

Livret n°3

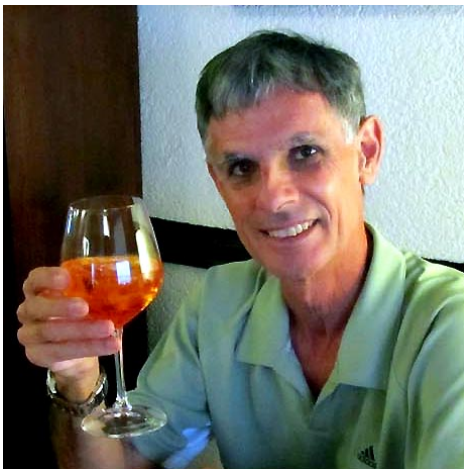
Nicole GUERIN Décembre 2015



Nicole dans sa nouvelle cuisine le 23/11/2015

Apéritif italien : Le Spritz (découvert en Toscane : mai 2012)

Glaçons
Tranche d'orange
3 volumes de Prosecco ou vin blanc pétillant
2 volumes d'aperol
1 volume d'eau pétillante (Cilaos)



Choux de Noël

(Maxi-cuisine déc 2013)

Pour 37 petits choux :

150 g de farine
150 g de bloc de foie gras
4 gros œufs
75 g de beurre

1 c. à c. de sel
20 cl de crème liquide
poivre

Préchauffer le four à 180°.

Faire chauffer le beurre coupé en morceaux avec 25 cl d'eau et le sel dans une casserole. Retirer la casserole du feu quand le beurre est fondu et verser la farine d'un seul coup. Remuer énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la casserole. Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois.

Former des petits choux à l'aide de deux petites cuillères. Les déposer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Cuire **20 à 25 min** puis laisser refroidir sur une grille.

Chauffer la crème à feu doux et y faire fondre le foie gras coupé en petits morceaux, poivrer. Mixer puis mettre au **réfrigérateur 2 h**.

Fouetter la préparation en chantilly et en farcir les choux.

Noël 2014 avec le cousin de Marje et sa copine



La ronde des amuse-bouche (Noël 2012)

Palmiers salés

Tartiner de tapenade une pâte feuilletée. Enrouler des deux côtés vers le centre. Découper des tranches dedans et faire cuire 15 minutes à 180°.

Croquants japonais

Pour 18 bouchées : 6 grandes tranches de saumon fumé—300 g de fromage frais—75 g de mélange apéritif « à la japonaise » - 3 c. à s. d'huile d'olive — poivre.

Ecraser le fromage frais avec l'huile, poivrer. Répartir la préparation en bande épaisse sur l'un des grands côtés de chaque tranche, puis les rouler en serrant bien. Oter les extrémités, puis couper 3 tronçons et les disposer à la verticale sur des assiettes. Parsemer de mélange apéritif haché.

Cocktail en coques d'endive

Mélanger 200 g de crabe émietté avec 3 c. à s. de mayonnaise, le jus d'un citron, 5 gouttes de Tabasco. Saler et poivrer. Incorporer 1/2 mangue et une pomme granny smith coupées en petits dés, 2 c. à s. de ciboulette ciselée. Déposer 2 c. à s. du mélange dans des feuilles d'endives.

Pain d'épice à la fourme d'Ambert et au lard

Pour 12 bouchées :

6 tranches de pain d'épice
125 g de fourme d'Ambert
6 pruneaux
6 tranches fines de poitrine fumée

Prendre 6 tranches de pain d'épice, enlever leur croûte et les couper en deux. Déposer sur chaque morceau une portion de fourme d'Ambert et un demi-pruneau détaillé en dés. Réserver.

Placer 6 tranches fines de poitrine fumée entre deux feuilles de papier sulfurisé et enfourner pour **15 minutes** à th 6 (180°). Laisser refroidir puis casser en pétales.

Chauffer les toasts 4-5 minutes jusqu'à ce que le fromage fonde. Décorer avec les pétales de lard puis servir.



Palmiers croustillants au saumon fumé et poireau (Féminin pratique oct/nov/déc 2012)

Pour 18 palmiers :

1 pâte feuilletée
1 blanc de poireau
100 g de saumon fumé
20 g de beurre
1 œuf

Préchauffer le four à 180° (th 6).

Laver et émincer le poireau.

Dans une poêle, faire fondre le beurre. Y faire revenir le poireau sur feu moyen, 5 à 7 minutes. Laisser refroidir et ajouter le saumon fumé coupé en morceaux.

Dérouler la pâte feuilletée, étaler dessus une couche du mélange poireau/saumon. Rouler la pâte des 2 côtés jusqu'à ce qu'ils se rejoignent. Presser légèrement de manière à les souder les uns aux autres. Badigeonner la pâte d'un œuf battu. Placer **10 minutes** au congélateur.

Tailler en fines tranches et répartir sur une plaque du four couverte de papier sulfurisé.

Enfourner et cuire **15 minutes**. (surveiller...12 min, c'est mieux).



Sauce crudités
(Brigitte Grondin)

100 g de fromage blanc
1 c. à s. de moutarde à l'ancienne
1 c. à c. de vinaigre de framboise
Sel, poivre

Il suffit de mélanger le tout et de mettre au frais. Très bon avec des concombres.

Peut servir de sauce avec des concombres et des carottes, taillés en bâtonnets et servis en apéritif.

Ballotin de chèvre Takamaka (Femme magazine JIR)

Pour 4 personnes :

4 feuilles de brick
50 g de beurre fondu
100 g de chèvre Takamaka

4 feuilles de basilic
4 rondelles de pain toasté
ficelle alimentaire

Etaler la feuille de brick. (J'ai mis une demi-feuille pliée en 2 en plus). Disposer une rondelle de pain toasté au milieu de la feuille. Poser le fromage sur le pain. Poivrer. Mettre la feuille de basilic ciselée.

Refermer la brick en aumônière et lier avec la ficelle. Badigeonner la brick de beurre fondu, à l'aide d'un pinceau. Cette préparation peut attendre au réfrigérateur.

Mettre au four (préalablement chauffé à 180°) pendant **7 à 8 minutes**.

Enlever la ficelle. Disposer sur un lit de salade verte. Décorer de quelques tomates cerises et de quelques cerneaux de noix.



Pain d'espadon

(Brigitte Grondin : du bonheur dans votre assiette)

Pour 6 personnes :

750g d'espadon
1 gros oignon
3 gousses d'ail
8 g de gingembre
3 œufs

20 cl de crème fraîche liquide
2 c. à s. de fécule
2 c. à s. de lait
10 cl de vin blanc
sel, poivre

Dans une sauteuse, mettre l'espadon coupé en cubes et l'oignon haché. Arroser du vin. Ajouter l'ail, le gingembre et le sel pilés. Laisser cuire **une quinzaine** de minutes à feu moyen.

