

Velouté potimarron châtaigne noix

Ingrédients

1 potimarron (environ 1 kg)
1 oignon jaune
1 gousse d'ail
1 litre de bouillon de volaille ou de légumes
200g de châtaignes cuites
10cl de crème fraîche liquide
Huile d'olive
Huile de noix (pour le service)
Quelques brins de ciboulette fraîche
Sel et poivre

Déroulement

Pelez et émincez l'oignon et l'ail. Dans une grande casserole, faites-les suer dans un filet d'huile d'olive.

Lavez le potimarron (sans le peler, la peau est comestible une fois cuite), coupez-le en dés, retirez les graines et ajoutez-le à la casserole.

Ajoutez la moitié des châtaignes et le bouillon. Salez et poivrez.

Portez à ébullition, puis laissez mijoter 20-25 minutes, jusqu'à ce que le potimarron soit tendre.

Mixez le tout au blender jusqu'à obtenir un velouté lisse. Remettez dans la casserole, ajoutez la crème et réchauffez doucement sans bouillir.

Servez le velouté chaud, garni du reste de châtaignes concassées, d'un filet d'huile de noix et de ciboulette ciselée.

Poulet Tikka Massala

Ingrédients

4 blancs de poulet
150 g de yaourt nature
10 cl de lait de coco
1 oignon
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de curcuma
1 cuillère à café de garam masala
1 petit morceau de gingembre frais
1 cuillère à café de concentré de tomates
1 tomate
1 jus de citron vert
2 cuillères à soupe d'huile
Quelques feuilles de coriandre
1 piment rouge
Sel et poivre

Déroulement

Coupez les blancs de poulet en morceaux et placez-les dans un saladier. Saupoudrez de cumin, curcuma et Garam Marsala. Ajoutez le gingembre pelé et râpé, puis le jus de citron vert. Mélangez bien et laissez mariner au réfrigérateur pendant 1 heure.

Dans une sauteuse, faites chauffer l'huile et faites revenir l'oignon pelé et émincé jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajoutez les morceaux de poulet et faites-les dorer légèrement. Incorporez ensuite le piment émincé et l'ail haché.

Versez le yaourt, le lait de coco, le concentré de tomate et la tomate coupée en dés. Salez, poivrez et mélangez bien. Laissez mijoter à feu doux pendant 25 minutes en remuant de temps en temps.

Parsemez de feuilles de coriandre fraîche avant de servir. Ajoutez des légumes comme des poivrons ou des petits pois pour une version plus complète et colorée.

Le vrai New-York cheesecake

Ingrédients

Biscuits spéculoos : 250 g

Beurre fondu : 50 g

Fromage blanc : 250 g

Fromage frais type St Moret ou Philadelphia : 150 g

Crème liquide : 20 cl

Jus de citron : 1 cuil. à soupe

Sucre : 120 g

Œufs : 3

Sucre cristal : 1 cuil. à soupe rase

Déroulement

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Chemisez un moule à charnières de 22 cm de diamètre avec du papier sulfurisé. Mixez les biscuits spéculoos et mélangez-les au beurre fondu jusqu'à obtenir une pâte homogène. Tassez cette pâte au fond du moule pour former une base régulière.

Dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le fromage frais et la crème liquide. Ajoutez le jus de citron puis le sucre. Incorporez les œufs un par un en fouettant délicatement pour obtenir une préparation lisse et homogène.

Versez l'appareil sur le fond de biscuits et enfournez pendant 55 minutes. Dix minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez la

surface de sucre cristal ou sucre glace pour obtenir une légère caramélisation.

Laissez le cheesecake refroidir complètement à température ambiante puis réservez-le au réfrigérateur pendant au moins 12 heures avant de démouler. Servez frais.