

Mini muffins à l'ail des ours

Ingrédients

Pour une vingtaine de mini muffins

2 oeufs

25 cl de lait demi-écrémé

3 cuil. à soupe d'huile d'olive

175 gr de farine T65

1 sachet de levure chimique

50 gr de comté

50 gr de feuilles d'ail des ours

sel, poivre

Déroulement

Préchauffer le four à 180°.

Laver les feuilles d'ail des ours, les sécher, enlever la tige si besoin et les ciseler.

Réserver.

Râper le comté.

Dans un grand bol (ou comme moi dans le bol du robot), battre les oeufs avec le lait et l'huile d'olive.

Rajouter ensuite progressivement la farine et la levure.

Quand le mélange est bien homogène, rajouter le comté râpé et les feuilles d'ail des ours. Saler et poivrer, bien mélanger.

Verser dans les moules à mini muffins. S'ils ne sont pas en silicone, il faudra les beurrer et fariner au préalable.

Enfourner pour 20 minutes, ils doivent être dorés.

A déguster tièdes ou froids (on peut les préparer la veille pour le lendemain sans problème).

Astuces

Vous pouvez faire dans un moule à cake, vous ajouterez 10mn de cuisson

Thermomix

Mettre comté dans le bol 5sec/Vit 8

Tous les ingrédients sauf ail des ours, 2mn/Vit 3,5

Ajouter l'ail des ours en morceaux 30sec/vit 5

Blanquette de poisson coco citron vert

Ingrédients (4 à 6 personnes)

- 2 dos de cabillaud
- 2 pavés de saumon
- 4 à 6 noix de St-Jacques
- une quinzaine de crevettes cuites décortiquées
- 1 oignon
- 2 carottes
- 25 cl de bouillon de volaille
- 1 c. à café de gingembre en poudre
- 1 c. à café de curcuma
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 1 c. à café de piment d'Espelette
- 25 cl de lait de coco
- le jus d'un citron vert
- 1 c. à soupe d'huile de coco
- 1 c. à soupe de coriandre ciselée ou persil
- sel, poivre

Déroulement

Eplucher l'oignon et l'émincer.

Eplucher les carottes et les couper en rondelles.

Faire chauffer l'huile de coco dans une cocotte avant d'ajouter les oignons émincés. Les faire revenir pendant environ 5 minutes avant d'ajouter les carottes puis les épices. Bien mélanger, mouiller avec le bouillon de volaille et laisser mijoter une quinzaine de minutes.

Rajouter ensuite le lait de coco, le jus de citron vert ainsi que les poissons, les noix de St-Jacques et les crevettes. Poursuivre la cuisson pendant dix minutes. Saler et poivrer.

Ajouter la coriandre

Servir avec du riz basmati ...

Variantes

Vous pouvez ajouter, modifier les poissons, partir sur cabillaud et haddock en version moins onéreuse)

Tiramisu pommes, poires et caramel au beurre salé

Ingrédients

1 poire
1 pomme
1 noix de beurre
2 c. à soupe de cassonade
4 spéculoos
8 c. à soupe de caramel au beurre salé
250 gr de mascarpone
2 oeufs
50 gr de sucre blond bio
1 sachet de sucre vanillé au sucre de canne

Pour le caramel

200 gr de sucre semoule
150 gr de crème fleurette
60 gr de beurre demi-sel

Déroulement

Préparer le caramel

Verser la crème dans une casserole. L'amener à la limite de l'ébullition, réserver.
Dans une seconde casserole, faire caraméliser le sucre à sec à feu moyen en évitant de le mélanger, il suffit simplement de remuer la casserole. Quand le caramel a pris une belle couleur ambrée, retirer la casserole du feu et ajouter la crème chaude progressivement et remuer à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter ensuite le beurre coupé en morceaux, bien remuer jusqu'à ce que le caramel soit fluide. Verser dans le pot et laisser refroidir. Le caramel se conserve parfaitement au frais, il suffit de le faire légèrement tiédir au micro-ondes pour le fluidifier.

Fruits

Eplucher les fruits. Les couper en morceaux.
Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre feu moyen, rajouter les fruits et les deux cuillerées à soupe de cassonade. cuire jusqu'à légère caramélisation des fruits en remuant de temps en temps.

Crème

Séparer les blancs de jaunes d'oeufs. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Fouetter les jaunes avec les deux sucres jusqu'à blanchiment puis ajouter le mascarpone, bien mélanger. Incorporer alors les blancs en neige en soulevant la masse.

Montage

Répartir les fruits caramélisés dans chacune des quatre coupes, rajouter un spéculoos émiétté grossièrement par coupe, une cuillerée à soupe généreuse de caramel au beurre salé, puis la crème. Verser à nouveau une cuillerée à soupe de caramel et mélanger rapidement avec la pointe d'un couteau ou d'une pique.

Mettre au frais pour environ 4 heures avant de déguster.