Laisser refroidir puis mixer. Ajouter la crème fraîche, les œufs un à un et la fécule délayée dans le lait. Verser le tout dans un moule à cake beurré. Mettre à cuire au bain-marie pendant **40 mn**, à 180° (th 6).

Peut se servir froid avec de la mayonnaise ou **chaud** accompagné d'un coulis de tomate au combava.

Cyrian le 27/09/2015



Salade sucrée, salée....

Recette de Françoise de Lavannes

Pour 6 personnes :

1 boîte de maïs	1/2 poivron rouge
1/2 boîte de champignons de Paris ou champignons frais citronnés	1/2 poivron vert
1 petite boîte de cœurs de palmier	250 g de crevettes
1/2 ananas	des olives vertes
	1 orange, 1 pomme

Sauce :

Le jus d'un demi-citron	sel- poivre
1 c. à s. de moutarde	6 c. à s. d'huile d'olive
Ciboulette	

Mettre dans un saladier, le maïs, les champignons, les cœurs de palmier coupés en rondelles, l'ananas, l'orange et la pomme coupés en morceaux, les deux poivrons coupés en lamelles, les crevettes et les olives. Mettre moitié de la sauce. Mélanger et mettre au frais.

Au moment de servir, ajouter le reste de la sauce et la ciboulette.



Salade concombre goyaviers

(Brigitte Grondin : du bonheur dans votre assiette)

Pour 4 personnes :

1 concombre
100 g de goyaviers pas trop mûrs
1 oignon
1 poivron jaune
1 poivron vert

Pour la vinaigrette

1 c. à c. de moutarde
persil - ciboulette
sel
2 c. à s. de vinaigre
4 c. à s. d'huile d'olive

Peler et évider le concombre. Le couper en fines lamelles. Faire de même avec les poivrons. Couper l'oignon en rondelles et l'effeuiller. Laver les goyaviers et les couper en deux. Dans une jatte, mettre le concombre, les goyaviers, l'oignon puis les poivrons pêle-mêle. Arroser de vinaigrette.

La vinaigrette : Dans un bol, faire fondre la moutarde et le sel en les mélangeant au vinaigre. Ajouter l'huile, puis le persil et la ciboulette.

Tartelettes fines aux poires et au bleu (Femme actuelle : mars 2014)

Pour 4 personnes :

1 pâte feuilletée à dérouler	12 cerneaux de noix
4 demi-poires au sirop léger	4 brins de persil
80 g de bleu d'Auvergne	poivre
4 tranches fines de bresaola ou viande	
des grisons	

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Dérouler la pâte. Découper 4 ronds (Ø 12 cm). Les disposer sur la plaque tapissée de papier cuisson. Piquer les ronds de pâte à la fourchette.

Egoutter les poires. En écraser la moitié et les poivrer au moulin. Répartir cette purée sur les ronds de pâte. Emincer les poires restantes et en surmonter la purée. Ajouter des petits morceaux de bleu d'Auvergne, lichette de bresaola et cerneaux de noix concassés.

Enfourner pour **15 minutes**. Parsemer de persil.

Tartes fines aux poires et au chèvre (Maxi-cuisine Avril 2014)

Pour 5 personnes :

1 pâte feuilletée à dérouler
1 bûche de chèvre
2 petites poires
2 c. à s. de miel

5 petits brins de thym frais
piment d'espelette en poudre
graines de sésame ou de cumin ou
pignons de pin

Peler les poires, retirer le cœur et les pépins, couper la chair en tranches fines.

Couper le fromage en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur environ.

Dérouler la pâte feuilletée sur une feuille de papier sulfurisé, couper 5 cercles de pâte de 10 à 12 cm de diamètre à l'aide d'un bol. Poser le tout sur la plaque du four.

Piquer les fonds de tarte avec une fourchette, disposer les tranches de poire et les rondelles de fromage. Arroser de miel. Poser un brin de thym sur chaque tartelette et parsemer de piment d'espelette. (Moi, j'ai mis des graines de sésame).

Cuire 15 minutes au four préchauffé à 210°. Servir tiède avec une salade verte (mâche par ex).

PS : 1 pâte = 4 bols blancs

Le 09/09/2019 > Le miel a coulé dans le plat...

Mettre dans des tartelettes...ou faire un rebord de pâte...

Anniversaire Jordane : 16/08/2015



Brochettes de daurade coryphène

Pour 4 personnes :

600 g de filet de daurade

1 poivron vert

Des tomates-cerises

De l'anis vert

du quatre-épices

sel, poivre

huile d'olive

Détailler les filets de daurade en cubes.

Couper le poivron en 2 puis chaque morceau en 3 et faire des tronçons.

Faire mariner les cubes de poisson avec de l'anis vert en poudre, du 4 épices en poudre, sel, poivre et 1 c. à s. d'huile d'olive. Mélanger. Laisser mariner une **demi-heure** au réfrigérateur.

Enfiler les brochettes, en alternant un cube de poisson, une tomate-cerise, un cube de poisson, un morceau de poivron...etc.

Faire griller au barbecue ou sur un grill en fonte, **dix minutes** environ, en retournant bien les brochettes pour ne pas qu'elles brûlent.

Servir avec du riz blanc et des brèdes chou de chine.

Saumon en sauce citronnée

(Maxi cuisine : avril-mai 2012)

Pour 4 personnes :

4 pavés de saumon avec la peau	1 échalote
1 brocoli	1 citron
8 tomates cerises	10 cl de vin blanc sec
10 cl de fumet de poisson	20 cl de crème fraîche liquide
Huile d'olive	3 brins de ciboulette
4 brins de persil plat	Sel- poivre
10 petites pommes de terre	

Cuire les pommes de terre dans leur peau. Les laisser refroidir puis les peler.

Faire fondre l'échalote hachée à feu doux avec le vin blanc dans une casserole. Dès l'évaporation du liquide, incorporer la crème fraîche, la ciboulette ciselée, le zeste d'1/2 citron coupé en lamelles et le jus du citron. Cuire **10 mn**. Saler, poivrer.

Cuire 5 mn à la vapeur les fleurettes de brocoli et les tomates.

Poêler deux minutes les pavés de saumon côté peau dans 2 c. à s. d'huile d'olive. Verser le fumet. Couvrir et cuire **10 mn** à feu doux, saler et poivrer. (**15 min** pour du saumon surgelé).

Servir le saumon décoré de persil et entouré de ses légumes. Présenter la sauce en saucière.



Dinde à la pomme (Noël 2011)

Pour 12 personnes :

1 dinde de 2,800 kg	100 g de beurre
3 foies de volaille	100 g de figues sèches
150 g de veau (escalope)	40 g de raisins secs
300 g de chair à saucisse	3 tranches de pain de mie
8 pommes rouges Royal Gala	15 cl de calvados
4 pommes vertes (Granny Smith)	10 cl de lait
1 œuf	cannelle - sel - poivre
1 boîte de marrons au naturel	

A préparer le matin pour le soir.

Peler et couper en dés 2 pommes rouges ainsi que les figues, les faire macérer **10 mn** avec les raisins dans le calvados. Emietter le pain de mie dans le lait. Hacher les foies et le veau. Mélanger avec la chair à saucisse, le pain de mie essoré, l'œuf, les fruits égouttés (réserver le calvados) et 1 c. à c. de cannelle. Saler et poivrer.

Farcir la dinde de cette préparation et coudre l'ouverture. Mettre au réfrigérateur.

Le soir :

Badigeonner la dinde de 25 g de beurre, saler et poivrer. Mettre au four préchauffé à 200°. Cuire **2 h 30** en arrosant souvent de jus. Poser un papier alu lorsque cela commence à bien dorer.

15 mn avant le service, éplucher les pommes restantes, les couper en lamelles et les faire revenir dans du beurre.

Laisser reposer la dinde **10 mn** dans un papier aluminium.

Filtrer le jus dégraissé dans une casserole. Déglacer le plat avec le calvados et 20 cl d'eau. Verser dans la casserole et laisser réduire **5 mn**. Incorporer le beurre restant.

Sortir la farce et la trancher (ne pas oublier d'enlever les fils de couture !).

Faire réchauffer les marrons dans un peu de jus.

Servir la dinde sur un lit de pommes et de marrons. Présenter la sauce en saucière.

Magrets de canard à l'orange

(Maxi-cuisine novembre-décembre 2014)

Pour 6 personnes :

3 magrets de canard

4 oranges

25 cl de jus d'orange fraîchement pressé

3 échalotes

25 cl de bouillon de volaille

3 c. à s. de graisse de canard (à défaut de l'huile)

4 c. à s. de miel liquide

2 c. à s. de sauce soja

Sel, poivre du moulin

Verser le miel et la sauce soja dans un bol, bien mélanger.

Disposer les magrets dans un plat et les badigeonner avec la sauce soja-miel sur toutes les faces. Couvrir de film alimentaire et laisser mariner au réfrigérateur **3h**.

Peler puis hacher les échalotes. Faire fondre la graisse de canard dans une sauteuse (ou l'huile), y faire revenir les échalotes **2 à 3 mn** à feu moyen. Ajouter le jus d'orange et le bouillon. Laisser réduire cette sauce de moitié en la chauffant à feu vif puis retirer la casserole du feu.

Peler les oranges à vif et prélever les segments; (J'ai enlevé les peaux des quartier d'orange). Réserver. Blanchir le zeste d'une orange, le couper en filaments. Réserver.

Entailler la peau des magrets en formant des croisillons. Les **saisir 7 mn** côté peau dans la poêle sur feu vif. (surveiller... à 8 induction, cela a brûlé...)

Oter la poêle du feu, jeter la graisse fondue et reposer les magrets de l'autre côté, les saler. **Cuire 4 mn** à feu moyen, arroser de sauce à l'orange et ajouter les segments d'orange, **cuire 3 mn** à feu doux. Laisser reposer **2 mn**.

Couper chaque magret en tranches en biais, les répartir dans des assiettes bien chaudes avec les morceaux d'orange. Napper de sauce à l'orange et poivrer.

Décorer de zestes d'orange et servir avec du riz basmati.



Magrets de canard aux letchis (Brigitte Grondin)

Pour 4 personnes :

2 beaux magrets de canard
24 letchis
Sel, poivre
3 c. à s. de miel de letchis
50 g de beurre

Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Eplucher les letchis au-dessus d'un bol pour en récolter le jus. Les dénoyauter. Réserver.

Faire bien chauffer la poêle sans ajouter de matière grasse. Poser les magrets, la peau incisée vers le fond de la poêle. Les faire cuire pendant **5 min** puis les retourner et prolonger la cuisson **3 min**. Saler et poivrer. Arrivé à la cuisson désirée, sortir les magrets et les envelopper dans du papier aluminium. Les réserver au chaud dans le four ouvert.

Jeter la graisse de la poêle sans l'essuyer. Y verser le jus des letchis, le miel et le beurre. Laisser caraméliser avant d'ajouter les letchis dénoyautés. Poursuivre la cuisson **3 min** en les remuant délicatement.

Couper les magrets en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Dresser sur un plat, napper de sauce et ajouter les letchis. Servir avec des pommes de terre dorées.



31/12/2015 - Réveillon avec
Raymond et Arlette.

Magrets de canard aux pommes caramélisées (fiches cuisine femme magazine)

Pour 6 personnes :

4 magrets
8 pommes
6 c. à s. de fruits rouges (congelés)
3 c. à s. de sucre

3 c. à s. de vinaigre balsamique
3 noisettes de beurre
sel, poivre

Taillader les magrets côté peau, saler, poivrer.

Dans une poêle sur feu moyen faire griller les magrets côté peau, en enlevant le surplus de graisse au fur et à mesure - **5 minutes** -

Une fois la peau bien grillée, retourner côté chair et laisser cuire **3 minutes** pour une cuisson rosée.

Réserver les magrets hors du feu (je les ai emballés dans de l'aluminium et repassés au four avant de servir),

Essuyer la poêle grossièrement avec du sopalin. Faire caraméliser les quartiers de pomme avec le sucre et le beurre. Ajouter le vinaigre balsamique.

Faire décongeler les fruits rouges au micro-ondes.

Dresser les magrets, coupés en tranches fines. Ajouter les pommes. Décorer avec les fruits rouges.



Porc au caramel (clicanoo le Mag)

Pour 4 personnes :

500 g de porc
2 oignons
4 gousses d'ail
125 g de sucre blanc
2 c. à s. de sauce nuoc man

2 c. à s. de sauce soja
huile
eau
sel, poivre

Emincer les oignons et éplucher l'ail.

Couper en petites lamelles vos morceaux de porc.

Piler l'ail avec le sel et le poivre. (j'ai mis 1/2 c. à café de sel et 10 grains de poivre)

Faire dorer le porc dans un wok avec un peu d'huile. Ajouter les oignons et les épices. Laisser cuire un peu.

Dans une casserole, mettre 40 cl d'eau. Ajouter les 125 g de sucre et mélanger. Mettre à feu moyen. Ajouter le nuoc man et la sauce soja.

Verser cette sauce dans le wok et laisser réduire pendant **10 minutes**.

Servir avec du riz blanc.

PS : Cela fait bcp de liquide... j'ai donc prélevé une bonne partie de cette sauce afin que le porc caramélise et je l'ai servie à part.

Patrick
15 03 15



Sauté de porc sauce 3 poivres (www.mesrecettesnestle.re)

Pour 4 personnes :

1 brique sauce fine 3 poivres Maggi
600 g de filet mignon de porc
2 oignons

2 gousses d'ail
huile
sel, poivre

Eplucher et couper les oignons en lamelles.

Eplucher et écraser les 2 gousses d'ail .

