Pomme de Terre au Four, Jambon et Poireau

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 50 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **4 pommes de terre moyennes (type bintje ou monalisa)**
- **120 g de jambon cuit en dés**
- **30 g de beurre**
- **2 blancs de poireaux lavés**
- **4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **4 cuillères à café de gruyère rapé**
- **1 pincée de noix de muscade**
- **quelques brins de ciboulette**
- **du thym frais**
- **du sel et du poivre**

1. Laver les pommes de terre puis les cuire soit à la vapeur soit dans de l'eau bouillante salée pendant 25 minutes.

2. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

3. Émincer finement les poireaux puis les faire fondre une dizaine de minutes dans une poêle bien chaude et avec 20 g de beurre, à feu moyen.

4. Saler, poivrer, ajouter la noix de muscade ainsi que la crème et les dés de jambon puis mélanger le tout et laisser cuire 3 minutes.

5. Couper les pommes de terre cuites en deux puis les évider légèrement.

6. Les poser dans un plat beurré allant au four.

7. Ajouter la chair de pomme de terre à la préparation jambon/poireau puis mélanger.

8. Répartir la farce dans chacune des pommes de terre puis parsemer de gruyère râpé et de thym.

9. Enfourner pour 10 minutes de cuisson jusqu'à une légère coloration.

10. Sortir du four, saupoudrer de ciboulette ciselée : c'est prêt !

    Accompagnées d'une belle salade verte de saison, voilà un joli repas complet !
    Vous pouvez bien évidemment varier les ingrédients qui composent la farce !

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

Tarte Poire Amande et Chocolat

Temps de Préparation : 25 minutes – Temps de Cuisson : 55 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte sablée :

- **250 g de farine tamisée**
- **150 g de beurre pommade**
- **100 g de sucre glace**
- **10 g de poudre d'amandes**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **150 g de chocolat noir**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **125 g de sucre**
- **25 g de beurre pommade**
- **25 cl de crème liquide**
- **2 œufs**
- **1 boîte de poires au sirop**
- **des amandes effilées**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Nous allons commencer par la pâte sablée pour cela malaxer le beurre.
3. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf battu, la pincée de sel et la farine.
4. Mélanger sans trop travailler jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. L'étaler sur une épaisseur de 3/4 mm puis la laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
6. La disposer ensuite dans un plat à tarte, piquer le fond à l'aide d'une fourchette puis la cuire à blanc pendant 15 minutes. La sortir du four et réserver.
7. Nous allons poursuivre par la réalisation de la garniture mais tout d'abord préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
8. Couper les demi-poires en fines tranches.
9. Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes) et le verser sur le fond de tarte en l'étalant uniformément. Réserver.
10. Dans un saladier, mélanger au fouet le beurre avec le sucre.
11. Ajouter un à un les œufs puis la poudre d'amandes et enfin la crème liquide. Bien mélanger.
12. Verser la préparation sur la couche de chocolat.

13. Déposer délicatement les poires émincées sur le dessus.
14. Parsemer d’amandes effilées puis enfourner pour 30 minutes de cuisson.
15. Sortir du four, laisser refroidir : c’est prêt !

 Je dois vous avouer que cette tarte est juste un pur délice !
Avant de la déguster, je vous conseille de la mettre au frais : c’est encore meilleur !

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

Fondant Chocolat et Crème de Marrons

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 40 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **400 g de crème de marrons**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de beurre**
- **30 g de farine**
- **3 œufs**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
2. Dans un petit saladier, casser le chocolat en morceaux puis y ajouter le beurre.
   Faire fondre le tout au micro-ondes. Lisser parfaitement le mélange une fois fondu.
3. Dans un grand saladier, verser la crème de marrons avec le chocolat fondu puis fouetter le tout.
4. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
5. Incorporer les jaunes au mélange chocolat/crème de marrons.
6. Ajouter la farine tout en mélangeant et jusqu’à obtenir une pâte bien lisse.
7. Monter les blancs en neige bien ferme puis les incorporer délicatement à la préparation à l’aide d’une spatule de type Maryse.
8. Dans une moule à manqué, généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.
9. Sortir du four, laisser refroidir le fondant avant le démouler puis le saupoudrer de sucre glace : c’est prêt !

