

Livret n°4

Nicole GUERIN Décembre 2019



Anniversaire Nicole : 20/01/2019

Guacamole

(Mireille Gouchon)

Pour 4 personnes :

1 avocat bien mûr	1 pincée de sel
1 tomate bien mûre	1 pincée de piment en poudre (ou
1/2 oignon	un peu de sauce pimentée)
1 c. à s. de jus de citron	1 c. à s. de feuille de coriandre

1 - Couper l'avocat en 2. Retirer le noyau et ôter la peau. Ecraser la chair dans un saladier.

2 - Plonger la tomate dans de l'eau bouillante pendant 1 min. La retirer. Enlever la peau. Couper la chair en petits dés. Mélanger à l'avocat.

3 - Emincer l'oignon très finement. Mettre dans le saladier.

4 - Ajouter le citron, le sel, le piment et la coriandre ciselée. Bien mélanger.

5 - Servir avec des chips de maïs mexicaines.

Mini-tartelettes au boudin blanc

(Maxi-cuisine novembre-décembre 2016)

Pour 6 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée
2 boudins blancs
2 c. à s. de crème fraîche
3 c. à c. de moutarde à l'ancienne
1 c. à c. de miel
20 g de beurre
Poivre

Couper les boudins en rondelles. Les poêler légèrement dans le beurre. Préchauffer le four à 180° (th 6).

Mélanger la crème fraîche, la moutarde et le miel. Découper la pâte en disques à l'aide d'un emporte-pièce cannelé. (j'ai pris une flûte à champagne)

Recouvrir chaque disque d'un peu de crème et d'une rondelle de boudin. Enfourner 10 à 15 min, jusqu'à ce que le boudin soit doré. Poivrer et servir chaud.

Variante : possibilité d'utiliser du boudin noir sur un confit d'oignon.

Petites cuillères marines

(Hors-série Maxi cuisine 2017/2018)

Pour 6 personnes :

4 tranches de truite fumée	1 c. à s. de vinaigre de vin
3 petits suisses	10 brins de ciboulette
1 branche de céleri	1 petit pot d'œufs de truite
2 c. à s. d'huile de noix	sel et poivre

Laver, sécher, effiler et détailler la branche de céleri en petits dés. Couper les tranches de truite en mini-cubes. Ciseler la ciboulette.

Dans une jatte, mélanger les petits suisses avec l'huile, le vinaigre et la ciboulette. Saler, poivrer. Ajouter les dés de truite et de céleri. Répartir le tout dans de jolies cuillères, déposer un peu d'œufs de truite. Servir frais.

Choux au beaufort

(Hors-série Maxi cuisine 2017/2018)

Pour 6 personnes : (36 choux)

125 g de farine
4 œufs
80 g de beurre
25 cl d'eau

100 g de beaufort
2 c. à s. de graines de courge
sel et poivre

Préchauffer le four à 180°. Râper le beaufort.

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau avec le beurre en morceaux et 5 g de sel. Hors du feu, verser la farine en mélangeant. Faire dessécher la pâte en remuant vivement. Elle ne doit plus adhérer aux parois. Incorporer les œufs un à un en remuant. Ajouter le beaufort, poivrer.

Former les petits choux à l'aide de deux petites cuillères, sur une plaque couverte de papier cuisson, en les espaçant bien. Répartir les graines de courge sur les choux en les enfonçant un peu.

Enfourner 25 minutes sans ouvrir la porte du four. Servir tiède.

Sauce grecque Tsaziki

(Mireille Gouchon)

2 tasses de yaourt nature	2 c. à thé de jus de citron
1 concombre haché finement	1/2 tasse de menthe fraîche
1 petit oignon haché finement	1 c. à s. d'huile d'olive
1 gousse d'ail	sel et poivre

1 - Mélanger ensemble l'huile d'olive, le yaourt et le jus de citron.

2 - Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger.

3 - Couvrir et mettre au réfrigérateur. Laisser macérer au moins deux heures.

Tapenade

(Mireille Gouchon)

Pour 6 personnes :

200g d'olives noires dénoyautées
5 filets d'anchois à l'huile
8 petites câpres
1 gousse d'ail
3 c. à s. d'huile d'olive

Hacher finement l'ail.

Mettre tous les autres ingrédients dans le mixer.

Tarte soleil

(Recette prise sur internet)

Pour 6 personnes :

2 pâtes feuilletées	1 jaune d'œuf
200 g de saumon	1 c. à s. de graines de sésame
150 g de fromage ail et fines herbes	70 g de gruyère râpé

Ouvrir une première pâte. La tartiner de fromage. Disposer le saumon coupé en lamelles. Mettre un peu de gruyère râpé.

Recouvrir avec la seconde pâte. Passer le rouleau à pâtisserie pour chasser les bulles d'air. Bien appuyer sur les bords tout autour.

Badigeonner avec le jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau. Parsemer de graines de sésame.

Poser un verre au centre de la pâte pour marquer le cœur du soleil.

Mettre à réfrigérer 30 minutes.

Avec un couteau partager la pâte en 16 bandes. Les torsader une 1ère fois en alternant le sens des 2 bandes consécutives.

Remettre au frais 15 minutes.

Poursuivre les torsades. Encore 2 tours. Badigeonner de nouveau avec le jaune d'œuf. Remettre un peu de graines de sésame et de gruyère. **Remettre au frais.**

Préchauffer le four à 180°. Faire cuire la tarte 20 minutes environ. Servir tiède.



Noël 2017 et
2021 : Sapin
de Noël.



Toasts pour l'apéritif

Concombre/fromage frais

Sur une rondelle de concombre, mettre une cuillère de fromage frais ciboulette, échalote (Mme Loïck). Garnir d'œufs de saumon ou à défaut de quelques brins de ciboulette ciselée.

Blinis/crème fraîche/émincé de saumon

Sur des mini-blinis tièdes, mettre une noisette de crème fraîche assaisonnée de jus de citron. Rouler sur elle-même une 1/2 tranche d'émincé de saumon et la poser délicatement sur la crème.

Pain complet/fromage de chèvre/saumon

Sur une petite tranche de pain complet, disposer quelques miettes de bon fromage de chèvre, comme le Selles-sur-Cher. Poser ensuite délicatement une tranche d'émincé de saumon aux 5 baies, roulée sur elle-même.

Mini-croissants au chèvre

Battre légèrement 150 g de chèvre frais puis l'étaler sur une pâte feuilletée. Hacher 15 olives noires et les parsemer. Couper la pâte en 16 triangles égaux et les rouler de l'extrémité vers le centre pour former des croissants. Les badigeonner de jaune d'œuf dilué dans de l'eau. Enfourner 15 à 20min à 180°C.

