



2022/2023 POT DE RENTREE DU 29 SEPTEMBRE

[Sous-titre du document]

Houmous de betterave au yaourt grec

Crème de carotte à l'orange

Mini feuilletés au chèvre, noix et miel

SAMOÛSSAS AU POULET ET AU CURRY

Minis hamburgers

Rillettes de chorizo

Tiramisu aux noisettes et au caramel salé

Verrines de fruits secs et d'automne

Mousse aux trois chocolats

Financiers à la framboise



Houmous de betterave au yaourt grec

Ingédients

3 betteraves crues
3 gousses d'ail
3 C. à soupe d'huile d'olive
2 C. à soupe de Tahin ou de purée d'amande
2 C. à soupe de yaourt grec
Quelques brins de coriandre
1/2 citron
1 C. à café de graines de sésame noir et blanc

Déroulement

Préchauffez le four à 200°/th.6-7. Pelez les betteraves, coupez-les en gros morceaux, puis disposez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson. Ajoutez les gousses d'ail pelées et écrasées avec le plat d'un couteau. Salez et poivrez au moulin, puis arrosez de 2 c. à soupe d'huile d'olive. Enfournez 45 mn, jusqu'à ce que les betteraves soient tendres.

Versez les betteraves et l'ail dans le bol d'un mixeur. Ajoutez le tahin, le yaourt grec, la coriandre lavée et effeuillée (réservez quelques feuilles) et le jus du citron, puis mixez pour obtenir une texture homogène.

Versez dans un bol, saupoudrez de graines de sésame, puis versez le reste d'huile d'olive. Décorez avec le reste de coriandre.

Crème de carotte à l'orange

Ingédients

400 g de carottes nouvelles
1 échalote
1 gousse d'ail
2 C. à soupe de purée de cacahuètes
1 orange bio
1 C. à soupe d'huile d'olive
1 C. à soupe de graines de courge

Déroulement

Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Faites-les cuire 15 mn au cuit-vapeur.

Pelez l'échalote et coupez-la en six. Zestez l'orange et pressez son jus.

Une fois les carottes cuites, versez-les dans le bol d'un mixeur, puis ajoutez la gousse d'ail pelée et pressée, l'échalote, la purée de cacahuètes et le jus d'orange. Mixez jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse, puis ajoutez les zestes d'orange, salez et poivrez au moulin.

Versez la purée dans un bol, puis parsemez de graines de courge et arrosez d'huile d'olive.

Mini feuilletés au chèvre, noix et miel

Ingédients

1 pâte feuilletée
10 petits fromages de chèvre frais (200 g)
10 cerneaux de noix
1 ou 2 cs de miel
Poivre du moulin

Déroulement

Mettre à préchauffer le four à 180°C.
Déroulez la pâte feuilletée en gardant le papier sulfurisé en dessous.
Découpez des disques avec un petit emporte-pièce (de 5 cm de diamètre environ).
Déposez au centre de chaque disque la moitié d'un chèvre frais puis un demi cerneaux de noix en morceaux, poivrez légèrement.
Repliez les bords vers le centre et posez les feuilletés sur une plaque de cuisson en veillant à bien les espacer car ils vont s'étaler en cuisant.
Versez quelques gouttes de miel à l'aide d'une petite cuillère et faites cuire 15 minutes environ.
Laissez un refroidir sur une grille et servez tiède.

SAMOUSSAS AU POULET ET AU CURRY

Ingédients

4 feuilles de brick
2 filets de poulet (ou restes de volaille rôti)
25 cl de crème fraîche semi-épaisse
1 c.à soupe bombée de curry
1 c.à soupe de curcuma
1 c.à soupe de coriandre
1 oignon

Déroulement

Préchauffer le four à 210°C (th.7). Émincez l'oignon et les blancs de poulet en petits cubes.
Faites-les dorer dans 1 c. à soupe d'huile d'olive, puis laissez cuire sur feu moyen en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que l'oignon soit ramolli.
Ajoutez ensuite la crème fraîche et mélangez le tout, puis ajoutez le curry, le curcuma, la coriandre, le sel, le poivre et mélangez bien à nouveau. Coupez les feuilles de brick en deux ou trois selon le nombre de Samoussas souhaité
Déposez une cuillère à soupe de farce sur une extrémité de la feuille de brick, puis pliez en forme de triangle. Pour fermer le triangle, rentrez le dernier bout à l'intérieur à l'aide d'une cuillère.
Pour dorer les Samoussas, huilez-les légèrement. Mettez à cuire pendant 10 min au four.

