Pizza Jardinière

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte à pizza épaisse (la recette ici !)**
- **250 g de tomates cerises**
- **150 g de ricotta**
- **150 g de mozzarella râpée**
- **50 g de parmesan râpé**
- **1 courgette**
- **1 oignon rouge**
- **quelques olives**
- **quelques feuilles de basilic**
- **de l'origan**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 240° en position "pizza".
2. Dans un saladier, mélanger la ricotta, le parmesan et la mozzarella râpés puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
3. Laver et couper en fines rondelles la courgette puis émincer l'oignon.
4. Couper les tomates cerises en deux puis réserver.
5. Étaler la pâte à pizza sur un plan de travail bien fariné puis la disposer sur une plaque de cuisson.
6. Répartir ensuite sur la pâte de manière uniforme le mélange à base de ricotta en gardant 1 cm de libre tout autour.
7. Disposer les oignons émincés, les rondelles de courgettes, les moitiés de tomates et puis enfin les olives.
8. Saupoudrer généreusement le tout d'origan ainsi que de poivre.
9. Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une pizza bien dorée.
10. Sortir du four puis parsemer de basilic frais haché : c'est prêt !

    Cette pizza aux couleurs des légumes de l'été est aussi belle que bonne !
    Il est également possible d'ajouter des poivrons ou encore des aubergines suivant vos goûts !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Le billot en bois Continenta sur lequel la pizza est posée disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Crème de Carottes aux Échalotes

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **1 dizaine de carottes moyennes**
- **2 échalotes**
- **6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **4 pincées de thym frais**
- **1 bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les carottes puis les couper en rondelles.
2. Émincer grossièrement les échalotes.
3. Placer les carottes et les échalotes dans une casserole et les recouvrir d'eau froide salée.
4. Ajouter le thym puis porter à ébullition et faire cuire le tout 20 minutes à partir du moment où cela bout.
5. Une fois cuit, égoutter le tout en prenant soin de bien récupérer l'eau de cuisson.
6. Mixer le tout dans un blender, ou à l'aide d'un mixeur, avec un peu d'eau de cuisson.
7. Assaisonner en sel et poivre, mettre la crème fraîche puis mixer à nouveau jusqu'à obtenir une crème bien onctueuse.
8. Dresser chaque assiette en y ajoutant des croûtons de pain, du persil finement ciselé ainsi qu'une cuillère à soupe de crème fraîche : c'est prêt !

   Grâce à cette recette, le goût de la carotte est tout simplement sublime !
   Le secret et les saveurs de cette recette reposent sur la qualité et la variété de vos carottes.
   Alors n'hésitez pas à les varier puisqu'on peut trouver très facilement des variétés anciennes chez nos producteurs !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Le Mesturet de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de beignets :

- **1,3 kg de potiron (type courge de Musquée)**

- **300 g de farine**
- **3 œufs**
- **2 sachets de sucre vanillé**
- **1 bonne cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
- **du sucre en poudre**

1. Éplucher et laver le potiron puis le couper en gros morceaux et le faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il devienne très tendre (environ 30 à 40 min).

2. Une fois cuit, égoutter correctement le potiron pendant 30 minutes au minimum.

3. A l'aide d'une fourchette ou bien d'un fouet, écraser le potiron jusqu'à obtenir une purée.

4. Ajouter les œufs, le rhum et le sucre vanillé puis mélanger de manière à obtenir une préparation homogène.

5. Verser en 3 fois la farine en mélangeant énergiquement entre chaque 100 g puis terminer plus longuement pour avoir une pâte bien lisse.

6. Dans une poêle bien chaude et généreusement huilée, déposer 1 cuillère à soupe de pâte en prenant soin de bien l'étaler pour chaque beignet.

7. Laisser dorer la première face du beignet puis le tourner afin de faire dorer la seconde face.

8. Une fois bien colorés, sortir les mesturets de la poêle puis les déposer sur du papier absorbants.

9. Les saupoudrer de sucre en poudre et les déguster tièdes : c'est prêt !

   Ces beignets de courge, en occitan le "mesturet", sont une spécialité emblématique du département qui m'a vu naître : le Tarn.
   C'est la recette authentique que m'a transmise ma grand-mère et qui fait bien évidemment remonter les saveurs de mon enfance !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tarte aux Myrtilles

Pour une tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée sucrée (la recette ici !)**
- **500/600 g de myrtilles (fraîches ou congelées)**
- **80 g de poudre d'amandes**
- **80 g de sucre**
- **15 cl (ou 150 g) de crème fraîche liquide**
- **2 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte, la piquer généreusement à l'aide d'une fourchette puis l'enfourner pour 10 minutes de cuisson. La sortir ensuite du four.

