).

Bonbons d'abricots farcis au chèvre frais

Ingredients

10 pièces Abricots secs
200 g Chèvre frais ou ricotta.
100 g Petit-suisse ou mascarpone.
1 c. à café Thym
50 g Pistaches (noix ou amandes).
50 g Noix (coupées en deux)
2 c. à soupe Huile d'olive
1 c. à café Coriandre en poudre
1 c. à café Cumin en poudre Le paprika
Sel-Poivre.

Déroulement

Dans un bol, combinez le chèvre frais, le petit-suisse, les pistaches et les noix jusqu'à obtenir une consistance homogène et crémeuse.
Ajoutez l'huile d'olive, la coriandre, le cumin et le thym haché.
Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.
Ouvrez délicatement chaque abricot sec et remplissez-le avec la préparation au fromage.

Burgers artichaut-poulet

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 fraiche
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.

Tartinade à l'artichaut et au citron

Ingrédients

Pour un bol :

200 g de fonds d'artichaut en boîte
125 g de ricotta
1 cuillère à soupe de jus de citron
5 feuilles de basilic ciselées
1 gousse d'ail
1/2 c à café de piment fumé (facultatif)
1 c à soupe d'huile d'olive
sel, poivre

Déroulement

Égoutter les fonds d'artichaut.
Éplucher la gousse d'ail.
Dans un mixeur, mettre l'ensemble des ingrédients et mixer jusqu'à obtenir une préparation homogène.
Rectifier l'assaisonnement.
Réserver au frais jusqu'au moment de servir.
Servir avec du pain grillé, des gressins ou des bâtonnets de légumes,...

Rillette de poulet aux cornichons

Ingrédients

2 oeufs
400 gr émincés de poulet blanc de poulet type escalope ou filet ou aiguillettes (coupés en morceaux)
Sel- poivre
45 g échalote poids épluchée

1 c à café rase persil ciselé déshydraté ici mais persil frais possible
50 g cornichons
70 g mayonnaise maison ou non
25 g crème fraîche épaisse légère
Paprika doux

Déroulement

Faire cuire les œufs durs.
Faire cuire le poulet en douceur dans la poêle
Dans le bol du robot, Ajouter les 45g d'échalote coupée en morceaux, 1 cuillère à café de persil, les cornichons coupés en 3, la mayonnaise, la crème fraîche, 1 cuillère à café rase de sel, 1/4 de cuillère à café de poivre, 1/4 de cuillère à café de paprika doux, les oeufs écalés et coupés en 2 et enfin les morceaux de poulet. Verrouiller le couvercle avec le bouchon et mixer en V5, 15 secondes. Racler les bords du bol, verrouiller le couvercle avec le bouchon et mixer à nouveau en V5, 15 secondes.

Garniture Burgers : rondelles de courgettes et salade

Tartelettes chorizo et curry

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
1 œuf
8 rondelles épaisses de chorizo fort soit environ 80 grammes
50 g d'allumettes de lardons fumés ou de bacon
1 c à café de curry en poudre
4 poignées de gruyère râpé
15 cl de crème semi-épaisse légère 4% de matière grasse

Déroulement

Préchauffer le four à 200°c
Dérouler la pâte et découper 4 cercles à la taille des moules à tartelettes.
Tapisser chaque moule à tartelettes de papier sulfurisé puis foncer ces moules avec la pâte.(Sauf si silicone)
Dans un bol, fouetter l'œuf, la crème et le curry.
Découper les rondelles de chorizo en gros cubes et les mettre au fond des moules.
Parsemer de gruyère râpé.
Puis déposer par-dessus les allumettes de lardons.
Napper du mélange œuf-crème-curry.
Mettre au four pendant 20 minutes.
A la fin de cuisson, laisser refroidir 5 minutes avant de démouler et servir.
Si ces tartelettes sont préparées à l'avance : A la fin de cuisson, attendre 5 minutes avant de démouler et les laisser refroidir sur une volette (afin d'avoir un fond pas trop humide mais plus croustillant).

