

POT DU 13 AVRIL 2023

Petits feuilletés roulés au pesto jambon et mozzarella

Ingrédients

Pâte feuilletée
2 C à s de Pesto
2 branches de basilic
1 boule de Mozzarella
3 Tranches jambon cru
8 tomates confites
1 c à soupe huile olive
Sel-poivre

Déroulement

Effeuillez le basilic.

Coupez les tomates semi-confites en morceaux.

Égouttez votre boule de mozzarella puis coupez-la en fines tranches.

Coupez les tranches de jambon cru en lanières.

Étalez votre pâte feuilletée.

Tartinez la surface de votre pâte de pesto.

Agrémentez-la de tranches de mozzarella, de morceaux de tomates semi-confites, de lanières de jambon et de feuilles de basilic. Salez et poivrez.

Roulez délicatement votre pâte feuilletée.

Découpez votre boudin de pâte en tronçons de 3 cm. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive.

Enfournez à 200 °C pendant 20 minutes.

Verrines apéro de velouté d'avocat

Ingrédients

- 1 avocat bien mûr
- 1 pamplemousse rose
- 6 cuillères à café bombées de miettes de crabes
- 6 pincées de paprika
- 2 gouttes de tabasco

Déroulement

- Presser le pamplemousse.
 - Couper l'avocat en 2 et retirer le noyau,
 - Mixer la chair
 - Incorporer petit à petit le jus de pamplemousse jusqu'à obtenir une crème lisse, repasser au mixer qq secondes.
 - Rectifier l'assaisonnement et mettre 2 gouttes de Tabasco
- Mettre en verrine avec un peu de chair de crabe ou un morceau de Surimi

Gaspacho aux deux radis et aux œufs de saumon

Ingrédients

- 1 botte de radis rouges
- 350 g de radis noirs (2 moyens)
- 50 g d'œufs de saumon
- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de lait entier
- Gros sel-poivre

Déroulement

Équeutez et lavez les radis rouges, réservez-en 8, coupez les autres en dés. Réservez une grosse tranche de radis noir avec sa peau, pelez le reste et coupez-le en dés.

Dans une casserole, faites cuire à petits bouillons 20 min les dés de radis avec le lait et la crème. Salez avec une cuillerée à café rase de gros sel et poivrez.

Taillez en fins bâtonnets (julienne) les 8 radis rouges et la tranche de radis noir réservés. Mixez finement le bouillon aux radis. Laissez tiédir puis mettez au froid au moins 1 h.

Répartissez le gaspacho de radis bien froid dans des verrines ou des bols, garnissez de la julienne de radis et d'œufs de saumon.

Mini-burgers surprise au saumon fumé

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 œufs (1 entier + 1jaune) (le blanc est mis de côté)
25 g de beurre à température ambiante-175 g de lait ribot

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.

A la sonnerie, ajoutez 420 g de la farine de votre choix (cf. récapitulatif des ingrédients ci-dessous), 40 g de sucre de canne, 1 œuf entier, 1 jaune d'œuf et une c. à c. bombée de sel. Réglez 3 mn / mode pétrin. A 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 15g de 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'œuf 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

2 pots de rillettes de crabe (240 g)
250 g de saumon fumé
1 pot d'oeufs de saumon
1 citron vert
1 pomme verte rapée
Quelques feuilles de roquette

Tourment d'amour

Ingrédients

Pâte brisée

300g de farine
150g de beurre
50g d'eau froide

Confiture

Génoise

130 grammes de farine
130 grammes de cassonade
4 oeufs
1 pincée de sel
1 pincée de cannelle
2/3 d'une cuillère à café de rhum

Déroulement

La pâte brisée

Dans un saladier, mélanger la farine avec le beurre mou (s'il est froid le mettre 15 secondes au micro-ondes, il ne doit pas être fondu !) jusqu'à obtenir une consistance sableuse. Ajouter l'eau et travailler jusqu'à faire une boule.

Emballer la pâte dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur 30 minutes.

Génoise

Avec un fouet électrique, battre les œufs avec la cassonade, la cannelle et le rhum jusqu'à ce que l'ensemble soit bien mousseux (fouetter 3 minutes).

Ajouter la farine et le sel et mélanger délicatement avec un fouet.

Montage

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.

Étaler la pâte brisée sur un plan de travail fariné.

Détailler des cercles de 10 cm de diamètre.

Disposer un cercle de pâte dans chaque empreinte à tartelette (ou moule à tartelette) Piquer le fond avec une fourchette.

Étaler 3 cuillères à café de confiture

Recouvrir avec un peu de pâte à génoise (juste à la hauteur du bord de la pâte brisée).

Enfourner 25 minutes. Les tourments d'amour doivent être

Version Thermomix

Pâte brisée

Farine + beurre en morceaux + eau

1mn / mode pétrin

Génoise

Dans le bol du Thermomix, placez le fouet puis mettez les œufs et le sucre. Programmez 6min / 37° / Vit 3. Recommencer 6mn / vit3.

Enlever le fouet.

Ajoutez ensuite la farine et programmez 8sec / vit2.
bien dorés

Petit Tiramisu à la pomme

Ingrédients

2 Œufs
250 g Mascarpone
40 g Sucre
80 g Gâteau de type brownie
2 Pommes

10 g Beurre

1 cuil. A soupe Sucre roux
20 Petits fruits rouges
1 cuil. A soupe Sucre glace

Déroulement

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers, éliminez les trognons puis taillez la chair en gros cubes.

Dans une poêle, faites revenir les pommes dans le beurre avec le sucre sur feu moyen/fort pendant 10 minutes en prenant soin de mélanger régulièrement.

Coupez le brownie en morceaux.

Séparez les blancs des jaunes de vos œufs.

Fouettez les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le mascarpone, le marsala et fouettez de nouveau.

Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les à votre préparation à base de mascarpone en soulevant la masse jusqu'à obtenir une crème homogène.

Répartissez les pommes et les morceaux de brownie au fond de 4 verres.

Surmontez d'une couche de crème.

Entreposez au moins 1 h au frais.

Décorez vos desserts de fruits rouges

Saupoudrez l'ensemble de sucre glace en vous aidant d'une passoire fine.

Forêt noire

Ingrédients

150g Chocolat noir riche en cacao
1l Lait
8Jaunes d'œufs
30cl Crème liquide
80g Sucre en poudre

Déroulement

Dans une casserole à fond épais, faites chauffer le lait sur feu doux.

Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Délayez avec le lait bouillant. Reversez le tout dans la casserole.

Faites épaissir à feu très doux (ou au bain-marie) sans cesser de tourner avec une spatule en formant des « 8 » au fond de la casserole (environ 10 min). Dès que la crème laisse un trait net sur la spatule, elle est prête.

Hors du feu, faites fondre dans la crème le chocolat cassé en morceaux. Versez dans une jatte. Laissez refroidir en mélangeant souvent.

Fouettez la crème liquide très froide en chantilly. Incorporez délicatement 2/3 de cette crème à la préparation au chocolat refroidie. Répartissez dans des verrines. Réservez 2 h au réfrigérateur.

Délices marbrés en rouge et blanc

Ingrédients

350 g de griottes dénoyautés surgelées
250 g de ricotta
20 cl de crème liquide
le zeste d'1 citron
2 brins de romarin
120 g de sucre
2 cuil. à soupe de miel
4 g de gélatine en feuilles
5 cl d'amaretto (liqueur d'amande italienne)

Déroulement

Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faites bouillir 1 min 80 g de sucre, le miel et 6 cl d'eau. Ajoutez 1 brin de romarin, le zeste de citron et les griottes surgelées. Laissez cuire 5 min.

Retirez du feu, ajoutez la gélatine essorée et laissez infuser 30 min. Otez le romarin, réservez 6 griottes pour le décor et mixez le reste en purée.

Montez la crème liquide bien froide en chantilly au batteur électrique. Fouettez la ricotta avec 40 g de sucre dans un saladier. Incorporez la chantilly et l'amaretto. Réservez au frais.

Alternez délicatement des couches de gelée de griottes et de mousse à la ricotta dans 6 verrines. Faites rafraîchir 1 h minimum.

