Lemon Curd (Crème de Citron)

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 20 minutes – Difficulté : Facile

Pour 1 bocal de 50 cl de lemon curd :

- **15 cl (ou 150 g) de jus de citron**
- **les zestes de 2 citrons**
- **130 g de sucre**
- **100 g de beurre mou**
- **3 œufs**

1. Dans un saladier en verre, fouetter le jus de citron avec les zestes, le sucre et les œufs.

2. Poser le saladier sur un bain-marie frémissant, sans que le fond ne touche celui de la casserole.

3. A partir du moment où la préparation devient chaude, fouetter sans cesse le mélange.

4. Au bout d'un moment, 5 minutes environ, la consistance va s'épaissir et ressembler à celle d'une crème fraîche épaisse : le lemon curd est cuit.

5. Retirer le saladier du bain-marie puis fouetter de temps en temps la préparation jusqu'à ce qu'elle arrive à une température de 40°.

6. Une fois la température de 40° atteinte, ajouter le beurre coupé en dés, mélanger puis lisser le tout au mixeur plongeant.

7. Verser la préparation dans un ou plusieurs bocaux et réserver au frais : c'est prêt !

   Le lemon curd est une crème citronnée aux œufs. Le secret de sa réussite consiste à utiliser un bain-marie afin de faire coaguler les œufs très doucement et éviter ainsi l'effet omelette.
   Il vous servira de garniture pour vos tartes au citron ou encore de fourrage pour vos madeleines ou muffins !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Biscuits Sablés

Pour une vingtaine de sablés :

- **250 g de farine**
- **125 g beurre**
- **125 g de sucre en poudre**

- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou extrait)**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes quelques secondes.

2. Ajouter au beurre fondu, le sucre, l'œuf et la vanille puis mélanger énergiquement.

3. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtenir une boule de pâte.

4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 30 minutes avant la réalisation des biscuits.

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

6. Sur votre plan de travail bien fariné, étaler finement la pâte (3/4 mm d'épaisseur environ).

7. Découper les sablés à l'aide d'un emporte pièce et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

8. Enfourner le tout pour 10 à 12 minutes de cuisson jusqu'à ce que les bordures des biscuits soient légèrement colorées.

9. Laisser refroidir les biscuits sur une grille : c'est prêt !

   Ces délicieux biscuits sablés se conserveront très bien dans une boîte en fer.
   Pour plus de gourmandise, on peut les plonger dans du chocolat fondu ou encore réaliser des décorations avec un glaçage royal (la recette ici) !

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 !

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.*
   <u>Exemple :</u> 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.*
   <u>Exemple :</u> 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 !

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 !

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 !

Clafoutis aux Pommes de ma Grand-Mère

Pour 8/10 personnes :

- **4/5 pommes**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de sucre en poudre**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de farine**
- **3 œufs entiers**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

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

2. Dans un saladier, ajouter le sucre et les œufs puis mélanger énergiquement jusqu’à cela blanchisse légèrement.

3. Ajouter la farine, le sucre vanillé, le lait puis le rhum. Mélanger à nouveau afin d’obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.

4. Verser la pâte dans un plat généreusement beurré.

5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson puis sortir du four.

6. Déposer sur toute la surface du clafoutis les pommes coupées en gros morceaux. Il est possible de

saupoudrer légèrement celles-ci avec du sucre ou de la cassonade (facultatif).

7. Remettre au four pour 45 minutes de cuisson : c’est prêt !

   Il est possible, et même conseillé, de varier les garnitures au fil des saisons. On peut mettre à la place des pommes, des poires, des cerises, des prunes… ! Le résultat sera toujours le même : un vrai délice ! Merci à ma grand-mère de m’avoir transmis cette belle recette qui me replonge à chaque fois en enfance !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Fondue de Poireaux

Pour 4/5 personnes :

- **800 g de poireaux (4 ou 5 poireaux)**
- **30 g de beurre**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **1 cuillère à café de moutarde**
- **1 filet de jus de citron (facultatif)**
- **sel, poivre**

1. Trier et laver soigneusement les poireaux puis les couper en tranches.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre.
3. Ajouter les poireaux, mélanger et mettre à feu doux.
4. Couvrir et laisser fondre pendant 30 minutes.
5. Ajouter la moutarde puis mélanger.
6. Verser ensuite la crème fraîche et le jus de citron puis faire réduire pendant 10 minutes.
7. Assaisonner à votre convenance : c’est prêt !

   Cette fondue de poireaux se mariera parfaitement avec une bonne viande ou vous servira de base pour des quiches, pizzas… ou autres plats à base de poireaux.

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 !