 Ce sublime fondant se dégustera accompagné d'une crème anglaise ou encore d'une boule de glace vanille.
Pour plus de gourmandise, vous pouvez incorporer des brisures de marrons glacés, c'est un délice !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Brownie Marbré au Chocolat

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

Pour 6/8 personnes :

- **150 g de sucre en poudre**
- **120 g de beurre**
- **120 g de noisettes**
- **120 g de chocolat noir**
- **90 g de farine**
- **60 g de chocolat blanc**
- **3 œufs**
- **2 cuillères à soupe de crème liquide**

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dans un saladier, mettre le sucre avec les œufs puis fouetter le tout.
3. Ajouter la farine, le beurre fondu puis mélanger à nouveau.
4. Divisez la pâte en deux : 2 tiers (chocolat noir) – 1 tiers (chocolat blanc)
5. Faire fondre le chocolat noir ainsi que le blanc.
6. Incorporer le noir dans les 2 tiers de pâte et le blanc avec la crème dans les 1 tiers. Mélanger jusqu'à obtenir des préparations bien lisse.
7. Ajouter enfin les noisettes concassées dans chaque pâte en respectant les 2 tiers/1 tiers puis mélanger.
8. Dans un moule, généreusement beurré, répartir d'abord un peu de pâte chocolat noir puis un peu de chocolat blanc.
   Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire.
9. A l'aide d'un couteau, faire des zigzags de long en large du moule pour zébrer la pâte.
10. Enfourner le tout pour 22 minutes de cuisson, sortir du four puis démouler et laisser refroidir : c'est prêt !

 Si vous n'avez pas de noisettes sous la main, vous pouvez soit ne rien mettre soit les remplacer par des

noix, des noix de pécan, des amandes… libre à vous de choisir !
Et pour plus de gourmandise, n'hésitez pas à déguster ce délicieux brownie accompagné d'une boule de glace, vanille par exemple !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tarte aux Courgettes et à l'Ail Rose de Lautrec

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 50 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée (la recette ici !)**
- **2 ou 3 belles courgettes**
- **5 gousses d'Ail Rose de Lautrec**
- **1 œuf**
- **1 bel oignon**
- **1 cuillère à soupe de crème fraîche**
- **des pignons de pin**
- **des fleurs comestibles**
- **sel, poivre**

1. Laver puis couper les courgettes en petits dés.
   Trier et dégermer les gousses d'ail.

2. Éplucher, laver puis émincer finement l'oignon.

3. Dans une poêle bien chaude, faire suer les oignons pendant quelques minutes avec un filet d'huile d'olive.

4. Ajouter ensuite les courgettes et les gousses d'ail puis faire revenir le tout pendant 5 minutes.

5. Mettre le contenu de la poêle dans un blender, ajouter l'œuf, la crème fraîche, le sel et le poivre puis mixer le tout jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

6. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

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

8. Verser la préparation sur la pâte puis l'étaler uniformément et enfourner le tout pour 30/35 minutes du cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration en surface.

9. Sortir du four, dresser dans les assiettes, décorer de fleurs et de pignons de pin préalablement torréfiés : c'est prêt !

   Voici une belle recette avec un produit typique de ma région : l'Ail Rose de Lautrec !
   Il est bien évidemment possible d'y ajouter des lardons ou encore du jambon taillé en dés ou en fines

lamelles.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

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 ! 😀

Pâtes à la Crème de Courgette

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

Pour 6 personnes :

- **500 g de pâtes (ici des linguine)**
- **8 yaourts natures**
- **8 feuilles de menthe**
- **3 courgettes + 1 jeune courgette (différentes couleurs si on veut)**
- **2 gousses d'ail**
- **2 cuillères à soupe d'huile d'olive (ici une huile d'olive bio Soléou)**
- **sel, poivre**

1. La veille de la réalisation de la recette : mettre les 8 yaourts dans un linge en coton (torchon), le fermer puis le suspendre au dessus d'un saladier sans qu'il ne touche le fond.
   Réserver au frais pendant toute une nuit, l'ensemble du "petit lait" va sortir.
   On gardera la "cream cheese" du torchon pour la suite de la recette.

