

Livret n°5

Nicole GUERIN Décembre 2023



Nos Noces d'Or : 23/07/2023

Amuse-bouche réveillon de Noël 2022

Petits toasts de fromage de chèvre sur pain d'épices (Marmiton Chic)

8 fines tranches de pain d'épices
1 bûchette de fromage de chèvre
Quelques grains de grenade fraîche et de pistache émondées



Découper les tranches de pain d'épices en deux. Découper le fromage de chèvre en rondelles pas trop épaisses.

Déposer une rondelle de chèvre sur une tranche de pain d'épices.

Faire griller le tout sous le grill du four. Le fromage doit commencer à dorer et à fondre. Surveiller la cuisson : le pain d'épices grille vite !

Décorer chaque toast avec quelques grains de grenade fraîche et de pistaches émondées.

Barquettes fraîcheur (Maxi-cuisine nov/déc 2015)

Pour 20 pièces :

20 belles feuilles d'endives
3 tranches de saumon fumé
20 cl de crème fraîche
100 g de ricotta
Sel - poivre

100 g de roquefort
10 brins d'aneth
10 brins de ciboulette
le jus d'1/2 citron



Ecraser le roquefort, puis le fouetter avec la ricotta, la crème fraîche, les herbes ciselées et le jus de citron. Saler et poivrer.

Répartir ce mélange sur les feuilles d'endives.

Couper le saumon en petits rectangles et le déposer sur les barquettes d'endives.

Décorer avec des brins d'aneth ciselée.

Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Amuse-bouche Noël 2022

Verrines crémeuses au saumon

(Maxi-cuisine nov/déc 2020)

Pour 6 personnes :

100 g de crème fraîche

300 g de chèvre frais

4 tranches de saumon fumé

5 c. à s. de ciboulette ciselée

aneth ou œufs de saumon

sel et poivre

Mélanger le fromage de chèvre, la crème fraîche et la ciboulette dans un bol. Saler et poivrer. Couper les tranches de saumon fumé en lanière.

Placer la crème au chèvre dans une poche à douille et en garnir le fond des verrines.

Déposer quelques lanières de saumon puis renouveler l'opération. Terminer par une touche de crème.

Décorer avec quelques brins d'aneth ou des œufs de saumon et servir.



Fruit à pain frit (La cuisine réunionnaise)

Pour 5 ou 6 personnes :

1 fruit à pain

Sel, poivre

Couper le fruit à pain en quartiers comme un melon. Enlever la partie spongieuse qui représente le cœur du fruit. Oter la peau. Laver les tranches et les faire bouillir pendant 15 minutes.

Egoutter les tranches et les découper en petits morceaux de 2 cm x 1 cm.

Les faire frire à la poêle avec de l'huile. Les retourner et surveiller la cuisson. Saler et poivrer. Les disposer sur du papier absorbant. Servir très chaud (à l'apéritif ou comme accompagnement d'une viande grillée).



Champignons à la grecque

(recette prise sur internet : cuisineaz)

Pour 6 personnes :

750 g de petits champignons de Paris
4 tomates
100 g de petits oignons blancs
1/2 boîte de concentré de tomates
20 cl de vin blanc

1/2 citron
3 c. à s. d'huile d'olive
1 feuille de laurier
2 branches de thym
sel et poivre

Laver les champignons. (comme ils étaient un peu gros, je les ai émincés). Peler les tomates. Les couper en petits dés. Mettre dans une sauteuse avec le vin blanc, l'huile d'olive, le jus de citron et les oignons. (Je n'avais pas d'oignons blancs, j'ai mis un oignon ordinaire coupé en dés).

Faire cuire 3 min à feu vif en remuant régulièrement. Ajouter alors les champignons, le concentré de tomates, le thym, le laurier, le sel et le poivre et laisser mijoter doucement pendant environ **15 min** à feu doux, en remuant de temps en temps.

Laisser refroidir, réfrigérer au moins **1 h** puis servir frais, parsemé de persil ciselé.



Truite fumée en verrines (Best of Edition 2020/2021)

Pour 6 personnes :

6 tranches de truite fumée
6 petits-suisses
7,5 cl de crème liquide
1 petit concombre
1/2 bouquet d'aneth

1 citron vert
1 petit pot d'œufs de truite
1 pincée de baies roses
sel

Peler, épépiner et couper le concombre en petits dés. Tailler les tranches de truite fumée également en dés. Effeuille et ciseler l'aneth (réserver quelques brins pour le décor). Presser le citron et concasser les baies roses.

Mélanger dans un bol les petits-suisses, la crème liquide, le jus du citron vert, les baies roses et une pincée de sel. Ajouter les dés de concombre et l'aneth.

Répartir la moitié de la crème au concombre dans 6 jolies verrines. Ajouter de la truite fumée puis le reste de la crème. Réserver au frais.

Au moment de servir, répartir des œufs de truite et un petit brin d'aneth dans chaque verrine.



PS : J'ai remplacé les petits-suisses par de la faisselle (500 g)

Filets de hareng (recette arrangée)

Pour 4 personnes :

1 carotte	pommes de terre
1 échalote	salade
herbes de Provence	4 cornichons
1 feuille de laurier	12 olives noires
huile d'olive	
200 g de hareng doux fumés	

Sauce vinaigrette :

1 c. à c. de moutarde	2 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à s. de crème fraîche liquide	1/2 c. à c. de muscade
3 c. à c. de vin blanc sec	Poivre - sel
1/2 c. à c. de coriandre en poudre	

Faire macérer les filets de hareng avec la carotte coupée en rondelles, l'échalote hachée, des herbes de Provence, 1 feuille de laurier et de l'huile d'olive.

Faire cuire les pommes de terre dans leur peau, à la vapeur. Les éplucher et les couper en rondelles. Mettre au réfrigérateur.

Au moment de servir, ajouter les cornichons coupés en rondelles, les olives noires, la salade, les harengs, la marinade. Arroser avec la sauce vinaigrette. Mélanger et déguster.

Salade grecque (programme télé)

Pour 6 personnes :

300 g de fêta	100 g d'olives noires
500 g de tomates	3 tranches de pain de campagne
1/2 poivron vert	10 cl d'huile d'olive
1/2 poivron rouge	1 c. à s. d'origan
1 oignon rouge	2 gousses d'ail
1 concombre	sel et poivre

Couper les tomates, le concombre et les poivrons en dés. Emincer l'oignon.

