

Tatin au magret fumé

Ingrédients

90g Magret fumé tranché
2 Pommes golden
1 Rouleau de pâte feuilletée
50g Beurre
1 poignée Roquette
Poivre

Déroulement

Pelez les pommes. Coupez-les en quartiers, retirez le cœur, taillez-les en lamelles épaisses. Faites-les revenir 7 à 8 min à la poêle dans le beurre.

Préchauffez le four th. 6-7 (200 °C). Disposez en rosace les tranches de magret fumé dans 4 moules à tartelettes antiadhésifs, en les alternant avec les lamelles de pomme. Poivrez.

Découpez 4 disques de pâte feuilletée d'1 cm plus grands que les moules. Piquez-les avec une fourchette et recouvrez-en les tartelettes, en faisant glisser le bord de pâte entre la garniture et le moule. Enfournez 20 min. Laissez reposer 5 min, démoulez et servez aussitôt, décoré de roquette.

Bouchées de tortillas au saumon fumé et fromage frais

Ingrédients

4 Tortillas
4 Belles cuil. à soupe de fromage frais de type Philadelphia
1 cuil. à café Crème de raifort
4 grosses tranches de saumon fumé
2 Branches d'aneth
1 cuil. à café Jus de citron
Sel
Poivre

Déroulement

Dans un bol, mélangez le fromage frais avec la crème de raifort, le jus de citron, du sel et du poivre.

Détachez les pluches de vos branches d'aneth.

Tartinez la surface de vos tortillas de fromage frais.
Recouvrez d'une tranche de saumon.

Agrémentez de pluches d'aneth.
Roulez.

Découpez en bouchées. Maintenez-les à l'aide de piques en bois.

Tiramisu Salé Courgettes et Feta avec Menthe et Basilic

Ingrédients

2 unités Courgettes moyennes Coupées en petits dés
200 g Feta grecque Émiettée
250 g Mascarpone À température ambiante pour faciliter le mélange
2 cuillères à soupe Yaourt nature Pour alléger la texture
1 gousse Ail Émincée finement
10 feuilles Menthe fraîche Ciselées, plus quelques-unes pour la décoration
10 feuilles Basilic frais Ciselées, plus quelques-unes pour la décoration
Sel- Poivre
100 g Biscuits salés Type crackers ou TUC, légèrement émiettés
2 cuil à soupe Huile d'olive Pour la cuisson et un filet pour servir

Déroulement

Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les dés de courgettes et faites-les revenir pendant environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Laissez refroidir.

Dans un bol, combinez la feta émiettée, le mascarpone, le yaourt nature, l'ail émincé, la menthe ciselée et le basilic ciselé. Mélangez bien jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel et du poivre si nécessaire.

Dans chaque verrine, commencez par une couche de biscuits salés émiettés au fond.

Ajoutez ensuite une couche de courgettes cuites et refroidies.

Recouvrez d'une couche de crème à la feta.

Répétez les couches jusqu'à ce que les verrines soient pleines, en terminant par la crème à la feta.

Placez les verrines au réfrigérateur pendant au moins 1 heure pour que les saveurs se mélangent et que le tiramisu soit bien frais.

Verrines de tomate, thon et avocat

Ingrédients

1 petite boîte de thon
2 avocats bien mûrs
10 tomates cerises
2 cuillères à soupe de fromage blanc
Sel poivre
Quelques gouttes de jus de citron
Ciboulette pour la décoration

Déroulement

Egoutter et émietter le thon.
Répartir dans 6 petites verrines.

Retirer la peau et le noyau des avocats.
Mixer les avec un filet de jus de citron, le fromage blanc, du sel et du poivre.
Mixer jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
Verser ensuite la préparation dans les verrines.
Couper les tomates en petits morceaux et ajouter les dans les verrines.
Décorer avec de la ciboulette.
Placer au frais avant dégustation.

Hamburgers Compotée de pomme avec chapelure de pain d'épice-confit d'oignon-foie gras-salade

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.

Compote de pommes maison

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 pommes rouges (Gala)
- 2 pommes vertes (Granny Smith)
- (100 ml d'eau) facultatif fonction variété de pommes)
- 1 cuillère à café rase de cannelle en poudre

Déroulement

1- Eplucher, épépiner et couper les pommes en petits morceaux de la même taille. Les placer dans une casserole avec l'eau et la cannelle. Cuire à feu doux-moyen, en mélangeant régulièrement, environ 20 minutes.

