports digitaux), la participation à des voyages de presse ... C'est très variable. Je peux travailler pour une enseigne de la grande distribution, pour des marques d'agroalimentaires, pour un magazine, un site web, un syndicat professionnel... Ce sont les marques qui me contactent en direct ou via ma régie publicitaire. Ensuite je choisis d'accepter ou pas selon mon affinité envers la marque ou le produit. Je n'ai pas du tout le temps de prospecter et en plus je ne sais pas me vendre.

Et puis, dernière chose, pas très marrante et également très chronophage, la gestion administrative : facturation, déclarations, relances sur factures non payées, notes de frais ...

Y! : Quels sont les aspects positifs de ton métier ?

AL : Les rencontres. J'ai la chance de rencontrer beaucoup de gens passionnés et passionnants à tous niveaux (blogueurs, professionnels...) et la diversité des tâches. Je ne m'ennuie jamais.

Y! : Et les aspects négatifs ?

AL : Cela ne s'arrête jamais. Je n'ai pas vraiment d'horaires, de vacances, de dimanches ... Les 35 heures, je les fais plutôt en 3 jours.

Y! : Le fait d'avoir plusieurs "casquettes" n'est pas trop difficile à gérer ?

AL : Heureusement que je n'ai pas de partie commerciale à gérer, je ne sais pas où je trouverai le temps. Il faut déjà gérer tellement de choses en même temps. On est multitâches. Faire une recette, un devis, une relance, une mise à jour du blog, une photo, une déclaration Urssaf ... Heureusement, je communique beaucoup avec d'autres blogueuses et nous nous entraînons. Cela peut être sur les démarches administratives à accomplir, la mise en place d'un plugin pour le blog ...

Y! : Et pour la partie technique de ton blog, comment t'organises tu ?

AL : Depuis que je suis passée chez wordpress, j'ai pris quelqu'un pour m'aider. Je ne pouvais plus tout gérer et, à un moment, il faut prendre conscience de ses limites. Je suis toujours à lui demander de faire ceci, cela, j'ai plein d'idées mais il faut que la technique suive. Je crois que toute blogueuse a toujours envie d'un plugin qui permette de faire ceci ou cela, d'une nouvelle fonctionnalité ...

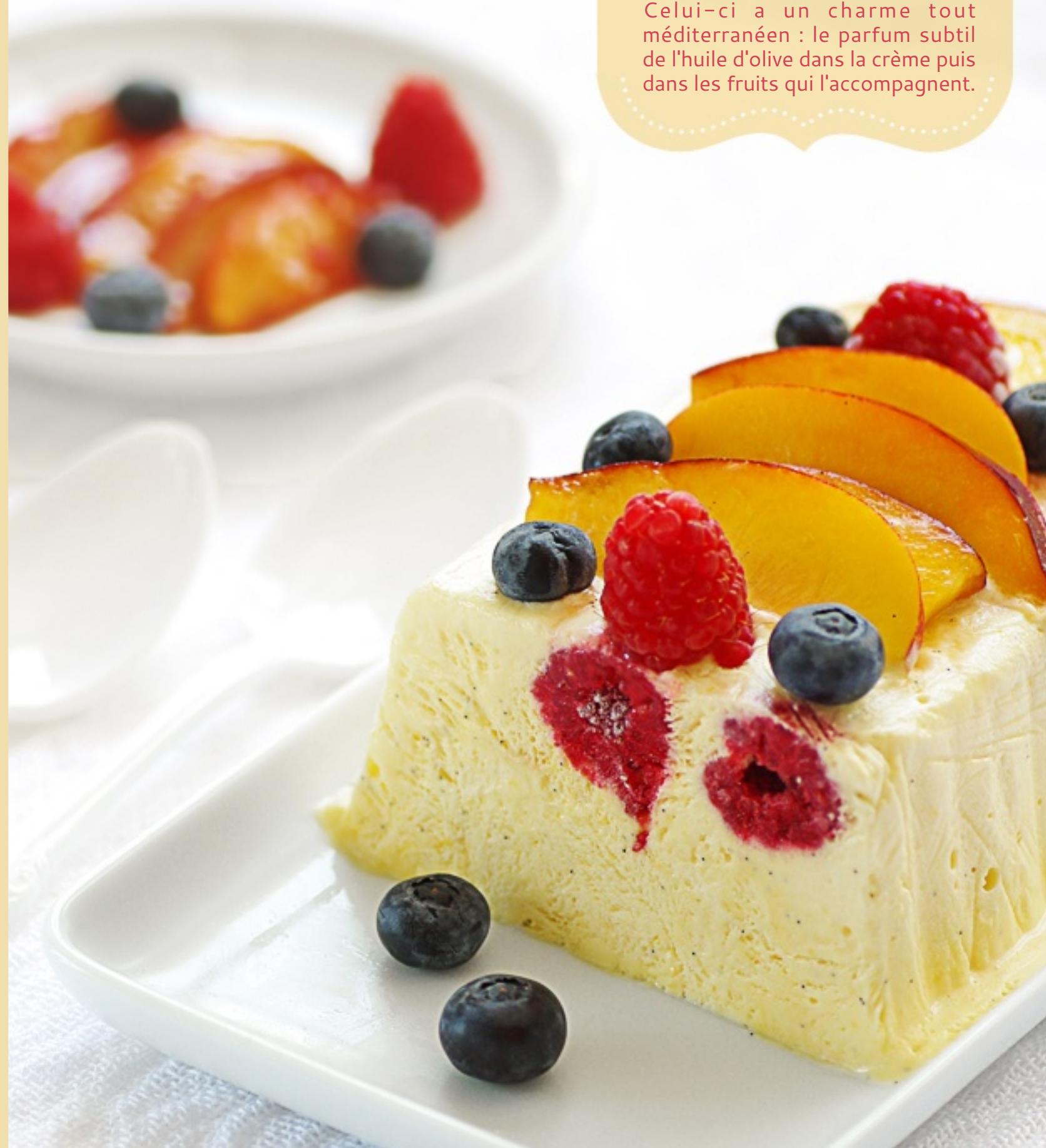
Y! : Es-tu satisfaite de ce changement de carrière ?

AL : Oui, parce qu'il m'a permis pendant toutes ces années d'être disponible pour le reste de la famille, de ne pas avoir de problèmes quand il y a une grève à l'école, de pouvoir assister aux sorties scolaires... Choses qu'il m'aurait été impossible de faire si j'avais gardé mon ancien métier. Je gagne certainement beaucoup moins bien ma vie en travaillant beaucoup beaucoup plus mais c'est le prix d'une certaine maîtrise de mon emploi du temps. Je ne regrette pas une seconde, j'adore ce que je fais.

EDDA ❤ la pâtisserie

Le parfait, grand classique de la pâtisserie, est tout simplement parfait ! Léger et onctueux, Il est composé d'une crème à base de jaunes d'oeufs, cuite avec un sirop de sucre. On y incorpore ensuite de la crème fouettée. Il est très simple à réaliser et ne nécessite pas de sorbetière.

Celui-ci a un charme tout méditerranéen : le parfum subtil de l'huile d'olive dans la crème puis dans les fruits qui l'accompagnent.



Parfait glacé à l'huile d'olive & Fruits poêlés

Ingédients

Pour la pâte à bombe :

- 100 g de sucre semoule
- 50 g d'eau
- 5 jaunes d'oeufs (150 g)

Pour la crème :

- 380 g de crème fleurette bien froide
- 80 g d'huile d'olive légère et fruitée
- 50 g de framboises entières
- 1/2 gousse de vanille
- le zeste d'un citron jaune non traité

Pour la garniture :

- 1 pêche (ou brugnon)
- 100 g de framboises entières
- 50 g de myrtilles
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de sucre de canne blond
- 1/2 gousse de vanille

Préparation

Dans une casserole à fond épais verser l'eau et le sucre, porter à ébullition jusqu'à 112°.

Commencer à fouetter les jaunes d'oeuf. Dès que le sirop est prêt, le verser en filet sur les jaunes tout en continuant de fouetter jusqu'à ce que le mélange tièdisse et devienne mousseux. Ajouter le zeste de citron, les grains de la ? gousse de vanille et l'huile d'olive petit à petit en plusieurs fois. Bien mélanger.

Monter la crème fleurette d'abord à petite vitesse puis à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse, presque ferme. L'incorporer délicatement au mélange précédent par mouvements circulaires du bas vers le haut.

Verser la moitié de la crème dans un moule à cake recouvert de papier film (ou dans un moule en silicone). Parsemer de framboises puis recouvrir avec le reste de la mousse. Couvrir et réserver 3 heures minimum au réfrigérateur.

Juste avant de servir, faire revenir l'huile d'olive dans une poêle avec l'autre moitié de la gousse de vanille et le sucre de canne. Ajouter la pêche coupée en tranches, les framboises et les myrtilles. Laisser colorer quelques minutes puis éteindre. Servir le parfait bien froid avec les fruits cuits et quelques fruits frais.

À savoir:

Le moule à cake utilisé fait 30 cm de long mais on peut très bien utiliser deux moules plus classiques de 20 cm de long (le parfait sera moins haut) ou des moules individuels, des ramequins, d'autres formes ...

La pâte à bombe est le terme technique qui désigne une crème cuite au sirop de sucre, entre 112° et 120°. Il vaut mieux ne pas trop cuire le sirop (entre 112° et 115°) dans la mesure où la température du sucre continuera à monter après avoir éteint le feu.

Si on n'a pas de thermomètre, ce n'est pas un problème ! Il suffit de plonger une goutte de sirop qui vient de bouillir dans de l'eau froide, puis la toucher : la boulette doit être molle, cela s'appelle le petit boulé.

Le poivron



(❤️ juin à septembre)

Petit frère du piment, au caractère très doux, le poivron serait originaire d'Amérique du sud. Il est arrivé en Europe dans les cales de Christophe Colomb sous la forme de petits piments et deviendra, au fil de sélections humaines, le gros fruit charnu que l'on connaît.

Il existe aujourd'hui de nombreuses variétés de ce piment doux, aux couleurs, saveurs et formes variées. Le plus courant sur nos étals étant le poivron rouge, qui est vert si cueilli avant maturité et se décline en orange ou jaune selon son degré de mûrissement.

Peu calorique, riche en eau, il devient un champion en apport de vitamine C lorsqu'il est rouge. Il est le légume frais qui en renferme le plus ! On apprécie également sa richesse en vitamine A, en minéraux, en particulier du potassium, en oligo-éléments et en fibres.

Poivrons farcis

au riz

Par Françoise

Salade de pâtes

Poivrons & feta

Par Stephatable

Spaghettis aux poivrons

Par Nadji

Le poivron

Poivrons grillés

en salade chaude

Par Chamsaya

Cake aux poivrons

& chorizo

Par Le plaisir des mets

Fondant au chocolat

& poivrons rouges

Par Palais des lys

Poivrons farcis au riz

Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 4 poivrons rouges
- 2 oignons (blancs de préférence)
- 4 c. à soupe de riz
- 1 cube bouillon de légumes
- 1 c. à soupe de purée de tomates séchées
- 2 c. à soupe de pignons de pin
- 1 gousse d'ail
- 5 brins de basilic
- 5 brins de persil plat
- Huile d'olive



Éplucher les oignons et les hacher. Les faire fondre dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sans coloration. Ajouter le riz et la purée de tomates. Saler et poivrer. Mélanger et cuire quelques instants, juste le temps de "nacerer" le riz.

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les chapeaux des poivrons, ôter les graines et les filaments intérieurs.

Disposer les poivrons à la verticale dans un plat allant au four, de la bonne taille de façon à ce qu'ils soient bien serrés.

Remplir les poivrons à l'aide d'une cuillère à soupe, du mélange riz/oignons aux 2/3 de la hauteur des poivrons en tassant bien.

Dans une casserole, chauffer 1/2 litre d'eau et y faire fondre le bouillon de légumes. Verser délicatement le bouillon dans les poivrons jusqu'au bord et le restant du bouillon au fond du plat. Replacer les chapeaux des poivrons. Enfourner.

Sortir le plat au bout d'1/4 d'heure. Ôter les chapeaux et à l'aide d'une cuillère, prélever le bouillon du fond du plat pour en remplir à nouveau les poivrons jusqu'en haut. Replacer les chapeaux et ré-enfourner pour encore 1/4 d'heure.

