Le Glaçage Royal

Pour du glaçage royal :

- **250 g de sucre glace**
- **1 blanc d'œuf**
- **2 cuillères à café de jus de citron**
- **du colorant alimentaire (si vous souhaitez une couleur différente du blanc)**

1. Mélanger le sucre glace avec le blanc d'œuf jusqu'à obtenir un mélange homogène.

2. Ajouter ensuite le jus de citron afin d'avoir une préparation pas trop épaisse.

3. Incorporer le colorant alimentaire désiré (si vous ne souhaitez pas du blanc).

4. Verser le tout dans une poche à douille : c'est prêt !

   Une fois vos biscuits décorés, pensez à les laisser sécher à l'air libre pendant une heure environ avant de les débarrasser dans une boîte ou dans un sachet.
   Grâce à ce glaçage royal vous pourrez personnaliser vos biscuits sablées (la recette en cliquant ici !) mais également des muffins ou toutes sortes de gâteaux.
   Ainsi vous pourrez animer vos goûters et repas de Halloween, de Pâques, de Noël, d'Anniversaires ou encore d'évènements exceptionnels !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Pâte Brisée Sucrée

Pour une tarte :

- **250 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **70 g de sucre**
- **1 œuf (ou 5 cl d'eau)**
- **1 pincée de sel**

1. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, verser la farine avec le sucre et le sel.

2. Ajouter ensuite le beurre puis pétrir doucement jusqu'à ce que tous les éléments commencent à se coller entre eux.

3. Incorporer l'œuf puis pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte bien compacte.

4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 1 heure avant la préparation de la tarte : c’est prêt !

   Avant la préparation de votre tarte, sortir la pâte du frigo puis la travailler légèrement.
   L’étaler à l’aide d’un rouleau puis la disposer dans un plat à tarte. Découper le surplus et piquer tout le fond à l’aide d’une fourchette.
   Enfourner pendant 10 minutes à 180° puis garnissez comme vous le souhaitez !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

---

3 Recettes de Mocktails pour Célébrer les Beaux Jours

Marre de devoir enlever une tache de vin rouge après chaque apéro en terrasse ? Découvrez ici trois cocktails sans alcool tendances pour profiter des beaux jours et passer un été sans mal de tête, tout en prenant soin de votre santé.

1. **Le virgin piña colada : un mocktail gourmand pour petits et grands**

Ce célèbre cocktail aux accents exotiques se transforme en délicieuse boisson pour toute la famille dès lors que vous laissez le rhum au placard. Laissez sa saveur estivale séduire petits et grands !

➡ Pour 2 portions, vous aurez besoin de 150 ml de jus d’ananas, de 60 ml de jus d’orange, de 90 ml de lait de coco, de 2 rondelles d’ananas coupées en dés, de sucre de canne (ou de miel) et de glaçons.
Commencez par éplucher l’ananas puis coupez-le en cubes en prenant soin de retirer le centre. Versez les morceaux dans un blender avec le lait de coco, le sucre de canne, le jus d’ananas et quelques glaçons. Mixez le tout à vitesse maximale jusqu’à l’obtention d’un mélange onctueux. Servez dans des verres et dégustez aussitôt !

 Pour une touche colorée (et si vous ne craignez pas de remplacer la tache de vin rouge sur vos vêtements par une trace de sirop) vous pouvez également ajouter des cerises ou un filet de sirop de grenadine.

2. **Le punch sans alcool : l’allié désaltérant pour les grosses chaleurs**

Grand classique des soirées entre amis, ce cocktail fait toujours l’unanimité aux heures les plus chaudes de l’été. Pour ne plus avoir à vous inquiéter de surveiller les enfants et les conducteurs qui rôdent un peu trop près

du bol de punch, optez pour cette recette sans alcool rafraîchissante !

