



POT DU 19 AVRIL 2024

Plougastel Bienvenue

Butternut et sa Pannacotta salée

Tartelettes fines au magret fumé, pomme et chèvre

Mousseline de chou-fleur aux lardons et sa corolle de tête de moine

Navettes ou mini burgers à la tomatade

Petits bouchons au thon

Verrines aux trois parfums

Risotto sucré au citron

TARTELETTES AUX AMANDES, GELÉE DE FRAMBOISES ET CRÈME

PÂTISSIERE ULTRA-VANILLÉE

Mini petits-beurre gourmands

Financiers aux amandes



Panna cotta salée à la courge

Ingrédients

330 g de courge type butternut
200 ml de crème liquide entière
20 g parmesan râpé
3 feuilles de gélatine alimentaire 1 feuille = 2 gr
1 cube de bouillon de légumes
1 pincée de curry en poudre
1 pincée de quatre-épices
1 poignée de noisettes

Déroulement

Peler votre courge et la déliter en morceau. La mettre dans une casserole avec le bouillon, couvrir avec de l'eau jusqu'à la hauteur des légumes. Faire cuire 20 à 25 minutes, le temps que les cubes soient tendres.

Pendant la cuisson, réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Les essorer pour ôter le surplus d'eau.

Verser les cubes de courge dans un grand récipient avec le bouillon, le parmesan, la crème liquide, le curry, le quatre-épices et la gélatine. Mixer jusqu'à obtenir une préparation très lisse.

Verser dans des verrines et faire refroidir, puis placer au frigo pendant 4h minimum pour que la crème

Concasser les noisettes et les répartir sur les verrines avant de servir. Vous pouvez également ajouter un peu de ciboulette pour une touche de vert.

Petits bouchons au thon

Ingrédients : (pour 24 bouchons)

100g de thon (poids égoutté)
2 gros œufs
15cl de crème semi-épaisse
1 petit pot de concentré de tomate (70g)
2 CS de moutarde
2 CS de maïzena (ou farine)
12 tomates cerises

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C.

Égoutter la boîte de thon et l'émietter.

Battre les œufs en omelette puis incorporer la crème, le concentré de tomate et la moutarde. Ajouter la maïzena et mélanger vivement. Incorporer enfin le thon émietté.

Répartir la préparation dans des petits moules en silicone, Couper les tomates cerises en deux puis ajouter une moitié par bouchée.

Enfourner 20 à 25 minutes.

Laisser refroidir et démouler délicatement. Déguster froid à l'apéritif ou à glisser dans une salade.

Tartelettes fines au magret fumé, pomme et chèvre

Ingrédients

Pâte feuilletée
4 pommes
1 sachet de magret de canard fumé
1 bûche de fromage de chèvre
Sel-Poivre

Déroulement

Débarrassez les magrets de leur gars et coupez-les en 3 parts.
Faites revenir à la poêle, dans une noisette de beurre les lamelles de pommes.
Piquez la pâte, utilisez le découpoir et garnissez les empreintes.
Garnir de pomme et chèvre, enfournez 10mn environ.
A la sortie garnir de magret.

Mousseline de chou-fleur aux lardons et sa corolle de tête de moine

Ingrédients

300 g de chou-fleur cuit
7,5 cl de crème liquide entière
75 g de petits lardons fumés
5 corolles de tête de moine
Sel et poivre du moulin

Déroulement

Dans le mixer mettre le chou-fleur cuit (les bouquets de chou-fleur auront été cuits à l'anglaise dans de l'eau bouillante salée) avec la crème liquide, sel et poivre, et mixer le tout jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux. Vérifier l'assaisonnement.
Dans une petite poêle faire griller les lardons fumés dans une poêle antiadhésive et les égoutter sur du papier absorbant.
Répartir la mousseline de chou-fleur dans les verrines et mettre quelques lardons refroidis dans chaque verrine. Terminer par une corolle de tête de moine et déposer un lardon au centre de la corolle.

Navettes ou mini burgers

Ingrédients

20g de levure fraîche ou 2 sachets de levure déshydratée
200g de lait
40g de sucre
100g de beurre
500g de farine
2 œufs
1 c à café de sel
Finition 1 blanc ou 1 jaune au pinceau

Déroulement

Version Thermomix des navettes

Levure, 200g de lait et le sucre. 3mn/37°/vit 2.
Pendant ce temps, coupez en dés le beurre.
A la fin de la minuterie, ajoutez-les (00g de farine, 2 œufs et le sel. 5mn/pétrin.
Puis le beurre et 2mn/pétrin
Débarrassez la pâte et couvrez la dans un saladier.