Mixer la gousse d'ail, les feuilles de basilic et de persil avec 6 cuillères à soupe d'huile d'olive.

Au moment de servir, arroser le centre du poivron avec un filet de cette sauce.

Salade de pâtes

Poivrons & feta



Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 2 oignons nouveaux blancs
- 500 g de pâtes
- 2 courgettes
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 250 g de feta
- 2 poignées d'olives noires
- Quelques feuilles de basilic
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à café de vinaigre balsamique

Chauffer une grande quantité d'eau salée dans une casserole. Plonger les pâtes dans l'eau bouillante. Laisser cuire 10 minutes. Égoutter, Laisser refroidir et réserver.

Eplucher et émincer l'oignon. Epépiner les poivrons et les détailler en petits morceaux. Eplucher les courgettes, les couper en petits cubes. Réserver.

Chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olives dans une sauteuse. Faire revenir l'oignon et les poivrons 5 minutes sur feu doux. Ajouter les courgettes. Faire revenir encore 3 minutes. Réserver.

Couper la feta en dés.

Dans un saladier, mélanger sel, poivre et vinaigre. Verser le reste d'huile en filet et émulsionner.

Ajouter les pâtes, le mélange de légumes, les dés de feta, et deux poignées d'olives noires. Mélanger. Parsemer de basilic ciselé et servir.

Spaghettis aux poivrons



Ingédients

Pour 4 personnes:

- 350 g de spaghetti
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 5 poivrons rouges
- 150 gr de feta
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette

Un plat simple et riche en saveurs, aux senteurs de la Méditerranée, pour un goût corsé, un peu sucré, très agréable en bouche.

Faire griller les poivrons dans le four chauffé à 220°, jusqu'à ce que leur peau noircisse. Dès sortie du four, les mettre dans un sac en plastique et laisser refroidir. Oter la peau et les graines. Les couper en morceaux.

Eplucher et ciseler l'oignon. Le faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer. Ajouter les gousses d'ail épluchées et écrasées. Faire revenir quelques minutes puis incorporer les poivrons. Laisser confire. Ajouter le piment d'Espelette.

Cuire les pâtes Al-dente. Les égoutter. Ne pas jeter l'eau de cuisson.

Mettre la moitié de la feta dans le robot. Mixer, ajouter les poivrons et l'oignon. Mixer encore jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et épaisse.

Remettre dans la poêle avec une louche ou deux d'eau de cuisson des pâtes. Cuire quelques minutes.

Mélanger les pâtes avec la sauce. Servir avec de la feta émiettée et quelques brins de ciboulette.

Poivrons grillés en salade chaude

Ingédients

- 4 poivrons rouges
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 4 tomates
- 1/2 c. à café de sel
- 1 c. à café cumin
- 1 c. à café paprika
- 1/2 c. à café poivre
- 1 piment oiseau (facultatif)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive



Un accompagnement idéal pour les pâtes, le riz, ou un plat principal. Cette recette est un voyage culinaire au Maroc, pour les yeux et les papilles.

À la flamme, griller les poivrons. Lorsque la peau est noire, les mettre 1/2 heure dans un sac plastique. Les éplucher, les épépiner et les couper en petits dés, réserver.

Monder les tomates et les couper en morceaux en ôtant les graines.
Éplucher les gousses d'ail, les écraser.

Dans une poêle, faire revenir les poivrons avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter les tomates, l'ail, et les épices. Mélanger, et laisser cuire tranquillement 10 minutes.

Cake aux poivrons & chorizo

Ingrédients

- 200 g de poivrons marinés
- 2 oeufs
- 5 cl d'huile d'olive
- 100 g de poudre d'amandes*
- 180 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 50 g de fromage de brebis râpé
- 50 g de chorizo
- Quelques feuilles de basilic



Préchauffer le four à 210°.

Ôter la peau du chorizo et le couper en petits dés.

Égoutter les poivrons et les réduire en purée.

Dans un saladier, mélanger la purée de poivrons avec les oeufs et l'huile d'olive. Ajouter la poudre d'amandes, la farine et la levure, mélanger. Incorporer le fromage râpé, le chorizo et les feuilles de basilic ciselées. Mélanger, saler et poivrer légèrement.

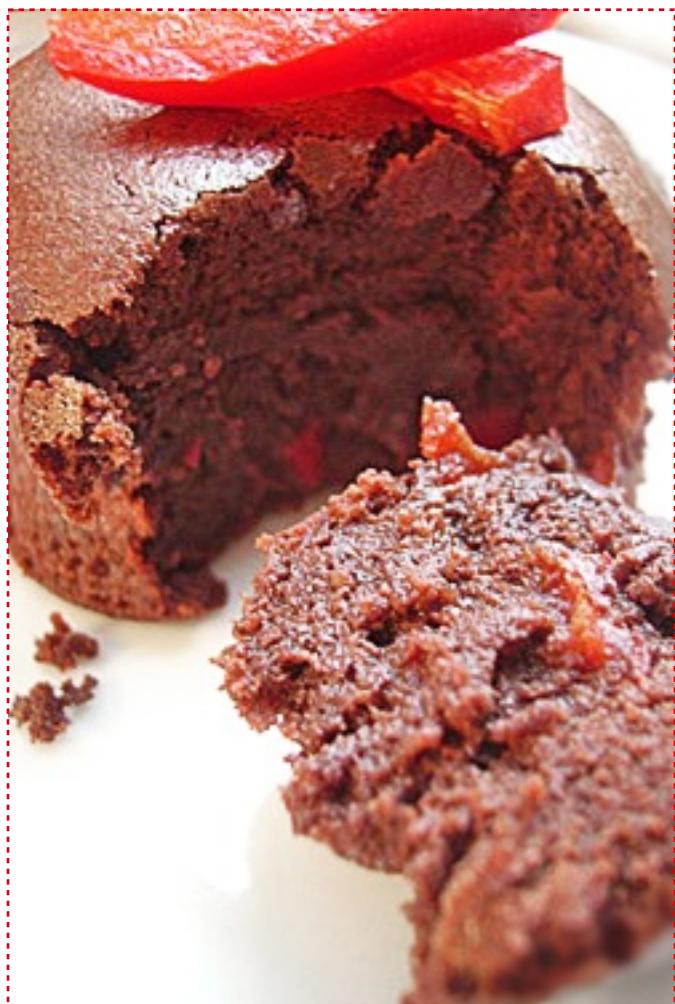
Verser la préparation dans un moule à cake beurré si nécessaire, ou chemisé de papier sulfurisé.