Couper le filet mignon en lamelles et faire revenir dans un peu d'huile. Lorsque le porc est bien doré, ajouter les oignons et l'ail puis verser la brique de sauce aux 3 poivres. Laisser mijoter **5 minutes** et servir le tout.

Servir avec un gratin dauphinois (recette livret n°5)



Souris d'agneau confit au thym

(fiche-cuisine femme magazine)

Pour 4 personnes :

4 souris d'agneau
4 tomates
3 oignons
Thym

6 gousses d'ail
sel et poivre
15 cl de vin blanc
eau

Assaisonner la souris avec le sel et le poivre.

Saisir la souris, laisser bien colorer, ajouter les oignons émincés, l'ail pilé et le thym, puis les tomates coupées en morceaux. Faire revenir le tout et déglacer au vin blanc. Mouiller à hauteur avec de l'eau et laisser cuire à feu doux pendant **1 h 30**.

Bien réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle nappe bien la cuillère, rectifier l'assaisonnement.

Dresser et servir chaud.



Sauté de veau à la méridionale (livret cocotte-minute Seb)

Pour 4 personnes :

800g de flanchet ou d'épaule
1 kg de tomates
250g de poivrons
100g d'oignons

2 gousses d'ail
20g de farine
1 verre de vin blanc sec
sel, poivre

Faire revenir les morceaux de veau dans une cocotte. Y ajouter les oignons coupés en lamelles. Quand tout est doré, saupoudrer d'une cuillère à soupe de farine. Mélanger. Ajouter un verre de vin blanc sec, un verre d'eau, 2 gousses d'ail.

Peler les tomates et les couper en morceaux. Couper les poivrons en lamelles. Verser le tout dans la cocotte où cuit le veau. Saler, poivrer. Fermer la cocotte Seb et laisser cuire doucement **20 minutes** après la mise en rotation de la soupape.

Servir la viande entourée de tous les légumes.

Adaptation personnelle ;

J'ai utilisé des morceaux de blanquette de veau.

J'ai mis 3 tomates, 3 courgettes, 1 aubergine, 1 poivron vert, du thym et une feuille de laurier + ce qui est dit càd ail, vin blanc....etc.

PS : le 10/07/2022 > les légumes étaient trop en purée...

Faire cuire le veau sans les légumes, **1 h** cocotte normale ou **20 min** cocotte-minute. Ajouter les légumes et laisser en cocotte sans soupape, **20 à 30 min**.

Carbonade flamande

(recette de Béatrice Cleenewerck, revue « Détours en France »)

Pour 6 personnes :

1,5 kg de bœuf à braiser
80 g de saindoux
3 c. à s. de farine
5 c. à s. de vinaigre
1 l de bière
50 cl d'eau

3 c. à s. de cassonade
300 g d'oignons
thym, laurier
3 clous de girofle
sel, poivre

Faire fondre le saindoux dans une cocotte et y faire revenir la viande coupée en gros cubes quelques minutes. Ajouter les oignons émincés et laisser **cuire 5 minutes**.

Verser la farine dans la cocotte, bien la mélanger à la viande afin qu'elle l'enrobe. Déglacer au vinaigre, ajouter l'eau, la bière (une blonde assez forte (telle que la belge Hammelbier), saler, poivrer.

Aux 1ers frémissements, ajouter la cassonade, le thym, le laurier et les clous de girofle. Laisser mijoter **2 h 30 à 3 h**.

Servir accompagné de frites, maison bien sûr.

Jarret de bœuf braisé à la flamande

(livret cocotte-minute n°1)

Pour 6 personnes :

1,5 kg de jarret de bœuf
100 g de lardons
3 carottes
2 échalotes
1 branche de céleri

2 gousses d'ail
1/3 de litre de bière
1 c. à c. de concentré de tomate
4 tomates
bouquet garni — sel — poivre

Couper la viande en très gros cubes. La faire revenir dans de l'huile bien chaude.

Pendant ce temps, couper finement : carottes, échalotes et branche de céleri. Piler l'ail. Retirer la viande de la cocotte. A la place mettre le hachis de légumes et les lardons. Mélanger sur le feu pour faire revenir un peu. Ajouter ensuite la viande, 1/4 de litre d'eau et 1/3 de litre de bière juste pour couvrir la viande, tomates coupées en morceaux, tomate concentrée, bouquet garni, sel, poivre.

Fermer hermétiquement et laisser cuire doucement **1 heure** à partir du moment où la soupape se met à chuchoter.

Servir avec des pommes de terre cuites à part, à la vapeur et parsemées de persil haché.

PS : le 04/07/2021 > Pour 800 g de bœuf j'ai mis la même quantité de liquide > sauce bcp trop claire... Mettre peut-être de la farine pour enrober la viande > voir recette précédente.

PS : Sur ma plaque à induction, j'ai mis à th 8, dix minutes. Cela a commencé à chuchoter j'ai baissé à 7, cinq minutes, puis à 5, cinq minutes puis à th 4 et j'ai laissé une heure. C'était très fondant, bien cuit. Parfait.

Côte de bœuf

Pour 8 personnes :

2 Côtes de bœuf (1,200 kg et 900 g)

2 oignons

Sel, poivre

Préchauffer le four (th 7/8).

Saisir les côtes de bœuf sur le grill en fonte.

Les mettre dans un plat à four. Mettre les oignons coupés grossièrement, autour. Saler et poivrer. Enfourner **pour 30 minutes** (cuisson à point.)

Servir avec des frites.

PS : Compter le temps de grill dans le temps de cuisson !

Le 27/09/15 : J'ai laissé mes 3 côtes de bœuf de 800 g chacune, **23 min** dans le four, elles étaient nettement trop cuites ! Je les avais saisies au grill, auparavant.

Le 14/07/2017 > 1 côte de bœuf de 1,3 kg : **3 min** au grill + **17 min** au four Th 7/8.
Pas assez cuit...

Pot-au-feu

(livret cocotte-minute n°1)

Pour 4 personnes :

1 kg de viande de pot-au-feu (gîte ou griffe, plus un peu de plat de côtes)	1 oignon piqué de 2 clous de girofle
3 poireaux	1 gousse d'ail
4 carottes	bouquet garni
2 navets	sel
1 branche de céleri	1 kg de pommes de terre

Mettre à bouillir environ 2 l d'eau dans la cocotte-minute avec le sel et tous les légumes et aromates.

Quand l'eau bout, y plonger la viande. Fermer la cocotte et laisser bouillir doucement **1 h 10** à partir de la mise en rotation de la soupape.

Ouvrir la cocotte. Ajouter les pommes de terre épluchées, dans le bouillon. Laisser cuire encore **10 minutes** à partir de la mise en rotation de la soupape.

Egoutter la viande. La couper en tranches et la servir entourée de légumes, accompagnée de gros sel et de cornichons.

Le bouillon peut être servi tel quel avec une biscotte ou épaissi avec du tapioca ou du vermicelle (1 c. par pers.) Laisser bouillir **5 min** à découvert.