Torsades dorées

Découper 1 pâte en bandes d'environ 1,5 cm de largeur et les badigeonner d'œuf battu. Parsemer quelques bandes de graines de pavot d'autres de graines de sésame et d'autres de fromage râpé puis plier chaque bande en 2. Les tourner sur elles-mêmes. Remettre un peu d'œuf battu et de la garniture. Placer ces torsades au réfrigérateur, 10 minutes. Enfourner 8 à 10 min, à 200°C. Laisser refroidir sur une grille avant de servir.

PS : Pour varier badigeonner la pâte de pesto, de tapenade, de sauce tomate à l'origan ou d'anchoïade.

Pain brioché aux figues (Maxi-cuisine nov/déc 2014)

Pour 6 personnes :

500 g de farine
150 g de figues sèches
50 g de sucre
2 œufs
20 cl de lait
100 g de beurre mou
1 sachet de levure de boulanger
Sel

Préparation : 20 min

Repos : 4 h

Cuisson : 40 min



Délayer la levure dans 3 c. à s. de lait tiède. Mélanger la farine, le sucre et 1 pincée de sel dans un saladier. Creuser un puits, ajouter les œufs battus, la levure délayée, le beurre et le lait. Pétrir énergiquement 8 à 10 min.

Façonner une boule, couvrir d'un linge et laisser lever 2 h dans une pièce chaude à l'abri des courants d'air.

Couper les figues en petits morceaux, les incorporer dans la pâte et pétrir 5 min. Façonner la pâte pour lui donner une forme de pain long. Le poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Couvrir d'un linge et laisser lever environ 2 h.

Cuire le pain 35 min au four préchauffé à 180° (th 6). Laisser refroidir.

PS : 30/12/2017 : J'ai cuit 35 min. J'ai recouvert d'une feuille de papier alu car le pain brunissait assez vite.

24/12/2018 : 30 min de cuisson. Refaçonner les pains avant de les cuire ou les mettre dans un moule à cake.

Effiloché de saumon fumé et surimi sur faisselle aux fines herbes (découpé sur le paquet de surimi)

Pour 6/8 personnes :

Préparation : 20 min

9 bâtonnets moelleux

120 g de saumon fumé

20 g de ciboulette ciselée

1 échalote

15 g de persil plat

500 g de fromage faisselle

5 cl d'huile d'olive

1 - **Ciseler** finement l'échalote.

2 - **Tailler** le saumon fumé en fines lamelles.

3 - **Egoutter** la faisselle, la mettre dans un récipient puis ajouter l'échalote, l'huile d'olive et les fines herbes ciselées. Mettre un peu de sel mais pas trop.

4 - **Couper** le surimi en biseaux. En réserver la moitié pour la décoration des verrines et verser le reste dans la préparation.

5 - **Répartir** la préparation dans les verrines puis disposer des lanières de saumon et les biseaux de surimi au-dessus.

6 - **Décorer** avec des fines herbes et du poivre.



Millefeuilles de saumon

(livre : le Marmiton Chic)

Pour 4 personnes :

4 tranches de saumon fumé
25 g de beurre
4 feuilles de brick
100 g de fromage frais à tartiner
60 g d'œufs de truite
100 g de guacamole
Poivre concassé
2 pincées de paprika
8 brins d'aneth



Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Badigeonner les feuilles de brick de beurre fondu et les saupoudrer de paprika. Les superposer et découper des disques de 8 cm de diamètre (il en faudra 28 pour réaliser les 4 millefeuilles). *(Je me suis servi d'un ramequin comme patron)*. Les séparer et les faire cuire 5 à 10 min au four. *(Je les ai recouverts d'une 2ème feuille de papier sulfurisé et j'ai posé une tourtière par-dessus, ils sont restés bien plats mais cuire seulement 5 minutes)*. Prévoir aussi quatre triangles dans les chutes.

Pendant ce temps, mélanger dans un bol, le fromage frais avec le paprika, le poivre et l'aneth préalablement lavé et ciselé.

Dresser les millefeuilles : déposer un disque de brick sur une assiette de service, recouvrir de guacamole, surmonter de 2 disques de brick, un disque ou deux de saumon fumé, 2 disques de brick, de la crème au fromage frais et terminer par 2 disques de brick. Déposer une noisette de crème sur le dessus et terminer par un triangle de brick.

Décorer avec des brins d'aneth et les œufs de truite. Servir rapidement.

Rouleaux de printemps (Maxi-cuisine avril 2014)

Pour 7 à 8 rouleaux :

7 ou 8 galettes de riz
50 g de vermicelles de riz
2 carottes
4 camarons cuits coupés en morceaux

100 g de germes de soja
7 ou 8 feuilles de laitue
sauce soja
feuilles de menthe
sel

Cuire les vermicelles de riz 3 mn, à l'eau bouillante salée. Les passer sous l'eau froide et les égoutter. Faire mariner les crevettes dans la sauce soja. Râper les carottes. Laver les feuilles de laitue et la menthe.

Poser une feuille de riz sur un linge humide. Humecter la surface avec de l'eau tiède. Poser dessus une feuille de laitue, puis 3 feuilles de menthe, des vermicelles, 4 morceaux de camaron égouttés, des carottes et des germes de soja.

Rabattre les côtés vers la garniture, en serrant bien. Rabattre le bas de la galette puis rouler. Envelopper le rouleau dans un film alimentaire. Réfrigérer au moins 30 mn.

Servir déballé avec un ramequin de sauce soja.

Cyrian prépare les rouleaux de printemps :

17/02/2019



Roulés de saumon fumé

(Maxi-cuisine nov/déc 2017)

Pour 18 roulés :

Préparation : 30 mn Réfrigération : 2 h

6 tranches de saumon fumé

3 brins d'aneth

6 feuilles de riz de 22 cm

18 brins de ciboulette

200 g de fromage frais (type Mme Loïc)

3 c. à c. de baies roses

1 citron

poivre 5 baies

100 g d'œufs de saumon

Poser une feuille de riz sur un torchon, humecter légèrement la surface avec un tissu mouillé. Poser au centre une tranche de saumon fumé, étaler du fromage en couche fine. Poivrer, parsemer d'œufs de saumon, arroser de quelques gouttes de citron, puis rouler dans la longueur. Couper l'excédent de feuille de riz, envelopper le rouleau de film alimentaire pour le maintenir. Réaliser de la même façon 5 autres rouleaux. Réfrigérer 2 h.

