

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 !



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 !



Financiers Framboise et Pistache

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 12 minutes - Difficulté : Facile

Pour une douzaine de financiers :

- **110 g de sucre glace**
- **90 g de beurre**
- **90 g de poudre d'amande**
- **30 g de farine**
- **3 blancs d'œufs**
- **2 cuillères à café de pâte de pistache**
- **2 cuillères à café de pistaches concassées**
- **1 pincée de sel**
- **1 douzaine de framboises fraîches ou surgelées**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole puis prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'il ait une odeur et une couleur de noisette.
3. Filtrer et laisser refroidir.
4. Mélanger la farine avec la poudre d'amande, le sel et le sucre à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger à nouveau.
6. Verser le beurre et la pâte de pistache puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et bien lisse.
7. Remplir des moules à financier beurrés aux 3/4 avec la pâte.
8. Déposer 1 ou 2 framboises sur chaque financier, en les enfonçant légèrement.
9. Parsemer de pistaches concassées et enfourner pour 12 minutes de cuisson.
10. Sortir du four, laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace : c'est prêt ! □

□ Le mariage entre la pistache et la framboise est vraiment un pur bonheur pour les papilles ! □
Pour la dégustation, je vous conseille de les mettre au frais une ou deux heures avant, frais c'est bien meilleur ! □



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

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 ! ☐

Torsades au Jambon Cru

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

Pour une douzaine de torsades :

- 1 pâte feuilletée ([la recette pas à pas ici !](#))
- 70 g de coulis ou sauce tomate
- 40 g de fromage râpé (emmental, gruyère ou autre)
- 4 ou 5 tranches de jambon cru ([ici un jambon d'exception de la Maison Milhau](#))
- 1 jaune d'œuf
- de l'origan

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail puis la tartiner de coulis de tomate, saupoudrer le tout d'origan puis répartir le fromage râpé.
3. Couper la pâte en bandes de 2 ou 3 cm de large et déposer les lanières de jambon sur chacune d'elle.
4. Torsader chaque bande sur elle-même en tournant en inversé de chaque extrémité puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
5. Délayer le jaune d'œuf avec 2 cuillères à café d'eau puis dorer les torsades au pinceau.
6. Enfourner le tout pour 15/20 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration : c'est prêt ! ☐

☐ Idéales pour l'heure de l'apéritif, elles pourront également servir d'accompagnement à une belle salade verte de saison ! ☐

Si vous n'avez pas de sauce tomate, il est possible de la remplacer par de la tapenade par exemple ! ☐



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

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 de 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 !



Biscuits Toile d'Araignée

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 20 minutes - Temps de Repos : 1 heure - Difficulté : Facile

Pour une vingtaine de biscuits :

- **190 g de farine**
- **80 g de beurre mou**
- **50 g de sucre**
- **20 g de chocolat noir**
- **6 cuillères à soupe de sucre glace**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**
- **1 œuf**
- **1 blanc d'œuf**

1. Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
2. Ajouter l'œuf entier puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Verser la farine et la vanille d'une traite puis pétrir rapidement jusqu'à former une boule de pâte.
4. Filmer la pâte puis la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Étaler la pâte, sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 5 mm.
7. Découper des disques de pâte à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre, puis les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant de 3 cm.
8. Enfourner les biscuits pour 20 minutes de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.
9. Une fois cuits, sortir les biscuits du four puis les laisser refroidir.
10. Faire fondre le chocolat au bain marie et mélanger vigoureusement le sucre glace et le blanc d'œuf jusqu'à l'obtention d'une texture un peu pâteuse et bien lisse.
11. Recouvrir les biscuits de glaçage puis avec une poche à douille, remplie de chocolat fondu, dessiner une spirale.
12. Avec un cure-dent, partir du centre de la spirale et faire une dizaine de rayons pour voir apparaître la toile d'araignée.
13. Laisser sécher et c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une belle idée de recette pour Halloween ! ☐

Ces biscuits se dégusteront aussi bien à l'heure du goûter ou du dessert mais aussi avec un bon café ou un thé ! ☐

Rondelles de Courgette façon Mini Pizza

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

Pour une vingtaine de mini pizza :

- **1 belle courgette**
- **de la sauce tomate**
- **des champignons de Paris**
- **de la mozzarella râpée (ou emmental)**
- **des tomates cerise**
- **du jambon cru ([ici un jambon d'exception de la Maison Milhau](#))**
- **quelques olives noires**
- **quelques feuilles de basilic frais**
- **de l'huile d'olive ([ici une huile d'olive bio Soléou](#))**
- **de l'origan**
- **du poivre**

