

# Tartine Saumon Avocat

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 3 minutes - Difficulté : Facile

*Pour 2 personnes :*

- 4 tranches de pain de campagne
- 8 tranches de saumon fumé (ou truite fumée)
- 125 g de fromage frais (type St Môret)
- 2 avocats
- 1 citron
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- des graines de sésame
- sel et poivre

1. Faire griller les tranches de pain puis les disposer sur un plan de travail.
2. Ciseler finement le bouquet de ciboulette, réserver.
3. Dans un saladier, mettre le fromage frais puis le détendre en le mélangeant avec l'huile d'olive et le jus d'une moitié de citron.
4. Incorporer les 3/4 de la ciboulette ciselée puis saler et poivrer.
5. Étaler la préparation sur les 4 tranches de pain grillées.
6. Couper les avocats en deux, enlever la peau puis émincer chaque moitié et les disposer ensuite sur chaque tartine.
7. Déposer deux tranches de saumon fumée sur chaque tartine puis arroser d'un filet de citron.
8. Saupoudrer le tout de graines de sésame puis de ciboulette ciselée : c'est prêt ! ☐

☐ Simple, rapide et efficace : voilà ce que l'on demande à une recette ! ☐  
Accompagnées d'une belle salade verte, cela fera un bon petit repas ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Escalope de Veau à la Milanaise

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 10 minutes - Difficulté : Facile

*Pour 4 personnes :*

- 4 escalopes de veau
- 50 g de chapelure
- 30 g de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 œuf
- 1 citron
- 1 grosse pincée de thym
- sel et poivre
- du sel fin au piment d'Espelette ([ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena"](#))

1. Battre l'œuf en omelette, saler et poivrer puis verser le tout dans une première assiette.
2. Mélanger la chapelure avec le parmesan, le thym et les zestes du citron. Disposer dans une seconde assiette.
3. Verser la farine dans une troisième assiette.
4. Passer les escalopes dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
5. Les disposer au réfrigérateur une dizaine de minutes.
6. Dans une poêle bien chaude cuire les escalopes, avec de l'huile ou du beurre, 5 à 6 minutes sur chaque face à feu moyen.
7. Une fois cuites, disposer les escalopes sur du papier absorbant.
8. Dresser accompagnées de pâtes ou de légumes sautés, saupoudrer de sel au piment : c'est prêt ! ☐

☐ Une recette incontournable et venue de Lombardie en Italie ! ☐  
 Avant de déguster, n'oubliez pas le bon gros filet de jus de citron ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



**Le sel au piment d'Espelette de la Maison Petricorena**



**[disponible ici !](#)**

**10% de réduction sur TOUT le site à partir de 50€ d'achats + frais de port gratuits avec le code promo : DELICIMO10**

## **[Mini-Tartelettes au Lemon Curd et Framboises](#)**

**Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 8 minutes - Difficulté : Facile**

Pour une quinzaine de mini-tartelettes :

- 25 cl ou (250 g) de lemon curd : [la recette ici !](#)

- **200 g de biscuits type "Petit Beurre de LU"**
- **100 g de beurre**
- **1 quinzaine de framboises**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mixer finement les biscuits dans un robot puis transférer les miettes dans un saladier.
3. Ajouter le beurre fondu puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte.
4. Verser une grosse cuillère à soupe de la préparation dans chaque empreinte d'un moule à muffins puis tasser le plus possible vers le fond et les côtés.
5. Enfourner les fonds de tartelettes pendant 8 minutes.
6. Une fois cuites, les sortir du four puis les laisser refroidir pendant plusieurs heures, de préférence au réfrigérateur avant de les démouler (attention les bords sont fragiles !)
7. A l'aide d'une poche à douille, remplir les fonds de tartelettes de lemon curd.
8. Surmonter chaque mini-tartelette d'une framboise, préalablement saupoudrée de sucre glace.
9. Réserver au frais avant dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage entre la crème citronnée (lemon curd) et la framboise est un pur délice ! ☐  
Un petit conseil avant de les déguster : les sortir du réfrigérateur 15 minutes avant ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



*La planche à découper Continenta sur laquelle les mini-tartelettes sont posées*



[\*disponible\*](#)

[\*ici !\*](#)