Ebouillanter la ciboulette, la rafraîchir et l'éponger. Oter le film autour des roulés, couper les extrémités et les tailler en 3 tronçons. Les lier avec un brin de ciboulette et les poser sur la tranche sur un plat. Servir frais, décoré d'œufs de saumon, de baies roses et de pluches d'aneth.



Réveillon de Noël
2018

Soufflés à la bisque de homard

(Maxi-cuisine nov-déc 2014)

Pour 6 personnes :

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

200 g de bisque de homard
(les 2/3 d'1 boîte de 300 g)
50 g de farine
25 cl de lait
50 g de beurre

3 œufs
100 g de parmesan râpé
poivre
1 filet de jus de citron

Préchauffer le four à 180° (th 6).

Faire fondre le beurre dans une casserole. Verser la farine en une seule fois dès qu'il mousse, bien mélanger à la spatule.

Verser le lait, cuire à feu doux sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet puis d'une spatule, jusqu'à ce que le mélange épaississe et sèche légèrement.

Incorporer les jaunes d'œufs hors du feu, puis la bisque de homard froide et le parmesan râpé. Poivrer. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige avec le jus de citron. Les incorporer délicatement à la préparation à la bisque. En remplir aux 2/3 des mini-cocottes beurrées.

Cuire au four 25 à 30 mn, servir aussitôt.

Terrine de fruits de mer (recette de Kitou)

Pour 6 personnes :

Recette à préparer la veille

200 g de coquilles St-Jacques
200g de chair de crabe (à défaut surimi)
200 g de crevettes (ou camarons)
6 œufs
20 cl de crème liquide

100 g d'emmenthal râpé
Sel, poivre, muscade, paprika
Persil, coriandre, aneth, basilic

Battre l'omelette, ajouter la crème et le fromage. Assaisonner. Mettre les herbes.

D'autre part, griller dans un peu d'huile d'olive, les crevettes puis les coquilles st-Jacques, bien décongelées et bien égouttées, à feu très vif, à la poêle.

Ajouter ces fruits de mer refroidis, crevettes décortiquées et coupées en 2 ou 3, coquilles, surimi en petits morceaux, à l'omelette.

Beurrer un moule à cake, y verser ce mélange et cuire au bain marie 45 minutes à 180°. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 12 h.

Servir froid sur un lit de salade, avec une mayonnaise à laquelle on aura ajouté un blanc en neige.



Verrines norvégiennes

(Maxi-cuisine novembre/décembre 2014)

Pour 6 personnes :

(A préparer la veille ou du matin pour le soir)

200 g de saumon fumé
150 g d'œufs de saumon
10 brins d'aneth
8 brins de ciboulette
2 c. à c. de jus de citron

1 kg de faisselle
40 cl de lait de coco
1/2 c. à c. d'agar-agar (1 g)
sel, poivre

Egoutter la faisselle en vidant l'eau rendue au fur et à mesure deux ou trois fois.

Porter à ébullition le lait de coco avec l'agar-agar 2 min en remuant. Laisser tiédir. Mixer le saumon fumé avec le lait de coco et 10 cl d'eau. Répartir 2 c. à soupe dans 6 verres. Placer au frais 30 min.

Mélanger la faisselle bien égouttée avec le jus de citron, l'aneth ciselé, le sel et le poivre. Mettre au frais.

Sortir les verrines du réfrigérateur, verser dans chacune une grosse cuillerée d'œufs de saumon, puis répartir la faisselle. Remettre au frais 15 min.

Compléter les verrines du reste de saumon mixé et d'œufs de saumon. Remettre au réfrigérateur. Servir frais, parsemé de ciboulette ciselée.

Idées + : Pour plus de croquant, accompagner de gressins ou de tuiles au cumin.



Crevettes sautées au gingembre et au miel (recette de Mireille Gouchon)

Pour 4 personnes :

24 grosses crevettes	4 c. à c. de miel
Du gingembre frais	5 cl d'huile d'olive
10 cl de vinaigre de vin	sel - poivre
40 cl de crème fraîche	

1 - Décongeler les crevettes (ou les camarons). Inciser le dos et retirer le fil noir. Les laver.

2 - Faire revenir les crevettes dans un peu d'huile d'olive. Saler, poivrer.

3 - Ajouter le miel afin que les crevettes caramélisent et prennent un aspect doré. Dégraisser au vinaigre. Découper le gingembre en lamelles et l'ajouter ainsi que la crème fraîche.

4 - Faire réduire à feu vif pendant 5 minutes.

5 - Placer les crevettes dans le plat de service, napper avec la sauce et servir chaud.

Filet de légine à la crème de poireaux (recette prise sur internet : www.certifierme.com)

Pour 4 personnes :

2 poireaux	25 cl de crème fraîche liquide
500g de filet de légine	Thym
2 c. à s. de rhum vanillé	Jus d'un citron
1 morceau de truffe râpée ou des morilles	1 noix de beurre
	Sel / poivre

Assaisonner le poisson, le saupoudrer de thym et verser le jus d'un demi-citron. Réserver au réfrigérateur.

Dans une sauteuse, faire revenir les poireaux en julienne avec le beurre (20 min).

Lorsque les poireaux ont fondu, incorporer la truffe râpée (ou les morilles émincées) et faire sécher l'ensemble.

Déglacer ensuite avec un peu de rhum vanillé puis, laisser évaporer tout le liquide afin de se débarrasser de l'alcool.

Diminuer le feu et ajouter la crème fraîche avec le reste du jus de citron.

Laisser mijoter quelques instants à feu très doux.

Faire dorer les filets de poisson sur les deux faces, au grill.

Placer la fondue de poireaux dans un plat à four. Mettre les filets de poisson par-dessus et enfourner **vingt minutes à 150°**.

*Noël 2016 : J'avais utilisé des morilles déshydratées....
J'ai trouvé qu'elles n'avaient pas de goût.
J'ai pris du rhum vieux mais je n'en ai pas mis trop...
J'ai accompagné de ma sauce-poisson
au combava et d'une purée de patates douces. TB*



Fusilli aux fruits de mer (recette prise sur internet)

Pour 4 personnes :

300 g de pâtes (fusilli)	10 cl de crème liquide cuisson
250 g de fruits de mer congelés	10 cl de fumet de poisson
1 échalote	persil
1 gousse d'ail	sel (un peu) et poivre
10 cl de vin blanc	

Faire revenir l'échalote et l'ail pilé dans un peu d'huile. Incorporer le vin blanc, ajouter les fruits de mer congelés, le fumet de poisson, le sel (un peu à cause du fumet de poisson déjà salé) et le poivre. Cuire 15 à 20 minutes.