Samoussas FAÇON TUNISIENNE

INGRÉDIENTS

10 feuilles de brick
350 - 400 g de pommes de terre
100-200g de carottes râpées
100 à 200 g de champignons frais (selon vos goûts)
1 gros oignon
1 ail
15 cl de crème végétale ou fraiche
Huile de cuisson
½ de cuil. à café de curcuma
Piment rouge + autres épices si on veut : ras el hanout, cumin...
Sel

Déroulement

Cuire les pommes de terre entières dans une casserole d'eau bouillante.
Eplucher l'oignon, l'émincer et le faire revenir dans une poêle huilée.
Laver, hacher et faire revenir les champignons. Les égoutter.
Une fois les patates bien cuites, les éplucher et les écraser à la fourchette. Y ajouter l'oignon et les champignons revenus. Pimenter, épicer, saler selon vos goûts. Ajouter la crème végétale, jaunie de curcuma. Bien mélanger.

Pliage

Couper la feuille en deux. Bien mettre les feuilles sous torchon très humide.
Rabattre la partie arrondie afin d'avoir une bande.
Etaler 1cuil. à soupe de farce à la base .et faire pliage très serré : un coup vers la droite et un vers la gauche, rabattre la pointu comme une taie d'oreiller.
Passer tous les samoussas au pinceau huile pépin de raisin ou colza.
Les placer dans un plat ou sur une tôle et les envoyer dans un four préchauffé à 200 °C. Dès qu'ils commencent à brunir, les retourner sur l'autre face. Attendre qu'ils brunissent un peu et servir aussitôt.

Cœurs fondants roquefort poires

Ingrédients 4 pers :

2 feuilles de gélatine ou 2 g d'agar-agar
160 g de poires Williams au sirop
160 g de crème liquide entière ou légère
150 g de roquefort (ou plus)
une noix de beurre
poivre

Déroulement

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un grand volume d'eau froide.

Égoutter les poires puis trancher 2 demi-poires afin d'obtenir 12 fines lamelles.
Disposer 2 lamelles de poire coupées en petits cubes dans le fond de chaque empreinte.
Faire poêler le reste des poires coupées en cubes dans le beurre jusqu'à obtenir une légère coloration.
Mixer la crème avec les poires.
Dans une petite casserole, faire chauffer la crème et y ajouter le roquefort. Le laisser fondre.
Ajouter la gélatine essorée et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.
Verser la préparation dans les empreintes et les placer environ 3 heures au frigo.
2 heures avant de servir, découper des tranches de pain aux céréales grillé ou de pain d'épices de la taille des empreintes et y déposer les cœurs fondants démoulés.

1-Chou à la crème Octobre rose

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 fraiche liquide 35% très froide

Pour le glaçage
100 g de sucre glace
1 blanc d'oeuf
1 jus de citron
Colorant alimentaire
OU
Mélanger 100 g de fondant (poudre) à 12 g d'eau.

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.
Tremper le chapeau dans le fondant
.

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 (⌀ 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 fraiche et batteur électrique, mélangez délicatement lorsque la pâtissière va être froide.

Raspberry Muffins

Ingrédients 12 muffins

200 g de farine sans gluten (un mélange de farine de riz et de farine de maïs est idéal) ou farine T45
1 cuillère à soupe de levure chimique
1 pincée de sel
120 g de sucre de canne complet
2 œufs
120 ml de lait d'amande (ou lait de votre choix, comme le lait de soja ou de riz)
60 ml d'huile de coco (ou huile de tournesol)
1 c à café d'extrait de vanille naturelle
150 g de framboises fraîches ou surgelées
60 g de compote de pommes

Déroulement

Préchauffez le four
Commencez par préchauffer votre four à 180°C (350°F) et préparez un moule à muffins avec des caissettes en papier ou en graissant légèrement chaque compartiment.
Dans un grand bol, mélangez la farine sans gluten, la levure chimique, le sel et le sucre. Il est important de bien mélanger les ingrédients secs avant d'ajouter les liquides pour assurer une répartition uniforme de la levure et du sucre.

