



---

# POT DE RENTREE 17 OCTOBRE 2023

---

[Sous-titre du document]

**Verrine de courge muscade, chorizo et pignons**  
**Bouchées apéritives fromagères**  
**Burgers à la mousse océane aux herbes et échalotes**  
**Crumble d'avocat**  
**Mini tartelettes aux pommes et chèvre frais**



**Tiramisu au lemon-Curd**  
**Barquettes aux mirabelles**  
**Tartelettes poire-chocolat**  
**Compote de pommes Chantilly**  
**Charlotte aux framboises en verrine**

## Verrine de courge muscade, chorizo et pignons

### Ingrédients (4 pers)

1 orange  
100 g de courges musquées ou muscades  
4 tranches de chorizo fort  
50 g de crème liquide  
20 g de pignons de pin  
Huile de noisette  
Zeste d'orange  
Feuille de coriandre  
Piment d'Espelette  
Sel

### Déroulement

Enlevez la peau de la courge muscade et taillez en petits cubes. Mettez dans un saladier et ajoutez de la crème. Filmez le tout et mettez 3 minutes 30 au micro-ondes à pleine puissance.

Faites torréfier les pignons en les faisant chauffer dans une poêle sèche, puis mettez-les dans un récipient de côté.

Mixez la courge jusqu'à ce qu'elle soit veloutée.

Versez dedans le jus d'une demi-orange, assaisonnez de sel et de piment d'Espelette.

Pelez le chorizo en très fines lamelles. Ciselez grossièrement la coriandre.

Mettez la crème de courge dans des bols et disposez dessus le chorizo, le zeste d'une demi-orange ainsi qu'un peu de jus, la coriandre, les pignons et un peu d'huile de noisette.

## Bouchées apéritives fromagères

### Ingrédients

12 champignons  
100g Mère Loïc ail et ciboulette  
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

Prendre la Mère Loïc et mélangez-la avec 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.

## Burgers à la mousse océane aux herbes et échalotes

### Ingrédients

#### Mousse

1 pot de Fjord ou Skyr

500g de pavés de saumon

100g de saumon fumé

10 brins ciboulette

5 branches aneth

5 de cerfeuil ou persil

2 échalotes

Le jus de 2 citrons

2 feuilles de gélatine

Huile

Sel & poivre

#### 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

25 g de beurre à température ambiante

175 g de lait ribot

### Déroulement

#### Pâte

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 oeuf entier, 1 jaune d'oeuf (conservez le blanc !) 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 à l'abri des courants d'air 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).

Bien remuer et laissez reposer 2 heures au frigo.

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)

Préchauffez le four à 180°.

Battez le blanc d'oeuf restant avec un peu d'eau et badigeonnez-en les boules de pâte. Enfournes 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

### Mousse

Emincer finement les échalotes pelées. Ciseler les herbes.

Placer les pavés de saumon au micro-ondes 2 fois 3mn en tout

Eplucher le saumon, couper en lanières le fumé, mettre dans le Blender ou Thermomix (par 5 à 6 sec/ vit 6), vérifié et recommencé si besoin.

Ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, les égouttez et les mélanger avec le jus de citron bouillant.

Verser sur la purée de poisson, ajoutez les herbes, le citron, la gélatine, échalotes.

### Montage

St Moret sur un ½ burger, rondelle de radis noir, mousse un peu épaisse, salade, St Moret sur le 2<sup>ème</sup> côté.

## Crumble d'avocat

### Ingrédients (3 pers)

3 Avocats mûrs (800g de chair)

40 G de beurre ramolli

50 G de farine

6 Petites c à s de fromage blanc à 0 %(200g)

Jus de citron

150 G de saumon fumé

Sel- poivre-Pincée de piment d'Espelette

### Déroulement

Préchauffez votre four à 200°. Dans une jatte, mélangez à la main le beurre ramolli avec la farine et la pincée de sel ; vous devez obtenir une préparation sableuse. Placez-la sur une feuille de papier cuisson et enfournes 10 min. Laissez ensuite tiédir.

. Détaillez les tranches de saumon fumé en petits morceaux. Mettez-les dans le bol de votre mixeur, ajoutez-y 1 c à c de jus de citron et 3 petites c à s de fromage blanc.

Mixez l'ensemble, jusqu'à l'obtention d'une crème rose onctueuse. Réservez dans un bol.

. Lavez et pelez les avocats. Dénoyautez-les, puis placez la chair dans le mixeur avec 1 c à c de jus de citron, le piment d'Espelette, 3 petites c à s de fromage blanc et un peu de poivre. Mixez le tout pour obtenir une crème lisse. Réservez dans un bol.

. Répartissez de la crème d'avocat dans 3 verrines, puis par-dessus la crème au saumon. Versez à nouveau un peu de crème à l'avocat. Saupoudrez de crumble et placez au frais au moins 1 h avant de servir.

## Mini tartelettes aux pommes et chèvre frais

### Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée  
2 ou 3 pommes  
30 gr de beurre  
130 gr de chèvre frais  
3-4 c. à soupe de lait  
Four th 6-7

### Déroulement

Epluchez, videz les pommes et coupez-les en petits dés. Dans une poêle, faites-les revenir avec le beurre.

Avec le découpoir, découpez des ronds de pâte que vous disposez dans les empreintes. Après avoir foncé la pâte, garnissez avec les pommes. Mettez au four environs 15 minutes. Pendant ce temps, mélangez le chèvre avec le lait et mettez dans une poche à douille. Quand les tartelettes sont cuites, faites une rosace de crème de chèvre frais sur chaque tartelette.

## 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, ajouter le lemon curd et le tiramisu

## Barquettes aux mirabelles

### Ingrédients

20 cl de crème liquide en briquette

2 œufs

50 gr. de sucre

40 gr. de farine

60 gr. d'amande en poudre

15 mirabelles dénoyautées

Un peu de rhum, ou grand Marnier ou autre alcool (facultatif)

### Déroulement

Commencer par dénoyauter les mirabelles et les mettre à tremper dans l'alcool avec un peu d'eau.

Dans le cul de poule, avec le fouet, mélanger la crème liquide avec le sucre et les oeufs, ajoutez la farine et la poudre d'amandes. Bien mélanger le tout.

Verser cette préparation dans les empreintes et déposer sur chacune 2 mirabelles égouttées

Mettre à cuire environ 15 mn. à th. 6/7. Vous pouvez démouler après quelques minutes.

Vous pouvez remplacer les mirabelles par des fruits frais de saison.

## Tartelettes poire-chocolat

### Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée

1 petite boîte de poires au sirop

25 gr de beurre

1 œufs

35 gr de sucre

35 gr de poudre d'amande

¼ de jus d'un citron

100 gr de chocolat noir

10cl de crème liquide

### Déroulement

Four 210° et 30 Mini-Tartelettes

Découper au découpoir correspondant aux empreintes

Garnir les empreintes avec la pâte. Ecraser 2 poires dans une jatte, ajouter le jus de citron et le beurre mou puis les œufs et le sucre et la poudre d'amande. Couper en lamelles les autres poires, éparpiller les sur les tartelettes, étaler la garniture dessus.

Cuire 15 à 20 mn puis laisser refroidir 10 mn. Porter la crème à ébullition, ôter du feu, ajouter le chocolat en morceaux. Attendre 5 mn et étaler sur les tartelettes.

## Compote de pommes Chantilly

### Ingrédients

1 kg de pommes (type granny Smith)

Le jus d'1 citron

60 g de sucre en poudre+40g

4 blancs d'œufs

Vanille

150 g de mascarpone

230 g de crème liquide entière bien froide

#### Déroulement

Pelez et coupez les pommes en deux. Retirez le cœur et les pépins. Coupez la chair en quartiers. Mettez-les dans une casserole avec deux à trois cuillères à soupe d'eau. Couvrez et laissez cuire sur feu doux pendant 20 minutes. Arrosez de jus de citron puis ajoutez le sucre en poudre. Mélangez bien. Mixez la préparation. Poche à douille.

Mettre le saladier et le fouet au congélateur.

Mélanger dans le saladier la crème, la Mascarpone, le sucre et la vanille.

Fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly.

Débarrasser rapidement cette chantilly dans une poche à douille au froid

#### Montage

Compote dans verrine et chantilly

### Charlotte aux framboises en verrine

#### Ingrédients (6 pers)

20cl de crème liquide entière

400g de framboises surgelées

80g de sucre

3 feuilles de gélatine

12 biscuits à la cuillère

Quelques fruits rouges pour la déco

#### Déroulement

Décongeler un peu les framboises. Mixer avec le sucre.

Mettre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour qu'elles ramollissent. Après 5 minutes, les essorer et les faire fondre la gélatine dans 1 cuillère à soupe d'eau dans une casserole. Verser dans les framboises et mélanger. Réserver.

Fouetter la crème liquide au batteur pour qu'elle prenne en chantilly.

Incorporer la purée de framboises à la chantilly délicatement.

Mettre la crème dans les verrines en les remplissant à moitié.

Couper les biscuits à la cuillère en 2 et tapisser chaque verrine d'une couche de biscuits, recouvrir de chantilly de framboises. Terminer avec des biscuits et quelques fruits rouges en déco.