➡ Pour 8 personnes, prévoyez 1 banane, 2 citrons verts, 1 ananas, 2 oranges, 1 litre de jus d'ananas, ½ litre de jus de fruits de la passion, 5 cl de sucre de canne et un peu de cannelle ou une gousse de vanille (optionnel). Coupez la banane en rondelles et arrosez d'un filet de citron pour éviter qu'elle ne s'oxyde. Découpez ensuite l'ananas et les oranges et incorporez-les à la banane. Dans un saladier ou une carafe, mélangez le jus d'ananas, le jus de fruits de la passion, les fruits et le sucre de canne. Conservez quelques heures au réfrigérateur et servez votre punch dans des verres à cocktail avec des glaçons.

 Cette recette est encore plus savoureuse lorsqu'elle est préparée deux jours à l'avance pour bien laisser aux fruits le temps de macérer.

3. **Le virgin mojito : à savourer entre amis pour un apéritif sans alcool**

Cocktail préféré des français, le mojito est un incontournable des beaux jours. Pas besoin de lui faire vos adieux si vous souhaitez réduire votre consommation : son cousin sans alcool est tout aussi frais et savoureux et garanti 0% culpabilité !

➡ Pour 4 personnes, il vous faudra de l'eau gazeuse glacée, 2 citrons verts (bio de préférence), 1 bouquet de menthe et 4 cuillères à soupe de sucre de canne. Pressez les citrons et répartissez leur jus dans 4 verres. Après avoir lavé la menthe, effeuillez-la. Incorporez 1 cuillère de sucre de canne dans chaque verre et ajoutez les feuilles de menthe, en les pilant bien jusqu'à dissolution du sucre mais en prenant soin de ne pas trop les écraser. Finissez en ajoutant l'eau gazeuse bien fraîche, les glaçons et décorez avec une branche de menthe et une tranche de citron vert.

 Ces quelques idées de cocktails sans alcool sauront vous prouver que sans alcool, la fête est – effectivement – toute aussi folle !

Émission « C'est Au Programme » : Reportage + Recette du Beurre Maison

Le 28 Novembre 2017, Délicimô a fait l'objet d'un reportage + une recette pas à pas dans l'émission "C'est au programme" sur France 2

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Beurre Maison : Pas à Pas

Pour faire son beurre maison :

- **de la crème fraîche entière (au minimum avec 30% de matière grasse)**
- **du sel (facultatif, utile pour faire du beurre salé ou demi-sel)**

Avant tout, il faut penser à avoir une crème fraîche très froide ainsi qu'un saladier en inox ou le bol du robot également très froid.

1. Ajouter la crème fraîche dans le bol du robot ou dans le saladier :

2. Battre à vitesse maximale la crème jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly :

3. Continuer à battre sans s’arrêter jusqu’à ce que la crème “tourne”, tranche, granule et change couleur :

4. Au bout d’un petit moment, la crème va se dédoubler. Le gras (le beurre) et le petit lait se séparent :

5. Le beurre est né !
6. Rincer le beurre dans l’eau très froide (si possible avec des glaçons) pour en retirer les restes de petit lait

:

7. Mouler le beurre dans un récipient pour lui donner la forme désirée et réserver au frais : c'est prêt !

   Nous obtenons du beurre doux qui se conservera au maximum entre 48 et 72h bien emballé. Après il rancira !
   On peut également le congeler sans problème !➡ *Pour obtenir du beurre demi-sel, il faut rajouter 0,5% à 3% du poids du beurre obtenu.*
   Exemple : *pour 250 g il faut incorporer 1,25 à 7,5 g de sel avant le moulage.*
   ➡ *Pour obtenir du beurre salé, il faut rajouter au minimum 5% du poids du beurre obtenu.*
   Exemple : *pour 250 g il faut incorporer au minimum 12,5 g de sel avant le moulage.*

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Citronnade Maison

Pour environ 1 litre de citronnade :

- **1 litre d'eau**
- **4 citrons**
- **3 cuillères à soupe de miel (de préférence d'acacia ou un miel assez doux en goût. On peut le remplacer par du sucre)**
- **des glaçons**

