

Roulés à la tomate, paprika, basilic et fromage ail et fines herbes

Ingrédients

Pour la génoise à la tomate et au paprika

25 g de maïzena
15 g de farine
3 œufs blancs et jaunes séparés
60 g de beurre salé
40 g de parmesan ou gruyère rapé
1 cuillère à café de levure chimique
3 cuillères à soupe de concentré de tomates
2 cuillères à café de paprika

Pour la garniture :

200 g de fromage ail et fines herbes
3 cuillères à soupe de crème liquide
Environ 10 feuilles de basilic
Sel poivre

Déroulement

Pour la génoise à la tomate et au paprika

Mélanger les jaunes d'œuf jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter la farine, la maïzena et la levure chimique ainsi que le paprika. Bien homogénéiser.

Incorporer à ce mélange le beurre fondu, le concentré de tomates et le parmesan râpé. Bien mélanger.

Monter les blancs en neige avec une pointe de sel, et les incorporer délicatement au mélange précédent.

Verser cette préparation dans un moule rectangulaire, beurré ou recouvert de papier sulfurisé. Bien lisser la surface.

Enfourner dans un four préchauffé à 200 °C pendant environ 7 à 8 min.

Démouler la génoise directement à la sortie du four en la retournant sur une autre plaque.

La laisser refroidir entièrement.

Pour la garniture :

Mélanger le fromage ail et fines herbes avec la crème pour le rendre un peu plus facile à travailler.

Y incorporer le basilic finement émincé. Saler et poivrer.

Découper la génoise en 2 rectangles dans le sens de la largeur. Étaler le fromage sur toute la surface des génoises.

En partant du plus long côté, rouler chaque rectangle sur eux-mêmes en les serrant bien.

Filmer les boudins (vous pouvez les faire rouler sur eux-mêmes pour les serrer encore en plus) et les réserver au frais au moins 2 h.

Couper les roulés en tranches avant de les servir.

Hamburgers

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

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

Crème de chorizo-salade-Fromage type Gouda-Brie-rondelles de courgettes

Crème de chorizo Tartinade

Ingrédients

200 g de chorizo doux ou fort
150 g de Saint-Morêt ou fromage frais de votre choix
150 g de fromage blanc
2 à 4 tomates séchées (facultatif)

Déroulement

Retirez la peau du chorizo.

Dans le bol d'un petit mixeur, commencez par le chorizo coupé en petits morceaux et mixez bien.

Ajoutez ensuite les tomates séchées (si vous le souhaitez) et mixez de nouveau.

Terminez par le Saint-Morêt et le fromage blanc.

Mixez bien jusqu'à ce que la texture soit homogène et souple.

Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

Gaspacho de concombre et avocat

Ingrédients

2 concombres
1 avocat mûr
1 gousse d'ail
Le jus d'un citron
250 ml de bouillon de légumes
Sel et poivre selon votre goût

Déroulement

Épluchez les concombres, retirez les graines, et coupez-les en morceaux : cette étape permet d'éliminer l'amertume des concombres et de préparer leur texture pour le mixage.

Épluchez l'avocat et retirez le noyau. Coupez la chair en cubes : choisissez un avocat mûr mais pas trop pour qu'il se tienne bien dans le gaspacho.

Dans un mixeur, ajoutez les morceaux de concombre, les cubes d'avocat, l'ail émincé, le jus de citron, le bouillon de légumes, le sel et le poivre : rassemblez tous les ingrédients pour les mixer ensemble. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène : veillez à mixer suffisamment pour obtenir une texture crémeuse et veloutée.

Placez au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de servir : le gaspacho est meilleur lorsqu'il est bien frais.

Servez bien frais et savourez ce délicieux gaspacho crémeux au concombre et à l'avocat : dégustez cette soupe froide dans des bols individuels ou des verrines pour un effet esthétique.

Moelleux au Chèvre et à la Courgette

Ingrédients

2 œufs
2 courgettes râpées

100 g de chèvre frais.
50 g de farine complète
1 cuillère à café de levure chimique
100 g de yaourt nature
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Sel, poivre
1 pincée d'herbes de Provence

Déroulement

Mélanger le yaourt et l'huile d'olive. L'objectif est d'obtenir un mélange bien homogène qui va servir de base à la pâte.
Ajoutez ensuite la farine et la levure chimique, Assaisonnez avec du sel, du poivre et, si vous le souhaitez, une pincée d'herbes de Provence

Ajoutez maintenant les courgettes râpées et bien égouttées.
Mélangez délicatement avec une spatule pour bien les répartir sans trop travailler la pâte.

Puis, émiettez le fromage de chèvre et incorporez-le doucement.
Il ne faut pas l'écraser complètement pour garder des morceaux fondants après la cuisson.

Astuce : Si vous voulez un goût de chèvre plus intense, ajoutez quelques rondelles de bûche de chèvre sur le dessus avant d'enfourner.

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6). Pendant ce temps, graissez légèrement votre moule avec un peu d'huile d'olive ou utilisez du papier cuisson pour un démoulage facile.