Le 10/08/13 <> J'ai pris deux jarrets de bœuf (1,4 kg). Pour 4 pers, c'était beaucoup, nous en avons eu encore pour 2 repas (2 x 2).... Mais la viande était très fondante.

Nasi goreng

(recette indonésienne prise dans le livret Indonesian cooking)

Pour 4 personnes :

500 g de crevettes de taille moyenne
2 escalopes de poulet
2 œufs
3 c. à s. d'huile d'arachide
1 grosse carotte coupée en fine julienne
1 poivron rouge

1 gousse d'ail pilée
1/2 c. à c. de *sambal oelek**
1 c. à s. de sauce soja noire
4 tasses de riz cuit
4 oignons verts émincés en diagonale

Eplucher et déveiner les crevettes. Couper les filets de poulet en lamelles.

Faire une omelette sèche. La rouler et la trancher finement.

Chauffer l'huile restante dans un wok, ajouter les crevettes, le poulet, la carotte et l'ail. Faire sauter jusqu'à brunissement.

Ajouter le *sambal oelek**, la sauce soja, le riz et les oignons verts. Faire sauter jusqu'à cuisson.

Servir garni avec les lamelles d'omelette, l'oignon vert et le poivron rouge.

Note : *Possibilité de remplacer le *sambal oelek* par un rougail tomate, mis à disposition à côté, selon le goût de chacun.

J'ai mis plus de sauce soja pour rehausser le goût.

Mie Goreng

Nouilles sautées aux légumes

(recette d'Indonésie)

Pour 4 personnes :

3 sachets de nouilles pour soupe	1/2 chou chinois long
Instantanée (85 g x 3)	2 carottes
150 g de blanc de poulet	1 petit poireau
2 œufs	2 tomates
2 c. à s. de kecap manis (sauce de soja sucrée)	une poignée de chips de crevette
1 c. à s. de sauce nuoc-mam	150 g de germes de soja frais
1 c. à s. de sauce maggi	1/2 concombre
2 échalotes	quelques tiges d'oignons verts
3 gousses d'ail	
2 piments rouges (ou plutôt des gros piments)	

Couper les échalotes en cubes et les piler. Ajouter l'ail et les deux gros piments. Piler l'ensemble.

Mettre à chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir le poulet coupé en fines lamelles. Lorsque le poulet est bien doré, le sortir et le réserver.

Remettre un peu d'huile et faire revenir les épices pilées. Ajouter le poireau émincé finement, les carottes coupées en bâtonnets, le chou chinois émincé.

Faire cuire les nouilles dans de l'eau bouillante (**3 minutes**).

Dans la sauteuse, rajouter les nouilles, le poulet, et les trois sauces, bien mélanger en faisant constamment remonter vers le haut les ingrédients. Le feu doit rester assez fort mais il faut faire attention à ce que les ingrédients du fond ne brûlent pas. Laisser cuire **quelques minutes**, jusqu'à ce que les légumes fondent légèrement.

Casser les œufs dans un bol, les fouetter et faire une omelette sèche. La rouler et la débiter en lanières. Ajouter dans la sauteuse.

Placer les nouilles sautées dans un grand plat. Décorer le plat avec les tomates coupées en quartiers, les chips de crevette, les rondelles de concombre et les germes de soja. Parsemer le tout de tiges d'oignons verts ciselées.

Le 25/10/13 : J'ai remplacé le poulet par des camarons (Sylvette est végétarienne), le chou chinois par des brèdes, la sauce soja sucrée par de la sauce soja normale et les piments rouges par des gros piments. Le résultat était très bien. Tout le monde s'est régalé.

Le 11/11/13 : j'ai mis des gros piments mais « rouges »... c'était trop pimenté !



Sylvette et Pierre Florentin, Mireille Gouchon et Patrick - 25/10/2013

Gratin de courgettes parmigiano

(Maxi-cuisine : avril-mai 2012)

Pour 4 personnes :

100 g de parmesan
3 courgettes
4 oignons
2 gousses d'ail
3 brins de thym

Préparation : 20 mn Cuisson : 30 mn

20 g de beurre
huile d'olive
1/2 c. à café de paprika
sel et poivre

Peler et émincer les oignons. Les faire revenir **15 mn** à feu doux dans le beurre chaud avec le thym émietté. Laver et couper les courgettes en rondelles. Les faire sauter à la poêle **5 à 10 mn** dans 3 c. à soupe d'huile chaude. Saler et poivrer.

Egoutter les courgettes (je les ai sorties sur un papier absorbant) et les mélanger dans un récipient avec 60 g de parmesan râpé, l'ail haché et le paprika.

Verser la compotée d'oignons dans un plat à gratin, couvrir des rondelles de courgettes en les faisant se chevaucher. Saupoudrer du reste de parmesan râpé et arroser d'un filet d'huile.

Cuire 15 mn au four préchauffé à 180°. Servir chaud.



PS : Sauter les courgettes
C'est assez long !
Prendre 2 poêles.

Pommes de terre au four, sauce Agnès

Pour 4 personnes :

8 pommes de terre assez grosses

Huile d'olive

Sel, fleur de sel

10 cl de crème fraîche

Sel, poivre

10 cl de fromage blanc nature

1 oignon

persil

ciboulette

Brosser les pommes de terre, bien les laver. Les essuyer et les piquer avec une fourchette. Les enduire légèrement d'huile d'olive. Les disposer sur du papier sulfurisé dans le plat du four. Parsemer de fleur de sel.

Faire cuire environ **une heure**, selon la taille, **à 200°**. Retourner les pommes de terre à mi-cuisson.

Sauce Agnès

Mixer 1 oignon avec du persil. Mélanger la crème fraîche et le fromage blanc. Saler, poivrer. Couper la ciboulette finement. Ajouter le mélange oignon-persil.

Ratatouille

Pour 4 personnes :

2 oignons
3 courgettes
1 aubergine
1 poivron vert

Préparation et cuisson : 45 min

4 tomates
thym, laurier
sel, poivre

Faire revenir les 2 oignons coupés en lamelles dans un wok ou une sauteuse.

Ajouter l'aubergine et les 3 courgettes coupées en cubes, le poivron coupé en lamelles, les tomates coupées en cubes.

Mettre le thym, une feuille de laurier, du sel et du poivre. Bien mélanger. Couvrir.

Laisser cuire à feu modéré pendant **20 à 25 minutes**, en remuant de temps en temps.

Servir avec un rougail tomate.



Tian de légumes

(Maxi-cuisine juillet-août 2013)

Pour 4 personnes :

- 2 courgettes
- 1 aubergine fine
- 4 tomates
- 2 oignons
- huile d'olive
- Thym frais
- basilic
- sel, poivre

Laver les courgettes, les tomates et l'aubergine, peler les oignons, couper les légumes en rondelles.

Disposer les rondelles de légumes sous forme de bandes sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé en les alternant. Bien serrer. Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler, poivrer et parsemer de thym et de quelques feuilles de basilic.

Cuire 35 minutes au four préchauffé à **200°**.

Endives au jambon

Pour 4 personnes :

6 endives

6 tranches de jambon

Lait

Planta

sel, poivre

Gruyère râpé

Farine

Noix de muscade

Débarrasser les endives de leurs feuilles flétries. Les laver rapidement. Avec un couteau pointu, creuser l'intérieur du pied qui, souvent, est amer.

Dans la cocotte-minute, mettre à chauffer un peu d'huile. Poser les endives bien égouttées. Saler. Poivrer. Fermer la cocotte et laisser mijoter **20 minutes** à partir du chuchotement de la soupape. (attention, cela brûle facilement, ne pas mettre trop fort...)

Egoutter bien les endives. C'est encore mieux de les cuire d'avance pour qu'elles rendent bien leur jus.

Faire une béchamel.. Enrouler chaque endive dans une tranche de jambon. Les disposer dans un plat à gratin beurré. Recouvrir de sauce béchamel. Saupoudrer de gruyère râpé et mettre au four (th 6) **20 minutes**.

Le 10/03/2018 > J'ai mis th 6 (induction)
5 min puis th 5, cela a commencé à faire légèrement de la vapeur au bout de **10 min**. J'ai laissé alors **20 min**. Parfait.



Fusilli aux crevettes

(Maxi-cuisine avril-Mai 2012)

Pour 4 personnes :

240 g de fusilli (ou farfalle)
300 g de queues de crevettes congelées
2 courgettes
1/2 verre de vin blanc
100 g de tomates cerises(= 10 tomates)

Préparation et cuisson : 45 min

1 gousse d'ail
4 brins d'aneth
huile d'olive
sel
poivre

Mettre les crevettes congelées dans une casserole d'eau bouillante. Laisser cuire **5 min** (attention cela déborde comme le lait !).

Laver, puis couper les courgettes en fines rondelles et les tomates cerises en deux. Rincer et ciseler l'aneth. Peler et hacher l'ail.

Cuire les pâtes **10 min** à l'eau bouillante salée, égoutter.

Décortiquer les crevettes, retirer leurs filaments noirs et les couper en deux.

Faire revenir les crevettes **1 min** dans une sauteuse dans un filet d'huile. Ajouter l'ail, saler et poivrer. Verser le vin blanc et faire légèrement évaporer.

Prélever les crevettes avec une écumoire. Mettre à la place dans la sauteuse les courgettes, les tomates et l'aneth. Cuire **3 à 4 min**.

Ajouter les pâtes et les crevettes, réchauffer en remuant **1 min**. Servir aussitôt.



Tagliatelles au saumon fumé (recette prise sur le paquet de tagliatelles)

Pour 4 personnes :

300 g de tagliatelles
150 g de saumon fumé
20 cl de crème liquide
sel, poivre

3 cl d'huile
2 échalotes
1 bouquet d'aneth

Couper le saumon fumé en lamelles, peler et émincer les échalotes. Laver et ciseler l'aneth.

Faire cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée, **10 minutes**.

Pendant ce temps, faire fondre les échalotes dans un peu d'huile, à feu doux. Ajouter la crème et laisser cuire doucement.

Verser les tagliatelles dans la sauce. Mélanger délicatement. Disposer les lanières de saumon sur les pâtes et parsemer d'aneth. Terminer par quelques tours de moulin à poivre.



Les enfants ont bien aimé !



Cyrian, Lilou, Patrick, le 14 mars 2014

Tortillas au bœuf

(www.mesrecettesnestle.re)

Pour 4 personnes :

3 gousses d'ail
3 citrons verts
1 c. à c. de cumin en poudre
2 c. à c. de tabasco
Sel et poivre
1 poivron vert + 1 rouge

Préparation : 1 h

2 oignons
4 tomates
1 cube Maggi (bœuf)
400 g de viande de bœuf hachée
1/2 salade
8 galettes de tortillas

Peler et écraser l'ail puis mélanger avec le jus de citron, le cumin, le Tabasco, le sel et le poivre. Mettre à mariner la viande dans la sauce au citron **30 min.**

Laver les poivrons, enlever les grains et les couper. Peler et émincer les oignons. Faire revenir les poivrons et oignons. Réserver.

Laver, peler et couper les tomates en cubes et les faire cuire **10 min** avec le cube de bouillon. Réserver.

Faire revenir le bœuf et terminer la cuisson en ajoutant les poivrons, les oignons et les tomates. Faire cuire **10 min.**

Chauffer vos galettes de tortillas au micro-onde (**1 min**).

Laver et couper en lamelles la salade.

Remplir les tortillas de préparation à base de bœuf avec quelques lamelles de salade.



Un goûter de princesse

(revue : les petites princesses : janvier 2012)

Pour les biscuits :

1 pâte sablée
du papier sulfurisé
1 coquetier

Pour le glaçage :

1 tablette de chocolat blanc
colorants alimentaires :
rouge, bleu et jaune

Pour la décoration :

assortiment de
bonbons : smarties,
chamallows, car-en-
sac, réglisse, bananes
et fraises Haribo

Dérouler la pâte sablée. Avec le coquetier, découper des ronds de pâte. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et demander à un adulte de mettre **10 minutes** au four (th 6, 180°). Laisser refroidir.

Casser et répartir les morceaux de chocolat dans trois bols. Ajouter un peu d'eau. Faire fondre le chocolat au four à micro-ondes (**1 min**, chaleur moyenne). Dans chaque bol de chocolat blanc, ajouter quelques gouttes d'un colorant pour obtenir les glaçages rose, jaune et bleu. Bien mélanger. Avec une petite cuillère, étaler les glaçages sur les biscuits.

S'amuser maintenant à créer des gâteaux-bonbons : décorer avec les bonbons et les glaçages.

Lilou Cyrian Maya Benjamin
14 03 2012



Mini-croissants et mini-pains au chocolat (revue : les petites princesses : janvier 2006)

1 pâte feuilletée
1 tablette de chocolat noir ou au lait
Une assiette, un œuf
Un pinceau de cuisine

Dérouler la pâte et, avec une assiette, découper un rond bien au milieu.

Découper en huit parts pour faire :
8 croissants au centre
8 petits pains dans le cercle extérieur.

Pour faire les croissants, enrouler les triangles.

Pour les pains au chocolat, mettre une barre de chocolat dans la pâte feuilletée et l'enrouler.

Badigeonner avec l'œuf battu et faire cuire au four (th 6 : **15 min**).