Egoutter les olives et couper la fêta en cubes.

Réunir tous les ingrédients dans un saladier. Saler, poivrer, ajouter l'origan et l'huile d'olive. Mélanger délicatement.

Faire griller les tranches de pain, puis frotter avec l'ail pelé.
Couper le pain en petits morceaux et le disposer sur la salade.

Servir bien frais.

Pour 4 personnes :

200 g de fêta	20 olives
4 tomates	2 tranches de pain
1/3 de poivron vert	2 c. à s. d'huile
1/3 de poivron rouge	1 gousse d'ail
1 oignon	Sel et poivre
1 concombre	



Salade de quinoa aux tomates cerises et basilic (recette prise sur internet « Tipiak »)

Pour 4 personnes :

200 g de Quinoa Gourmand Tipiak
12 tomates cerises
Basilic frais
1 gousse d'ail

Copeaux de parmesan
huile d'olive
Sel et poivre

Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Verser le quinoa et laisser cuire à feu doux 12 minutes. Egoutter, égrainer à la fourchette et réserver au frais dans le plat de service.

Couper les tomates cerises en 2, ciseler le basilic.

Mélanger au quinoa refroidi. Ajouter les copeaux de parmesan.

Assaisonner avec l'huile d'olive, le sel, le poivre et la gousse d'ail écrasée.

PS : Pour une salade plus complète, ajouter une chiffonnade de jambon sec.

PS : En remplacement du basilic et de la gousse d'ail, ajouter 1 à 2 c. à c. de pesto dans la sauce d'assaisonnement ou de l'origan.

Salades marocaines à la féta Salakis

Recettes prises sur le mini-mag Salakis

Salade de courgettes

Laver les 4 courgettes, les couper en rondelles sans les éplucher. Les faire cuire dans de l'eau bouillante citronnée pendant 5 minutes. Faire refroidir au réfrigérateur. Assaisonner avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive, une pincée de piment en poudre et 1 c. à c. rase de cumin. Ajouter les 200 g de féta Salakis coupés en dés.

Salade d'aubergines

Couper 4 aubergines en rondelles sans les éplucher. Les faire dégorger au gros sel 10 min. Les essuyer. Les faire frire à l'huile d'olive. Déposer les aubergines sur du papier absorbant. Hacher au couteau en gros morceaux. Assaisonner avec du sel, du poivre, une pointe d'ail et une pincée de piment. Ajouter la féta Salakis (200 g coupés en dés).

Salade de carottes

Eplucher 6 carottes, les couper en rondelles. Les faire cuire à l'eau citronnée avec 1 c. à c. de sucre. Egoutter, faire refroidir au réfrigérateur. Assaisonner avec du sel, du poivre, de l'huile d'olive, 3 pincées de coriandre en poudre ou 1 c. à s. rase de cumin. Ajouter 200 g de féta coupés en dés.

Salade trois fromages de Meyrueis

(salade découverte lors de notre périple dans les gorges de la Jonte)

Pour 2 personnes :

Salade verte	Tomme de Fédou
2 Tomates	Roquefort
Oignons confits	Noix
Pélardon des Oubrets	Pomme ou poire
2 tranches de pain grillé	Croûtons maison

Pélardon des Oubrets : fromage au lait cru et entier de chèvre.

Tomme de Fédou : Fromage au lait de brebis. (type St-Nectaire mais avec du lait de brebis)

Oignons confits : Emincer les oignons. Les faire revenir dans de l'huile. Quand ils sont transparents déglacer avec du vinaigre balsamique. Baisser le feu, ajouter un c. à c. de sucre (pour 500 g d'oignons) et laisser mijoter 15 min.

Croûtons maison : Couper 2 tranches de pain de mie en cubes. Faire revenir dans une poêle avec de l'huile. Surveiller la cuisson !



Meyrueis, le
26/07/2022



Queues de langouste au whisky (Marmiton Chic)

Pour 4 personnes :

4 queues de langouste
50 g de beurre
1/2 louche de whisky

le jus d'un citron
sel et poivre
Thym et feuille de laurier

Préchauffer le four à 220°C (th 7-8). Dans une petite casserole, faire fondre le beurre. Ajouter le jus de citron. Saler et poivrer.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les langoustes des trois quarts de cette préparation. Placer les langoustes dans un plat allant au four. Parsemer de thym et de laurier émiettés.

Enfourner les langoustes, recouvertes d'une feuille de papier d'aluminium. Au bout de 15 min, badigeonner à nouveau les demi-langoustes du reste de beurre fondu. Poursuivre la cuisson 15 min.

Flamber au whisky avant de servir.



Bol renversé

(recette prise sur Internet « Hervé cuisine », cuisine Mauricienne)

Pour 4 personnes :

3 blancs de poulet	1 boîte de pousses de bambou
4 portions de riz cuit	3 oignons nouveaux
4 œufs	2 gousses d'ail
1 petit chou chinois ou brèdes chinois	1 morceau de gingembre frais
1 carotte	Sauce soja - Sauce d'huître
5 champignons noirs déshydratés	1 c. à s. de maïzena
1 boîte d'épis de maïs	

Emincer les blancs de poulet. Les mettre à mariner avec le mélange ail, gingembre et 1 c. à s. de sauce soja. Réserver au frais.

Emincer le chou chinois, couper les carottes en fines lamelles.

Faire tremper les champignons noirs dans de l'eau chaude puis après 10 minutes, les découper en lamelles.

Faire revenir les morceaux de poulet dans un wok, avec un peu d'huile. Réserver.

A la place, mettre les légumes. Faire revenir 5 minutes.

Mélanger dans un bol, 2 c. à s. de sauce soja, 2 c. à s. de sauce d'huître, compléter avec de l'eau et 1 c. à s. de maïzena.

Verser ce mélange dans le wok, après avoir rajouté le poulet. Tourner à la spatule jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Dans une poêle, faire frire 4 œufs au plat.

Présentation : Dans un bol, mettre en 1er, l'œuf au plat, puis les légumes et le poulet et terminer par le riz. Tasser.

Retourner sur l'assiette de service.



Sauté de mines

Pour 4 personnes :

2 carottes
1 poignée de brèdes chinoises
2 oignons
2 oignons verts
200 g de jambon cuit

Préparation et cuisson : 1 h 15

Sauce soja
2 oeufs
des nouilles chinoises
200 g de camarons

Ciseler les brèdes, tailler les carottes en bâtonnets et couper le jambon en dés. Couper les tiges des oignons verts en morceaux de 2 cm.