2. Laver et couper en morceaux les 3 courgettes puis les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes.

3. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes suivant les indications du paquet, les égoutter puis les réserver dans un saladier.

4. Une fois les courgettes cuites, les mettre dans un blender avec la "cream cheese", préparée à l'étape 1, les deux gousses d'ail et la menthe puis mixer le tout jusqu'à obtenir une crème bien lisse.

5. En parallèle, laver la jeune courgette puis la tailler en brunoise (tout petits dés) et les ajouter aux pâtes.

6. Verser enfin la crème de courgette aux pâtes avec l'huile d'olive.

7. Mélanger le tout afin d'obtenir une préparation bien homogène, assaisonner généreusement en poivre et en sel : c'est prêt !

   Au service, il est possible d'agrémenter les assiettes de pignons de pin grillés ou encore de parmesan fraîchement râpé !
   Une idée recette qui permet de mettre en valeur les délicieuses courgettes du jardin !

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

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 !

Veau à la Crème, Asperges et Champignons de Paris

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **600 g d'escalopes de veau**
- **30 g de beurre**
- **20 cl (ou 200 g) de crème fraîche**
- **8 gros champignons de Paris**
- **1 botte d'asperges vertes**
- **1 oignon**
- **1 cuillère à soupe de moutarde**
- **sel, poivre**

1. Couper les escalopes de veau en petits cubes puis les saler. Réserver.
2. Laver les asperges, tailler les pointes à 5 cm de long et le reste en biseau d'1 cm de large.
3. Retirer le pied des champignons puis les émincer finement.
4. Éplucher et émincer l'oignon.
5. Dans une cocotte en fonte, ou une sauteuse, verser de l'huile d'olive puis faire suer l'oignon pendant quelques minutes.
6. Ajouter ensuite les morceaux d'asperges puis laisser cuire 5 minutes.
7. Verser ensuite les champignons et poursuivre la cuisson 5 minutes supplémentaires tout en mélangeant. Débarrasser les légumes dans un plat.
8. Mettre à colorer la viande dans la cocotte, ou sauteuse, avec un trait d'huile d'olive sur toutes les faces.
9. Ajouter le beurre puis laisser cuire pendant 2/3 minutes jusqu'à coloration parfaite.
10. Verser l'ensemble des légumes cuits précédemment, mélanger et incorporer ensuite la moutarde avec la crème.
11. Assaisonner en sel et en poivre puis laisser mijoter pendant 15 minutes environ.
12. Servir le veau cuisiné avec du riz ou des pâtes cuites à l'eau : c'est prêt !

    N'est-ce pas un jolie recette pour cuisiner un délicieux veau fermier acheté chez votre producteur du coin ?!
    Elle est tirée de l'émission de Cyril Lignac "Tous en cuisine", alors autant vous dire que c'est une valeur sûr !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

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 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 !

Pâtes aux Poireaux et au Chorizo

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

Pour 4 personnes :

- **250 g de pâtes (ici j'ai pris des penne)**
- **80 g de chorizo doux ou fort (ici un chorizo d'exception de la « Maison Petricorena »)**

- **2 poireaux**
- **1 oignon**
- **5 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau salée bouillante, faire cuire les pâtes suivant les indications sur le paquet (environ une dizaine de minutes pour des penne) puis les égouter.

2. Peler et émincer finement l'oignon.

3. Dans une poêle, faire revenir l'oignon avec un gros filet d'huile d'olive.

4. Pendant ce temps, laver et émincer les blancs de poireaux puis les ajouter dans la poêle.
   Poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes.

5. Enlever la peau du chorizo puis le couper en petits dés. Les ajouter à la cuisson, mélanger et cuire 5 minutes.

6. Verser enfin la crème fraîche dans la poêle, assaisonner en sel et poivre puis poursuivre la cuisson une dizaine de minutes jusqu'à ce que la préparation s'épaississe légèrement.