Minis hamburgers

Ingrédients

420 g de farine bio (T80 (bise), T 65 (blanche), T 110 (complète) ou un mélange de farine T65 et T110)
20 g de levain bio déshydraté (ou 2 sachets de 10 g de levure boulangère)
20 g de sucre de canne-1 c.c. bombée de sel fin de mer
2 oeufs (1 entier + 1 blanc + 1 jaune)
25 g de beurre à température ambiante-175 g de lait ribot
quelques graines de sésame ou de pavot (voire de lin, courge, tournesol...)

Déroulement

Sortez 25 g de beurre du réfrigérateur et coupez-le en petits cubes afin qu'il parvienne rapidement à température ambiante.

Introduisez dans le bol du Thermomix 20 g de levain déshydraté (ou de levure de boulanger) et 175 g de lait ribot. Réglez 3 mn / 37° / vitesse 2.

À la sonnerie, ajoutez 420 g de la farine de votre choix (cf. récapitulatif des ingrédients ci-dessous), 40 g de sucre de canne, 1 oeuf entier, 1 jaune d'oeuf (conservez le blanc !) et une c. à c. bombée de sel. Réglez 3 mn / mode pétrin.

À l'issue de ces 3 mn, ajoutez les 25 g de beurre à température ambiante et réglez 5 mn / mode pétrin.

Préchauffez votre four à 40°.

Huilez un saladier et déposez-y la boule de pâte (elle est collante, c'est normal).

Couvrez de film étirable et laissez lever dans le four pendant 1h30. La pâte doit doubler de volume.

Recouvrez la plaque de votre four de papier sulfurisé.

Farinez votre plan de travail, déposez-y la pâte, rabattez-la (=faites-en sortir l'air).

Formez 8 petites boules (taille classique soit 80g) bien lisses en cachant les éventuelles "soudures" dessous et déposez-les sur la plaque.pour les minis 15gde pâte

Couvrez sans serrer avec du film étirable et remettez à lever dans le four pour 1h.

Préchauffez le four à 180°.

Battez le blanc d'oeuf restant avec un peu d'eau et badigeonnez-en les boules de pâte avant de les parsemer de graines de sésame ou de pavot.

Enfournez pour 15 mn, ou jusqu'à ce que les pains soient bien dorés. Selon votre four, vous pourriez comme moi avoir à retourner la plaque à mi-cuisson pour obtenir une cuisson à peu près homogène. Laissez refroidir avant utilisation.

Pour les minis diminuer le temps de cuisson

Ingrédients

400 g de blancs de poulet ou dinde en une pièce
4 tranches d'ananas frais ou en boîte
4 tranches d'emmental

Quelques feuilles de salade
Tranches de tomates
Rillettes de chorizo

Déroulement

Faire la rillettes de chorizo
Faire cuire les blancs de poulet ou dinde au four, de façon à pouvoir réaliser des petites tranches
Couper votre emmenthal en 4
Les tomates fermes en tranches

Montage

Couper en 2 les burgers, tartiner de chorizo et alterner les ingrédients, finir par 1 pique

Rillettes de chorizo

Ingrédients

200 gr de chorizo
10 cl de lait
150 gr de fromage frais
1 gousse d'ail

Déroulement

Ôtez la peau de votre chorizo, coupez-le en gros morceaux. Faîtes chauffer le lait dans une petite casserole et ajoutez le chorizo. Laissez cuire environs 10 minutes, le chorizo va "fondre" doucement.
Versez le mélange dans un blender, ajoutez le fromage frais et mixer, vous pouvez laisser quelques morceaux pour apporter un peu de texture à vos rillettes.
Réservez au frais

Tiramisu aux noisettes et au Caramel salé

Ingrédients

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.

Verrines de fruits secs et d'automne

Ingrédients

125g de pruneaux -150g d'abricots secs-1 Citron
50g de raisins secs-6 poires-3 pommes
1 bâton de cannelle-1 gousse de vanille-1 badiane-50g de sucre

Déroulement

Couper en petits morceaux tous les fruits. Presser le citron et mettre en attente. Mettre le sucre dans la cocotte avec 1/3 du citron, ajouter les fruits secs. Au bout de 5mn ajouter les autres fruits et les épices. Verser le reste de citron, laisser se compoter une dizaine de minutes suivant la quantité réalisée.

Mettre en cuillères

Financiers à la framboise

Ingrédients

150 g blancs (5 blancs) à température ambiante et très légèrement battus à la fourchette

150 g beurre

75 g farine tamisée

140 g sucre glace

75 g poudre d'amandes

1 cs miel liquide ou 2 cs sirop d'orgeat

Une trentaine de framboises

Déroulement

Faire fondre le beurre à feu doux et laisser tiédir.

Mélanger la farine, le sucre, la poudre d'amandes et ajouter les blancs, le miel puis le beurre (il ne doit pas être froid).

Verser dans des empreintes (sur la photo, j'ai utilisé les moules à madeleines)

Certains préfèrent les moules en métal pour une cuisson plus uniforme et dorée ! À vous de voir ! Laisser reposer plusieurs heures pour que la pâte lève mieux (je fais la pâte la veille).

Ne pas oublier d'enfoncer une framboise dans chaque financier avant de les faire cuire !

Enfourner four th 180°, 15 à 18 min.

Version Thermomix

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer des moules à financier et réserver.

Mettre les amandes dans le bol et mixer 10 sec/Vitesse 9. Transvaser dans un récipient et réserver.

Mettre le beurre dans le bol et faire fondre 3 min/90°C/Vitesse 1. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer le bol.

Insérer le fouet. Mettre la farine, le sucre glace et la poudre d'amande réservée.

Gratter la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau pour en prélever les graines, les ajouter au contenu du bol, puis mélanger 10 sec/Vitesse 2.

Ajouter les blancs d'œufs, fouetter 2 min/Vitesse 3. Au bout d'une minute, ajouter le beurre fondu par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche.

Répartir la pâte dans les moules préparés, enfourner et cuire 20 minutes à 180°C, ou jusqu'à ce que les financiers soient bien dorés. Démouler sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir avant de déguster.

Mousse aux trois chocolats

Ingrédients

Mousse au chocolat noir :

100 g de chocolat noir

2 oeufs

20 g de sucre

20 g de beurre doux

Mousse au chocolat au lait :

125 g de chocolat au lait

2 oeufs

20 g de beurre

15 g de sucre

Mousse au chocolat blanc :

140 g de chocolat blanc

2 oeufs

20 g de beurre

15 g de sucre

Déroulement

Confectionnez la mousse chocolat noir : faites fondre le chocolat avec le beurre. Incorporez-lui les jaunes d'oeufs. Montez les blancs en neige en les fouettant avec un fouet électrique. Faites-les meringuer en ajoutant le sucre et en continuant de battre. Incorporez-les délicatement à la spatule à la base de chocolat. Versez un fond de mousse chocolat noir au fond des verrines. Laissez prendre au moins 1h au frais.

Préparez pendant ce temps la mousse chocolat blanc de la même façon. Versez-la sur la mousse chocolat noir, laissez prendre au moins 1h au frais.

Confectionnez la mousse au chocolat au lait de la même façon que les autres.

Versez-la sur la mousse chocolat blanc. Laissez prendre 2h au frais.

Version Thermomix

La mousse au chocolat noir

Mettre le chocolat noir dans le bol et râper 10 sec/Vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre et faire fondre 5 min/70°C/Vitesse 2.

Ajouter le jaune d'œuf et mélanger 20 sec/Vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

Insérer le fouet. Mettre les blancs d'œufs dans le bol, puis monter en neige 3 min/Vitesse 3.5 en ajoutant peu à peu le sucre par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche. Retirer le fouet. Incorporer les blancs en neige au reste de l'appareil à l'aide de la spatule, puis répartir dans 6 verrines en les remplissant au tiers. Réserver 1 heure au frais. Nettoyer le bol.

La mousse au chocolat au lait

Mettre le chocolat au lait dans le bol et râper 5 sec/Vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre et faire fondre 4 min/70°C/Vitesse 2.

Ajouter le jaune d'œuf et mélanger 20 sec/Vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

Insérer le fouet. Mettre les blancs d'œufs dans le bol, puis monter en neige 3 min/Vitesse 3.5, en ajoutant peu à peu le sucre par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche. Retirer le fouet. Incorporer les blancs en neige au reste de l'appareil à l'aide de la spatule, puis répartir dans les 6 verrines en les remplissant aux $\frac{2}{3}$.

Réserver 1 heure au frais. Nettoyer le bol.

La mousse au chocolat blanc

Mettre le chocolat blanc dans le bol et râper 5 sec/Vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre et faire fondre 6 min/70°C/Vitesse 2.

Ajouter le jaune d'œuf et mélanger 20 sec/Vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

Insérer le fouet. Mettre les blancs d'œufs dans le bol, puis monter en neige 3 min/Vitesse 3.5, en ajoutant peu à peu le sucre par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche. Retirer le fouet. Incorporer les blancs en neige au reste de l'appareil à l'aide de la spatule, puis répartir dans les 6 verrines en les remplissant au dernier tiers. Réserver 3 heures au frais. Sortir les mousses du réfrigérateur 10 minutes avant de servir.