Dans un autre bol, fouettez les œufs avec l'huile de coco fondue, le lait d'amande et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène. Ajoutez ensuite la compote de pommes.
Incorporez les ingrédients secs aux ingrédients humides
Versez progressivement les ingrédients secs dans les ingrédients humides en mélangeant délicatement avec une spatule ou un fouet

pour éviter de trop travailler la pâte. Le mélange doit être légèrement grumeleux,
Ajoutez les framboises
Incorporez délicatement les framboises fraîches ou surgelées à la pâte en veillant à ne pas trop les écraser pour conserver des morceaux de fruits. Si vous utilisez des framboises surgelées, il est préférable de les ajouter directement à la pâte sans les décongeler pour éviter qu'elles ne colorent trop la pâte.

Répartissez la pâte uniformément dans chaque alvéole du moule à muffins, en les remplissant aux deux tiers environ. Cela permettra aux muffins de gonfler sans déborder pendant la cuisson.
Cuisson
Enfournez vos muffins au centre du four et laissez-les cuire pendant environ 20 à 25 minutes. La cuisson peut varier légèrement en fonction de votre four, alors vérifiez la cuisson en insérant un cure-dent au centre de l'un des muffins. Si celui-ci en ressort propre, vos muffins sont prêts !

Danette à la Pistache maison

Ingrédients
50 cl de lait
20 g de sucre en poudre
3 c à soupe de pâte de pistache
25 g de maïzena
Quelques pistaches non salées concassées

Déroulement
Versez le lait dans une casserole et faites chauffer sur feu doux.
Quand le lait est chaud, ajoutez-y le sucre et la maïzena préalablement tamisés. Fouettez sans arrêt, en laissant sur feu moyen, jusqu'à ce que le tout épaississe (cela doit napper une cuillère, comme une crème anglaise).
Retirez du feu, ajoutez la pâte de pistache et mélangez bien, à l'aide d'un fouet.
Versez dans 4 ramequins la Danette pistache et laissez prendre 2 heures au réfrigérateur.
Juste avant de servir, parsemez de pistaches non salées, que vous aurez préalablement concassés.

Les Mini Tartelettes Caramel façon Krumchy

Ingrédients pour les fruits secs caramélisés
50g de fruits secs concassés (amandes, noisettes, cacahuètes ...)
50g de sucre en poudre

Déroulement

Faire torréfier les fruits secs 10 min dans un four préchauffé à 175°C. Réaliser un caramel à sec avec le sucre en poudre. Lorsqu'il a une jolie coloration brune, ajouter les amandes torréfiées et verser l'ensemble sur une plaque de papier sulfurisé. Laisser refroidir. Découper des mini morceaux de fruits secs caramélisés. Réserver.

Ingrédients pour la pâte sablée croustillante

60g de farine T45
45g de beurre demi-sel
35g de sucre semoule
1 jaune d'oeuf
3g de levure chimique (environ 1/4 d'un sachet)
1 pincée de fleur de sel
0,5g de vanille en poudre

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C.
Dans un saladier, travailler le beurre pommade avec le sucre, la vanille et la fleur de sel. Ajouter la farine additionnée de la levure. Et sabler la pâte du bout des doigts. Terminer la préparation de la pâte sablée croustillante par l'ajout du jaune d'oeuf. Mélanger jusqu'à former une boule de pâte homogène.
Former des petites boules de pâte sablée.
La masse de chaque boule de pâte sablée est à adapter en fonction de la grandeur du moule choisie !
Et mettre une boule de pâte dans chaque empreinte choisie en tassant bien et en égalisant le contour.

Faire cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
Pendant la cuisson des fonds de tartelettes, on prépare le caramel au beurre salé.