3. Saupoudrer le fond de tarte avec la poudre d'amandes.

4. Ajouter ensuite les myrtilles en prenant soin de bien les répartir de manière équitable.

5. Enfourner à nouveau pour 15 minutes de cuisson.

6. Pendant ce temps là, battre les œufs puis ajouter la crème et les sucres. Mélanger à nouveau puis réserver.

7. Sortir la tarte du four puis verser la préparation précédente dessus de manière homogène.

8. Enfourner pour 20 minutes supplémentaires : c'est prêt !

   Une fois cuite, laisser refroidir cette tarte puis la mettre au frigo. Elle se dégustera bien froide accompagnée d'une boule de glace ou de crème chantilly !

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

Crumble de Tomates au Parmesan

Pour 6/8 personnes :

- **600 g de tomates**
- **1 oignon (type Mulhouse)**
- **100 g de farine**
- **100 g de beurre**
- **50 g de poudre de noisettes (recette maison ici !)**
- **50 g de parmesan râpé**
- **30 g de câpres**
- **1 cuillère soupe de sucre cassonade**
- **huile d'olive**
- **sel, poivre**

1. Éplucher puis émincer l'oignon. Laver et couper en gros morceaux les tomates.

2. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive pendant 5 minutes.

3. Saupoudrer le tout avec le sucre cassonade puis laisser caraméliser pendant 5 minutes.

4. Ajouter ensuite les tomates et faire revenir le tout pendant 10 minutes en prenant soin de bien remuer.

5. Sortir la poêle du feu, saler et poivrer puis ajouter les câpres à la préparation.

6. Verser le tout dans un plat à gratin puis réserver.

7. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.

8. Mélanger à l'aide d'une fourchette la farine avec la poudre de noisettes et le parmesan puis enfin le beurre fondu jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse.

9. Parsemer cette pâte à crumble sur les tomates préparées.

10. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Ce crumble se dégustera chaud accompagné soit d'une volaille soit avec une salade verte pour un repas léger !

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

Tartine de Tomate au Thon et à la Tapenade

Pour 2 personnes :

- **1 grosse tomate type ananas**
- **1 boîte de thon au naturel**
- **2 cuillères à soupe de tapenade noire**
- **1 oignon doux (type Lézignan)**
- **une dizaine d'olives noires dénoyautées**
- **1 cuillère à soupe de câpres**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **sel, poivre**

1. Dans un bol, ajouter le thon émietté avec la tapenade puis écraser le tout à la fourchette. Assaisonner généreusement en poivre. Réserver.

2. Peler et nettoyer l'oignon puis l'émincer finement. Réserver.

3. Couper grossièrement les olives noires. Réserver.

4. Nettoyer la tomate puis couper des tranches d'1 cm d'épaisseur à partir du bas de celle-ci.

5. Badigeonner les tranches des deux faces à l'aide d'huile d'olive en prenant soin de bien saler et poivrer.

6. Utiliser les chutes de tomate en les coupant en petits dés. Réserver.

7. Sur un gril bien chaud ou dans une poêle bien chaude, déposer les tranches de tomate. Les faire griller 1 minute de chaque côté.

8. Pour le dressage : déposer la tranche de tomate grillée dans une assiette, la tartiner avec la préparation thon/tapenade, parsemer d'oignons émincés.

9. Dans un bol, mélanger le reste d'huile d'olive avec les dés de tomate, les olives noires et les câpres. Saler et poivrer.

10. Répartir la préparation sur les tartines : c'est prêt !

    Ces tartines de tomates fraîches et ultra goûteuses se dégusteront en entrée d'un repas grillades et accompagnées d'un bon vin rosé !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tuiles aux Amandes de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de tuiles :

- **125 g d'amandes effilées**
- **90 g de sucre**
- **50 g de farine**
- **50 g de beurre fondu**
- **3 blancs d'œuf**
- **1 pincée de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Mélanger les blancs d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que la préparation mousse légèrement.

3. Verser ensuite le beurre fondu puis fouetter à nouveau.

4. Incorporer d'une traite la farine avec le sel.

5. Ajouter petit à petit les amandes effilées jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

6. Sur une plaque cuisson recouverte de papier sulfurisé, ajouter une cuillère à café de pâte puis l'étaler en formant un cercle et en ayant la même épaisseur à chaque endroit.

7. Renouveler l'opération jusqu'à ce que la plaque soit pleine.

8. Enfourner pour une quinzaine de minutes : les bords des tuiles doivent être bien dorés et le centre encore blanc.

9. A la sortie du four et sans tarder, disposer les tuiles encore très chaudes sur un rouleau à pâtisserie. Ainsi elles refroidiront et prendront la forme d'une tuile : c'est prêt !

 Ces délicieuses tuiles sont celles que ma grand-mère me fait depuis que je suis tout petit ! C’est un vrai régal et c’est une gourmandise à laquelle il est difficile de résister !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Rôti de Porc à la Moutarde

Pour 6 personnes :

- **1 rôti de porc (environ 1 kg)**
- **1 cuillère à soupe de moutarde**
- **1 cuillère à soupe de moutarde en grains**
- **1 cuillère à soupe de miel**
- **2 gros oignons**
- **25 cl de bouillon de volaille (ou 25 cl d’eau chaude avec 1 cube de bouillon de volaille)**
- **2 gousses d’ail**
- **sel et poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Éplucher et émincer les oignons.
3. Mélanger les moutardes avec le miel puis ajouter les gousses d’ail écrasées.
4. Badigeonner, avec le mélange, le rôti puis l’assaisonner avec le sel et le poivre à votre convenance.
5. Dans un plat à rôtir, déposer sur le fond les oignons émincés.
6. Coucher ensuite le rôti sur les oignons.
7. Mouiller à l’aide du bouillon de volaille.
8. Enfourner pour 1h30 puis vérifier la cuisson à l’aide d’un cure-dent : s’il pénètre facilement, c’est prêt !

   Ce rôti se dégustera avec une poêlée de légumes ou encore avec une bonne purée maison !

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 !

Boudin aux Pommes

Pour 4/6 personnes :

- **1 boudin viande (ou boudin noir : assez gros)**
- **6 pommes**
- **2 cuillères à café de graisse de canard (ou 2 cuillères à soupe d'huile)**
- **sel, poivre**

1. Éplucher puis tailler en tranches les pommes.

2. Couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur le boudin viande.

3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard.

4. Ajouter les tranches de boudin et de pommes puis bien les faire dorer de tous les côtés.

5. Dresser, assaisonner puis servir le tout bien chaud : c'est prêt !

   Ce plat est un incontournable de la cuisine sucrée/salée ! Il est possible de l'agrémenter de persil et d'ail.

Cette recette m’a été transmise par l’une de mes grand-mères qui me la réalisait tout le temps lorsque j’étais petit. Autant vous dire que les saveurs de l’enfance restent intactes !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Velouté de Potiron au Curry et Crème de Soja

Pour 6/8 personnes :

- **1,5 kg de courge (type musquée ou butternut)**
- **1 grosse pomme de terre**
- **4/5 litres d’eau**
- **40 cl de crème de soja cuisine**
- **1 grosse cuillère à café de curry en poudre**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **1 cuillère à café de graisse de canard ou porc (facultatif)**
- **2 pincées de gros sel**
- **poivre**

1. Éplucher et laver l’ensemble des légumes puis les couper en gros morceaux.

2. Dans une cocotte minute, ajouter l’eau avec le gros sel puis plonger les légumes.
   Ensuite, mettre le cube de bouillon avec la graisse.

3. Fermer puis mettre à cuire le tout pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte commence à siffler.

4. Découvrir puis remettre sur le feu en ajoutant le curry, la crème de soja et le poivre.

5. Laisser bouillir pendant 15 minutes.

6. Mixer le tout jusqu’à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c’est prêt !

   A déguster en entrée ou en plat principal, nature ou avec des croûtons de pain et du gruyère râpée !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Quiche aux Carottes et Gruyère

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (recette ici !)**
- **5 ou 6 carottes (panache de variétés possibles)**
- **200 g de lardons natures ou fumés**
- **150 g de gruyère râpé**
- **25 cl de crème fraîche liquide**
- **3 œufs**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les carottes puis les faire cuire à la vapeur ou dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes. Réserver.

2. Préchauffer le four en chaleur tournante à 210°.

3. Disposer la pâte dans le moule puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

4. Tailler les carottes en fines rondelles puis les déposer sur le fond de tarte en alternant avec des lardons. Réserver.

5. Dans un saladier, battre les œufs en omelette puis ajouter la crème fraîche et enfin 100 g de gruyère. Assaisonner généreusement en sel et en poivre.

6. Verser la préparation sur les carottes et les lardons.

7. Hacher finement le persil et l'éparpiller sur la tarte en finissant par le reste de gruyère.

8. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson jusqu'à ce que cela soit gratiné sur le dessus : c'est prêt !

   Cette recette sublimera l'ingrédient principal : la carotte. Prenez des carottes bio et de variétés anciennes pour jouer avec les différentes saveurs.
   Gros coup de cœur pour cette quiche ! A réaliser sans attendre !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Toast Araignée : Chèvre Frais, Olive, Tomate

Pour une quinzaine de toasts :

- **Une quinzaine de tranches de pain grillées**

- **150 g de chèvre frais**
- **Une quinzaine d'olives noires dénoyautées**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **1 tomate**
- **1 gousse d'ail**
- **1 petit bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Dans un saladier, mélanger le chèvre frais et l'huile d'olive à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance très crémeuse.

2. Ajouter la gousse d'ail écrasée, le persil finement ciselé, le poivre et le sel. Mélanger.

3. Couper la tomate en tout petits dés puis les incorporer à la préparation.

4. Tartiner généreusement une tranche de pain grillée.

5. Couper une olive en deux. La première moitié va servir de corps et la seconde permettra de confectionner les pattes. On peut confectionner les yeux avec deux pointes de fromage.

6. Disposer la première moitié puis trancher la seconde moitié en lamelles et les répartir tout le tour : la bouchée est prête !

   Cette bouchée se dégustera en apéro ou bien tout simplement entrée fraîche ! Terriblement effrayante n'est-ce pas ?!
   Pour disposer parfaitement les pattes, n'hésitez pas à utiliser une pince type pince à épiler !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Salade de Poireaux et Tomates Vinaigrette

Pour 2 personnes :

- **2 poireaux**
- **2 tomates**
- **1 oignon doux (type Lézignan)**
- **100 g d'allumettes de poitrine de porc (ou lardons)**
- **1 petit bouquet de ciboulette**
- **sauce vinaigrette maison (recette ici !)**

1. Trier et laver les poireaux puis les cuire entiers à la vapeur pendant 15/20 min (selon vous goûts : légèrement croquants ou fondants).

2. Dans une poêle, faire légèrement dorer les allumettes de porc puis réserver.

3. Tailler finement l’oignon, la ciboulette ainsi que les tomates puis réserver.

4. Pour le dressage, commencer par couper les poireaux en gros morceaux puis ajouter les tomates, les allumettes, l’oignon et terminer par la ciboulette.

5. Assaisonner à votre convenance avec de la sauce vinaigrette : c’est prêt !

   Nous sommes à la fin de la saison des tomates mais au début de celle des poireaux. Cette recette alliera parfaitement ces deux légumes et permettra une transition entre deux saisons plus agréable !

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 !

Tarte aux Tomates

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte feuilletée (la recette ici !)**
- **3/4 grosses tomates (de plusieurs couleurs si possible)**
- **250 g d'emmental**
- **70 g d'emmental râpé**
- **2 cuillères à soupe de moutarde**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.

2. Dans un moule à tarte, disposer la pâte feuilletée puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

3. Étaler ensuite la moutarde équitablement sur le fond de la pâte.

4. Couper en tranches fines de 2/3 mm l'emmental puis disposer à plat sur la moutarde jusqu'à ce que tout soit recouvert.

5. Trancher en lamelles de 3/4 mm les différentes tomates puis les disposer sur l'emmental en les chevauchant de manière à obtenir une rosace.

6. Une fois les tomates déposées, disperser l'emmental râpé sur la surface puis donner quelques tours de moulin à poivre.

7. Enfourner pendant 40 minutes : c'est prêt !

   A déguster en entrée froide ou en plat chaude, cette tarte fera l'unanimité dans vos foyers !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tarte aux Mirabelles

Pour 1 tarte de 8 personnes :

- **1 pâte brisée sucrée (la recette ici !) ou feuilletée (la recette ici !)**
- **750 g de mirabelles fraîches dénoyautées**
- **5 cl de crème fraîche liquide**
- **50 g de sucre**
- **30 g de farine**
- **1 œuf**
- **1/2 cuillère à café d'arôme vanille liquide (ou poudre de vanille)**
- **4 cuillères à soupe de sucre roux**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un moule à tarte, disposer la pâte brisée puis piquer généreusement le fond à l’aide d’une fourchette.

3. Saupoudrer le fond de tarte de deux cuillères à soupe de sucre roux.

4. Verser les mirabelles coupées en quatre et puis les étaler.

5. Dans un saladier, casser l’œuf puis ajouter le sucre. Battre énergiquement.

6. Ajouter la farine d’une traite puis mélanger.

7. Incorporer la crème fraîche et la vanille puis fouetter à nouveau jusqu’à ce que la pâte soit bien homogène.

8. Verser la préparation sur les mirabelles en veillant à napper l’ensemble de la tarte.

9. Saupoudrer le tout avec les deux autres cuillères à soupe de sucre roux.

10. Enfourner pendant 40 minutes et lorsque la surface de la tarte est légèrement caramélisée : c’est prêt !

    Cette tarte se dégustera tiède avec une boule de glace ou bien fraîche, après avoir passé une nuit au réfrigérateur.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !