

Chou-fleur façon tikka massala

Ingrédients

Les fleurettes de 1 chou-fleur
1 oignon pelé et haché
2 gousses d'ail pelées et hachées
3 cm de gingembre frais râpé
2 C à soupe de pâte de curry
400 g de tomates concassées
20 cl de lait de coco
Quelques brins de coriandre
Huile

Déroulement

Disposez les fleurettes de chou-fleur sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 20 min à 210 °C (th. 7). Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'oignon et faites-le revenir pendant 5 min. Incorporez l'ail, le gingembre et la pâte de curry. Poursuivez la cuisson 1 à 2 min. Incorporez les tomates concassées et laissez mijoter 10 min, en remuant de temps en temps. Versez le lait de coco et mélangez bien. Au bout de 5 min, ajoutez les fleurettes de chou-fleur rôties. Laissez encore cuire 5 min. Pendant la cuisson du chou-fleur. Mettez en verrine.

Roulés de crêpes de sarrasin au saumon et tartare de wakamé

Ingrédients

1 Paquet de crêpes de sarrasin toutes prêtes
250g Ricotta
4 tranches Fines de saumon fumé
50g Algues wakamé déshydratées (magasins bio)
Poivre

Déroulement

Faites tremper les algues dans 20 cl d'eau tiède pour les réhydrater. Egouttez-les, épongez-les et hachez-les finement. Mélangez les algues et la ricotta. Poivrez. Etalez la préparation sur les galettes, disposez les tranches de saumon fumé et roulez-les. Coupez-les en morceaux de 3 cm de large et maintenez-les avec une pique en bois. Servez frais.

Toast aperitif

Ingrédients

4 tranches Pain de mie
6 Portions de fromage aux herbes type Tartare
30g Beurre mou
4 C. à soupe d'oeufs de saumon
Feuilles de cerfeuil
Poivre

Déroulement

Fouettez le beurre dans un bol avec les portions de fromage aux herbes. Garnissez une poche à douille munie d'une douille cannelée du mélange.
Faites griller les tranches de pain et laissez-les refroidir. Coupez-les en 2 ou en 4 ou à l'aide d'emporte-pièces.
Garnissez les toasts du mélange au fromage aux herbes puis parsemez d'oeufs de saumon.

Saumon fumé, chou rouge et raifort

Ingrédients

1Paquet de coeur de saumon fumé
0,5 Chou rouge
25cl Crème fleurette
1cuil. à café Crème de raifort
1 pot d'oeufs de saumon
1Bouquet d'aneth
1 blinis ou gressin
Poivre

Déroulement

Rincez, essuyez et taillez le chou rouge en lanières. Coupez le saumon en dés.
Montez la crème fleurette au fouet, incorporez à la fin la crème de raifort. Réservez au frais.
Déposez le chou rouge au fond de 4 verrines, ajoutez le saumon fumé, couvrez de crème au raifort, parsemez d'œufs de saumon et d'aneth ciselé, poivrez. Servez avec 1 blinis ou gressin

Hamburgers de fête pomme caramel-foie gras cuit-

Ingrédients

Burgers 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

Ingrédients pour garniture

8 pommes (reinettes)-50g de foie gras-1 pot de confit de figue-salade -30g de sucre poudre-épice à pain d'épice-noix de beurre-piment d'Espelette- (fines lamelles de magret canard séché

Déroulement

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.

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 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)

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.

Garniture

Epluchez les pommes et les couper en lamelles de 0,5mm épaisseur

Mettre 1 noix de beurre dans le poêlon et verser les pommes, ajouter le sucre et laisser caraméliser

Mettre les épices et piment, réserver

Couper en tranches fines le foie gras

Effiloche la salade et la mélanger à un pot de confit d'oignons figue

Garnir les Hamburgers et les faire tenir avec un cure-dent

Délice au Carambar

Ingrédients (8pers)

22 Carambar au caramel réfrigérés
130 g de crème fraîche épaisse ou allégée
4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
500 g de mascarpone
60 g de sucre vanillé (maison pour moi, en plus c'est super économique !)
un peu de cacao en poudre pour saupoudrer

Déroulement

Enlever le papier des Carambar réfrigérés et mettre les Carambar dans le bol du Thermomix et concasser 10 secondes/vit. 7. Ajouter la crème et faire fondre 5 min/90°C/vit. 2. Répartir dans 8 verrines. Nettoyer et sécher soigneusement le bol. Insérer le fouet. Ajouter les blancs d'œufs et le sel, puis fouetter 2 à 3 minutes/vit. 3,5. Débarrasser dans un grand récipient et réserver. Retirer le fouet. Mettre le mascarpone et le sucre vanillé dans le bol. Mixer 15 sec/vit. 6. Incorporer délicatement le mascarpone aux blancs d'œufs à l'aide de la spatule et répartir ce mélange entre les 8 verrines, sur la crème aux carambars. Réfrigérer pendant 2 heures minimum. Saupoudrer de cacao avant de servir.

