

Pot du 29 avril 2026
Sablés à la crème de roquefort

Financiers abricot-noisette et fromage

Feuilletés roulés aux épinards et chèvre frais

Hamburgers : Rillettes sardines-Houmous haricots
blancs-salade-ananas

Boulettes Apéritives au Surimi et Fromage Frais

Chou à la crème

Pâtes de fruits Fraise

Pâtes de fruits Ananas

Mini gâteaux noix de coco

Coulant au chocolat, cœur rocher au chocolat

Mousse à l'orange

1-Sablés à La crème de roquefort

Ingrédients

Pour les sablés (environ 50 sablés)soit 25 pièces

250 g de farine
120 g de beurre
1 cuillère à soupe de thym séché
1 jaune d'oeuf
1 demi-sachet de levure
1 pincée de sel

Pour la crème de roquefort :

150 g de roquefort
5 cuillères à soupe de crème liquide
Poivre

Déroulement

Pour les sablés :

Tamiser la farine avec la levure.

Travailler le beurre en pommade et y incorporer le jaune d'œuf, puis la farine tamisée et le thym séché.

Mélanger la pâte jusqu'à obtenir une boule homogène. Ne pas trop travailler la pâte.

Former une boule, la filmer et réserver la pâte au minimum 30 minutes au frais.

Étaler la pâte sur une surface farinée sur une épaisseur d'environ 0,5 cm. Détailler des ronds de 2 à 3 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment.

Enfourner dans un four préchauffé à 200°C pendant 10 à 12 mn.

Les laisser refroidir sur une grille.

Pour la crème de roquefort :

Ecraser le roquefort à la fourchette en y ajoutant la crème liquide.

Transvaser ce mélange dans une poche à douille.

Pour le montage :

Déposer une noisette de crème sur un sablé et le recouvrir d'un autre sablé. Répéter cette opération jusqu'à épuisement des biscuits.

La présentation est vraiment sympathique, il ressemble un peu à des macarons. Ils sont parfumés et sablés comme il faut. Les garnitures pourront bien évidemment varier, pourquoi, ricotta et tomates séchées ?

2-Financiers abricot-noisette et fromage

Ingrédients

Pour 20 mini financiers :

2 blancs d'œufs
40g de beurre demi sel
2 cuillères à soupe d'huile de noisettes
50g de gruyère

30g de poudre de noisettes
60g de farine
½ cuiller à café de poivre blanc
7 abricots secs

Déroulement

Râpez votre gruyère dans un saladier, puis ajoutez-y la poudre de noisettes, la farine et le poivre blanc. Mélangez à l'aide d'une cuiller en bois. Réservez.

Faites fondre votre beurre. Ajoutez-y l'huile, les noisettes et les blancs d'œufs légèrement fouettés. Incorporez ces liquides au mélange farine/noisettes/gruyère/poivre précédemment réalisé.

Préchauffez votre four à 200°C.

Coupez vos abricots secs en tranches dans le sens de la largeur.

Comptez environ 3 tranches par abricot.

Mettez votre moule à financier sur une plaque de cuisson. Remplissez les empreintes. Enfoncez dans chaque empreinte une tranche d'abricot sec et enfournez.

Laissez cuire entre 12 et 15 minutes suivant les fours.

Démoulez et laissez refroidir sur grille.

3-Feuilletés roulés aux épinards et chèvre frais

Ingrédients

1 pâte feuilletée
300g d'épinards
300g de fromage de chèvre frais
2 échalotes-1ail
25g de beurre
Noix de muscade-sel-poivre
1 jaune d'œuf

Déroulement

Emincer les échalotes et les faire suer dans une poêle avec le beurre.

Ajouter l'ail pelé puis écrasé et faire revenir 1 min.

Ajouter les épinards et laisser fondre quelques minutes, saler, poivrer et ajouter la noix de muscade.

Débarrasser et laisser refroidir.

Ecraser le fromage à la fourchette et l'étaler sur la pâte feuilletée, répartir ensuite les épinards en couche fine.

Rouler la pâte en la serrant bien à l'aide du papier cuisson et la laisser reposer au frais 30mn.

Préchauffer le four 180°(Th.6)

Découper le cylindre de pâte en tronçons de 2cm de large et les déposer sur une plaque de cuisson.

Badigeonner chaque feuilleté avec un peu de jaune d'œuf puis enfourner pour 30mn.