Faire cuire les camarons, **5 minutes** dans de l'eau bouillante. Enlever les carapaces et le filet noir. Les couper en 3 ou 4 morceaux.

Préparer une omelette sèche. La couper en petits dés.

Faire cuire les nouilles chinoises dans une bonne quantité d'eau. J'ai laissé **6 minutes**.

Dans un wok, faire revenir les deux oignons coupés en lamelles. Ajouter les crevettes et les dés de jambon. Faire revenir. Ajouter les carottes et les brèdes. Laisser cuire quelques minutes en remuant. Verser les nouilles puis la sauce soja. Bien remuer. Ajouter les dés d'omelette. Remuer et en dernier parsemer avec les oignons verts.



Rôti de porc à la Dodo

(livre de Brigitte Grondin)

Pour 4 personnes :

1 rôti de porc de 800 g	2 clous de girofle
1 Dodo	sel, poivre en grains
3 oignons	3 c. à c. de moutarde
4 gousses d'ail	1 pincée de noix de muscade
1 feuille de laurier	1 c. à c. de maïzena

Dans une marmite, faire dorer le rôti de porc sur toutes les faces. Ajouter les oignons coupés en gros quartiers, les gousses d'ail pelées, les clous de girofle, la feuille de laurier, la noix de muscade, le poivre en grains, le sel et la moutarde.

Couvrir avec la bière et laisser cuire à feu moyen pendant au moins **1 h**. (J'ai laissé **1 h 1/4** : TB)

Servir accompagné de riz et d'une bonne Dodo bien fraîche.

PS : Le 25/06/2023 > j'ai servi avec des pommes de terre, cuites dans le panier métallique posé sur la viande. La sauce étant trop claire, je l'ai fait épaissir avec 1 c. à c. de maïzena mélangée dans un peu d'eau.

Poulet aux olives et citron

(recettes faciles)

Pour 4 personnes :

Préparation et cuisson : 1 h 20

4 cuisses de poulet
200g d'olives vertes
3 oignons
3 c. à s. d'huile

1 c. à c. de gingembre
1 c. à c. de paprika
1 jus de citron
sel et poivre

Eplucher et couper grossièrement deux oignons. Chauffer l'huile dans la cocotte. Ajouter les oignons, saupoudrer avec les épices. Poser les morceaux de poulet sur le dessus. Verser un verre d'eau progressivement. Faire cuire sur feu doux, à couvert, pendant **15 min.**

Ajouter le 3ème oignon finement haché. Laisser cuire encore **30 min.**

Placer les olives dans une petite casserole d'eau froide, porter à ébullition pendant **1 min.** Egoutter. Ajouter les olives dans la cocotte et continuer la cuisson encore **5 min.** Juste avant de servir, ajouter le jus de citron. Saler et poivrer.

Servir avec du riz, du couscous ou des pommes de terre vapeur.



Poulet à la moutarde

(500 recettes...)

Pour 4 personnes :

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

2 blancs de poulet

2 tomates

3 c. à s. de moutarde à l'ancienne

20 cl de crème liquide

Poivre

Couper le poulet et les tomates en petits morceaux puis les mettre dans une poêle avec la crème et la moutarde.

Porter à ébullition et faire cuire **10 minutes** à feu doux.

Poivrer et déguster avec des pâtes.

Gratin dauphinois

(livre de cuisine de Françoise Bernard)

Pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre	1 œuf
30 g de beurre	1 gousse d'ail
50 g de gruyère râpé	sel, poivre
2 verres de lait	15 cl de crème fraîche liquide

Frotter un grand plat à gratin avec la gousse d'ail écrasée. L'enduire de beurre.

Disposer dedans une couche pas trop épaisse de pommes de terre coupées en fines rondelles au robot. Parsemer de gruyère râpé. Mettre une 2ème couche de pommes de terre. Verser les 3/4 du lait bouillant dessus. Ajouter la crème liquide. Saler. Poivrer. Faire cuire à four chaud (th 6-7) 50 min environ.

Battre l'œuf en omelette avec sel, poivre et le reste du lait. Verser sur les pommes de terre. Parsemer de gruyère râpé et de noisettes de beurre. Remettre à four moyen (th 5-6) quelques minutes, le temps que le mélange « prenne ».



Pâte à pizza

(sur le sachet de levure du boulanger Briochin)

Préparation : 20 mn **Repos** : 45 à 55 mn **Cuisson** : 12 à 15 mn

250 g de farine

1 sachet de levure du boulanger

3 c. à s. d'huile

1 c. à c. rase de sel

15 cl d'eau

Mélanger la farine et le sel avec une cuillère en bois. Ajouter la levure du boulanger et mélanger à nouveau.

Verser l'eau tiède et mélanger **1 mn** sans pétrir.

Verser l'huile et pétrir la pâte pendant **5 mn**, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se détache du récipient.

Recouvrir le récipient d'un torchon et laisser monter la pâte **45 à 55 mn** dans un endroit entre 22° et 25°, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Préchauffer le four à th 8 (240°).

Pétrir la pâte à nouveau pendant 1 mn. Former une boule bien ronde puis l'étaler avec le rouleau à pâtisserie.

Ajouter la garniture choisie et enfourner **12 à 15 mn**.

Aubergines farcies

(recette prise sur internet : le journal des femmes)

Pour 4 personnes :

Préparation : 1 h cuisson : 20 min

2 aubergines
200 g de bœuf haché
2 oignons
2 tomates
1 c. à s. d'aneth
1 c. à s. de persil ciselé
1 c. à s. de cognac

30 g de beurre
100 g de gruyère râpé
30 g de farine
30 cl de lait
noix de muscade
sel et poivre
huile d'olive

Couper les aubergines en deux dans la longueur et prélever délicatement la chair en grattant avec une cuillère.

Hacher les oignons et les faire revenir **3 minutes** dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Ajouter la viande hachée, laisser cuire **3 minutes** puis ajouter la chair des aubergines, les tomates concassées, le cognac, le persil, saler et poivrer. Laisser cuire encore **3 minutes**.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, mélanger et cuire **2 minutes** à feu doux. Verser le lait chaud et cuire encore **4 minutes** en mélangeant avec un fouet. Saupoudrer de la moitié du gruyère, de noix de muscade et saler.