Maya Benjamin Lilou Cyrian
(14 03 2012)

Belle-Hélène croquantes

(Maxi-cuisine novembre-décembre 2014)

Pour 4 personnes :

4 poires
1 citron non traité
100 g de chocolat noir
50 g d'amandes effilées
20 g de farine
25 g de poudre d'amande
140 g de sucre

50 g de cassonade (ou du sucre roux)
50 g de beurre
5 cl de crème liquide
1 gousse de vanille
2 anis étoilés
sel

Peler les poires en gardant les queues, retirer les trognons par le dessous à l'aide d'un petit couteau. Porter à ébullition 60 cl d'eau avec le sucre, la gousse de vanille fendue en 2, l'anis étoilé, le jus et le zeste du citron. Y pocher les poires **10 à 12 mn**, laisser refroidir dans le jus de cuisson.

Préchauffer le four à 180° (th 6). Mélanger la farine, la poudre d'amande, la cassonade (ou le sucre roux), le beurre en dés et 1 pincée de sel du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse. Répartir sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner **8 mn** (surveiller....)

Hacher le chocolat dans un saladier, faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat en remuant, laisser tiédir. Faire griller les amandes à sec et les mettre dans une assiette.

Tremper les poires bien égouttées dans la sauce au chocolat, puis les parsemer d'amandes et de crumble. (Moi, j'ai mis au réfrigérateur plusieurs heures et j'ai servi avec le reste de crumble.)



Marie Canazzi
le 26 03 2015



Boules de neige sur coulis de fraises

Pour 6 personnes :

500 g de fraises

1/2 verre d'eau

125 g de sucre

2 c. de kirsch (facultatif)

50 g de sucre en poudre

6 feuilles de menthe fraîche

1 c. à s. d'amandes hachées

3 blancs d'œufs

Laver, sécher et équeuter les fraises, (en réserver une dizaine pour la décoration). Mixer.

Faire bouillir l'eau et les 125 g de sucre. Après le 1^{er} bouillon, retirer du feu, ajouter la purée de fraises et éventuellement le kirsch. Laisser refroidir.

Battre les blancs en neige ferme. Ajouter le sucre et battre encore quelques instants pour mélanger.

A l'aide d'une cuillère à soupe faire des petits tas de blancs en neige. Disposer sur une assiette et mettre **1 minute** au four à onde puissance maxi.

Dans une assiette à dessert, verser du coulis de fraise, disposer dessus deux boules de blancs en neige, une feuille de menthe, une pincée d'amandes hachées, deux fraises réservées.

Servir aussitôt.



18/12/2011

Bûche aux fruits (Noël 2011)

Pour 12 personnes :

Biscuit :

4 œufs

100 g de sucre

100 g de farine

10 g de beurre

Crème :

4 jaunes d'œufs

50 cl de lait

80 g de sucre

1/2 gousse de vanille

2 c. à s. de rhum

60 g de farine

Garniture :

4 rondelles d'ananas

2 kiwis - 4 litchis

1 orange

6 c. à s. de caramel liquide

100 g de noix de coco râpée

Faire le biscuit : Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter la farine, puis incorporer délicatement les blancs montés en neige. Verser sur la plaque recouverte de papier sulfurisé beurré et cuire **10 mn** au four préchauffé à 200°. Démouler sur un linge humide, rouler avec le linge et laisser refroidir.

Préparer la crème : Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, incorporer la farine. Chauffer le lait avec la demi-gousse de vanille fendue et grattée, verser sur la préparation en fouettant, reverser le tout dans la casserole et chauffer **environ 3 mn** en remuant jusqu'à ce que la sauce épaississe. Parfumer de rhum. Laisser refroidir.

Peler à vif l'orange. La couper en dés ainsi que tous les autres fruits. Les laisser s'égoutter dans une passoire.

Dérouler le biscuit, l'imbibber de caramel, puis étaler la crème et répartir les fruits. Rouler la bûche, l'envelopper de film alimentaire et réfrigérer au **moins 6 h**. Servir parsemé de noix de coco râpée et éventuellement décoré de morceaux de fruits.

PS : le 24/11/2016> Ma crème était trop liquide... Prendre une crème Ancel...



Bûche tiramisu (St-Sylvestre 2012)

Pour 6 personnes :

Préparation : 40 min Cuisson : 10 min

4 œufs entiers + 4 jaunes
185 g de sucre en poudre
100 g de farine
50 g de beurre

400 g de mascarpone
15 cl de café serré, refroidi
5 c. à s. d'amaretto
1 pincée de sel

Fouetter 4 jaunes d'œufs avec 125 g de sucre pour les faire blanchir. Incorporer la farine, le beurre fondu tiède et 4 blancs d'œufs montés en neige avec le sel. Etaler la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. **Cuire 10 min** à th 6 (180°). A la sortie du four, retourner le biscuit sur un torchon humide et le rouler dans le linge.

Préparer la crème. Fouetter 4 jaunes d'œufs avec le reste de sucre. Incorporer le mascarpone en mélangeant à la fourchette et ajouter 3 c. à s. d'amaretto pour parfumer.

Dérrouler le biscuit. L'imbiber de café mélangé avec le reste d'amaretto. Etaler dessus les deux tiers de la crème. Rouler bien serré, filmer et glisser au **frais 2 h**. Lorsque la bûche est réfrigérée, la recouvrir du reste de crème. Couper les extrémités. Garder au frais jusqu'au moment de servir.

PS : J'ai remplacé l'amaretto par du rhum.

Le 23/11/2019 > Ma crème était vraiment très liquide... Y ajouter peut-être 2 ou 3 blancs en neige ou bien mettre à durcir au congélateur...



Glace pistache en coque de chocolat

Pour 4 personnes :

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

1/2 litre de glace à la pistache
100g de chocolat noir
2 c. à s. de pralin
30 g de pistaches concassées
50 cl de crème dessert à la pistache

Avec une feuille de papier sulfurisé, recouvrir une plaque à pâtisserie et la placer au congélateur.

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre dans une casserole au bain-marie à feu doux avec 2 c. à s. d'eau.

Réaliser une boule de glace à la pistache, l'enrober de chocolat à l'aide d'une cuillère et la déposer sur la plaque à pâtisserie. Saupoudrer de pralin.

Remettre au congélateur jusqu'au moment de servir.

Répartir la crème à la pistache dans chaque assiette. Parsemer de pistaches. Déposer au centre la glace à la pistache en coque de chocolat et servir aussitôt.

Le 03/11/15 > j'ai pris des crèmes-dessert
Mamie Nova > parfait
> ma glace était trop dure > prévoir de la sortir un peu d'avance.



Mousseux aux fruits

(Maxi-cuisine : avril - Mai 2012)

Pour 8 personnes :

600 g de yaourt à la grecque
6 blancs d'œufs
300 g de sucre

400 g de fruits des bois surgelés
2 mangues
sel

Décongeler les fruits des bois suivant les indications du paquet, bien les égoutter. Peler les mangues et les couper en fines tranches.

Faire une meringue italienne : chauffer le sucre dans une casserole avec 10 cl d'eau jusqu'à la formation de grosses bulles, poursuivre la cuisson du sirop **2 mn**. Commencer à fouetter les blancs d'œufs dans un saladier avec 1 pincée de sel au batteur électrique, puis verser le sirop en filet sur les blancs sans cesser de fouetter. Continuer de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit refroidie.