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

---

## [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 !



---

## [Brochettes de Bœuf Marinées](#)

**Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 10 minutes - Difficulté : Facile**

*Pour une douzaine de brochettes :*

- **1 kg de bœuf (soit à fondue soit de l'onglet)**
- **8 cuillères à soupe de sauce soja**
- **8 cuillères à soupe d'huile de cuisine (tournesol ou arachide)**
- **4 cuillères à soupe d'huile de noix ([ici une huile gastronomique "Noix de France" Guénard](#))**
- **3 échalotes**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **1 oignon rouge**
- **des tomates cerises**
- **le jus d'un citron**
- **des pics à brochette**
- **poivre**

1. Couper le bœuf en morceaux, éplucher l'oignon puis réaliser des carrés pour les brochettes.
2. Pour la réalisation des brochettes, prendre un pic puis commencer par un morceau de bœuf puis une tomate ou un carré d'oignon et poursuivre jusqu'au bout de chacune d'entre elles.
3. Disposer les brochettes dans un plat rectangulaire afin de les faire mariner.
4. Pour la marinade : dans un saladier ajouter la sauce soja avec les huiles, les échalotes finement ciselées, la gousse d'ail écrasée, la ciboulette hachée, le jus du citron et enfin du poivre. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Verser la marinade sur les brochettes, couvrir le tout et mettre au réfrigérateur pendant toute une nuit avant cuisson.
6. Pour la cuisson : sortir les brochettes 30 minutes avant, au minimum, puis les cuire soit au barbecue soit à la plancha ou bien au grill !
7. Cuites bleues, saignantes ou à point, libre à vous de choisir : c'est prêt ! ☐

☐ Une viande moelleuse et goûteuse à souhait ! Un vrai bonheur pour les repas d'été d'entre amis ! ☐  
Pour ma part, je les accompagne de haricots verts en persillade ou encore de pommes de terre sautées ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Melon à l'Italienne

**Temps de Préparation : 15 minutes - Difficulté : Facile**

Pour 2 personnes :

- **1 melon**
- **100 g de gorgonzola**
- **50 g de copeaux de parmesan**
- **4 tranches de jambon cru ([ici un jambon d'exception de la Maison Milhau](#))**
- **le jus d'un demi citron**
- **quelques feuilles de basilic frais**
- **de l'huile d'olive ([ici une huile d'olive bio Soléou](#))**
- **du poivre**

1. Couper le melon en deux, retirer les graines puis en prélever la chair à l'aide d'une cuillère pour en faire de petites billes. Les mettre dans un saladier.
2. Ajouter le jambon coupé en lanière avec les copeaux de parmesan et le gorgonzola coupé en dés.
3. Mélanger puis verser le jus du citron et le basilic ciselé finement.

4. Dresser la salade dans les moitiés de melon évidées puis les mettre au frais pendant 30 minutes minimum.
5. Avant de déguster, sortir le tout du frais puis assaisonner d'un filet d'huile d'olive et d'un tour de moulin à poivre : c'est prêt ! ☐

☐ Voici une façon originale de mettre en valeur le melon et de changer du traditionnel melon/jambon ! ☐  
Pour plus de gourmandise, vous pouvez également ajouter des pignons et agrémenter tout cela de tranches de pain aux olives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

☐ **La planche à découper Continenta sur laquelle le melon est posé → [disponible ici !](#)**

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

---

## **Blinis de Pommes de Terre au Saumon Fumé**

**Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 20 minutes - Difficulté : Facile**

Pour 4 personnes :

- **200 g de pommes de terre de type Monalisa ou Bintje**
  - **10 cl de crème fraîche épaisse**
  - **4 tranches de saumon fumé (ou truite fumée)**
  - **2 œufs**
  - **1 échalote**
  - **1 botte de ciboulette**
  - **1 citron**
  - **de la noix de muscade**
  - **sel, poivre**
1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les tailler en gros morceaux et les faire cuire à la vapeur pendant une quinzaine de minutes.
  2. Une fois cuites, écraser les pommes de terre dans un saladier puis réserver.
  3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et mélanger les jaunes aux pommes de terre écrasées.
  4. Assaisonner en sel et en poivre mais également avec la noix de muscade.
  5. Monter les blancs d'œufs en neige puis les incorporer délicatement à la purée grâce à une maryse ou une spatule en bois.
  6. Éplucher et émincer finement l'échalote, ciseler la ciboulette puis déposer le tout dans un petit saladier ou un bol.