1. Laver puis tailler la courgette en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur puis les mettre dans un saladier.
2. Arroser généreusement le tout d'huile d'olive et saler. Mélanger pour bien enrober chaque rondelle. Réserver pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps : émincer les champignons, tailler le jambon en fines lamelles, couper les olives et les tomates cerise en rondelles puis hacher le basilic. Réserver.
4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
5. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposer les rondelles de courgettes.
6. Tartiner celles-ci d'une cuillère à café de sauce tomate.
7. Mettre ensuite une bonne pincée de mozzarella râpée ainsi que d'origan.
8. Déposer enfin les ingrédients choisis : jambon, champignons, tomates cerise... puis terminer par les tranches d'olives et un peu de poivre.
9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.
10. A la sortie du four, saupoudrer les mini-pizza de basilic haché et c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez bien entendu varier les ingrédients suivant ce que vous disposez dans le frigo ! ☐
A l'apéritif ou encore en entrée, ces délicieuses mini-pizza auront beaucoup de succès auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Risotto aux Carottes, Courgettes et Crottins de Chèvre

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 45 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4/6 personnes :

- **300 g de riz spécial risotto** ([ici un riz rond spécial risotto d'exception de Camargue IGP « Riz Canavere »](#))
- **25 cl de vin blanc sec**
- **3 courgettes**
- **3 carottes**
- **4 crottins de chèvre**
- **1,5 L de bouillon (de légumes ou de volaille)**
- **1 oignon**

1. Éplucher, laver puis tailler en brunoise (tout petits dés) les légumes. Émincer l'oignon finement.
2. Dans une cocotte ou wok, faire revenir dans de l'huile d'olive quelques minutes l'oignon puis y ajouter l'ensemble des légumes.
3. Faire revenir le tout pendant une dizaine de minutes.
4. Ajouter le riz en prenant soin de bien l'enrober jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
5. Verser le vin blanc dans sa totalité et remuer jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz.
6. Mettre ensuite deux louches de bouillon, bien chaud, puis remuer de temps en temps afin qu'il soit bien absorbé par le riz.
7. Une fois les deux louches de bouillon absorbées, renouveler l'opération précédente pour le reste du bouillon.
8. A la fin de la cuisson du risotto (au bout de 20/25 minutes environ), incorporer les crottins de chèvre émiettés.
9. Une fois les crottins fondus, servir immédiatement dans les assiettes et terminer avec un tour de moulin à poivre : c'est prêt ! ☐

☐ Il est bien évidemment possible de varier les légumes : poivron, panais, butternut... libre à vous de choisir ! ☐

Ce qui est sûr c'est que ce risotto mélange douceur et saveur ! Les crottins de chèvre apportent de l'onctuosité au risotto !

Une bien belle découverte pour ma part à tester d'urgence ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Filet Mignon de Porc Pané

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

Pour 4/6 personnes :

- 800 g de filet mignon de porc
- 100 g de farine
- 3 œufs
- 1 bouquet de ciboulette
- de la chapelure
- sel, poivre
- du sel fin au piment d'Espelette ([ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena"](#))

1. Saler et poivrer le filet mignon de tous les côtés. Battre les œufs dans une assiette.
2. Paner le filet mignon en le passant d'abord dans la farine puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure.
3. Le découper en médaillons (tranches) égaux.
4. Dans une poêle bien chaude, ajouter une grosse noix de beurre avec un peu d'huile de cuisson puis cuire les médaillons jusqu'à obtenir une belle coloration.
5. Les sortir de la poêle, les mettre sur du papier absorbant.
6. Dresser les médaillons dans les assiettes, assaisonner de sel au piment d'Espelette et saupoudrer de ciboulette finement ciselée : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une façon originale de cuisiner un filet mignon de porc. Vous verrez, il sera moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur ! Un vrai bonheur ! ☐

En accompagnement, je vous conseille une purée de pommes de terre maison ou encore un petit risotto !

☐



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

Risotto de Crevettes au Curry

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 30 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4/6 personnes :

- 500 g de crevettes cuites décortiquées
- 250 g de riz spécial risotto ([ici un riz rond spécial risotto d'exception de Camargue « Riz Canavere »](#))
- 40 cl de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de curry
- 1 gros oignon
- 1 litre d'eau
- 1 petit bouquet de persil ou de ciboulette
- sel, poivre

1. Éplucher et émincer finement l'oignon puis le faire revenir dans une sauteuse bien chaude avec de l'huile d'olive pendant 5 minutes.
2. Ajouter ensuite les crevettes, saupoudrer le tout avec le curry puis cuire pendant 5 minutes supplémentaires en remuant de temps en temps et jusqu'à ce que les crevettes soient légèrement dorées.
3. Verser le riz puis mélanger afin de le nacrer : il doit devenir transparent au bout de quelques minutes.
4. En parallèle, mélanger l'eau avec le lait de coco puis chauffer le mélange au micro-ondes.
5. Verser ensuite 1/4 du mélange dans la sauteuse puis laisser le riz pomper le liquide. Renouveler l'opération pour les 3/4 du mélange restant.
6. Une fois le liquide absorbé par le riz, servir immédiatement et parsemer de persil finement ciselé : c'est prêt ! ☐

☐ Pour plus de saveurs, il est possible d'ajouter en fin de recette du parmesan râpé mais également de la menthe ciselée. ☐

On peut bien évidemment remplacer le lait de coco par du lait d'amandes ou de soja ! ☐



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 !



[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 naturels**
- **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 !



[Pain Burger Extra Moelleux](#)

Temps de Préparation : 30 minutes - Temps de Repos : 3 heures - Temps de Cuisson : 10 minutes - Difficulté : Moyenne

Pour 8 pains burger :

- **500 g de farine**
- **40 g de levure fraîche de boulanger**
- **30 g de beurre mou**
- **25 g de sucre en poudre**
- **20 cl (ou 200 g) d’eau tiède**
- **10 g de sel**
- **8 cl (ou 80 g) de lait tiède**
- **1 œuf entier**
- **1 jaune d’œuf + 1 cuillère à soupe d’eau (pour la dorure)**
- **des graines de sésame ou pavot ou tournesol...**

1. Dans la cuve du robot, verser la farine et le sel puis le sucre. Bien mélanger les 3 ingrédients.
2. Dans un bol, mélanger l'eau et le lait tièdes puis ajouter la levure émiettée et laisser poser 10 minutes.
3. Sur le robot, mettre l'accessoire "crochet" puis commencer à pétrir à vitesse faible en versant le mélange précédent.
4. Incorporer immédiatement l'œuf entier préalablement battu puis le beurre mou.
5. Bien pétrir la pâte pendant 5 minutes à vitesse maximum jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la cuve.
6. Fariner un saladier puis y déposer la boule de pâte et couvrir d'un torchon humide.
7. Laisser pousser le tout pendant 2 heures à température ambiante.
8. Une fois la pâte prête, la dégazer en lui donnant des coups de poing puis la sortir du saladier.
9. Diviser la pâte en 8 morceaux égaux puis en faire des boules. Les disposer ensuite sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
10. Laisser pousser à l'air libre pendant 1 heure toujours à température ambiante.
11. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
12. Mélanger le jaune d'œuf et la cuillère à soupe d'eau. A l'aide d'un pinceau passer la dorure sur les boules de pâte bien gonflées.
13. Parsemer les graines de sésames sur chacune des boules.
14. Enfourner le tout pour 10 à 12 minutes de cuisson jusqu'à obtenir de jolis pains bien dorés : c'est prêt ! ☐

☐ Au terme de la cuisson, pensez à laisser refroidir les pains avant utilisation. Cela permettra de ne pas les endommager lors de la découpe ! ☐

Petite astuce : vous pourrez même en réaliser en quantité et les congeler ! ☐

Vous obtiendrez de succulents pains burger ultra moelleux pour réaliser de fabuleux hamburgers à agrémenter selon vos envies ! ☐



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

[Financier aux Framboises](#)

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 45 minutes - Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **150 g de sucre glace**

- **125 g de framboises (fraîches ou surgelées)**
- **100 g de beurre**
- **90 g de poudre d'amandes**
- **60 g de farine**
- **4 blancs d'œufs**
- **1 pincée de sel fin**
- **1/2 gousse de vanille (ou une cuillère à café de poudre de vanille)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis le laisser crépiter et mousser jusqu'à ce qu'il devienne dorée, couleur noisette puis le réserver dans un ramequin.
3. Dans un saladier, mélanger la farine avec la poudre d'amandes, le sucre glace et le sel fin.
4. Inciser la gousse de vanille en deux puis gratter l'intérieur afin d'en extraire la pulpe puis l'intégrer à la préparation précédente.
5. Ajouter les blancs d'œufs puis fouetter le tout.
6. Verser enfin le beurre noisette sans cesser de remuer.
7. Dans un moule à manquer, préalablement beurré et fariné, verser la pâte puis déposer les framboises à l'envers (point vers le bas).
8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu'à avoir une belle coloration uniforme.
9. Sortir du four, laisser refroidir quelques minutes, démouler et saupoudrer de sucre glace : c'est prêt ! ☐

☐ Ce superbe financier peut se déguster tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace ou bien d'une crème dessert ! ☐

On peut remplacer les framboises, suivant la saison, par des poires ou encore des pommes ! ☐



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 ! ☐