

# AMARETTIS



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour une vingtaine de petits biscuits  
Ø 3cm

- 85 g poudre amandes (non blanchie)
- 75 g sucre1 blanc d'œuf
- 75 g sucre glace
- 1 c. à café Amaretto (optionnel)
- à peine ½ c. à café extrait amandes amères
- confection - sucre glace

Commencez par monter le blanc d'œuf en neige pas trop ferme. Ajoutez le sucre doucement tout en continuant à battre et continuez de fouetter pendant 2 minutes.

Incorporez petit à petit :

- la poudre d'amande (de préférence non blanchie : je trouve que les biscuits sont plus jolis avec de la poudre couleur amande, sinon les amarettis sont très "blancs", ça fait moins naturel et c'est moins appétissant...)
  - l'extrait d'amandes amères (ATTENTION, ayez la main légère !!!!!)
  - l'Amaretto (beaucoup de recettes n'en mettent pas, mais je trouve que comme l'extrait d'amandes amères est très très fort et pas forcément très facile à doser - ça coule vite ce truc ! -, c'est plus facile de mêler un peu des deux pour arriver à une odeur ET un goût qui est juste comme il faut - après si vous n'en avez pas, vous pouvez faire sans !)
- Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

Après ça, on installe ce qu'il faut pour commencer le "façonnage". Versez un peu de sucre glace dans une coupelle, et rassemblez sur le plan de travail : la pâte, la coupelle de sucre glace, une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, et une petite cuillère...

Préchauffez le four à 150°C.

À l'aide de la petite cuillère, prenez un peu de pâte. Façonner une petite boule d'environ 3 cm de diamètre et faites-la rouler dans le sucre glace. Disposez sur la plaque en espaçant suffisamment pour laisser la place aux biscuits de se développer à la cuisson.

Enfournez pendant 20 minutes exactement (ou pas, suivant votre four).

Laissez refroidir. Ils peuvent se déguster encore chauds ou complètement refroidis.

Quand ils sont bien froids, vous pouvez les conserver quelques jours dans une boîte hermétique.

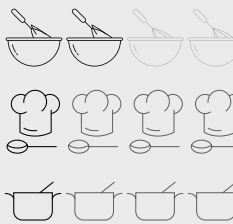








# ARAIGNÉES PÂTE D'AMANDE & CHOCOLAT



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 À 60 MIN.**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

TEMPS DE CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



x 26

### Pour 26 araignées

- 1 blanc d'œuf
- 160 g poudre d'amande
- 160 g sucre glace
- 1 sachet sucre vanillé
- en option (version "adultes") :  
1 à 2 c. à soupe d'alcool (Grand Marnier, Kirsch, Cointeau, Armagnac...)
- 135 g chocolat noir
- 80 à 100 g vermicelles chocolat réglisse (ou Mikado)
- yeux en sucre
- version simplifiée -
- 360 g pâte d'amande
- cacao en poudre
- quelques carrés de chocolat noir réglisse (ou Mikado)
- yeux en sucre

(Pas obligatoire mais recommandé) Étalez la poudre d'amande sur une plaque à pâtisserie et enfournez à 160°C pendant 10 minutes. Laissez refroidir.

Pasez la poudre d'amande à la moulinette. Ajoutez le sucre glace et le sucre vanillé, puis redonnez un petit coup de moulin pour affiner le mélange au maximum. Versez ce mélange dans un bol mélangeur. Ajoutez un blanc d'œuf et éventuellement l'alcool choisi. Mélangez bien le tout.

Façonnez des billes de pâte d'amandes d'environ 3 cm de diamètre. Déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Laissez la plaque au frigo 1 à 2h.

Faites fondre le chocolat noir. Préparez une coupelle avec des vermicelles en chocolat et conservez le bocal à portée de main. Plantez un pic en bois dans une première bille. Trempez dans le chocolat fondu. Tenez la bille par le pic à cocktail d'une main et tournez, pendant que vous saupoudrez des vermicelles de chocolat avec l'autre main. Lorsque les bords sont bien recouverts, "trempez" le dessus de la bille dans la coupelle de vermicelles, puis retirez délicatement la bille du pic et redéposez-la sur le papier sulfurisé. Procédez ainsi pour toutes les billes de pâte d'amandes. Laissez refroidir pendant une demie-heure.

## VERSION SIMPLIFIÉE

Façonnez des billes de pâte d'amande d'environ 3 cm de diamètre (*elle est souvent dure : il faut bien la malaxer à la main, la chaleur va la ramollir*).

Déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Roulez les billes dans du cacao en poudre pour les enrober ou ajoutez du cacao directement dans la pâte d'amande et malaxez pour la colorer en marron foncé.

Mettez 3/4 carrés de chocolat noir à fondre pour commencer l'assemblage

Remettez le chocolat restant sur feu très doux pour le refaire fondre...

REGLISSE/ Déroulez délicatement les rouleaux de réglisse (*ne gardez que la partie la plus "droite"*). Coupez le en 4 dans la longueur. Pour chaque bout, divisez chaque extrémité du réglisse, en conservant un bon centimètre au centre intact. Déposez 2 brins de réglisse face à face sur le plan de travail.

MIKADO/ Coupez chaque extrémité pour obtenir des bâtonnets au chocolat d'environ 3,5 à 4 cm de longueur. Déposez 4 morceaux de mikado face à 4 autres morceaux de mikado sur le plan de travail.

À l'aide d'un pic en bois, déposez du chocolat au centre des pattes et posez une bille de pâte d'amande dessus. Laissez prendre sans y toucher et continuez ainsi pour toutes les billes. Venez ensuite "coller" les petits yeux en sucre avec du chocolat fondu. Laissez le chocolat durcir au moins 1 h avant de bouger les araignées.



# BOUCHÉES FORÊT NOIRE

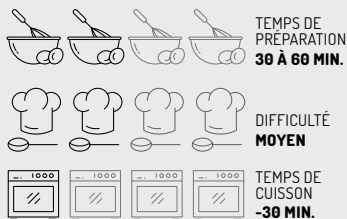


## MINI-SAVARINS CHOCOLAT (LA VEILLE OU 2 H AVANT)

Dans une petite casserole, recouvrir le fond avec le beurre coupé en petits morceaux. Ajoutez les carrés de chocolat sur le dessus, et faites fondre le tout à feu très doux.

Préchauffez le four à 180°C. Dans un saladier, versez la sucre glace, la farine et la poudre d'amande. Ajoutez le chocolat et beurre fondus et mélangez bien.

Dans un petit bol, battez le blanc d'œuf à la fourchette, comme on le ferait pour une omelette. Incorporez au mélange précédent à l'aide d'un fouet à main. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte homogène. Versez la préparation dans un moule à mini-savarins (Ø4cm). Attention, ne remplissez pas complètement, ça gonfle à la cuisson !! Enfournez en position haute pendant 12 minutes. Laissez refroidir complètement, puis démoulez.



## INGRÉDIENTS



### Pour environ 20 bouchées

- Mini-savarins au chocolat -
  - 35 g beurre
  - 15 g chocolat noir+15 g chocolat au lait
  - 35 g sucre glace
  - 15 g poudre d'amande
  - 15 g farine
  - 1 blanc d'œuf
- Garniture -
  - 40 griottines (2 par bouchée)
  - 33 cl crème fleurette ENTÈRE
  - 40 g sucre
  - 1 sachet sucre vanillé
  - 1 sachet chantifix (ou cremfix / fixe chantilly)
- Décoration -
  - vermicelles en chocolat

## CHANTILLY (1 H AVANT DE PASSER À TABLE)

Commencez par prendre une coupelle où vous verserez le sucre, le sucre vanillé et le sachet de chantifix/cremfix/fixe chantilly. Gardez-la à portée de main. Reprenez le bol au frigo, versez la crème dedans et si vous en avez un, posez votre couvercle troué dessus. Prenez l'embout fouet ou les batteurs au frigo et attachez-le(s) à votre batteur. Commencez à battre la crème en augmentant doucement et progressivement la vitesse. Il faut aller jusqu'à la vitesse la plus forte. Dès que vous commencez à sentir que la crème commence à "prendre", prenez la coupelle de sucre et versez petit à petit, **tout doucement, en filet**, tout en continuant à battre. En quelques minutes la chantilly est bien prise et crémeuse. Continuez de battre 30 sec. à une minutes de plus pour que la chantilly soit bien ferme.

## MONTAGE DES BOUCHÉES

Avec une grande cuillère, transvasez la crème chantilly dans une poche munie d'une douille cannelée moyenne (E6 ou E7).

Prenez un mini-savarin au chocolat. Posez une griottine dans le trou central. Couvrez d'une rosette de chantilly. Déposez une griottine sur le dessus, en appuyant légèrement pour qu'elle tienne bien dans la chantilly. Décorez de vermicelles en chocolat. Déposez dans un plat de service (qui rentre dans votre frigo !). Procédez de même pour chaque fond de biscuit au chocolat. Dès que toutes les bouchées sont prêtes, mettez le plat au frigo jusqu'au moment de servir ! Sortez-les juste au moment de la dégustation 😊😋

## CONSERVATION

Faites attention de ne pas laisser les bouchées trop longtemps à température ambiante, sinon la chantilly risque de s'effondrer.

Ces bouchées se conservent plusieurs jours au frigo 😊



## À L'AVANCE

Pensez à mettre au frais l'embout fouet du batteur électrique, la crème fleurette et le bol mélangeur pour faciliter la montée de la chantilly 😊



# BOUCHÉES MARRONS GLACÉS



TEMPS DE PRÉPARATION  
30 À 60 MIN.



DIFFICULTÉ  
MOYEN



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour environ 22 bouchées

- Mini-savarins -
  - 1 œuf
  - 30 g sucre
  - 20 g farine
  - 17 g féculé
  - ¼ sachet levure chimique
  - vanille liquide
- Garniture -
  - 15 marrons glacés (11 + 4 en morceaux)
  - 35 cl crème fleurette ENTÈRE (~350 g)
  - 40 g sucre
  - 1 sachet sucre vanillé
  - 1 sachet chantifix (cremfix/fixe chantilly)
- Punch biscuit -
  - eau, whisky
- Décoration (en option) -
  - sucré pailleté doré



## À L'AVANCE

Pensez à mettre au frais l'embout fouet du batteur électrique, la crème fleurette et le bol mélangeur pour faciliter la montée de la chantilly 😊

## BISCUITS MINI-SAVARINS (LA VEILLE OU 2H30 AVANT)

Versez le sucre dans le saladier avec le jaune d'œuf, et battez énergiquement à la cuillère jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la féculé, la levure chimique et un peu de vanille liquide. Mélangez. Montez le blanc d'œuf en neige. Ajoutez à la première préparation délicatement en soulevant bien la masse.

Préchauffez le four à 180°C. Versez la préparation dans un moule à mini-savarins (Ø4cm). Attention, ne remplissez pas complètement, ça gonfle à la cuisson !! Enfourez en position haute pendant 8 minutes. Laissez refroidir complètement, puis démoulez. Arrosez les biscuits avec un mélange 2 cuillères à soupe d'eau et une cuillère à soupe de whisky. Laissez imbiber à température ambiante.

## CHANTILLY (1 H AVANT DE PASSER À TABLE)

Commencez par prendre une coupelle où vous verserez le sucre, le sucre vanillé et le sachet de chantifix/cremfix/fixe chantilly. Gardez-la à portée de main. Reprenez le bol au frigo, versez la crème dedans et si vous en avez un, posez votre couvercle troué dessus. Prenez l'embout fouet ou les batteurs au frigo et attachez-le(s) à votre batteur. Commencez à battre la crème en augmentant doucement et progressivement la vitesse. Il faut aller jusqu'à la vitesse la plus forte. Dès que vous commencez à sentir que la crème commence à "prendre", prenez la coupelle de sucre et versez petit à petit, **tout doucement, en filet**, tout en continuant à battre. En quelques minutes la chantilly est bien prise et crémeuse. Continuez de battre 30 sec. à une minutes de plus pour que la chantilly soit bien ferme.

## MONTAGE DES BOUCHÉES

Conservez 11 marrons glacés entiers (½ pour chaque bouchée) puis cassez les 4 restants en morceaux. Prenez un fond de biscuit mini-savarin. Posez une brisure de marron glacé dans le trou central. Couvrez d'une rosette de chantilly maison à l'aide de la poche à douille. Déposez un demi marron glacé sur le dessus (*coupez-le horizontalement pour que ce soit plus joli 😊*), en appuyant légèrement pour qu'il tienne bien dans la chantilly. Décorez de sucre pailleté doré si vous en avez. Dès que toutes les bouchées sont prêtes, mettez le plat au frigo jusqu'au moment de servir ! Sortez-les juste pour dégustation 🍷😊



## CONSERVATION

Faites attention de ne pas laisser les bouchées trop longtemps à T° ambiante, sinon la chantilly risque de s'effondrer. Ces bouchées se conservent plusieurs jours au frigo 😊



# BOUCHÉES PÈRE-NOËL



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



PAS DE CUISSON

## INGRÉDIENTS



x 15

### Pour environ 15 bûchées

- 1 barquette de fraises
- 25 cl crème fleurette ENTIÈRE
- 30 g sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- ½ sachet chantifix  
(ou cremfix / fixe chantilly)

- Décoration -  
billes en sucre noires moyennes (Ø4 mm)  
ou 1 palet ou carré chocolat noir



## À L'AVANCE

Pensez à mettre au frais l'embout fouet du batteur électrique, la crème fleurette et le bol mélangeur pour faciliter la montée de la chantilly 😊

## CHANTILLY (LE PLUS TARD POSSIBLE)

Commencez par prendre une coupelle où vous verserez le sucre, le sucre vanillé et le sachet de chantifix/cremfix/fixe chantilly. Gardez-la à portée de main. Reprenez le bol au frigo, versez la crème dedans et si vous en avez un, posez votre couvercle troué dessus. Prenez l'embout fouet ou les batteurs au frigo et attachez-le(s) à votre batteur. Commencez à battre la crème en augmentant doucement et progressivement la vitesse. Il faut aller jusqu'à la vitesse la plus forte. Dès que vous commencez à sentir que la crème commence à "prendre", prenez la coupelle de sucre et versez petit à petit, **tout doucement, en filet**, tout en continuant à battre. En quelques minutes la chantilly est bien prise et crémeuse. Continuez de battre 30 sec. à une minutes de plus pour que la chantilly soit bien ferme.

## MONTAGE DES BOUCHÉES

Mettez une cuillère à soupe de chantilly de côté dans un bol, et transvasez le reste dans une poche munie d'une petite douille cannelée.

Rincez et équeutez les fraises. Prenez une première fraise, coupez la environ aux 2/3 de la base. Posez la partie la plus grosse sur le plan de travail, et, à l'aide de la poche à douille, recouvrez d'une rosette de chantilly. Posez la partie haute de la fraise sur la chantilly, en appuyant légèrement pour qu'elle reste bien en place. Procédez de même pour toutes les fraises.

Si vous avez une petite poche à douille de décor avec une toute petite douille cannelée, remplissez-la avec la chantilly mise de côté et venez poser une petite rosette tout en haut de la fraise. 😊 Sinon, vous pouvez nettoyer votre poche à douille et changez la douille pour en mettre une plus petite 😊

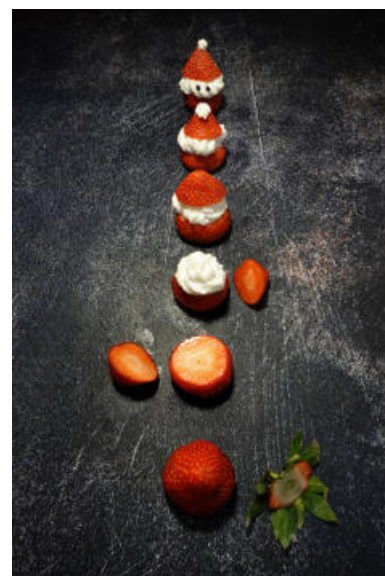
Faites fondre le carré de chocolat noir sur feu doux et venez dessiner les yeux des Père-Noël sur la chantilly. 😊

Posez toutes les bûchées sur un joli plateau ou assiette de présentation et réservez au frigo jusqu'au moment de servir. Sortez-les juste au moment de la dégustation 😊😊

## CONSERVATION

Faites attention de ne pas laissez les bûchées trop longtemps à température ambiante, sinon la chantilly risque de s'effondrer.

S'il vous en reste, remettez-les au frigo et finissez-les le lendemain.





# BOULETTES DE POULET



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS

   x 16

Pour 4 à 5 personnes  
16 boulettes Ø3,5/4 cm

280g blancs de poulet  
échalotte

1 œuf

3 tranches pain de mie sans croûte

3 c. à soupe chapelure

(+ pour façonner les boulettes)

herbes fraîches au choix

(pour moi basilic et persil)

sel

poivre 5 baies

épices au choix

(pour moi 2 c. à café mélange d'épices  
pour poulet rôti : paprika, ail, thym,  
romarin, piment de Cayenne)



Déchirez les tranches de pain de mie en morceaux et mettez-les dans une petite moulinette. Moulinez rapidement pour réduire en miettes. Réservez.

Coupez le blanc de poulet en gros morceaux et hachez-le également à la moulinette.

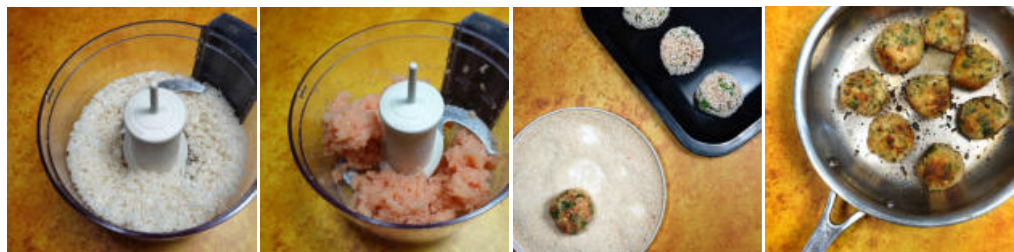
Dans un grand saladier, rassemblez le pain de mie en miettes, le poulet haché, un peu (ou beaucoup si vous préférez) d'échalote émincée, l'œuf et la chapelure. Ajoutez les herbes fraîchement ciselées, salez, poivrez et versez un peu de mélange d'épices de votre choix. Mélangez jusqu'à obtenir une masse bien homogène.

Dans une petite assiette, versez de la chapelure. En vous aidant de 2 petites cuillères, prenez un peu de préparation et façonnez une boulette avec vos mains (environ 4 cm de diamètre). Roulez-la dans la chapelure et posez dans une assiette. Continuez ainsi pour toutes les boulettes.

Si vous voulez préparer une sauce maison, c'est le moment de commencer à la préparer...

Pour une sauce au curry pour 4 personnes, mettez 2 cubes de bouillon de légumes dans une poêle, couvrez d'eau et mettez sur le feu. Dès que l'eau bouillonne, mélangez pour que les cubes se dissolvent complètement dans l'eau. Ajoutez 300 g de crème fraîche et du curry, puis laissez mijoter sur feu moyen jusqu'à ce que la sauce épaississe. Dès que la consistance souhaitée est atteinte, baissez le feu sur très doux pour que ça reste chaud.

Dans une poêle, mettez un peu de matière grasse. Faites cuire les boulettes sur feu moyen/fort en retournant régulièrement pour qu'elles soient bien dorées sur tous les côtés.



Quand les boulettes sont bien dorées, vous pouvez baisser le feu sur très doux pour qu'elles restent au chaud jusqu'à ce que tout soit prêt pour servir.

Sinon, vous pouvez les laisser refroidir complètement, les transférer dans une assiette ou un plat, recouvrir de film alimentaire et réserver au frigo. Elles se conservent jusqu'à une semaine. Pour les réchauffer, vous pouvez soit les remettre dans une poêle ou dans un plat au four 😊



# BOULGOUR, PETITS LÉGUMES & ŒUF MOLLET



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

140 g boulgour gros  
220 g julienne de légumes  
(Picard ou maison)  
1 cube de bouillon de légumes  
2 œufs  
18 g mélange à la thaïlandaise (Picard)  
fleur de sel, poivre 5 baies, persillade  
- en option -  
coriandre fraîche

Dans une sauteuse ou poêle à bords hauts, mettez les légumes congelés. Couvrir d'eau et ajouter un cube de bouillon de légumes. Portez à ébullition.

## JULIENNE DE LÉGUMES

Vous pouvez utiliser celle de chez Picard pour gagner du temps, ou la préparer vous-même à l'avance et la congeler. Pour 500g de julienne maison :  
> 60 g céleri-rave + 80 g concombre + 160 g courgette + 200 g carotte

Pendant ce temps, commencez à préparer les œufs mollet. (Si c'est la première fois que vous testez, préparez-les avant de commencer la recette pour le faire tranquillement...)

Découpez 2 morceaux de film alimentaire (attention, pas trop petits). Posez-les sur le plan de travail. Imprégnez un morceau de sopalin avec un peu d'huile et passez-le sur la partie centrale des films. Posez le 1<sup>er</sup> film au-dessus d'un ramequin ou un petit bol, et cassez l'œuf dedans. Assaisonnez l'œuf comme il vous plaît (pour moi un peu de fleur de sel au poivre 5 baies et de la persillade). Refermez par le haut en formant une papillote (avec de la ficelle de cuisine, un lien à tortiller en plastique ou un bout de fil souple pour attacher les plantes). Procédez de même avec le 2<sup>ème</sup> œuf. Remplissez aux 3/4 une petite casserole d'eau.

Aux premiers bouillons dans la sauteuse avec les légumes, réduire un peu le feu et versez le boulgour. Programmez 10 minutes de cuisson en surveillant à mi-cuisson s'il faut ajouter un peu d'eau. Allumez le feu sous la petite casserole et portez à ébullition. Aux premiers bouillons dans la petite casserole, baissez le feu, posez l'œuf délicatement dans la casserole et programmez 4 minutes.

Quand tout s'est bien enchaîné, il doit normalement rester seulement quelques minutes de cuisson également dans la sauteuse. Vous pouvez donc assaisonner les légumes : ajoutez un peu de sel, du poivre 5 baies (ou pas, c'est vous qui voyez), et le mélange d'herbes à la thaïlandaise. Laissez mijoter jusqu'à complète absorption de l'eau (si c'est trop sec, ajoutez un peu plus d'eau / s'il reste beaucoup d'eau, vous pouvez augmenter un peu la puissance du feu... le but étant que tout soit prêt quasi en même temps)

Dès que les œufs sont cuits, retirez la casserole du feu. Sortez les œufs de l'eau. Laissez-les dans leur papillote pour les maintenir au chaud jusqu'à la dernière minute.

Lorsque le mélange boulgour/légumes est prêt, transvasez dans des assiettes creuses ou bols. Venez poser délicatement les œufs mollet sur le dessus.

Ajouter un peu de coriandre fraîche ciselée (si vous en avez). C'est prêt !

## MÉLANGE À LA THAÏLANDAISE

Coriandre, basilic thaï, gingembre, citronnelle & piment rouge : mélange très légèrement relevé, juste comme il faut, s'accorde parfaitement avec ce plat



de 400 calories par pers.



# BOULGOUR TOMATES GRILLÉES & BASILIC



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

- 140 g boulgour gros
- une vingtaine de tomates cerises
- 1 cube de bouillon de légumes
- 2 c. à café crème de tomates séchées
- sel, poivre 5 baies, mélange créole basilic frais
- accompagnement -
- 4 tranches fines de jambon italien aux baies de genièvre (ou jambon aux herbes)

### MÉLANGE CRÉOLE

Baies roses, ail, thym, gingembre, zeste de combava : petite pointe d'exotisme délicatement dosée



Commencez par laver et équeuter les tomates cerises. Coupez-les en deux, et disposez-les sur une plaque de cuisson qui va au four. Saupoudrez d'un peu de fleur de sel et de poivre 5 baies (c'est ce qui va aider les tomates cerises à "caraméliser" en surface), puis enfournez 10 minutes à 180°C.

À la sonnerie du four, passez en mode maintien au chaud (ou baissez la température à 80°C) et laissez au chaud pendant un quart d'heure...

Maintenant, on va commencer à préparer le boulgour, tout en laissant les tomates cerises au chaud dans le four...

Remplissez une sauteuse ou une poêle à bords hauts d'eau, ajoutez le cube de bouillon de légumes. Mettez sur feu vif jusqu'à ébullition de l'eau.

Aux premiers bouillons, mélangez pour que le cube de bouillon de légumes se dilue bien dans l'eau, puis versez le boulgour et laissez cuire le temps indiqué à feu moyen. N'hésitez pas à ajouter de l'eau s'il en manque en cours de cuisson.

4 minutes avant la fin de cuisson du boulgour, ajoutez la crème de tomates séchées et mélangez bien. À ce moment, il doit rester encore un peu d'eau, suffisamment pour permettre de bien mélanger la crème un peu épaisse au boulgour. Si ce n'est pas le cas et qu'il vous reste beaucoup d'eau, vous pouvez augmenter la puissance de cuisson ou à l'inverse si c'est déjà très sec, vous pouvez ajouter un peu d'eau... Il faut que le boulgour cuise au minimum le temps indiqué sur le paquet (chez moi 10 minutes) pour qu'il soit suffisamment cuit, mais s'il mijote plus longtemps, ce n'est pas grave !

Saupoudrez d'un peu de sel et de poivre 5 baies du moulin, puis ajoutez un peu de mélange d'épices créoles (ou un autre mélange suivant ce que vous avez 😊). Parsemez un peu de basilic frais et mélangez bien le tout. Laissez cuire jusqu'à complète absorption de l'eau.

La boulgour est prêt !

À ce moment, les tomates cerises doivent être grillées à souhait dans le four 😊

Versez le boulgour dans un plat de service, puis disposez les tomates cerises grillées sur le dessus. Parsemez de basilic fraîchement ciselé.

Servez avec les tranches de jambon aux herbes (ou autre chose si vous préférez 😊)



# BRIOCHE TRESSÉE



TEMPS DE PRÉPARATION  
30 MIN. À 1H



DIFFICULTÉ  
MOYEN



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.



TEMPS DE REPOS  
2+1+2 H

## INGRÉDIENTS

Pour une grande brioche  
(moule à cake 26-30cm)

- Tangzhong -  
100 g eau  
20 g farine blé (T45/55)
- Brioche -  
1 œuf  
80 g lait  
280 g farine blé (T45)  
1 c. à café levure sèche active  
vanille liquide  
40 g beurre mou (demi-sel pour moi)  
50 g sucre  
½ c. café fleur de sel (1 si beurre doux)
- Enrobage -  
sucre roux fin  
cardamome ou fève tonka en poudre



Plat cake  
L 26-30 CM · 1,55-1,7 L

## LEVURE SÈCHE ACTIVE

Elle se conserve à température ambiante et se présente sous forme de petites billes qu'il faut réhydrater avant utilisation.



## TANGZHONG (LA VEILLE)

Mélangez l'eau et la farine dans une petite casserole. Mettez sur feu moyen et sans cesser de remuer au fouet à main, portez à 65°C. Si vous n'avez pas de thermomètre : avec la chaleur, le mélange va s'épaissir et devenir gélatineux. Commencez alors à fouetter intensément pendant 15 à 30 secondes, puis retirez du feu. Versez la préparation dans une coupelle. Laissez refroidir, puis recouvrez d'un film alimentaire et laissez au frigo toute la nuit.

Pensez à sortir le beurre la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

Sortez le tangzhong du frigo un peu avant pour qu'il soit à température ambiante. Faites tiédir le lait dans une casserole. Retirez du feu et versez la levure sèche active, puis laissez infuser 10 min. Dans un grand bol mélangeur, versez la farine, l'œuf, le tangzhong, un peu de vanille liquide et le mélange lait/levure. Fouettez quelques minutes aux batteurs avec les crochets jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et commencent à former une masse unique. Travaillez ensuite la pâte en pétrissant à la main pendant 7 bonnes minutes : vous pouvez ajouter **un peu** de farine dès que la pâte commence à devenir trop collante (*il faudra la faire plusieurs fois, c'est normal*).

Mettez le four à préchauffer à 50°C. Retransférez le pâton dans le bol mélangeur. Ajoutez le beurre mou en morceaux, le sucre et la fleur de sel. Fouettez la pâte aux crochets quelques minutes jusqu'à ce que les nouveaux ingrédients soient bien incorporés. Travaillez la pâte en pétrissant à la main pendant à nouveau 7 bonnes minutes. Boulez la pâte et déposez-la au fond d'un GRAND bol mélangeur PROPRE. Recouvrez le bol d'un film alimentaire, placez-le dans le four à 35°C et laissez gonfler de 1h30 à 2h : la pâte doit doubler de volume.

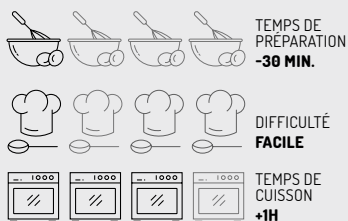
Farinez légèrement le plan de travail et dégazer la pâte : appuyez doucement sur le dessus de la pâte avec les paumes de la main bien à plat. Pliez le pâton en deux, et recommencez. Travaillez ainsi la pâte pendant quelques minutes jusqu'à ce que vous ne sentiez plus d'air se déplacer sous vos mains. Boulez la pâte, puis déposez-la au fond du grand bol mélangeur **propre**. Recouvrez le bol d'un film alimentaire, et laissez reposer au frigo pendant environ 1 heure (*cela permettra de pouvoir travailler la pâte plus facilement pour façonner la tresse* 😊)

Préchauffez le four à 50°C. Divisez le pâton en 3 parts égales. Roulez chaque morceau de pâte pour obtenir un boudin. Chaque boudin doit être à peu près du même diamètre et environ la moitié de plus que votre moule en longueur. Saupoudrez généreusement le plan de travail avec du sucre roux fin et un peu d'épices de votre choix en poudre. Roulez chaque boudin de pâte dans le sucre. Rassemblez le sucre qui reste pour après. Façonnez une tresse avec les 3 boudins. Placez la tresse dans le moule à cake en silicone. Saupoudrez le reste de sucre sur le dessus de la tresse. Couvrez de film alimentaire, et déposez le moule dans le four à 35°C pendant environ 2 heures : la pâte doit gonfler jusqu'aux bords du moule. Retirez **délicatement** le film alimentaire. Faites cuire la brioche à 180°C pendant 24 minutes. Vérifiez en enfonçant la lame d'un couteau pour vérifier si elle est bien cuite à cœur. Sortez la brioche du four et laissez refroidir. Elle peut se déguster encore chaude ou froide.

Elle se conserve jusqu'à 5/6 jours bien emballée dans du film alimentaire pour qu'elle reste bien moelleuse.



# CAKE MARBRÉ

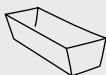


TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.

DIFFICULTÉ  
FACILE

TEMPS DE CUISSON  
-1H

## INGRÉDIENTS



Pour un grand cake (25 x 10 cm)

340 g farine (T45/55)  
1½ sachet levure chimique  
210 g beurre  
(toujours salé pour moi)  
150 g sucre  
3½ c. à soupe lait  
rhum  
5 œufs  
vanille liquide  
200 g chocolat noir  
140 g chocolat au lait



### À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

Commencez par mettre le chocolat à fondre à feu doux dans une petite casserole.

