

Rillettes de sardines

Ingrédients pour 2 petits pots

100g de fromage frais type Carré Frais
150g de sardines fraîche cuites ou en boîte (au naturel)
5 brins de ciboulette
1cc bombée de moutarde
Sel (facultatif)
Poivre

Déroulement

Dans un saladier, émietter les sardines tout en prenant garde d'enlever la peau et les arêtes.
Ajoutez la moutarde et le fromage frais. Mélangez.
Lavez et ciselez finement la ciboulette. Ajoutez-la à la préparation.
Assaisonnez à votre convenance.
Versez les rillettes dans un bocal et réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Rillettes de poulet à la purée de tomates séchées

Ingrédients

2 beaux blancs de poulet cuits
1 petit pot de fromage blanc (100 g)
1/2 tube de purée d'arômes Maggi aux tomates séchées
Coupez les blancs de poulet en dés

Déroulement

Déposez tous les ingrédients dans le bol d'un mixer et mixez jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Mousse de betterave au mascarpone

Ingrédients



Betteraves cuites : 200gr
Mascarpone: 75gr
Fromage Philadelphia ou saint Môret: 25gr
Crème fleurette entière très froide : 10cl
Vinaigre balsamique ou vinaigre de Xérès
Jus de citron vert
Huile d'olive
Coriandre fraîche
Sel et poivre
Gélatine : 2 gr

Déroulement

Tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide et laisser ramollir.

Récupérer un peu de jus de betterave de votre paquet sous-vide et le verser dans une casserole.

Porter à ébullition. Retirer et y fondre la gélatine essorée. Laisser refroidir.

Éplucher les betteraves. Réservez une-demi qui sera coupée en petits cubes.

Mettre le reste dans le bol du mixeur avec la crème mascarpone et le Philadelphia.

Saler et poivrer puis mixer jusqu'à obtenir une texture onctueuse et une jolie couleur.

Une fois le coulis tiédi, incorporer environ la moitié à votre mousse à la spatule.

Mélangez ensemble le vinaigre, citron et le filet d'huile d'olive et assaisonnez les betteraves.

Fouettez la crème froide en chantilly. Assaisonner.

Transvaser dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Répartir la mousse aux fromages dans les verrines, puis déposer les dés de betterave et finir en décorant avec la chantilly.

Avec le coulis restant, décorez les rainures de crème fouettée.

Parsemer de coriandre fraîche ciselée ou de quelques brins de ciboulette.

Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation. Servir très frais.

Mousse de carottes et pois chiches à l'orange - crackers aux graines et au curry



Ingrédients

Mousse

3 carottes

Une boîte ou un bocal de 250 g de pois chiches

1 orange

Sel & poivre

Huile d'olive

Les crackers

80 g de mélange de graines

125 g de farine intégrale de blé ou d'épeautre

6 Cl d'eau

5 Cl d'huile d'olive

1 cs rase de levure chimique

1 cs de Gomasio
1 cc de sel
1 cc de curry en poudre
1/2 cc de curcuma en poudre

Déroulement

Les crackers

Mélanger tous les éléments secs puis ajouter l'eau et l'huile. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2 mm. Découper des carrés avec la pointe du couteau puis enfourner 10 mn à 180°C puis baisser la température à 170°C et poursuivre la cuisson durant 15 mn. Déposer sur une grille et laisser refroidir.

La mousse

Egoutter les pois chiches au-dessus d'un bol pour récupérer le jus. Peler et couper en rondelles les carottes, ajouter le jus de l'orange, saler/ poivrer et faire cuire à couvert pendant 25 mn.

Quand les carottes sont bien tendres, les mixer avec les pois chiches, ajouter une à deux cuillères d'eau si la purée est trop épaisse.

Réserver.

Fouetter le jus de pois chiches jusqu'à obtenir une mousse bien ferme. N'hésitez pas à bien fouetter.

Mélanger rapidement en deux fois le jus fouetté à la purée de carottes/pois chiches. Verser dans des coupelles et remettre immédiatement au frais pour minimum 2 heures.

Servir frais avec les crackers.

Apéritifs en cubes avec les épinards, le fromage et Thon



Ingrédients

Biscuit vert
6 œufs- sel
6 c à soupe d'huile
3 c à soupe de crème
6 c à soupe de farine
6 c à soupe d'épinards

Garniture

250 g fromage frais
100 g de fromage feta
3 cuillères à soupe de crème
Thon en boîte (gros)
Aneth haché
5 g de gélatine alimentaire + 3 c à soupe d'eau
Mayonnaise

Pâte de tomate

Déroulement

Pour préparer le biscuit, dans une casserole ajouter les jaunes d'œufs, l'huile, la crème et les épinards. Mélanger tout. Ajouter la farine. Dans un autre bol, monter les blancs en neige avec quelques grains de sel fin, jusqu'à la formation de pics mous et ajouter au premier mélange.

Pour la crème, mélanger les fromages à l'aide d'une fourchette.

Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide.

Ajouter la crème et le thon émietté, l'aneth haché et la gélatine alimentaire. Salez et poivrez selon votre goût.

Lorsque le biscuit est froid, couper en 3. Répartir la crème de fromage sur la première partie. Poser la deuxième partie, la crème de fromage et la troisième partie.

Puis décorer avec la mayonnaise et la pâte de tomate. Placer au froid avant de servir. Couper en cubes.

Roulé Tricolore à la Crème de Fromage

Ingrédients

Biscuit

6 œufs
6 CS d'huile
3 CS de crème fraîche
6 CS de farine
3 CC rase de levure chimique
Sel
2 CS d'épinards
2 CS paprika
3 CS de fromage râpé
La crème de fromage
250 g Philadelphia
80 g de Ricotta
Sel, poivre



Déroulement

Préchauffez votre four à 200°C (th.6/7) et posez votre Flexipat (FT 2020) ou une plaque à biscuit roulé sur la plaque perforée.

Préparez trois récipients et mélangez dans chaque 2 jaunes d'œufs, 2 cuillères à soupe d'huile et 1 cuillère à soupe de crème fraîche.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de farine et 1 cuillère à café de levure chimique.

Colorez la première préparation avec les épinards, la deuxième avec le paprika et la dernière avec le fromage.

Dans le pichet verseur, battez les blancs en neige ferme. Incorporez 1/3 dans chacune des préparations précédentes.

Versez les pâtes en alternant les couleurs dans le Flexipan Plat (FT 2020). Enfourez environ 12 minutes (surveillez la cuisson). Retournez le biscuit sur une toile Silpat et roulez-le : laissez-le refroidir, déroulez-le et tartinez-le de la crème Philadelphia/Ricotta. Roulez-le à nouveau, en serrant un maximum, puis filmez-le. Laissez reposer quelques heures au frais avant de le trancher.

Mini-fondants à la crème de marrons

Ingrédients



Pour 24 à 30 mini-fondants d'environ 3,5 cm de diamètre (ou 6 moules à muffins classiques)
300 g de crème de marrons
80 g de beurre
4 c à café de Maïzena
2 gros œufs

Déroulement

Préchauffer le four à 150°C. Mettre le beurre et la crème de marrons dans une petite casserole et faire fondre le tout sur feu doux, en remuant. Hors du feu, ajouter les œufs et la maïzena. Bien mélanger pour que la préparation soit homogène. Verser la pâte dans les moules, beurrés et farinés s'ils ne sont pas en silicone et enfourner pour une douzaine de minutes environ pour des minis moules (ou 20 minutes pour des moules à muffins classiques).

Bouchées amande framboise



Ingrédients : vingtaine de petites bouchées

2 blancs d'œuf
50g de poudre d'amande
40g de beurre
20 framboises
20g de sucre poudre

Déroulement

Faire fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole, jusqu'à ce qu'il devienne "noisette". C'est le petit truc pour avoir des

financiers vraiment savoureux.