Versez la pâte dans les moules individuels ou un moule à cake, puis enfournez pour 25 à 30 minutes.

Gaspacho Carottes-Orange et sa chantilly à la coriandre

Ingrédients (8 verrines)

600 g de carottes
50 cl d'eau
1 orange
1 cuillère à café de gingembre
1 bouquet garni
1 cuillère à café de graines de coriandre
Gros sel
Sel

Chantilly de coriandre

10 cl de crème liquide
5 cl de Mascarpone
6 brins de coriandr
Sel
Poivre

Déroulement

Pelez, lavez et taillez les carottes en rondelles. Lavez la peau de l'orange. A l'aide d'un couteau économe, prélevez 2 à 3 zestes.

Pressez l'orange et récupérez son jus.

Versez l'eau dans une casserole, salez-là au gros sel et portez à ébullition. Déposez le bouquet garni, les graines de coriandre, les zestes d'orange et les rondelles de carottes. Faites cuire environ 15 minutes à frémissement.

Retirez les graines de coriandre et le bouquet garni. Mixez. Versez le jus d'orange, ajoutez le gingembre.

Mélangez et vérifiez l'assaisonnement.

Chantilly : Version Thermomix

Insérer le fouet, la crème et la Mascarpone.

Fouetter 40 sec/Vit 3

Ajouter la coriandre moulue

Réserver en poche à douille

Version classique

Saladier froid, monter les 2 crèmes ensemble

Décorer au dernier moment

Meringues Crème au Mascarpone et Fraises Vanille Citron

Ingrédients

20 unités Fraises Fraîches, lavées et équeutées

2 cuillères à soupe Sucre pour les fruits Pour macérer les fraises

1 gousse Vanille Extraire la pulpe

1/2 unité Citron Jus frais pour les fraises

2 unités Blancs d'œufs À température ambiante pour les meringues

125 g Sucre pour les meringues Sucre en poudre fin

1 goutte Colorant alimentaire rose Facultatif, pour la couleur des meringues

33 cl Crème à fouetter et mascarpone Bien froide pour une meilleure tenue

1 unité Citron pour les zestes Bio de préférence pour les zestes

1 pincée Sel Pour stabiliser les blancs d'œufs

Déroulement

Lavez et équeutez les fraises, puis coupez-les en cubes.

Dans un bol, mélangez le jus de citron, la pulpe de vanille et le sucre. Versez ce mélange sur les fraises coupées et mélangez délicatement. Réservez au frais.

PRÉPARATION DES MERINGUES :

Préchauffez le four à 90 °C.

Dans un récipient creux et large, placez les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Commencez à fouetter.

Dès que les blancs commencent à mousser, ajoutez progressivement le sucre en poudre et le colorant. Fouettez jusqu'à obtenir une préparation lisse, ferme et brillante.

Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, disposez des meringues en ronds réguliers d'environ 7 cm de diamètre. Veillez à les espacer et aplatir légèrement le dessus.

Enfournez pendant 2 heures. À la sortie du four, laissez refroidir les meringues sur une grille.

PRÉPARATION DE LA CRÈME :

Dans un bol bien froid, fouettez la crème à fouetter et mascarpone pendant environ 3 minutes jusqu'à obtenir une consistance ferme.

Placez la crème fouettée dans une poche à douille avec une douille cannelée. Décorez les meringues avec la crème fouettée, puis disposez des cubes de fraises sur le dessus.

Finalisez le dessert en saupoudrant de zestes de citron pour ajouter une touche de fraîcheur.

Mousse à la mangue

Ingrédients

450 g de mangue
2 feuilles de gélatine
1 cuillère à soupe de jus de citron
50 g de sucre semoule
2 blancs d'œufs
10 cl de crème fraîche

Déroulement

Monter les blancs en neige

Commencez par monter les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant progressivement le sucre semoule, jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et homogène.

La purée de mangue

Coupez la mangue en morceaux. Utilisez un robot mixeur ou un blender pour réduire les morceaux en purée lisse. Vous pouvez ajouter une cuillère à soupe d'eau si la purée est trop épaisse.

Faire dissoudre la gélatine

Faites tremper les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide pendant quelques minutes pour les ramollir. Ensuite, prélevez une petite quantité de purée de mangue et chauffez-la avec le jus de citron. Incorporez-y les feuilles de gélatine égouttées et mélangez bien jusqu'à ce qu'elles soient complètement dissoutes.

Mélanger la purée et la gélatine

Incorporez le mélange de gélatine et de purée chaude à la purée de mangue restante. Mélangez bien pour que l'ensemble soit homogène. Ajoutez ensuite la crème fraîche et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Incorporez délicatement les blancs d'œufs montés en neige à la préparation de mangue. Utilisez une spatule pour ne pas casser la texture aérée des blancs.

Réfrigérer la mousse

Répartissez la mousse dans des verrines ou des petits pots, puis placez-les au réfrigérateur pendant au moins 4 heures pour que la mousse prenne et devienne bien ferme.

Décorer et servir

Au moment de servir, ajoutez quelques morceaux de mangue fraîche

sur le dessus de chaque verrine pour la décoration. Servez immédiatement et dégustez.

Mini tartelettes citron

Ingrédients

200g de farine T55
100 gr de beurre
100 gr de sucre glace
½ sachet de levure chimique
40 gr d'œuf (ou uniquement le jaune d'œuf additionné d'eau froide)
2 gr de sel
Sucre vanillé ou 1 gousse de vanille grattée

Déroulement

Création de la Pâte Sablée

Commencez par mélanger votre farine tamisée avec la levure chimique et le bicarbonate. Dans un autre bol, travaillez le beurre pommade avec le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et légère - comptez environ 3-4 minutes au batteur électrique. Cette étape est cruciale pour la texture finale. Incorporez délicatement l'œuf et la vanille, puis ajoutez progressivement les ingrédients secs. La pâte doit être souple mais pas collante.

Façonnage et Cuisson des Coques

Préchauffez votre four à 190°C. Formez des boules de pâte de la taille d'une noix et placez-les dans des moules à mini-muffins beurrés. Cette quantité devrait vous donner environ 24 petits gâteaux. L'astuce est de ne pas trop remplir les moules - les sablés vont légèrement gonfler. Enfournez pour 10-12 minutes jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

Former immédiatement une cavité au centre de chaque gâteau avec le dos d'une cuillère à café.

Version Thermomix

Mettre la farine, le beurre et le sucre dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 6.

Ajouter l'œuf et mélanger 30 sec/vitesse 6. Transvaser la pâte sur un plan de travail fariné et la rouler en boule. L'envelopper de film alimentaire et la réserver 1 heure minimum au réfrigérateur.

Crème au Citron Lemon Curd

Ingrédients

le zeste d'un citron jaune bio
150 g de sucre
4 œufs
100 g de beurre froid en cubes
100 g de jus de citron

Déroulement

Version Thermomix

Mettez le zeste de citron et le sucre dans le bol, mélangez 15 sec/vitesse 5.

Ajoutez les œufs et le beurre froid en cubes et mixez 30 sec/vitesse 6.

Ajoutez le jus de citron, remixez 20 sec/vitesse 5.

Faites cuire 12 min/70°C/vitesse 3.

Versez dans des pots en verre et fermez-les. Retournez les pots jusqu'à complet refroidissement. La crème peut ainsi se conserver trois semaines au frais.

Variantes

Procédez de la même manière en remplaçant le jus et le zeste de citron par les mêmes quantités de jus et de zeste d'orange ou de pamplemousse rose.

Version casserole

Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre avec le sucre à feu moyen.

Dans un bol, fouettez les œufs entiers, les jaunes et le jus de citron.

Versez progressivement ce mélange dans la casserole en fouettant constamment. La patience est votre meilleure alliée ici - comptez 10-15 minutes de cuisson à feu doux en remuant sans cesse jusqu'à épaississement.

Laissez refroidir complètement la crème au citron avant de garnir les sablés. Utilisez une poche à douille pour un remplissage précis et élégant.

(Un saupoudrage de sucre glace et quelques zestes de citron frais apportent la touche finale.)

Gâteau renversé à l'ananas caramélisé

Ingrédients

30 g de beurre

50g de sucre

1 petit ananas victoria

½ sachet de levure chimique

100 g de sucre

150 g de farine

3 œufs

1 gousse de vanille

15 cl crème liquide

Rhum

Déroulement

Faire préchauffer le four à 180°.

Eplucher et couper l'ananas en petit morceaux, en veillant à bien supprimer le cœur. Dans une poêle anti adhésive faire fondre le

beurre et le sucre. Ajouter les dés d'ananas et le jus. Faire caraméliser le tout (rajouter un peu d'eau si besoin). Verser dans un récipient, la farine, la levure chimique et le sucre. Incorporer les graines de vanille et mélanger le mélange sec. Ajouter les œufs un à un. Mélanger puis ajouter 15 cl de crème fraîche liquide et une cuillère à café de rhum. Disposer les morceaux d'ananas caramélisés au fond de moules à muffins en silicone. Verser la pâte par-dessus puis mettre au four pendant 25 / 30 min à 180°C (surveiller selon votre four).

Crème dessert à la vanille

Ingrédients

1 gousse de vanille fendue en deux dans la longueur
300 g de crème liquide, 30% m.g. min.
400 g de lait
2 gros œufs
90 g de sucre roux
400 g d'eau

Déroulement

Egrainer la gousse de vanille et mettre les graines avec la gousse dans le bol. Ajouter la crème liquide et le lait, puis chauffer 10 min/80°C/vitesse □. Laisser infuser 5 minutes avant de retirer la gousse de vanille.

Ajouter les œufs et le sucre roux, mixer 20 sec/vitesse 4, puis chauffer 5 min/70°C/vitesse 1. Répartir dans des pots à yaourt en verre, les filmer de film alimentaire résistant à la chaleur et les placer dans le Varoma.

Mettre l'eau dans le bol. Mettre en place le Varoma et cuire à la vapeur 12-15 min/Varoma/vitesse 1. Retirer le Varoma. Laisser les crèmes refroidir 2-3 heures au réfrigérateur avant de servir.