Petits pâtés salés à la morue

Ingrédients

1 pâte brisée (dessous)
1 pâte feuilletée (dessus)

Dorure
1 jaune d'œuf et 3 c à s de lait

Garniture à la morue

130g de morue dessalée
2 oignons tiges
½ oignon
2 gousses d'ail
¼ de piment ou (Espelette)
65ml(65g) de lait
10g de farine
Le jus de ½ citron
1 c à c de mélange bouquet garni
3 pincées de quatre épices

Déroulement

Morue à dessaler 24h auparavant ou acheter morue dessalée.
Bien l'éponger.
Mixez ensemble l'oignon, la cive, l'ail et le piment.
Dans une casserole, mettez un fond d'huile et ajoutez la mixture d'oignon puis la morue émiettée.
Comptez 1 à 2 mn pour faire revenir l'ensemble.
Ajoutez la farine en pluie, les épices et le lait.
Mélangez et laissez cuire 2 mn.
Terminez avec le jus de citron.
Sortez les pâtes du frigo.
Prenez un emporte-pièce, et faites des ronds.
Pâte brisée dessous, sur laquelle on dépose la garniture, recouvrez avec la pâte feuilletée.
Soudez les bords en pressant avec les doigts ou le dos d'une c à café.
Mettez la dorure, four 180°, cuisson 25mn
PS : congélation avant cuisson

Colombo de poulet

Ingrédients (4 pers)

Marinade
4 cuisses de poulet
Le jus d'1 citron
1 c à s de colombo
Mixture aromatique
2 piments végétariens
2 oignons tiges
100g d'oignon
2 gousses d'ail
2 branches de persil

Sauce
2àml d'huile
1 c à café de graines à roussir
250g d'eau
1 c à café de colombo
9g de sel
200g de pomme de terre
1 aubergine
1 courgette
Pâte de piment fort(facultatif)

Finition (le séra)
1 gousse d'ail
½ citron le jus
1 branche de persil

Déroulement
Préparez la mixture
Hachez l'oignon, l'ail, les piments végétariens et le persil

Enlevez la peau du poulet et dégraissez le si besoin.
Mélangez le poulet avec le jus de citron et la poudre à colombo
Choix : mixture dans la marinade ou pas
Enrobez le poulet avec la marinade et 1H30 frigo

Coupez en cubes l'aubergine, la courgette et pomme de terre.
Si les aromates ont été mis dans la marinade(choix), les enlever et réserver.
Versez l'huile dans la sauteuse et mettre les graines à roussir, les laissez s'imprégner quelques secondes.
Quand elles commencent à sauter dans la sauteuse, les enlever et les réserver.
Mettez le poulet, 8 à 10mn.
Puis la mixture sans le jus, incorporez les légumes, mélangez 2 à 3 mn.
Ajoutez l'eau, le sel, le jus de la marinade, les graines à roussir, le colombo, le piment.
Baissez le feu et 40mn de cuisson.
A la fin de la cuisson, ajouter le séra

Crème brûlée façon Piña Colada

Ingrédients (4 pers)

1 ananas
25g de sucre en poudre
Lait de coco 30cl=300g
Cassonade (50g)
Jaunes d'œufs 2
Maïzena 50g
Rhum ambré 5cl(50g)

Déroulement

Couper l'ananas en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur, puis retirer la chair sans traverser à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. L'objectif est de former comme une coupelle dans chaque tranche d'ananas. Déposer les tranches sur une plaque. Verser la chair de l'ananas dans le bol du mixeur avec les jaunes d'œufs, le sucre en poudre, la fécule de maïs et le lait de coco. Mixer puis ajouter le rhum. Faire cuire 2 minutes dans la casserole. Puis verser l'appareil dans les tranches d'ananas évidées et laisser prendre au frais une vingtaine de minutes.
Quand les crèmes sont prêtes, verser le sucre cassonade par-dessus et les passer au chalumeau pour caraméliser.

Version Thermomix

Mettez tous les ingrédients sauf cassonade dans le bol, 9mn/90°/Vit3

Planteur Avec Spid planteur

Ingrédients : 1 litre
220g de rhum blanc
255g de Spid
1 filet de grenadine
1 filet de vanille
4-5 gouttes Angostura
1 pincée de muscade
1 pincée de cannelle
Compléter avec de l'eau jusque 1litre

Planteur classique

Ingrédients : 1 litre

625g de fruits tropicaux
250g de jus d'orange
125g de jus de citron
45g de sucre de canne (3 c à soupe)
45g de grenadine (3 c à soupe)
2,5g de vanille (1/2 c à thé)
1g (1/4 c à thé) Angostura
1g de cannelle (1/4 c à thé) de cannelle
4 tasses de glaçons
Rondelles de citron