7. Verser la crème fraîche avec un filet d'huile d'olive et le jus du citron.
8. Mélanger et assaisonner avec du sel et du poivre puis réserver au frais.
9. Couper les tranches de saumon fumé en lanières.
10. Dans une poêle chaude, huilée à l'aide d'un papier absorbant, déposer une cuillère à soupe de la pâte à base de pommes de terre pour ainsi former un blini.  
Renouveler l'opération sur l'ensemble de la poêle.
11. Attendre que des bulles se forment à la surface de chaque blinis pour les retourner et les colorer parfaitement des deux faces.
12. Déposer les blinis dans les aissettes, les napper de la sauce puis répartir les lanières de saumon fumé.
13. Saupoudrer le tout de ciboulette ciselée : c'est prêt ! ☐

☐ Légèreté et fraîcheur sont les maîtres mots de cette délicieuse recette ! ☐

A l'heure de l'apéritif ou bien pour le repas accompagnés d'une salade verte ou bien de tomates, libre à vous de choisir comment déguster ces superbes blinis ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

---

## Le Gâteau Basque

**Temps de Préparation : 40 minutes - Temps de Repos : 2 heures - Temps de Cuisson : 30 minutes - Difficulté : Moyenne**

*Pour 6/8 personnes :*

**Pour la pâte :**

- 225 g de farine tamisée
- 175 g de beurre mou
- 125 g de sucre semoule
- 85 g de poudre d'amandes
- 25 g d'œuf battu (le reste servira pour la dorure)
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- les zestes d'un demi citron

**Pour la garniture :**

- 45 g de sucre semoule
- 25 cl (ou 250 g) de lait entier ou demi-écrémé
- 20 g de farine tamisée
- 3 jaunes d'œufs

• **1 cuillère à soupe de rhum (ou 1 gousse de vanille)**

1. *Dans un premier temps, nous allons attaquer la pâte.*  
Dans un saladier, placer la poudre d'amandes avec le sucre semoule et le beurre mou.
2. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule puis y ajouter les zestes de citron.
3. Verser le jaune d'œuf ainsi que les 25 g d'œufs battus puis mélanger à nouveau.
4. Incorporer petit à petit la farine avec le sel et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
5. Former une boule avec la pâte puis l'envelopper d'un film alimentaire et la placer au réfrigérateur pendant 2 heures.
6. *Dans un second temps, nous allons préparer la garniture.*  
Dans une casserole, verser le lait puis porter le tout à ébullition sur feu moyen.
7. Pendant ce temps et dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine.
8. Une fois le lait à ébullition, incorporer le mélange précédent tout en mélangeant avec un fouet.
9. Cuire la crème sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle épaississe.
10. Lorsque la crème est cuite, verser le rhum (ou la vanille) puis faire bouillir durant 1 minute sans jamais cesser de remuer.
11. Réserver la crème dans un saladier et à température ambiante.
12. Une fois que la pâte a suffisamment reposé, la couper en 2 morceaux égaux.
13. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
14. Travailler légèrement un morceau de pâte afin de le ramollir puis l'étaler pour former une base ronde d'environ 4 mm d'épaisseur.
15. A l'aide d'un cercle à tarte (de 20 ou 22 cm), détailler un rond de pâte puis le placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
16. Avec l'excédent de pâte, former un boudin bien régulier afin de former le bord de tarte.
17. Appliquer le boudin sur le fond de pâte afin d'en faire tout le tour du cercle à tarte.
18. A l'aide d'une fourchette, piquer le fond de pâte sur toute sa surface.
19. Avec une poche à douille ou tout simplement avec une spatule, répartir l'ensemble de la crème sur le fond de pâte de manière uniforme.
20. Mouiller légèrement, à l'aide d'un pinceau et d'eau, tout le tour du bord de pâte afin d'obtenir une jointure parfaite.
21. Après avoir travaillé et étalé le second morceau de pâte, le placer sur le dessus de la tarte.
22. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, couper la pâte sur les bords du cercle puis ôter l'excédent de pâte.
23. Appliquer une fine couche de dorure avec un pinceau trempé dans le reste d'œuf battu.