Pendant ce temps, versez la farine, la levure et le sucre dans un grand saladier. Ajoutez les œufs, le lait, un peu de vanille liquide et 3½ c. à soupe de rhum, puis mélangez. Battez le beurre en pommade et ajoutez-le à la pâte. Mélangez jusqu'à ce que l'appareil soit bien homogène.

Préchauffez le four à 180 °C.

Divisez la pâte en deux. Versez le chocolat fondu dans l'un des bol et mélangez. Commencez par verser de la pâte "nature" dans le moule à cake pour recouvrir le fond. Recouvrez de pâte au chocolat. Alternez les 2 préparations jusqu'à remplir le moule (attention de ne pas remplir jusqu'aux bords, ça gonfle beaucoup à la cuisson !)

Enfournez à 180°C pendant 1h05 (moule à cake 7 cm de hauteur. Si votre cake est plus long et moins épais, il faudra le faire cuire moins longtemps. Petit truc pour savoir lorsque le cake est cuit : la lame d'un couteau -sans dent- planté au centre du cake doit ressortir "propre", sans pâte dessus, sinon prolongez la cuisson)

Attendez que le cake refroidisse avant de le démouler.

Petit truc pour le rendre bien moelleux : une fois démoulé, nettoyez le moule en silicone et recouvrez le fond de film alimentaire (suffisamment grand pour pouvoir emballer le cake en entier). Reposez le cake dans le moule, sur le film alimentaire.

Prenez un verre de cuisine à moitié rempli d'eau, puis ajoutez une cuillère à soupe de rhum. Versez sur le dessus du cake et emballez-le complètement dans le film alimentaire (si vous avez prévu trop court, vous pouvez en ajouter sur le dessus). Laissez imbiber toute la nuit.

Le lendemain, les saveurs seront bien développées et le cake sera moelleux à souhait 😊 Il se conserve plusieurs jours bien emballé dans du film alimentaire.





# CAPELLINI SAUCE AU POIVRE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

100 g capellini (ou pâte longues)  
1 cube bouillon de légumes  
20 cL crème fraîche  
poivre à steak, poivre 5 baies  
- en option -  
piments séchés en moulin  
(ou piment en poudre)  
- accompagnement -  
2 steak hachés  
persillade (ail, persil)  
sel, poivre 5 baies

## ASTUCE DE CUISSON

Pour un steak bien cuit, mais pas "desséché" à la poêle et qui n'a au final plus vraiment de goût... je vous propose la cuisson... au four ! La viande est ainsi bien cuite, elle reste moelleuse et surtout ça permet de pouvoir l'assaisonner 😊 Si ça vous intéresse, il faut commencer par là.

Placez le steak dans un plat à four. Assaisonnez-le comme vous souhaitez (pour moi, un peu de sel, de poivre 5 baies et de persillade) et enfournez 12 min à 200°C. Vous pouvez commencer le reste de la recette pendant que ça cuit 😊 Lorsque le four sonnera, retournez le steak, assaisonnez l'autre face, et prolongez la cuisson de 10 minutes...



Pour la sauce au poivre, remplissez d'eau une sauteuse ou une poêle à bords hauts, ajoutez un cube de bouillon de légumes et portez à ébullition.

Aux premiers bouillons, mélangez pour que le cube se dilue dans l'eau. Sur feu moyen, ajoutez la crème fraîche, mélangez. Ajoutez 3 c. à soupe de poivre à steak et recouvrez la surface de poivre 5 baies du moulin.

En option, ajoutez 4 tours de moulin de piments séchés (attention, pas plus !)

Laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Une fois la sauce colorée et épaisse, baissez sur feu très doux pour maintenir au chaud.

Lancez la cuisson des pâtes. Avec cette sauce, je vous conseille plutôt des pâtes longues (capellini, spaghetti, linguini)

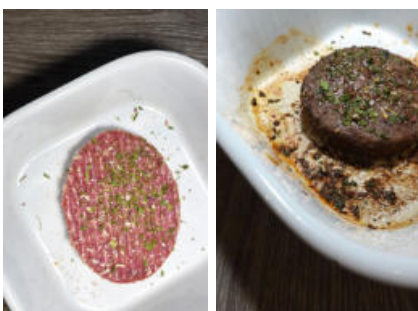
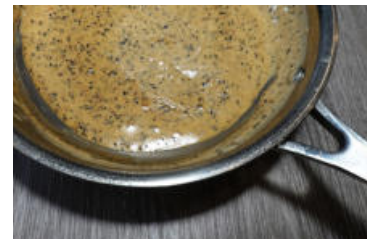
Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les et versez dans un plat de service. Si vous mangez seulement des pâtes, versez la totalité de la sauce, mélangez-bien et dégustez pendant que c'est chaud 😊

Si vous avez préparé des steaks pour accompagner les pâtes, versez les pâtes cuites dans un plat de service.

Ajoutez les ¾ de la sauce au poivre et mélangez bien.

Servez les pâtes avec les steaks et versez le reste de sauce sur la viande 😊

Bonne dégustation !





# CHAMALLOWS PINGOUINS DE NOËL



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
MOYEN



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS

chamallows  
- Décoration -  
chocolat noir de couverture  
(Valrhona Caraïbes pour moi)  
yeux en sucre  
décor en sucre  
ou vermicelles oranges ou morceaux  
orange confite pour le nez  
1 ou 2 carrés de chocolat blanc

Faites fondre le chocolat à feu très doux.

En attrapant un chamallow délicatement par un bord, plongez-le à l'horizontal dans le chocolat fondu pour faire "le dos", puis basculez le chamallow vers le bas pour lui tremper "la tête".

Laissez le chocolat couler quelques secondes, puis posez-le délicatement debout sur le plan de travail recouvert de papier sulfurisé.

Laissez refroidir complètement.

Une fois que le chocolat est bien sec, détachez les chamallows, retirez le chocolat qui dépasse à l'arrière, et reposez-les à plat sur le papier sulfurisé (*partie blanche sur le dessus*).

Faites fondre 1 à 2 carrés de chocolat blanc (*pour que ça se voit moins si le chocolat déborde* 😊).

À l'aide du manche d'une toute petite cuillère à café, venez déposer un peu de chocolat fondu pour "coller" les yeux en sucre et le nez des pingouins.

Procédez ainsi pour toutes les bouchées.

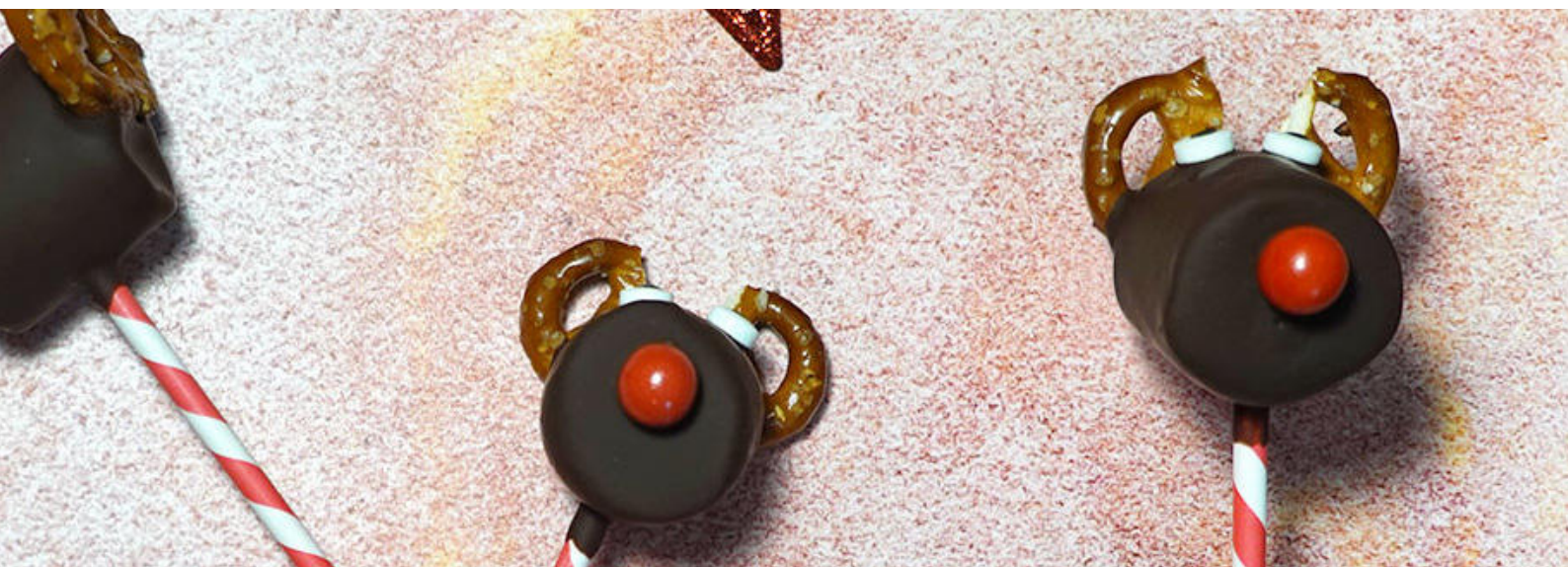


Laissez le chocolat durcir.

C'est prêt à dévorer !!!!!!!!! 😊



# CHAMALLOWS RENNES DE NOËL



TEMPS DE PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**MOYEN**



TEMPS DE CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS

chamallows  
- Décoration -  
chocolat noir de couverture  
(Valrhona Caraïbes pour moi)  
billes rouges décor  
(sinon dragibus ou skittles rouges)  
yeux en sucre  
pretzels

Commencez par préparer les morceaux de pretzels. Le plus pratique pour les couper en deux c'est de le faire à la main.

Posez du papier sulfurisé sur le plan de travail et déposez les duos de pretzels.

Faites fondre le chocolat à feu très doux.

Prenez un bâtonnet, trempez l'embout dans le chocolat fondu, puis piquez-le dans le chamallow

(le chocolat facilite la tenue du bâton dans la guimauve 😊).

Trempez le chamallow dans le chocolat pour le recouvrir complètement, puis posez-le directement sur les pretzels. Déposez une bille ou un bonbon rouge sur le haut du chamallow.

Procédez de même pour tous vos chamallows.

Laissez le chocolat durcir complètement avant de reprendre (sinon les yeux ne tiendront pas et glisseront le long du chamallow)

Faites fondre un palet ou carré de chocolat noir et venez déposer les yeux en sucre sur chaque bouchées.

Laissez le chocolat durcir.

C'est prêt à dévorer !!!!!!!!! 😊





# CHANTILLY MAISON



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



PAS DE  
CUISSON

## INGRÉDIENTS



### Pour un bol de chantilly

33 cL crème fleurette **ENTIÈRE**  
(sinon elle ne montera pas)

40 g sucre

1 sachet sucre vanillé

- en option -

1 sachet chantifix  
ou cremfix ou fixe chantilly



## À L'AVANCE

Pour que la chantilly monte plus vite et plus facilement, mettez à l'avance l'embout du batteur (*pour la chantilly c'est l'embout unique fouet qui est recommandé, mais sinon les 2 batteurs classiques marchent aussi*), le bol mélangeur ainsi que la crème fleurette au frigo. Perso, je le fais la veille au soir... Mais si vous avez oublié, vous pouvez les mettre au congélateur 20 à 30 minutes au dernier moment 😊

## AVEC CHANTIFIX / CREMFIX / FIXE CHANTILLY OU PAS ?

En fait, c'est une poudre qui aide la chantilly à rester bien ferme.

Si vous préparez la chantilly pour la manger tout de suite, aucun besoin d'en ajouter ! Si par contre votre chantilly est faite pour mettre dans un gâteau ou des bouchées préparées à l'avance, alors là, il peut être utile d'ajouter un sachet pour s'assurer que la crème ne retombe pas ou ne fonde pas.

Commencez par prendre une coupelle où vous verserez le sucre, le sucre vanillé et éventuellement le sachet de chantifix/cremfix/fixe chantilly. Gardez-la à portée de main.

En faisant vite (*pour essayer de conserver une température fraîche du matériel*), reprenez le bol au frigo, versez la crème dedans et si vous en avez un, posez votre couvercle dessus. Prenez l'embout fouet ou les batteurs au frigo et attachez-le(s) à votre batteur.

C'est parti ! Commencez à battre la crème en augmentant doucement et progressivement la vitesse. Il faut aller jusqu'à la vitesse la plus forte. Dès que vous commencez à sentir que la crème commence à "prendre" (*c'est-à-dire devenir légèrement moins liquide*), prenez la coupelle de sucre et versez petit à petit, **tout doucement, en filet**, tout en continuant à battre. En quelques minutes la chantilly est bien prise et crémeuse.

Si c'est pour manger tout de suite, arrêtez-vous là.

Si par contre, la chantilly va vous servir dans un gâteau ou pour des bouchées individuelles que vous préparez à l'avance, je préfère monter ma chantilly un peu plus ferme pour m'assurer de sa bonne tenue dans le temps. Dans ce cas, battez 30 secondes à une minute de plus.

La chantilly ne doit pas rester à température ambiante, sinon la crème "retombe" et fini par redevenir liquide comme au départ. C'est pour ça qu'il faut la servir dès qu'elle est prête 😊😊 !

À la cuillère si vous n'avez rien d'autre, sinon sortez votre poche à douille 😊

# CHAUSSENS CHORIZO, TOMATE & OLIVES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour une vingtaine de bouchées

1 pâte feuilletée  
15 tranches fines de chorizo  
(fort pour moi)

70 g olives vertes dénoyautées

100 g sauce ou coulis tomate

1 c. à café fines herbes  
ou herbes de Provence

- décoration-

1 jaune d'œuf

graines de sésame

Coupez une quinzaine de tranches de chorizo fines. Recoupez chaque tranche en 4 morceaux. Posez-les dans un bol. Ajoutez les olives détaillées en fines tranches. Versez la sauce ou coulis de tomates. Saupoudrez les herbes et mélangez bien le tout.

Sortez la pâte feuilletée et déroulez-la sur le plan de travail.

Préparez le matériel dont vous aurez besoin pour tout avoir à portée de main : un verre de cuisine pour découper la pâte, une fourchette pour refermer les chaussons et une plaque recouverte de papier sulfurisé. Tout est prêt, c'est parti ! 😊

À l'aide du verre, découpez un maximum de ronds de pâte. Détachez un 1<sup>er</sup> rond de pâte et posez-le à l'écart. Déposez une cuillère à café de farce dessus, puis pliez le rond en deux. À l'aide de la fourchette, appuyez sur tout le pourtour du demi-cercle pour soudez les bords du chausson. Soulevez délicatement le chausson et placez-le sur la plaque. Procédez ainsi pour tous les ronds de pâte.



Si vous ne souhaitez pas gâcher, rassemblez tous les bouts de pâte qu'il vous reste sur le plan de travail, malaxez pour obtenir une boule de pâte, et étalez-la avec un rouleau à pâtisserie. En faisant ça 2 fois, j'ai réussi à faire 7 chaussons de plus ! 😊❤️

Quand tous les chaussons sont prêts, dorez-les au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau de cuisine, puis parsemez de graines de sésame.

Vous pouvez les faire cuire immédiatement ou bien poser la plaque dans le frigo pendant quelques heures avant de les enfourner (ça permet de les préparer un peu à l'avance et de les faire cuire au dernier moment quand les invités sont arrivés 😊)

Enfournez 15 minutes à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés et bien gonflés.

Transvasez-les dans un plat dès la sortie du four : ils sont meilleurs encore chauds.

Si vous avez des restes, vous pouvez les conserver pendant 2 ou 3 jours dans une boîte hermétique. Vous pouvez les déguster froids ou réchauffés (Ne les remettez pas au frigo, sinon ils prendront l'humidité et perdront leur croustillant)





# CHAUVE-SOURIS CHOCOLAT NOIR & ORÉO



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x 20

### Pour une vingtaine de bouchées

70 g sucre glace  
25 g poudre d'amandes  
25 g farine (T45/T55)  
2 blancs d'œufs  
55 g chocolat noir  
70 g beurre (toujours salé pour moi)  
charbon végétal en poudre (gélules en pharmacie)  
- décoration -  
1 paquet d'Oréo (154 g)  
petits yeux en sucre  
chocolat noir de couverture (Valrhona "Caraïbe" pour moi)  
sinon chocolat "à pâtisser" ou "dessert"



## À PRÉPARER UN PEU À L'AVANCE (OU MÊME LA VEILLE)

Dans une petite casserole, recouvrez le fond avec le beurre coupé en tranches, puis posez dessus les carrés de chocolat. Mettez sur feu doux.

Dans un saladier, versez le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes. Lorsque le mélange beurre/chocolat est complètement fondu, ajoutez-le dans le saladier et mélangez. Dans un bol, versez les blancs d'œufs et battez-les à la fourchette, comme on ferait pour préparer une omelette. Incorporez-les à la première préparation à l'aide d'un fouet à main et travaillez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Versez la préparation dans un moule à empreintes rondes peu profondes (Ø4cm x H2cm), en faisant attention de les remplir seulement aux  $\frac{3}{4}$  de la hauteur (ça gonfle à la cuisson). Saupoudrez un peu de charbon végétal sur le dessus et enfournez 15 minutes à 180°C. À la sortie du four, posez une plaque par-dessus les moules et retournez le tout pour laisser refroidir les muffins à l'envers (ils seront du coup beaucoup plus plats sur le dessus, et les Oréo tiendront bien en place 😊). Laissez refroidir avant de démouler.



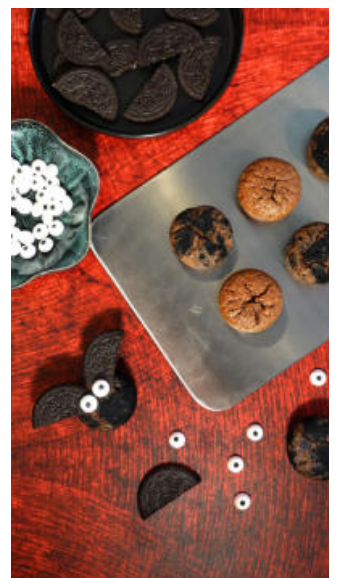
Faites fondre un peu de chocolat noir à feu très doux.

Pendant ce temps, séparez délicatement les 2 biscuits de chaque Oréo et grattez le glaçage blanc pour le retirer. Coupez délicatement chaque biscuit en 2.

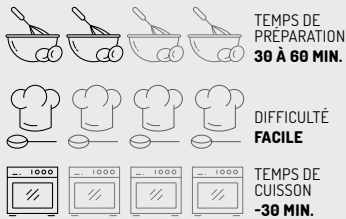
Déposez un peu de chocolat fondu dans le coin d'un demi-Oréo (sur le dessus !), et posez-le sur un mini muffin. Procédez de même pour la 2ème moitié d'Oréo. Posez le biscuit à l'envers le temps que le chocolat prenne. Recommencez pour chaque mini muffin. Vous pouvez les mettre un peu au frigo pour que le chocolat durcisse plus vite 😊 (10 min. maxi, sinon les Oréos vont s'humidifier et ramollir)

Vous pouvez alors venir "coller" les yeux en sucre avec une pointe de chocolat. S'il est devenu trop dur, vous pouvez le réchauffer un petit peu 😊

Les gâteaux sont prêts à déguster 😊 Ils se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.



# CITROUILLES À LA CONFITURE (BISCUITS PÂTE SABLÉE)



TEMPS DE PRÉPARATION  
30 À 60 MIN.

DIFFICULTÉ  
FACILE

TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour une quinzaine de bouchées  
(7cm de longueur)

- pâte à biscuits -  
190 g beurre mou  
75 g sucre glace  
290 g farine  
1 blanc d'œuf  
vanille liquide

½ c. à café fleur de sel

(en option : colorant alimentaire orange)

- garniture -  
confiture  
(plus joli fruits noirs, mûres ou myrtilles)



À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo  
la veille au soir pour qu'il soit bien mou 😊

Dans un grand bol mélangeur, battez le beurre en pommade.

Ajoutez le sucre glace, la fleur de sel, la farine et mélangez bien. Versez ensuite un peu de vanille liquide et le blanc d'œuf puis malaxez la pâte à la main jusqu'à obtenir un pâton homogène. (C'est là que vous pouvez ajouter le colorant si vous le souhaitez)

Boulez, filmez le pâton et mettez-le au frigo 1 à 2h. - cette étape permet à la pâte de se 'ressaisir' et de la rendre plus facile à étaler. Attention si vous la laissez trop longtemps, le beurre va durcir et il faudra attendre un moment avant de pouvoir la travailler -

Reprenez le pâton, farinez légèrement le plan de travail ainsi que votre rouleau à pâtisserie et étalez la pâte. Attention, pas trop fine : pour la découper avec un emporte-pièce et la manipuler sans risquer les cassures, l'idéal c'est environ 3 à 4 mm d'épaisseur 😊.

Découpez autant de biscuits pleins que de biscuits troués, et déposez-les délicatement sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de cuisson réutilisable ou de papier sulfurisé. Les biscuits ne gonflent pas à la cuisson, donc vous pouvez les serrer 😊.

Préchauffez le four à 180°C.

Avec le reste de pâte, re-boulez et ré-étalez pour découper à nouveau des biscuits. Procédez plusieurs fois de même jusqu'à épuisement de la pâte.

Enfournez la plaque 15 minutes.

- Note perso : mettez plutôt les biscuits à 'trous' sur l'étage du haut parce que ceux du dessous ne seront pas joliment dorés pareil -

Laissez refroidir complètement.



Commencez par 'lisser' la confiture : versez-en dans un petit bol et remuez-la énergiquement avec une cuillère.

Prenez un biscuit 'plein'. Commencez par étalez une fine couche de confiture sur tout le biscuit, puis venez en rajouter au centre. Posez un biscuit 'à trous' sur le dessus et appuyez délicatement pour l'enfoncer : il faut étaler fins sur les bords pour que ça ne déborde pas mais en mettre plus au centre pour que les trous se remplissent de confiture 😊.

Faites de même avec tous les biscuits, en 're-lissant' plus de confiture lorsque nécessaire.

Ils sont prêt à déguster 😊 !!!!!!!

Les petits gâteaux se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.





# CLAFOUTIS À LA MANGUE



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30 À 60 MIN.**

## INGRÉDIENTS



Plat four  
25 X 17 CM



x6 ou x8

**Pour 1 plat à four 25x17cm  
= 8 personnes (ou 6 gourmands)**

- 1 grosse mangue (environ 320 g de chair)
- 2 sachets sucre vanillé
- 2 c. à soupe miel (goût neutre, type acacia ou oranger)
- beurre
- 2 œufs + 2 jaunes
- ½ c. à café fleur de sel
- 60 g Maïzena
- 20 cL lait
- 10 cL crème fraîche (~100 g)
- 60 g sucre
- 45 g sucre glace
- 1 c. à soupe jus citron vert

Commencez par faire fondre 45 g de beurre à feu très doux. Réservez.

Tranchez la mangue "en deux" : le noyau central est allongé et fin : pour obtenir la première "moitié" de chair, il faut viser le centre quand on regarde la mangue par le haut et se décaler d'environ 1,5 cm pour "éviter" le noyau. Visez à peu près au même endroit de l'autre côté. Vous avez donc 2 "moitiés" de mangue et une partie centrale avec le noyau. Retirez la peau des 3 morceaux avec un couteau et coupez la chair en petits cubes (1 à 1,5 cm).

Dans une GRANDE poêle (il faut que les cubes de mangues soient bien répartis sur le fond de la poêle), mettez une grosse noix de beurre à fondre à feu doux. Lorsque le beurre est fondu, ajoutez les cubes de mangues, le sucre vanillé et le miel. Mélangez et laissez caraméliser à feu moyen/doux pendant 15 à 20 min. (c'est un peu long, comme les fruits dégorgent de l'eau, il faut attendre qu'elle s'évapore pour que ça commence à épaissir et caraméliser)

Préchauffez le four à 180°C.

Pendant que les mangues cuisent, mélangez la Maïzena, le sucre et la fleur de sel dans un saladier. Ajoutez les œufs et les jaunes, puis le lait et la crème fraîche. Mélangez bien. Versez le beurre fondu et le sucre glace et un peu de vanille liquide. Mélangez. Puis ajoutez enfin les cubes de mangue et le jus de citron vert.

Versez la préparation dans un plat à four (beurré sinon le clafoutis est difficile à découper et reste collé au plat).

Petit truc pour avoir le dessus du clafoutis bien doré et gratiné : sortir le beurre bien froid du frigo et avec un couteau, coupez quelques tranches les plus fines possible et répartissez-les sur le dessus du plat.

- *Note perso : Attention à ne pas trop remplir le moule, en sortant du four le clafoutis est "tout" gonflé. Pas de panique cependant, ça redescend assez vite en refroidissant, c'est normal 😊*

Enfournez pendant 35 minutes.

- *Note perso : petit point de repère si vous modifiez les quantités ou si votre taille de plat est différente. Attention, ce n'est pas la taille du clafoutis qui détermine son temps de cuisson mais son épaisseur ! (pour moi environ 3,5 cm) -*

Laissez refroidir complètement.

Se conserve filmé au frigo jusqu'à 5/6 jours.

Conseil de dégustation : les saveurs sont mieux développées quand le clafoutis est complètement froid 🍷



# COOKIES MONSTRES D'HALLOWEEN



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.

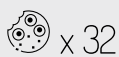


DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 32 mini cookies Ø 5cm

300 g farine (T45/55)  
1 sachet levure chimique  
1 œuf  
125 g beurre (toujours salé pour moi)  
100 g cassonade  
½ c. à café fève tonka en poudre  
vanille liquide

- confection -  
sucre glace

- déco -  
yeux en sucre  
colorants alimentaires

Commencez par travailler le beurre ramolli en pommade. Ajoutez la cassonade, la fève tonka en poudre (ou une autre épice si vous préférez), un peu de vanille liquide et l'œuf. Mélangez au batteur électrique jusqu'à obtenir une masse bien homogène.

Versez la levure chimique et 100 g de farine puis mélangez. Une fois la farine bien incorporée, ajoutez 100 g de plus et mélangez. Ajoutez une dernière fois 100 g de farine et mélangez bien (le pâton est bien dense, c'est normal). Si votre batteur fatigue ou si vous n'en avez pas, ça peut se faire sans souci à la main, ça fait les bras 😊

Divisez le pâton dans autant de bols que vous souhaitez avoir de couleurs.

Prenez le premier bol, ajoutez un peu de colorant alimentaire et redonnez un petit coup de batteur électrique. Si la pâte n'est pas assez colorée, ajoutez un peu plus de colorant. Continuez jusqu'à obtenir la couleur qui vous convient. Lavez les batteurs et recommencez avec le 2ème bol... Continuez ainsi pour toutes les couleurs.

Préparez une plaque de pâtisserie recouverte d'un papier sulfurisé.

Prenez un bol de pâte colorée et façonnez des billes d'environ 3 à 3,5 cm de diamètre en roulant la pâte dans vos mains. Elle doit être facile à travailler sans coller aux mains. Placez les billes sur la plaque en les espaçant bien (j'en ai rentré 4 x 3 = 12 sur une plaque)

Préparez une assiette creuse remplie de sucre glace.

Préchauffez le four à 180°C.

Roulez chaque bille dans le sucre glace et reposez sur la plaque.

Enfournez 10 minutes.

**IMPORTANT :** Ne faites cuire qu'une seule plaque à la fois ! Les biscuits refroidissent très vite à la sortie du four et il faut faire vite pour ajouter tous les yeux en sucre pendant que la pâte est suffisamment molle sinon les yeux ne tiennent pas et les biscuits se cassent.

Dès que le four sonne, sortez la plaque (en laissant le four allumé et à 180°C) et pendant que la pâte est encore bien molle, venez appuyer légèrement les yeux en sucre sur le dessus des mini-cookies.

Laissez refroidir complètement.

Prenez la 2ème plaque et enrobez les billes de sucre glace puis enfournez 9 minutes à 180°C (à chaque fournée on retire une minute de cuisson).

Recommencez avec la 3ème plaque et laissez tous les biscuits refroidir complètement.

Ils sont prêts à dévorer !!!!!!!!!!!!!!! 😊

Vous pouvez les garder plusieurs jours dans une boîte hermétique pour conserver leur moelleux.



## À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊





# COOKIES PISTACHE CHOCOLAT NOIR



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**

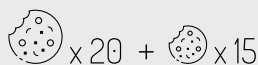


TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**



TEMPS DE  
REPOS  
**48 H minimum**

## INGRÉDIENTS



Pour ~ 20 grands cookies Ø 7cm  
+ 15 petits Ø 4,5cm

140 g beurre mou  
(toujours salé pour moi)  
230 g sucre de canne roux clair  
1 œuf  
vanille liquide  
240 g farine  
1 sachet levure chimique  
1 c. à café fleur de sel  
200 g chocolat noir (Nestlé dessert,  
emballage papier kraft pour moi)  
80 g pistaches à dessert  
(non grillées, non salées)



### À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo  
la veille au soir pour qu'il soit bien mou  
et facile à travailler 😊

Commencez par faire griller les pistaches à sec sur une poêle pour les torrifier et bien faire ressortir le goût des fruits secs. Retirez du feu dès qu'elles sont bien dorées, transvasez dans un bol et laissez refroidir.

Déballiez la tablette de chocolat et posez-la sur une planche à découper. À l'aide de la pointe d'un couteau (pointu bien sûr), concassez le chocolat en morceaux (grosses "pépites").

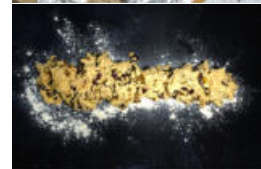
Versez le beurre ramolli dans un saladier. Ajoutez le sucre et fouettez au batteur électrique pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. (*Attention, si vous n'avez qu'un petit batteur à main, ça fait LONG !!! Tenez bon, il faut vraiment ce temps-là pour que le sucre soit bien absorbé dans le beurre.*) Ajoutez l'œuf, un peu de vanille liquide, la farine, la levure et la fleur de sel. Mélangez. Ajoutez ensuite les morceaux de chocolat noir et les pistaches refroidies. Mélangez bien.