Au bout de la 1ère pousse, façonnez entre 15 et 20g. Pour les navettes, formez des boules que vous roulez avec le plat de la main afin d'obtenir des petits boudins pointus aux extrémités.

Pour les burgers, formez des boules bien rondes, tirez sur la surface avec les pouces afin qu'elle soit bien lisse et cachez les soudures en dessous.

Placez-les sur une plaque en les espaçant

Couvrir, puis badigeon au pinceau

Four à 180°, 12mn cuisson

A la sortie du four, mettez-les dans sac congélation fermé, ils vont rester moelleux.

Garniture

Tomatade

Ingrédients

1 bocal tomates séchées soit 280g
50g pignons ou amandes
1 tomate bien mûre
1 gousse d'ail
Basilic ou persil frais
Poivre

Déroulement

Egoutter les tomates, garder l'huile.

Torréfier à sec les pignons.

Ajouter-les dans le bol avec l'ail, 3sec/vit8.

les tomates avec 2 c à soupe de leur huile

Ajouter tomate en quartier, basilic et le poivre 3sec/ Vit8.
Puis 30 sec/Vit 4
Si besoin ajouter de l'huile pour une tomatade détendue.
Conservation 4 à 5 jours au frigo

Courgettes petite taille en rondelle- Salade- Speck

Verrines aux trois parfums

Ingrédients

Poires (à chair juteuse) 2
Miel 2 c à c
Cannelle (moulue)1 pincée
Lait de coco 50 cl
Agar-agar1 c à s
Chocolat noir 100 g
Fécule de maïs 20 g
Lait 10 cl
Crème fraîche 20 cl
Sucre semoule 30g

Déroulement

Lavez 1 poire, prélevez-en quelques lamelles pour la décoration, pelez-le reste ainsi que l'autre fruit, épépinez-les et coupez la chair en dés. Faites-la fondre, dans un poêlon, avec le miel et la cannelle, jusqu'à ce que les fruits soient réduits en compote très moelleuse. Laissez refroidir.

Entre-temps, faites cuire le lait de coco avec l'agar agar, 7 ou 8 mn, en mélangeant souvent, ôtez du feu et laissez refroidir.

Râpez le chocolat. Dans un poêlon, délayez la fécule dans le lait, puis ajoutez la crème fraîche, le sucre semoule et le chocolat. Faites cuire à feu doux, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Otez du feu et laissez refroidir.

Répartissez la compote de poires dans quatre verrines, recouvrez de panna cotta au lait de coco, lissez bien la surface et faites prendre, 2 h, au frigo.

Répartissez la crème au chocolat dans les verrines et réservez encore 2 h au frigo. Décorez de lamelles de poire et de copeaux de noix de coco et servez très frais.

Risotto sucré au citron

Ingrédients

200 g de riz Carnaroli ou Arborio
le zeste de 2 citrons
le jus d'un citron 50 cl de lait
10 cl de crème liquide
120 g de sucre en poudre

Déroulement

Faites cuire le riz 3 minutes dans une casserole d'eau à petite ébullition. Égouttez-le.

Remettez le riz dans la casserole avec le lait, le sucre et les zestes de citrons. Amenez à petits frémissements en remuant et laissez cuire environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre et ait absorbé pratiquement tout le lait.
Retirez du feu, puis ajoutez aussitôt la crème et le jus de citron en remuant vivement.
Laissez tiédir.

TARTELETTES AUX AMANDES, GELÉE DE FRAMBOISES ET CRÈME PÂTISSIÈRE ULTRA-VANILLÉE

Ingrédients

Pour la pâte

250 gr de farine
125 gr de beurre doux
100 gr d'amandes moulues
2 jaunes d'œufs
10 c à s de lait
100 gr de sucre fin
1 pincée de sel

Pour la gelée de framboises

250 gr de framboises surgelées
50 gr de sucre fin
10 cl d'eau
1 c à c d'agar-agar

Pour la crème pâtissière (au Thermomix)

250 gr de lait demi-écrémé
20 gr farine
Un œuf entier + un jaune
40 gr de sucre
Les graines d'une belle gousse vanille

En décoration

Une douzaine de framboises fraîches

Déroulement

Préparez votre pâte en mélangeant tous les ingrédients. Le beurre doit être bien froid et en petits dés, comme pour une pâte à crumble. Lorsque vous obtenez une boule de pâte non collante, filmez-la et placez-la au frais une heure environ.