1. Dans un saladier, verser un demi-litre d’eau puis ajouter le miel.

2. Faire chauffer le tout au micro-onde puis remuer pour que le miel soit bien dissous.

3. Presser 3 citrons et couper le 4ème en morceaux.

4. Dans une carafe, verser le jus de citron avec le mélange eau/miel.

5. Ajouter les morceaux de citron puis ajouter l’autre demi-litre d’eau.

6. Mettre au réfrigérateur pendant 1h minimum : c’est prêt !

   Servir cette citronnade avec de nombreux glaçons pour un maximum de fraicheur !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Cocktail Mojito Cubain

Pour un cocktail Mojito :

- **3 cuillères à soupe de rhum blanc**
- **2 grosses cuillères à café de sucre de canne (ou roux)**
- **2 branches de menthe fraîche**
- **1 citron vert**
- **des glaçons**
- **de l’eau gazeuse (type Perrier, San Pellegrino…)**

1. Dans un verre à mojito ou dans un shaker, ajouter le sucre de canne ainsi que le jus d’un demi citron vert.

2. Couper en trois les branches de menthe puis les ajouter à la préparation avec 3 ou 4 glaçons ainsi que le rhum et un peu d’eau gazeuse.

3. Pour la préparation dans le verre : remuer le tout énergiquement en écrasant bien la menthe, le tout avec une cuillère adaptée.
   Pour la préparation au shaker : agiter celui-ci pendant 10 secondes et verser le tout dans un verre à mojito.

4. Ajouter ensuite l’autre moitié du citron vert coupée en lamelles puis verser de l’eau gazeuse afin de compléter jusqu’à hauteur : c’est prêt !

   Voici la recette originale du vrai mojito cubain ! Elle est facile et rapide à réaliser et si délicieuse !
   Il est également possible de rajouter des fraises coupées en morceaux pour faire un mojito fraise à tomber par terre !
   En supprimant le rhum, on obtient la version sans alcool ! *N’oubliez pas que l’abus d’alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération.*

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Crème ou Sauce à la Moutarde

Pour 1 sauce à la moutarde :

- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon (forte ou mi-forte)**
- **1 cuillère à soupe de moutarde en grains**
- **poivre**

1. Dans une casserole, mettre à bouillir la crème fraîche liquide.
2. Ajouter les moutardes et assaisonner en poivre.
3. Laisser mijoter en remuant constamment pour que la préparation n'accroche pas.
4. Une fois la sauce épaissie : c'est prêt !

   Cette sauce à la moutarde accompagnera à merveille des grillades ou encore un gratin de pommes de terre !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Crème ou Sauce au Roquefort de ma Grand-Mère

Pour 1 sauce au Roquefort :

- **200 g de Roquefort**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **1 cuillère à soupe de Maïzena**
- **poivre**

1. Dans une casserole, faire fondre à feu doux le Roquefort coupé en gros morceaux.
2. Une fois liquide, verser la crème fraîche.

3. Faire réduire la préparation en remuant de temps en temps jusqu'à qu'elle s'épaississe légèrement puis assaisonner de poivre à votre convenance.

4. Sortir du feu puis ajouter la Maïzena.

5. Mixer le tout jusqu'à obtenir une crème bien onctueuse et bien lisse : c'est prêt !

   Cette sauce accompagnera parfaitement vos différentes grillades, agrémentera à merveille une pizza ou encore sublimera un plat de pâtes ou de pommes de terre cuites à la vapeur !
   Nombreuses sont les recettes qui découleront de cette préparation !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Sauce Béchamel Facile et Rapide

Pour 1 litre de béchamel :

- **1 litre de lait demi-écrémé**
- **70 g de beurre**
- **70 g de farine**
- **sel, poivre**
- **muscade (facultatif)**

1. Dans une casserole porter à ébullition le lait en remuant pour éviter qu'il accroche.

2. En parallèle, dans une autre casserole, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il frémisse.

3. Ajouter ensuite la farine d'une traite.

4. Mélanger à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois pour obtenir le roux blanc.

5. Le faire cuire quelques minutes en remuant constamment puis le sortir du feu.
   Attention : il ne doit pas colorer !

6. Verser le lait bouillant sur le roux blanc, remettre sur le feu en mélangeant en permanence jusqu'à obtenir une préparation épaisse, onctueuse ou à la texture voulue.