Sur le plan de travail, façonnez un boudin de pâte d'environ 5 cm de diamètre. Coupez-le en 2 (pour le rentrer dans le frigo), enroulez les 2 boudins de pâte de film alimentaire et laissez reposer au frigo pendant 48 minimum pour que les saveurs se développent. (*Pour info, j'ai déjà déjà laissé les pâtons de cookies jusqu'à une dizaine de jours au frigo avant de les faire cuire, aucun souci !*)

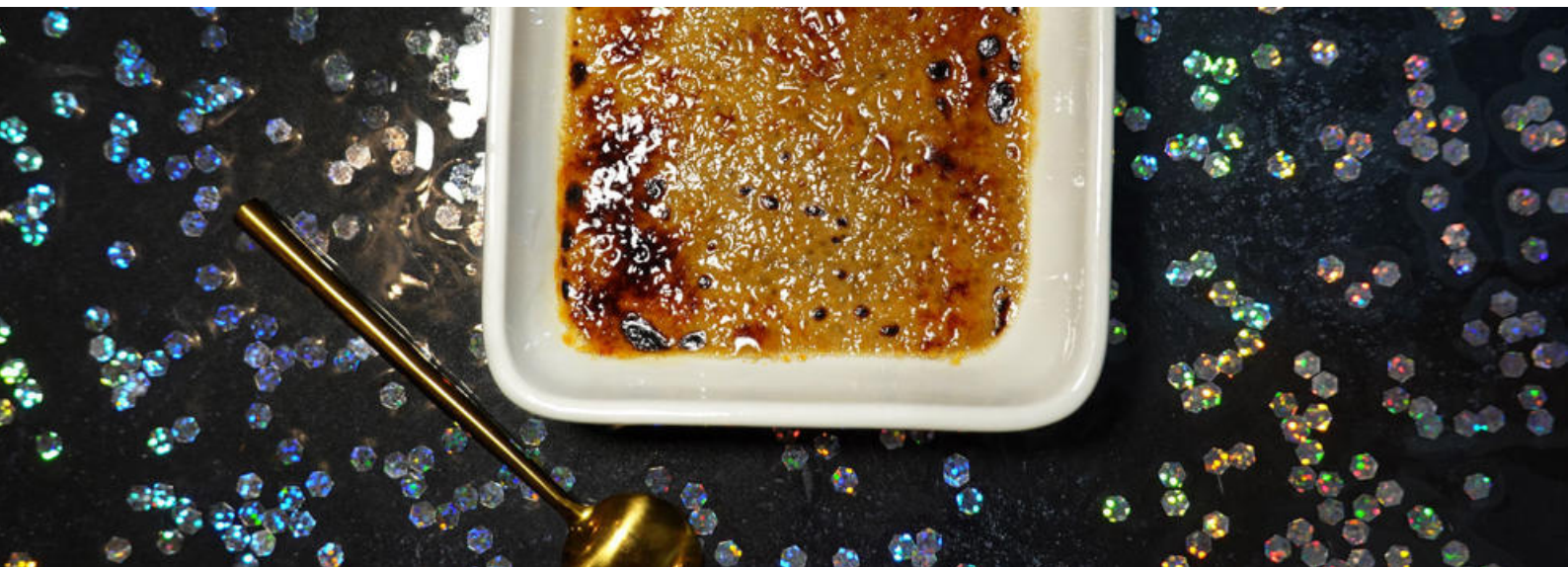
Quand vous souhaitez faire des cookies, ressortez un des pâtons du frigo. Préchauffez le four à 170°C. Retirez le film alimentaire, et coupez le pâton en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Disposez-les dans un moule à mini-tartelette en silicone ou sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé (*attention de laisser de l'espace, les cookies vont s'étaler à la cuisson !*)

Enfournez les cookies à 170°C pendant 14 minutes. Laissez les cookies refroidir avant de les détacher de la plaque (*ils sont encore mous, si vous les déplacez trop vite, ils vont se casser !*)

Vous pouvez les déguster tièdes ou froids 😊  
Ils se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.



# CRÈMES BRÛLÉES AU FOIE GRAS



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x 3

Pour 3 personnes

- 1 jaunes d'œuf
- 10 cl crème fleurette (~ 100g)
- 35 g foie gras cuit
- ½ c. à café fleur de sel
- ½ c. à café clous de girofle en poudre
- pour caraméliser -
- 2 sachets sucre vanillé



Commencez par verser la crème dans une petite casserole. Ajoutez les clous de girofle moulus et faites chauffer. Ajoutez le foie gras coupé en petits cubes et laissez fondre dans la crème chaude, tout en remuant.

Retirez la casserole du feu, puis ajoutez le jaune d'œuf et la fleur de sel. Mélangez bien. Préchauffez le four à 180°C.

À l'aide d'une petite passoire, filtrez la préparation pour retirer les petits morceaux qu'il reste et versez dans les ramequins (pour la crème brûlée c'est toujours mieux d'avoir une fine épaisseur donc si vous avez le choix il vaut mieux des ramequins plus grands et moins remplis 😊 - pour vous aider, le fond de mes coupelles mesure 8x8 cm)

Placez vos ramequins dans un grand (ou plusieurs petits) plat(s) à four avec bords hauts et posez-les sur la grille du four. Venez délicatement verser de l'eau dans le plat, autour des coupelles. L'eau doit arriver aux 2/3 de la hauteur des coupelles. Vous pouvez alors refermer la porte du four et lancez la cuisson à 180°C pendant 17 minutes.

À la sonnerie du four, les crèmes doivent être bien dorées, légèrement "gonflées" (pas de panique, ça retombe très vite à la sortie du four) et la crème doit être encore légèrement tremblante en retirant le plat du four.

Laissez refroidir complètement et conserver au frigo jusqu'au moment de servir.

Les crèmes peuvent se garder plusieurs jours au frigo (Attention, si vous mettez une crème qui a été caramélisée au frigo, le sucre va prendre l'humidité ambiante et il va fondre. Vous devrez alors les caraméliser à nouveau si pour avoir la petite couche croustillante sur le dessus)

## CARAMÉLISATION (JUSTE AVANT DE SERVIR)

Sortez les crèmes du frigo. Saupoudrez le dessus avec le sucre vanillé.

Caramélisez au chalumeau jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Attention, la coupelle est très chaude ! Attendez 2 à 3 minutes que ça refroidisse au toucher et servez 😊

Si vous n'avez pas de chalumeau, passez les crèmes sous le grill du four en faisant attention que ça ne brûle pas - Mais c'est moins bon comme ça parce qu'on fait recuire la crème en la repassant au four ce qui la rend liquide au centre et on perd le côté croustillant et la crème qui "craque" sous la cuillère à la dégustation -





# CRÈMES BRÛLÉES AUX MARRONS GLACÉS



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**30 À 60 MIN.**

## INGRÉDIENTS



x 4

Pour 4 personnes

- 2 jaunes d'œufs
- 20 g sucre muscovado (sinon cassonade)
- 1 c. à soupe miel liquide (goût neutre type acacia ou orange)
- 20 cl crème fleurette (~ 200g) vanille liquide
- 80 g brisures de marrons glacés
- ½ c. à café fève tonka en poudre
  - pour caraméliser -
  - 2 sachets sucre vanillé



Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre énergiquement à la cuillère jusqu'à ce que le mélange "blanchisse" (*le mélange est marron très foncé, donc c'est plutôt jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse, mais bon, c'est comme ça qu'on dit*)... Ajoutez la crème fleurette, le miel, la poudre de fève tonka et un peu de vanille liquide, puis mélangez.

Préchauffez le four à 180°C.

Versez et répartissez la crème dans 4 ramequins (*pour la crème brûlée c'est toujours mieux d'avoir une fine épaisseur donc si vous avez le choix il vaut mieux des ramequins plus grands et moins remplis* 😊 - pour vous aider, le fond de mes coupelles mesure 8x8 cm)

Parsemez les brisures de marrons glacés dans les 4 coupelles.

Placez vos ramequins dans un grand (ou plusieurs petits) plat(s) à four avec bords hauts et posez-les sur la grille du four. Venez délicatement verser de l'eau dans le plat, autour des coupelles. L'eau doit arriver aux 2/3 de la hauteur des coupelles. Vous pouvez alors refermer la porte du four et lancez la cuisson à 180°C pendant 40 minutes.

À la sonnerie du four, les crèmes doivent être bien dorées, légèrement "gonflées" (*pas de panique, ça retombe très vite à la sortie du four*) et la crème doit être encore légèrement tremblante en retirant le plat du four.

Laissez refroidir complètement et conserver au frigo jusqu'au moment de servir.

Les crèmes peuvent se garder plusieurs jours au frigo (*Attention, si vous mettez une crème qui a été caramélisée au frigo, le sucre va prendre l'humidité ambiante et il va fondre. Vous devrez alors les caraméliser à nouveau si pour avoir la petite couche croustillante sur le dessus*)

## CARAMÉLISATION (JUSTE AVANT DE SERVIR)

Sortez les crèmes du frigo.

Saupoudrez le dessus avec le sucre vanillé.

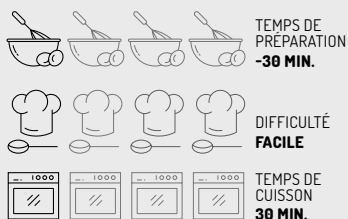
Caramélisez au chalumeau jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout.

Attention, la coupelle est très chaude ! Attendez 2 à 3 minutes que ça refroidisse au toucher et servez 😊

Si vous n'avez pas de chalumeau, passez les crèmes sous le grill du four en faisant attention que ça ne brûle pas - *Mais c'est moins bon comme ça parce qu'on fait recuire la crème en la repassant au four ce qui la rend liquide au centre et on perd le côté croustillant et la crème qui "craque" sous la cuillère à la dégustation* -



# CUBES DE NOËL



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x 15

Pour 15 bouchées (3,5 cm)

- 100 g beurre mou
- 60 g cassonade + 45 g sucre muscovado (sinon tout cassonade)
- 2 œufs
- ½ c. à café cannelle
- 1 c. à café clous de girofle moulus
- ½ sachet levure chimique
- 125 g farine (T45/55)
- 50 g copeaux chocolat noir
- 150 g noisettes entières
- Décoration -
- 150 g chocolat noir de couverture (Valrhona Caraïbes pour moi)
- 15 noisettes
- (en option/ spray paillettes doré comestible)

Commencez par travailler le beurre en pommade à la cuillère. Ajoutez la cassonade, le sucre muscovado, l'œuf, et les épices puis mélangez bien. Incorporez la farine et la levure. Dès que la préparation est bien homogène, ajoutez les noisettes entières et les copeaux de chocolat. Mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C.

Remplissez chaque empreinte du moule en tassant bien la préparation vers le fond (*si vous laissez des "trous" autour des noisettes, les bouchées se casseront facilement*). Attention, ça gonfle légèrement à la cuisson, donc ne remplissez pas complètement jusqu'en haut. Enfournez pendant 15 minutes.

Laissez refroidir complètement sinon les bouchées vont se casser au démoulage.

Dès que c'est froid, venez couper ce qui dépasse du moule, puis démoulez les bouchées.

Dans le moule en silicone, déposez 2½ palets ou carrés de chocolat noir dans chaque empreinte. Préchauffez le four à 80°C. Dès qu'il est chaud, éteignez le four et posez le moule en silicone dedans pendant 5 minutes, le temps que le chocolat fonde. À l'aide d'un pinceau de cuisine, recouvrez complètement chaque empreinte de chocolat fondu. (*il suffit d'étirer le chocolat vers le haut sur chaque bord*) Déposez les bouchées dans chaque empreinte, par-dessus le chocolat (*posez-les "la tête à l'envers"*)

Laissez refroidir complètement le chocolat avant de démouler les bouchées.

Faites fondre un palet ou carré de chocolat noir à feu doux pour "coller" une noisette sur le haut de chaque bouchée.

Les bouchées se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.



## À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

## DÉCO PAILLETES (EN OPTION)

Vous pouvez vous amuser avec un spray de paillettes doré comestibles : vous pouvez "pailleter" quelques noisettes ou recouvrir certaines bouchées de paillettes sur la face du dessus, ou faire comme moi et alterner les 2 🍪



# FINANCIERS THÉ VERT MATCHA CHOCOLAT NOIR



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



Pour environ 17 bouchées

110 g poudre d'amandes  
(blanchie c'est plus joli)  
200 g sucre glace  
4 blancs d'œufs  
45 g farine

140 g beurre (toujours salé pour moi)  
1½ c. à café poudre thé vert matcha  
pour pâtisserie  
60 g chocolat noir

Étalez la poudre d'amandes sur une plaque à pâtisserie et enfournez à 160°C pendant 10 minutes. Sortez la plaque du four et laissez refroidir. (*Cette étape permet de bien développer les arômes. Pas obligatoire mais bien meilleur !*)

Pendant ce temps, mettez le beurre dans une casserole pour préparer le beurre noisette. Faites chauffer quelques minutes sur feu moyen : le beurre va d'abord bouillir et faire de la mousse... puis il va commencer à prendre une couleur et une odeur de noisette.

Pour stopper la cuisson, versez-le dans une coupelle à travers une passoire métallique, ce qui permet également de retirer les impuretés. Réservez.

Dans un grand bol, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine. Dans un bol, cassez les blancs d'œufs et battez-les énergiquement à la fourchette (*comme on le ferait pour une omelette*). Versez-les dans le mélange précédent et mélangez à l'aide d'un fouet à main. Ajoutez le beurre fondu encore tiède et mélangez bien. Réservez.

Dans une petite casserole, faites fondre le chocolat noir à feu très doux.

Mettez le four à préchauffer à 240°C.

Reprenez le bol de pâte à financiers. Versez-en environ un tiers dans un autre bol, puis ajoutez-y le chocolat fondu. Mélangez. Dans le bol de départ, ajoutez 1½ c. à café de poudre de thé vert matcha. Mélangez.

Dans le moule à mini-cakes, commencez par recouvrir le fond avec une fine épaisseur de pâte au chocolat. Recouvrez d'environ 2 fois plus de pâte au thé vert matcha. Ne cherchez pas à remplir les moules, le financier doit rester fin !

Enfourez les financiers 5 minutes à 240°C. Baissez ensuite à 200°C et prolongez la cuisson de 5 minutes. Coupez le four et laissez 5 minutes la porte fermée. Sortez les financiers du four et laissez refroidir avant de démouler.

Les financiers se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.





# FOCACCIA TOMATES CERISES & THYM



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
MOYEN

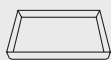


TEMPS DE CUISSON  
30 À 60 MIN.



TEMPS DE REPOS  
2 H 30 mini

## INGRÉDIENTS



### Pour une plaque

- pâton -  
8-10 g levure de boulangerie fraîche  
1 verre d'eau tiède (~185g)  
1 grosse pincée de sel  
1 c. à soupe huile d'olive  
~280 g farine (T45/T55)

- garniture -  
4 c. à soupe huile d'olive  
450 g tomates cerises  
4 branches thym  
fleur de sel  
poivre 5 baies



## ENVIRON 3 HEURES AVANT DÉGUSTATION

Versez un verre d'eau tiède dans un **grand** bol mélangeur. Émiettez la levure dedans puis écrasez-là à l'aide d'une fourchette pour bien la faire fondre dans l'eau. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile et une grosse pincée de sel. Petit à petit, commencez à verser de la farine... Vous pouvez vous aider d'une grande cuillère pour mélanger au début. Quand la pâte devient difficile à mélanger à la cuillère, c'est qu'il est temps de passer aux mains ! 😊

Renverser la pâte sur le plan de travail, puis pétrissez la pâte 5 à 7 minutes jusqu'à obtenir une pâte bien homogène, bien élastique et légèrement collante, en ajoutant un peu de farine si nécessaire. Boulez la pâte. Lavez et essuyez le bol mélangeur et déposez la pâte au fond. Couvrir le bol d'un torchon et laisser la pâte monter pendant une bonne heure.

En retirant le torchon, la pâte doit désormais être toute gonflée et avoir doubler voire tripler de volume 😊. Si ce n'est pas le cas, remettez le torchon et laissez-la monter un plus longtemps... Versez de l'huile dans une plaque et étalez généreusement avec un sopalin pour recouvrir toute la plaque. Posez la pâte dans la plaque, au centre, et commencez à étirer la pâte vers les bords. Elle est élastique, c'est normal de ne pas pouvoir y arriver en une seule fois. Laissez poser 5 minutes, puis revenez pour continuer 😊. Laissez monter à température ambiante pendant 1 heure...

Une fois la pâte bien gonflée dans la plaque, venez faire des "trous" en appuyant légèrement en surface avec vos doigts. Versez les 4 cuillères à soupe d'huile d'olive sur le dessus de la pâte. Posez les tomates cerises en appuyant légèrement. Parsemez de fleur de sel, un peu de poivre 5 baies du moulin et les feuilles de thym. Laissez monter une dernière fois pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 220°C.

Quand il est **bien chaud**, enfournez en partie haute pendant 15 min. pour qu'elle soit bien dorée.

N'attendez-pas, c'est meilleur chaud : à l'aide d'une spatule, déplacez la focaccia sur une grande planche à découper.

Coupez en parts, et servez pendant que c'est chaud 😊🍷





# FOIE GRAS MAISON



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
30 À 60 MIN.



TEMPS DE REPOS  
7 À 10 JOURS

## INGRÉDIENTS



Plat terrine  
0,63 L

### Pour 1 plat à terrine classique (~ 16x12 cm)

1 foie déveiné (~550 à 600g)  
5 cL Pommeau ou 2 c. à soupe Sauternes  
1 c. à café sel  
poivre 5 baies  
épice au choix (1 ou 2 pincées) :  
clous de girofle, fève tonka,  
mélange à pain d'épices...

## QUELLES ÉPICES POUR LA MARINADE ?

Suivant vos goûts, vous pouvez parfumer votre foie avec :  
clous de girofle, fève tonka,  
vanille, mélange pour  
pains d'épice, gingembre,  
cardamome, badiane (anis  
étoilé), réglisse en poudre...

## LA MARINADE (VEILLE AU SOIR)

Placez votre foie dans un plat à four de taille adaptée. Versez l'alcool sur le foie. Salez, poivrez. Saupoudrez de l'épice choisie. Retournez le foie pour qu'il soit bien imprégné des 2 côtés. Filmez le plat et laissez reposer au frigo toute la nuit.

## CUISSON (IDÉALEMENT 10 JOURS AVANT DÉGUSTATION)

Sortez le foie du frigo un peu à l'avance (*il doit être à température ambiante*). Préchauffez le four à 80°C. Retirez le film, videz le reste de marinade et enfournez pendant 37 minutes.

À l'aide d'une spatule trouée, déposer le foie dans un plat à terrine de taille adaptée. Attention, il ne doit pas remplir le plat jusqu'aux bords, il faut qu'il reste un peu de place en hauteur (*on viendra placer une couche de gras pour la bonne conservation du foie gras*).

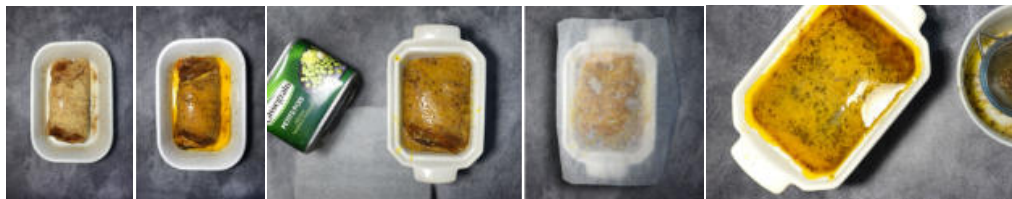
Coupez un bout de papier sulfurisé pour recouvrir la terrine. Placez-la au frigo avec un poids dessus pour bien tasser (*astuce : pour une terrine de taille classique, l'idéal c'est une grosse boîte de la marque Cassegrain* 😊). Laissez poser pendant 24h.

Récupérez le gras qui reste au fond du plat de cuisson dans un bol ou une coupelle. Filmez et réservez au frigo également.

## CONSERVATION (24H PLUS TARD)

Le lendemain, reprenez le bol ou la coupelle de gras. Faites chauffer à feu très doux jusqu'à ce qu'il redevienne liquide. Sortez la terrine du frigo et retirez le papier sulfurisé (*ne le jetez pas !*). À l'aide d'une petite passoire ou d'un chinois, filtrez le gras et versez-le sur le dessus du foie gras (*environ 1 cm d'épaisseur*) : ça permet de faire une couche protectrice et le foie gras se conservera ainsi sans problème jusqu'à sa dégustation 😊.

Remettez la terrine au frigo. Dès que la couche de gras a épaissi (*environ 1h*), reposez le papier sulfurisé dessus, et posez le couvercle de la terrine. Réservez ainsi au frigo jusqu'à la dégustation.



## DÉGUSTATION (7 À 10 JOURS APRÈS LA CUISSON)

Pensez à sortir la terrine du frigo une demi-heure avant dégustation, le foie gras sera meilleur et plus facile à découper 😊. Pour le conserver plus longtemps, remettez toujours le plat à terrine, couvert d'un papier sulfurisé et de son couvercle au frigo jusqu'à la dégustation suivante.

# FOIE GRAS MAISON & GRIOTTINES, BAIES ROSES



TEMPS DE PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30 À 60 MIN.**



TEMPS DE REPOS  
**7 À 10 JOURS**

## INGRÉDIENTS



Plat terrine  
**0,63 L**

**Pour 1 plat à terrine classique  
(~ 16x12 cm)**

1 foie déveiné (~550 à 600g)  
2 c. à soupe Whisky  
½ gousse de vanille  
½ c. à café sel  
poivre 5 baies

- insert -

20 Griottines (~65 g)  
20 g pain d'épices en petits cubes  
1 c. à café baies roses

## LA MARINADE (VEILLE AU SOIR)

Placez votre foie dans un plat à four de taille adaptée. Versez le Whisky sur le foie. Ajoutez le sel, puis poivrez (3/4 tours de moulin). Retournez le foie pour qu'il soit bien imprégné des 2 côtés. Prenez la demie gousse de vanille et fendez-la en deux. Grattez la vanille au-dessus du foie. Filmez le plat et laissez reposer au frigo toute la nuit.

## CUISSON (IDÉALEMENT 10 JOURS AVANT DÉGUSTATION)

Sortez le foie du frigo (*il doit revenir à température ambiante*).

Préchauffez le four à 80°C.

Retirez le film, videz le reste de marinade et enfournez pendant 37 minutes.

À l'aide d'un couteau, divisez le foie cuit en deux dans le sens de la longueur : avec une spatule trouée, déposer la partie du dessous (c'est en général celle qui vient en morceaux et qui est moins présentable) dans le plat à terrine. Tassez bien et lissez.

Déposez les Griottines, puis les cubes de pain d'épices et parsemez des baies roses. Ajoutez la deuxième moitié du foie sur le dessus. (*La terrine ne doit pas être complètement remplie, il faut qu'il reste un peu de place en hauteur*)

Coupez un bout de papier sulfurisé pour recouvrir la terrine. Placez-la au frigo avec un poids dessus pour bien tasser (*astuce : pour une terrine de taille classique, l'idéal c'est une grosse boîte de la marque Cassegrain 😊*). Laissez poser pendant 24h.

Récupérez le gras qui reste au fond du plat de cuisson dans un bol ou une coupelle. Filmez et réservez au frigo également.

## CONSERVATION (24H PLUS TARD)

Le lendemain, reprenez le bol ou la coupelle de gras. Faites chauffer à feu très doux jusqu'à ce qu'il redevienne liquide. Sortez la terrine du frigo et retirez le papier sulfurisé (*ne le jetez pas !*). À l'aide d'une petite passoire ou d'un chinois, filtrez le gras et versez-le sur le dessus du foie gras (*environ 1 cm d'épaisseur*) : ça permet de faire une couche protectrice et le foie gras se conservera ainsi sans problème jusqu'à sa dégustation 😊. Remettez la terrine au frigo. Dès que la couche de gras a épaissi (*environ 1h*), reposez le papier sulfurisé dessus, et posez le couvercle de la terrine. Réservez ainsi au frigo jusqu'à la dégustation.

## DÉGUSTATION (7 À 10 JOURS APRÈS LA CUISSON)

Pensez à sortir la terrine du frigo une demi-heure avant dégustation, le foie gras sera meilleur et plus facile à découper 😊. Pour le conserver plus longtemps, remettez toujours le plat à terrine, couvert d'un papier sulfurisé et de son couvercle au frigo jusqu'à la dégustation suivante.



# FOIE GRAS MAISON FIGUES & DATTES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**30 À 60 MIN.**



TEMPS DE  
REPOS  
**7 À 10 JOURS**

## INGRÉDIENTS



Plat terrine  
**0,63 L**

### Pour 1 plat à terrine classique (~ 16x12 cm)

- 1 foie déveiné (~550 à 600g)
- 5 cL Chambord
- 2 pincées clous de girofle en poudre
- 1 pincée anis étoilé moulu
- ½ c. à café sel
- poivre 5 baies
- insert -
- 2 figues moelleuse (~37g)
- 4 dattes séchées moelleuses (~37g)

## CHAMBORD

Liqueur aux arômes  
de framboise avec  
des notes de fruits  
noirs (mûre et  
cassis), et composée  
de miel, vanille et  
cognac.



## LA MARINADE (VEILLE AU SOIR)

Placez votre foie dans un plat à four de taille adaptée. Versez le Chambord sur le foie. Ajoutez le sel, puis poivrez (3/4 tours de moulin). Saupoudrez 2 bonnes pincées de clous de girofle en poudre et 1 pincée d'anis étoilé moulu. Retournez le foie pour qu'il soit bien imprégné des 2 côtés. Filmiez le plat et laissez reposer au frigo toute la nuit.

## CUISSON (IDÉALEMENT 10 JOURS AVANT DÉGUSTATION)

Sortez le foie du frigo (*il doit revenir à température ambiante*).

Préchauffez le four à 80°C.

Retirez le film, videz le reste de marinade et enfournez pendant 37 minutes.

À l'aide d'un couteau, divisez le foie cuit en deux dans le sens de la longueur : avec une spatule trouée, déposer la partie du dessous (c'est en général celle qui vient en morceaux et qui est moins présentable) dans le plat à terrine. Tassez bien et lissez.

Déposez les figues moelleuses coupées en morceaux, puis les dattes coupées en morceaux. Ajoutez la deuxième moitié du foie sur le dessus. (*La terrine ne doit pas être complètement remplie, il faut qu'il reste un peu de place en hauteur*)

Coupez un bout de papier sulfurisé pour recouvrir la terrine. Placez-la au frigo avec un poids dessus pour bien tasser (*astuce : pour une terrine de taille classique, l'idéal c'est une grosse boîte de la marque Cassegrain* 😊). Laissez poser pendant 24h.

Récupérez le gras qui reste au fond du plat de cuisson dans un bol ou une coupelle. Filmiez et réservez au frigo également.

## CONSERVATION (24H PLUS TARD)

Le lendemain, reprenez le bol ou la coupelle de gras. Faites chauffer à feu très doux jusqu'à ce qu'il redevienne liquide. Sortez la terrine du frigo et retirez le papier sulfurisé (*ne le jetez pas !*). À l'aide d'une petite passoire ou d'un chinois, filtrez le gras et versez-le sur le dessus du foie gras (*environ 1 cm d'épaisseur*) : ça permet de faire une couche protectrice et le foie gras se conservera ainsi sans problème jusqu'à sa dégustation 😊. Remettez la terrine au frigo. Dès que la couche de gras a épaissi (*environ 1h*), reposez le papier sulfurisé dessus, et posez le couvercle de la terrine. Réservez ainsi au frigo jusqu'à la dégustation.

## DÉGUSTATION (7 À 10 JOURS APRÈS LA CUISSON)

Pensez à sortir la terrine du frigo une demi-heure avant dégustation, le foie gras sera meilleur et plus facile à découper 😊. Pour le conserver plus longtemps, remettez toujours le plat à terrine, couvert d'un papier sulfurisé et de son couvercle au frigo jusqu'à la dégustation suivante.

# FOIE GRAS MAISON & POIRES RÔTIES AUX ÉPICES



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30 À 60 MIN.**



TEMPS DE REPOS  
**7 À 10 JOURS**

## INGRÉDIENTS



Plat terrine  
**0,63 L**

### Pour 1 plat à terrine classique (~ 16x12 cm)

- 1 foie déveiné (~550 à 600g)
- 5 cL Pommeau
- (sinon 2 c. à soupe Sauternes)
- ½ c. à café sel
- poivre 5 baies
- 2 pincées fève tonka en poudre
- Poires rôties aux épices -  
1 poire
- (qui tient la cuisson, Conférence pour moi)
- beurre
- 1 sachet sucre vanillé
- 1 c. à café clous de girofle en poudre
- ½ c. à café anis étoilé moulu
- 25 g ginger bread maison
- (sinon pain d'épices ou spéculos)

## LA MARINADE (VEILLE AU SOIR)

Placez votre foie dans un plat à four de taille adaptée. Versez le Pommeau sur le foie. Ajoutez le sel, la fève tonka puis poivrez (3/4 tours de moulin). Retournez le foie pour qu'il soit bien imprégné des 2 côtés. Filmz le plat et laissez reposer au frigo toute la nuit.

## CUISSON (IDÉALEMENT 10 JOURS AVANT DÉGUSTATION)

Sortez le foie du frigo (*il doit revenir à température ambiante*).

Épluchez la poire, retirez le trognon, et coupez en petits cubes. Dans une grande poêle, placez une bonne noix de beurre et faites fondre à feu moyen. Versez les cubes de poires. Saupoudrez le sucre vanillé et les épices, puis laissez caraméliser en remuant de temps en temps pour que ça n'attache pas. Réservez.

Retirez le film, videz le reste de marinade et enfournez pendant 37 minutes à 80°C.

À l'aide d'un couteau, divisez le foie cuit en deux dans le sens de la longueur : avec une spatule trouée, déposer la partie du dessous (c'est en général celle qui vient en morceaux et qui est moins présentable) dans le plat à terrine. Tassez bien et lissez. Déposez les cubes de poires, parsemez des miettes de ginger bread (sinon pain d'épices ou spéculos), puis ajoutez la deuxième moitié du foie sur le dessus. (*La terrine ne doit pas être complètement remplie, il faut qu'il reste un peu de place en hauteur*)

Coupez un bout de papier sulfurisé pour recouvrir la terrine. Placez-la au frigo avec un poids dessus pour bien tasser (*astuce : pour une terrine de taille classique, l'idéal c'est une grosse boîte de la marque Cassegrain 😊*). Laissez poser pendant 24h.

Récupérez le gras qui reste au fond du plat de cuisson dans un bol ou une coupelle. Filmz et réservez au frigo également.

## CONSERVATION (24H PLUS TARD)

Le lendemain, reprenez le bol ou la coupelle de gras. Faites chauffer à feu très doux jusqu'à ce qu'il redevienne liquide. Sortez la terrine du frigo et retirez le papier sulfurisé (*ne le jetez pas !*). À l'aide d'une petite passoire ou d'un chinois, filtrez le gras et versez-le sur le dessus du foie gras (*environ 1 cm d'épaisseur*) : ça permet de faire une couche protectrice et le foie gras se conservera ainsi sans problème jusqu'à sa dégustation 😊. Remettez la terrine au frigo. Dès que la couche de gras a épaissi (*environ 1h*), reposez le papier sulfurisé dessus, et posez le couvercle de la terrine. Réservez ainsi au frigo jusqu'à la dégustation.

## DÉGUSTATION (7 À 10 JOURS APRÈS LA CUISSON)

Pensez à sortir la terrine du frigo une demi-heure avant dégustation, le foie gras sera meilleur et plus facile à découper 😊. Pour le conserver plus longtemps, remettez toujours le plat à terrine, couvert d'un papier sulfurisé et de son couvercle au frigo jusqu'à la dégustation suivante.