Ajouter la crème liquide et un peu de persil. Cuire encore quelques minutes afin d'obtenir une sauce nappante.

Faire cuire les pâtes, pendant ce temps, 7 min.

Verser les pâtes dans la sauce. Mélanger. Saupoudrer de persil et servir.



Gratin de fruits de mer

(Recette Ducros « Fumet de poisson »)

Pour 4 personnes :

préparation et cuisson : 1 h

3 échalotes hachées
200 g de champignons émincés
500 g de fruits de mer surgelés
20 cl de vin blanc
100 g de filet de poisson
4 quenelles fraîches

4 c. à c. bombées de fumet de poisson
Fines herbes (thym, persil)
20 cl de crème fraîche liquide
Sel, poivre
Chapelure

Dans une casserole, faire revenir les échalotes hachées et les champignons avec une noix de beurre puis les fruits de mer. Mouiller avec le vin blanc et porter à ébullition.

Egoutter et garder le jus. Dans un plat à gratin beurré, répartir fruits de mer et champignons avec le poisson émietté et les quenelles coupées en rondelles.

Diluer le fumet de poisson dans le jus de la casserole avec les fines herbes. Laisser épaissir 5 min. Rajouter la crème, saler peu, poivrer.
Verser la sauce dans le plat, saupoudrer de chapelure et enfourner 30 min, th 6/180°.

.

*Le 02/12/2016 : avec les Florentin,
j'ai servi avec des tagliatelles.*



Langouste à l'ancienne

(Maxi-cuisine Novembre/décembre 2015)

Pour 6 personnes :

6 queues de langoustes congelées
40 g de beurre
2 c. à s. de farine
3 c. à s. de brandy (cognac)
20 cl de lait
40 g de grana padano râpé
(j'ai pris du gruyère râpé)

Préparation : 15 min

8 c. à s. de crème liquide
1 c. à s. de moutarde de Dijon
3 brins de persil
1 jus de citron
Sel
Poivre

Cuisson : 25 min

Mettre les queues de langoustes congelées dans une marmite d'eau bouillante salée. Compter 10 min après la reprise de l'ébullition. Eteindre le feu et laisser tiédir.

Couper les queues de langoustes en deux dans le sens de la longueur. Extraire la chair de la carapace, couper la chair en rondelles, les replacer dans la carapace.

Faire fondre le beurre à feu moyen dans une casserole. Ajouter la farine en tournant jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Verser le brandy et le lait, en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis ajouter la crème et la moutarde tout en fouettant. Cuire **10 minutes** à feu doux sans cesser de mélanger, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Saler peu, poivrer et ajouter le jus de citron.

Préchauffer le grill. Placer les carapaces dans un plat à gratin. Répartir la sauce sur la chair, parsemer de grana padano râpé, et le dorer sous le grill. Servir très chaud, parsemé de persil et accompagné de riz blanc.



Bœuf-carottes

(recette de notre nénène, Jacqueline)

Pour 4 personnes :

800 g de bœuf (macreuse
et jarret sans os)
5 à 6 tomates
3 ou 4 oignons
700 g de carottes

5 gousses d'ail
Gingembre
3 clous de girofle
Thym, sel, poivre
1/2 c. à c. de curcuma



Couper le bœuf en cubes. Le faire revenir.

Mettre les oignons coupés en lamelles - l'ail, le gingembre, le sel, le poivre, les clous de girofle - pilés, le thym. Bien laisser mijoter.

Mettre les tomates coupées en morceaux. Mijoter.

Ajouter le curcuma. Bien mélanger.

Couper les carottes en rondelles et les ajouter. Mettre un verre d'eau.

Laisser cuire 30 min (selon Jacqueline)... Moi, j'ai laissé 1 h 30, en tout.

Se sert avec du riz et un rougail tomate.

PS : Le 24/09/17 : J'ai laissé 1 h à partir du moment où j'ai mis les carottes > bien.



Chapon farci aux noix et châtaignes

(Maxi-cuisine édition 2017/2018)

Pour 10 personnes :

1 chapon de 3 kg	1 oignon
500 g de châtaignes au naturel	3 tranches de poitrine fumées
300 g de chair à saucisse	80 g de cerneaux de noix
100 g de foie de volaille	beurre
5 cl de cognac - 1 oeuf	2 brins de persil plat
1 tranche de pain de mie	huile d'olive
10 cl de lait	noix de muscade, sel et poivre

La veille, au soir :

Réhydrater le pain de mie dans le lait. Emietter la moitié des châtaignes. Peler, ciseler l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec les cerneaux de noix grossièrement cassés et les châtaignes émiettées. Laisser refroidir.

Hacher au couteau les foies de volaille. Les ajouter au mélange précédent avec le pain de mie essoré, la chair à saucisse, l'œuf et le cognac. Saler, poivrer, mettre la noix de muscade. Bien mélanger. En garnir le chapon. Fermer l'ouverture. Lier les pattes. Placer dans un plat allant au four et mettre pour la nuit au réfrigérateur.

Le jour même :

Préchauffer le four à 180°. Badigeonner le chapon avec 30 g de beurre, arroser avec un filet d'huile. Saler, poivrer. Enfournier pendant 1 h en arrosant souvent. Baisser le four à 150°, laisser cuire encore 1 h 30.

Couper la poitrine fumée en gros lardons. La faire griller dans une poêle à sec 10 min à feu doux, en remuant souvent. Effeuille, ciseler le persil et le parsemer.

Faire réchauffer les châtaignes restantes dans de l'eau bouillante 10 minutes.

Laisser reposer le chapon sous du papier aluminium avant de le servir avec les lardons, les châtaignes et une poêlée de champignons.

PS : le 24/12/2017 : J'ai trouvé que mon chapon aurait pu être un peu plus cuit... les os ne se détachaient pas bien... J'ai bien aimé la farce....

Chicken Gyro

(recette prise sur Internet suite à notre voyage aux USA)

Le poulet doit mariner au moins 30 mn, de préférence 2 à 4h. Le temps idéal est 24 h.

Pour 4 personnes :

3 escalopes de poulet

2 yaourts grecs

1 citron

De l'huile d'olive

Du vinaigre de vin

Sel et poivre

Origan

Aneth

Préparation : 1 h

Frites allumettes

2 concombres

3 tomates

1/4 d'oignon rouge

du persil

4 pains pita ou 4 naans

de la salade

féta (facultatif)



Préparer la marinade : Dans un récipient, verser 1/2 yaourt grec, 3 c. à s. de jus de citron, 2 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à s. de vinaigre de vin, 2 c. à s. d'origan, du sel et du poivre. Bien mélanger. Ajouter les escalopes de poulet entières et bien les enrober. Les laisser mariner au réfrigérateur.