Pour finir, répartir la moitié de la béchamel dans les coques d'aubergine, ajouter la viande hachée et finir par une couche de béchamel, saupoudrer du reste de gruyère.

Cuire **20 minutes** au four préchauffé à 180°. Décorer d'aneth.



Aubergines farcies à la chair à saucisse (recette prise sur internet)

Pour 4 personnes :

2 belles aubergines
400 g de chair à saucisse
1 oignon
Du persil ciselé
1 cube de bœuf

Préparation et cuisson : 1 h 30

de la ciboulette ciselée
Sel, poivre
Gruyère râpé
Chapelure

Laver et découper le pédoncule des aubergines puis les couper en deux dans la longueur.

Quadriller la chair à l'aide d'un couteau, attention à ne pas transpercer la peau et laisser 1/2 cm sur les côtés. Enlever la chair avec une petite cuillère.

Faire revenir cette chair dans un peu d'huile d'olive. Laisser cuire **une dizaine** de minutes tout en remuant.

Eplucher l'oignon, le hacher avec le persil et la ciboulette puis ajouter la chair des aubergines et la chair à saucisse. Hacher finement au robot.

Farcir les aubergines avec cette préparation. Les déposer dans un plat à gratin. Saupoudrer de gruyère râpé et de chapelure. Enfourner pour **30 minutes** (th 6-7). Arroser pendant la cuisson avec un bouillon de cube de bœuf.



Courgette ronde farcie à la viande hachée

(Internet : cuisineactuelle.fr)

Pour 4 personnes :

4 courgettes rondes
300g de bœuf haché
40g de parmesan râpé
1 oignon
1/2 poivron rouge

Préparation et cuisson : 1 h 15

2 gousses d'ail
2 c. à s. d'huile d'olive
8 brins de ciboulette
1 c. à c. de cumin moulu
Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°. Couper le chapeau des courgettes, les évider à l'aide d'une cuillère.

Emincer l'oignon et le poivron. Les faire revenir dans une sauteuse, ajouter l'ail pilée et la chair des courgettes puis la viande hachée (J'ai pris des steaks hachés congelés, que j'ai détaillés à la main.) Laisser mijoter **10 min.** Saler et poivrer. Parsemer de cumin et de ciboulette ciselée.

Farcir chaque courgette de cette préparation et parsemer de parmesan râpé.

Enfourner les courgettes farcies pour 45 min.

Servir chaud.



Courgettes farcies

(recette prise sur internet)

Pour 4 personnes :

2 courgettes	Gruyère râpé
1 oignon	2 gousses d'ail
1 filet d'huile d'olive	2 steaks hachés
1 cube de bouillon de poule	3 petites tomates
Poivre	Thym, laurier

Décongeler les steaks hachés (**5 min** au four à ondes).

Mettre les tomates dans de l'eau bouillante - **5 minutes** - afin de les peler.

Laver les courgettes, en couper les extrémités puis les couper en deux dans le sens de la longueur. Quadriller la chair à l'aide d'un couteau, attention à ne pas transpercer la peau et laisser 1/2 cm sur les côtés. Enlever la chair avec une petite cuillère.

Faire fondre l'oignon coupé en petits cubes. Ajouter les steaks en les détaillant en petits morceaux . Faire dorer.

Ajouter les tomates coupées en morceaux, la chair des courgettes, le cube de bouillon, l'ail pilé, le thym et une feuille de laurier. Poivrer. Laisser mijoter environ **15 minutes**.

Beurrer un plat allant au four, y déposer les courgettes côte à côte, les remplir de la préparation, parsemer de gruyère râpé et mettre au four (th 6) pendant **30 minutes**.



Tomates farcies

(livre de cuisine de Françoise Bernard)

Pour 4 personnes :

6 grosses tomates
50 g de pain de mie
1/2 verre de lait
350 à 400 g de chair à saucisse
1 oignon

Préparation et cuisson : 1 h

1 gousse d'ail
1 œuf
50 g de chapelure
persil
sel et poivre

Découper un couvercle sur chaque tomate du côté opposé à la tige (pour une meilleure solidité). Creuser la tomate avec une cuillère à café. Saler l'intérieur et retourner la tomate sur une assiette pour l'égoutter.

Verser 1/2 verre de lait chaud sur le pain pour le faire gonfler.

Dans une terrine, mettre la viande hachée, l'œuf entier, hachis de persil, d'oignon et d'ail, sel et poivre. Ajouter le pain trempé et bien malaxer le tout. Tasser dans les tomates évidées.

Beurrer un plat à gratin pas trop grand. Déposer les tomates dedans. Les parsemer de chapelure et de noisettes de beurre. Faire cuire à four moyen (th 6) pendant 30 mn. Replacer les couvercles sur chaque tomate et laisser cuire 10 mn supplémentaires.

Servir avec du riz.



Fusilli méditerranéennes

(Maxi Cuisine avril-Mai 2012)

Pour 4 personnes :

250 g de fusilli
6 tomates
1 poivron rouge
1 poivron jaune
4 gousses d'ail
1 oignon
1 bouquet de basilic

Préparation et cuisson : 1 h

60 g d'olives noires
1 boule de mozzarella
60 g d'emmental râpé
20 cl de crème liquide
1 œuf
huile d'olive
sel - poivre

Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée **8 minutes**, les égoutter. Epépiner les poivrons et les couper en lanières. Peler et hacher l'oignon et l'ail. Couper les tomates en rondelles. Détailler la mozzarella en dés. Réserver quelques feuilles de basilic pour la présentation, ciseler le reste.

Faire revenir 6 mn l'oignon, l'ail et les poivrons dans 2 c. à s. d'huile, saler et poivrer. Ajouter les pâtes, les olives, les dés de mozzarella, le fromage râpé, le basilic ciselé, la crème et l'œuf. Bien mélanger.

Huiler un moule à tarte et tapisser le fond et les côtés de rondelles de tomates. Le remplir de la préparation aux pâtes. Cuire **10 mn** au four préchauffé à 200° C. Décorer de rondelles de tomates et de feuilles de basilic. Servir chaud.

+ relevé : si vous ajoutez quelques dés de chorizo.

+ estival : si vous servez cette tarte froide le lendemain, coupée en parts, avec une salade verte.