# FOIE GRAS MAISON & POMMES CARAMELISEES



TEMPS DE  
PREPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**30 À 60 MIN.**



TEMPS DE  
REPOS  
**7 À 10 JOURS**

## INGRÉDIENTS



Plat terrine  
**0,63 L**

**Pour 1 plat à terrine classique  
(~ 16x12 cm)**

- 1 foie déveiné (~550 à 600g)
- 5 cL Pommeau
- (sinon 2 c. à soupe Sauternes)
- ½ c. à café sel
- poivre 5 baies
- 2 pincées clous de girofle en poudre
- Pommes caramélisées flambées -  
1 pomme  
(qui tient la cuisson, Golden pour moi)
- beurre
- 1 sachet sucre vanillé
- clous de girofle en poudre
- 2 cL Calvados

## LA MARINADE (VEILLE AU SOIR)

Placez votre foie dans un plat à four de taille adaptée. Versez le Pommeau sur le foie. Ajoutez le sel, les clous de girofle puis poivrez (3/4 tours de moulin). Retournez le foie pour qu'il soit bien imprégné des 2 côtés. Filmz le plat et laissez reposer au frigo toute la nuit.

## CUISSON (IDÉALEMENT 10 JOURS AVANT DÉGUSTATION)

Sortez le foie du frigo (*il doit revenir à température ambiante*).

Épluchez la pomme, retirez le trognon, et coupez en petits cubes. Dans une grande poêle, placez une bonne noix de beurre et faites fondre à feu moyen. Versez les cubes de pommes. Saupoudrez le sucre vanillé et un peu de clous de girofle en poudre et laissez caraméliser en remuant de temps en temps pour que ça n'attache pas. Lorsque les pommes sont bien caramélisées, retirez du feu, versez le Calvados et flambez. Réservez.

Retirez le film, videz le reste de marinade et enfournez pendant 37 minutes à 80°C.

À l'aide d'un couteau, divisez le foie cuit en deux dans le sens de la longueur : avec une spatule trouée, déposer la partie du dessous (c'est en général celle qui vient en morceaux et qui est moins présentable) dans le plat à terrine. Tassez bien et lissez. Déposez les cubes de pommes caramélisées, puis ajoutez la deuxième moitié du foie sur le dessus. (*La terrine ne doit pas être complètement remplie, il faut qu'il reste un peu de place en hauteur*)

Coupez un bout de papier sulfurisé pour recouvrir la terrine. Placez-la au frigo avec un poids dessus pour bien tasser (*astuce : pour une terrine de taille classique, l'idéal c'est une grosse boîte de la marque Cassegrain 😊*). Laissez poser pendant 24h.

Récupérez le gras qui reste au fond du plat de cuisson dans un bol ou une coupelle. Filmz et réservez au frigo également.

## CONSERVATION (24H PLUS TARD)

Le lendemain, reprenez le bol ou la coupelle de gras. Faites chauffer à feu très doux jusqu'à ce qu'il redevienne liquide. Sortez la terrine du frigo et retirez le papier sulfurisé (*ne le jetez pas !*). À l'aide d'une petite passoire ou d'un chinois, filtrez le gras et versez-le sur le dessus du foie gras (*environ 1 cm d'épaisseur*) : ça permet de faire une couche protectrice et le foie gras se conservera ainsi sans problème jusqu'à sa dégustation 😊. Remettez la terrine au frigo. Dès que la couche de gras a épaissi (*environ 1h*), reposez le papier sulfurisé dessus, et posez le couvercle de la terrine. Réservez ainsi au frigo jusqu'à la dégustation.

## DÉGUSTATION (7 À 10 JOURS APRÈS LA CUISSON)

Pensez à sortir la terrine du frigo une demi-heure avant dégustation, le foie gras sera meilleur et plus facile à découper 😊. Pour le conserver plus longtemps, remettez toujours le plat à terrine, couvert d'un papier sulfurisé et de son couvercle au frigo jusqu'à la dégustation suivante.



# FRITES DE CAROTTES AU FOUR



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



### Pour une plaque

- 1 botte de carottes
- 1 grosse noix de beurre (toujours salé pour moi)
- 1 ½ c. à soupe huile (isio 4 pour moi)
- sel, poivre 5 baies
- thym frais (ou surgelé)

Préchauffez le four à 150°C.

Commencez par mettre une grosse noix de beurre à fondre à feu très doux dans une petite casserole...

Pendant ce temps, épluchez les carottes. Lavez et égouttez-les, puis détaillez-les en frites (je le fais à la main, je trouve que ça donne un côté plus "authentique"... mais si vous avez un accessoire pour faire des frites, allez-y !).

Dans un grand saladier, mélangez les carottes coupées, le beurre fondu et l'huile. Salez, poivrez et parsemez de thym frais (vous pouvez congeler des branches de thym pour en avoir toute l'année). Mélangez bien.

Versez le tout dans une plaque de cuisson. Répartissez bien les légumes pour qu'ils soient bien étalés. Enfourez à 150°C pendant 20 minutes.

À la sonnerie du four, mélangez un peu les carottes et prolongez la cuisson de 10 minutes à 180°C, jusqu'à ce que les frites soient bien dorées :



C'est prêt ! 😊

Vous pouvez servir ou laissez dans le four en mode "maintient au chaud" (85°C chez moi) en attendant de se mettre à table.





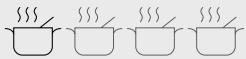
# FUSILLI PESTO & LÉGUMES GRILLÉS



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**

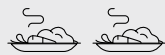


DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

140 g fusilli  
40 g pesto  
340 g courgette  
120 g pois chiches  
matière grasse  
(huile, beurre, ou les deux, au choix)  
sel, poivre 5 baies  
basilic frais  
20 g muesli au thym maison  
(ou mélange de graines de votre choix)

Commencez par laver, égoutter et couper la courgette en gros cubes.

Égouttez les pois chiches.

Mettez un peu de matière grasse dans une poêle, ajoutez les cubes de courgette et les pois chiches.

Salez, poivrez et laissez dorer les légumes pendant quelques minutes...

Une fois que les légumes sont bien grillés, baissez le feu au minimum pour conserver au chaud.



Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet.

À la fin de la cuisson, renversez les pâtes dans un égouttoir, puis reprenez la casserole et versez-y la sauce au pesto.

Posez sur feu moyen pendant 2/3 minutes, puis ajoutez les pâtes égouttées. Mélangez bien et laissez sur le feu 2/3 minutes.

Dans un plat de service, versez les pâtes au pesto chaudes. Ajoutez les légumes grillés et mélangez bien. Saupoudrez d'un peu de poivre 5 baies.

Parsemez de basilic fraîchement ciselé et de muesli au thym maison (ou sinon un mélange de graines de votre choix).

C'est prêt à servir 😊



# GAUFRES SALÉES À LA POMME DE TERRE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x 10

Pour une dizaine de mini-gaufres  
(20 bouchées)

~360 g pommes de terre  
(300 g épluchées)

1 œuf

12 cL lait

115 g farine

10 g beurre (salé pour moi)

ciboulette fraîche (½ botte)

1 c. à café fleur de sel

poivre 5 baies du moulin



## À PRÉPARER À L'AVANCE (LA VEILLE OU 2H AVANT)

Commencez par éplucher et laver les pommes de terre. Coupez-les en deux et posez-les dans une casserole remplie d'eau. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire pendant 20 minutes. Laissez refroidir, égouttez, puis écrasez-les au presse-purée.

Mettez le beurre à fondre à feu très doux dans une petite casserole.

Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre, la farine, le lait et l'œuf.

Versez le beurre fondu, ajoutez la ciboulette fraîche ciselée. Salez, poivrez et mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C.

Versez la préparation dans les moules. Enfournez en partie haute pendant 20 minutes.

Laissez refroidir 15/20 minutes avant de démouler les mini-gaufres. Retournez-les, posez-les sur une grille du four, et enfournez quelques minutes sous le grill pour que les gaufres soient bien dorées aussi sur le dessus 😊 (*attention, surveillez de près la cuisson : sous le grill, ça passe très vite du trop blanc au trop grillé !*) Laissez refroidir complètement.

Si vous les avez préparées à l'avance, conservez-les dans une assiette recouverte de papier aluminium et au frigo. Pensez alors à les sortir un peu avant de les garnir pour qu'elles redeviennent à température ambiante.



## UN PEU AVANT DE SERVIR

Coupez les mini-gaufres en deux dans le sens de la longueur (*perso, j'utilise mes ciseaux à volaille, ça marche très bien ! 😊*)

Il ne reste plus qu'à garnir chaque case avec tout ce qui vous fait plaisir 😊🥰!

## IDÉES DE GARNITURE

guacamole / miettes ou rillettes de thon • guacamole / crevettes • houmous / chorizo grillé • œufs de lompe / rillettes ou caviar / terrine • crème de tomates séchées / olives noires aux herbes • tomates grillées / mozzarella • cubes de fromage / raisin frais • saumon fumé / fromage frais aux herbes • câpres / anchois • fromage / figues fraîches • cubes de foie gras / abricots secs ou dattes • tapenade / poivrons grillés • pesto rouge / jambon de pays • pesto / champignon de paris (ou petit champignon)...



# GINGER BREAD



TEMPS DE PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



Ø 17 cm

Pour un moule à kouglof moyen  
(Ø 17 cm)

- 45 g gingembre frais hâché (pas râpé sinon filandreux !!)
- ou 60 g pâte de gingembre
- 65 g miel
- 80 g eau (T° ambiante)
- 65 g mélasse noire (boutique bio)
- 100 g sucre
- 125 g beurre fondu
- 1 sachet levure chimique
- 175 g farine
- 1 œuf
- 3 tours de moulin poivre 5 baies
- ½ c. à café cannelle
- 1 c. à café clous de girofle moulus
- ½ c. à café anis étoilé en poudre

Commencez par mettre le beurre à fondre sur feu très doux.

Dans un grand saladier, mélangez le sucre, le beurre fondu, la mélasse et le miel - *si votre miel n'est plus très liquide, aucun souci, le beurre fondu encore chaud va aider à le liquéfier 😊* - Travaillez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Ajoutez la farine, la levure, l'eau, le gingembre, l'œuf et les épices et mélangez bien.

Préchauffez le four à 180°C.

Versez la préparation dans un moule à kouglof de taille moyenne (Ø17 cm) **bien beurré** (*sinon il ne se démoulera pas bien - le pain d'épices ça attache 😊*). Attention de ne pas remplir le moule jusqu'aux bords, ça gonfle à la cuisson !

Enfourner 30 minutes.

Laissez **refroidir complètement** le pain d'épices - *c'est important, si vous voulez le démouler en un seul morceau !* - puis à l'aide d'un couteau, venez couper ce qui dépasse du moule - *sinon la "bosse" empêchera qu'il tienne droit une fois retourné 😊* -

Posez une petite assiette sur le moule et retournez les deux d'un coup pour démouler le pain d'épices.

Le pain d'épices se conserve quelques jours bien emballé dans un film alimentaire, pour conserver tout son moelleux.

## DÉCORATION

Pour un dessert plus festif et qui brille, vous pouvez saupoudrez le dessus du pain d'épices de sucre pailleté doré - *marque ScrapCooking qu'on trouve facilement dans les boutiques de pâtisserie /cuisine - avant de servir 😊*





# GRAINES CROQUANTES AU SOJA



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



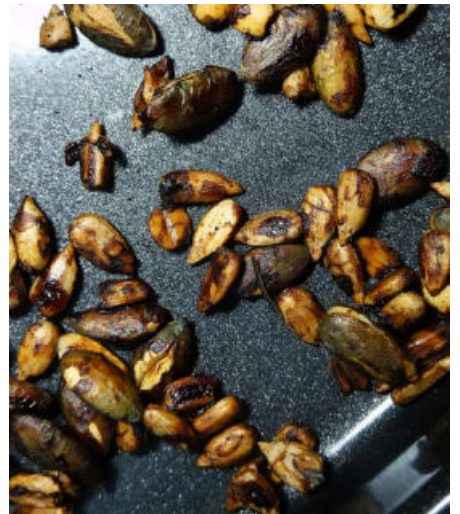
TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS

40 g graines tournesol  
40 g graines de courge  
2 c. à café sauce soja  
1 c. à café vinaigrette soja et sésame

Dans une poêle, faites griller les graines de tournesol et les graines de courge à sec. Ajoutez la sauce soja et mélangez constamment jusqu'à complète absorption.

Retirez du feu, versez la vinaigrette à la sauce soja et à l'huile de sésame et mélangez bien. Étalez sur une plaque de cuisson et enfourner à 180°C pendant 15 minutes.



À la sortie du four, laissez complètement refroidir la plaque de cuisson (moi je laisse toute la nuit).

Conservez dans un bocal hermétique (idéalement en verre). Vous pouvez les conserver pendant quelques semaines (*après un moment, les graines ne sont plus croquantes*).





# GRAINES DE COURGE GRILLÉES ÉPICÉES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



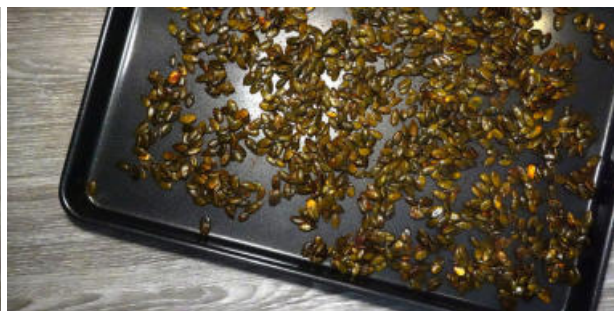
TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS

150 g graines courge  
½ c. à soupe huile pépins de courge  
½ c. à café fleur de sel  
1 c. à café paprika fumé

Mettez les graines de courge dans un bol. Versez l'huile.  
Ajoutez la fleur de sel et le paprika fumé et mélangez bien.

Étaler uniformément sur une plaque de cuisson et enfournez 15 minutes à 180°C.



À la sortie du four, laissez complètement refroidir la plaque de cuisson  
(moi je laisse toute la nuit).

Conservez dans un bocal hermétique (idéalement en verre).

Vous pouvez les conserver pendant quelques semaines (*après un moment, les graines  
ne sont plus croquantes*).



# GRATIN PARMENTIER



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
+1H

## INGRÉDIENTS



Plat four

25 X 17 CM



x 3

Pour 3 personnes  
plat à four 25 x 17 cm (7 cm hauteur)

1 kg pommes de terre à gratins  
beurre (toujours salé pour moi)  
20 cL crème fraîche  
sel  
poivre 5 baies  
muscade en poudre  
350 g viande de bœuf hachée  
ail  
persil

Épluchez et lavez les pommes de terre.

Coupez-les en tranches fines et divisez en 4 parts (*à peu près*) égales. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C.

Placez un peu de beurre coupé en tranche au fond du plat. Commencez à disposer le premier quart des rondelles de pommes de terre dans le plat. Recouvrez de crème fraîche. Parsemez de sel, poivre 5 baies du moulin et un peu de muscade.

Procédez de la même façon avec le deuxième quart. Recouvrez avec la viande hachée. Salez, poivrez, et parsemez d'ail émincé et de persil fraîchement ciselé. Puis reprenez les 2 étages de pommes de terre comme précédemment.



Posez de fines tranches de beurre sur le dessus (*c'est ça qui permet d'avoir des pommes de terre bien gratinées sur le dessus* 😊).

Enfournez 1h30 à 180°C. (*Si vous coupez vos rondelles bien fines à la mandoline, vous pouvez réduire à 1h de cuisson, sinon il vaut mieux laisser plus longtemps pour que même les tranches un peu plus épaisses soient bien fondantes*)

Le dessus doit alors être bien doré et gratiné. 🍷

Laissez refroidir un petit quart d'heure avant de servir.

Si c'est pour servir plus tard, laissez complètement refroidir puis recouvrez de papier aluminium et réservez au frigo : ça se conserve sans problème pendant une bonne semaine. Pour le réchauffer, il suffit de remettre le plat (*sans l'aluminium*) en position basse dans le four pendant 20 minutes à 180°C.





# LAPINS DE PÂQUES



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 À 60 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



x 10

### Pour 10 bouchées

- Rochers coco Ø5cm -  
2 blancs d'œufs  
145 g noix de coco râpée  
70 g sucre  
25 g crème de coco
- Brownie chocolat noir Ø7cm -  
60 g beurre (toujours salé pour moi)  
60 g chocolat noir  
60 g sucre  
1 œuf  
30 g farine  
10 g poudre de noisettes  
50 g noix de pécan
- Garniture -  
110 g beurre mou (salé pour moi)  
220 g sucre glace  
20 g (15 mL) lait condensé  
vanille liquide  
colorant vert en gel
- Décoration -  
pâte à sucre blanche (~45 g)  
pâte à sucre rose (~10 g)  
sucre en poudre

### À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou

### ROCHERS COCO

Préchauffez le four à 220°C. Mélangez les blancs d'œufs, la noix de coco râpée et le sucre. Ajoutez la crème de coco et travaillez la masse jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Répartir dans un moule en silicone à demie-sphères (Ø 5 cm) en tassant bien. (Sinon façonnez à la main sur une plaque recouverte de papier sulfurisé) Enfourner 10 à 12 min. en position basse dans le four (sans moule, ajoutez de l'aluminium sur la plaque pour éviter que les rochers ne dorent à la cuisson). Laissez refroidir.

### BROWNIE CHOCOLAT NOIR PÉCAN

Préchauffez le four à 180°C. Recouvrez le fond d'une casserole avec le beurre en lamelles. Ajoutez le chocolat en morceaux par-dessus et faites fondre à feu très doux. Dans un bol, versez le sucre, la farine et la poudre de noisette. Ajoutez l'œuf et mélangez bien. Versez le mélange beurre-chocolat et mélangez. Ajoutez les noix de pécan en morceaux. Remplir le fond des moules et enfournez 12 min. Laissez refroidir.

### PRÉPARATION DES LAPINS

Pour chaque lapin, vous aurez besoin d'une grosse boule blanche (queue), de 2 ovales blancs (pattes) et de 2 petites boules roses + 6 toutes petites (coussinets). La pâte à sucre se travaille comme de la pâte à modeler. Passez le rouleau sur les plus grandes boules roses pour les aplatir légèrement. Passez un peu d'eau à l'aide du pinceau sur les ovales blancs et posez les ronds roses sur la partie basse. Disposez les 3 petites boules roses au-dessus. Appuyez délicatement à l'aide d'une lame de couteau pour tout aplatir au même niveau. Continuez pareil pour avoir 20 pattes. Faites une première bille blanche et roulez-la dans le sucre. Posez-la sur le haut d'un rocher coco en appuyant pour qu'elle s'enfonce un peu. Venez poser une patte de chaque côté en appuyant légèrement. Procédez de même pour tous les lapins.

### CRÈME AU BEURRE FACILE

Travaillez le beurre en mousse. Ajoutez tout le sucre glace au batteur électrique petit à petit. Dès que l'appareil est homogène, versez un peu de vanille liquide, le lait condensé et le colorant vert en gel et battez bien. Gardez un peu de crème dans un bol et transvasez le reste de la crème au beurre dans une poche munie d'une douille à petits trous.

### MONTAGE DES BOUCHÉES

Prenez un brownie. Recouvrez-le d'un peu de la crème mise de côté. À l'aide de la poche à douille, dessinez de l'herbe sur le tour du brownie. Déposez le lapin au milieu. Ces bouchées se conservent plusieurs jours au frigo 😊 Sortez-les une demie-heure avant dégustation pour que la crème au beurre et le brownie soient moins froids et plus moelleux. 🍪



# LINGUINE AU FOIE GRAS



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes

130 g foie gras cuit  
400 g linguine ou tagliatelle  
2 cubes de fond de volaille  
20 cL crème fraîche  
muscade  
moulin poivre 5 baies  
- décoration -  
baies roses

Commencez par prendre le foie gras (*bien frais, ça marche mieux !*) et coupez environ 50 g en fins copeaux. Déposez-les sur une planche ou une assiette recouverte de papier sulfurisée et réservez au frigo.

Coupez le reste de foie gras (environ 80 g) en petits cubes et posez-les dans un petit bol.

Mettez les 2 cubes de fond de volaille dans une grande poêle avec un fond d'eau. Faites chauffer sur feu moyen jusqu'à dissolution des cubes.

Ajoutez la crème fraîche et un peu de muscade, mélangez bien pour avoir une sauce homogène et laissez mijoter sur feu moyen jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir.

Dès que la sauce est un peu épaisse, baissez le feu sur très doux et laissez au chaud.

Faites bouillir une casserole d'eau salée.

À ébullition, mettez les pâtes dans l'eau et faites cuire le temps indiqué sur le paquet.

Pendant que les pâtes cuisent, versez les cubes de foie gras dans la sauce et laissez fondre à feu doux en remuant de temps en temps.

À la sonnerie de fin de cuisson, égouttez les pâtes.

Versez les pâtes dans un plat de service. Ajoutez la sauce et mélangez bien.

Saupoudrez de poivres 5 baies fraîchement moulu, déposez délicatement les copeaux de foie gras et décorez de quelques baies roses.

C'est prêt !! 😊





# MADELEINES CŒUR AU NUTELLA



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.



TEMPS DE REPOS  
1 À 24 H

## INGRÉDIENTS



x 26

Pour environ 26 madeleines

- 135 g beurre (toujours salé pour moi)
- 2 œufs
- 75 g sucre
- 2 c. à soupe miel liquide (goût neutre type acacia ou orange)
- 4 cL lait
- vanille liquide
- 1/3 sachet levure chimique
- 130 g farine
- 1/2 c. à café fleur de sel
- Nutella (environ la moitié d'un petit pot)
- version gourmande - chocolat noir de couverture (Valrhona Caraïbes pour moi) sinon chocolat noir dessert



## À PRÉPARER À L'AVANCE (QUELQUES HEURES OU QUELQUES JOURS AVANT)

On prépare à l'avance des petites billes de chocolat qu'on congèle. La cuisson permettra de les décongeler sans les faire cuire. 😊 À l'aide d'une petite cuillère et d'un moule de 24 demi-sphères en silicone, préparez les cœurs de Nutella et placez au congélateur.

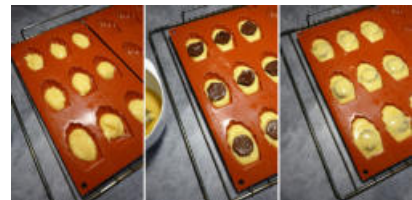
## (1 HEURE AVANT OU ENCORE MIEUX LA VEILLE)

Le secret d'une madeleine bien gonflée, c'est le choc thermique ! Pour cela, on prépare la pâte à madeleine à l'avance et on la laisse reposer au frigo pour qu'elle soit bien froide. Commencez par mettre le beurre dans une petite casserole et faites chauffer à feu moyen jusqu'à obtenir un beurre noisette : quand le beurre arrête de mousser, et qu'il se met à "crépiter", il commence à prendre une couleur châtain clair et a une odeur de noisette. Versez alors le beurre à travers une passoire pour stopper la cuisson. Réservez.

Dans un saladier, versez les œufs, le sucre, la fleur de sel, le miel, le lait et un peu de vanille liquide. Fouettez au batteur jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux (ou avec un fouet à main). Ajoutez la farine et la levure et mélangez. Puis versez le beurre et mélangez. Laissez la pâte reposer au frigo minimum 1 heure, encore mieux toute la nuit.



Préchauffez le four à 250°C pendant 30 min (il faut que le four soit très très chaud). À la sonnerie du four, placez 2 moules à madeleines en silicone sur une grille (ne multipliez pas les étages, il vaut mieux faire 2 fournées, c'est mieux !). Commencez par mettre un peu de pâte à madeleine au fond de chaque empreinte. Puis placez une bille de Nutella au centre de chaque empreinte, enfoncez-la légèrement dans la pâte. Recouvrez avec un peu de pâte. Enfourez immédiatement pour 5 minutes, puis baissez la température à 180°C et prolongez la cuisson de 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées. Laissez refroidir 10 à 15 minutes avant de démouler.



Dégustez pendant que c'est chaud si vous voulez avoir un cœur bien fondant et coulant 😊. Pour déguster plus tard, vous pouvez également les enrober d'une coque de chocolat noir : dès que vous avez démoulé les madeleines, déposez 2 palets ou carrés de chocolat noir au fond de chaque empreinte et remettez les moules dans le four encore chaud (sans le rallumer). Laissez fondre quelques minutes, puis étalez le chocolat fondu à l'aide d'un pinceau de cuisine. Reposez les madeleines dans le moule et laissez refroidir complètement. Démoulez les madeleines, c'est prêt à dévorer !!! 😊 Elles peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique (s'il vous en reste jusque là 😊)





# MADELEINES OLIVES & JAMBON



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS

 x20 ou  x15 +  x15

Pour environ 20 madeleines  
ou 15 classiques + 15 minis

125 g farine (T45/T55)  
½ sachet levure chimique  
3 œufs  
2 c. à soupe huile d'olive  
20 g beurre fondu  
2 tranches de jambon blanc  
70 g olives vertes dénoyautées  
origan  
poivre 5 baies

Préchauffez le four à 200°C.

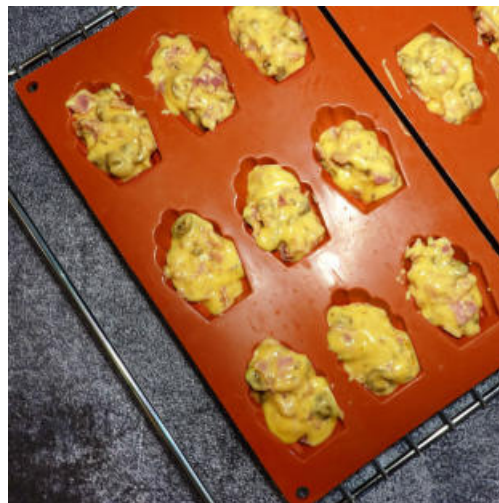
Faites fondre le beurre à feu très doux. Réservez.

Dans un grand saladier, mélangez la farine, la levure chimique et les œufs. Ajoutez l'huile d'olive, le beurre fondu, le jambon coupé en petits carrés (*j'utilise mes ciseaux à volaille, c'est plus simple 😊*) et les olives coupées en rondelles. Saupoudrez un peu de poivre 5 baies du moulin et un peu d'origan et mélangez bien.

Versez la préparation dans des moules à madeleines en silicone, en faisant attention de ne pas remplir jusqu'en haut (*ça gonfle à la cuisson*).

Si vous avez prévu plus de madeleines, ne faites cuire qu'un étage de bouchées à la fois.

Enfournez dans la partie haute du four (*sinon les madeleines restent toutes blanches et ne dorent pas*) pendant 15 minutes.



Laissez refroidir avant de démouler.

Les saveurs sont plus développées quand les madeleines sont complètement refroidies.

Elles peuvent se conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique mais sont (*évidemment*) meilleures le jour-même 😊.





# MANGUE & AVOCAT



PAS DE  
CUISSON

## INGRÉDIENTS



### Pour 3 petits ramequins

½ mangue grosse  
(~ 200 g chair coupées en cubes)  
1 avocat  
1 citron vert  
(2 ½ c. à soupe de jus + zeste)  
poivre 5 baies  
piment en poudre  
basilic frais

Lavez et zestez le citron vert. Réservez.

Coupez-le citron vert râpé en deux et pressez une des deux moitiés pour obtenir 2 ½ cuillères à soupe de jus.

Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau. Épluchez les 2 moitiés d'avocat et coupez en petits cubes dans un bol. Assaisonnez de poivre 5 baies du moulin, et versez un peu de jus de citron vert (pour éviter que l'avocat ne noircisse trop vite). Réservez.

Tranchez la mangue "en deux" (le noyau central est allongé et fin : pour obtenir la première "moitié" de chair, il faut viser le centre quand on regarde la mangue par le haut et se décaler d'environ 1,5 cm pour "éviter" le noyau). Il y a quelques années, j'utilisais la technique de "l'hérisson" pour détailler en cubes : avec un couteau on dessine plusieurs lignes verticales et plusieurs lignes horizontales sur la chair et on retourne la peau de la mangue. On obtient alors une mangue qui ressemble à un hérisson avec la chair découpée en bâtonnet qu'on n'a plus qu'à recouper en cubes. Finalement, je trouve qu'il reste toujours de la chair sur la peau et que c'est aussi simple de retirer la peau de la demie-mangue avec un couteau et de couper directement la chair en cubes.

À vous de voir quelle technique vous préférez 😊

Si vous n'avez pas assez de mangue (il faut environ 200 g en cubes), vous pouvez entamer les côtés autour du noyau pour en obtenir un peu plus...

Mettez les cubes de mangue dans un bol et parsemez d'un peu de piment en poudre.

Dans un saladier, mélangez la mangue et l'avocat.

Ajoutez le zeste de citron vert et le reste de jus de citron vert.

Parsemez de basilic fraîchement ciselé et servez !



# MARRONS CHAUDS CUISSON AU FOUR



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS

**Par personne**  
une douzaine de gros marrons  
(environ 360 g)  
eau

- version gourmande -  
(en option) beurre salé

## CONSEILS

Choisissez des marrons qui ont tous à peu près la même taille (pour qu'ils aient tous le même temps de cuisson au four !!)

Les marrons doivent être bien lourds et durs au toucher sinon c'est qu'ils ne sont plus bons.

En attendant de les faire cuire, conservez-les au frigo et consommez-les dans la semaine suivant l'achat (ça sèche assez vite)

Commencez par entailler chaque marron d'une croix à l'aide d'un couteau bien tranchant (*attention à vos doigts, ne vous pressez pas pour le faire !*). Insistez pour bien couper la peau du marron. C'est l'étape importante si vous voulez que les marrons soient faciles à éplucher après la cuisson...

Lorsque tous les marrons sont entaillés, posez-les dans un grand saladier et recouvrez entièrement d'eau. Laissez infuser pendant une demie-heure (*pour que les marrons ne se dessèchent pas dans le four et restent bien moelleux*)

Préchauffez le four à 220°C.

À la sonnerie du four, placez un ramequin rempli d'eau dans le four chaud (*Là aussi, pour éviter aux marrons de trop se dessécher dans le four 😊*) et répartissez-les sur la plaque (*partie entaillée sur le dessus*).

Enfournez pendant 30 minutes pour des gros marrons (~4,5 à 5 cm). Si les vôtres sont plus petits, réduisez le temps de cuisson. Ils doivent alors être bien ouverts et tout dorés.

## VERSION GOURMANDE

Pour les plus gourmands, vous pouvez également ajouter un peu de beurre salé (ou pas) sur les marrons bien chauds 😊. Pour ça, réduisez la cuisson de 5 minutes, puis sortez la plaque du four. Déposez un peu de beurre sur le centre du marron, et remettez au four 5 minutes.

À la sonnerie du four, passez en mode maintien au chaud (ou descendre la température à 80°C). Attrapez-en 2 ou 3 à l'aide d'un gant à four, puis commencez à les éplucher un par un. Si les entailles sont bien faites, il suffit de tirer sur les 4 bords et ça vient tout seul 😊. Posez les marrons épluchés dans un bol couvert d'un torchon pour conserver la chaleur, et continuez comme ça petit à petit pour tous les marrons. Dégustez rapidement pendant que c'est encore bien chaud !!!! 😋😋





# MELON VERT, CONCOMBRE & MYRTILLES



TEMPS DE PRÉPARATION  
**-30 MIN.**

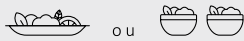


DIFFICULTÉ  
**FACILE**



PAS DE CUISSON

## INGRÉDIENTS



ou



Pour 1 salade/plat principal  
ou 2 entrées

¼ melon vert espagnol  
1 petit concombre (95/100g)  
80 g myrtilles  
1 avocat  
poivre 5 baies  
jus citron vert  
menthe fraîche

Commencez par laver le concombre et le couper en fines rondelles.  
Versez dans un bol, saupoudrez de poivre 5 baies du moulin.