4-Hamburgers : Rillettes sardines-Houmous haricots blancs-salade-ananas

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 jaune+ blanc (dorure)
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 ne soient pas trop dorés. Laissez refroidir avant utilisation.

Rillettes de sardine

Ingrédients

1 boîte de sardines huile d'olive

1 œuf dur
10g de beurre 1/2 sel
1 petit oignon rouge
½ c à café de moutarde
Zeste de ½ citron-Tabasco
Ciboulette
2 pincées de paprika

Déroulement

Ecalez l'œuf dur et le couper en petits morceaux.
Posez les sardines sur une assiette (mais garder l'huile de la boîte)
Emincez l'oignon très fin.
Oignon, zeste de citron, la moutarde, l'huile des sardines, ciboulette hachée et paprika, qq gouttes de Tabasco et citron
Mettre au frigo

HOUMOUS de Haricots blancs

Ingrédients

Haricots blancs en boîte, rincés et égouttés.
Basilic frais
1 jus de citron vert et zeste
3 gousses d'ail rôties de préférence
2 c à soupe de Tahini
½ c à café de cumin moulu
3 c. à soupe huile d'olive
Poivre moulu

Déroulement

Zestez le citron puis pressez-le.
avec les zestes et le jus de citron, les haricots blancs, le basilic émincé, l'ail, rôti à la poêle avec sa coque, le Tahini et 3 c. à soupe d'huile. Commencez à mixer, puis rajoutez, petit à petit le reste des noix de cajou jusqu'à obtenir une consistance homogène.
Salez légèrement, transvasez dans un plat de service et versez un filet d'huile sur le dessus. Réservez au frais jusqu'au service.
Servez parsemé d'herbes fraîches ciselées, d'éclats de noix de cajou et de graines de cumin.

5-Boulettes Apéritives au Surimi et Fromage Frais

Ingrédients

200 g de surimi râpé (ou bâtonnets finement hachés)
150 g de fromage frais (type Philadelphia, St Môret ou ricotta)
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche hachée (ou persil)
Sel et poivre du moulin
Graines de sésame, pavot ou herbes hachées (pour l'enrobage, optionnel)

Déroulement

Préparation de la base :

Dans un saladier, mélangez le surimi râpé et le fromage frais jusqu'à obtenir une texture homogène.

Ajoutez le jus de citron, la ciboulette, le sel et le poivre. Mélangez bien.

Formation des boulettes :

Prélevez une petite portion du mélange et façonnez des boulettes de la taille d'une noix.

Si désiré, roulez-les dans des graines de sésame, du pavot ou des herbes fraîches pour plus de saveur et un bel effet visuel.

Repos :

Placez les boulettes au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes pour qu'elles se raffermissent.

Service :

Disposez les boulettes sur un plateau et servez frais, accompagnées de pics pour un apéro facile à déguster.

Variantes

Ajoutez une pointe de piment d'Espelette ou de paprika fumé pour relever le goût.

Vous pouvez remplacer le fromage frais par du yaourt grec pour une version plus légère.

Les boulettes peuvent être préparées à l'avance et conservées au réfrigérateur jusqu'à 24 heures

1-Chou à la crème

Ingrédients

Pâte à chou

120g de farine

80g de beurre

3 œufs entiers

75ml de lait

75ml d'eau

Sel

1 c à soupe de sucre

Crème diplomate à la vanille

50cl de lait

4 œufs

Vanille

60g de Maïzena

70g de sucre

200ml de crème fraîche liquide 35% très froide

Déroulement

Pâte à chou

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux le lait, l'eau, le sucre et le beurre coupé en dés.

A ébullition, le beurre fondu, sortir la casserole du feu, ajouter la farine en une seule fois et remuer de façon vigoureuse pour donner de la consistance à la pâte.

Remettre la casserole sur feu doux durant 1 min pour dessécher la pâte.

Mettre dans un bol.

Intégrer les œufs complètement l'un après l'autre jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et brillante et forme un ruban en retombant.

Préchauffer le four en mode statique à 180°C.

Mettre la pâte dans une poche à douille et former des petits tas de 3 cm de diamètre environ sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faire cuire les choux durant 20 à 25 min et les laisser refroidir environ 10 min dans le four éteint, la porte ouverte.

Crème diplomate

1-Fendre les gousses de vanille en deux.

Faire chauffer le lait dans une casserole avec les graines de vanille et les gousses fendues.

Laisser infuser durant 30 min à couvert, hors du feu.

Faire chauffer à nouveau le lait.

Dans un bol, mélanger le sucre avec les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Ajouter la farine.

Enlever les gousses de vanille du lait, puis verser le lait chaud sur le mélange de jaunes d'œuf, sucre et farine. Bien mélanger, puis reverser la préparation dans une casserole sur feu doux.

Faire chauffer sans arrêter de mélanger, jusqu'à épaississement.

Mixer avec un mixeur plongeant.

Filmer au contact et mettre au réfrigérateur.

2-Dans un bol, monter la crème liquide bien froide en crème fouettée.

Ajouter la crème fouettée délicatement à la crème pâtissière à la vanille avec une spatule.

Remettre au réfrigérateur.

Mettre la crème dans une poche à douille.

Montage

Percer un petit trou sous chaque chou et garnir.

La pâte à chou Version Thermomix

75 g d'eau

75 g lait

80 g de beurre coupé en morceaux

½ c. à café de sel

10 g de sucre en poudre

120 g de farine de blé et un peu pour le plan de travail

3 œufs moyens

Déroulement

Mettre l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans le bol, puis chauffer 5 min/100°C/vitesse 1.

Ajouter la farine et mélanger 20 sec/vitesse 4, sans le gobelet doseur. Retirer le bol de son socle et laisser refroidir 10 minutes.

Remettre le bol sur son socle. Ajouter les œufs et mélanger 2 min/vitesse 5. Mélanger de nouveau 30 sec/vitesse 5.

Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7). Tapisser 2 plaques de four de papier cuisson et réserver.

Transvaser la pâte à choux dans une poche à douille (ϕ 10 mm), puis former des choux sur la plaque préparée, en les espaçant de 5 cm. Cuire 20-25 minutes à 200 °C ou jusqu'à coloration dorée.

Crème Pâtissière Thermomix

Tous les ingrédients dans le bol, 8mn/100°C/VIT4
Finir la crème diplomate avec crème fraîche et batteur électrique, mélangez délicatement lorsque la pâtissière va être froide.

2-Pâtes de fruits Fraise

Ingrédients

450 g de fraises rincées et équeutées on peut utiliser les fraises surgelées préalablement décongelées
1 c-a-soupe de jus de citron 15 ml
2 tasses de sucre 400 g
2.5 c-a-soupe de pectine liquide 37 ml ou 37g

Déroulement

Tapisser un moule carré de 20x20 cm de papier sulfurisé et en la pulvérisant de spray antiadhésif ou d'huile.

Verser les fraises dans un blender et mixer en purée (on peut utiliser des fraises surgelées mais décongelées préalablement c'est important). Filtrer la purée et la verser dans une casserole, ajouter 100 g de sucre et le jus de citron. Placer un thermomètre et faire cuire tout en remuant sur feu moyen.

Cuire les fraises en remuant constamment, jusqu'à ce que la température affiche environ 60 C.

Ajouter le sucre restant ainsi que la pectine liquide, et baisser le feu. Continuer à remuer fréquemment jusqu'à ce que la température affiche 90 C, à ce stade diminuer le feu afin de maintenir la température à 90 C pendant 2 à 3 minutes.

Remettre à feu moyen tout en remuant constamment et amener la température à 105 C, cela prendra du temps mais il faut être patient et remuer afin que ça n'attache pas au fond de la casserole car la préparation va épaissir au fur et à mesure de la cuisson.

Une fois que la pâte de fruit atteint 105 C diminuer le feu afin de maintenir la température durant 2- 3 minutes.

Retirer la casserole du feu et verser dans le moule ou comme moi dans des moules en silicones. Lisser la surface (attention il faut aller vite).

Garder à température ambiante quelques heures voire une nuit.

Utiliser une règle et un couteau aiguisé afin de découper des carrés les enrober ensuite de sucre si désiré.

Placer dans une boîte hermétique et mettre au frais.