Enfourner 10 minutes à 210° puis baisser la température du four à 185° et poursuivre la cuisson 30 minutes ou jusqu'à ce le cake soit cuit. Un cure dent piqué en son coeur doit en ressortir sec.

Retirer du four et laisser refroidir complètement avant de déguster.

* La poudre d'amandes ne parfumera pas le cake mais lui apportera une texture bien moelleuse. A défaut, remplacer celle ci par de la féculle de maïs ou de la farine de riz.

Fondant au chocolat & poivrons rouges



Ingrédients

Pour 4 petits fondants ou 2 moyens :

- 100 g de chocolat noir de couverture à 65 ou 75% de cacao
- 2 oeufs
- 10 cl de crème fraîche
- 80 g de sucre
- 2 c. à soupe de farine fluide
- 1 pincée de sel
- 50 g de poivron rouge
- 2 à 3 c. à soupe de miel toutes fleurs

Préchauffer le four à 180°.

Couper le poivron en tout petits dés. Les faire confire à la poêle avec le miel et un petit peu d'eau, à feu doux. Lorsque le miel est complètement absorbé, couper le feu et réserver.

Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème fraîche. Une fois fondu, réserver en dehors du feu. Laisser refroidir. Ajouter les jaunes d'oeufs puis le sucre et la farine. Bien mélanger afin d'obtenir un appareil homogène.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.

Incorporer délicatement les blancs en neige en soulevant la pâte. Ajouter les dés de poivrons caramélisés.

Répartir le mélange dans 4 ramequins préalablement huilés. Enfourner 18 minutes.

Laisser refroidir et réserver au frigo au moins une heure.

Belle mirabelle

Aussi belle à voir, c'est la signification étymologique de son nom !, que délicieuse à manger, la mirabelle est le petit fruit jaune orangé, sucré et aromatique du mirabellier, qui a trouvé en Lorraine une terre de prédilection. Par Tiuscha.

La perle dorée de la Lorraine

La mirabelle est entourée de légendes. On raconte que le Roi René II l'aurait rapportée de Sicile et implantée en Provence puis en Lorraine au XVème siècle. Mais on attribue aussi cette paternité gourmande à Saint-Nicolas.

Aujourd'hui, premier producteur mondial de mirabelle, la Lorraine compte plus de 400 000 arbres, cultivés par 350 producteurs qui mettent un point d'honneur à valoriser leur terroir de façon saine et durable : culture raisonnée, saisonnalité, maintien des variétés anciennes, rendements limités... Donnant naissance à une marque, la mirabelle de Lorraine, certifiée par une IGP (Indication géographique protégée) et un Label rouge, garantie d'origine et de qualité.

On compte deux variétés : la mirabelle de Nancy, jaune unie qui vient à pleine maturité dès la mi-août, et la mirabelle de Metz, plus petite, jaune tachetée de rouge qui mûrit un peu plus tard. A noter que la saison de la mirabelle s'étale sur seulement 6 semaines, de mi-août à fin septembre, alors profitons-en !



Du soleil dans l'assiette

Jadis surnommée « prune abricotée » en raison de sa teinte ocrée, la mirabelle est riche en caroténoïdes protecteurs de la peau, comme la carotte et l'abricot, en vitamines et en fibres, pour seulement 65 calories aux 100 grammes.

Elle doit être choisie mûrie à point, dorée, piquée de ses « taches de rousseur » et couverte de pruine, cette protection naturelle qui forme comme un voile fin et opaque. On dit souvent que le noyau se détache tout seul d'une mirabelle coupée en deux lorsqu'elle est bien mûre.

La mirabelle est un fruit fragile et elle perd de ses qualités gustatives au froid. Il est donc préférable de la garder à température ambiante et la consommer rapidement, ou encore la mettre en conserve.

Justement parce que son noyau se détache aisément, elle est l'une des prunes les plus adaptées à la dessiccation autant qu'au confisage.

Congelée ou préparée au sirop, elle offrira du soleil au cœur de l'hiver.

Elle entre enfin dans la composition d'une eau de vie fameuse, joyau des distilleries lorraine.

En cuisine, la mirabelle se prépare en tarte, compotes, confitures, sorbets, gratins... Elle s'associe avec d'autres prunes, le melon, l'amande, les épices tel que la vanille, cannelle, gingembre, poivre...

Elle forme un joli duo avec le pain d'épices et la bergamote, autres fleurons lorrains. En mets salé, elle accompagne idéalement les viandes blanches et se marie avec certaines salaisons, jambon cru ou magret de canard séché, ainsi qu'avec des fromages, ceux de chèvre frais à mi-sec ou même le munster, dans un autre duo régional audacieux.



Le saviez vous ?



La mirabelle est célébrée en fin d'été dans plusieurs villes de Lorraine, notamment à Metz qui la met à l'honneur à travers son terroir et sa gastronomie.

Lors de la fête de la mirabelle, on élit également une Reine de beauté, comme en hommage à cette divine petite prune qui porte si joliment son nom.



Poêlée de mirabelles romarin & chocolat blanc

Ingrédients

Pour 4 pots de crème :

- 2 feuilles de gélatine (4 g) •
- 150 g de chocolat blanc de couverture •
- 300 g de crème liquide entière •
- 150 g de lait demi-écrémé •
- 2 branches de romarin frais •
- 250 g de mirabelles •
- 1 c. à soupe de miel d'acacia •

Préparation

Mettre une branche de romarin dans le lait froid pendant environ 5 minutes. Faire chauffer le lait, éteindre et laisser infuser 20 minutes puis filtrer.

Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.

Porter le lait à ébullition et ajouter la gélatine essorée, remuer pour la dissoudre.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie puis verser le lait chaud en trois fois en prenant soin de mélanger énergiquement en décrivant de petits cercles. Ajouter la crème froide puis mixer le tout pour émulsionner la crème.

Remplir les récipients choisis et laisser refroidir au réfrigérateur plusieurs heures. Idéalement une journée.

Laver et sécher les mirabelles, les couper en deux et les dénoyauter.

Les faire revenir rapidement à la poêle avec la branche de romarin restante et le miel d'acacia.

Verser les mirabelles chaudes sur la crème au chocolat blanc.

Tartelettes aux mirabelles roquefort & pignons

Ingrédients

Pour 12 tartelettes de 6 cm de diamètre :

- 1 pâte à tarte feuilletée
- 2 c. à soupe d'eau de vie de mirabelles
- 250 g de mirabelles
- 1 noisette de beurre
- 2 c. à soupe de sucre
- 30 g de pignons
- 30 g de roquefort



Préparation

Préchauffer le four à 230°C.

Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail et la piquer avec une fourchette de façon régulière.

À l'aide d'un emporte-pièce de 7,5 cm de diamètre découper des cercles de pâte et les disposer dans les moules à tartelettes.

Couvrir chaque disque de pâte de papier sulfurisé, les remplir de haricots secs et les cuire à blanc 6 minutes à 230°, puis baisser la température à 180° et poursuivre la cuisson pendant 3 minutes.

Couper les mirabelles en deux et les dénoyauter.

Dans une poêle, à feu vif, faire revenir le beurre, les mirabelles et le sucre. Quand les mirabelles commencent à caraméliser, verser l'eau de vie et flamber.

Dans le four encore chaud ou à la poêle, torréfier les pignons quelques minutes sans les laisser brûler.

Quand les tartelettes sont cuites, débarrasser les haricots secs et le papier sulfurisé. Garnir avec les mirabelles flambées. Parsemer de roquefort émietté et de pignons de pin. Servir aussitôt.

SILVIA ❤️ la cuisine italienne

“ En Italie, l'une des manières plus typiques d'assaisonner les pâtes durant l'été, c'est "la crudaiola".

Son nom dérive du mot "crudo", cru en italien, et cela signifie que tous les ingrédients de la sauce sont crus, afin de réaliser une sauce fraîche, comme une salade.

La version de base, proposée dans cette recette, se prépare avec des tomates bien mûres. On peut décliner cette version en de nombreuses variantes, en ajoutant des olives et des câpres ou d'autres légumes de saison tels que des lamelles de poivrons ou des courgettes, ou d'artichauts poivrade ... le tout cru !

Si l'on veut relever "la crudaiola", on peut l'associer avec un pesto. Mais qui a dit que le pesto doit toujours être au basilic ? Il en existe de nombreuses versions, dans toutes les régions d'Italie, comme par exemple le pesto de persil qui est une herbe aromatique que les Italiens utilisent en cuisine autant que le basilic. ”



Rigatoni à la crudaiola

& pesto de persil

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 400 g de pâtes rigatoni

Pour la crudaiola :

- 800 g de tomates mûres
- 3 gousses d'ail
- 4 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Pour le pesto:

- 45 g de feuilles de persil plat (2 bottes)
- 1 gousse d'ail
- 50 g de parmesan râpé
- 60 ml d'huile d'olive extra-vierge
- 25 g de cerneaux de noix
- 1 pincée de sel

La crudaiola :

Peler les tomates. Les faire blanchir quelque seconde dans de l'eau bouillante pour les peler plus facilement. Les concasser grossièrement et les disposer dans un saladier.

Peler et dégermer l'ail. Le couper en gros morceaux et l'ajouter aux tomates concassées. Verser l'huile. Saler. Laisser macérer pendant 30 minutes minimum. Il est très important de laisser dégorger les tomates de la crudaiola. C'est le secret de la réussite de cette sauce !

Le pesto de persil:

Mettre les feuilles de persil dans le bol d'un robot mixeur. Ajouter l'ail dégermé, le parmesan râpé, l'huile, les cerneaux de noix et le sel. Mixer jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Les rigatoni:

Dans une casserole, porter un grand volume d'eau à ébullition.

Dès l'ébullition, saler, verser les rigatoni et les cuire le temps indiqué sur le paquet.

Les égoutter « al dente ».

Les verser dans le saladier avec la crudaiola. Mélanger.

Dans un bol, délayer deux cuillères à soupe bombées de pesto de persil avec une cuillerée d'eau, si possible l'eau de cuisson des pâtes. Ajouter le pesto délayé dans le saladier et mélanger

Servir les rigatoni tièdes ou froids, comme une salade de pâtes.

Conseils:

L'ail, qui sert à parfumer la crudaiola, peut être éliminé à la fin du temps de repos afin de rendre la sauce plus digeste.

Pour ne pas perdre le pesto non utilisé : le conserver au réfrigérateur, dans un bocal en verre hermétiquement fermé. Couvrir la surface avec de l'huile d'olive pour empêcher l'oxydation et renouveler cette opération après chaque utilisation.

DOSSIER 6 RECETTES

Zoom sur ...

Barbecue & plancha



BBQ & Plancha

Filet mignon
à la moutarde
Par Nonnapapera

Poulet grillé
à l'orientale
Par Kouky

Brochettes de poulet
au beurre de cacahuètes
Par Coocooningcook

Hamburger français
à la plancha
Par Sylvie

Fromages grillés
à la plancha
Par Dominique

Pancakes à la plancha
aux fruits rouges
Par Sophie



Filet mignon à la moutarde

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 4 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 6/8 fines tranches de Speck (jambon fumé)

Préparation

Saler et poivrer le filet mignon, le badigeonner avec une bonne couche de moutarde.

Couper des bouts de ficelle alimentaire et les déposer sur une planche.

Poser les tranches de speck dessus en les superposant légèrement. Déposer le filet mignon dessus, l'envelopper et ficeler le tout.

Saisir la viande sur la grille du barbecue. La cuire environ 30 minutes en la retournant de temps en temps.

Laisser reposer la viande quelques minutes avant de la découper en tranches.

Conseils :

N'hésitez pas à être généreux avec la moutarde, son goût s'atténue à la cuisson.

Vous pouvez faire la même chose avec un poisson comme la lotte, c'est délicieux aussi.



Poulet grillé à l'orientale



Ingrédients

Pour 4 personnes :
4 cuisses de poulet désossées •
Le jus d'un citron •
2 c. à soupe d'huile d'olive •
Sel, poivre •
Paprika, piment rouge en poudre,•
gingembre en poudre, ail en poudre

Le poulet ainsi préparé est vraiment délicieux, fondant et parfumé! Les cuisses de poulet désossées et bien marinées utilisées pour cette recette restent fondantes et savoureuses après le passage au barbecue.

Préparation

Mélanger les ingrédients de la marinade : l'huile d'olive, le jus de citron, sel, poivre, paprika, piment rouge en poudre, gingembre en poudre, ail en poudre. Y mettre les cuisses de poulets désossées. Laisser mariner au frais deux heures au minimum.

Egoutter les cuisses de poulet.

Chauffer le grill du barbecue et y placer la viande côté peau pour démarrer, puis retourner, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et que la peau soit croustillante.

Brochettes de poulet au beurre de cacahuètes

Ingédients

Pour 6 brochettes :

- 5 filets de poulet
- 2 c. à soupe de beurre de cacahuète
- 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de curry
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de jus de citron

Le parfum du beurre de cacahuète est très discret et le poulet ainsi préparé ne se dessèche pas.

Préparation

Dans un saladier, mélanger le beurre de cacahuète, le miel, le curry, la sauce soja, le sel, le poivre, le jus de citron, l'huile.

Découper les filets de poulet en gros dés, les ajouter à la préparation et mélanger. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur, minimum 1 h.

Ôter le poulet de la marinade, l'égoutter et préparer des brochettes en enfilant 4 ou 5 morceaux de viande sur chaque pique.

Faire griller au barbecue une dizaine de minutes, en les retournant régulièrement.



Hamburger français à la plancha

Ingédients

Pour 1 hamburger, quantité à multiplier par le nombre de convives :

1 steak haché façon bouchère •

Pain au levain •

1 tranche de comté •

1 tomate roma ou cœur de boeuf •

1 oignon blanc •

Quelques feuilles de cœur de laitue •

Préparation

Découper dans le pain une tranche de 8 cm de large et la retailler dans l'épaisseur comme pour faire un sandwich.

Laver et trancher la tomate en tranches épaisses. Peler et découper l'oignon en lamelle, en veillant à ne pas défaire les cercles.

Préchauffer la plancha. Huiler légèrement. Commencer par cuire les tranches d'oignons puis les tranches de pain, en les posant côté croûte sur la plancha. Au bout de 3 minutes, retourner le pain côté mie.

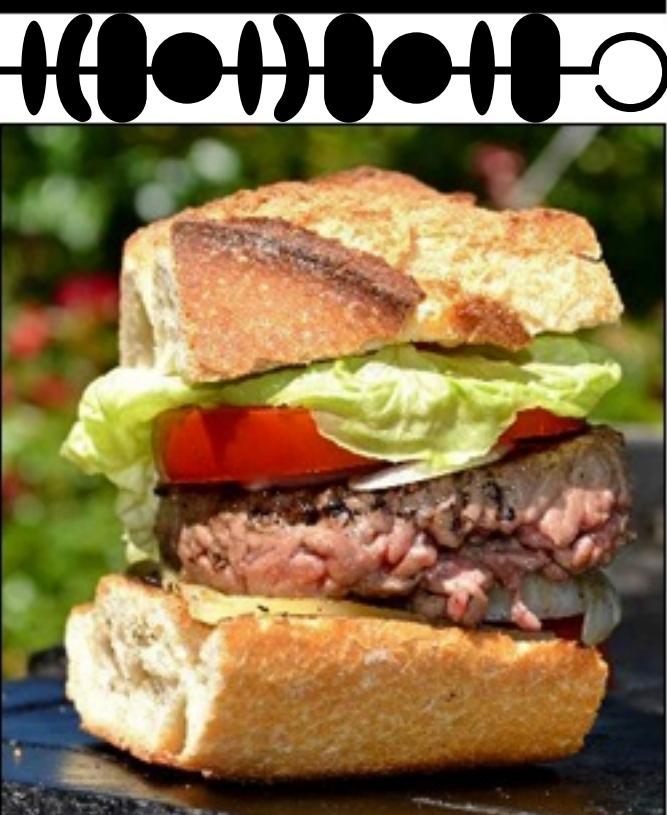
Démarrer la cuisson du steak haché en le posant au centre de la plancha. Surveiller la cuisson, au besoin débarrasser l'oignon et le pain sur les côtés de la plancha qui sont moins chauds. Saler très légèrement.

Saisir les tranches de tomates par un simple aller-retour.

Quand la viande est cuite, selon le goût, monter le hamburger : sur la tranche inférieure du pain, dresser le comté qui va commencer à fondre. Ajouter 1 tranche de tomates puis le steak, les tranches d'oignons, une autre tranche de tomate, et une feuille de laitue. Terminer par la tranche supérieure du pain.

Déguster aussitôt.

Recette et photo de Sylvie,
<http://rondslesmacarons.canalblog.com>



Le secret de la réussite de ce hamburger tient dans la qualité des ingrédients : du pain au levain, des légumes frais, de la bonne viande de boeuf, et surtout la cuisson à la plancha, qui révélera les saveurs de la viande et des légumes "doucement grillés".

Fromages grillés à la plancha

Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 8 cabécous ou 8 rocamadours
- 8 fines tranches de lard fumé
- 8 branches de thym ou de sarriette

Un lard grillé, croustillant et un fromage tout juste chaud et qui reste moelleux. L'astuce ? Le mettre au congélateur une heure, au moins.

Préparation

Environ une heure à l'avance, mettre les fromages au congélateur.

Juste avant de les griller, les sortir du congélateur et les entourer d'une fine tranche de lard en la faisant tenir avec un cure-dents.

Glisser une branche de thym entre le fromage et le lard.

Faire griller rapidement à la plancha jusqu'à ce que le lard soit doré (environ 1 minute de chaque côté si la plancha est bien chaude).

Servir immédiatement avec une salade assaisonnée d'une vinaigrette réalisée à l'huile de noix et au vinaigre de framboise ou du vinaigre de cidre.