24. Décorer le dessus du gâteau à l'aide d'une fourchette.

25. Enfourner pour 30 minutes jusqu'à obtenir un gâteau bien doré : c'est prêt ! ☐

☐ Il est important de laisser refroidir le gâteau avant d'ôter le cercle pour éviter tout accident. ☐

Pour le déguster, il y a deux solutions : soit tiède à la sortie du four ou froid après quelques heures au réfrigérateur. A vous de choisir ! ☐

Il est également possible de varier la garniture, en remplaçant la crème par de la confiture de griottes ou de cerises noires ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

---

## Gâteau Moelleux à la Noix de Coco

*Pour 6/8 personnes :*

- **440 g de sucre en poudre**
- **160 g de noix de coco râpée**
- **160 g d'eau**
- **150 g de farine**
- **125 g de beurre à température ambiante**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 citron vert**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec 220 grammes de sucre en poudre puis battre énergiquement à grande vitesse jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et légèrement blanchie.
3. Ajouter un à un les œufs et battre parfaitement le tout.
4. Incorporer petit à petit la farine avec la levure puis terminer par la noix de coco en prenant soin de bien mélanger.
5. Dans un moule généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps, ajouter dans une casserole l'eau avec les 220 grammes de sucre restant puis les zestes du citron vert. Mettre à chauffer.
7. Une fois à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 3 minutes sans mélanger.
8. Une fois cuit, démouler le gâteau puis le disposer sur une grille.

9. Filtrer le sirop puis le verser encore chaud sur le gâteau.
10. Saupoudrer de noix de coco râpée, laisser refroidir : c'est prêt ! ☐  
☐ Ce délicieux gâteau se dégustera avec une crème dessert au chocolat ou bien une crème anglaise. ☐  
Son moelleux exceptionnel ravira tous vos convives : c'est sûr ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Dos de Cabillaud Pané au Crumble Citronné

*Pour 4 personnes :*

- **4 morceaux de dos de cabillaud (ou autre poisson : dos de lieu noir par exemple)**
- **50 g de farine**
- **40 g de beurre**
- **30 g de chapelure**
- **1 citron jaune bio**
- **huile d'olive**
- **sel, poivre et du sel fin au piment d'Espelette ([ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la « Maison Petricorena »](#))**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Pour préparer la pâte à crumble citronnée : mélanger la farine avec la chapelure et les zestes de citron. Saler et poivrer.
3. Ajouter ensuite le beurre fondu puis mélanger à nouveau le tout à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une consistance sablonneuse assez fine.
4. Dans un plat allant au four et généreusement huilé, déposer les dos de cabillaud puis les retourner de manière à les huiler également.
5. Saupoudrer et recouvrir les dos de pâte crumble citronnée.
6. Enfourner pour 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que le tout soit bien coloré. Assaisonner avec le sel au piment d'Espelette : c'est prêt ! ☐

☐ Alors là, cette recette c'est le coup de cœur assuré ! ☐ Pour ma part, j'ai servi ces dos de cabillaud avec du riz basmati auquel j'ai rajouté des oignons revenus : un délice ! ☐

Comme indiqué dans les ingrédients de la recette, vous pouvez varier les poissons : cabillaud, lieu, perche... à vous de choisir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

# Tartine à l'Avocat et son Œuf Mollet

*Pour 4 personnes :*

- **4 tranches de pain de campagne**
- **4 œufs**
- **2 avocats bien mûrs**
- **2 cuillères à soupe de yaourt nature ou fromage blanc**
- **2 cuillères à café de jus de citron**
- **1 gousse d'ail**
- **1 brin de menthe**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les œufs pendant 6 minutes puis les plonger immédiatement dans l'eau froide.
2. Enlever délicatement la coquille, les laver puis les réserver.
3. Faire griller les 4 tranches de pain puis y frotter la gousse d'ail sur chacune d'entre elles.
4. Couper en deux les avocats, retirer le noyer puis en extraire la chair.
5. Écraser l'avocat puis ajouter le yaourt, la menthe ciselée et le jus citron.
6. Assaisonner le tout à votre convenance puis mélanger afin d'obtenir une préparation homogène.
7. Tartiner les tranches de pain grillées généreusement.
8. Déposer l'œuf mollet sur chaque tranche puis l'ouvrir en deux : c'est prêt ! ☐

☐ Avant de servir, vous pouvez à nouveau assaisonner en poivre et en sel mais également avec quelques gouttes de tabasco ou encore un peu de piment d'Espelette ! ☐

L'œuf qui coule est un vrai plaisir pour les yeux mais également un bonheur pour les papilles ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## 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 sablés ([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 !