7. Verser la préparation sur les pâtes, mélanger de façon homogène et servir aussitôt : c'est prêt !

   Je dois vous avouer que cette recette a été un réel coup de cœur ! Le chorizo se marie à merveille avec les poireaux, l'ensemble est d'une onctuosité superbe pour des pâtes ultra gourmandes !
   Vous pouvez les agrémenter de parmesan, d'emmental ou de gruyère !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Sablé à la Banane et au Nutella

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Repos : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **12 biscuits de type Petit Beurre, Thé ou sablé Breton**
- **4 cuillères à soupe de Nutella ou de pâte à tartiner**
- **2 bananes**
- **40 g de beurre**
- **du cacao en poudre ou du chocolat râpé**
- **20 cl de crème fraîche entière + 3 cuillères à café de sucre en poudre (ou de la chantilly toute prête)**

1. Disposer le bol du robot ou un saladier au congélateur.

2. Émietter les biscuits et y incorporer le beurre fondu.

Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une base homogène de type crumble.

3. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, tasser cette base au fond d'emporte-pièces en forme de cercle puis disposer le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes.

4. Pour monter la chantilly : sortir le bol du congélateur.
   Verser la crème fraîche puis battre à vitesse faible pendant 3 minutes.
   Ajouter une cuillère à café de sucre en poudre puis monter la vitesse et battre pendant 3 minutes supplémentaires et renouveler l'opération pour les 2 dernières cuillères de sucre.
   Battre ensuite à vitesse maximum pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.

5. Sortir les sablés du réfrigérateur.

6. Sur chaque sablé, mettre une cuillère à soupe de Nutella puis l'étaler uniformément.

7. Disposer les rondelles de banane puis garnir d'une bonne dose de chantilly.

8. Saupoudrer le tout de cacao en poudre ou de chocolat râpé : c'est prêt !

   Ce dessert est un pur plaisir pour les papilles et un moment inoubliable de bonheur et de réconfort !
   J'ai découvert cette recette grâce à "Les Fils à Maman" ! Merci à eux !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !:D

Flamiche aux Poireaux et Jambon

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 1 heure – Difficulté : Facile

Pour 6 à 8 personnes :

- **1 pâte brisée ou feuilletée**
- **4/5 poireaux**
- **200 g de dés de jambon blanc**
- **3 grosses cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **60 g d'emmental râpé**
- **3 oeufs**
- **de la noix de muscade**
- **sel, poivre**

1. Laver et puis couper finement les poireaux.

2. Dans une poêle bien chaude, ajouter une grosse noix de beurre puis verser les poireaux. Les faire revenir à feu doux pendant une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps.

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

4. Étaler la pâte choisie dans un moule à tarte puis en piquer généreusement le fond sur toute la surface grâce à une fourchette.

5. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter ensuite la crème, le fromage et assaisonner en sel, poivre et noix de muscade.

6. Incorporer dans la préparation les poireaux cuits avec les dés de jambon et bien mélanger avec une cuillère en bois afin d'homogénéiser le tout.

7. Verser ensuite l'appareil dans sa totalité sur le fond de tarte.

8. Enfourner le tout pour 40 à 45 minutes de cuisson, une fois la flamiche bien dorée : c'est prêt !

   Idéale en entrée ou bien en plat principal accompagnée d'une délicieuse salade verte croquante de saison, cette flamiche ravira à coup sûr tous vos convives !
   Simple, rapide et efficace : quoi demander de plus !?

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tarte Chocolat Noisette

Pour 6 à 8 personnes :

- **375 g de crème fleurette**
- **300 g de chocolat noir**
- **250 g de farine**
- **140 g de sucre en poudre**
- **125 g de beurre mou**
- **100 g de noisettes entières**
- **30 g de poudre de noisette**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

1. Nous allons commencer par préparer la pâte. Pour cela ajouter 80 grammes de sucre au beurre mou, dans un saladier ou dans le bol du robot, puis fouetter énergiquement jusqu'à obtenir un ensemble bien crémeux.

2. Ajouter ensuite l'œuf puis travailler à nouveau le tout.

3. Verser la poudre de noisette avec la pincée de sel puis mélanger.

4. Incorporer enfin la farine petit à petit jusqu'à obtenir une boule de pâte bien homogène.

5. Filmer la boule de pâte puis la placer au frais pendant au moins 2 heures.

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

7. Étaler ensuite la pâte finement puis la disposer dans un moule à tarte en prenant soin de piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

8. Recouvrir la pâte à tarte de papier sulfurisé et verser ensuite des billes de cuisson ou des haricots secs.

9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.