Perles de blé à la bolognaise

(recette prise sur le paquet de Tipiak tendres perles)

Pour 4 personnes :

1 sachet de tendres perles Tipiak
400 g de sauce tomate ou de tomates concassées en conserve
350 g de viande hachée
1 oignon émincé
70 g d'emmental râpé
1 c. à s. d'huile d'olive

Préparer les tendres perles comme indiqué sur le paquet.

Emincer finement l'oignon et le faire revenir dans l'huile d'olive.

Ajouter la viande hachée et laisser cuire 10 min.

Ajouter la sauce tomate et faire réduire pendant 5 min à feu moyen.

Servir les tendres perles, ajouter la préparation et saupoudrer d'emmental râpé.

Adaptation personnelle :

J'ai fait une sauce bolognaise comme pour les spaghettis cad : 2 oignons émincés, 3 steaks hachés congelés, 6 tomates, thym et feuille de laurier, sel et poivre. (voir livret n° 1 p 30).



Pizza saumon fumé et roquette

(500 recettes...)

Préparation : 5 min **Cuisson** : 12 min

Pour 1 pizza :

1 pâte à pizza
4 tranches de saumon fumé
1 citron

2 c. à s. d'huile d'olive
30 g de roquette
200 g de ricotta

Préchauffer le four à 210°.

Dérouler la pâte avec le papier cuisson sur une plaque. Répartir la ricotta. Enfourner 12 minutes.

Ajouter la roquette et le saumon fumé en morceaux. Assaisonner avec le mélange huile d'olive et jus de citron et déguster.

Quiche chèvre, roquette, comté (livre Jordane : les 500 recettes...)

Pour 4 personnes :

Préparation : 10 mn Cuisson : 10 + 30 mn

1 Pâte brisée
100 g de roquette
2 crottins de chèvre

3 œufs
20 cl de crème liquide
50 g de comté râpé

Préchauffer le four à **180°**.

Couper la moitié de la roquette avec des ciseaux (Je fais cela dans un verre).

Dérouler la pâte brisée avec le papier cuisson dans un moule à tarte. Piquer la pâte et la faire précuire **10 min**.

Fouetter les œufs avec la crème, le comté et la roquette ciselée.

Verser le mélange sur la pâte. Ajouter les crottins coupés en deux et enfourner 30 minutes. Décorer avec le reste de roquette et un filet d'huile d'olive.



Clafoutis aux fruits secs (Internet)

Pour 6 personnes :

100 g de pruneaux dénoyautés
100 g d'abricots secs
80 g de raisins secs
10 cl de rhum
50 cl de lait

100 g de farine
3 gros oeufs
110 g de sucre en poudre
1 c. à c. de cannelle en poudre
60 g d'amandes effilées
Sucre glace

Plusieurs heures avant la préparation, faire tremper les abricots et les pruneaux dans de l'eau tiède (sauf si ce sont déjà des fruits réhydratés). Laisser tremper les raisins secs dans le rhum.

Au moment de la préparation, égoutter pruneaux et abricots ainsi que les raisins. Réserver le rhum. Faire bouillir le lait.

Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et la cannelle. Ajouter les œufs 1 à 1 en versant peu à peu le lait chaud. Battre régulièrement et ajouter le rhum.

Disposer les fruits secs dans un moule ou un plat carré, préalablement beurré. Verser la pâte par-dessus et enfourner pour **30 minutes** à th 6 (180°).

Répartir les amandes effilées et faire dorer 2 minutes sous le grill (attention, cela va vite !). Laisser refroidir avant de couper en parts carrées. Saupoudrer de sucre glace.

PS : Couper les fruits secs en morceaux.



Couronne aux bananes (recette Michelle De Cacérés)

Pour 4 personnes :

1/2 l de lait
1 gousse de vanille
4 œufs

Préparer le flan, la veille

100 g de sucre
8 bananes
40 g de beurre

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue par le milieu.

Peler puis écraser 4 bananes dans une terrine avec 60 g de sucre, ajouter les œufs entiers. Fouetter ce mélange jusqu'à ce qu'il soit très homogène. Ajouter le lait chaud peu à peu.

Caraméliser un moule, y verser cet appareil et faire cuire **35 minutes** au bain-marie, th 7. Laisser refroidir.

Cinq minutes avant de servir, peler les 4 bananes restantes, les faire dorer à la poêle dans le beurre. Les poudrer d'un peu de sucre et entourer le flan avec les bananes en couronne.

Gâteau au chocolat de Nancy (cahier jaune)

Pour 8 personnes :

125 g de beurre
125 g de chocolat à cuire
4 œufs

125 g de sucre
25 g de farine
100 g d'amandes en poudre

Travailler le beurre en pommade.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Mélanger le chocolat fondu et le beurre. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs l'un après l'autre. Incorporer alors le sucre et mélanger quelques minutes puis ajouter la farine et les amandes en poudre.

Battre en neige les blancs d'œufs, les incorporer délicatement à la pâte au chocolat.

Beurrer un moule à manquer, y verser la pâte. Faire cuire à th 6 (180°) pendant 30 minutes.

Servir accompagné d'une crème anglaise.



Gâteau au yaourt

Pour 8 personnes :

1 pot de yaourt nature
2 pots à yaourt de sucre
3 pots à yaourt de farine
1/2 pot à yaourt d'huile

1 paquet de levure
3 œufs entiers
vanille ou zeste de citron ou d'orange

Mettre dans un saladier le yaourt et le sucre. Mélanger avec un fouet.

Ajouter 2 pots à yaourt de farine. Mélanger de nouveau. Incorporer la levure tamisée dans le troisième pot de farine. Ajouter au mélange.

Ajouter également l'huile et les œufs. Mélanger toujours avec un fouet.

Lorsque la pâte est bien homogène, ajouter le zeste d'agrumes ou la vanille.

Verser la pâte dans un moule anti-adhésif préalablement beurré. Enfourner à th 6/7 (200°) pendant **30 minutes**.



Gâteau de Reims

(livret les recettes de Nénette)

A préparer la veille

30 biscuits roses de Reims
200 g d'amandes en poudre
125 g de beurre ramolli
80 g de sucre

4 jaunes d'œufs
1 verre de lait
4 cl de rhum ou 1 sachet de sucre vanillé
2 c. à c. d'arôme d'amande amère

Faire chauffer le lait avec le sucre vanillé ou le rhum.

Dans un bol, remuer les jaunes d'œufs et verser doucement le lait chaud en tournant pour obtenir une crème consistante.