Mélanger le yaourt à la meringue italienne froide, verser dans une grande coupe en alternance avec des couches de fruits des bois et de mangues. Placer **30 mn** au congélateur avant de servir.

Bon aussi avec des goyaviers.



Sabayon au rhum et pain d'épice

(Maxi cuisine Avril-Mai 2012)

Pour 4 personnes :

Préparation 25 min

4 jaunes d'œufs
100 g de sucre
40 cl de crème liquide

10 cl de rhum
50 g de raisins secs
50 g de pain d'épice

Mettre à macérer les raisins secs dans un bol avec la moitié du rhum. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier. Ajouter le reste de rhum.

Poser le saladier sur un bain-marie et battre au fouet électrique **7 à 8 min** jusqu'à ce que la préparation mousse et épaississe. Retirer du bain-marie et laisser refroidir.

Monter la crème bien froide en chantilly et l'incorporer délicatement au sabayon froid.

Couper le pain d'épice en petits dés et le mélanger aux raisins macérés. Alternier dans quatre coupes des couches de sabayon et de pain d'épice et raisins. Servir frais.

Idée plus : Emietter une tranche de pain d'épice, faire griller rapidement les miettes dans une poêle chaude et en parsemer les coupes au dernier moment.



Samoussas choco-banane (Maxi-cuisine Avril-Mai 2012)

Pour 4 personnes

Préparation : 40 min Cuisson : 15 min

6 feuilles de brick
120 g de chocolat au lait ou de chocolat noir
50 g de beurre
Sucre glace
1 banane



Rose et Georges Bélard, le 26/04/2013

Faire fondre le beurre.

Beurrer au pinceau une feuille de brick, saupoudrer de sucre glace et couper en deux. Plier une première bande en deux. Déposer le chocolat haché (j'ai mis un carré) et deux rondelles fines de banane. Rabattre en triangle 5 fois de suite pour bien fermer le samoussa. Faire de même avec la 2ème bande.
(J'ai badigeonné encore un peu les samoussas de beurre fondu.)

Disposer sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé et **cuire 15 min** au four préchauffé à 180°. Servir chaud ou tiède avec une boule de glace.



Verrine de Tiramisu

Pour 6 verrines :

150 ml de café
3 c. à s. de rhum
2 œufs
250 g de mascarpone

35 g de sucre
18 biscuits à la cuillère
du cacao en poudre non sucré

Verser le café tiède dans une assiette creuse, ajouter le rhum et bien mélanger. Tremper les biscuits dans cette préparation et les disposer dans le fond des verrines (3 par verrines). Presser du bout des doigts pour réaliser une couche bien imbibée et uniforme.

Séparer les jaunes des blancs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le mascarpone. Fouetter mais à la vitesse 1 et ne pas trop insister sinon le mascarpone tourne en beurre.

Battre les blancs en neige. Incorporer délicatement à la spatule les blancs en neige avec le mélange jaunes-sucre-mascarpone.

Remplir les verrines de cette crème et réserver au réfrigérateur pendant au moins 2 h. C'est mieux de les faire la veille.

Juste avant de servir, saupoudrer de cacao amer.

Verrines de tiramisu à l'ananas

(Maxi-cuisine nov-déc 2014)

Pour 6 personnes :

Préparation : 30 min, si possible la veille

1 ananas
250 g de mascarpone
12 biscuits à la cuillère
2 œufs + 1 blanc
5 c. à s. de sucre

30 g de beurre
1c. à s. de rhum
cacao en poudre

Couper l'ananas en petits morceaux. Le faire dorer dans une poêle avec le beurre et 2 c. à s. de sucre.

Battre au fouet les jaunes d'œufs avec le reste de sucre, ajouter le mascarpone et battre à nouveau. Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation.

Diluer le rhum avec 1 c. à s. d'eau et verser dans une assiette creuse. Tremper 6 biscuits coupés en deux. Tapisser le fond des verrines avec les biscuits imbibés puis répartir l'ananas, parsemer avec le reste de biscuits émiettés et terminer en répartissant la mousse.

Réserver 3 h au frais ou mieux préparer la veille pour le lendemain.

Saupoudrer de cacao en poudre au moment de servir.



Apéritif

01 - Spritz

Amuse-bouche

02 - Choux de Noël

03 - La ronde des amuse-bouche

04 - Pain d'épice à la fourme d'Ambert et au lard

05 - Palmiers croustillants au saumon fumé et poireau

Entrée

07 - Ballotin de chèvre Takamaka

08 - Pain d'espadon

09 - Salade sucrée-salée

10 - Salade concombre goyaviers

11 - Tartelettes fines aux poires et au bleu

12 - Tartes fines aux poires et au chèvre

Plat principal

13 - Brochettes de daurade coryphène

14 - Saumon en sauce citronnée

23 - Carbonade flamande

25 - Côte de bœuf

15 - Dinde à la pomme

24 - Jarret de bœuf braisé à la flamande

16 - Magrets de canard à l'orange

17 - Magrets de canard aux litchis

18 - Magrets de canard aux pommes caramélisées

28 - Mie goreng

27 - Nasi goreng

19 - Porc au caramel

26 - Pot-au-feu

20 - Sauté de porc sauce 3 poivres

22 - Sauté de veau à la méridionale

21 - Souris d'agneau confit au thym

Accompagnement/légumes

- 20 - Gratin dauphinois
- 30 - Gratin de courgettes parmigiano
- 31 - Pommes de terre au four
- 32 - Ratatouille
- 33 - Tian de légumes

Goûter

- 39 - Mini-croissants et mini-pains au chocolat
- 38 - Un goûter de princesse

Plat du soir

- 34 - Endives au jambon
- 35 - Fusilli aux crevettes
- 36 - Tagliatelles au saumon fumé
- 37 - Tortillas au boeuf

Dessert

- 40 - Belle-Hélène croquantes
- 41 - Boules de neige sur coulis de fraises
- 42 - Bûche aux fruits
- 43 - Bûche tiramisu
- 44 - Glace pistache en coque de chocolat
- 45 - Mousseux aux fruits
- 46 - Sabayon au rhum et pain d'épice
- 47 - Samoussas choco-banane
- 48 - Verrines de tiramisu
- 49 - Verrines de tiramisu à l'ananas

Aide

- 31 - Sauce Agnès
- 06 - Sauce crudités



Cyrian prépare l'entrée : 12/10/2015



Marjorie et Lilou garnissent les petits choux :
01/06/2015



Nicole : 25/01/2015



Charlotte : 15/02/2015



Lilou : 05/04/2015



Charlise : 19/04/2015

Les anniversaires



Matis : 16/08/2015



Cyrian : 16/08/2015



Jordane : 16/08/15



Patrick : 11/11/2015