3-Pâtes de fruits Ananas

Ingrédients

37,5g de crème entière à 30%
70g de sirop de glucose
Vanille
337,50g de purée d'ananas
285g de sucre semoule+ pour saupoudrer
7,5g de pectine jaune
5g de jus de citron

Déroulement

Dans une casserole, faites chauffer à 60° la crème avec les graines et la gousse de vanille fendue en deux et grattée, le sirop de glucose et la purée d'ananas. Coupez le feu, filmez et laissez infuser 20mn. Dans un saladier, mélangez bien le sucre et la pectine. Faites chauffer à nouveau le mélange précédent. Ajouter le sucre mélangé à la pectine et remuez bien. Faites cuire à 108°C. Versez le jus de citron + 5g d'eau et mélangez bien au fouet. Coulez rapidement dans le cadre graissé et posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez 1h.

Au bout de ce temps, retirez le cadre, saupoudrez la pâte de sucre cristallisé, puis détaillez au couteau dont la lame est graissée entre chaque coupe

4-Mini gâteaux noix de coco

Ingrédients

1 tasse de noix de coco râpée (non sucrée)
1/2 tasse de sucre granulé
2 œufs
1/4 tasse d'huile végétale
1/2 tasse de farine tout usage
1 cuillère à café de levure chimique
1/2 cuillère à café d'extrait de vanille
1/4 tasse de lait

Déroulement

Préchauffez votre four à 175°C (350°F). Graissez un moule à mini muffins ou tapissez-le de caissettes en papier.

Dans un bol, combinez la noix de coco râpée, le sucre, la farine et la levure chimique.

Dans un autre bol, fouettez ensemble les œufs, l'huile végétale, le lait et l'extrait de vanille.

Ajoutez progressivement les ingrédients humides aux ingrédients secs, en mélangeant jusqu'à ce que tout soit juste combiné.

Répartissez la pâte uniformément dans le moule à mini muffins préparés, en remplissant chaque cavité aux deux tiers.

Faites cuire dans le four préchauffé pendant 20-25 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Laissez refroidir les gâteaux dans le moule pendant environ 10 minutes, puis transférez-les sur une grille pour les laisser refroidir complètement.

5- Coulant au chocolat, cœur rocher au chocolat

Ingrédients

200 g de chocolat noir 70% de cacao, détaillé en morceaux

60 g de beurre demi-sel, coupé en morceaux

4 gros œufs

70 g de sucre en poudre

45 g de farine de blé

3 rochers au chocolat, type Rocher Suchard, coupés en deux

Déroulement

Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).

Mettre le chocolat dans avec le beurre 1mn30 au Micro-ondes à 500°

Dans un saladier battre les œufs, le sucre et ajouter progressivement la farine

Incorporer le chocolat et mélanger bien.

Répartir dans 6 empreintes à muffins en les remplissant à mi-hauteur.

Poser 1 demi-Rocher Suchard dans chaque empreinte puis couvrir avec le reste de pâte. Enfourner et cuire 8-10 minutes à 220°C. A la sortie du four, attendre 2-3 minutes avant de démouler. Servir aussitôt.

Version Thermomix

Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).

Mettre le chocolat dans le bol et râper 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.

Ajouter le beurre et faire fondre 3 min/50°C/vitesse 2.

Ajouter les œufs, le sucre et la farine, puis mélanger 20 sec/vitesse 4.

Répartir dans 6 empreintes à muffins en les remplissant à mi-hauteur. Poser 1 demi-Rocher Suchard dans chaque empreinte puis couvrir avec le reste de pâte. Enfourner et cuire 8-10 minutes à 220°C. A la sortie du four, attendre 2-3 minutes avant de démouler. Servir aussitôt.

6-Mousse à l'orange

Ingrédients

20 g maïzena
3 oeufs
120 g sucre
2 feuilles de gélatine
3 oranges environs 100 ml de jus d'orange
50 ml eau
Zeste d'une orange

Déroulement

Tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Fouetter les jaunes d'oeuf ainsi que le sucre jusqu'à blanchiment.
Incorporer la maïzena ainsi que le jus d'orange, l'eau ainsi que le zeste d'orange.
Verser dans une casserole et remuer sans cesse à feu moyen (ne pas porter à ébullition) jusqu'à épaississement. Retirer du feu et réserver.
Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter à la crème, mélanger bien. Laisser refroidir.
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. ajouter 1 c-a-soupe de sucre pour les serrer et continuer à battre.
Incorporer délicatement à l'aide d'une spatule les blancs en neige.
Verser la mousse à l'orange dans des verrines ou des coupelles.
Placer au frais au minimum 2 heures.
Rincer à l'eau courant les oranges et récupérer le zeste d'une orange.