Pancakes à la plancha aux fruits rouges

Ingédients

Pour 8 personnes:

250 g de farine

75 g de sucre en poudre

2 oeufs

10 g de levure chimique

40 cl de lait

1/2 gousse de vanille

50 g de beurre fondu

1 pincée de sel

250 g de fruits rouges

Quelques cuillères de miel liquide

400 g de brousse

Préparation

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure. Ajouter les oeufs un par un en mélangeant bien. Quand la pâte est homogène, délayer doucement avec le lait, à l'aide d'un fouet. Fendre la gousse de vanille et récupérer les graines pour les ajouter au mélange puis verser le beurre fondu. Mélanger une dernière fois puis couvrir d'un film alimentaire. Laisser reposer au frais pendant 4 heures minimum.

Sortir la pâte pancakes 2 heures avant de la faire cuire.

Préparer les fruits rouges : les passer rapidement sous l'eau si nécessaire, les équeuter.

Allumer la plancha à petit feu, mélanger la pâte à pancakes. Avec une petite louche, verser un peu de pâte sur la plancha et laisser cuire environ 1 minute. Lorsque des bulles se forment sur la surface de la pâte, les retourner et poursuivre la cuisson 1 minute.

Disposer sur chaque assiette un ou deux pancakes, recouvrir de brousse et de fruits. Répéter l'opération et ajouter une touche de miel. Servir de suite.
(Inspirée du livre Plancha party)

Recette et photo de Sophie,
<http://danslacuisinedesophie.blogspot.com>





DOMINIQUE ❤️ les voyages



Destination Andalousie





Gazpacho

Ingédients

Pour 1 litre environ :

- 6 belles tomates
- 1 concombre
- 1/2 oignon blanc
- 1 gousse d'ail
- 2 tranches de pain de campagne
- 10 cl de vinaigre de xérès
- 10 cl d'huile d'olive
- Une dizaine de feuilles de basilic

Préparation

Laver tous les légumes.

Éplucher le concombre, enlever les graines et le couper en morceaux.

Couper les tomates en quatre, les épépiner et les couper en cubes.

Peler et émincer l'oignon.

Peler et écraser la gousse d'ail.

Enlever la croûte du pain et le couper en petits morceaux.

Dans un grand saladier, réunir tous les légumes, le pain et le basilic. Ajouter le vinaigre, le sel et le poivre. Placer au frais une heure au moins pour que tous les ingrédients macèrent.

Verser dans un blender et mélanger à vitesse moyenne en rajoutant un demi-verre d'eau si besoin.

Lorsque tous les ingrédients sont mixés, ajouter l'huile d'olive progressivement en filet. Goûter et ajuster l'assaisonnement.

Passer ensuite le gazpacho dans une passoire fine en appuyant bien sur les légumes pour en extraire toute la saveur. Verser dans une grande bouteille et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Si vous préparez ce gazpacho au dernier moment, remplacer le demi-verre d'eau par quelques glaçons pour obtenir une préparation bien fraîche.



Rencontre avec ... Sonia Ezgulian

Autodidacte, ayant hérité d'une solide tradition culinaire de sa grand-mère arménienne, Sonia Ezgulian propose une cuisine originale et spontanée, influencée par ses origines et enrichie de ses multiples voyages, lectures et rencontres.

Sonia fait d'abord une carrière de journaliste, pendant une dizaine d'années, à l'hebdomadaire Paris Match. Qu'elle quitte pour ouvrir, à Lyon, avec son mari Emmanuel Auger, le restaurant l'Oxalis dont elle tient les fourneaux pendant sept ans.

Depuis la fin de cette aventure, elle se consacre à la gourmandise nomade, au consulting pour la restauration, l'agroalimentaire et l'hôtellerie ainsi qu'à l'écriture de livres de cuisine pour les éditions de l'Epure, les éditions Stéphane Bachès et les éditions Tana.

Sonia anime aussi son propre blog : L'épluche-sardine. Un régal pour les yeux et une mine de bonnes idées, de trouvailles et de recettes. On y retrouve tout ce qui fait le charme de Sonia ... Comme la gentillesse avec laquelle elle a répondu à nos questions.

Y! : Qu'évoque pour vous le mot Yummy ?

SE : Yummy c'est pour moi, la gourmandise. C'est la réunion et le partage autour d'un moment agréable.

Y! : Êtes-vous plutôt Yummy sucré ou Yummy salé ?

SE : Yummy salé mais cela dépend aussi du moment. Ce qui évoque pour moi le summum du Yummy peut être un plat de pâtes un peu élaboré comme des linguine par exemple ...

Y! : Quel est pour vous l'ustensile indispensable ?

SE : Sans conteste le couteau économique. Je ne peux pas m'en passer.



Y! : Quel est votre pire souvenir en cuisine ?

SE : Une soupe de méduse. L'horreur aussi bien au niveau de la texture que du goût. Même avec la meilleure volonté du monde, quelquefois, il est impossible de faire bonne figure ...

Y! : Quel est votre moment culinaire le plus Yummy ?

SE : Un moment chez Mario Muratore*. Nous avions mangé un plat de gnocchi inoubliable. Un plat magique, pour un moment magique dans un lieu magique.

Propos recueillis par Mamina

* Chef du Grill, de Côté Jardin et de La Salle Empire de l'Hôtel de Paris, à Monaco. Retraité depuis 2007.

Encornets farcis & sauce diable à la myrtille

Ingrédients

- Une douzaine d'encornets de 10 cm chacun environ
- 2 barquettes de myrtilles
- 1 verre de bouillon de légumes
- 200 g de riz cuit
- 1 botte de basilic
- 1 bonne pincée de piment d'Espelette
- 1 filet d'huile d'olive



Nettoyez soigneusement les encornets, séparez les tentacules et réservez-les pour la décoration.

Mixez le basilic avec un peu d'huile d'olive et mélangez-le avec le riz. Farcissez les encornets avec le riz et piquez-les par trois sur une brochette en bois.

Mixez les deux tiers des myrtilles avec un verre de bouillon de légumes et assaisonnez cette sauce de piment d'Espelette.

Faites sauter les encornets farcis et les tentacules dans une poêle avec de l'huile d'olive et servez avec la sauce réchauffée avec le reste des myrtilles entières.

Sorbets & Granités

” Ils sont rafraîchissants, hydratants, parfumés, gourmands ... Les sorbets et granités se dégustent tout l'été ! Un plaisir très frais qui s'apprécie encore plus les jours de chaleurs estivales. ”



Sorbet aux fraises & hibiscus

Proposée par Mamina

- 500 g de fraises • 125 g sucre glace • Une dizaine de fleurs d'hibiscus séchées • 12,5 cl d'eau • 1/2 jus d'un citron

Porter l'eau à ébullition et y faire infuser les fleurs d'hibiscus à pendant 4 à 5 minutes. Filtrer et laisser refroidir.

Dans le blender ou mixeur, mettre les fraises équeutées et coupées en morceaux avec le sucre et l'infusion d'hibiscus. Mixer jusqu'à ce que le coulis soit bien lisse. Filtrer puis ajouter le jus de citron. Réserver au frigo environ 3 heures. Mettre en sorbetière.

Sorbet à l'ananas

Proposée par Nonnapapera

- 150 g de sucre semoule • 200 ml d'eau • 300 g de chair d'ananas

Mixer finement la chair d'ananas.

Préparer le sirop en faisant fondre le sucre dans l'eau à feu doux pendant une dizaine de minutes. Laisser refroidir.

Mélanger 175 ml de sirop avec la pulpe d'ananas et faire prendre en sorbetière.

Sorbet aux framboises

Proposée par Audrey

- 600 g de framboises • 200 g de sucre • 20 cl d'eau

Réduire les framboises en purée à l'aide d'un presse-purée ou d'un robot mixeur. Passer le coulis obtenu au tamis.

Porter l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole. Verser le sirop sur le coulis de framboises, mélanger, laisser refroidir puis entreposer au réfrigérateur au moins 12h. Faire prendre en sorbetière.

Sorbet au melon & yaourt

Proposée par Sandra

- 1 melon bien mûr • Le jus d'1/2 citron • 50 g de sucre • 3 yaourts

Couper le melon en 2, ôter les graines, l'éplucher et le couper en morceaux. Mettre tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur et mixer jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse et homogène. Faire prendre en sorbetière.

Glace spachoo

Proposée par La griotte bleue

- 1 kg de tomate • 1 oignon nouveau • 1/2 concombre • 1/2 poivron • 3 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de vinaigre balsamique • Quelques feuilles de basilic.

Mixer finement tous les ingrédients. Placer au réfrigérateur pendant 1 heure minimum. 20 minutes avant de servir, faire prendre en sorbetière.

Granité de pastèque à la fleur d'oranger

Proposée par Edda

- 1 kg de pulpe de pastèque • 80 g de sucre • 2 c. à soupe de fleur d'oranger

Couper la pulpe de pastèque en dés et retirer les pépins. Passer au mixeur la pastèque, le sucre et l'eau de fleur d'oranger. Mettre au congélateur 4 à 5 heures, en grattant de temps à autre. Pour un aspect plus crémeux, mixer à nouveau avant de servir.

Granité à la verveine

Proposée par Carole

- 50 cl d'eau • 40 g de fructose cristallisé • Une trentaine de feuilles de verveine séchées

Dans une casserole, faire chauffer l'eau avec le fructose. Retirer du feu. Ajouter les feuilles de verveine. Couvrir et laisser infuser 20 minutes.

Filtrer. Transvaser dans un plat. Laisser complètement refroidir. Entreposer au congélateur. Au bout de 2h, sortir le plat et gratter, à l'aide d'une fourchette, afin de former des cristaux. Remettre au congélateur au moins 2h. Au moment de servir, gratter à nouveau, soigneusement, de façon à obtenir de fins cristaux.

Granita au concombre & sirop de fleurs de sureau

Proposée par Bwak

- 300 g de concombre • Le jus de 3 citrons verts • 180 ml de sirop de fleurs de sureau • 400 ml de jus de pomme • 15 feuilles de menthe

Peler les concombres et les mixer avec tous les ingrédients. Verser la préparation dans un bac, puis placer au congélateur. Briser la glace avec une fourchette au bout d'1h30. Répéter l'opération 2 fois à 1h d'intervalle. Sortir la granita 10 minutes avant dégustation.



Les participant(e)s au N°4 :

- Le plaisir des mets
<http://leplaisirdesmets.over-blog.com>
- Steph à table
<http://stephatable.blogspot.com>
- Marie
<http://verveine-peche.blogspot.com>
- Nonnapapera
<http://thatsamore.canalblog.com>
- Kouky
<http://cuisinea4mains.wordpress.com>
- Fujiko
<http://laricettadellafelicitablogspot.com>
- Françoise
<http://www.saveurscroisees.com>
- Cecile
<http://www.lecridelacourgette.com>
- Chris
<http://cuisinedetouslesjours.over-blog.com>
- Palais des lys <http://palaisdeslys.over-blog.com>
- Chamsaya
<http://www.aucitronconfit.com>
- Bwak
<http://jve-etre-bonne.blogspot.com>
- TitAnick
<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr>
- Nadji
<http://saveursetgourmandises-nadjibella.blogspot.com>
- Coocooningcook
<http://coocooningcook.canalblog.com>
- Sophie
<http://danslacuisinedesophie.blogspot.com>
- Sylvie
<http://rondslesmacarons.canalblog.com>
- RoseAndCook
<http://roseandcook.canalblog.com>
- Melodream
<http://www.melopapilles.com>
- Greengeekfood
<http://joliejye.blogspot.com>
- Fanny
<http://tartinesetco.over-blog.com>
- Audrey <http://odrey-cooks.blogspot.com>
- La griotte bleue
<http://www.lagriottebleue.canalblog.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>
-
- Rédactrice en chef : Mamina <http://www.mamina.fr>
 - Conception & maquette : Carole <http://www.altergusto.fr>
 - Photographies : Marie Viennot <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>
(Pg 8,9,16,20,21,34,35,48,49)

Prochain numéro le 15 octobre 2011

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



- ❖ Légume de saison : La pomme de terre
- ❖ Fruit de saison : La poire
- ❖ Cuisine monochrome : Couleur orange
- ❖ Zoom sur ... Les champignons
- ❖ Recette Express : Les papillotes