

Pot du 22 Juin 2023

Bouchées apéritives fromagères

Bavarois de tomates au basilic

Capuccino de chou-fleur au roquefort

Hamburger sardines iodé

Tatin d'endives au gingembre



Panna cotta chocolat blanc-framboise

Tartelettes chocolat

Mini cakes coco et ananas

Crème dessert vanille

Tiramisu au lemon Curd

Bouchées apéritives fromagères

Ingrédients

12 Champignons bruns
100g de brousse brebis
1 bouquet de ciboulette
1 gousse d'ail
2 c à s de Citron
1 c à soupe d'huile de noix
1 c à soupe d'huile d'olive
Sel-poivre
Qq tranches de magret de canard séché

Déroulement

Parez les Champignons : retirez les pieds et les réservez pour autre recette.
Badigeonnez les têtes de Citron
Pelez l'ail et hachez-la. Rincer la ciboulette et la ciseler.
Réunissez avec la brousse, mélangez les 2 huiles, sel et poivre.
Mélangez et farcissez les têtes de Champignons.
Réservez au frais.
Surmontez avec une lamelle de magret de canard séché.

Bavarois de tomates au basilic

Ingrédients

150g de ricotta
2 c à soupe de confit de tomates confites
80 g de crème liquide entière
Basilic ciselé
16 tomates cerises

Déroulement

Travailler la ricotta à la fourchette pour l'assouplir.
Ajouter le confit de tomates, ajoutez les dans la verrine
Monter la crème très froide en chantilly et incorporez délicatement la ricotta
Couper les tomates en rondelles ou quartiers
Versez 1 c à soupe de mousse dans les verrines, ajoutez les tomates et le basilic

Capuccino de chou-fleur au roquefort

Ingrédients

1 Chou-fleur
30cl ou 300 g de lait
150g de roquefort

15cl ou 150g de crème fleurette
Sel-poivre

Déroulement

Détaillez le chou-fleur en bouquets et passez-les sous l'eau.
Plongez-les dans une casserole d'eau salée, portez à ébullition et laissez cuire 20 mn
Egouttez et mixez le chou-fleur avec le roquefort et le lait
Versez de nouveau dans une casserole
Salez et poivrez
Placez la crème dans un récipient froid
Salez et poivrez, puis fouettez au batteur jusqu'à obtenir une chantilly
Mettre en verrine

Hamburger sardines iodé

Ingrédients

Pâte

420 g de farine (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 d'un cube levure fraîche
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

Garniture

2 boîtes de sardines nature
8à g de tartare d'algues
2 belles tomates cœur de bœuf
18 pièce de salade iceberg

Laqué d'épices

50 g de ketchup
1 ail
2 tranches de gingembre frais
1 c à soupe vinaigre balsamique
1 c à soupe vinaigre framboise
3 c à soupe huile olive
1 petit verre porto
1 c à soupe sucre
Piment d'Espelette

Déroulement

Laqué

Mixer l'ensemble, faire chauffer jusqu'au 1^{er} frémissement, remuer 3 mn à feu doux et remixer 1mn

Pâte

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 15g de pâte (vous en avez une quarantaine)

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

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.

Montage

1^{ère} moitié du burger, Tartare d'algues, tomate, sardine, laqué sur le 2^{ème} moitié du burger

Tatin d'endives au gingembre

Ingrédients

1 pâte brisée

6 endives

2 oranges

½ Citron

25g de beurre

3 C à soupe de sucre roux

1 C à soupe de sauce soja

1 2C à Café de curcuma en poudre

1 2 C à café de gingembre en poudre

Sel-poivre

Déroulement

Préchauffez le four à 210 °

Rincez les endives

Essuyez-les et fendez-les dans la longueur

Faites-les dorer 5mn face coupée vers le bas dans la grande poêle avec le beurre, sel et poivre

Ajouter le sucre, le jus des oranges, citron, sauce soja, curcuma et gingembre
Faites bouillir 5mn en remuant très souvent
Rangez les endives face tournée vers le bas dans un moule à tarte antiadhésif
Faire caraméliser le jus et verser sur les endives
Poser la pâte si tarte, sinon découper pour recouvrir les empreintes

Panna cotta chocolat blanc-framboise

Ingrédients

300ml ou 300g de coulis de framboise
2 fois 1/2 c à café d'agar-agar (ou 2 feuilles de gélatine)
200ml ou 200g de crème liquide
150ml ou 150g de lait
75g de chocolat blanc

Déroulement

Mettre le coulis dans la casserole avec 6cà soupe d'eau et Ajoutez 1/2 c à café d'agar-agar
Portez à ébullition
Ou la gélatine ramollie à l'eau froide après l'ébullition
Versez le coulis dans la verrine et mettre au frais
Mettre dans une casserole, la crème, le lait et le chocolat blanc et portez à ébullition
Ajoutez 1/2 c à café d'agar-agar et portez à ébullition
Versez dans les verrines, mettre au frais

Tartelettes chocolat

Ingrédients

Pâte

3 jaunes
75g de beurre
70 g de sucre glace
180g de farine

Ganache

2 œufs
12g de beurre
120 g de fleurette
50 g de lait
120g de chocolat noir à 60%

Déroulement

Malaxez le beurre avec sucre glace
Ajoutez les œufs(jaunes) et la farine
Mélangez bien et faire une boule, la laissez reposer 30mn au frigo
Allumez le four à 160°, étalez la pâte, découpez pour les empreintes
Enfournez 15mn environ, mettre à refroidir
Mettre le four à 170°
Faites bouillir le lait avec la crème et le beurre

Hachez le chocolat et le mélanger au liquide bouillant en remuant
Battre les œufs légèrement et les ajoutez
Remuez sans fouetter pour obtenir un mélange lisse
Versez sur les tartelettes et enfournez
Eteignez le four et laissez 15mn

Astuces :

Cuit ou pas
Il suffit de tapoter légèrement la tarte, elle doit avoir la texture d'un flan
Si trop liquide, on replace dans le four

Mini cakes coco et ananas

Ingrédients

125g de beurre et 30g
180g de farine
1 sachet de levure
150 g de sucre plus 100g
25cl jus ananas ou 250g
Gingembre-badiane
150g de noix coco râpée
25cl ou 250g de lait de coco
2œufs
Ananas

Déroulement

Faire fondre le beurre au micro-ondes
Mélangez 185g de farine la levure, sucre, coco
Ajoutez le beurre fondu refroidi et le lait de coco
Puis les 2 œufs battus
Couper l'ananas en petits dés
Faire fondre les 30g de beurre, ajoutez les dés d'ananas, gingembre, badiane
Verser 100g de sucre et arroser 25cl ou 250 g de jus d'ananas
Réservez jusqu'à consistance d'une compotée
Laissez refroidir
Garnir les caissettes avec moitié de la pâte coco, 1 c à café de la compotée et couvrir
reste de pâte
20mn 180°

Crème dessert vanille

Ingrédients

300g de crème liquide (de préférence entière)
400g de lait
2 gros œufs
90 g de sucre roux
400g d'eau (si Thermomix)

Déroulement

Version Thermomix

Egrainer la gousse de vanille et mettre le tout dans le bol.

Ajouter lait et crème, puis chauffer 10mn/80°/Vit cuillère

Laisser infuser 5mn et retirer la gousse.

Ajouter le sucre et les œufs, mixer 20sec /Vit 4, puis chauffer 5mn/70°/Vit1.

Répartir dans des pots à yaourt en verre, et recouvrir d'un film alimentaire et placer dans le Varoma.

Mettre l'eau dans le bol. (au-dessus des couteaux)

Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur 12-15mn /Varoma/Vit1.

Retirer le Varoma. Laisser les crèmes refroidir 2-3h au réfrigérateur

Version classique

Mettre le lait, crème et vanille dans une casserole et mettre à chauffer 7 à 10mn sur feu doux.

Couvrir et laisser infuser.

Allumer le four à 120°

Ajouter le sucre et les œufs et fouetter bien afin d'éviter une coagulation, remettre 5 mn à feu doux

Verser dans des petits pots, mettre en cuisson au bain marie 25mn.

Attendre quelques heures pour déguster.

Variantes :

Pralinoise -chocolat caramel....

Tiramisu au lemon curd

Ingrédients

Lemon curd

240 - 480 g de sucre en poudre

150 - 300 g de jus de citron fraîchement pressé

120 - 240 g de beurre

3 - 6 œufs moyens (53-63 g)

Appareil à Tiramisu

2 œufs

1 jaune d'œuf

130 g de sucre en poudre

500 g de mascarpone

Garniture

1 biscuit breton

Limoncello

Déroulement

Lemon Curd

Râpez le zeste de 2 citrons, puis pressez le jus des 4 citrons.

Dans une casserole, mélangez les jus de citron, le zeste, les œufs, le sucre et le beurre en morceaux.

Faites chauffer au bain-marie sans cesser de remuer pendant 20 minutes, jusqu'à ce que la préparation épaississe

Tiramisu

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Mélanger les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé.

Ajouter le mascarpone au fouet.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la spatule au mélange précédent. Réserver.

Version Thermomix

Tiramisu

Insérer le fouet. Mettre les œufs, le jaune d'œuf et le sucre dans le bol, puis fouetter 6 min/Vitesse 4. Retirer le fouet.

Mélanger 2 min/Vitesse 3 en ajoutant le mascarpone par l'orifice du couvercle sur les couteaux en marche.

Lemon Curd

Pour préparer env. 650 g de lemon curd, utiliser la plus petite des quantités de chaque ingrédient, Avec les plus grandes des quantités indiquées, vous en préparerez env. 1300 g.

Mettre le sucre, le jus de citron, le beurre et les œufs dans le bol, puis activer le mode Sauce □/80°C. Répartir dans des pots à confiture propres (voir "Conseil(s)"), poser le couvercle dessus sans fermer complètement, puis laisser refroidir avant de fermer hermétiquement. Conserver au réfrigérateur et consommer dans les 4 semaines.

Montage

Chauffer Limoncello avec un peu d'eau

Tremper très brièvement le biscuit breton

Mettre au fond de la verrine

Lemon curd et Tiramisu