Pas besoin de monter les blancs en neige. Il suffit de les mélanger avec la poudre d'amande et le sucre.

Ajouter ensuite le beurre noisette refroidi.

Répartir la préparation dans des moules à petits fours en ne les remplissant qu'au 3/4.

Ajouter une framboise au centre de chaque bouchée.

Enfourner une douzaine de minutes à 180°.

Mousse au gâteau au fromage et aux framboises

Ingrédients



Mousse

- 425g de framboises fraîches
- 2 c à café de gélatine en poudre
- 45 ml d'eau froide
- 355 ml de crème épaisse
- 340g de fromage à la crème, ramolli
- 260g de sucre en poudre, divisé
- 1 c à café d'extrait de vanille
- Colorant alimentaire rouge, facultatif

Croûte

120 g de chapelure de biscuits Graham (Crakers sucrés) 26g de sucre granulé

56g de beurre non salé, fondu

Garniture (facultatif)

175 ml de crème épaisse

26g de sucre granulé

10-20 framboises fraîches

Feuilles de menthe

Déroulement

Entre les étapes de la gélatine au repos, préparer la crème fouettée et le mélange de fromage à la crème.

Dans un saladier à l'aide d'un batteur électrique, fouetter la crème épaisse à grande vitesse jusqu'à formation de pics mous.

Ajoutez 65g de sucre en poudre et fouettez jusqu'à formation de pics fermes (secouez simplement l'excédent des lames du batteur, pas besoin de laver pour l'étape suivante).

Dans un autre grand bol à mélanger à l'aide d'un batteur à main, mélanger le fromage à la crème et 195g de sucre en poudre jusqu'à homogénéité. Ajouter de la vanille et du colorant alimentaire rouge si vous utilisez et mélanger jusqu'à ce que le tout soit combiné. Augmentez à vitesse élevée et fouettez jusqu'à ce que le mélange soit léger et duveteux environ 2 minutes. Incorporer la purée de framboises filtrée et ajouter le mélange tiède de gélatine / eau et mélanger jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Incorporer 1/3 du mélange de crème fouettée, puis ajouter le reste et fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Transférer au réfrigérateur. (Ne pas refroidir plus de 30 minutes, vous ne voulez pas qu'elle prenne).

Croûte

Dans un saladier mélanger la chapelure de biscuits Graham et le sucre. Verser le beurre et à l'aide d'une fourchette, remuer jusqu'à ce qu'il soit humidifié uniformément. Répartir le mélange dans 10 coupes à dessert et presser légèrement en une couche uniforme. En travaillant par lots, ajoutez de la mousse à une poche à douille munie d'une grande pointe ronde et passez la couche de croûte dans des tasses. Répétez avec la mousse restante. Couvrir les tasses d'une pellicule plastique et réfrigérer au réfrigérateur 3 heures jusqu'à ce que le tout soit pris.

Garniture facultative

Dans un bol à mélanger moyen à l'aide d'un batteur électrique, fouetter la crème épaisse jusqu'à formation de pics mous, ajouter le sucre et fouetter jusqu'à formation de pics fermes. Transférer dans une poche à douille munie d'une grande pointe en forme d'étoile, puis déposer la crème sur la mousse. Ajouter 1 à 2 framboises à chacune, puis garnir de feuilles de menthe.

Tiramisu aux noisettes et au caramel salé

Ingrédients (Pas de café)

Pour la sauce caramel

200 g de sucre
25 g de beurre demi-sel
20 cl de crème liquide

Pour le Tiramisu

3 œufs
80 g de sucre glace
250 g de mascarpone
100 g de noisettes décortiquées
18 petits spéculoos ou des crêpes gavottes
6 cuillères à soupe de caramel liquide additionnée de 12 cuillères à soupe d'eau tiède)

Déroulement

Préparez la sauce caramel : versez le sucre dans une casserole antiadhésive et faites cuire à feu vif. Quand le sucre commence à

caraméliser sur les bords, baissez le feu. Remuez de temps en temps la casserole jusqu'à ce que tout le sucre soit bien fondu. Éteignez le feu, attendez 20 secondes, ajoutez le beurre (attention aux projections !) et mélangez à la cuillère en bois pour obtenir une pâte bien homogène. Remettez sur feu très doux et versez petit à petit la crème liquide tout en mélangeant. Éteignez le feu au premier bouillon. Versez dans un pot à confiture, fermez immédiatement le couvercle et retournez le pot pour stériliser l'air emprisonné. Quand la sauce est refroidie, réservez au réfrigérateur. Préparez le Tiramisu : battez les jaunes d'œufs, le sucre et le mascarpone jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit bien crémeux. Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les à l'appareil.

Montage

Dans une assiette creuse, mélangez la sauce caramel avec 12 cuillères à soupe d'eau tiède, vous obtenez un caramel liquide. Déposez au fond de chaque verrine 2 spéculoos émiettés (ou autres biscuits) trempés rapidement dans le caramel liquide (j'ai mis directement les biscuits dans le fond et je les ai arrosés d'un peu de caramel liquide), superposez délicatement 1 belle cuillère à soupe de mousse de mascarpone (j'en ai mis 2), 1 cuillère à café de sauce caramel "pointe de sel", 1 spéculoos émietté trempé dans le caramel liquide (ou autre) puis de nouveau 1 cuillère à soupe de mousse de mascarpone. Réservez au réfrigérateur de 4 à 6 heures minimum. Au moment de servir, mixez grossièrement les noisettes et répartissez-les sur les verrines.

Gâteau magique à la vanille



Ingrédients

- 4 œufs (à température ambiante)
- 150 g de sucre en poudre
- 1 c à soupe d'eau
- 125 g de beurre
- 115 g de farine
- 1 pincée de sel
- 500 ml de lait entier
- 1 c à café d'extrait de vanille
- Sucre glace pour le décor

Déroulement

Faire fondre le beurre au micro-onde et le laisser tiédir. Faire chauffer le lait et la cuillère à café d'extrait de vanille et laisser tiédir.

Séparer les jaunes et les blancs.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le beurre fondu tiédi et continuer à battre. Tamiser sur le mélange la farine et le sel.

Mélanger rapidement, toujours au batteur.

Ajouter le lait tiède et battre pour tout bien mélanger.

Monter les blancs en neige ferme. Incorporer délicatement et en plusieurs fois les blancs à la pâte à l'aide d'une spatule.

Versez la pâte à gâteau dans un moule à-manqué ou un moule à charnière de 22 à 24 cm de diamètre.

Enfourner pendant environ 50 minutes dans le four préchauffé à 150°C.

Vérifier la cuisson, et éventuellement, ajouter quelques minutes.

Laissez complètement refroidir le gâteau magique avant de le démouler et couper en morceaux.

Soupe de chou-fleur à l'indienne

Ingrédients

(4 à 6 pers)

350 g de chou-fleur

350 g de pommes de terre

200 g d'oignons

1/2 c à soupe de gingembre

25 cl de crème fraîche liquide

1 c à café de cumin

3 c à café de coriandre en poudre

1/2 c à café de curcuma

1 pointe de piment (doux pour moi)

2 c à soupe d'huile-sel

Déroulement

Pelez les oignons et les pommes de terre. Détachez les bouquets de chou-fleur, lavez-les puis égouttez-les. Hachez les oignons, coupez les pommes de terre et les bouquets de chou-fleur en petits morceaux.

Saupoudrez de gingembre au-dessus d'une assiette.

Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et faites-y fondre l'oignon puis ajoutez les morceaux de chou-fleur et de pommes de terre, les épices, un peu de sel et 70 cl d'eau. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire doucement 30 minutes