2- Mixer les pommes au blender ou au mixeur plongeant pour obtenir la texture désirée. J'utilise le mixeur plongeant car je n'aime pas quand la compote de pomme est totalement en purée, je trouve que c'est bien plus agréable d'avoir des morceaux de pommes fondants sous la dent.

Confit d'oignon

300g d'oignon

45g de beurre 1/2 sel

120g de sucre roux

75g de vinaigre Balsamique noir

Sel + ou-

Version Thermomix

Oignons dans le bol et hacher 7sec/Vit 5. Racler les parois.

Ajouter le beurre, sucre, vinaigre et confire 24mn/120°/Vit1 sans le gobelet.

Transvaser et réserver

Garniture

Compotée de pomme avec chapelure de pain d'épice-confit d'oignon-foie gras-salade

Mousse au chocolat de Christophe

Ingrédients

220g de Jaunes d'œuf (1 jaune d'œuf = 20g)
200g de blanc en neige (1 blanc d'œuf = 30g)
600g de crème fraîche liquide 30%
450g de chocolat noir
350g de lait
100g de sucre

Déroulement

Au batteur électrique, mélanger le sucre, les jaunes. Une fois le mélange blanc et mousseux, ajouter le lait chaud.

Remettre sur le feu, dès le 1^{er} bouillon, stop.

Si besoin, passer au tamis

Dans un saladier froid, monter les blancs en neige et réserver.

Dans un saladier froid, monter la crème en chantilly.

Lorsque la crème est froide, incorporer délicatement les blancs et la chantilly.

Mettre en poche, puis verrines si café gourmand.

Chocisson de MThé

Ingrédients

150g de chocolat noir à cuire
100g de beurre
4 jaunes d'œufs
150g de sucre glace
18 Petits beurre
90 de sucre

Déroulement

Fouetter le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire fondre 150g de chocolat avec le beurre. Réserver.

Laisser tiédir et verser sur le mélange jaune-sucre en remuant bien.

Ajouter les petits Beurre émiettés.

Étaler la préparation sur du papier Alu froissé. Rouler et laisser refroidir au frigo. Bien le rouler et retourner pour l'aspect

« saucisson ».

A la sortie du frigo, enlever l'Alu et saupoudrer de sucre glace.

Il se comporte très bien au congélateur.

Crème mangue et coco

Ingrédients

Mangue : 2 mangues bien mûres (1 mangue = environ 180g de pulpe)
Crème de coco : 400 ml
Lait concentré sucré : 200 ml
Sucre : 2 à 3 cuil à soupe
Jus de citron : 1 cuil à soupe
Gélatine : 2 feuilles (ou 1 sachet de gélatine en poudre)
Eau : 100 ml (pour la gélatine)

Déroulement

Rassemblez tous les ingrédients nécessaires pour la recette. Assurez-vous d'avoir de la mangue, du lait de coco, de la crème, du sucre et de la gélatine.

Mettez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant environ 10 minutes pour les réhydrater.

Épluchez la mangue et coupez-la en morceaux. Placez les morceaux dans un mixeur et réduisez-les en purée lisse.

Dans une casserole, mettez le lait de coco et le sucre. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.

Une fois le lait de coco chaud, incorporez les feuilles de gélatine réhydratées. Remuez bien pour qu'elles se dissolvent complètement.

Retirez la casserole du feu et ajoutez la purée de mangue au mélange de lait de coco. Mélangez soigneusement jusqu'à obtenir une consistance homogène. Dans un autre bol, battez la crème jusqu'à obtenir des pics fermes. Incorporez délicatement la crème au mélange mangue-coco à l'aide d'une spatule.

Versez le mélange final dans des verrines ou des petits pots. Laissez un espace en haut pour la décoration.

Placez les verrines au réfrigérateur pendant au moins 4 heures pour que la crème prenne.

Avant de servir, décorez les verrines avec des morceaux de mangue de coco râpée si désiré. Servez frais.

Mini tartelettes à l'orange-curd

Ingrédients

Le jus d'un demi citron
80g de cassonade
20g de Maïzena
3 œufs
50g de beurre doux
3 oranges ou 200g de jus

Déroulement

Prélever le zeste des deux oranges, les mettre dans une casserole avec leur jus. Ajouter le jus du citron, mélanger avec la cassonade et la maïzena.