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

100g de sucre en poudre
100g de crème liquide
50g de beurre demi sel
2 pincées de fleur de sel

Déroulement

Dans une casserole faire un caramel à sec (c'est-à-dire sans ajout d'eau) en chauffant à feu doux pour éviter de le faire brûler. La couleur doit être brune.
Lors de la cuisson, il ne faut absolument pas le remuer avec un ustensile. On peut cependant aider la fusion des cristaux de sucre en remuant le manche de la casserole jusqu'à obtenir une belle coloration brune.
Plus votre caramel sera coloré et plus il aura de goût (mais pas trop

non plus car sinon il aura un goût acre !)

Hors du feu, ajouter le beurre demi sel (coupé en petits morceaux) afin de stopper la cuisson du caramel. Bien mélanger.
Ajouter enfin la crème liquide chauffée (au micro-onde) en mélangeant énergiquement.
Remettre la casserole sur le feu et mélanger jusqu'à dissolution des morceaux de caramel qui se sont formés après l'ajout de la crème.
Finir la préparation en ajoutant deux pincées de fleur de sel.
Version Thermomix

250 g de sucre en poudre
200 - 250 g de crème liquide, 30% m.g. min.
30 g d'eau
1 c. à café de jus de citron
30 g de beurre en un seul morceau (voir "Conseil(s)")
1 c. à soupe de vinaigre
La quantité des ingrédients utilisés doit correspondre aux indications de la recette. Les temps de cuisson spécifiés doivent être respectés. Une fois le sucre et les autres ingrédients placés dans le bol, la recette doit être réalisée sans délai.

Mettre le sucre, 70 g de crème liquide, 30 g d'eau, le jus de citron et le beurre dans le bol, puis activer le mode Cuisson du sucre , sans le gobelet doseur.

Ajouter les 130-180 g de crème liquide restants et mélanger 2 min/vitesse sans le gobelet doseur, puis cuire de nouveau 3 min/120°C/vitesse 2 sans le gobelet doseur. Transvaser dans un pot hermétique en verre et laisser refroidir complètement.

Mettre les 1000 g d'eau restants et le vinaigre dans le bol, puis activer le mode Nettoyage /Court. Utiliser la sauce au caramel selon les besoins.

Montage des mini tartelettes

Dès la sortie du four, creuser à l'aide d'une cuillère un trou au fond de chaque petite pâte sablée.
Petit plus :
Pour cette étape, il ne faut pas attendre le refroidissement de la pâte sablée car sinon elle sera durcie et cassante et on ne pourra pas la

travailler. Il faut également faire attention lorsqu'on creuse les fonds de tartelettes et laisser un fond de pâte sablée pour ne pas que la garniture s'échappe par la suite !

Verser une petite c à café de caramel au beurre salé préparé dans chaque cavité de pâte sablée. Réserver.

Parsemer immédiatement harmonieusement de fruits secs caramélisés. !

.

Panna cotta au lait de coco coulis de mangue

Ingrédients

400 ml de lait de coco ou crème de coco
250 ml de crème fraîche liquide
50 g de sucre
3 feuilles de gélatine 6 g
1 gousse de vanille ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 mangue bien mûre ou du coulis de mangue
De la noix de coco râpée pour la décoration

Déroulement

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes.
Mettre le lait de coco, la crème, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux et ses graines dans une casserole et faire frémir.
Dès le début de l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine égouttée.
Bien remuer jusqu'à ce que la gélatine fonde complètement et verser aussitôt dans des verrines de votre choix.
Laisser refroidir puis placer quelques heures au réfrigérateur pour faire prendre compter au minimum 4 heures.
Éplucher puis récupérer la chair de la mangue. Mixer la jusqu'à obtention d'une purée lisse (vous pouvez ajouter un peu de jus de citron et un peu de sucre ou utilisez du coulis de mangue tout prêt disponible dans le commerce c'est moins goûteux).
Répartir le coulis de mangue sur les panna cotta gélifiées et parsemer un peu de noix de coco râpée puis servir !