Truffes croustillantes chocolat noir et crêpes dentelle

Ingrédients

170 g de chocolat noir
150 g de crème liquide
20 g de miel
60 g de crêpes dentelle

Déroulement

Faites chauffer la crème avec le miel.
Hachez grossièrement le chocolat.
Versez la crème chaude sur le chocolat. Couvrez et laissez reposer 5 mn. Mélangez bien afin d'avoir une ganache lisse. Réservez au frais pendant au moins 2 h.
Ecrasez les crêpes dentelle.
Enfilez des gants jetables. A l'aide d'une petite cuillère, prélevez un peu de ganache. Roulez-la entre vos mains pour former une petite bille, puis roulez chaque bille dans les miettes de crêpes dentelle.
Dégustez rapidement pour que les crêpes dentelle restent croustillantes

Tiramisu au caramel au beurre salé

Ingrédients

400 g de mascarpone
4 oeufs frais
20 cl de crème fleurette
50 g d beurre salé (pour moi c'est du beurre doux + deux bonnes pincées de fleur de sel)
170 g de sucre en poudre
20 sablés bretons

Déroulement

Mettre 50 g de sucre et 3 c. à soupe d'eau à cuire dans une casserole pour obtenir un caramel bien doré. Hors du feu, ajouter le beurre salé en parcelles, puis la crème tiédie. Bien mélanger et remettre à bouillir quelques petites minutes en remuant. Laisser ensuite refroidir totalement.

Réserver 2 c. à soupe pour décorer le dessus du tiramisu.

Battre le reste de sucre avec les jaunes d'oeufs dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mascarpone et fouetter vivement.

Monter les blancs en neige ferme et les incorporer à la préparation.

Répartir la moitié des sablés émiettés et un peu de caramel (pour ma part, j'ai au préalable bien mélangé sablé + caramel pour que le tout soit bien imbibé), dans des coupes.

Verser dessus la moitié de la préparation et mettre le reste des sablés avec du caramel et le reste de la préparation.

Réserver au moins 4H au frais avant de déguster. Au moment de servir, napper avec le caramel réservé restant.

Petite Tatin aux pommes façon Mère Poulard

Ingrédients (4 à 6 pers)

6 pommes en quartier
200 g de sucre en poudre
100 g de beurre demi-sel (beurre doux + fleur de sel pour moi)
15 cl de cidre
1/2 gousse de vanille
1 petit bâton de cannelle
Disques de feuilletage

Déroulement

Dans une poêle, mettre le sucre, le beurre, le cidre, la demie-gousse de vanille, le bâton de cannelle. Faire chauffer afin d'obtenir un caramel clair.

Plonger les quartiers de pommes pelées dans le caramel et les faire confire. J'ai arrêté lorsque les quartiers commençaient à prendre un peu de couleur ambre.

Beurrer un moule à tatin (sauf s'il est en silicone), ou bien comme moi, des moules individuels (je trouve que les moules à muffins font des parts parfaites ni trop petites, ni trop importantes, car ce dessert est riche !!) disposer les pommes confites dans le ou les moules et poser par-dessus un disque de pâte feuilletée en enfonçant légèrement les bords. Faire cuire dans un four préchauffé, à 180° pendant 25 à 30 minutes. Sortir du four et laisser reposer avant de démouler.

Fondant au chocolat

Ingrédients (6 à 8 pers)

160 g de chocolat noir à 65% si possible

160 g de beurre demi-sel ou beurre doux + 3 pincées de fleur de sel

3 oeufs

15 g de farine

180 g de sucre en poudre

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes le beurre et le chocolat ensemble. Remuer pour bien lisser le mélange.

Dans un saladier, mélanger le sucre et la farine. Ajouter les œufs. Mélanger sans trop insister.

Ajouter ensuite le mélange beurre/chocolat fondu et travailler rapidement pour homogénéiser l'ensemble et obtenir un appareil parfaitement lisse.

Verser dans un moule en silicone de préférence pour un démoulage parfait, de 18 à 20 cm.

Laisser cuire 18 à 20 minutes. Le centre du gâteau doit être à peine cuit. Le laisser refroidir à température ambiante.

Une fois bien froid, sans le démouler, le filmer au contact et le réserver au réfrigérateur au moins 12 heures.

Démouler et détailler en parts individuelles.

Réserver à température ambiante 30 min avant dégustation.