7. Sortir du feu, assaisonner de sel et de poivre ainsi qu'un peu de muscade selon vos goûts : c'est prêt !

   Cette recette de base vous permettra de réaliser de superbes gratins comme le célèbre gratin de chou fleur à la béchamel ! Mais pas que !
   Libre choix à votre imagination ! Toutefois, voici une idée recette originale qui m'a été transmise par ma grand-mère : c'est par ici !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Pâte Feuilletée Rapide et Facile : Pas à Pas

Pour une pâte feuilletée :

- **250 g de farine tamisée**
- **200 g de beurre (très froid, le passer quelques minutes au congélateur si besoin : c'est le secret de la réussite !)**
- **120 g d'eau (très fraîche)**
- **2 g de sel**

1. Dans le bol du robot équipé de l'outil feuille ou dans un saladier, verser l'ensemble des ingrédients avec le beurre coupé en gros morceaux.

2. Mélanger légèrement jusqu'à ce que tous les éléments soient liés mais pas trop car on doit encore voir les gros morceaux de beurre.

3. Sur un plan de travail généreusement fariné, former une boule bien compacte.

4. A l’aide d’un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en long jusqu’à obtenir un rectangle. Peu importe l’épaisseur.

5. Rabattre le premier tiers du rectangle du bas vers le milieu.

6. Rabattre ensuite le tiers du haut vers le bas.

7. Faire un quart de tour avec la pâte de manière à positionner la pâte en longueur.

8. Renouveler les étapes 4, 5, 6 et 7 au minimum 4 fois pour obtenir un feuillage bien développé.

9. Emballer la pâte sous film alimentaire après l’étape 7 et réserver au frais au minimum 30 minutes avant utilisation : c’est prêt !

 Cette pâte feuilletée, inratable, révolutionnera vos préjugés sur celle-ci et deviendra un jeu d’enfant !
Sublimement développée après cuisson et croustillante à souhait, elle vous permettra de réaliser toutes sortes de recettes : galettes, croustades, chaussons, tartes…

Il est possible d’en préparer en grosse quantité et de la congeler en plusieurs morceaux ! Il faudra simplement penser à la sortir du congélateur la veille de la réalisation de votre recette !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Poudre de Noisettes Maison

Pour faire de la poudre de noisettes :

- **des noisettes décortiquées**
- **1 torchon**
- **1 hacheur/mixeur**

1. La première étape consiste à torréfier les noisettes. Il faut donc les déposer sur une plaque de cuisson puis les enfourner à 150° en chaleur tournante pendant une trentaine de minutes.
   Penser à les retourner toutes les 5 minutes environ. Renouveler l'opération 4 à 5 fois.

2. Une fois sorties du four, mettre l'ensemble des noisettes dans un torchon puis refermer celui-ci. Frotter les noisettes entre elles pour que la peau "marron/noire" se décolle.

3. Petite quantité par petite quantité, mixer les noisettes jusqu'à obtenir une poudre fine et homogène.

4. Disposer ensuite la poudre sur la plaque de cuisson.

5. La dernière étape consiste à faire sécher cette poudre afin de pouvoir la conserver. Enfourner donc pour 20 min à 100° en chaleur tournante, en laissant entrouverte la porte du four.