Battre les oeufs et les rajouter au mélangeur. Mettre sur le feu tout doux et mélanger au fouet, la crème va s'épaissir. Fouetter vivement pour éviter les grumeaux.

Mettre dans un pot et réserver au frais.

Version Thermomix

Zester les oranges. Mettre dans le bol sucre, zeste, 10sec/vit 10

Puis jus d'orange, beurre, Maïzena, œufs. 12mn/80°C/vit 3

Puis 30 sec/Vit10.

Pâte sablée :

125 g de farine

45 g de cassonade

1 œuf

75 g de beurre

Rassembler tous les ingrédients, faire une boule et réserver au frais pendant une heure.

Étaler la pâte, découper des ronds de pâte, les poser à l'envers sur l'empreinte mini tartelettes, cuire 12/15 minutes dans le four à 180°.

Une fois refroidie, garnir d'orange curd.

Petits carrés praliné et crêpes dentelles

Ingrédients

200 g de Pralinoise

50 g de chocolat noir

70 g de crêpes dentelles bretonnes

Déroulement

Faire fondre au bain marie le chocolat noir et la Pralinoise coupés en petits morceaux, un fois fondus, remuer et ajouter les crêpes dentelles émiettées, mélanger.

Verser le mélange dans un moule carré en silicone et laisser refroidir.

Puis couper en carrés.

Baba au rhum

Ingrédients

10 g de levure boulangère fraîche

25 g de lait

125 g de farine T45, et un peu pour fariner

1 pincée de sel

50 g de sucre en poudre (30g pâte et 20g garniture)

1 œuf + 1 jaune

40 g de beurre, ramolli, et un peu pour les moules

Trempage

2 gousses de vanille, fendues et grattées

2 étoiles de badiane

2 bandes de zeste d'orange non traitée

(le jus d'une orange)

550 g d'eau

120 g de rhum

Garniture

200 g de crème liquide 35% bien froide

75 g de mascarpone

20 g de sucre restant

Déroulement

Version Thermomix

Dans le bol, placer la levure avec le lait et faire chauffer 3 min/37°C/vitesse 1.

Ajouter la farine, le sel, 30 g de sucre et les œufs, puis activer le mode Pétrin □/5 min.

Ajouter le beurre et activer le mode Pétrin □/3 min. Transvaser la pâte dans un saladier légèrement fariné, couvrir d'un torchon et laisser lever 2 h dans un endroit tiède : la pâte doit au moins doubler de volume. Pendant ce temps, beurrer généreusement les petits moules à savarin (ø 8,5 cm). Quand la pâte a doublé de volume, garnir les moules, puis laisser gonfler de nouveau 40 min.

Préparer le sirop. Dans le bol rincé, placer 1 gousse de vanille fendue et ses graines, les étoiles de badiane, l'écorce et le jus d'orange, l'eau et 320 g de sucre. Faire chauffer 20 min/95°C/vitesse 1. Laisser complètement refroidir, puis ajouter le rhum. Réserver.

Préchauffer le four à 190 °C (Th. 6-7).

Enfourner les babas bien gonflés pour 15 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Une fois cuits, démouler les babas dans un grand plat et les arroser généreusement de sirop afin de bien les imbiber.

Préparer la chantilly : dans le bol rincé et sec, insérer le fouet, verser la crème bien froide, le mascarpone, les 20 g de sucre restants et les graines de la gousse de vanille restante, puis mélanger 1 min 30 sec - 2 min 30 sec/vitesse 3.5. Retirer le fouet. Placer la chantilly dans la poche à douille cannelée et garnir généreusement le centre de chaque baba.

Version classique

Dans un petit bol, délayer la levure de boulanger dans 30 ml d'eau tiède.

Ajouter 50 g de farine et mélanger.

Couvrir et laisser lever à température ambiante durant 30 min.

Ajouter à la pâte le lait, les œufs, 1 pincée de sucre, le sel, la farine restante et le beurre mou.

Pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte souple.

Former une boule de pâte, mettre dans un bol, couvrir avec un torchon et mettre de côté durant 45 min.

Préchauffer le four en mode statique à 200°C.

Reprendre et malaxer la pâte.