Préparer la sauce tzatziki : Dans un récipient, mélanger ensemble le reste des yaourts (1 1/2), 2 c. à s. d'huile d'olive, 1 c. à s. de jus de citron, 1 c. à s. de vinaigre de vin, 1 c. à s. d'aneth ciselé, du sel et 1 concombre râpé au robot, pressé et égoutté dans une passoire pour bien éliminer l'eau. Mettre cette sauce au réfrigérateur.

Préparer la salade grecque : Dans un récipient, mettre les tomates, le concombre et l'oignon rouge, tous, coupés en petits dés, le persil, 1 c. à s. d'huile d'olive, sel et poivre. Placer au réfrigérateur.

Sortir les escalopes de poulet de la marinade. Les éponger. Les cuire soit au grill soit dans une poêle. Les couper en fines lanières.

Réchauffer les naans ou les pains pita au four à ondes : 1 minute chacun.

Disposer la salade coupée en lanière au centre, ajouter le poulet, puis la salade grecque et la sauce tzatziki. Ajouter éventuellement de la féta. Rouler les deux bords de la naan.

Se sert avec des frites-allumettes.

Paupiettes de veau (livret cocotte-minute)

Pour 4 personnes :

4 fines escalopes de veau
4 tranches de bacon
1 oignon
Bouquet garni

1/2 verre de vin blanc sec
1 c. à s. de farine
sel et poivre

Poivrer les escalopes. Ne pas saler. Sur chacune, déposer une tranche de bacon. Replier en trois. Ficeler en croix avec de la ficelle alimentaire.

Faire revenir les paupiettes dans la cocotte, en compagnie de l'oignon coupé en quatre.

Saupoudrer d'une cuillère de farine. Mélanger. Ajouter le vin blanc. Laisser bouillir un instant. Ajouter ensuite une verre d'eau, sel (pas trop à cause du bacon), poivre, bouquet garni faible en thym. Laisser mijoter 15 minutes à partir du chuchotement de la soupape.

Avant de servir, ôter les fils qui entourent l'escalope. Retirer le bouquet garni de la sauce et servir avec des pâtes, du riz ou des pommes de terre dorées. Pour des pommes de terre vapeur, les faire cuire en même temps que les paupiettes dans le panier posé sur le dessus.

Poulet farci

(Hors série cuisine MAXI 2016/2017)

Pour 6 personnes :

1 beau poulet fermier (environ 2 kg)	40 g de mie de pain
400 g de châtaignes cuites	10 cl de lait
150 g de chair à saucisse	1 œuf
150 g de veau haché	noix de muscade
60 g de foies de volaille	8 brins de persil plat
50 g de cerneaux de noix	40 g de beurre
2 échalotes	sel et poivre
5 cl de cognac	

A faire la veille au soir :

Réhydrater la mie de pain dans le lait. Peler et ciseler les échalotes puis les faire revenir dans une poêle avec 15 g de beurre. Ajouter les foies de volaille, prolonger la cuisson de 3 min. Saler, poivrer. Hacher l'ensemble.

Emietter 150 g de châtaignes. Concasser les cerneaux de noix. Effeuille et ciseler le persil. Mélanger le tout à la chair à saucisse avec le veau et les foies de volaille hachés. Ajouter la mie de pain essorée, l'œuf et le cognac. Saler, poivrer et parfumer de muscade.

Saler et poivrer le poulet, le garnir de la farce. Coudre l'ouverture. Mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même :

Préchauffer le four à 200°C. Badigeonner la volaille du beurre restant, (j'ai mis de l'huile d'olive). Assaisonner. Enfourner 1 h 30, en l'arrosant souvent.

Ajouter le reste de châtaignes autour du poulet, les mélanger au jus de cuisson. Renvoyer pour 10 à 15 min. Réserver la volaille et les châtaignes au chaud.

Verser 10 cl d'eau dans le plat et faire déglacer en grattant bien les sucs de cuisson. Verser dans une saucière. Servir le poulet avec les châtaignes et la sauce.

Porc farci aux pruneaux Suédoise

(livre de cuisine Françoise Bernard)

Pour 4 personnes :

1 rôti de 1 kg	1 kg de pommes
50 g de beurre	sel, poivre
1 quinzaine de pruneaux	

1- **Dénoyer** les pruneaux. Les glisser à l'intérieur du rôti.

2 - **Le faire dorer** de toute part, dans une poêle, sur feu vif, avec 30 g de beurre.

3 - **Le transvaser ensuite dans un plat à feu**. Saler et poivrer. Mettre à four chaud (th 6/7). Au bout de **10 min**, verser un verre d'eau bouillante dans le plat, à côté de la viande. Puis arroser de temps en temps.

4 - **Eplucher les pommes** en les laissant entières. Retirer le cœur avec un vide-pomme pour glisser à la place 1 ou 2 pruneaux et une noisette de beurre. Les disposer autour du rôti et laisser cuire **30 minutes** supplémentaires. La cuisson du rôti doit durer en tout, une **bonne heure**. Laisser reposer le rôti **une dizaine** de minutes. Il se tranchera plus facilement ensuite.

PS : le 28/08/2016 : Mon rôti n'était pas assez cuit, je l'ai remis 1/4 d'heure. Très bien. Très bon aussi froid avec les pommes froides.

Daube de chouchous

(La cuisine réunionnaise : recettes d'hier et d'aujourd'hui)

Pour 4 personnes :

4 chouchous
1 gros oignon
2 gousses d'ail
Sel et poivre

1 branche de thym
3 c. à s. d'huile
1 grosse tomate mûre

Eplucher les chouchous sous le robinet d'eau froide. Enlever l'amande. Les couper en quartiers en long. Les laver.

Couper l'oignon en petits cubes. Ecraser l'ail. Ebouillanter la tomate pour la peler et l'épépiner. Hacher grossièrement la tomate.

Mettre dans une sauteuse : les chouchous, l'oignon, l'ail, le sel, le poivre, le thym, la tomate et l'huile. Ajouter 25 cl d'eau. Faire cuire 30 minutes à feu modéré. En fin de cuisson, il doit rester assez de sauce.

Servir chaud.



Chouchous à l'étouffée

(La cuisine réunionnaise....)

Pour 4 personnes :

1 kg de chouchous	2 branches de thym
1 gros oignon	2 c. d'huile
1 gousse d'ail	1 pointe de curcuma
Sel et poivre	

Eplucher les chouchous : les couper en quartiers en long, les laver.

Hacher l'oignon, écraser l'ail.

Mettre dans une sauteuse : les chouchous, l'oignon, l'ail, le thym, le sel, le poivre, l'huile et le safran. Couvrir d'eau.

En fin de cuisson - 30 minutes - il doit rester très peu de jus.

Servir chaud.

Brownies aux pépites de nougatine

Pour 6 personnes :

Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

200 g de chocolat noir
150 g de beurre mou
150 g de sucre

3 œufs
100 g de farine
1 sachet de Pépites Nougatine Vahiné
ou 120 g d'amandes concassées

Préchauffer le four à 180° (th 6).

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Dans un saladier, fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer les œufs un à un en alternant avec la farine puis le chocolat fondu et les pépites de nougatine.

Verser dans un moule beurré, lisser la surface du brownie puis enfourner 15 minutes.

Anniversaire de Jordane :
14 08 2017



Bûche Pavlova

(Maxi-cuisine nov/décembre 2016)

Pour 6 personnes :

La bûche :

4 blancs d'œufs
120 g de sucre blanc
3 c. à s. de noix de coco râpée
20 cl de crème liquide très froide
Beurre pour la plaque
1 mangue

La sauce :

60 g de sucre
10 g de maïzena
25 cl de jus d'orange (3 oranges)
3 fruits de la passion



Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé beurré. Battre les blancs en neige en ajoutant petit à petit le sucre. Continuer de battre jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme, épais et brillant. Verser sur la plaque, parsemer la surface de noix de coco râpée.

Cuire au four préchauffé à 160° (th 5-6) 12 à 14 min, jusqu'à ce que la meringue soit dorée.

Retourner la meringue sur une feuille de papier sulfurisé et laisser refroidir.

Battre la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics. Etaler la crème sur la meringue en laissant 5 cm de bord sur un côté.

Peler la mangue, détailler sa chair en lamelles et les disposer sur la crème. Rouler la meringue sur elle-même en s'aidant du papier. Réserver au frais.

Préparer la sauce : chauffer le sucre, la maïzena et le jus d'orange dans une petite casserole à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajouter la pulpe des fruits de la passion et laisser refroidir.

Décorer en versant un peu de sauce sur la bûche et servir le reste de sauce à part.

*Le 31/12/2016 : J'ai fait une bûche à la mangue et une bûche aux kiwis. La 2ème bûche je l'ai laissée cuire **16 min**, elle était mieux (moins collante). Ce dessert a beaucoup plu. Je l'ai mis 30 min au congélateur avant de servir.*

Cappuccino de fraises en verrine (livre Le Marmiton Chic)

Pour 6 personnes :

700 g de fraises	15 cl de crème fraîche
60 g de sucre glace	30 g de sucre vanillé
Le jus d'un citron	300 g de glace à la pistache ou à la vanille
150 g de mascarpone	1 poignée de pistaches écosées

Préparer la décoration des verrines en trempant leurs rebords dans du sucre rose (sirop de grenadine) et du jus de citron de manière à embellir le contour.

Laver et équeuter les fraises. Les mixer finement avec le sucre glace et le jus de citron. Mettre de côté, au frais.

Dans un saladier, **mélanger le mascarpone et la crème fraîche** avec le sucre vanillé. Les monter légèrement au fouet électrique et mettre de côté, au frais.

Déposer une **cuillère de glace** au fond de chaque verrine. Verser la préparation aux fraises par-dessus jusqu'aux trois quarts de la hauteur de la verrine puis recouvrir le tout de crème de mascarpone.

Parsemer de pistaches préalablement hachées.



Charlotte aux fraises

(recette prise sur le paquet de biscuits roses)

Pour 6 personnes :

A préparer la veille

24 biscuits roses de Reims

250 g de fraises

20 cl de crème liquide

125 g de fromage blanc

1 sachet de sucre vanillé

1/2 c. à c. de vanille liquide

Tremper légèrement les biscuits du côté non sucré dans un sirop fait d'eau, de sucre et de vanille liquide (ou de rhum). En garnir le tour et le fond d'un moule à charlotte.

Monter la crème liquide en chantilly avec le sucre vanillé, puis incorporer délicatement le fromage blanc.

Verser la moitié de la crème dans le moule, parsemer de fraises puis disposer au-dessus quelques biscuits roses imbibés de sirop. Recouvrir à nouveau de crème et de morceaux de fraises. Lisser et réserver au frais **12 h** au minimum.

Décorer la charlotte avec des fraises.



Crème renversée coco-passion

(Maxi-cuisine novembre-décembre 2015)

Pour 6 personnes :

4 fruits de la passion	1/2 gousse de vanille
4 œufs	70 g + 100 g de sucre blanc
50 cl de lait	2 c. à s. de rhum (facultatif)
20 cl de lait de coco	1/2 citron

Fouetter rapidement les œufs et 70 g de sucre. Mettre la 1/2 gousse de vanille fendue dans le lait et faire chauffer au micro-onde. Verser lentement le lait tout en fouettant ainsi que le lait de coco. Parfumer de rhum.

Préparer un caramel doré. Dès qu'il devient doré, ajouter 1 filet de citron et répartir le caramel dans les ramequins. Verser la préparation. Cuire au bain-marie **30 min** au four préchauffé à 180°.

Laisser refroidir à température ambiante et **réfrigérer 5 h**.

Démouler les crèmes sur des assiettes individuelles. Couper les fruits de la passion en 2. Prélever la pulpe et la répartir sur la crème renversée.

PS : cela tient dans le plat pyroflamme



Croustillant aux pommes et au mascarpone

Pour 4 personnes :

6 feuilles de brick	Vanille liquide
2 pommes	1 c. à s. de crème fraîche ou de fromage blanc
250 g de mascarpone	Beurre
Sucre	Cannelle

Sur une feuille de brick, déposer :

- la moitié d'une feuille de brick pliée en 2 pour consolider le fond
- 1/4 de pomme coupée finement
- un peu de cannelle
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- un peu de sucre
- 1/4 de pomme coupée finement

Refermer la feuille de brick en aumônière. Lier avec de la ficelle alimentaire.
Badigeonner la feuille de brick avec du beurre fondu.

Mettre au four à 180° (thermostat 6), pendant 15 minutes.

Mélanger le reste du mascarpone avec une cuillère à soupe de crème fraîche ou de fromage blanc, une cuillère à café de sucre et quelques gouttes de vanille liquide.

Servir l'aumônière accompagnée de la crème au mascarpone.



Florapomme

(fiche recette n°3 : Floraline)

Pour 4 personnes :

1/2 l de lait
125 g de floraline
125 g + 50 g de sucre
3 œufs

2 c. à s. de crème fraîche
3 pommes
1 pincée de cannelle
1 citron

Verser 125 g de floraline dans 1/2 litre de lait bouillant et cuire 3 min, sans cesser de remuer à l'aide d'une cuillère.

Hors du feu, ajouter 125 g de sucre, une cuillère à café de cannelle, 3 jaunes d'œufs et deux cuillères à soupe de crème fraîche.

Verser la préparation dans un plat beurré. Recouvrir des tranches de 3 pommes épluchées (je les ai disposées comme pour une tarte). Cuire **20 min** à four moyen th 6.

Pendant ce temps, battre en neige les trois blancs d'œufs avec le jus d'un citron et 50 g de sucre. Recouvrir les pommes de cette préparation et remettre au four **5 min** sous le grill.

Servir chaud ou froid.



Forêt Noire (recette de Marjorie)

Pour au moins 15 personnes :

Biscuit au chocolat :

8 œufs

400 g de sucre

200 g de farine

2 c. à s. de cacao non sucré

Crème chantilly :

1 l de crème liquide entière

3 paquets de fixe-chantilly (fac)

4 paquets de sucre vanillé

120 g de sucre glace



Garnissage et déco :

2 bocaux de griottes au sirop

1 boîte de bigarreaux confits

10 cl de kirsch

150 g de chocolat noir pour les copeaux

Préchauffer le four à 180° (th 6).

Fouetter 8 jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à doublement de la masse. Battre les 8 blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Ajouter 1/4 des blancs au mélange jaune-sucre avec 1 c. à s. d'eau puis battre à nouveau 10 minutes.

Ajouter la farine tamisée ainsi que le cacao, mélanger.

Incorporer délicatement le reste des blancs en neige. Verser dans un moule et faire cuire au four pendant 40 minutes.

Faire la chantilly : je propose de faire 50 cl dans un récipient et 50 cl dans un autre pour la facilité de la garniture. Commencer à battre puis ajouter fixateur et sucre vanillé et continuer à battre jusqu'à consistance ferme. Réserver au frais.

Une fois la génoise refroidie, la couper en 3 puis puncher chaque partie avec le mélange kirsch et jus d'un bocal de griottes.

Poser une première génoise sur le plat et tartiner de chantilly sur 1 cm environ. Déposer la moitié des cerises dans la crème.

Poser la deuxième partie de la génoise, tartiner avec le restant de la 1ère chantilly et déposer le reste de cerises.

Poser la 3ème partie. Enrober tout le gâteau avec la 2ème chantilly. Décorer avec des copeaux de chocolat et les bigarreaux.

Garder la forêt noire au frais jusqu'au moment de servir.

Gâteau-Patate

(recette de Ghislaine)

Pour 10 personnes :

1 kg de patates douces	3 œufs
100 g de farine	1/2 gousse de vanille
1/2 paquet de levure	2 c. à s. de rhum
200 g de beurre	200 g de sucre

Eplucher les patates douces, les couper en morceaux et les faire cuire 15 minutes à la cocotte-minute, dans le panier vapeur.

Les écraser au moulin à légumes.

Incorporer le beurre, le sucre, la farine avec la levure, les œufs un à un en mélangeant bien. Gratter la vanille et ajouter le rhum.

Verser dans un plat à four rectangulaire beurré. Faire cuire 45 minutes, thermostat 6 (180°).

Peut se servir tiède ou froid, accompagné d'une crème au chocolat (genre danette).



Gâteau rémois exotique

(recette prise dans le livre « les recettes de Nénette »)

Pour 6 à 8 personnes :

4 œufs

1 boîte de lait concentré sucré

2 mesures de lait avec la boîte de lait concentré sucré

200 g de poudre de biscuits roses de Reims

125 g de noix de coco râpée

Mélanger les jaunes d'œufs avec le lait concentré sucré. Ajouter la noix de coco, la poudre de biscuits et le lait. Incorporer les blancs montés en neige.

Verser cette préparation dans un moule à flan caramélisé.

Faire cuire au four, th 5 (150°), au bain-marie pendant 40 minutes.

Laisser refroidir et servir frais.

PS : Prendre le moule à cake en verre.

Avec Arlette et Raymond
le 01 02 2018



Gaufres traditionnelles

(livret gaufrier Tefal)

10 - 12 gaufres :

Repos : 1 h

300 g de farine
1/2 l de lait
50 g de sucre en poudre
100 g de beurre

2 œufs
10 g de levure
sel

Mélanger la farine et la levure dans un saladier. Faire un puits et ajouter le sel, le sucre, le beurre fondu et les œufs entiers. Délayer peu à peu avec le lait. Laisser reposer la pâte une heure.

Le 23/01/01 : Pour nous 2, j'ai fait une recette. Parfait. Nous avons mangé 10 gaufres et il en est resté 6.

*Compter **4 min** pour la cuisson*

Merveilleux de Noël

(Maxi-cuisine nov/déc 2017)

Pour 6 personnes :

4 blancs d'œufs	4 c. à s. de crème de marrons
200 g de sucre blanc en poudre	100 g de brisures de marrons glacés
50 cl de crème liquide	3 marrons glacés pour le décor
2 c. à s. de mascarpone	150 g de chocolat noir

La veille, au soir :

Préparer les meringues : Fouetter les blancs d'œufs en neige bien ferme, puis incorporer le sucre petit à petit sans cesser de fouetter.

Préchauffer le four à 100° (th 3/4). Dessiner 3 cercles de 20 cm de diamètre sur du papier cuisson posé sur 3 plaques à pâtisserie. Faire trois disques d'épaisseur régulière (éventuellement avec une poche à douille)...

Mettre à cuire au four 1 h 30. Eteindre le four et laisser refroidir les meringues dans le four.

Le lendemain :

Monter la crème bien froide avec le mascarpone en chantilly ferme. En réserver les 2/3, incorporer la crème de marrons au reste, sans trop mélanger.

Etaler la chantilly aux marrons sur 2 disques puis parsemer de brisures de marrons glacés. Poser un disque sur le plat de service, mettre l'autre dessus. Recouvrir du dernier disque de meringue. Enrober de la chantilly réservée et parsemer généreusement de copeaux de chocolat réalisés à l'épluche-légumes. Décorer avec les marrons glacés.

PS : Noël 2017 : J'ai cuit les meringues 2 h 30 et elles étaient encore un peu molles le lendemain matin. Je les ai remises un peu au four. TB.

*Ma chantilly n'était pas assez ferme...
J'ai mis un peu le gâteau au congélateur. TB.*



Pavlova passion ou ... fraises

(Maxi Hors-série cuisine Edition 2016/201

Préparer la meringue la veille au soir

Pour 6 personnes :

4 blancs d'œufs	1 gousse de vanille
200 g de sucre blanc en poudre	4 fruits de la passion
1 c. à c. de maïzéna	100 g de litchis
30 cl de crème liquide	30 g de copeaux de
1 c. à s. de sucre glace	noix de coco
1 pincée de sel	



Préchauffer le four à 210° (th 7).

Placer les blancs d'œufs dans une jatte avec le sel et 1 c. à soupe de sucre en poudre. Commencer à monter les blancs en neige avec un batteur électrique, en vitesse 1, pendant 5 min.

Augmenter la vitesse à 2 et continuer de fouetter durant 5 min en incorporant peu à peu le reste de sucre en poudre et la Maïzena. Terminer le montage en fouettant à la vitesse 3, encore 5 min.

Disposer la meringue en formant un cercle assez épais d'environ 20 cm de diamètre sur une plaque couverte de papier cuisson. Creuser légèrement le centre avec le dos d'une cuillère à soupe humide, comme pour former un nid.

Enfourner 1 ou 2 min dans le four chaud (th 7). Baisser la chaleur (th 4-5) Cuire 1 h et laisser refroidir dans le four éteint, toute la nuit.

Fendre et gratter la gousse de vanille. Mélanger les graines à la crème liquide et monter en une chantilly ferme, en incorporant le sucre glace à la fin.

Ouvrir les fruits de la passion et en prélever la pulpe. Garnir la meringue refroidie de chantilly et verser la pulpe des fruits de la passion dessus. Parsemer les litchis entiers et les copeaux de noix de coco. Servir sans attendre.

Le 01/02/2017 j'ai remplacé les fruits de la passion...etc. par des fraises. TB.

Pommes en croûte

(plateautele@jir.fr)

Pour 8 personnes :

8 pommes royal gala	1 c. à s. d'amandes hachées
2 pâtes feuilletées	6 figues séchées
50 g de beurre	1 œuf
80 g de sucre roux	2 c. à s. de gelée de groseilles
1 c. à s. de noix hachées	

Préchauffer le four à 200°. Dans un saladier, travailler le beurre avec le sucre roux, les noix, les amandes hachées et les figues découpées en petits dés jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Préparer les pommes en les pelant et en les évidant au centre à l'aide d'un vide-pomme. Battre l'œuf en omelette.

Couper les pâtes feuilletées en 4 morceaux. Badigeonner d'œuf battu et poser une pomme au centre de chaque morceau.

Farcir les pommes avec le mélange de fruits secs et ajouter une cuillerée de gelée de groseilles dessus. Replier la pâte pour former une aumônière et fermer en pinçant le sommet pour bien souder la pâte.

Badigeonner avec le reste d'œuf battu et placer le tout dans un plat. Enfourner pendant **45 minutes** mais à mi-cuisson, abaisser la température à **180°**.

Servir avec un peu de crème fraîche ou de la chantilly ou une crème anglaise...

PS : J'ai mis le restant de farce dans un moule à tartelette et l'ai fait cuire 11 min. Je l'ai servi découpé en morceaux avec les pommes. Très bon.

Terrine chocolat au caramel

(Maxi-cuisine novembre/décembre 2014)

Pour 6 à 8 personnes :

A préparer la veille

Le biscuit :

30 g de farine
45 g de sucre glace
2 œufs
60 g de chocolat noir
50 g de beurre

La compotée :

2 oranges
20 g de beurre
40 g de sucre
5 cl de Cointreau

La mousse :

110 g de sucre
35 g de beurre
90 g de chocolat
40 cl de crème liquide

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Le biscuit :

Faire fondre le chocolat avec le beurre en morceaux. Fouetter les œufs avec le sucre, ajouter la farine puis le chocolat fondu. Verser dans un moule à cake beurré. Cuire 15 min (c'était un peu cuit !) au four. Laisser refroidir puis démouler.

La mousse :

Fouetter la crème très froide en chantilly. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Chauffer le sucre en caramel **clair**, incorporer le beurre, le 1/3 de la crème fouettée puis le chocolat fondu. Laisser refroidir, ajouter le reste de crème.

La compotée :

Ebouillanter 2 min les oranges entières, les couper en morceaux et les cuire **30 min** à feu doux. Les mixer. Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter la purée d'orange, le sucre et le cointreau. Cuire **5 min** à feu doux. Laisser refroidir.

Monter la terrine :

Tapisser le moule à cake de film alimentaire en laissant déborder. Déposer le biscuit dans le fond, étaler la compotée d'orange puis recouvrir de mousse. Rabattre le film et réfrigérer une nuit.



Anniv. Charlotte : 15/02/2017

SOMMAIRE

Amuse-bouche

- 04 - Choux au beaufort
- 01 - Guacamole
- 02 - Mini-tartelettes au boudin blanc
- 03 - Petites cuillères marines
- 05 - Sauce grecque tsaziki
- 05 - Tapenade
- 06 - Tarte soleil
- 07 - Toasts pour l'apéritif (5)

Entrées

- 09 - Effiloché de saumon fumé
- 10 - Millefeuilles de saumon fumé
- 11 - Rouleaux de printemps
- 12 - Roulés de saumon fumé
- 13 - Soufflés à la bisque de homard
- 14 - Terrine de fruits de mer
- 15 - Verrines norvégiennes

Plat principal

- 17 - Filet de légine à la crème de poireaux
- 20 - Langouste à l'ancienne
- 21 - Bœuf carottes
- 22 - Chapon farci aux noix et châtaignes
- 23 - Chicken Gyro
- 24 - Paupiettes de veau
- 25 - Poulet farci
- 26 - Porc farci aux pruneaux Suédoise

Accompagnement/Légumes

- 27 - Daube de chouchous
- 28 - Chouchous à l'étouffée

Plat du soir

- 16 - Crevettes sautées au gingembre et...
- 18 - Fusilli aux fruits de mer
- 19 - Gratin de Fruits de Mer
- 39 - Gaufres traditionnelles

Aide

- 08 - Pain brioiché aux figues

Desserts

- 29 - Brownies aux pépites de nougatine
- 30 - Bûche Pavlova
- 31 - Cappuccino de fraises en verrine
- 32 - Charlotte aux fraises
- 33 - Crème renversée coco-passion
- 34 - Croustillant aux pommes et au mascarpone
- 35 - Florapomme
- 36 - Forêt noire
- 37 - Gâteau patate
- 38 - Gâteau rémois exotique
- 40 - Merveilleux de Noël
- 41 - Pavlova passion ou fraises
- 42 - Pommes en croûte
- 43 - Terrine chocolat au caramel