6. Une fois séchée, laisser refroidir la poudre puis la mettre en pot ou en sachet : c'est prêt !

   Cette poudre de noisettes se conservera parfaitement dans un sachet plastique bien fermé ou dans une boîte hermétique, disposé au fond du frigo dans le bac à légumes !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Poires au Sirop

Pour des poires au sirop :

- **des poires assez mûres**
- **du jus de citron**
- **du sucre en poudre**
- **de l'eau**
- **des gousses de vanille (ou poudre de vanille)**

➡ ***Le ratio pour un sirop léger est 250 g de sucre pour 1 litre d'eau + 2 gousses de vanille***

1. Dans une casserole, verser l’eau, la vanille et le sucre puis porter le tout à ébullition.

2. Pendant ce temps, couper en deux les poires puis les éplucher et les trier.

3. Mettre les poires dans un saladier puis verser le jus de citron et mélanger. Cela permettra aux poires de ne pas noircir.

4. Égoutter les poires et les plonger dans le sirop bouillant puis réduire immédiatement le feu jusqu’à frémissement.

5. Laisser cuire pendant 20 minutes.

6. Sortir du feu et laisser tiédir légèrement avant de les mettre en pot avec le sirop.

7. Fermer, retourner le pot et laisser refroidir jusqu’au lendemain : c’est prêt !

   Ces bocaux de poires au sirop serviront de base pour des recettes telles que la poire belle Hélène, les tartes, les cakes… ou encore pour mélanger avec son yaourt nature !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Sauce Vinaigrette Maison

Pour une sauce vinaigrette :

- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 cuillère à café de moutarde à l’ancienne**
- **3 pincées de sel**
- **2 tours de moulin à poivre**
- **1 cuillère à café de vinaigre de vin**
- **1 cuillère à café de vinaigre balsamique**
- **10 cuillères à soupe d’huile de tournesol (ou arachide)**
- **5 cuillères à soupe d’huile d’olive**

1. Dans un bol, ajouter les 6 premiers ingrédients dans l’ordre de citation puis mélanger.

2. Ajouter petit à petit l’huile de tournesol en remuant énergiquement jusqu’à ce que le tout se lie parfaitement.

3. Faire de même avec l’huile d’olive : c’est prêt !

   Une recette de base qui vous servira pour assaisonner l’ensemble de vos salades.
   Il est possible d’en faire une grosse quantité et de la conserver dans un récipient adéquat pendant une semaine au réfrigérateur !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Pâte à Crumble

Pour une pâte à crumble :

- **150 g de farine**
- **80 g de sucre roux**
- **80 g de beurre**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un bol, faire fondre le beurre au micro-ondes.
2. Dans un saladier, ajouter le sucre, la farine et le sel puis mélanger à l'aide d'une fourchette.
3. Incorporer le beurre fondu.
4. Toujours à l'aide d'une fourchette, mélanger la préparation jusqu'à obtenir un texture sablonneuse : c'est prêt !

   Cette recette de base vous servira pour l'ensemble de vos crumbles sucrés !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Pâte Brisée

Pour 400 g de pâte :

- **250 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **1 jaune d'œuf**
- **1 pincée de sel**
- **8 cuillères à soupe d'eau tiède**

1. Dans le bol du robot ou bien sur votre plan de travail, déposer la farine avec le sel puis le beurre.
2. Pétrir jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse et bien homogène.

3. Ajouter le jaune d’œuf puis pétrir à nouveau en ajoutant progressivement l’eau tiède.

4. Une fois la pâte bien travaillée, on doit obtenir une boule.

5. Aplatir légèrement la boule puis la filmer à l’aide de film à alimentaire.

6. La réserver au frais au minimum 30 minutes avant de l’étaler et de la déposer dans le moule à tarte pour votre préparation : c’est prêt !

   Une recette de base importante qui vous servira à coup sûr pour une multitude de tartes, quiches …

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Mayonnaise Maison

Pour 1 bol de mayonnaise maison :

- **1 jaune d’œuf**
- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 cuillère à soupe de vinaigre**
- **3 tours de moulin à poivre**
- **3 pincées de sel**
- **de l’huile d’arachide ou de tournesol**

1. Dans un petit saladier, ajouter le jaune d’œuf, la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre.

2. A l’aide d’un batteur à vitesse moyenne, commencer à battre légèrement la préparation.

3. Ajouter au fur et à mesure l’huile en petits filets en battant dans un mouvement circulaire pour atteindre tous les côtés du bol.