---

## [Brochettes de Poulet Citron et Miel](#)

*Pour une douzaine de brochettes :*

- **4 filets de poulet**
- **6 cuillères à soupe de miel (toutes fleurs)**
- **2 cuillères à soupe de sauce soja**
- **2 cuillères à soupe d'huile**
- **2 citrons**
- **une douzaine de pics à brochettes**
- **poivre**

1. Tailler les filets de poulet en gros cubes.
2. Les enfiler sur les pics à brochettes puis les disposer dans un plat qui se ferme.
3. Dans un saladier, préparer la marinade en versant le jus des 2 citrons, le miel, la sauce soja et l'huile. Mélanger le tout jusqu'à obtenir un liquide homogène.
4. Verser le tout sur les brochettes de poulet, fermer le plat puis le disposer au frigo au minimum 1h avant la cuisson.
5. Faire cuire les brochettes soit à la poêle soit à la plancha, avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées, poivrer : c'est prêt ! ☐

□ Avant cuisson, il est possible de saupoudrer les brochettes de graines de sésame.  
Autre astuce, à la dégustation vous pourrez les tremper dans une crème tartare (crème fraîche + ciboulette + citron) pour plus de fraîcheur ! □



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 ! ☐

---

## [Cake Mousseline au Citron](#)

*Pour 6/8 personnes :*

- **200 g de farine**
- **200 g de sucre en poudre**
- **100 g de beurre ramolli (à chaleur ambiante)**
- **8 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **2 œufs**
- **1 citron bio (non traité)**

- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter la farine avec la levure.
3. Verser ensuite le sucre et les zestes du citron avec les 3/4 de son jus.
4. Terminer par le beurre puis battre le tout très énergiquement pendant 5 minutes.
5. Ajouter les œufs et le lait puis fouetter à nouveau le tout pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte légère et aérienne.
6. Verser la pâte dans un moule à cake, généreusement beurré, puis enfourner le tout pour 50 à 60 minutes de cuisson.  
Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : si celui-ci ressort propre c'est que c'est cuit.
7. Une fois cuit, laisser le cake refroidir, le démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Avec son moelleux exceptionnel et sa texture ultra légère, ce cake se dévorera en un éclair ! ☐  
On peut l'agrémenter d'une crème dessert ou d'une mousse au chocolat ! Un vrai délice ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



***Vous pouvez retrouver le couteau OPINEL et le plateau ZAK DESIGNS présents sur la photo sur le site de "La Collection"***

- Le couteau OPINEL Office n°112 : [disponible ici !](#)
- le plateau ZAK DESIGNS Osmose Marbre : [disponible ici !](#)

la  
**collec+ion**  
concept store

**Bénéficiez de 10% de réduction sur votre commande avec le code : DELICIMO10**

---

## **Moelleux aux Pommes de ma Grand-Mère**

Pour 6/8 personnes :

- **6 pommes de type Golden**
- **6 œufs**
- **220 g de sucre**
- **200 g de beurre mou (à température ambiante) + 20 g + 1 noix pour le moule**
- **150 g de poudre d'amande**
- **120 g de farine**
- **3 cuillères à soupe d'amandes effilées**
- **1 citron non traité**

- **1/2 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Peler les pommes, les couper en deux puis entailler chaque moitié en fines lamelles.
3. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter le beurre avec le sucre puis mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
5. Ajouter les jaunes d'œufs à la préparation, mélanger puis verser la poudre d'amande avec la farine, la levure, le jus du citron avec ses zestes.
6. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
7. Monter les 6 blancs d'œufs en neige, bien fermes.
8. Incorporer les blancs en neige, délicatement, à la préparation à l'aide d'une maryse.
9. Verser la préparation dans un moule généreusement beurré.
10. Disposer les moitiés de pommes sur la préparation en les enfonçant légèrement.
11. Enfournier pour 35 minutes de cuisson.
12. Pendant ce temps, faire fondre les 20 g de beurre puis mélanger aux amandes effilées.
13. A la sortie du four, répartir les amandes effilées sur le gâteau.
14. Pour terminer, remettre le tout au four pour 10 minutes : c'est prêt ! ☐

☐ Ce moelleux se servira tiède ou froid accompagné d'une crème dessert. ☐  
On peut également varier la recette en remplaçant les pommes par des poires.  
Encore une jolie recette qui m'a été transmise par l'une de mes grand-mères ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



***Vous pouvez retrouver le couteau OPINEL et le plateau présents sur la photo sur le site de "La Collection"***

- Le couteau OPINEL Office n°112 : [disponible ici !](#)  
- Le plateau Osmose Marbre Blanc Zak Design : [disponible ici !](#)

la  
**collec+ion**  
concept store

**Bénéficiez de 10% de réduction sur votre commande avec le code : DELICIMO10**

---

# Amarettis Moelleux de Sardaigne

*Pour une vingtaine d'amarettis :*

- **250 g d'amandes entières + quelques unes pour le dressage**
- **100 g de sucre en poudre + 20 g pour le dressage**
- **2 blancs d'œufs**
- **1 citron non traité**

1. Dans un robot mixeur, verser les amandes puis mixer jusqu'à obtenir une poudre à gros morceaux.
2. Ajouter ensuite le sucre en poudre ainsi que les zestes du citron.
3. Mixer à nouveau jusqu'à obtenir une pâte compacte puis la verser dans un saladier.
4. En parallèle, monter les blancs en neige bien fermes puis les incorporer délicatement à la pâte.
5. La pâte doit être souple et brillante. Filmer le tout puis réserver au frais pendant 15 minutes minimum.
6. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
7. A l'aide des deux mains, préalablement mouillées, former des boulettes de pâte de la grosseur d'une noix. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson en prenant soin de bien les espacer.
8. Aplatir légèrement les boulettes du bout des doigts puis y enfoncer délicatement une amande entière au centre.
9. Saupoudrer d'un peu de sucre.
10. Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que les amarattis soient colorés en bordure mais pâles au centre : c'est prêt ! ☐

☐ Pour déguster ces délicieux biscuits, il est préférable de les laisser refroidir.

Grâce à cette recette authentique, il se conserveront très facilement plusieurs semaines sans perdre leur moelleux exceptionnel !

C'est l'accompagnement idéal à l'heure du café ou du thé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

# Pomme de Terre à la Norvégienne

Pour 4 personnes :

- **4 grosses pomme de terre (type Monalisa ou Bintje)**
- **4 belles tranches de saumon fumé (ou truite fumé)**
- **8 cuillères à soupe de crème fraîche légère épaisse**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **jus de citron**
- **poivre**

1. Laver les pommes de terre puis les cuire à la vapeur avec la peau (entre 30 et 40 minutes suivant la grosseur).
2. Disposer les tranches de saumon dans une assiette puis les asperger de jus de citron.
3. Partager et ouvrir en deux une pomme de terre, disposer une tranche de saumon.
4. Recouvrir ensuite de deux cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.
5. Assaisonner d'un coup de moulin à poivre puis ciseler finement de la ciboulette.
6. Renouveler les opérations précédentes pour les autres pommes de terre, dresser : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette ultra facile à réaliser apportera de la fraîcheur et de la légèreté dans vos repas. On peut l'agrémenter d'une bonne salade verte de saison. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## **Madeleines Espagnoles “Magdalenas”**

Pour une dizaine de madeleines :

- **180 g de farine**
- **130 g de sucre**
- **110 g d'huile de tournesol**
- **70 g de crème fraîche épaisse entière (minimum 30% de matière grasse)**
- **2 œufs**
- **1 citron non traité**
- **1/2 sachet de levure**
- **des caissettes en papiers pour muffins**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, mettre les œufs avec le sucre puis battre à pleine vitesse durant 6 minutes.  
Le mélange doit blanchir et doubler.

2. Zester le citron et les ajouter à la préparation puis battre à nouveau pendant 6 minutes.
3. Ajouter ensuite l'huile et la crème puis battre pendant 3 minutes.
4. Incorporer la farine avec la levure puis mélanger pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
5. Laisser reposer le tout pendant 10 minutes à chaleur ambiante.
6. Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°.
7. Remplir les caissettes aux 3/4 avec la préparation.
8. Saupoudrez généreusement de sucre.
9. Enfourner pour 20 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ces madeleines se dégusteront tièdes ou froides, à l'heure du dessert ou du petit-déjeuner ! :p  
On peut les accompagner d'une crème chocolat ou d'une confiture ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## **Muffins Express à l'Avocat et au Chocolat**

*Pour une douzaine de muffins :*

- **1 avocat bien mûr**
- **le jus d'un demi citron jaune**
- **125 g de pépites de chocolat noir (ou une tablette coupée en morceaux)**
- **80 g de sucre**
- **80 g farine**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mixer l'avocat avec le jus de citron.
3. Séparer les jaunes d'œuf des blancs puis les mélanger avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
4. Monter les blancs en neige puis réserver.
5. Mélanger la farine avec la levure puis la purée d'avocat et enfin délicatement les blancs en neige jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

6. Incorporer les pépites de chocolat.
7. Répartir la préparation dans des moules à muffins.
8. Enfourner pour 20 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Et voilà une nouvelle recette sucrée à base d'avocat ! Outre le fait d'alléger ces muffins, l'avocat apporte une douceur exceptionnelle à la dégustation ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