Farinez un plan de travail. Abaissez la pâte et déposez vos fonds de tarte dans des moules beurrés et farinés.

Faites les cuire à blanc 10 - 12 minutes à 180°.

Réservez les sur une grille et laissez refroidir.

Préparez votre gelée de framboises en faisant cuire 10-15 minutes les framboises, avec l'eau et le sucre. Écrasez les framboises pendant la cuisson. Lorsque le mélange est homogène et à

petits bouillons, ajoutez l'agar-agar en pluie et mélangez bien.
Coulez aussitôt cette gelée dans le fond de vos tartelettes.
Préparez votre crème pâtissière et coulez là aussitôt au-dessus de la gelée dès que cette dernière aura refroidi et sera prise. Surmontez d'une framboise en décoration.
Placez au réfrigérateur avant de servir.

Mini petits-beurre gourmands

Ingrédients 4 personnes

1 paquet et demi de mini petits-beurre (Bonne Maman)

Crème au beurre :

200 g de beurre mou

150 g de sucre glace

2 jaunes d'oeufs

Parfum au choix :

Extrait de café ou de vanille, d'amande amère

Rhum

Cointreau

Grand Marnier

Arôme citron

Kirch

Chocolat

Quelques gouttes de colorant alimentaire (rouge, vert, bleu, jaune)

Glaçage :

100 g de sucre glace

3 cuillères à café environ d'eau

Petits décors en sucre

Dérroulement

Crème au beurre :

Travailler le beurre mou et le sucre glace au batteur électrique de façon à rendre le mélange mousseux. Ajouter les jaunes d'oeuf un par un et continuer de fouetter. Diviser la crème dans trois ou quatre petits bols. Parfumer chaque bol avec un parfum choisi. Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire dans chaque part de crème et bien mélanger.

Mettre la crème au beurre dans une poche à douille, puis répartir sur une partie des mini petits-beurre (procéder de la même façon pour chaque crème). Recouvrir avec les autres mini petits-beurre. Terminer les ingrédients, crème et mini petits-beurre.

Version Thermomix

Sucre glace, beurre, 1mn/Vit4, racler les bords du bol avec spatule. 20sec /Vit4. Insérer le fouet 1mn/Vit3, retirer le fouet.

Préparer le glaçage

Mettre le sucre glace dans un bol, incorporer progressivement l'eau en remuant jusqu'à ce que le mélange soit lisse mais pas liquide. Diviser le glaçage dans trois ou quatre petits récipients et colorer avec le colorant alimentaire de différentes couleurs. Glacer chaque gourmandise en prenant soin de glacer les mini petits-beurre avec le glaçage correspondant à la même couleur de crème. Agrémenter de petits décors en sucre. Réserver les mini petits-beurre gourmands au réfrigérateur jusqu'au moment de déguster.

Financiers aux amandes

Ingrédients

100g de beurre doux
65g de poudre d'amandes
35g de farine
100g de sucre glace
Sel, ½ c à c de vanille
3 gros blancs d'œufs
QQ amandes effilées

Déroulement

Préparer le beurre noisette, dans la petite casserole, chauffer le beurre en morceaux à feu très doux, en remuant, jusqu'à ce qu'il prenne une teinte ambrée. Retirer du feu et passer au chinois pour retirer l'écume, stopper la cuisson.

Préchauffer le four à 200°, beurrer les moules sauf en silicone.

Dans large récipient, mettre tous les éléments secs, mélanger.

Détendre les blancs d'œufs sans les fouetter, les ajouter aux éléments secs. Mélanger avec spatule.

Ajouter le beurre, verser dans les moules à 2mm du bord, ajouter qq amandes effilées dessus. Enfournez 11 à 13 mn 200° (les angles et le dessus doivent être dorés).

Version Thermomix

Mettre le beurre en morceaux 10sec/90°/Vit 1. Transvaser en filtrant le beurre.

(Nettoyer le bol) Insérer le fouet : farine, sucre glace, poudre d'amande, vanille 10sec/Vit2.

Ajouter les blancs 1mn/Vit 3

Ajouter le beurre et fouetter 1mn/Vit3