Coupez l'avocat en deux et retirez le noyau. Épluchez les 2 moitiés d'avocat et coupez en cubes. Posez dans un bol, saupoudrez de poivre 5 baies du moulin et versez un filet de jus de citron vert (pour éviter que l'avocat ne noircisse trop vite).

Coupez le melon vert en tranches, retirez la peau et réduire la chair en gros cubes.

Lavez et égouttez les myrtilles.

Dans un saladier, mélangez les cubes de melon vert, le concombre, l'avocat et les myrtilles.

Assaisonnez de jus de citron vert et saupoudrez généreusement de menthe fraîchement ciselée.

Vous pouvez servir 😊



# MERINGUES CITROUILLES D'HALLOWEEN



TEMPS DE PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**8H**

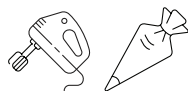
## INGRÉDIENTS



x 20

Pour environ 20 bouchées

2 blancs d'œufs  
65 g sucre  
50 g sucre glace  
10 g féculé  
vanille liquide  
colorant alimentaire orange en poudre  
- décoration -  
pinceau alimentaire noir



Avant de commencer, versez le sucre, le sucre glace et la féculé dans un bol. Réservez près de vous. Posez également le flacon de vanille liquide à portée de main.

Montez les blancs en neige très ferme au batteur à vitesse maximum (s'ils sont un peu mous, l'appareil à meringue le sera aussi et comme elles cuisent longtemps à basse température, elles auront tendance à s'affaisser pendant la cuisson et avoir un look un peu "raplapla" à l'arrivée).

Une fois que les blancs sont bien fermes, et tout en continuant à battre (en baissant à vitesse moyenne), versez un peu de vanille liquide, puis, petit à petit, en filet (important, sinon tout retombe !) ajoutez le mélange sucres-féculé. Ajoutez enfin 2 pointes de couteau de colorant alimentaire et continuez de fouetter.

Dès que tout est bien incorporé et que la meringue est bien brillante, vous pouvez retirer le batteur.

Avec une grande cuillère, transvasez l'appareil à meringue dans une poche à douille munie d'une grande douille cannelée.

Préparez une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, et commencer à dresser des grosses "gouttes". Enfouez à 60°C pendant 8 heures.

Pour vérifier si les meringues sont bien cuites, soulevez-en une : elle doit se détacher toute seule du papier et le dessous doit être bien cuit... Si le centre est encore un peu mou, il faut laisser cuire plus longtemps... Laissez refroidir complètement.

Une fois que les meringues sont complètement froides, vous pouvez dessiner les visages des citrouilles avec un pinceau alimentaire noir.

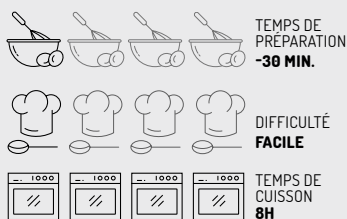
C'est prêt !!! 😊

Les meringues se conservent jusqu'à 2 à 3 semaines dans une boîte hermétique, dans un environnement bien sec (surtout pas au frigo, elles prendraient l'humidité et deviendraient toutes molles).





# MERINGUES FANTÔME D'HALLOWEEN



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.

DIFFICULTÉ  
FACILE

TEMPS DE CUISSON  
8H

## INGRÉDIENTS

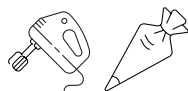


x 25

Pour environ 25 bouchées

2 blancs d'œufs  
65 g sucre  
50 g sucre glace  
10 g fécule  
vanille liquide

- décoration -  
1 palet ou carré chocolat noir  
de couverture



Avant de commencer, versez le sucre, le sucre glace et la fécule dans un bol. Réservez près de vous. Posez également le flacon de vanille liquide à portée de main.

Montez les blancs en neige très ferme au batteur à vitesse maximum (s'ils sont un peu mous, l'appareil à meringue le sera aussi et comme elles cuisent longtemps à basse température, elles auront tendance à s'affaisser pendant la cuisson et avoir un look un peu "raplapla" à l'arrivée).

Une fois que les blancs sont bien fermes, et tout en continuant à battre (en baissant à vitesse moyenne), versez un peu de vanille liquide, puis, petit à petit, en filet (important, sinon tout retombe !) ajoutez le mélange sucres-fécule.

Dès que tout est bien incorporé et que la meringue est bien brillante et à nouveau blanche, vous pouvez retirer le batteur.

Avec une grande cuillère, transvasez l'appareil à meringue dans une poche à douille munie d'une grande douille lisse.

Préparez une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, et commencer à dresser des grosses "gouttes".

Enfournez à 60°C pendant 8 heures.

Pour vérifier si les meringues sont bien cuites, soulevez-en une : elle doit se détacher toute seule du papier et le dessous doit être bien cuit... Si le centre est encore un peu mou, il faut laisser cuire plus longtemps... Laissez refroidir complètement.

Une fois que les meringues sont complètement froides, faites fondre un palet ou un carré de chocolat noir dans une petite casserole à feu doux. À l'aide du manche d'une toute petite cuillère à café, venez dessiner les yeux des fantômes en déposant 2 gouttes de chocolat fondu sur chaque meringue.

Laissez le chocolat durcir complètement. C'est prêt !!! 😊

Les meringues se conservent jusqu'à 2 à 3 semaines dans une boîte hermétique, dans un environnement bien sec (surtout pas au frigo, elles prendraient l'humidité et deviendraient toutes molles).





# MINI CAKES TOMATES SÉCHÉES, CÂPRES & BASILIC



TEMPS DE PRÉPARATION  
~30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
~30 MIN.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un grand saladier, mélangez la farine et la levure chimique.

Versez les œufs, le lait, l'huile d'olive, puis saupoudrez un peu de poivre 5 baies fraîchement moulu et mélangez.

Ajoutez les tomates séchées coupées en morceaux, les câpres et le basilic fraîchement ciselé et mélangez bien.

Versez la préparation dans un moule à mini-cake en silicone, en faisant attention de ne pas remplir jusqu'en haut (ça gonfle à la cuisson !).

Enfournez 35 minutes.

## INGRÉDIENTS



x 12

Pour 11 à 12 bouchées

130 g farine (T45/T55)

2/3 (~7,5 g) sachet levure chimique

2 œufs

2 c. à soupe huile d'olive

7 cL lait

130 g tomates séchées

40 g câpres

basilic frais (une dizaine de feuilles)

poivre 5 baies



Laissez refroidir avant de démouler. Les saveurs sont plus développées quand les cakes sont complètement froids.

Ils peuvent se conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique.





# MOELLEUX ORANGE GRAND MARNIER



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x12

### Pour une douzaine de bouchées

100 g poudre d'amandes  
100 g sucre glace  
20 g farine  
2 œufs  
50 g beurre  
zeste d'1/2 orange  
40 g écorces d'orange confite  
1 c. à soupe Grand Marnier  
- version gourmande -  
chocolat noir (tablette fine)  
pour moi Lindt Excellence noir corsé

Dans une petite casserole, mettez le beurre à fondre à feu très doux.

Tout en gardant un œil sur le beurre, continuez la recette...

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.

Dans un grand bol, cassez les œufs et fouettez au batteur électrique pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.

Incorporez au mélange sec précédent à l'aide d'un fouet à main, puis ajoutez le zeste d'orange, le beurre fondu et le Grand Marnier.

Ajoutez les écorces d'orange confite détaillées en petits morceaux et mélangez.

Remplir les moules à mini-cakes (attention, les biscuits vont gonfler à la cuisson, ne remplissez pas jusqu'en haut du moule. Aux 3/4 maximum !).

Si vous souhaitez essayer la version avec un cœur au chocolat, coupez les carrés de chocolat en deux et enfoncez dans la pâte, bien au centre de chaque gâteau.

Enfournez 15 minutes à 180°C. Les biscuits doivent être dorés et bien gonflés 🍪 :



Laissez refroidir avant de démouler.  
Vous pouvez les déguster encore tièdes (avec le chocolat encore coulant 😊) ou complètement refroidis.

Ils peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique (s'ils tiennent jusque là 😊)



# MOMIES D'HALLOWEEN À LA TOMATE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 18 bouchées

- 1 pâte feuilletée
- 1 pot crème de tomates séchées (110 g)
- paprika fumé
- décoration -
- 1 œuf
- 1 palet ou carré chocolat noir de couverture

Commencez par chauffer de l'eau dans une petite casserole. Aux premiers bouillons, déposez l'œuf délicatement à l'aide d'une cuillère à soupe et laissez cuire pendant 10 minutes.

À la sonnerie, retirez l'œuf de la casserole, passez-le sous l'eau froide et laissez refroidir.

Déroulez la pâte feuilletée.

Découpez un grand rectangle au centre, puis re-découpez en 18 parts égales : Étalez la crème de tomates séchées sur les rectangles du centre. Découpez les bords en bandelettes fines...

Transférez les rectangles à la tomate sur deux plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé.

Disposez des bandelettes en haut et en bas de chaque rectangle, puis complétez avec des croisillons en laissant un espace vide vers le haut.

Saupoudrez de paprika fumé.

Préchauffez le four à 180°C.

Retirez la coquille de l'œuf dur. Coupez l'œuf en fines tranches. Avec une petite douille ronde lisse ou un capuchon de stylo (propre !), découpez des petits ronds dans le blanc.

Disposez 2 petits ronds blancs sur chaque rectangle de pâte.

Enfournez 12 minutes à 180°C.

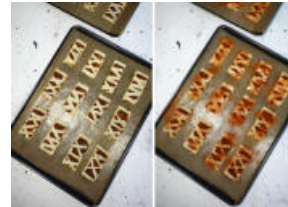
La pâte doit être bien gonflée et dorée.

Faites fondre un palet ou un carré de chocolat noir à feu doux dans une petite casserole.

À l'aide d'un manche de toute petite cuillère à café, posez une goutte de chocolat fondu sur chaque rond de blanc d'œuf pour dessiner les pupilles des yeux.

C'est prêt à déguster 😊

Vous pouvez les manger encore chauds ou complètement froids.





# MUESLI AU THYM maison



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS

30 g pistaches (non salées)  
35 g noisettes  
1 ½ c. à soupe graines de tournesol  
1 ½ c. à soupe graines de lin doré  
1 ½ c. à soupe graines fenouil  
100 g flocons 5 céréales  
2 ½ c. à soupe thym frais (ou séché)  
1 ½ c. à café sel  
2 c. à soupe huile noisette  
1 c. à soupe huile pistache

Faites griller à sec les noisettes et les pistaches dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

(Attention, ça met un petit peu de temps au départ mais une fois que ça commence à prendre, il faut rester très vigilant parce que ça brûle très vite ! Si vous ne connaissez pas encore la technique, je vous conseille de tester. C'est en fait ce qu'on appelle "torréfier", ça marche pour tous les fruits secs - noisettes, amandes, pistaches, noix... - Vous verrez que ça fait ressortir beaucoup plus le goût des fruits secs !... Suivant les cas, on peut également répartir les fruits secs sur une plaque et faire cuire au four).

Laissez refroidir.

Préchauffez le four à 150°C.

Une fois tiédis, mettez les fruits secs dans le bol d'une moulinette ou un mixeur et commencez à hâcher grossièrement.

Ajoutez les graines (tournesol, lin et fenouil) et redonnez un petit coup de moulin.



Transvasez le mélange fruits secs & graines dans un bol/saladier, puis ajoutez les flocons de céréales, le thym et le sel. Mélangez. Versez les huiles (noisette et pistache) et mélangez bien.

Étaler uniformément sur une plaque de cuisson et enfournez 25 minutes. Le muesli doit devenir légèrement doré et croustillant.

À la sortie du four, laissez complètement refroidir la plaque de cuisson (moi je laisse toute la nuit).

Conservez dans un bocal hermétique (idéalement en verre). Je le garde comme ça pendant plusieurs mois (dans du verre !) et pour l'instant, je n'ai pas eu de problème.



# MUFFINS OLIVES & ROMARIN



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour environ 18 bouchées

60 g beurre fondu  
(toujours salé pour moi)  
190 g farine (T45/T55)  
½ sachet levure chimique  
1 œuf  
125 mL lait  
75 g olives noires dénoyautées  
75 g olives vertes dénoyautées  
romarin frais  
(2 grandes branches dans la pâte  
+ 1 petite pour la déco)

Préchauffez le Four à 210°C.

Commencez par faire fondre le beurre à feu très doux dans une petite casserole... Pendant ce temps, dans un grand saladier, versez la farine, la levure, le lait, l'œuf et les olives coupées en 2 (j'utilise mes ciseaux à volaille 😊).

Effeuillez 2 grandes branches de romarin et ciselez les grandes feuilles (vous pouvez conserver les petites entières).

Ajoutez à la préparation, puis versez le beurre fondu.

Mélangez grossièrement à la cuillère, la pâte doit rester grumeleuse.

Répartissez le mélange dans des moules à mini-muffins

(attention de ne remplir qu'au ¾ de la hauteur, ça gonfle un peu à la cuisson).

Ciselez un peu de romarin sur le dessus (pour que ce soit + joli 😊).



Enfournez 20 minutes à 210°C.

Laissez refroidir avant de démouler. Les saveurs sont plus développées quand les muffins sont complètement froids.

Ils peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique.





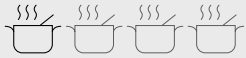
# NOUNOURS GUIMAUVE



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 À 60 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**MOYEN**



TEMPS DE CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



x ~20

**Pour une vingtaine de bouchées  
(hauteur ours 4,5 cm)**

100 + 45 g chocolat de couverture  
(au choix : noir, lait, blanc, coloré)  
2 feuilles de gélatine  
1 blanc d'œuf  
100 g sucre  
10 g sirop de glucose  
30 g eau  
vanille liquide



Faites fondre 100 g de chocolat à feu très doux. À l'aide d'un pinceau de cuisine, étalez le chocolat fondu sur les empreintes d'ours. Faites-en un peu plus que prévu : vous verrez après combien d'ours vous avez réussi à remplir de guimauve, et on pourra récupérer le chocolat en trop pour le reste de la recette. Placez au frigo 1 ou 2 h.

Pour la guimauve, mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Dans un grand bol mélangeur, montez le blanc d'œuf en neige ferme à l'aide du batteur électrique, puis versez 15 g de sucre doucement en filet tout en continuant de battre. Lorsque le sucre est bien incorporé, arrêtez le batteur.

Dans une petite casserole, versez le reste de sucre (85 g), le sirop de glucose et l'eau. Préparez le sirop de sucre en faisant chauffer jusqu'à 130°C. Lorsque le thermomètre est à 130°C, retirez la casserole du feu. Égouttez la gélatine, ajoutez-la dans la casserole. Versez un peu de vanille liquide. Reprenez le batteur électrique et incorporez tout le sirop de sucre doucement en filet dans le blanc en neige. Continuez de fouetter pendant 10 min jusqu'à ce que la préparation refroidisse. Le volume va beaucoup augmenter, il faut choisir un bol mélangeur suffisamment grand au départ.

Ressortez les plaques de nouns du frigo. Remplissez les empreintes recouvertes de chocolat en poussant bien la guimauve jusqu'au fond et dans le bout des oreilles 😊. Lissez bien le dessus. Il est important d'aller vite : la préparation va se figer en retombant à température ambiante et ça devient vite difficile de la travailler. Laissez 1 à 2 h au frigo.



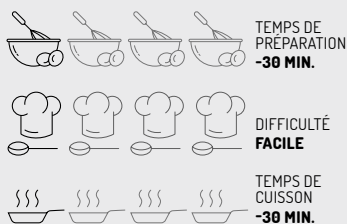
Récupérer les coques en chocolat en trop si vous en avez et complétez pour arriver à 45 g de chocolat, puis faites fondre à feu très doux. Sortez les plaques du frigo et, à l'aide d'un pinceau de cuisine, recouvrez chaque nouns de chocolat.

Pour que les nouns se démoultent facilement sans se fendre, placez les moules 1h au congélateur, ou laissez-les 24h au frigo. S'ils sont bien froids, ça se fait assez facilement, mais la couche de chocolat est quand même fragile donc il faut procéder délicatement 😊

Vous pouvez les conserver plusieurs jours dans une boîte hermétique (*enfin, s'il vous en reste encore parce que ça disparaît très très vite!* 😊😊)



# OMELETTE POMMES DE TERRE



## INGRÉDIENTS



### Par personne

200 g pommes de terre à rissoler  
beurre, huile  
sel, poivre 5 baies  
romarin frais  
2 œufs  
ciboulette fraîche (3 brins)  
- accompagnement -  
40 g mâche  
8 g pignons de pin  
huile d'olive  
vinaigre balsamique

Commencez par éplucher, laver et couper les pommes de terre en petits cubes. Dans une petite cocotte (ou une poêle), mettez un mélange moitié beurre / moitié huile. Lorsque la matière grasse est fondue, ajoutez les pommes de terre sur feu moyen et laissez rissoler. Assaisonnez d'un peu de sel et de poivre 5 baies du moulin et ajoutez un peu de romarin frais. Laissez cuire une bonne vingtaine de minutes en remuant de temps en temps pour que ça n'attache pas au fond de la cocotte : les pommes de terre doivent être dorées et légèrement grillées.

Vous pouvez les préparer à l'avance si ça vous arrange. Sinon, encore meilleur 😊, si vous préférez tout faire à suivre, dans ce cas, il vaut mieux faire sauter les pommes de terre dans une grande poêle, puis les transférez dans un bol quand elles sont bien dorées, et faire cuire l'omelette directement dans la même poêle pour ne pas avoir à remettre de matière grasse et conserver tous les arômes 😊

Dans un bol, préparez l'omelette en battant à la fourchette les œufs avec la ciboulette fraîchement ciselée (vous pouvez très facilement la couper en petits morceaux et la congeler dans un sachet zippé pour utiliser plus tard). Ajoutez les cubes de pommes de terre sautées.

Dans une poêle bien chaude et avec un peu de matière grasse (idéalement la même qui a servi à faire cuire les pommes de terre) versez le mélange œuf/pommes de terre, et laissez cuire à feu pas trop fort (entre doux et moyen. Chez moi, puissance 4 sur 9)

Pendant ce temps, et tout en gardant un œil sur la cuisson de l'omelette, vous pouvez commencer à préparer la salade. Remplissez un grand bol de feuilles de mâche (ou une autre salade de votre choix), versez un filet d'huile d'olive et un peu de vinaigre balsamique puis parsemez une poignée de pignons de pin. Mélangez bien.

À l'aide d'une spatule, vérifiez de temps en temps les bords de l'omelette : dès qu'ils se détachent facilement, vous pouvez la retourner ! Laissez cuire de l'autre côté jusqu'à ce que ce soit bien doré.

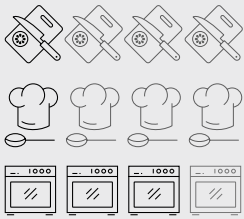
Retirez la poêle du feu, et faites glisser l'omelette dans votre assiette à l'aide d'une spatule. Versez un filet de vinaigre balsamique sur le dessus de l'omelette (1 capuchon de la bouteille).

Ajoutez la salade dans l'assiette... c'est prêt ! 😊





# ŒUFS COCOTTE POMMES DE TERRE & CHORIZO



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.

DIFFICULTÉ  
FACILE

TEMPS DE CUISSON  
+1H

## INGRÉDIENTS

### Pour 2 mini-cocottes

580 g pommes de terre crues épluchées  
18 tranches de chorizo (fort pour moi)  
20 cL crème fraîche  
poivre 5 baies, sel  
muscade en poudre  
beurre (toujours salé pour moi)  
- décoration -  
piment en paillettes



Ø 10,5 CM

Commencez par couper les rondelles de chorizo.  
Posez dans un bol. Réservez.  
Épluchez et lavez les pommes de terre. Réservez.

Placez un peu de beurre coupé en tranche au fond de chaque cocotte. Commencez à couper les pommes de terre en tranches fines et disposez dans les cocottes pour remplir au 1er tiers de la hauteur. Ajoutez 3 tranches de chorizo. Recouvrez de crème fraîche. Parsemez de sel, poivre 5 baies du moulin et un peu de muscade. Procédez pareil avec les 2 autres tiers.

Posez de fines tranches de beurre sur le dessus de chaque cocotte et enfournez 1h15 à 180°C.  
Le dessus doit alors être bien doré et gratiné.

*- C'est à ce moment de la recette que vous pouvez vous arrêter si besoin. Laissez complètement refroidir. Filmez, reposez le couvercle et réservez au frigo (jusqu'à 4/5 jours)... Pour reprendre, commencez par réchauffer les mini-cocottes : retirez les couvercles et le film alimentaire et enfournez 20 minutes à 180°C... Puis continuez simplement la recette 😊 -*

À la sonnerie du four, sortez les cocottes (en laissant le four allumé). Posez 2 petits bols à proximité des cocottes. Cassez le 1er œuf, versez le blanc dans la 1ère cocotte et posez délicatement le jaune dans un petit bol. Procédez pareil pour le 2ème œuf. (Si on enfourne les œufs entiers, quand le blanc sera cuit, les jaunes seront "durs" et pas du tout coulants)

Remettez les cocottes au four pendant 7 min jusqu'à ce que les blancs "blanchissent"... À la sonnerie du four, ressortez les cocottes puis faites glisser délicatement les jaunes d'œufs au centre de chaque cocotte.

Parsemez d'un peu de sel, poivre 5 baies du moulin et une pincée de paillettes de piment. Enfourez une dernière fois pendant 4 minutes.

Attention, les cocottes sont très chaudes en sortant du four... Laissez refroidir 15 minutes avant dégustation (si vous ne voulez pas vous brûler la langue 😊)



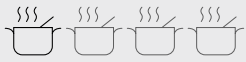
# ŒUF MOLLET



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE

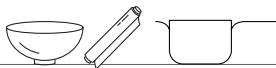


TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS

1 œuf par personne  
huile  
fleur de sel, poivre 5 baies  
et herbes aux choix  
(persillade pour moi)

### MATÉRIEL UTILISÉ

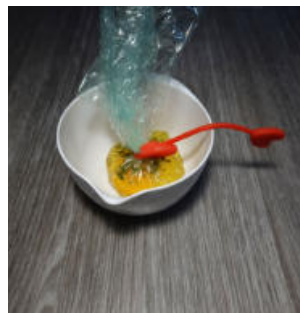


Découpez un morceau de film alimentaire (comme il va servir à faire une "papillote", il doit être suffisamment grand pour contenir l'œuf et être refermé sans risque de couler. Après plusieurs ratés au début, il vaut mieux trop grand que trop petit ! Vous saurez jauger au plus près après quelques essais 😊).

Posez le film sur le plan de travail. Imprégnez le sopalin avec un peu d'huile et passez-le sur la partie centrale du film alimentaire (j'ai fait plusieurs tests sans mettre d'huile mais l'œuf reste collé au film après la cuisson, ce n'est pas très présentable. Il vaut mieux mettre un peu d'huile). Posez le film au-dessus d'un ramequin ou un petit bol, et cassez l'œuf dedans.

Assaisonnez l'œuf comme il vous plaît (après différents essais, j'aime bien mon œuf avec un peu de fleur de sel au poivre 5 baies et de la persillade, mais les possibilités sont infinies, vous pouvez être créatifs 😊)...

Refermez le film alimentaire par le haut en formant une papillote avec de la ficelle de cuisine (à défaut), un petit tortillons en plastique (ceux qu'on trouve sur les écouteurs ou les câbles pour les maintenir attachés) ou le fil souple pour attacher les plantes dans le jardin.



Choisissez une taille de casserole adaptée au nombre d'œufs que vous souhaitez faire cuire. Remplissez-la aux 3/4. Portez à ébullition. Aux premiers bouillons, baissez le feu (chez moi je passe à 5 sur un maximum de 9), posez l'œuf délicatement dans la casserole et programmez 4 minutes.

Dès que ça sonne, retirez la casserole du feu. Sortez les œufs de l'eau. Laissez-les dans leur papillote quelques minutes si vous avez besoin de finir de préparer votre plat, mais n'attendez pas trop si vous voulez les manger encore chauds !





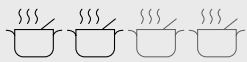
# PAIN CIBOULETTE & BAIES ROSES



TEMPS DE PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30-60 MIN.**



TEMPS DE REPOS  
**12 À 18 H**

## INGRÉDIENTS

80 + 50 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
85 g farine blé (T45/T55)  
65 g farine complète T110  
1½ c. à soupe huile d'olive  
1 c. à soupe baies roses  
poivre 5 baies  
dizaine de brindilles ciboulette fraîche  
¾ c. café sel



Ø 14 CM · 0,8 L

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau (environ 50 g) petit à petit en mélangeant avec une cuillère.

Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez l'huile d'olive, les baies roses, un peu de poivre 5 baies du moulin et la ciboulette fraîchement ciselée. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures.

Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton avec un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 20 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.

# PAIN CHÂTAIGNE & NOISETTES



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
30-60 MIN.



TEMPS DE REPOS  
12 À 18 H

## INGRÉDIENTS

80 + 55 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
85 g farine blé (T45/T55)  
65 g farine de châtaigne  
(boutique bio)  
1½ c. à soupe huile de noisettes  
40 g noisettes entières  
1 c. café sel



Ø 14 CM · 0,8 L

Commencez par faire griller les noisettes à sec dans une poêle pour les torrifier et bien faire ressortir leur goût. (Attention, c'est assez long à démarrer mais une fois que ça commence à griller, ça va très vite !) Versez dans une assiette et laissez refroidir.

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau (environ 55 g) petit à petit en mélangeant avec une cuillère.

Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez l'huile de noisettes et les noisettes grillées. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures.

Il doit y avoir des petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton avec un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 20 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

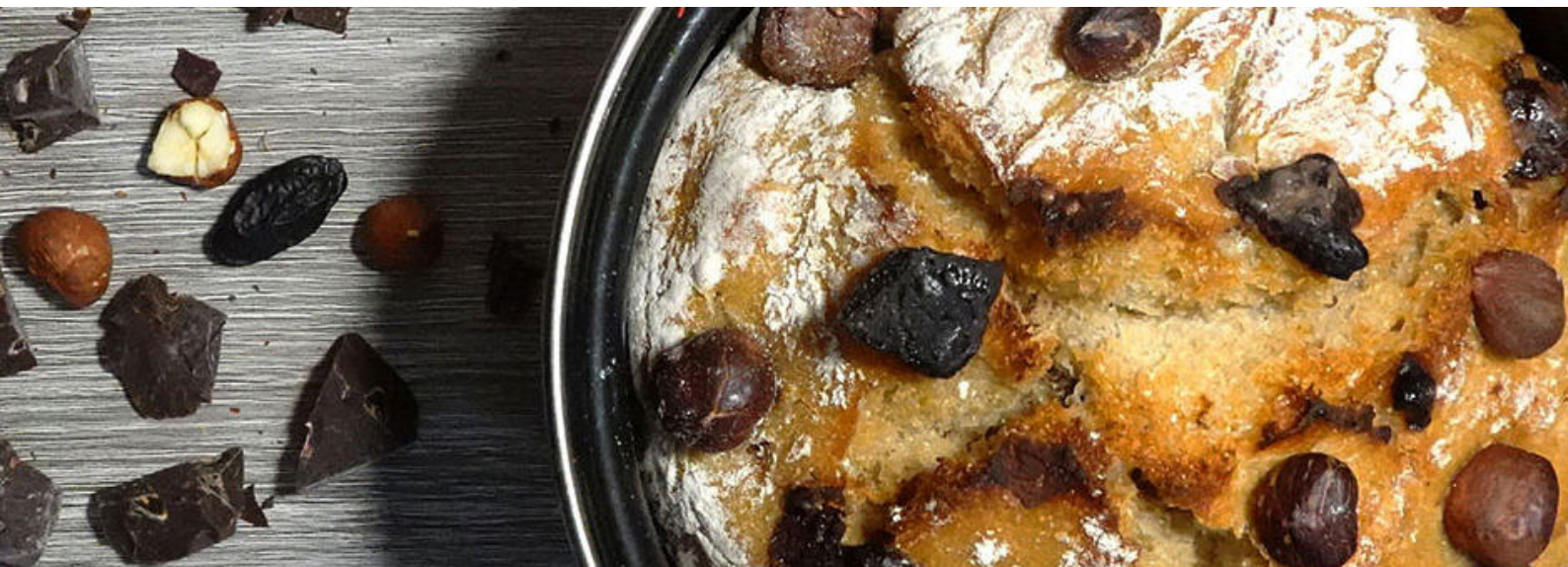
Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.



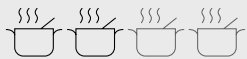
# PAIN CHOCOLAT NOIR, NOISETTES & FÈVE TONKA



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
30-60 MIN.



TEMPS DE REPOS  
12 À 18 H

## INGRÉDIENTS

80 + 100 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
150 g farine blé (T45/T55)  
100 g farine complète T110  
2 c. à soupe huile de noisette  
2 c. à soupe miel  
(goût "neutre" type acacia ou orange)  
60 g chocolat noir  
70 g noisettes entières  
1 c. à café fève tonka en poudre  
¾ c. café sel  
  
- décoration -  
quelques noisettes & éclats de chocolat



Ø 17 CM

## À L'AVANCE



Cassez le chocolat noir en gros éclats sur une planche à découper à l'aide de la pointe d'un couteau, et faites griller à sec les noisettes dans une poêle.

Pensez à mettre de côté quelques noisettes grillées et éclats de chocolat noir.

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau (environ 100 g) petit à petit en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez l'huile de noisettes, le miel, les éclats de chocolat noir, les noisettes grillées et la poudre de fève tonka. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton des éclats de chocolat noir et noisettes grillées mis de côté, puis parsemez d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûler, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 25 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.

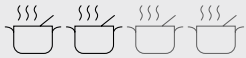
# PAIN COURGETTE & NOIX



TEMPS DE PRÉPARATION  
**~30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30-60 MIN.**



TEMPS DE REPOS  
**12 À 18 H**

## INGRÉDIENTS

80 + 125 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
140 g farine blé (T45/T55)  
110 g farine T110  
70 g courgette en julienne  
50 g cerneaux noix  
2 c. à café muscade  
1/3 c. à café cannelle  
1¼ c. café sel



Ø 17 CM

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau (environ 125 g) petit à petit en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez les bâtonnets de courgette, les cerneaux de noix en petits morceaux, la muscade et la cannelle. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Parsemez le dessus d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laisser reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 25 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.



# PAIN CUISSON COCOTTE



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
30-60 MIN.



TEMPS DE REPOS  
12 À 18 H

## INGRÉDIENTS

### Pour un grand pain céréales & graines

80 + 360 g eau  
½ c. café levure sèche active  
360 g farine blé (T45/T55)  
140 g farine 5 céréales bio  
10 g graines sésame grillé  
15 g graines lin doré  
20 g graines tournesol  
25 g graines courges  
+ quelques graines pour la déco  
2 ½ c. café sel



Ø 24 cm

### LEVURE SÈCHE ACTIVE

Elle dure beaucoup plus longtemps que la levure en cube fraîche (en moyenne 2 ans contre 2 à 3 semaines), et elle se conserve à température ambiante. Elle se présente sous forme de petites billes qu'il faut réhydrater avant utilisation.



Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez la farine. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau petit à petit en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez les graines puis le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface.

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton de graines, puis parsemez d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûler, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 30 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 15 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette. (c'est une grille métallique sur pieds qui permet à l'air de circuler autour et sous le pain pour permettre un meilleur refroidissement et la garantie de conserver une croûte bien croustillante. Si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser une des grilles du four en la surélevant légèrement avec un dessous de plat par exemple)

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (sinon la mie s'effondre... enfin, ça c'est la théorie. Mais si vous ne résistez pas à l'odeur du pain chaud, il n'y a personne qui vous empêche de le faire quand même 😊)

### CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.

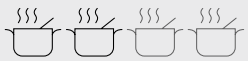
# PAIN CURCUMA, NOIX & NOISETTES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**~30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**30-60 MIN.**



TEMPS DE  
REPOS  
**12 À 18 H**

## INGRÉDIENTS

80 + 85 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
140 g farine blé (T45/T55)  
60 g farine T80  
1 c. à soupe huile de noisettes  
40 g noisettes entières  
50 g cerneaux de noix  
curcuma en poudre (~3g)  
1 c. café sel



Ø 17 CM

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau (environ 45 g) petit à petit en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez l'huile de noisettes et suffisamment de curcuma en poudre pour colorer la pâte. Lorsque le curcuma est bien mélangé et que la pâte a une couleur homogène, ajoutez les noisettes entières, les cerneaux de noix cassés en petits morceaux. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 25 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.



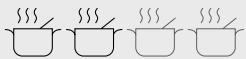
# PAIN CURCUMA, TOMATES SÉCHÉES & PAVOT



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**~30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**30-60 MIN.**



TEMPS DE  
REPOS  
**12 À 18 H**

## INGRÉDIENTS

80 + 45 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
90 g farine blé (T45/T55)  
40 g farine seigle  
3 g curcuma poudre  
50 g tomates déshydratées  
1 c. à soupe graines de pavot bleu  
poivre 5 baies  
¾ c. café sel  
- décoration -  
graines de pavot bleu



Plat terrine  
0,63 L

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau (environ 45 g) petit à petit en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez les tomates déshydratées coupées en morceaux, le curcuma en poudre, les graines de pavot et du poivre 5 baies du moulin. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

*À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.*

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton de graines, puis parsemez d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 22 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

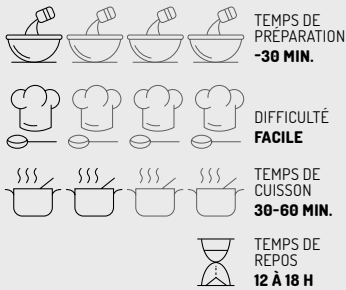
Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.

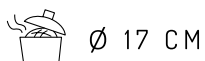
# PAIN MULBERRIES & GRAINES DE COURGE



## INGRÉDIENTS

80 + 100 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
140 g farine blé (T45/T55)  
70 g farine complète T150  
35 g mulberries séchées  
(mûres blanches)  
25 g graines de courge  
1 c. café sel

- décoration -  
graines de courge



Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau (environ 100 g) petit à petit en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez les mulberries séchées et les graines de courge. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton de graines de courge, puis parsemez d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 25 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.



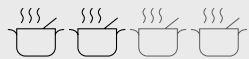
# PAIN NOIX, SIROP D'ÉRABLE & GINGEMBRE CONFIT



TEMPS DE PRÉPARATION  
30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
30-60 MIN.



TEMPS DE REPOS  
12 À 18 H

## INGRÉDIENTS

80 + 50 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
110 g farine blé (T45/T55)  
90 g farine sarrasin  
2 c. à soupe sirop d'érable  
45 g cerneaux noix  
35 g gingembre confit  
1 c. café sel



Ø 17 CM

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau (environ 50 g) petit à petit en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez le sirop d'érable, les cerneaux de noix cassés en 3 ou 4, et le gingembre confit coupé en morceaux. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laisser reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 25 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.

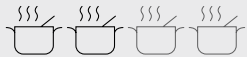
# PAIN PÉCAN, CRANBERRIES & CANNELLE



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30-60 MIN.**



TEMPS DE REPOS  
**12 À 18 H**

## INGRÉDIENTS

80 + 110 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
130 g farine blé (T45/T55)  
120 g farine bio 5 céréales  
1 c. à soupe huile d'olive  
2 c. à soupe miel  
(goût neutre, type acacia ou orange)  
60 g cranberries  
40 g noix de pécan  
1 c. à café cannelle  
1 c. café sel  
  
- décoration -  
noix de pécan grillées  
cranberries



Ø 17 CM

Commencez par faire griller les noix de pécan à sec dans une poêle. (Attention, c'est assez long au début mais ça grille très vite ! Ne vous éloignez pas, sinon vos noix seront noires !!).

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau (environ 110 g) petit à petit en mélangeant avec une cuillère.

Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez l'huile d'olive, le miel, les cranberries, les noix de pécan tiédies (coupées en 2 ou 3), et la cannelle, (réservez 3/4 noix de pécan et quelques cranberries pour la déco 😊). Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 h. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton de quelques noix de pécan et cranberries, puis parsemez d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, utilisez le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 25 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.



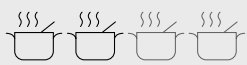
# PAIN PISTACHE CRANBERRIES



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
30-60 MIN.



TEMPS DE REPOS  
12 À 18 H

## INGRÉDIENTS

80 + 35 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
150 g farine blé (T45/T55)  
30 g flocons 5 céréales  
(boutique bio)  
½ c. à soupe pâte de pistache  
40 g cranberries déshydratés  
½ c. café sel  
  
- décoration -  
éclats de noisettes caramélisées



Ø 14 CM · 0,8 L

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez la farine et les flocons de céréales. Ajoutez le mélange eau/levure, puis le reste de l'eau (environ 35 g) petit à petit en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez la pâte de pistache et les cranberries. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton d'éclats de noisettes caramélisées, puis parsemez d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 22 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.

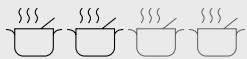
# PAIN POMME DE TERRE, SEIGLE & PAVOT



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
30-60 MIN.



TEMPS DE  
REPOS  
12 À 18 H

## INGRÉDIENTS

80 + 60 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
115 g farine blé (T45/T55)  
40 g farine seigle  
85 g pommes de terre  
(en purée, refroidie)  
1 c. à café graines de pavot  
1 c. café sel  
  
- décoration -  
graines de pavot



Ø 14 CM · 0,8 L

## À L'AVANCE



Faites cuire les pommes de terre à l'eau.  
Quand elles sont bien cuites, versez  
l'eau de cuisson dans un bol et réservez.  
Écrasez les pommes de terre avec  
un peu d'eau pour obtenir une masse  
bien lisse. Laissez refroidir.

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis environ 60 g de l'eau de cuisson des pommes de terre, petit à petit, en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez la purée de pommes de terre et les graines de pavot. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton de graines de pavot, puis parsemez d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 20 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.



# PAIN SPÉCIAL FOIE GRAS

(CHÂTAIGNE, MIEL, FIGUES, NOISETTES & GIROFLE)



 TEMPS DE PRÉPARATION  
**-30 MIN.**

 DIFFICULTÉ  
**FACILE**

 TEMPS DE CUISSON  
**30-60 MIN.**

 TEMPS DE REPOS  
**12 À 18 H**

## INGRÉDIENTS

80 + 40 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
75 g farine blé (T45/T55)  
65 g farine châtaigne (boutique bio)  
1 c. à soupe huile de noisette  
1 c. à soupe miel liquide  
35 g noisettes entières  
40 g figues séchées moelleuses  
1 c. à café clous de girofle en poudre  
1 c. à café sel



Ø 14 CM · 0,8 L

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez les farines. Ajoutez le mélange eau/levure, puis environ 40 g d'eau, petit à petit, en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez l'huile de noisettes, le miel, les noisettes entières, les figues séchées moelleuses coupées en morceaux, et les clous de girofle en poudre. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laisser reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 20 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.

# PAIN TOMATES SÉCHÉES BASILIC



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30-60 MIN.**



TEMPS DE REPOS  
**12 À 18 H**

## INGRÉDIENTS

80 + 90 g eau  
¼ c. café levure sèche active  
200 g farine blé (T45/T55)  
65 g tomates séchées en morceaux  
8/10 feuilles basilic frais  
10 g huile d'olive (= 1 ½ c. à soupe)  
poivre 5 baies  
1 c. café sel



Ø 17 CM

Dans un petit bol, versez 80 g d'eau **tiède** (pas trop chaude, ça "tue" la levure) et ajoutez les billes de levure. Laissez réhydrater 10 à 15 minutes.

Dans un saladier, versez la farine. Ajoutez le mélange eau/levure, puis environ 90 g d'eau, petit à petit, en mélangeant avec une cuillère. Lorsque le mélange est bien homogène (ça fait un peu les bras, la pâte étant assez collante et élastique, c'est normal !), ajoutez l'huile d'olive, les tomates séchées coupées en morceaux (j'utilise les ciseaux à volaille, c'est plus facile 😊), un peu de poivre 5 baies du moulin, et le basilic fraîchement ciselé. Mélangez. Ajoutez enfin le sel en dernier. Mélangez bien le tout. Couvrir le saladier avec un film alimentaire et laisser reposer à température ambiante entre 12 et 18 heures. Il doit y avoir plein de petites bulles en surface...

À ce moment de la recette, si besoin, vous pouvez transférer le saladier couvert de film alimentaire au frigo pour quelques heures et reprendre la suite un peu plus tard.

Placez la cocotte et son couvercle au four à 230°C pendant 30 minutes (pour avoir une croûte bien croustillante, il faut que le four ET la cocotte soient bien chauds !!)

Pendant ce temps, versez la pâte sur le plan de travail **généreusement** fariné à l'aide d'une grande cuillère (attention de prévoir un peu +large, le pâton va s'étaler encore un peu pendant le temps de repos). Saupoudrez le dessus du pâton d'un peu de farine. Recouvrez d'un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la sonnerie du four (pour économiser, le mieux est d'utiliser le même film alimentaire qu'avant)

À la sonnerie du four, posez la cocotte sur un dessous de plat juste à côté du pâton sur le plan de travail. Retirez le film alimentaire. Avec les mains bien farinées (en général, je me sers de l'excédent de farine autour du pâton sur le plan de travail), "boulez" la pâte rapidement en effectuant des mouvements circulaires et transvasez-la dans la cocotte (attention de ne pas vous brûlez, elle est très chaude !).

Reposez le couvercle sur la cocotte et enfournez à 230°C pour 25 minutes.

À la sonnerie du four, on ouvre juste pour retirer le couvercle, et on prolonge la cuisson (toujours à 230°C) de 12 minutes. Le pain est alors bien gonflé et tout doré 😊😊

Sortez le pain de la cocotte et posez-le sur une volette.

Laissez refroidir le pain complètement avant de le couper (...ou pas 😊)

## CONSERVATION

Pour le conserver plus longtemps, une fois le pain complètement refroidi, emballez-le bien dans du film alimentaire. (là, attendez VRAIMENT qu'il soit froid, sinon il deviendra tout mou) En hiver, il se conserve jusqu'à une semaine comme ça... En été, avec la chaleur et l'humidité, ça tient en général un peu moins longtemps.



# PÂTES SAUCE BASILIC & AVOCAT



Mettre de l'eau à bouillir dans une casserole avec une pincée de gros sel.

Pendant ce temps, placez dans le bol de votre moulinette ou mixeur l'avocat épluché et coupé en morceaux, l'ail, les feuilles de basilic, 2 cuillères à soupe de jus de citron vert, un peu de sel et de poivre 5 baies du moulin, l'huile d'olive et l'eau. Mixez quelques minutes jusqu'à obtenir une sauce homogène.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

170 g pâtes  
12 tomates cerises  
60 g maïs

- sauce -  
1 avocat

12 grandes feuilles basilic frais  
1 c. à café ail en petits cubes  
citron vert  
sel, poivre 5 baies  
3 c. à soupe huile olive  
3 c. à soupe eau



MATÉRIEL UTILE



Faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet.

Égouttez les pâtes en fin de cuisson, et mettez-les dans un plat de service.

Versez la sauce et mélangez bien.

Ajoutez les tomates cerises lavées et coupées en deux, ainsi que le maïs. Mélangez.

C'est prêt à servir 😊



# PÂTES ET SAUCE BOLOGNAISE MAISON (PASTA AL RAGÙ)



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**+1H**

## INGRÉDIENTS



x 6

Pour 6 personnes

ail  
huile olive  
700 g viande bœuf hachée  
sel, poivre  
1 200 g coulis ou purée de tomates  
1 citron non traité  
1 branche céleri-branché  
1 branche romarin frais  
1 branche de thym frais  
6/7 feuilles laurier  
2 c. à soupe herbes de Provence  
basilic frais

- Accompagnements -  
meilleur avec grosses pâtes  
type penne ou rigatoni  
(compter environ 100 g par personne)  
parmesan fraîchement râpé en poudre

Épluchez et hachez finement l'ail.

Dans une grande casserole, versez un peu d'huile d'olive et faites revenir l'ail à feu doux jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré.

Versez la viande hachée, salez, poivrez et laissez saisir rapidement la viande des 2 côtés sur feu vif avant de remettre sur feu doux.

Si vous préférez votre sauce avec des gros morceaux de viande, évitez de trop remuer la viande au départ : ça se détache en cours de cuisson de toute façon... mais plus vous cassez "l'amas" de viande au début et plus les morceaux de viande seront petits.

Couvrez du coulis ou de la purée de tomates, puis mélangez délicatement.

Ajoutez la branche de romarin entière, la branche de thym entière, les feuilles de laurier et les herbes de Provence.

Coupez des morceaux d'écorce dans un citron à l'aide d'un économe.

Ajoutez 2 morceaux d'écorce dans la sauce.

Vous pouvez mettre le reste au congélateur pour utiliser plus tard 😊

Coupez la branche de céleri en tronçons de 4/5 cm de longueur. Déposez 2 à 3 morceaux dans la sauce, et vous pouvez également congeler ce qu'il reste en trop.

Laissez mijoter une bonne heure à feu doux.

Régalez le feu pour que ça bulle doucement en surface, mais ça ne doit pas gicler : si vous avez le bon réglage, pas besoin de venir remuer la sauce, ça n'attachera pas.

Comme la sauce est encore meilleure à chaque fois qu'on la fait cuire, je la prépare désormais systématiquement à l'avance 😊 Dans ce cas, coupez le feu après une heure de cuisson et laissez refroidir. Recouvrez la casserole de papier aluminium et mettez en frigo pour servir plus tard. Sinon, vous pouvez bien sûr la laisser sur feu doux et lancez tout de suite la cuisson des pâtes.

Astuce pour chaque réchauffage : retirez le papier aluminium et placez la casserole sur feu doux pendant 15 à 20 min. Ajoutez systématiquement un peu de coulis ou purée de tomates fraîche pour éviter qu'elle ne se dé-sèche. Timing parfait pour lancer la cuisson des pâtes pendant que le sauce réchauffe tranquillement !  
Servez chaud avec du basilic frais haché et un bol de parmesan frais râpé.

La sauce se conserve une bonne semaine, couverte, au frigo. 🍷





# PÉPICHOCO



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x 25

Pour environ 25 bouchées

- 1 œuf
- 35 g sucre
- 17 g farine (T45/T55)
- 13 g féculé
- 2 g levure chimique (1/6 du sachet)
- vanille liquide
- 85 g pépites de chocolat
- garniture -
- pâte à tartiner

Préchauffez le four à 180°C.

Commencez par séparer le blanc et le jaune de l'œuf : versez le blanc dans un bol, et déposez le jaune dans un saladier.

Ajoutez le sucre au jaune d'œuf et mélangez énergiquement à la cuillère jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine, la féculé et la levure puis versez un peu de vanille liquide et mélangez.

Montez le blanc en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique.

Ajoutez au mélange précédent et mélangez jusqu'à obtenir une masse bien homogène.

Incorporez les pépites de chocolat.

Versez la pâte dans un moule en silicone à mini-savarins et enfournez à four très chaud 10 à 12 minutes.

*(Note perso : si vous faites plus de biscuits, prenez le temps de faire cuire les plaques une à une. Pour les mini-savarins, j'ai remarqué que seul l'étage du haut est suffisamment bien cuit : les mini-savarins sont bien lisses et brillants et se détachent bien du moule... si vous mettez des étages supplémentaires dessous, les biscuits "collent" au moule !)*

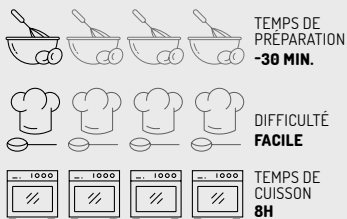
Laissez refroidir une dizaine de minutes à la sortie du four, puis démoulez les biscuits et laissez refroidir complètement sur une grille.

Une fois complètement refroidis, remplissez les trous de pâte à tartiner (celle de votre choix). 😊

Les biscuits se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.



# PETITES MERINGUES



## INGRÉDIENTS



Pour une trentaine  
de bouchées Ø 3 cm

2 blancs d'œufs  
65 g sucre  
50 g sucre glace  
10 g féculé  
vanille liquide



Avant de commencer, versez le sucre, le sucre glace et la féculé dans un bol. Réservez près de vous. Posez également le flacon de vanille liquide à portée de main.

Montez les blancs en neige très ferme au batteur à vitesse maximum (s'ils sont un peu mous, l'appareil à meringue le sera aussi et comme elles cuisent longtemps à basse température, elles auront tendance à s'affaisser pendant la cuisson et avoir un look un peu "raplapla" à l'arrivée).

Une fois que les blancs sont bien fermes, et tout en continuant à battre (en baissant à vitesse moyenne), versez un peu de vanille liquide, puis, petit à petit, en filet (important, sinon tout retombe !) ajoutez le mélange sucres-féculé.

Dès que tout est bien incorporé et que la meringue est bien brillante et à nouveau blanche, vous pouvez retirer le batteur.

Avec une grande cuillère, transvasez l'appareil à meringue dans une poche à douille (petite douille cannelée).

Préparez une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, et commencer à dresser des petites rosettes de meringue. Continuez jusqu'à vider complètement la poche...

Enfournez à 60°C pendant 8 heures.

Pour vérifier si les meringues sont bien cuites, soulevez-en une : elle doit se détacher toute seule du papier et le dessous doit être bien cuit... Si le centre est encore un peu mou, il faut laisser cuire plus longtemps...

Laissez refroidir complètement et conservez-les jusqu'à 2 à 3 semaines dans une boîte hermétique, dans un environnement bien sec (surtout pas au frigo, elles prendraient l'humidité et deviendraient toutes molles)





# PETITS MOELLEUX CHOCOLAT & MIEL



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



x 15

Pour une quinzaine de bouchées

- 100 g sucre glace
- 40 g poudre d'amandes
- 40 g farine
- 3 blancs d'œufs
- 45 g chocolat noir
- 35 g chocolat au lait
- 100 g beurre
- 1 c. à soupe miel (goût "neutre", type miel d'oranger au acacia)

Dans une petite casserole, recouvrez le fond du beurre coupé en tranches, puis posez dessus les carrés de chocolat. Mettez sur feu doux. De cette façon, le beurre va fondre en premier et ensuite le chocolat pourra fondre à son tour dans le beurre fondu sans attacher au fond de la casserole.

Dans un saladier, versez le sucre glace, la farine et la poudre d'amandes. Mélangez.

Lorsque le mélange beurre/chocolat est complètement fondu, ajoutez-le dans le saladier et mélangez.

Dans un bol, versez les blancs d'œufs et battez-les à la fourchette, comme on ferait pour préparer une omelette. Incorporez-les à la première préparation à l'aide d'un fouet à main. Ajoutez le miel, puis redonnez un coup de fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Versez la préparation dans un moule à mini-muffins, en faisant attention de les remplir seulement aux  $\frac{3}{4}$  de la hauteur parce que les moelleux vont gonfler à la cuisson 😊



Enfournez 20 minutes à 180°C.

Laissez refroidir avant de démouler. Vous pouvez les déguster encore tièdes ou complètement refroidis. Ils peuvent se conserver quelques jours dans une boîte hermétique (s'ils tiennent jusque là 😊)



# PETITS SABLÉS AUX NOIX



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.



TEMPS DE REPOS  
3 H

## INGRÉDIENTS



x 35

### Pour une trentaine de biscuits

125 g noix en poudre  
50 g chocolat blanc  
120 g sucre glace  
¼ c. à café cannelle  
½ c. à café poudre gingembre  
1 blanc d'œufs  
½ c. à soupe rhum brun  
- décoration -  
cassonade  
125 g cerneaux noix

Commencez par râper le chocolat blanc avec un couteau économe. Réservez.

Si comme moi vous n'avez pas trouvé de noix en poudre, vous pouvez utiliser une petite moulinette pour réduire des cerneaux de noix en poudre.



Dans un saladier, mélangez les copeaux de chocolat blanc, la poudre de noix, le sucre glace, la cannelle et le gingembre en poudre.

Battez le blanc d'œuf sans le monter en neige. Ajoutez-le au mélange précédent, puis versez le rhum. Mélangez bien. Sur le plan de travail, saupoudrez un peu de sucre glace et façonnez un rouleau de pâte d'environ 3 cm de diamètre.

Saupoudrez le plan de travail de cassonade et enrobez-le bien dedans.

Enveloppez le rouleau de pâte dans un film alimentaire et laissez reposer au frigo environ 3 heures.

Retirez le rouleau du frigo, déballez-le et découpez-le en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.

Redécoupez chaque tranche en 2, puis pressez un cerneau de noix sur chaque moitié.

Déposez sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé en faisant attention de ne pas trop les serrer (les biscuits vont s'étendre à la cuisson)

Enfournez 8 à 10 minutes à 220°C.

Laissez refroidir complètement (au minimum une nuit, 2 jours de préférence) Ils se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.





# PILAF DE BOULGOUR, CHORIZO & POIS CHICHES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**

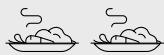


DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

140 g boulgour gros  
120 g pois chiches  
100 g chorizo (fort pour moi)  
matière grasse (au choix)  
1 cube bouillon de légumes  
une vingtaine de tomates cerises  
200 g coulis de tomate  
½ c. café mélange indiens Mapuche  
(piments, coriandre)  
sel, poivre 5 baies  
coriandre fraîche



Un peu avant la fin de la cuisson, ajoutez un peu de sel, du poivre 5 baies et le mélange des indiens Mapuche (vous pouvez remplacer par un peu de piment en poudre, une pincée d'épices Arrabiata ou une pointe de sauce harissa... ou pas... si vous préférez les plats très peu épicés).

Les tomates doivent désormais être bien confites et imprégnées de la sauce dans la première sauteuse...

Parsemez de coriandre fraîche ciselée et c'est prêt à servir 😊

### MÉLANGE DES INDIENS MAPUCHE

Piments, coriandre  
& sel : mélange  
relevé, avec un petit  
goût fumé



# POIS CHICHES GRILLÉS AUX ÉPICES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



### Pour un petit bol

200 g pois chiches  
1 c. à soupe huile de noixette  
paprika fumé  
mélange d'épices (curcuma, cumin,  
coriandre, piment, poivre, sel)  
- pour moi -  
1 c. café mélange Cajun  
+ ½ c. café mélange Indiens Mapuche

### MÉLANGE DES INDIENS MAPUCHE

Piments, coriandre  
& sel : mélange  
relevé, avec un petit  
goût fumé



Les pois chiches surgelés ne sont pas très adaptés pour cette recette puisqu'ils doivent être bien secs avant d'enfourner.

Si vous utilisez des pois chiches en boîte, égouttez-les et séchez-les bien dans du sopalin. Sinon, comme moi vous pouvez utiliser les pois chiches bio de chez Monoprix qui sont prêts à l'emploi et secs.

Préchauffez le four à 200°C.

Répartissez les pois chiches dans un plat à four. Enfournez 15 minutes.

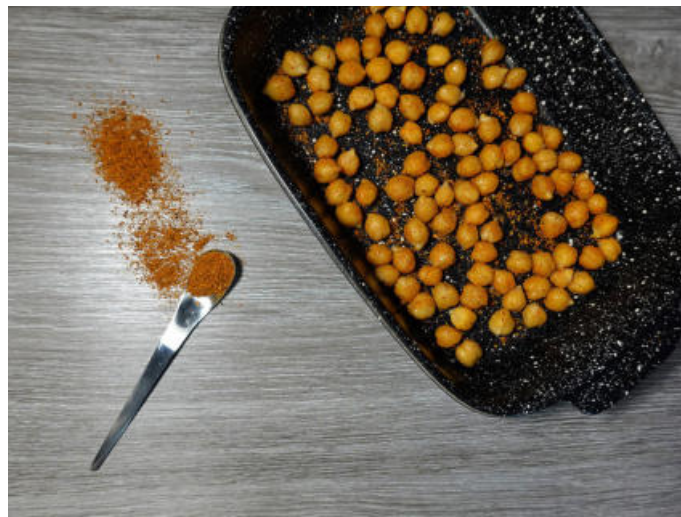
Sortez le plat avec les pois chiches et laissez le four allumé (en refermant la porte pour conserver la chaleur).

Versez l'huile et les épices sur les pois chiches et remuez bien pour répartir uniformément.

Il y a un nombre infini de possibilités de mélanges et de proportions possibles donc je vous conseille de faire avec ce que vous avez déjà à dispo chez vous 😊

Perso, je me sers de 2 mélanges d'épices que j'ai déjà : 1 cuillère à café de mélange Cajun (paprika, moutarde, curcuma, fenouil, cumin, poivre noir, ail) et ½ cuillère à café de mélange des Indiens Mapuche de la marque Terre Exotique (piments, coriandre, sel)

Parsemez de paprika fumé et remettez au four pour 15 minutes supplémentaires.



## DÉGUSTATION

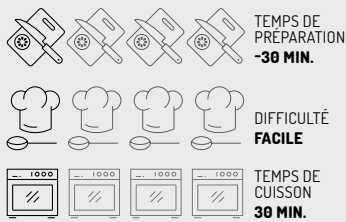
Les pois chiches sont meilleurs encore tièdes, c'est là où ils sont le plus croustillants, mais on peut tout aussi bien les préparer à l'avance pour en avoir tout prêts. Ne les conservez pas au frigo, avec l'humidité, ils redeviendraient "mous", mais plutôt dans une boîte hermétique (idéalement en verre) pendant 2/3 jours (je n'ai jamais testé plus longtemps)



# POIS CHICHES GRILLÉS, AVOCAT & GRENADE



## POIS CHICHES GRILLÉS AUX ÉPICES



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

200 g pois chiches grillés aux épices

280 g pois chiches  
1½ c. à soupe huile de noix  
paprika fumé  
mélange d'épices (curcuma, cumin,  
coriandre, piment, poivre, sel)

60 g graines de grenade  
1 avocat  
poivre 5 baies fraîchement moulu  
jus d'½ citron vert

Si vous utilisez des pois chiches en boîte, égouttez-les et séchez-les bien dans du sopalin. Sinon, comme moi vous pouvez utiliser les pois chiches bio de chez Monoprix qui sont prêts à l'emploi et secs.

Préchauffez le four à 200°C. Répartissez les pois chiches dans un plat à four. Enfournez 15 minutes.

Sortez le plat avec les pois chiches et laissez le four allumé (en refermant la porte pour conserver la chaleur).

Versez l'huile et les épices sur les pois chiches et remuez bien pour répartir uniformément.

Il y a un nombre infini de possibilités de mélanges et de proportions possibles donc je vous conseille de faire avec ce que vous avez déjà à dispo chez vous 😊

Perso, je me sers de 2 mélanges d'épices que j'ai déjà : 1 cuillère à café de mélange Cajun (paprika, moutarde, curcuma, fenouil, cumin, poivre noir, ail) et ½ cuillère à café de mélange des Indiens Mapuche de la marque Terre Exotique (piments, coriandre, sel)

Parsemez de paprika fumé et remettez au four pour 15 minutes supplémentaires.



Pendant que les pois chiches sont au four, commencez à égrainer la grenade. Réservez.

À la sonnerie du four, sortez le plat avec les pois chiches et laissez refroidir 10/15 min. puis poursuivez la recette pour que les pois chiches soient encore chauds (ils sont meilleurs et plus croustillants à la sortie du four)

Coupez l'avocat en deux puis retirez le noyau. Épluchez les 2 moitiés d'avocats et coupez-les en petits cubes. Mettez-les dans un saladier ou un plat de service, parsemez d'un peu de poivre 5 baies fraîchement moulu et versez un petit filet de citron vert (ça évitera que l'avocat ne noircisse trop vite).

Ajoutez la grenade, puis les pois chiches grillés encore chauds. Versez le reste de jus de citron vert et mélangez bien. C'est prêt !

# POMMES DE TERRE, PIPE (PÂTES) & SAUCE AUX CÂPRES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



**Pour 2 personnes**

450 g pommes de terre à rissoler  
beurre, huile  
sel, poivre 5 baies  
romarin frais  
150 g pipe (pâtes)  
2 c. à soupe câpres  
ail, persil  
1 c. à soupe huile olive  
1 c. à soupe huile sésame

Commencez par éplucher, laver et couper les pommes de terre en petits cubes.

Dans une petite cocotte (ou une poêle), mettez un mélange moitié beurre / moitié huile. Lorsque la matière grasse est fondue, ajoutez les pommes de terre sur feu moyen et laissez rissoler. Assaisonnez d'un peu de sel et de poivre 5 baies du moulin et ajoutez un peu de romarin frais.

Laissez cuire une bonne vingtaine de minutes en remuant de temps en temps pour que ça n'attache pas au fond de la cocotte : les pommes de terre doivent être dorées et légèrement grillées.

- Note perso : dans un livre de cuisine j'avais lu que pour les pommes de terre, la cuisson idéale était un mélange moitié huile / moitié beurre. Et c'est vrai qu'après pas mal de tests, je confirme ! Après, vous pouvez faire comme vous voulez 😊 -

Pendant que les pommes de terres cuisent, remplissez une casserole d'eau salée et portez à ébullition. Aux premiers bouillons, versez les pâtes et laissez cuire le temps indiqué sur le paquet.

Dans le bol d'une petite moulinette ou un mixeur, versez les câpres. Ajoutez les huiles, un peu d'ail (ou beaucoup suivant vos goûts), et du persil frais. Hachez le tout rapidement pour obtenir une sauce aux câpres. Réservez.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, baissez le feu pour laissez au chaud.

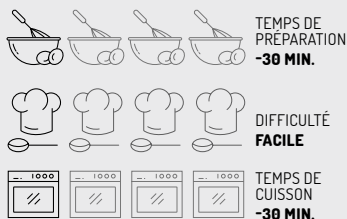
Lorsque les pâtes sont prêtes, égouttez-les et versez les dans un saladier ou un plat de service. Ajoutez les petites pommes de terre rissolées et la sauce aux câpres. Bien mélanger.

Décorez d'un petit bout de persil et servez chaud 😊 !





# POOP EMOJI AU CHOCOLAT (PETITES CROTTES CHOCOLATÉES)



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 40 bouchées Ø 5cm

- 300 g farine
- 130 g sucre glace
- 25 g sucre muscovado (sinon cassonade)
- 90 g poudre cacao
- 1 sachet levure chimique
- vanille liquide
- 125 g beurre mou (toujours salé pour moi)
- 100 g lait
- 1 c. à café fève tonka (ou autre épice de votre choix)
- décoration - yeux en sucre
- 1 ou 2 carrés ou palets chocolat noir fondu



### À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

Coupez le beurre mou en morceaux dans un bol mélangeur et battez-le en pommade. Versez la farine, le sucre glace, le sucre muscovado (sinon cassonade), le cacao en poudre et la levure chimique et mélangez bien le tout.

Ajoutez le lait, un peu de vanille liquide (sinon un sachet sucre vanillé) et la fève tonka en poudre - ou une autre épice de votre choix - et malaxez bien le pâton avec les mains jusqu'à obtenir une masse homogène.

Boulez, filmez et placez au frigo environ 30 minutes.

- c'est pour rafraîchir un peu la pâte et la rendre plus facile à façonner pour après. Attention si vous la laissez trop longtemps, le beurre va durcir et il faudra attendre un moment avant de pouvoir poursuivre la recette ! -



Commencez par diviser le pâton en deux, puis à nouveau chaque morceau en 2, et encore à nouveau en 2 pour obtenir 8 parts égales.

Divisez un premier huitième en 5. Un par un, roulez délicatement du bout des doigts chaque morceau sur le plan de travail. Pendant que la pâte est encore bien molle, enroulez le boudin en petit tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé - la pâte durcit vite donc c'est beaucoup plus pratique de les faire un par un - Procédez ainsi jusqu'à la fin de la pâte au chocolat.

À mi-parcours, mettez le four à préchauffer à 190°C.

Note utile : pas besoin de trop écarter les bouchées sur la plaque, ça ne gonfle pas à la cuisson 😊 (j'ai réussi à en rentrer 35 sur la 1<sup>ère</sup> plaque mais en serrant un peu plus, tout rentrait sur un seul étage 😊)

Faites fondre 2 carrés ou palets de chocolat noir à feu très doux.

À l'aide du manche d'une petite cuillère pour le café ou d'un petit pic à cocktail en bois, venez prendre un peu de chocolat fondu pour venir 'coller' 2 petits yeux en sucre sur chaque bouchée.

Enfournez pendant 15 minutes, puis laissez refroidir.

Laissez le chocolat sécher au moins une bonne heure à température ambiante (encore mieux, toute la nuit)...

Ils sont prêts à dévorer !!!!!!!!!!!!!!! 😊

Vous pouvez les garder plusieurs jours dans une boîte hermétique.



# POULET MOUTARDE & ANANAS



TEMPS DE PRÉPARATION  
30 À 60 MIN.

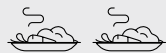


DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
30 À 60 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

4 aiguillettes de poulet

ananas frais

(375 g chair en morceaux + jus)

beurre

sel, poivre 5 baies

2 c. à soupe vinaigrette légère

à la pulpe de mangue (Maille)

(ou 1 c. à soupe moutarde)

2 sachets sucre vanillé

- marinade -

citron vert (jus + ½ zeste)

sel, poivre 5 baies

paprika fumé

jus ananas

- accompagnement -

200 g riz basmati Gold

(avec graines de sésame toastées)

### VINAIGRETTE LÉGÈRE À LA PULPE DE MANGUE

Sauce à la mangue  
et à la moutarde,  
idéale pour les plats  
et salades exotiques  
sucré/salé



## À PRÉPARER LA VEILLE / À L'AVANCE

Si vous n'avez pas d'extracteur de jus pour l'ananas, ou que vous n'avez pas l'utilité d'acheter 1L de jus de fruits, il y a une technique simple pour récupérer du jus de l'ananas frais. Une fois l'ananas coupé en morceaux, si vous le couvrez et que vous le laissez reposer au frigo 1 ou 2 jours, vous aurez du jus tout prêt à utiliser 😊 !

Dans une assiette creuse, posez les aiguillettes de poulet crues. Salez, poivrez, ajoutez le jus du citron vert entier et le zeste de la moitié. Parsemez de paprika fumé. Recouvrir le tout de jus d'ananas. Filmmez et laissez reposer toute une nuit au frigo. v



Dans une poêle, mettez du beurre. Une fois le beurre fondu, ajoutez l'ananas en morceaux. Versez 2 à 3 cuillères à soupe du jus de macération du poulet, les sachets de sucre vanillé et la vinaigrette légère à la pulpe de mangue (ou 1 cuillère à soupe de moutarde). Laissez mijoter à feu moyen pendant 10 à 15 minutes pour que les morceaux d'ananas soient légèrement caramélisés.

Dans un plat à four, disposez les aiguillettes de poulet. Recouvrez des morceaux d'ananas et de l'ensemble du jus restant dans la poêle. Parsemez d'un peu de poivre 5 baies du moulin et de paprika fumé. Enfournez 35 à 40 minutes à 200°C. Les cubes d'ananas doivent être légèrement dorés.

15 à 20 minutes avant la fin de cuisson du poulet, mettez le riz à cuire. J'ai servi mon poulet accompagné de riz basmati Gold de chez Taureau ailé (mélange riz basmati + graines de sésame toastées : facile à refaire soi-même 😊)

À la fin de la cuisson du riz, égouttez-le et parsemez d'un peu de paprika fumé. Servez avec le poulet à l'ananas !



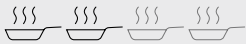
# POULET SAUTÉ À LA PROVENÇALE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**

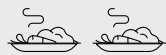


DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**30 À 60 MIN.**

## INGRÉDIENTS



**Pour 2 personnes**

180 à 200 g aiguillettes de poulet  
matière grasse (beurre, huile au choix)  
150 g chorizo (fort pour moi)  
800 g pommes de terre  
120 g olives vertes dénoyautées  
400 g coulis de tomate  
2 c. à soupe herbes de Provence  
sel, poivre 5 baies, basilic frais



## À PRÉPARER LA VEILLE / À L'AVANCE

Épluchez les pommes de terre. Rincez et faites cuire à l'eau pendant 20 minutes. Laissez complètement refroidir, puis transvasez dans un saladier, filmez, réservez au frigo.

EN OPTION : Vous pouvez également préparer les blancs de poulet grillés à l'avance (ils se conservent bien jusqu'à une semaine, filmés, au frigo)



Dans une poêle, mettre un peu de matière grasse. À vous de voir ce que vous préférez (huile, beurre, moitié huile/moitié beurre... pour moi Mycryo - *poudre de beurre de cacao* -). Une fois la matière grasse fondue (beurre, Mycryo) ou chaude (huile), saisissez les aiguillettes sur feu vif, salez, poivrez, retournez et faites pareil sur l'autre face.

Baissez sur feu moyen/doux, recouvrez complètement d'eau les aiguillettes de poulet et laissez bouillonner légèrement jusqu'à absorption totale de l'eau. Sans baisser le feu, prolongez la cuisson pour laisser griller légèrement la surface du poulet. Une fois bien dorées, retournez les aiguillettes et laissez colorer de l'autre côté.

Si vous avez fait cuire les aiguillettes de poulet à l'avance pour les utiliser plus tard, transférez les blancs dans une assiette creuse. Laissez refroidir complètement, puis filmez et réservez au frigo.

Sinon, baissez sur feu doux et continuez la recette...

Coupez le chorizo en rondelles fines, puis coupez-les en 2. Dans la poêle, sur feu doux, ajoutez au poulet le coulis de tomate, le chorizo, les olives, les herbes de Provence et les pommes de terre coupées en gros cubes (ça réduit à la cuisson donc vraiment des GROS cubes). Mélangez bien. Laissez mijoter 20 à 25 minutes jusqu'à quasi absorption du coulis de tomate.

Parsemez de basilic frais ciselé et servez chaud.

## ASTUCE

Si vous avez préparé ce plat à l'avance, faites réchauffer à la poêle en ajoutant un peu de coulis de tomate frais et laissez mijoter jusqu'à ce que ça commence à épaissir.

# ROSES FEUILLETÉES AUX POMMES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



x 24

Pour 24 bouchées

2 pâtes feuilletées  
eau  
jus citron  
2 pommes bien roses  
(pink lady pour moi)  
1 petit pot confiture  
(pêche-nectarine pour moi,  
sinon abricot)  
gingembre en poudre  
- Déco -  
sucre glace

Commencez par laver les pommes. Coupez-les en 2, retirez le trognon et coupez en lamelles les plus fines possibles.

Pour que les tranches de pommes ne se cassent pas, il faut les mettre dans l'eau avec un peu de jus de citron et les faire chauffer. Au micro-onde, sinon portez à ébullition dans une casserole. Lissez bien la confiture en remuant à la cuillère, si besoin chauffez-la un peu.

Installez tout ce qu'il faut sur le plan de travail pour avoir tout sous la main : la pâte feuilletée avec son papier au centre, et tout autour les tranches de pomme chaudes, la confiture, le gingembre en poudre, et les moules à mini-muffins.

Je vous montre juste après en images comment couper et ré-assembler la pâte étalée en rond pour obtenir rapidement un rectangle :



Pressez bien du bout des doigts pour "fusionner" les morceaux de pâte ajoutés, puis divisez en 6.

Sur la première bande, étalez un peu de confiture. Posez 2 épaisseurs de tranches de pommes sur la partie haute de la bande.

Saupoudrez un peu de gingembre en poudre. Repliez le bas de pâte vers le haut, puis coupez la bande en 2 dans la longueur. Roulez bien serré la première moitié et posez-la dans une empreinte du moule à mini-muffins, puis procédez de même avec le 2<sup>ème</sup> morceau.

Faites pareil avec toutes les bandes de pâte.

Enfournez à 180°C pour 30 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.

Juste avant de servir, saupoudrez d'un peu de sucre glace (c'est plus joli 😊).

Vous pouvez les déguster encore tièdes ou complètement refroidies. Elle se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.





# SABLÉS AU GINGEMBRE DE NOËL



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



Pour 15 biscuits (Ø5 cm)

- 100 g beurre mou
- 50 g sucre muscovado (ou cassonade)
- 125 g farine
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à café poudre gingembre
- 1 pointe de couteau poudre anis étoilé
- 1 pointe de couteau poudre cardamome
- 1 pointe de couteau cannelle
- 1 pointe de couteau poudre girofle
- sucres roux à la fève tonka (*Terre exotique*) (sinon cassonade)
- Décoration -
- billes rouges décor (sinon dragibus ou skittles rouges)
- 7 palets ou carrés chocolat noir de couverture

Dans un grand saladier, versez le sucre muscovado, la farine et les épices.

Ajoutez le beurre mou en morceaux, le jaune d'œuf et malaxez à la main pour former une pâte bien homogène.

Boulez, filmez et laissez au frigo une demie-heure (*pas plus, sinon le beurre va durcir et vous ne pourrez plus travailler la pâte* 😞).

Reprenez le pâton et façonnez un boudin de 4/5 cm de diamètre. S'il est encore un peu collant, vous pouvez mettre un peu de sucre glace sur le plan de travail pour vous aider à rouler la pâte.

Saupoudrez le plan de travail de sucre roux à la fève tonka (sinon cassonade) et roulez le boudin de pâte dedans. Remettez du sucre si besoin de façon à enrober complètement le boudin de sucre.

Filmez le boudin de pâte et mettez-le au congélateur pendant 1 heure. (*Là aussi, pas plus, s'il est trop congelé, vous ne pourrez plus le découper facilement* 😞)

Préchauffez le four à 180°C.

Reprenez le pâton, retirez le film et découpez en fines tranches d'environ 5 mm d'épaisseur.

Si vous avez un moule en silicone pour petites bouchées rondes, déposez une tranche dans chaque empreinte (*ça permet d'éviter que les biscuits s'étalent trop à la cuisson et en plus, comme ça, ils seront tous de la même taille* 😊). Sinon, posez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, en les écartant bien pour éviter qu'ils ne "fusionnent" à la cuisson.

Enfournez 15 minutes. Laissez refroidir complètement.

Une fois que les biscuits sont bien froids, mettez le chocolat à fondre à feu très doux. Avec le manche d'une toute petite cuillère à café en inox, posez une pointe de chocolat sur les billes ou bonbons rouges et posez-les sur le bas du biscuit.

Versez le reste du chocolat fondu dans une poche à décor pour gâteaux, et venez dessiner les yeux et les branches des rennes.

Laissez refroidir.

Dès que le chocolat est pris, vous pouvez commencer à les dévorer 😊 !!!

Ils se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.



## À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

# SALADE D'ÉTÉ FRAISES & MYRTILLES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



PAS DE  
CUISSON

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

80 g pousses épinards  
110 g fraises  
60 g myrtilles  
120 g concombre  
basilic frais & menthe fraîche  
1 avocat  
poivre 5 baies  
- sauce -  
citron vert  
nectar balsamique fruits des bois

Coupez l'avocat en deux et retirez le noyau.

Épluchez les deux moitiés d'avocat et coupez-les en petits cubes.

Mettez-les dans un bol, versez une pointe de jus de citron vert (pour éviter que l'avocat ne noircisse trop vite) et assaisonnez d'un peu de poivre 5 baies du moulin.

Réservez.

Lavez et essorez la salade.

Coupez le concombre en rondelles fines et les fraises en tranches fines.

Dans un saladier, mélangez la salade, le concombre, les fraises, l'avocat et les myrtilles. Mélangez bien.

Assaisonnez d'un filet de jus de citron vert et de nectar balsamique aux fruits des bois.

Parsemez de menthe et basilic fraîchement ciselés.

C'est prêt !



### NECTAR BALSAMIQUE FRUITS DES BOIS

Sauce épaisse à base de vinaigre balsamique parfumée aux fruits des bois (si besoin remplacez par une autre sauce ou un vinaigre balsamique à la framboise ou aux fruits rouges)





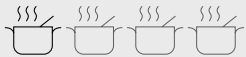
# SALADE DE PÂTES INSPIRATION ASIATIQUE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.

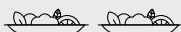


DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

110 g petites pâtes  
(ici mini farfalle)  
½ mangue  
1 avocat  
citron vert  
ciboulette thaï (ou cébette)  
70 g cacahuètes  
(non salées, non grillées)  
piment en poudre  
poivre 5 baies  
graines sésame noir  
- assaisonnement -  
jus citron vert  
vinaigrette soja / huile sésame



## À PRÉPARER À L'AVANCE

Pour l'instant, je n'ai pas réussi à trouver de cacahuètes non salées, non grillées... Ce qu'on trouve facilement ce sont des cacahuètes en coque : je me fais alors en général une petite séance "d'épluchage" de cacahuètes, que je stocke ensuite dans un bocal en verre hermétique pour en avoir sous la main quand j'en ai besoin 😊 Ça se conserve plusieurs mois sans souci !

Commencez par faire cuire les pâtes... La salade se mange froide, il faut donc les préparer un peu à l'avance pour qu'elles aient le temps de refroidir. 2 techniques : ou bien vous les faites cuire 1h avant et vous les laissez tranquillement refroidir... ou bien vous les faites cuire à la dernière minute et vous les plongez dans de l'eau froide avec des glaçons pour accélérer le refroidissement et vous pouvez continuer directement la recette. Je vous conseille plutôt des petites pâtes qui se mélangeront mieux avec le reste des ingrédients 😊

Tranchez la mangue "en deux" (le noyau central est allongé et fin : pour obtenir la 1<sup>ère</sup> "moitié" de chair, il faut viser le centre quand on regarde la mangue par le haut et se décaler d'environ 1,5 cm pour "éviter" le noyau). Avant j'utilisais la technique de "l'hérisson" pour détailler en cubes : avec un couteau on dessine plusieurs lignes verticales et horizontales sur la chair et on retourne la peau de la mangue. On obtient alors une mangue qui ressemble à un hérisson avec la chair découpée en bâtonnet qu'on n'a plus qu'à recouper en cubes. Finalement, je trouve qu'il reste toujours de la chair sur la peau et que c'est aussi simple de retirer la peau de la demie-mangue avec un couteau et de couper directement la chair en cubes. À vous de voir quelle technique vous préférez 😊  
Mettez les cubes de mangue dans un bol et parsemez d'un peu de piment en poudre. Réservez. Emballez le reste de mangue avec du papier aluminium et conservez au frigo quelques jours maximum avant de la manger.

Coupez l'avocat en deux, et retirez le noyau. Épluchez les moitiés d'avocat et couper en petits cubes dans un bol. Versez un petit peu de jus de citron vert (pour éviter que l'avocat ne noircisse trop vite) et parsemez de poivre 5 baies du moulin. Réservez.

Dans un grand saladier, mélangez les pâtes froides, les cubes de mangue et d'avocat. Ajoutez un peu de ciboulette thaï ou cébette coupée en fines tranches. Ajoutez les cacahuètes, puis mélangez le tout.

Assaisonnez d'un peu de jus de citron vert et de vinaigrette au soja et à l'huile de sésame. Mélangez bien. Parsemez de graines de sésame noir. C'est prêt !

# SALADE DE PÂTES, POULET & TOMATES CERISES



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes

6 aiguillettes de poulet (180 à 200 g)  
250 g farfalle  
100 g mâche  
400 g tomates cerises  
pignons de pin  
vinaigrette basilic  
vinaigre balsamique sel, poivre 5 baies  
basilic frais  
fleur de sel (au poivre 5 baies)



## À PRÉPARER LA VEILLE / À L'AVANCE

Dans une poêle, mettre un peu de matière grasse. À vous de voir ce que vous préférez (huile, beurre, moitié huile/moitié beurre... pour moi Mycryo - poudre de beurre de cacao -). Une fois la matière grasse fondue (beurre, Mycryo) ou chaude (huile), saisissez les aiguillettes sur feu vif, salez, poivrez, retournez et faites pareil sur l'autre face.

Baissez sur feu moyen/doux, recouvrez complètement d'eau les aiguillettes de poulet et laissez bouillonner légèrement jusqu'à absorption totale de l'eau. Sans baisser le feu, prolongez la cuisson pour laisser griller légèrement la surface du poulet. Une fois bien dorées, retournez les aiguillettes et laissez colorer de l'autre côté.

Si vous avez fait cuire les aiguillettes de poulet à l'avance pour les utiliser plus tard, transférez les blancs dans une assiette creuse. Laissez refroidir complètement, puis filmez et réservez au frigo. (ils se conservent bien jusqu'à une semaine)

Les pâtes doivent également être cuites légèrement à l'avance pour les laisser un peu refroidir : ou vous les faites cuire à l'eau 1h avant et vous les laissez tranquillement refroidir ou bien vous les faites cuire à la dernière minute et vous les plongez dans de l'eau froide avec des glaçons pour accélérer le refroidissement. (note perso : je ne mets pas de sel dans l'eau des pâtes. Pour utiliser en salade, je préfère assaisonner après)



Coupez les aiguillettes de poulet grillé en tranches. Versez-les dans un saladier et ajoutez les pâtes, les tomates cerises coupées en deux et des pignons de pin (pour la quantité de pignons, je vous laisse voir. Sachez juste que c'est très calorique donc suivant si vous souhaitez manger "léger" ou pas, ajustez la quantité 😊). Parsemez d'UN PEU de sel, de poivre 5 baies et versez 3 cuillères à soupe de vinaigrette au basilic et 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique. Mélangez bien et réservez 15 à 20 min avant de poursuivre. (Cette petite "pause" permet au poulet, aux pâtes et aux tomates de s'imprégner des saveurs des épices et de la sauce).

Juste avant de servir, ajoutez la mâche et mélangez bien. Parsemez de basilic frais ciselé et d'un peu de fleur de sel. (la fleur de sel a moins de pouvoir "salant" que le sel, ça donne juste un petit goût "plus furtif" qui je trouve se marie très bien avec cette salade. Libre à vous de tester ou pas...)



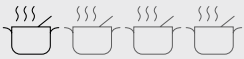
# SALADE DE POMMES DE TERRE, THON & CÂPRES



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.

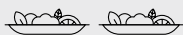


DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

400 g pommes de terre  
1 boîte de thon (110 g)  
2 œufs

- sauce -

4 c. à soupe câpres  
persil, échalote  
2 c. à soupe huile olive  
sel, poivre 5 baies

- salade -

70 g pousses épinards  
1 ½ c. à soupe vinaigre balsamique  
½ c. à soupe huile olive



## À PRÉPARER À L'AVANCE

Quelques jours à 1h avant, faites cuire les pommes de terre à l'eau et les œufs durs. En général, je prépare ça la veille, et pour gagner du temps, je mets les pommes de terre épluchées dans une grande casserole remplie d'eau, je mets sur feu vif, et je programme 10 minutes. Dès que ça bouillonne, il faut baisser sur feu moyen. À la sonnerie, j'ajoute délicatement les œufs avec une grande cuillère et je prolonge la cuisson de 10 minutes. 😊

Si c'est pour utiliser un autre jour, égouttez et laissez complètement refroidir. Transvasez les pommes de terre dans un saladier ou une assiette creuse et filmez. Posez les œufs dans un petit bol. Réservez les 2 au frais.



Commencez par préparer la sauce.

Versez dans le bol de la moulinette les câpres, un peu de persil, de l'échalote émincée, et l'huile d'olive. Saupoudrez de sel et de poivre 5 baies du moulin, puis lancez la moulinette et hachez le tout pour obtenir une pâte aux câpres.

Dans un saladier, mélangez les pommes de terre cuites coupées en morceaux avec le thon émietté à la fourchette. Saupoudrez de poivre 5 baies du moulin. Ajoutez la sauce aux câpres et mélangez bien.

Écalez les œufs durs (je les fais rouler sur le plan de travail pour fissurer la coquille, et s'ils sont suffisamment cuits et bien refroidis, ça se retire tout seul 😊) Coupez les en tranches et déposez sur les pommes de terre.

Dans un bol, assaisonnez les pousses d'épinards : versez le vinaigre balsamique et l'huile d'olive et mélangez.

Vous pouvez servir 😊

# SALADE KALE, NECTARINE, MÛRES & PÉCAN CARAMELISÉES



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

- 4 feuilles kale
- 2 nectarines bien mûres
- 1 avocat
- 1 barquette mûres (~120g)
- poivre 5 baies
- jus citron vert
- 50 g noix de pécan
- 2 c. à café miel liquide (goût neutre type acacia ou oranger)
- fleur de sel
- assaisonnement -
- 1 c. à soupe nectar balsamique fruits des bois (ou sauce balsamique framboise ou autre fruit rouge)
- 2 c. à soupe vinaigrette au gingembre

On commence par préparer les noix de pécan caramélisées. Dans un bol, mélangez et enrobez les noix de pécan avec le miel et une pincée de fleur de sel. Étalez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 12 minutes à 190°C. Lorsque le four sonne, sortez la plaque et laissez refroidir.

Lavez les feuilles de kale et réduisez-les en morceaux.

Lavez, rincez et coupez les nectarines en cubes.

Coupez l'avocat en deux et retirez le noyau. Épluchez les deux moitiés et coupez en cubes. Posez-les dans un bol, saupoudrez de poivre 5 baies du moulin et versez un filet de jus de citron vert (pour éviter qu'il ne noircisse trop vite).

Lavez et égouttez les mûres.

Dans un saladier, mélangez le kale, les cubes de nectarine et d'avocat, les mûres et les noix de pécan caramélisées. Versez la sauce au gingembre et le nectar de fruits rouges (ou équivalents) et mélangez.

Vous pouvez servir 😊



## NECTAR BALSAMIQUE FRUITS DES BOIS

Sauce épaisse à base de vinaigre balsamique parfumée aux fruits des bois (si besoin remplacez par une autre sauce ou un vinaigre balsamique à la framboise ou aux fruits rouges)



## SAUCE VINAIGRETTE GINGEMBRE

Huiles olive et colza, échalotes, vinaigre de cidre, gingembre, sauce soja, ail, pavot bleu, curcuma, poivre blanc. L'échalote et le gingembre contrebalancent idéalement le goût sucré des fruits !





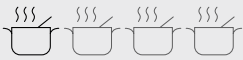
# SALADE MEXICAINE EXOTIQUE



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.

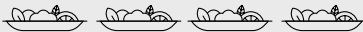


DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 4 personnes

110 g quinoa 3 couleurs  
280 g maïs  
250 g haricots rouges  
200 g tomates cerises  
220 g thon  
½ grenade  
2 avocats, poivre 5 baies

- assaisonnement -  
fleur de sel (au poivre 5 baies)  
nectar balsamique fruits des bois

### NECTAR BALSAMIQUE FRUITS DES BOIS

Sauce épaisse à base de vinaigre balsamique parfumée aux fruits des bois (si besoin remplacez par une autre sauce ou un vinaigre balsamique à la framboise ou aux fruits rouges)



Commencez par faire cuire le quinoa... Il faut le préparer un peu à l'avance pour qu'il ait le temps de refroidir. Il y a 2 techniques : ou bien vous le faites cuire 1h avant et vous le laissez tranquillement refroidir... ou bien vous le faites cuire à la dernière minute et vous le plongez dans de l'eau froide avec des glaçons pour accélérer le refroidissement et vous pouvez continuer directement la recette.

Ouvrez la boîte de maïs, égouttez et placez dans un grand saladier. Ajoutez les haricots rouges, rincés et égouttés. Ouvrez la boîte de thon, émiettez-le à la fourchette et ajoutez dans le saladier, puis versez le quinoa froid. Mélangez bien.

Lavez les tomates cerises, équeutez-les, coupez-les en deux et ajoutez dans le saladier. Égrainez la moitié d'une grenade et ajoutez dans le saladier. Mélangez le tout.

- C'est à ce moment que vous pouvez filmer le saladier et le placer au frigo si vous avez préparé la salade à l'avance pour plus tard -

Coupez les avocats en deux, et retirez le noyau. Épluchez les moitiés d'avocat et couper en morceaux dans un bol. Parsemez de poivre 5 baies du moulin. Réservez.

Si vous prévoyez de tout manger en une fois, vous pouvez ajouter l'avocat au reste de la salade et mélanger. Sinon, servez-vous de la salade dans une assiette et ajoutez l'avocat directement dans l'assiette, puis remettez le reste de la salade au frigo 😊.

Assaisonnez de nectar balsamique aux fruits des bois et d'un peu de fleur de sel. C'est prêt !



## VARIANTE

Une petite variante qui fonctionne très bien aussi : ajoutez 500 g de pastèque en morceaux 🍉  
Ça fait une salade très fraîche suffisamment copieuse pour un plat unique, même le soir !



# SALADE THAI ÉPICÉE À LA MANGUE



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



PAS DE CUISSON



ÉPICÉ

Commencez par préparer la sauce. Dans un petit bol, mélangez la sauce soja, le sucre de coco (ou sucre roux / cassonade), le jus de citron vert et les paillettes de piment. Réservez.

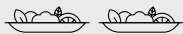
Faites griller à sec les noix de cajou dans une poêle. Laissez refroidir.

À l'aide d'un "économe à julienne" ou une mandoline si vous en avez une, coupez le concombre et les carottes en julienne. Réservez.

Tranchez la mangue "en deux" (le noyau central est allongé et fin : pour obtenir la première "moitié" de chair, il faut viser le centre quand on regarde la mangue par le haut et se décaler d'environ 1,5 cm pour "éviter" le noyau). Retirez la peau de la demie-mangue avec un couteau et couper en gros bâtonnets. Réservez.

Lavez, équeutez les tomates cerises et coupez-les en 2.

## INGRÉDIENTS

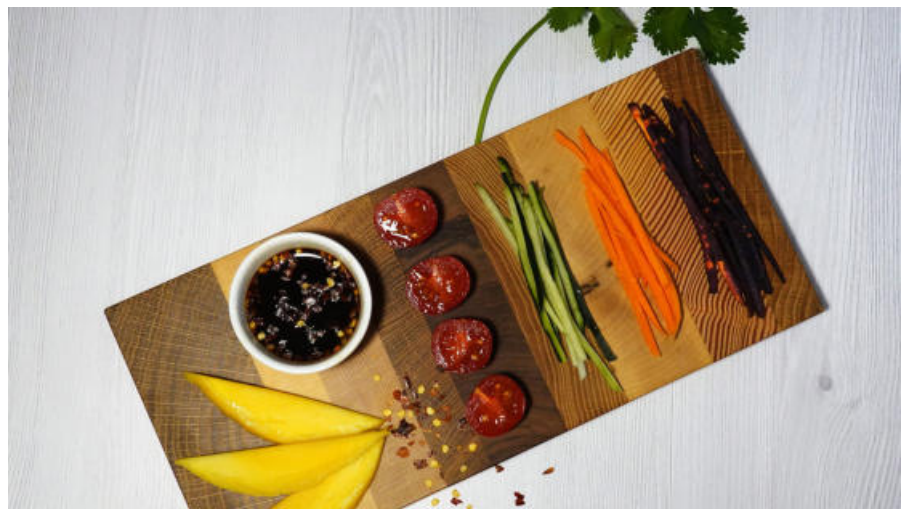


Pour 2 personnes

240 g mangue coupée  
100 g concombre  
100 g carotte  
+ 100 g carotte violette  
120 g tomates cerises  
40 g noix de cajou ou cacahuètes  
(non grillées, non salées)  
coriandre fraîche

- sauce -

2 c. à soupe sauce soja  
1 c. à café sucre de coco  
5 c. à soupe jus citron vert  
¾ c. à café piment en paillettes



Dans un grand saladier, mélangez le concombre, les carottes et la mangue. Ajoutez les tomates cerises. Versez la sauce et mélangez bien.

Parsemez de coriandre fraîchement ciselée. Ajoutez les noix de cajou grillées, et quelques paillettes de piment pour décorer. C'est prêt ! 😊





# SEMOULE POULET CONCOMBRE & PASTÈQUE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
**-30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

140 g semoule  
4 aiguillettes de poulet (180 g)  
matière grasse  
(beurre, huile au choix)  
160 g concombre  
300 g pastèque en cubes  
1 cube bouillon de légumes  
25 g graines de courge grillées épicées  
(ou grillées à sec dans une poêle)  
menthe fraîche  
(une dizaine de feuilles)  
sel, poivre 5 baies  
paprika fumé



## PEUT SE PRÉPARER À L'AVANCE

Vous pouvez préparer les blancs de poulet grillés à l'avance (jusqu'à une semaine, filmés, au frigo). Perso, je les fais souvent cuire la veille, ça permet de gagner du temps le jour-même ! Mais ça marche très bien de tout préparer le jour même si vous préférez...

Dans une poêle, mettez un peu de matière grasse (huile, beurre, moitié huile/moitié beurre comme vous préférez). Une fois la matière grasse fondue ou bien chaude, saisissez les aiguillettes sur feu vif, salez, poivrez, retournez et faites pareil sur l'autre face. Baissez sur feu moyen/doux, recouvrez complètement d'eau les aiguillettes de poulet et laissez bouillonner légèrement jusqu'à absorption totale de l'eau. Sans baisser le feu, prolongez la cuisson pour laisser griller légèrement la surface du poulet. Une fois bien dorées, retournez les aiguillettes et laissez colorer de l'autre côté.

Pendant que les aiguillettes de poulet cuisent, lavez et coupez le concombre en petits cubes. Réservez.