10. Retirer ensuite les billes de cuisson avec le papier sulfurisé et remettre à cuire pour 15 minutes supplémentaires afin d'obtenir un fond de tarte bien doré.
    Une fois bien cuit, laisser refroidir sur une grille.

11. Faire chauffer la crème fleurette avec le reste de sucre (soit 60 grammes) en remuant constamment afin que le tout n'accroche pas.

12. Hacher le chocolat puis le faire fondre au bain marie ou au micro-ondes avec un peu d'eau.

13. Une fois le chocolat fondu, verser la crème bien chaude (la sortir du feu dès qu'elle boue) en 3 fois en pensant à chaque fois à bien mélanger.
    On doit obtenir une ganache bien lisse et bien brillante.

14. Verser la ganache sur le fond de tarte puis laisser refroidir.

15. Hacher les noisettes grossièrement puis parsemer le dessus de la tarte.

16. Placer la tarte au réfrigérateur au minimum 3 heures avant la dégustation : c'est prêt !

    Cette tarte est tout simplement un délice ! Vous verrez elle fond toute seule en bouche, elle est légère et non bourrative !
    Si vous n'avez pas de noisettes, bien entendu qu'il est possible de les remplacer par des noix, des noix de macadamia ou même encore des pistaches !

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

Linguines aux Courgettes et Crevettes

Pour 6 personnes :

- **1 paquet de pâtes linguines (500 g)**
- **3 belles courgettes**
- **400 g de crevettes cuites décortiquées**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **sel, poivre**

1. Laver les courgettes puis les tailler en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.

2. Ensuite les faire revenir à la poêle, dans un peu d'huile d'olive, pendant une vingtaine de minutes.

3. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes selon les indications du paquet (environ une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante) puis les égoutter.

4. Ajouter ensuite les crevettes avec les courgettes revenues puis poursuivre la cuisson pendant une dizaine minutes en prenant soin de bien assaisonner en sel et en poivre.

5. Verser enfin la crème fraîche puis laisser réduire quelques minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.

6. Mélanger les linguines avec la préparation courgettes/crevettes jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène : c'est prêt !

   A la dégustation, il possible de saupoudrer les pâtes de parmesan ou de gruyère râpé. Mais rien d'obligatoire !
   Ici j'utilise des linguines et bien évidemment que l'on peut varier les pâtes avec des : pennes, spaghettis, farfales… à vous de choisir !

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

Briochettes Streusel aux Myrtilles

Pour une douzaine de briochettes :

Pour les briochettes :

- **260 g de farine**
- **120 g de beurre très froid**
- **100 g de myrtilles fraîches ou congélées**
- **50 g de sucre**
- **10 g de levure fraîche de boulanger**
- **3 œufs**

Pour le streusel :

- **80 g de farine**
- **50 g de beurre**
- **50 g de sucre**
- **1 cuillères à café de poudre d'amande**

1. Commençons par la préparation des briochettes : pour cela, émietter la levure dans un peu d'eau chaude additionnée d'une cuillère à café de sucre. Laisser mousser pendant une bonne dizaine de minutes.

2. Verser la farine, le sucre restant dans un saladier ou dans le bol du robot puis ajouter la levure.

3. Commencer à mélanger doucement en incorporant un à un les œufs puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte parfaitement homogène.

4. Ajouter ensuite le beurre froid coupé en morceaux puis pétrir longuement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et ainsi le beurre parfaitement incorporé.

5. Couvrir le bol ou le saladier d'un torchon humide puis laisser lever au minimum 3 heures à température ambiante. (Pour ma part, je laisse lever toute une nuit)

6. Une fois levée, malaxer la pâte quelques secondes pour la "dégazer".

7. Diviser la pâte en une douzaine de petites portions puis incorporer des myrtilles dans chacune et en faire des boules.

8. Disposer ces boules dans des moules à muffin généreusement beurrés.

9. Laisser lever le tout pendant une trentaine de minutes à température ambiante.

10. Pour terminer, préparons le streusel : travailler le beurre mélangé à la farine, au sucre et à la poudre d'amande du bout des doigts jusqu'à obtenir d'une texture sablonneuse.

11. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.

12. Parsemer généreusement les briochettes de streusel.

13. Enfourner pour 10 à 12 minutes de cuisson et une fois les briochettes légèrement colorées, les démouler et les servir tièdes au froides : c'est prêt !

    Ces délicieuses petites briochettes se dégusteront accompagnées de confiture de myrtilles pour ceux qui en redemandent encore mais également avec une boule de glace ou encore une crème anglaise ou chocolat !
    On peut également remplacer les myrtilles par des groseilles ou des cassis ou encore n'importe quel fruit rouge !

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

Pâtes aux Petits-Pois, Jambon et Parmesan

Pour 4/5 personnes :

- **300 g de pâtes (penne, spaghetti…)**
- **200 g de dés de jambon cuit (ou tranche bien épaisse coupée en dés)**
- **100 g de petits-pois frais (ou surgelés)**
- **25 g de parmesan**
- **10 cl de crème liquide**
- **1 oignon nouveau**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d’eau bouillante, faire cuire les pâtes suivant l’indication de l’emballage.

2. Faire de même avec les petits-pois, environ une dizaine de minutes.

3. Pendant ce temps, émincer finement l’oignon puis le faire revenir quelques minutes à feu doux dans une poêle.

4. Ajouter ensuite les dés de jambon et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.

5. Verser la crème liquide avec le parmesan ainsi qu’une louche d’eau de cuisson des pâtes puis assaisonner en sel et en poivre à votre convenance.

6. Laisser réduire le tout quelques minutes.

7. Une fois les pâtes et les petits pois bien égouttés, ajouter tout ce beau monde à la préparation puis bien mélanger.

8. Faire revenir le tout quelques minutes puis servir avec un peu de parmesan supplémentaire : c’est prêt !

   Voilà une recette comme on les aime : simple, rapide et efficace !
   Elle est idéale pour les “gamelles” de la semaine au travail ! Et comme on dit, c’est toujours meilleur réchauffé !

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 

Dos de Cabillaud au Chorizo

Pour 4 personnes :

- **4 dos de cabillaud**
- **150 g de chorizo doux**
- **1 gousse d’ail**
- **1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse**
- **2 cuillères à soupe de sauce soja**
- **de l’huile d’olive**
- **du gros sel**
- **du sel fin au piment d’Espelette (ici un sel au piment d’Espelette d’exception de la « Maison Petricorena »)**

1. Avec le gros sel, saler les dos de cabillaud généreusement sur les deux faces puis laisser reposer pendant une quinzaine de minutes.
   Cela va permettre de raffermir la chair du poisson.

2. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.

3. Rincer abondamment les dos de cabillaud à l’eau froide pour retirer la totalité du gros sel puis les sécher.

4. Placer les dos dans un plat à gratin puis les assaisonner d'un filet d'huile d'olive. Enfourner le tout pour une dizaine de minutes, la chair doit s'effeuiller une fois cuite. Réserver au chaud.

5. Couper le chorizo en petits dés et hacher l'ail très finement.

6. Dans une poêle bien chaude, faire revenir le chorizo avec l'ail jusqu'à ce que celui-ci soit légèrement grillé.

7. Dans une assiette chaude, disposer un dos de cabillaud puis y déposer quelques dés de chorizo. Renouveler l'opération pour les autres dos.

8. Une fois la poêle vidée des dés de chorizo, déglacer le tout avec la sauce soja puis y ajouter la crème fraîche et poursuivre quelques secondes la cuisson.

9. Verser le jus sur le dos de cabillaud puis assaisonner de sel fin au piment d'Espelette : c'est prêt !

   Quelle belle recette idéale pour un repas en amoureux ou de fête et alliant les saveurs de la Terre et de la Mer !

   Pour un accompagnement gourmand, je vous conseille de réaliser des pommes de terre grenaille au four. C'est très simple à faire : des pommes de terre grenaille arrosées d'huile d'olive que vous disposer dans un plat à gratin avec des gousses d'ail et des branches de thym. Faites cuire tout cela pendant 50 minutes au four à 180° et le tour est joué !

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