Faire prendre sur le feu tout doucement sans laisser bouillir. Laisser refroidir.

Mélanger le beurre avec la poudre d'amandes et le sucre. Incorporer par petite quantité les biscuits roses réduits en poudre.

Ajouter la crème refroidie puis l'arôme amère. Mélanger le tout.

Mettre dans un moule à cake et placer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Servir accompagné d'une crème anglaise.

Gâteau de semoule au micro-ondes

(livret : conseils et recettes les micro-ondes)

Pour 4 personnes :

1/2 l de lait	2 c. à s. de rhum
50 g de sucre	
75 g de semoule fine	caramel :
1 œuf	80 g de sucre blanc
50 g de raisins secs	2 c. à s. d'eau
1 pincée de sel	

Préparer un caramel dans un moule à soufflé. **4 min** au micro-ondes. Laisser refroidir.

Dans un bol, faire gonfler les raisins dans le rhum en mettant à cuire **1 min**.

Dans un saladier, faire bouillir le lait avec le sel, **6 min**.

Verser la semoule, le sucre et les raisins en mélangeant au fouet. Mettre à cuire **1 min**.

Incorporer l'œuf entier. Bien mélanger. Verser le mélange dans le moule caramélisé et remettre à cuire **2 min**.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

Gâteau Sylvie

Pour 4 personnes :

12 biscuits à la cuillère
250 g de mascarpone
300 g de fromage blanc

A préparer la veille

3 c. à s. de sucre
1 sachet de sucre vanillé
250 g de framboises (ou de fraises)

Battre le mascarpone et le fromage blanc au fouet à main. Incorporer le sucre et le sucre vanillé.

Tapisser un moule à cake de film étirable pour sortir facilement le gâteau du moule.

Mettre une couche de biscuits puis la crème (environ 1/3) et la moitié des framboises. Remettre 1/3 de crème puis des biscuits. Terminer par une couche de crème. Filmer et mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Au moment de servir décorer avec le reste de framboises.



Tarte aux épices et fruits secs (Best of Maxi 2020/2021)

Pour 6 personnes :

250 g de biscuits spéculoos

125 g de beurre

200 g de mascarpone

15 cl de crème liquide

3 feuilles de gélatine (6 g)

2 pincées de cannelle en poudre

1 sachet de sucre vanillé

90 g de pain d'épices

50 g de sucre blanc

60 g d'un mélange de noix, noisettes et amandes

Faire fondre le beurre. Réduire les spéculoos en miettes, les mélanger au beurre fondu. En garnir le fond et les bords d'un moule à tarte. Réserver au frais.

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide. Fouetter le mascarpone avec la crème liquide, la cannelle et le sucre vanillé. Faire fondre la gélatine essorée quelques secondes au micro-ondes et l'ajouter en fin de montage.

Couper le pain d'épices en petits dés, les ajouter à la crème. Répartir sur le fond de tarte, en lissant. Couvrir et réserver au moins 4 h au frais.

Faire cuire le sucre en un caramel ambré. Ajouter les fruits secs et mélanger; Laisser refroidir sur une plaque couverte de papier cuisson. Démouler la tarte, ajouter les fruits caramélisés et servir.



Tarte au chocolat et aux noix (les fiches cuisine Femme Magazine)

Pour 8 personnes :

Pour la pâte brisée :

250 g de farine
125 g de beurre
1 jaune d'œuf
50 g d'eau
20 g de sucre roux

Pour l'appareil au chocolat :

250 g de chocolat
250 g de beurre
50 g de farine
150 g de sucre roux
125 g de noix hachées
4 œufs

Pâte brisée :

Faire une fontaine avec la farine. Mettre au centre le beurre en parcelle (ramolli) puis le jaune d'œuf, le sucre et l'eau. Mélanger le tout et former une boule. Etaler la pâte brisée et la faire cuire au four pendant 15 minutes à 200°C.

Appareil au chocolat :

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
Mélanger le sucre et les œufs puis incorporer la farine.
Mélanger le chocolat fondu au mélange précédent puis incorporer les noix.
Verser l'appareil au chocolat sur la tarte et faire cuire pendant 25 minutes à 175°C.

Servir avec une boule de glace à la vanille ou une crème anglaise.



Verrines de tiramisu à la crème de marron (recette prise sur internet Ptit CHEF)

A préparer la veille

Pour 4 ou 5 verrines :

250 g de crème de marron
250 g de mascarpone
2 œufs
1 sachet de sucre vanillé

1 pincée de sel
12 à 15 boudoirs
1 mug de café fort, sucré
Cacao en poudre non sucré ou pralin

Dans un grand bol, mélanger avec un fouet, le mascarpone, les jaunes d'œufs et le sachet de sucre vanillé. Ajouter la crème de marron. Mélanger pour bien incorporer.

Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Les additionner délicatement à la préparation. La crème doit être lisse.

Préparer les verrines : tremper les boudoirs dans le café sucré. Mettre trois boudoirs par verrine. Les couper en 2 et appuyer avec les doigts pour les tasser au fond de la verrine. Recouvrir avec la crème.

Mettre au réfrigérateur toute la nuit.

Au moment de servir, saupoudrer la verrine de cacao non sucré.

Variante : à la place du cacao, mettre du pralin.



SOMMAIRE

Amuse-bouche

- 02 - Barquettes fraîcheur
- 04 - Fruit à pain
- 02 - Petits toasts de fromage de chèvre
sur pain d'épices
- 03 - Verrines crémeuses au saumon

Plat principal

- 13 - Bol renversé
- 07 - Filets de hareng
- 17 - Poulet à la moutarde
- 16 - Poulet aux olives et citron
- 12 - Queues de langouste au whisky
- 15 - Rôti de porc à la Dodo
- 09 - Salade de quinoa aux tomates cerise
et basilic
- 08 - Salade grecque
- 10 - Salades marocaines à la féta
- 11 - Salade trois fromages de Meyrueis
- 14 - Sauté de mines

Entrée

- 05 - Champignons à la grecque
- 06 - Truite fumée en verrines

Accompagnement/légumes

- 18 - Gratin dauphinois

Aide culinaire

- 19 - Pâte à pizza

Plat du soir

- 20 - Aubergines farcies
- 21 - Aubergines farcies à la chair à saucisse
- 22 - Courgette ronde farcie à la viande hachée
- 23 - Courgettes farcies
- 25 - Fusilli méditerranéennes
- 26 - Perles de blé à la bolognaise
- 27 - Pizza saumon fumé et roquette
- 28 - Quiche chèvre, roquette, comté
- 24 - Tomates farcies

Dessert

- 29 - Clafoutis aux fruits secs
- 30 - Florapomme
- 31 - Gâteau au chocolat de Nancy
- 32 - Gâteau au yaourt
- 33 - Gâteau de Reims
- 34 - Gâteau de semoule au micro-ondes
- 35 - Gâteau Sylvie
- 36 - Tarte aux épices et fruits secs
- 37 - Tarte au chocolat et aux noix
- 38 - Verrines de tiramisu à la crème de marron

SOMMAIRE des 5 Carnets

Apéritif-Punch

C2 P01 Punch planteur

C3 P01 Spritz

Amuse-bouche

C5 P01 Barquettes fraîcheur

C4 P04 Choux au beaufort

C3 P02 Choux de Noël

C5 P04 Fruit à pain

C4 P01 Guacamole

C3 P03 La ronde des amuse-bouche

C4 P02 Mini-tartelettes au boudin blanc

C3 P04 Pain d'épice à la fourme d'Am-
bert et au lard

C3 P05 Palmiers croustillants au saumon
fumé et poireau

C4 P03 Petites cuillères marines

C5 P02 Petits toasts de fromage de chè-
vre sur pain d'épices

C4 P05 Sauce grecque tsaziki

C4 P05 Tapenade

C4 P06 Tarte soleil

C4 P07 Toasts pour l'apéritif (5)

C5 P03 Verrines crémeuses au saumon

Potage

C2 P02 Potage de poulet à la citronnelle

C1 P01 Soupe à la courgette

C1 P01 Soupe aux légumes

C1 P02 Soupe au potiron

Entrée

C3 P07 Ballotin de chèvre Takamaka

C2 P09 Billes de melon vert et tomates
cerises au chèvre frais

C2 P10 Bricks de chèvre au basilic

C2 P13 Cake au jambon

C2 P12 Cake aux brèdes chou chou

C5 P05 Champignons à la grecque

C4 P09 Effiloché de saumon fumé

C2 P04 Feuilletés aux deux espadons

C2 P05 Langouste à l'américaine

C1 P03 Mesclun aux 2 fromages des
Plaines

C4 P10 Millefeuilles de saumon fumé

C2 P11 Munster pané

C2 P03 Noix de St-Jacques au blanc de
poireau

C1 P04 Œufs mimosa

C3 P08 Pain d'espadon

C2 P08 Pamplemousse au crabe

C2 P06 Poisson Danielle Gudicelli

C4 P11 Rouleaux de printemps

C2 P07 Roulés de saumon fumé à l'ail et
aux fines herbes

C4 P12 Roulés de saumon fumé

C3 P10 Salade concombre goyaviers

C2 P14 Salade de papaye épicée

C3 P09 Salade sucrée-salée

C4 P13 Soufflés à la bisque de homard

C3 P11 Tartelettes fines aux poires et au
bleu

C3 P12 Tartes fines aux poires et au

chèvre

C4 P14 Terrine de fruits de mer

C5 P06 Truite fumée en verrines

C4 P15 Verrines norvégiennes

Plat principal

C2 P25 Blanquette de veau

C4 P21 Bœuf carottes

C5 P13 Bol renversé

C3 P13 Brochettes de daurade coryphène

C2 P19 Brochettes de poulet à la menthe

C2 P15 Camarons poêlés au rhum sauce à la noix de coco

C3 P23 Carbonade flamande

C2 P16 Carry de camarons

C2 P17 Carry d'espadon

C1 P17 Carry de porc chouchous

C1 P14 Carry de poulet

C2 P22 Chapon farci, marrons et champignons

C4 P22 Chapon farci aux noix et châtaignes

C4 P23 Chicken Gyro

C3 P25 Côte de bœuf

C2 P29 Couscous

C3 P15 Dinde à la pomme

C1 P07 Espadon en papillote

C2 P18 Filet de daurade ou de saumon au four

C1 P07 Filet de daurade au four

C5 P07 Filets de hareng

C4 P17 Filet de légine à la crème de poi-

reaux

C1 P08 Filet de vivaneau sauce combava

C1 P16 Fricassée de poulet bonne femme

C2 P30 Gigot d'agneau

C3 P24 Jarret de bœuf braisé à la flamande

C2 P26 Jarret de veau braisé

C4 P20 Langouste à l'ancienne

C3 P17 Magrets de canard aux letchis

C3 P16 Magrets de canard à l'orange

C3 P18 Magrets de canard aux pommes caramélisées

C3 P28 Mie goreng

C3 P27 Nasi goreng

C2 P27 Osso-bucco

C4 P24 Paupiettes de veau

C2 P23 Pintade au combava

C2 P24 Pintade farcie

C1 P19 Porc à l'ananas

C3 P19 Porc au caramel

C1 P20 Porc aux poivrons

C4 P26 Porc farci aux pruneaux Suédoise

C3 P26 Pot-au-feu

C1 P16 Poulet à la cocotte-minute

C5 P17 Poulet à la moutarde

C5 P16 Poulet aux olives et citron

C1 P15 Poulet cacahuète

C1 P14 Poulet coco

C4 P25 Poulet farci

C2 P21 Poulet sauté à la provençale

C2 P20 Poulet aux noix de cajou
 C5 P12 Queues de langouste au whisky
 C1 P11 Riz cantonnais
 C5 P14 Rôti de porc à la Dodo
 C1 P21 Rôti de porc aux pommes de terre
 C1 P21 Rôti de porc aux pruneaux
 C1 P18 Rougail saucisses
 C5 P07 Salade grecque
 C5 P10 Salades marocaines à la fête
 C5 P09 Salade de quinoa aux tomates cerises et basilic
 C5 P11 Salade trois fromages de Meyrueis
 C3 P14 Saumon en sauce citronnée
 C5 P14 Sauté de mines
 C3 P20 Sauté de porc sauce 3 poivres
 C1 P13 Sauté de poulet et légumes à l'asiatique (nouilles chinoises)
 C3 P22 Sauté de veau à la méridionale
 C2 P28 Sauté de veau aux poivrons
 C1 P10 Shop suey
 C3 P21 Souris d'agneau confit au thym
 C2 P31 Tajine d'agneau aux fruits secs
 C1 P12 Tajine de poulet
 C1 P09 Thon aux câpres

Accompagnement/légumes

C2 P35 brèdes chouchou
 C4 P28 Chouchous à l'étouffée
 C1 P25 Citrouille à l'étouffée
 C1 P23 Courgettes à la poêle
 C4 P27 Daube de chouchous

C2 P36 Gratin chouchou et patate douce
 C1 P24 Gratin de citrouille
 C3 P30 Gratin de courgettes parmigiano
 C5 P18 Gratin dauphinois
 C1 P26 Haricots verts à la vapeur
 C1 P26 Pommes de terre et carottes à la cocotte-minute
 C3 P31 Pommes de terre au four
 C3 P32 Ratatouille
 C2 P37 Taboulé
 C3 P33 Tian de légumes

Repas du soir

C5 P20 Aubergines farcies
 C5 P21 Aubergines farcies à la chair à saucisse
 C1 P06 Blé aux crevettes et au poisson
 C1 P06 Blé aux légumes
 C5 P23 Courgettes farcies
 C5 P22 Courgette ronde farcie à la vian-de hachée
 C1 P35 Crêpes
 C4 P16 Crevettes sautées au gingembre et au miel
 C3 P34 Endives au jambon
 C1 P34 Flammeküche
 C1 P28 Flan de courgettes au micro-on-des
 C3 P35 Fusilli aux crevettes
 C4 P18 Fusilli aux fruits de mer
 C5 P25 Fusilli méditerranéennes
 C1 P35 Gaufres
 C4 P39 Gaufres traditionnelles

C4 P19 Gratin de Fruits de Mer

C1 P31 Hachis parmentier

C1 P29 Lasagnes

C1 P36 Pain perdu de Nénette

C2 P32 Pâté en croûte

C5 P26 Perles de blé à la bolognaise

C5 P27 Pizza saumon fumé et roquette

C5 P27 Quiche chèvre, roquette, comté

C1 P32 Quiche Lorraine

C1 P30 Spaghetti bolognaise

C2 P33 Tagliatelles au saumon frais

C3 P36 Tagliatelles au saumon fumé

C1 P33 Tarte aux brèdes chou chou

C2 P34 Tarte au thon

C1 P28 Tartiflette

C5 P24 Tomates farcies

C3 P37 Tortillas au bœuf

C1 P27 Zéphyr d'aubergines

Sauce

C1 P05 Mayonnaise

C3 P31 Sauce Agnès

C1 P29 Sauce béchamel

C3 P06 Sauce crudités

C1 P08 Sauce combava pour poisson grillé

C2 P15 Sauce à la noix de coco

Rougail

C1 P22 Rougail dakatine

C1 P22 Rougail tomate

Goûter

C3 P39 Mini-croissants et mini-pains au chocolat

C3 P38 Un goûter de princesse

Dessert

C3 P40 Belle-Hélène croquantes

C3 P41 Boules de neige sur coulis de fraises

C4 P29 Brownies aux pépites de nougatine

C2 P47 Bûche de Noël aux mandarines

C3 P42 Bûche aux fruits

C4 P30 Bûche Pavlova

C3 P43 Bûche tiramisu

C2 P38 Cake

C4 P31 Cappuccino de fraises en verrine

C2 P48 Charlotte au chocolat

C4 P32 Charlotte aux fraises

C1 P40 Charlotte aux fruits rouges

C2 P50 Charlotte Négresco

C2 P49 Charlotte aux poires

C2 P41 Choux à la crème

C5 P29 Clafoutis aux fruits secs

C5 P30 Couronne de bananes

C4 P33 Crème renversée coco-passion

C1 P41 Crème renversée au micro-ondes

C4 P34 Croustillant aux pommes et au mascarpone

C2 P43 Flan à la noix de coco

C4 P35 Florapomme

C2 P39 Fondant au chocolat et aux noix

C4 P36 Forêt noire
 C2 P51 Gâteau d'anniversaire aux noix
 C1 P39 Gâteau Christine au chocolat
 C5 P31 Gâteau au chocolat de Nancy
 C1 P38 Gâteau au chocolat
 C4 P37 Gâteau patate
 C4 P38 Gâteau rémois exotique
 C5 P33 Gâteau de Reims
 C5 P32 Gâteau au yaourt
 C2 P42 Gâteau de riz à l'orange
 C5 P34 Gâteau de semoule au micro-ondes
 C5 P35 Gâteau Sylvie
 C1 P43 Glace à la banane sauce chocolat
 C2 P46 Glace aux fraises
 C3 P44 Glace pistache en coque de chocolat
 C4 P40 Merveilleux de Noël
 C2 P45 Mille-feuilles crémeux à l'ananas
 C3 P45 Mousseux aux fruits
 C2 P40 Œuf de Pâques
 C4 P41 Pavlova passion ou fraises
 C4 P42 Pommes en croûte
 C3 P46 Sabayon au rhum et pain d'épice
 C3 P47 Samoussas choco-banane
 C1 P42 Sorbet aux goyaviers
 C2 P44 Soufflés glacés au citron vert
 C5 P37 Tarte au chocolat et aux noix
 C2 P53 Tarte au citron meringuée
 C2 P54 Tarte aux myrtilles
 C1 P37 Tarte à la noix de coco
 C5 P36 Tarte aux épices et fruits secs

C2 P55 Tarte aux poires et au chocolat
 C2 P56 Tarte complètement chocolat
 C2 P57 Tarte créole
 C2 P58 Tarte crumble aux fruits rouges
 C2 P59 Tarte danoise
 C4 P43 Terrine chocolat au caramel
 C2 P52 Tiramisu
 C3 P48 Verrines de tiramisu
 C3 P49 Verrines de tiramisu à l'ananas
 C5 P38 Verrines de tiramisu à la crème de marron

Aide-culinaire

C1 P41 Caramel au micro-ondes
 C2 P41 Crème pâtissière
 C4 P08 Pain brioché aux figues
 C1 P32 Pâte brisée
 C1 P37 Pâte sablée
 C5 P19 Pâte à pizza

Confiture

C2 P46 Gelée de goyaviers



Izia a décoré le pain d'espadon.
22/01/2023



Matis, Cyrian et Jordane préparent les pavlovas.
22/01/2023



Noces d'Or : c'est bien aussi lorsque l'on n'a rien à préparer : 23/07/2023



Noces d'Or : 23/07/2023