Détaillez 300 g de pastèque (sans la peau) en cubes. Réservez.

Versez la semoule dans un bol pour voir quel volume elle occupe. Versez l'équivalent de 2 fois ce volume dans une sauteuse ou une poêle à bords hauts. Ajoutez un cube de bouillon de légumes et portez à ébullition.

Aux premiers bouillons, mélangez pour diluer le cube dans l'eau, retirez du feu et versez la semoule. Saupoudrez d'un peu de sel et de poivre 5 baies du moulin. Laissez gonfler pendant quelques minutes...

Une fois que l'eau est complètement absorbée par la semoule, transférez-la dans un saladier. Ajoutez les aiguillettes de poulet coupées en tranches, et les cubes de concombre et pastèque. Mélangez.

Parsemez le dessus de graines de courge grillées épicées (ou faites-les simplement griller à sec dans une poêle).

Ciselez les feuilles de menthe fraîche, et saupoudrez d'un peu de paprika fumé.

C'est prêt ! 😊



# SEMOULE TOMATES SÉCHÉES & AMANDES GRILLÉES



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.

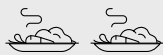


DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

60 g bâtonnets d'amandes  
échalote  
matière grasse (au choix)  
140 g semoule (fine)  
60 g tomates confites  
120 g pois chiches  
coriandre et menthe fraîches  
sel, poivre 5 baies  
harissa ou sauce pimentée

Commencez par faire griller à sec les bâtonnets d'amandes dans une poêle. Attention, c'est un peu long au départ mais quand ça commence à griller, ça va très vite, donc ne vous éloignez pas trop de la cuisine, sinon ça risque de cramer 😊. Une fois dorés, transférez les bâtonnets dans un bol et réservez.

Dans la même poêle que précédemment, mettez un peu de matière grasse et faites revenir un peu d'échalote (à vous de voir si vous aimez quand il y en a beaucoup ou pas 😊).

Pendant ce temps, préparez les 140 g de semoule : versez-la dans un verre de cuisine pour avoir une idée du volume que ça représente. Une fois que l'échalote est bien dorée, versez la semoule dans la poêle, puis ajoutez 2 fois son volume en eau. Retirez du feu.

Ajoutez les pois chiches égouttés, les tomates séchées coupées en morceaux, et une pointe de harissa ou de sauce piquante.

Laissez gonfler quelques minutes jusqu'à complète absorption de l'eau.

Une fois que l'eau est complètement absorbée par la semoule, égrainez à la fourchette. Saupoudrez d'un peu de sel et poivre 5 baies du moulin. Mélangez bien. Parsemez le dessus d'un peu de coriandre fraîche ciselée et beaucoup de menthe. C'est prêt! 😊



## IDÉES D'ACCOMPAGNEMENTS

Poulet mariné, saucisses/merguez, grillades...







TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**30 MIN.**



TEMPS DE REPOS  
**4 À 24 H**

## INGRÉDIENTS



**Pour une grande plaque silicone**  
(40 x 40 cm) **ou 2 petites** (35 x 25 cm)

- 250 g farine de pois chiches
- 60 cL eau
- 1 c. à soupe huile d'olive
- 1 c. à soupe huile de noix
- 1 c. à soupe huile de noisette
- 2 c. à café zeste de yuzu  
(ou zeste de citron vert frais)
- 1 c. à café fleur de sel
- beurre (toujours salé pour moi)
- moulin de poivre 5 baies



## À PRÉPARER À L'AVANCE

Pour laisser le temps aux arômes de bien se développer, il faut préparer la pâte à l'avance... Dans un saladier (ou mieux un contenant avec un bec verseur), versez la farine, le zeste de yuzu et la fleur de sel. Ajoutez l'eau petit à petit en mélangeant constamment au fouet à main. Versez les 3 huiles et continuez à fouetter jusqu'à obtenir une masse bien homogène. Laissez reposer au frigo (pas besoin de couvrir) au minimum 4h mais de préférence la veille !

Retirez la grille du four (c'est plus facile à manipuler si elle reste froide), remplissez la lèche-frite d'eau et allumez le four à la température maximale (chez moi 275°C). Il faut que le four soit très très chaud, laissez chauffer pendant 30 minutes.

À la sonnerie du four, sortez la pâte du frigo, redonnez un petit coup de fouet à main pour la rendre à nouveau bien homogène. Posez la plaque en silicone sur la grille du four et versez la pâte. Prenez le beurre dans le frigo (il faut qu'il soit bien froid), coupez des tranches les plus fines possibles et répartissez-le sur le dessus de la préparation.

Remettez de l'eau dans la lèche-frite et enfournez la grille à mi-hauteur pendant 6 minutes. À la sonnerie du four, retournez la grille et ré-enfournez 6 minutes. (Si vous ne voulez pas vous retrouver avec un coin tout brûlé à la fin de la cuisson, je vous conseille VRAIMENT de retourner la plaque à mi-cuisson. De cette façon, aucune perte, la socca sera cuite partout parfaitement !! 😊). La socca doit être bien dorée et gratinée.



À la sonnerie du four, sortez la plaque. Coupez délicatement en morceaux avec un couteau à lame droite (attention au moule en silicone !! La socca est très fine et se coupe très facilement, nul besoin de forcer sinon vous risquez d'abîmer votre moule), disposez immédiatement dans un grand plat de service.

Saupoudrez généreusement de poivre 5 baies du moulin et servez pendant que c'est chaud 😊😊

# SOLEIL FEUILLETÉ AU NUTELLA



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



Pour 6 à 8 personnes

2 pâtes feuilletées  
~250 g Nutella  
(ou autre pâte à tartiner)  
miettes de spéculos  
1 jaune d'œuf  
éclats de noisettes caramélisées

Déroulez la première pâte feuilletée en gardant la feuille de cuisson. Tartinez une bonne couche de Nutella - attention de ne pas trop appuyer sur la pâte, sinon elle va se coller au papier et sera plus difficile à manipuler par la suite - Saupoudrez généreusement de miettes de Spéculos, puis disposer le deuxième cercle de pâte feuilletée.

Posez un verre à l'envers, au centre, puis à l'aide d'un couteau à lame lisse, divisez la pâte en 4. Recoupez chaque quart en deux, puis à nouveau chaque quartier en deux pour obtenir 16 parts égales.

Prenez un quartier, soulevez-le délicatement, puis faites-le tourner sur lui-même vers la droite jusqu'à obtenir un tourbillon. Repliez le bord gauche du bout sur celui de droite pour terminer la torsade.

Laissez le quartier suivant tranquille, passez au suivant et répétez la même opération avec celui-ci. Faites ainsi tout le tour en tournicotant un quartier sur deux.

Lorsque le tour est fini, recommencez avec les quartiers restants mais en tournant vers la gauche cette fois-ci. Vous pouvez ensuite retirer le verre.

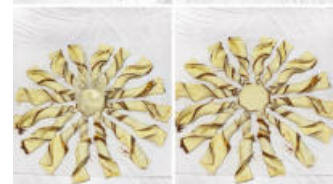
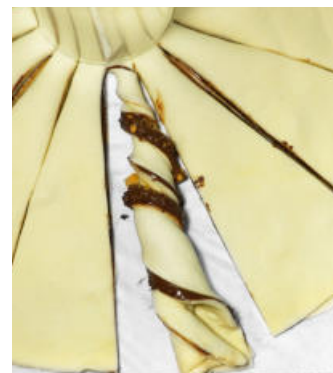
À l'aide d'un pinceau de cuisine, dorez toute la surface de la pâte feuilletée au jaune d'œuf. Parsemez d'éclats de noisettes caramélisées.

Faites glisser délicatement le feuilleté sur une plaque de cuisson ou une grille du four, et laissez reposer 15 minutes minimum au frigo avant la cuisson - la pâte recevra alors un choc thermique et sera plus croustillante - très pratique aussi si vous souhaitez préparer le feuilleté un peu à l'avance et le faire cuire à la dernière minute juste avant de servir 😊 -

Préchauffez le four à 200°C.

Dès qu'il est chaud, enfournez 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le feuilleté soit bien doré et tout gonflé 😊.

À la sortie du four, transférez le feuilleté sur un plat de service. Tirez délicatement sur le papier pour le retirer (vous pouvez le déchirer si c'est plus facile) puis servez aussitôt pendant que c'est chaud !! 😊





# TABLETTE DE CHOCOLAT BONHOMMES DE NEIGE FONDUS



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



20 x 27 cm

Pour une grande tablette

100 g chocolat blanc dessert

- Décoration -  
chamallows  
billes en sucre  
décor en sucre

ou vermicelles oranges ou morceaux  
orange confite pour le nez  
feutre alimentaire noir  
sprinkles au choix (décor en sucre)  
et paillettes alimentaires

Faites fondre le chocolat à feu très doux.

Pendant ce temps, coupez les chamallows en deux.

À l'aide d'une corne ou une spatule, étalez le chocolat sur du papier sulfurisé.

Étirez pour obtenir une plaquette bien fine (*c'est meilleur, et plus facile à découper*)

Commencez par posez les demi-chamallows, un peu espacé sur le chocolat fondu.

Alignez 3 billes de sucre sous chaque chamallow.

À l'aide du manche d'une toute petite cuillère à café, récupérez un peu de chocolat fondu au fond de la casserole qui a servi à faire fondre le chocolat et venez coller les "nez" sur chaque chamallow.

Saupoudrez de sprinkles (*pas de mot en français, ce sont des petits décors en sucre, type vermicelles ou perles en sucre*) et de paillettes alimentaires. 🍷

Laissez refroidir plusieurs heures ou toute la nuit pour que le chocolat soit bien sec.

Une fois que le chocolat est complètement sec, venez dessiner les détails des yeux et des bras avec un feutre alimentaire noir.

À l'aide d'un couteau, dessinez des formes géométriques autour de chaque bonhomme de neige, puis séparez délicatement chaque morceau.

C'est prêt à dévorer !!!!!!!!! 😊



# TABLETTE DE CHOCOLAT MONSTRES D'HALLOWEEN



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



20 x 27 cm

Pour une grande tablette

200 g chocolat blanc dessert

- Décoration -  
colorants alimentaires  
(couleurs au choix,  
pour moi vert et violet)  
bonbons  
yeux en sucre  
sprinkles au choix (décor en sucre)

Faites fondre le chocolat dans une petite casserole à feu très doux.

Transvasez environ un tiers du chocolat fondu dans un bol. Ajoutez un peu colorant (pour moi, le vert) et mélangez bien. Si ce n'est pas assez coloré, ajoutez-en un peu plus (il n'y a pas de règle, c'est vous qui voyez quand la couleur vous convient. Et même en utilisant des colorants de la même marque, il y a parfois des différences : ici, j'ai dû mettre beaucoup plus de vert, alors qu'une seule pointe de violet a été suffisante 😊).

Venez ensuite verser un peu de colorant dans la casserole (violet pour moi) et procédez de la même façon.

Posez un grand morceau de papier sulfurisé sur le plan de travail.

Verser et étalez à l'aide d'une corne ou d'une spatule le chocolat de la casserole - attention, le chocolat blanc est plus fragile donc n'étirez pas sur une épaisseur trop fine 😊 -

Verser le 2ème chocolat (dans le bol) en petits tas isolés.

À l'aide d'une corne à bords crantés ou tout simplement d'une fourchette, venez faire des grands tracés pour étaler le reste du chocolat fondu et dessiner de grandes "dégoulinures" 😊.

Déposez des bonbons un peu partout, puis des yeux en sucre deux par deux, un peu espacés sur le chocolat fondu.

Saupoudrez de sprinkles de votre choix 😊

Laissez refroidir complètement pour que le chocolat soit bien sec. (Moi j'ai laissé toute la nuit)

À l'aide d'un couteau, dessinez des formes géométriques autour des bonbons, puis séparez délicatement chaque morceau.

C'est prêt à dévorer !!!!!!!!! 😊





# TABLETTE DE CHOCOLAT RENNES DE NOËL



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



20 x 27 cm

Pour une grande tablette

100 g chocolat noir de couverture  
(Valrhona Caraïbes pour moi)

- Décoration -  
billes rouges décor  
(sinon dragibus ou skittles rouges)  
pretzels  
yeux en sucre  
sprinkles au choix (décor en sucre)  
et paillettes alimentaires

Faites fondre le chocolat à feu très doux.

Pendant ce temps, préparez les morceaux de pretzels : après beaucoup d'essais, le plus simple pour les couper en 2 "proprement" c'est à la main !

À l'aide d'une corne ou une spatule, étalez le chocolat sur du papier sulfurisé. Étirez pour obtenir une plaquette bien fine (*c'est meilleur, et plus facile à découper*)

Commencez par posez les yeux en sucre deux par deux, un peu espacé sur le chocolat fondu. Ajoutez les nez rouge, puis les 2 moitiés de pretzels.

Si vous vous rendez compte qu'il y a encore de la place pour rajouter 2 ou 3 rennes, complétez les trous 😊

Saupoudrez de sprinkles (*pas de mot en français, ce sont des petits décors en sucre, type vermicelles ou perles en sucre*) et de paillettes alimentaires. 🍷

Laissez refroidir une bonne heure pour que le chocolat soit bien sec.

À l'aide d'un couteau, dessinez des formes géométriques autour de chaque petit renne, puis séparez délicatement chaque morceau.

C'est prêt à dévorer !!!!!!!!! 😊



# TARTE AUX MIRABELLES



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 À 60 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**MOYEN**



TEMPS DE CUISSON  
**30 À 60 MIN.**

## INGRÉDIENTS



Pour une tarte rectangulaire 35 x 11  
ou une petite ronde Ø 20 cm

- pâte sablée -  
90 g farine (T45/55)  
55 g beurre (toujours salé pour moi)  
30 g sucre  
1 jaune d'œuf
- garniture -  
550 g mirabelles  
5 cL crème fraîche  
1 œuf  
7 cL lait  
20 g sucre  
25 g poudre amandes  
vanille liquide



### À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😊

On commence par faire la pâte brisée.

Dans un grand saladier, versez la farine, le sucre et le beurre mou en petits morceaux. Du bout des doigts, commencez à travailler la pâte pour que le beurre soit "absorbé" par la farine. Ajoutez le jaune d'œuf puis pétrissez quelques minutes jusqu'à obtenir une boule bien homogène.

Beurrez légèrement le fond du moule puis versez un peu de farine.

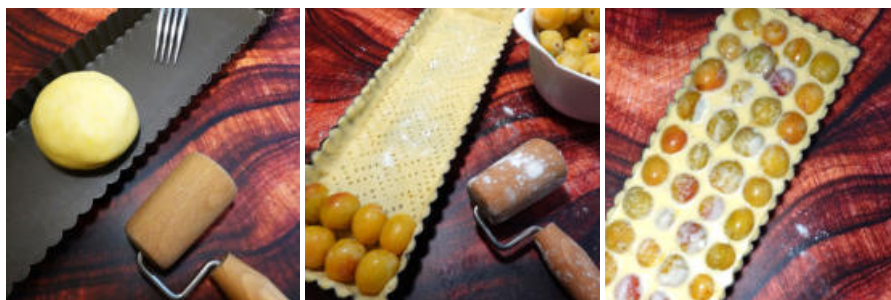
Secouez le moule dans tous les sens pour que la farine vienne recouvrir tout le fond du moule. À l'aide d'un mini rouleau à pâtisserie ou d'un petit verre (à shots ou à digestif) ou une verrine à bords droits, étalez les 2/3 du pâton sur le fond du moule, puis venez répartir le tiers restant de pâte à la main pour former les bords.

Piquez le fond de pâte à l'aide d'une fourchette.

Lavez et égouttez les mirabelles. Posez-les dans un bol, près de la tarte.

Prenez une première mirabelle, coupez-la en deux seulement sur la moitié pour pouvoir l'ouvrir, retirez le noyau, puis posez-la sur la pâte à tarte.

Continuez petit à petit jusqu'à remplir complètement le moule.



Préchauffez le four à 180°C.

Dans un bol, mélangez l'œuf, le lait, le sucre et la crème fraîche. Ajoutez la poudre d'amandes et versez un peu de vanille liquide. Mélangez bien, puis versez sur les fruits.

Enfournez 40 minutes, jusqu'à ce que les fruits soient bien dorés.

Laissez refroidir : la tarte est meilleure lorsqu'elle est froide (les goûts sont mieux prononcés). Elle se conserve quelques jours, filmée, au frigo.





# TOASTS AU FOIE GRAS & CHUTNEY MANGUE GINGEMBRE



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



PAS DE CUISSON

## INGRÉDIENTS



pain d'épices  
Foie gras cuit  
chutney mangue gingembre  
(sinon mélange chutney mangue  
& gelée/pâte/confiture de gingembre)  
- Décoration -  
moulin poivre 5 baies  
baies roses

Commencez par préparer tout ce qu'il vous faut pour faire les toasts :

Coupez le pain d'épices en grosses tranches (pour que ça tienne bien dans les mains, environ 1 cm d'épaisseur), puis recoupez en carrés.

Coupez le foie gras en tranches fines (environ 5 mm d'épaisseur), puis recoupez en carrés.

Préparer une coupelle avec le chutney. Mélangez-le bien à la cuillère à l'avance pour qu'il soit plus facile à tartiner (il est souvent un peu trop "gélifié" en sortant du pot).

Prenez un carré de pain d'épices.

Tartinez généreusement de chutney mangue/gingembre.

Posez délicatement un carré de foie gras.

Saupoudrez de poivre 5 baies fraîchement moulu, puis décorez de quelques baies roses.

Procédez de même avec tous les morceaux de pain d'épices.

Placez les toasts sur un joli plateau de présentation et réservez au frigo jusqu'au moment de servir. 😊



## CHUTNEY MANGUE GINGEMBRE

Épicerie de Provence

Ce qui fait vraiment la différence ici, c'est CE chutney. Il est très épicé et relevé, et l'association avec le pain d'épices qui est très sucré est juste MAGIQUE, ça s'équilibre parfaitement !

Malheureusement, ça fait bien 5/6 ans que je n'arrive plus à en trouver... Petit astuce pour reproduire l'équivalent : n'importe quel chutney de mangue que vous trouverez + gelée ou confiture de gingembre. Il faut que le chutney tout seul soit limite trop "gingembre", et là, vous êtes bon ! 😊 N'hésitez-pas, le pain d'épices va l'adoucir juste comme il faut.

# TOMATES & KIWIS



TEMPS DE PRÉPARATION  
**-30 MIN.**

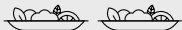


DIFFICULTÉ  
**FACILE**



PAS DE CUISSON

## INGRÉDIENTS



**Pour 2 personnes**

2 tomates allongées

2 kiwis

fleur de sel, poivre 5 baies fraîchement moulu.

citron vert

menthe et basilic frais

nectar balsamique fruits des bois

## CONSEIL

Pour une jolie présentation dans l'assiette, il faut essayer de trouver des tomates et des kiwis qui sont de tailles similaires.

Après plusieurs tests, j'ai repéré que ce sont les tomates allongées qui sont les plus adaptées et correspondent bien au diamètre d'un kiwi !



Rincez et essuyez les tomates. Coupez-les en tranches pas trop fines (environ 4 à 5 mm d'épaisseur).

Épluchez les kiwis avec un économe, puis coupez-les en tranches de même épaisseur que les tomates.

Déposez les tranches dans une petite assiette en alternant tomate et kiwi.

Saupoudrez d'un peu de fleur de sel et de poivre 5 baies fraîchement moulu.

Verser un filet de jus de citron vert et un peu de sauce balsamique aux fruits des bois et ajoutez du basilic et de la menthe fraîchement ciselée.

Dégustez 😊

## NECTAR BALSAMIQUE FRUITS DES BOIS

Sauce épaisse à base de vinaigre balsamique parfumée aux fruits des bois (si besoin remplacez par une autre sauce ou un vinaigre balsamique à la framboise ou aux fruits rouges)





# TOMATES & MANGUE



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



PAS DE CUISSON

## INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

- ½ mangue
- (~ 150 g chair coupées en cubes)
- 200 g tomates cerises
- menthe fraîche (2 grandes feuilles)
- basilic frais (1 grande feuille)
- fleur de sel, poivre 5 baies du moulin
- 2 c. à soupe vinaigrette légère
- pulpe de mangue (Maille)

## VINAIGRETTE LÉGÈRE À LA PULPE DE MANGUE

*Sauce à la mangue  
et une pointe de  
moutarde, dont le  
goût est présent  
mais reste léger.  
Assez surprenant au  
départ, ça fonctionne  
à merveille avec cette  
entrée et ça fait toute  
la différence !*

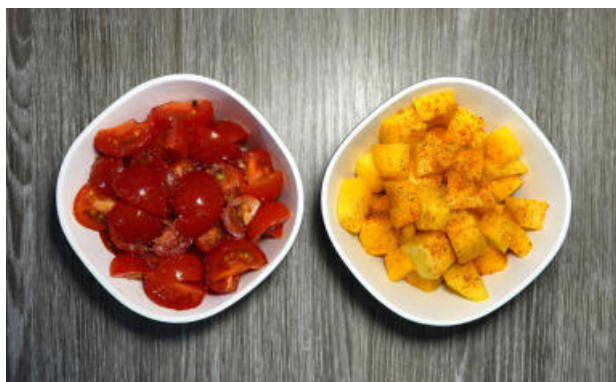


Équeutez et lavez les tomates cerises.  
Coupez-les chacune en 4, puis déposez-les dans un bol. Réservez.

Tranchez la mangue "en deux" (le noyau central est allongé et fin : pour obtenir la première "moitié" de chair, il faut viser le centre quand on regarde la mangue par le haut et se décaler d'environ 1,5 cm pour "éviter" le noyau). Retirez la peau de la demie-mangue avec un couteau et coupez la chair en cubes. Si vous n'avez pas assez de mangue (il faut environ 150 g), vous pouvez entamer les côtés autour du noyau pour en obtenir un peu plus...

Mettez les cubes de mangue dans un bol.  
Emballez le reste de mangue avec du papier aluminium et conservez au frigo quelques jours maximum avant de la manger.

Assaisonnez les tomates avec un peu de fleur de sel et de poivre 5 baies du moulin.  
Saupoudrez la mangue avec un peu de poudre de piment.



Mélangez le tout dans un saladier. Versez la vinaigrette et mélangez.

Parsemez du basilic et de la menthe fraîchement ciselés. C'est prêt ! 😊



# TOMATES CERISES AU CARMEL BALSAMIQUE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE  
CUISSON  
-30 MIN.

## INGRÉDIENTS



1 barquette tomates cerises  
RONDES (important pour  
qu'elles tiennent bien debout !)  
25 g sucre  
1 c. à café vinaigre balsamique  
(blanc c'est mieux  
pour que le caramel soit transparent  
et donc invisible)  
graines au choix :  
sésame, pavot, éclats pistache  
ou herbes ciselées  
...

Commencez par laver, équeuter et essuyer les tomates cerises.

Plantez un pic à cocktail bien droit dans chaque tomate à l'endroit où se trouvait le pédoncule (dans le petit "trou" en haut de chaque tomate) et posez-les dans une assiette.

Préparez une soucoupe de tasse à café remplie des graines de votre choix.

Dans une toute petite casserole à sauce, versez le sucre et le vinaigre balsamique (plus la casserole sera petite, plus le caramel sera profond pour plonger les tomates dedans 😊) et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu et que le caramel commence à épaissir.

- Note perso : avant de savoir que j'allais en faire souvent et de trouver une toute petite casserole, je prenais la plus petite de mes casseroles et je la penchais pour avoir suffisamment de caramel pour tremper les tomates 😊 -

Dès que la texture du caramel est bien (il ne faut pas un caramel trop liquide sinon il n'enrobera pas la tomate et pas trop épais sinon ça fera une couche trop épaisse. C'est meilleur quand la couche de caramel est assez fine), retirez du feu et commencez à tremper la 1ère tomate cerise. Posez-la ensuite dans la soucoupe avec les graines et roulez la tomate pour l'enrober de graines. Déposez-la dans une coupelle ou un plat de service. Procédez pareil avec toutes les tomates.

Dès que le caramel commence à devenir trop épais (c'est normal), ajoutez un tout petit peu d'eau et remettez à chauffer jusqu'à obtenir à nouveau la bonne texture et reprenez l'enrobage des tomates. En général, j'ai besoin de le faire plusieurs fois pour faire toute la barquette 😊.

Réservez au frigo jusqu'au moment de servir 😊





# TOMATES MULTICOLORES & NECTARINE



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**-30 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



PAS DE  
CUISSON

Lavez et égouttez les tomates et la nectarine.

Coupez les tomates en 2. Coupez la nectarine en 8 quartiers, puis recoupez chaque quartier en 4 morceaux. Mélangez le tout.

Saupoudrez un peu de fleur de sel et de poivre 5 baies du moulin.

Versez la vinaigrette et mélangez. Si vous choisissez l'option de la sauce aux agrumes, zestez un demi citron vert et déposez-le sur le dessus.

Parsemez du basilic fraîchement ciselés. C'est prêt ! 😊



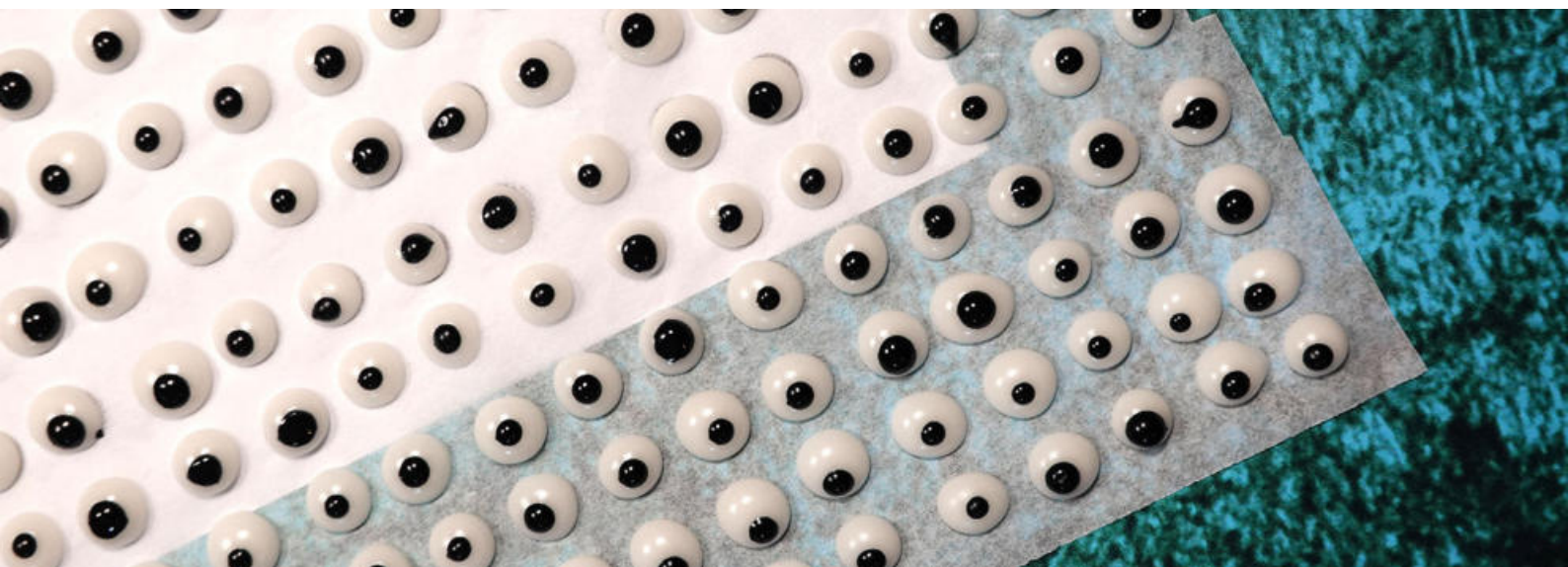
## INGRÉDIENTS



**Pour 2 personnes**

1 grosse nectarine bien mûre  
200 g tomates cerises multicolores  
basilic frais  
fleur de sel, poivre 5 baies  
- assaisonnement -  
2 c. à soupe  
vinaigrette olive balsamique au basilic  
- ou au choix -  
2 c. à soupe vinaigrette agrumes  
+ zeste ½ citron vert

# YEUX EN SUCRE MAISON



TEMPS DE PRÉPARATION  
-30 MIN.



DIFFICULTÉ  
FACILE



PAS DE CUISSON

## INGRÉDIENTS



1 blanc d'œuf  
~ 180 à 200 g sucre glace  
colorant alimentaire noir  
(ou cacao en poudre  
ou feutre noir alimentaire  
ou chocolat noir)

Dans un bol, versez un blanc d'œuf. Ajoutez 180 g de sucre glace et mélangez au fouet à main jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Le mélange doit être assez épais : il faut éviter que les yeux ne "coulent" et deviennent tout plats en séchant...

Si vous voyez que la texture est trop liquide, ajoutez un peu de sucre glace. À l'inverse, si votre mélange est trop épais, vous pouvez ajouter 2 ou 3 gouttes d'eau pour l'assouplir.

Prélevez une cuillère à café bien bombée de glaçage blanc (*ou glaçage royal : ça s'appelle comme ça 😊*) que vous pouvez déposer dans une coupelle. Filmez et déposez au frigo. Versez le reste du mélange dans une petite poche à douille ou un stylo/poire à décorer... ou si vous n'en avez pas, il suffit d'improviser une "poche à décor" en prenant un zipbag ou sac de congélation et en venant couper le bout.

J'ai préparé un modèle pour faire des petites yeux de 3 tailles différentes.

Vous pouvez le récupérer ici (page 2 de ce pdf) 😊

Déposez la feuille modèle sur votre plan de travail, puis recouvrez de papier sulfurisé. Remplissez tous les ronds de glaçage blanc : n'ayez pas peur de faire des billes bien bombées, ça a tendance à rétrécir légèrement au séchage.

Vous avez de quoi faire plus qu'une page de modèle : vous pouvez en imprimer une deuxième... ou compléter tout autour jusqu'à remplir la feuille de papier sulfurisé.

Récupérez la coupelle de glaçage blanc mis de côté. Colorez le mélange avec une goutte de colorant noir. Si vous n'en avez pas, vous pouvez ajouter de la poudre de cacao pour colorer le glaçage. Dans ce cas, nettoyez votre contenant à décorer - *ou prenez un 2<sup>ème</sup> zipbag* - et versez-y le glaçage noir. Venez poser une petite goutte noire sur le dessus de chaque œil : vous pouvez le faire immédiatement après avoir fini le blanc. Laissez complètement durcir pendant 24 heures à température ambiante.

Sinon, attendez que le glaçage blanc soit complètement sec (24h) et vous pouvez simplement venir "dessiner" la pupille noire avec un feutre alimentaire noir. Ou faites fondre un peu de chocolat noir à feu doux et vous venez déposer une petite pointe de chocolat fondu avec un pic à cocktail sur le dessus de chaque œil.

Lorsque les yeux sont bien secs et prêts à être utilisés, ils doivent se détacher tout seuls du papier sulfurisé. Si ce n'est pas le cas, prolongez la durée de séchage.

Ils se conservent dans un bocal hermétique (*idéalement en verre*), à l'abri de la lumière et dans un endroit frais et sec de préférence