4. Battre et monter à l’huile jusqu’à obtenir une mayonnaise légèrement ferme mais surtout à la quantité désirée : c’est prêt !

   Cette mayonnaise c’est celle de Mamy et dont je raffole depuis tout petit !
   Idéales pour les œufs mimosa ou encore en accompagnement de viande froide, vous ne pourrez plus vous en passer !

La Pâte à Pizza de ma Grand-Mère

Pour 1 pâte à pizza :

- **200 g de farine tamisée**
- **8 cuillères à soupe d'eau chaude**
- **8 cuillères à soupe d'huile**
- **5 g de levure de boulanger**
- **1 pincée de sel**

1. Verser l'eau chaude dans un bol puis ajouter la levure de boulanger puis laisser dissoudre 5/10 minutes avant la préparation.

2. Dans le bol du robot équipé d'un pétrin, mettre la farine et le sel.

3. Ajouter l'huile et la base de l'étape 1.

4. Pétrir le tout à faible vitesse jusqu'à obtenir une boule de pâte.

5. Laisser tourner pendant 15 à 20 min toujours à faible vitesse.

6. Couvrir le bol d'un linge humide et laisser pousser la pâte au minimum 2h et au maximum 5h à température ambiante.

7. Une fois levée, travailler légèrement la pâte à la main puis l'étaler au rouleau prête à garnir : c'est prêt !

   Cette recette de pâte à pizza m'a été transmise par l'une de mes grand-mères.
   Il ne reste plus qu'à laisser libre court à votre imagination pour la garniture de votre pizza (cuisson 10 à 15 minutes à 210°) !

➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Fruits Confits Maison

Cette recette vous permettra de confire une multitude de fruits comme les : oranges, citrons, clémentines, mandarines, poires, pommes, cerises, abricots, prunes, ananas…

Pour les fruits avec une peau, des pépins ou un noyau : les peler, les dénoyauter ou les épépiner.

Ici nous allons confire des oranges : le principe reste le même pour tous les fruits.

Pour les ingrédients :

- **1 kg d’oranges (non traitées ou BIO)**

Pour le sirop :

- **1,5 + 1,5 L d’eau**
- **500 g de sucre**
- **4 cuillères à soupe de miel**

1. Laver les oranges puis inciser la peau jusqu’à la chair pour ainsi en récolter 4 quarts égaux.
   Presser les oranges et réserver le jus.

2. Mettre dans 1,5 litres d’eau bouillante l’ensemble des peaux pendant 2 minutes puis égoutter le tout.
   Renouveler 2 fois ces actions.

3. Découper chaque morceau, dans le sens de la longueur, en allumettes de 0,5 cm de largeur puis réserver.

4. Dans une casserole verser l’autre 1,5 litres d’eau, le sucre, le miel ainsi que le jus d’orange puis porter à ébullition.

5. Ajouter les allumettes d’orange et baisser le feu pour laisser mijoter entre 1h30 et 2h en remuant légèrement toutes les 20 minutes.
   Une fois prêtes les oranges confites doivent être translucides.

6. Déposer les oranges confites sur une grille et les recouvrir avec du papier aluminium puis les laisser reposer au minimum 2 à 3 jours : c’est prêt !

   Vous pouvez déguster ces oranges ou fruits confits comme friandises ou les conserver dans une boîte hermétique dans le bac à légumes de votre frigidaire ou dans un endroit frais. Vous pouvez également les congeler sous vide ou dans une boîte en verre.
   Utilisables dans de nombreuses recettes comme enrobées de chocolat ou encore incorporées dans un délicieux gâteau au chocolat !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !