Pâtes aux Crevettes et Sauce Pesto Maison

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

Pour 4 personnes :

- **500 g de pâtes (spaghetti, linguine, penne…)**
- **300 g de crevettes cuites**
- **100 g de parmesan**
- **60 g de basilic frais**
- **60 g de pignon de pin**
- **10 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **2 gousses d'ail**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, mettre à cuire les pâtes suivant les indications du paquet (en moyenne c'est une dizaine de minutes).

2. Pendant ce temps, nous allons réaliser le pesto : dans un mixeur placer le parmesan, le basilic, les gousses d'ail dégermées ainsi que les pignons de pin.

3. Mixer et verser petit à petit l'huile d'olive jusqu'à obtenir un pesto bien riche puis terminer en assaisonnant en sel et en poivre. Réserver.

4. Décortiquer les crevettes puis les réserver. Pour plus de facilité, j'ai utilisé le super décortiqueur "Nautil" de chez Eken-France disponible ici !

5. Une fois cuites, égoutter les pâtes puis y incorporer une noix de beurre.

6. Dans une poêle ou dans le faitout ayant servi à la cuisson des pâtes, mettre un filet d'huile d'olive et y saisir à feu vif les crevettes afin qu'elles grillent légèrement.

7. Ajouter ensuite les pâtes puis baisser le feu.

8. Incorporer enfin l'ensemble du pesto jusqu'à obtenir une préparation bien homogène, servir : c'est prêt !

   Vous serez d'accord avec moi qu'il est très facile de réaliser son pesto maison alors pourquoi s'en priver ?
   On peut remplacer les crevettes par du poulet, des palourdes ou même des lardons !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Brownie au Chocolat et Noix de Pécan Caramélisées

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

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de chocolat noir**
- **150 g de sucre (pour le brownie)**
- **125 g de noix de pécan (ou noix ou noisettes)**
- **120 g de beurre**
- **80 g de sucre (pour le caramel)**
- **40 g de farine**
- **20 g d'eau**
- **2 œufs**
- **2 pincées de fleur de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans une poêle, verser les 80 g de sucre avec l'eau puis mettre à chauffer.
3. Au bout de quelques minutes, le sucre et l'eau vont devenir sirop et des bulles vont se former. Cela va ensuite blondir, c'est à ce moment-là qu'il faut ajouter les noix de pécan.
4. Veiller à bien enrober les noix de pécan de caramel puis une fois terminé, les débarrasser sur une feuille silicone ou de papier cuisson.
5. Dans un saladier, mettre le beurre et le chocolat coupés en morceaux puis faire fondre le tout au micro-ondes pendant quelques minutes.
6. Mélanger pour obtenir un chocolat fondu bien homogène et bien lisse.
7. Dans un autre saladier, battre les œufs avec le sucre (150 g) puis y ajouter le chocolat fondu.
8. Incorporer ensuite la farine et la fleur de sel puis mélanger à nouveau.
9. Ajouter enfin les noix de pécan caramélisées, préalablement hachées.
10. Dans un moule beurré, dans lequel on aura déposé une feuille de papier cuisson froissée, verser la préparation.
11. Enfourner pour 35 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Ce brownie est tout simplement un pur délice ! Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix, des noisettes ou mêmes des amandes !
    Merci à Cyril Lignac et à l'émission "Tous en cuisine" de m'avoir fait découvrir cette pépite !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Frittata aux Asperges Vertes et au Jambon Cru

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

Pour 4 personnes :

- **1 botte d'asperges vertes fines**
- **200 g de jambon cru**
- **100 g de parmesan râpé**
- **8 œufs**
- **4 bonnes cuillères à soupe de mascarpone**
- **1 gousse d'ail**
- **sel et poivre**

1. Laver les asperges puis les tailler en tronçons de 2/3 cm de longueur et réserver les pointes.
2. Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les tronçons d'asperge pendant 5 minutes puis ajouter les pointes et poursuivre la cuisson 5 minutes supplémentaires. Terminer en les égouttant.
3. Dans un saladier, fouetter les œufs avec 2 cuillères à soupe de mascarpone et la moitié du parmesan. Assaisonner en sel et en poivre.
4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
5. Dans une poêle, allant au four, chauffer de l'huile d'olive puis y ajouter la gousse d'ail pelée et dégermée. Faire revenir 2 minutes afin de parfumer l'huile et sortir la gousse de la poêle.
6. Verser la préparation à base d'œufs dans la poêle chaude puis laisser frémir 5/6 minutes à feu moyen.
7. Déposer les asperges uniformément ainsi que le jambon effiloché grossièrement.
8. Enfourner pour 5 minutes de cuisson au four afin de bien dorer la frittata.
9. Sortir la poêle du four, déposer le mascarpone restant puis saupoudrer avec le reste de parmesan : c'est prêt !

    Cette frittata est un vrai bonheur pour les yeux mais surtout pour les papilles !
    Toutes les saveurs de l'Italie sont présentes et apporteront joie et bonne humeur à votre repas !

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 !

Coulant au Chocolat

Temps de Préparation : 10 minutes – Temps de Cuisson : 6 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 coulants :

- **150 g de sucre**
- **110 g de chocolat noir**
- **110 g de beurre**
- **60 g de farine**
- **4 œufs entiers**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le chocolat avec le beurre puis faire fondre au micro-ondes.
3. Une fois fondus, mélanger jusqu'à obtenir une préparation brillante.
4. Ajouter ensuite le sucre et la farine puis mélanger à nouveau.
5. A part, battre les œufs puis les ajouter la préparation. Fouetter le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
6. Verser la pâte dans des moules individuels, préalablement beurrés et farinés.
7. Enfourner pour 6 minutes de cuisson.
8. Une fois les coulants sortis du four, les saupoudrer de sucre glace et les déguster sans attendre : c'est prêt !

   Cette recette est tout simplement sublime ! En même temps, c'est celle de Cyril Lignac donc c'est bien normal !
   On peut accompagner ces coulants d'une boule de glace vanille, d'un peu de chantilly ou des deux !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Frites Légères au Four

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

Pour 4 personnes :

- **8 belles pommes de terre (type Monalisa ou Bintje)**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de cuisson**
- **du paprika**
- **du sel**

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

2. Éplucher les pommes de terre puis les laver.

3. Les couper ensuite en forme de frites.
   Pour ma part j'ai utilisé un coupe frite professionnel de la marque Ibili disponible ici !

4. Plonger les frites dans de l'eau tiède voire même chaude pour les rincer puis les égoutter sur un torchon.

5. Dans un saladier, ajouter les frites avec l'huile choisie puis du paprika à la quantité voulue. Bien mélanger de manière à bien enrober chaque frites.

6. Sur une plaque de cuisson, recouverte de papier sulfurisé, déposer les frites uniformément et bien à plat.

7. Enfourner pour 30 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration. Si besoin prolonger la cuisson quelques minutes.

8. Sortir les frites du four, les saler généreusement puis mélanger : c'est prêt !

   Voilà une façon simple de réaliser des frites sans friteuse et délicieuses !
   Inutile de vous suggérer avec quel accompagnement vous les dégusterez… ça se mange avec tout !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Filet de Rouget et son Riz Sauté aux Asperges

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

Pour 4 personnes :

- **8 filets de rouget**
- **500 g de riz long (ici un riz long naturellement parfumé d'exception de Camargue « Riz Canavere »)**
- **1 botte d'asperges vertes**
- **2 oignons**
- **quelques branches de basilic**
- **du citron**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire le riz suivant les indications du paquet.

2. Pendant ce temps là, éplucher et émincer finement les oignons.

3. Couper les têtes des asperges puis tailler en rondelles le reste.

4. Dans une sauteuse chaude avec de l'huile d'olive, faire revenir les oignons pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer.

5. Ajouter ensuite les rondelles d'asperges sans les têtes puis poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.

6. Mettre ensuite les têtes, saler et poivrer puis continuer la cuisson pendant 5 minutes.

7. En parallèle, égoutter le riz puis l'ajouter à la préparation oignons/asperges. Monter le feu et faire sauter le tout pendant une dizaine de minutes.

8. Pendant ce temps, dans une poêle bien chaude, ajouter un filet d'huile d'olive ainsi qu'une noix de beurre. Y déposer les filets de rouget côté peau puis cuire 5 minutes jusqu'à une belle coloration de la peau.

9. Terminer la cuisson des filets de rouget en les tournant et en les saupoudrant de basilic ciselé, saler et poivrer.

10. Dresser en disposant du riz sauté dans une assiette, déposer deux filets de rouget et terminer par un gros filet de citron : c'est prêt !

    Grâce à cette recette, les saveurs du rouget ne sont pas dénaturées et elles se marient à merveille avec celles du riz sauté !
    Petite astuce s'il vous reste du riz sauté : le passer à nouveau à la poêle en y ajoutant des dés de jambon, cela fera un parfait plat pour le diner !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Croque-Monsieur Lardons, Mozzarella et Pesto

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

Pour 4 personnes :

- **8 tranches de pain de mie (recette ici !)**
- **200 g de lardons natures ou fumés**
- **1 boule de mozzarella**
- **4 cuillères à café de mascarpone**
- **4 cuillères à café de pesto**
- **du beurre demi-sel**
- **de la ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Dans une poêle bien chaude, faire revenir les lardons sans matière grasse ajoutée jusqu'à ce qu'ils soient

grillés.

2. Pendant ce temps, égoutter la mozzarella et la découper en tranches.
3. Tartiner 4 tranches de pain de mie avec la mascarpone puis le pesto.
4. Déposer les lardons, saler et poivrer puis ajouter la mozzarella.
5. Refermer les croques-monsieur avec les dernières tranches de pain de mie.
6. A l'aide d'un pinceau et du beurre fondu, tartiner les faces extérieures des croques-monsieur.
7. Dans une poêle chaude, faire griller les croques-monsieur de chaque côté en ajoutant une noix de beurre pendant la cuisson pour une bonne coloration.
8. Une fois cuits, couper en deux les croques-monsieur puis dresser et saupoudrer de ciboulette ciselée : c'est prêt !

   Cette version du croque-monsieur a été un réel coup de cœur !
   Coupé en petits cubes pour l'apéritif ou encore accompagné d'une salade verte de saison pour le repas, il sera un vrai bonheur pour vos papilles !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Petits Moelleux au Cœur Nutella

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

Pour une douzaine de moelleux :

- **120 g de sucre glace**
- **70 g de beurre**
- **60 g de poudre d'amandes**
- **40 g de farine**
- **4 blancs d'œufs**
- **une douzaine de cuillères à café de pâte à tartiner chocolat noisettes (type Nutella)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes et la farine.
3. Monter les blancs d'œufs en neige, à l'aide d'un batteur ou d'un robot, bien fermes puis les incorporer délicatement au mélange précédent à l'aide d'une spatule type maryse.
4. Ajouter le beurre fondu puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

5. Dans des moules à muffins, préalablement graissés, verser de la pâte jusqu'à moitié de ceux-ci.

6. Au centre de chacun, ajouter une cuillère à café de pâte à tartiner puis recouvrir ensuite du reste de pâte à hauteur.

7. Enfourner pour 15-20 minutes de cuisson jusqu'à coloration de chaque moelleux : c'est prêt !

   Il est important de bien laisser refroidir les moelleux avant de les démouler pour éviter toute catastrophe !
   Pour le dressage : un supplément de pâte à tartiner dressé à la poche à douille, saupoudré de quelques amandes ou noisettes hachés et le tour est joué !

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 !

Pain de Mie Maison

Temps de Préparation : 30 minutes – Temps de Repos : 2 heures – Temps de Cuisson : 45 minutes – Difficulté : Moyenne

Pour 1 pain de mie de 400 grammes :

- **250 g de farine**
- **25 g de beurre**
- **10 g de sucre en poudre**
- **10 g de levure de boulanger**
- **10 cl (ou 100 g) de lait tiède**
- **5 cl (ou 50g) d'eau**
- **5 g de sel fin**

1. Dans le bol du robot, verser la farine avec le sucre en poudre ainsi que le sel fin.
2. Dans un saladier, mélanger le lait et l'eau puis tiédir le tout. Ajouter la levure afin de bien la dissoudre.
3. Équiper le robot de l'accessoire crochet puis démarrer à petite vitesse.
4. Verser le mélange lait/eau/levure puis le beurre fondu.
5. Pétrir toujours à petite vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés.
6. Augmenter ensuite la vitesse de pétrissage en la passant à une vitesse moyenne puis laisser pétrir pendant 10 minutes.
7. La pâte est prête lorsqu'elle se décollera entièrement des parois du bol pour former une boule.
8. Recouvrir le bol d'un linge humide puis placer le tout dans une pièce tiède pour 1 heure de pousse.
9. Rompre la pâte avec la main, en mettant des coups de poing dans celle-ci : elle va perdre de volume.
10. Disposer la pâte dans un moule à mie de pain, préalablement graissé ou beurré, en l'aplatissant bien sur le fond.
11. Couvrir à nouveau d'un linge humide puis laisser pousser 1 heure supplémentaire.
12. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

13. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Et voilà ! Un magnifique pain de mie, bien doré, cuit parfaitement comme chez le boulanger !
    Avant de le découper, je vous conseille de le laisser refroidir sur une grille !
    Pour réaliser des croques monsieur, pour le petit déjeuner ou pour faire des toasts… nombreuses sont les utilisations du pain de mie !

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 !

Sticks de Poisson Panés

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

Pour 4 personnes :

- **400 g de poisson (lieu noir ou cabillaud ou julienne ou celui de votre choix)**
- **1 oeuf**
- **de la farine**
- **de la chapelure**
- **des herbes hachées : basilic ou persil ou ciboulette (facultatif)**
- **sel, poivre**

1. Découper les filets de poisson en bâtonnets.

2. Placer la farine dans une assiette et faire de même avec la chapelure. Il est possible d'y ajouter des herbes hachées pour plus de saveurs.
   Battre l'œuf puis le placer à son tour dans une assiette.

3. Saler et poivrer les bâtonnets de poisson.

4. Passer les bâtonnets dans la farine ensuite dans l'œuf et enfin dans la chapelure.

5. Dans une poêle bien chaude, ajouter un morceau de beurre avec un peu d'huile.

6. Faire dorer les bâtonnets de poisson de chaque côté, les égoutter sur un papier absorbant : c'est prêt !

   Rien de mieux que des bâtonnets de poisson panés faits maison n'est-ce pas ?! Vous remarquerez que c'est très facile à réaliser !
   On peut les déguster accompagnés d'un délicieux ketchup maison ou encore d'une salade verte de saison agrémentée d'un filet de jus de citron !

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 !

Tartine de Rouget au Pesto Rouge

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 5 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **4 tranches de pain complet ou de campagne**
- **4 filets de rouget**
- **300 g de tomates confites**
- **60 g de parmesan**
- **10 cl d'huile d'olive**
- **2 feuilles de pain au sésame Sur le Sentiers des Bergers (facultatif)**
- **quelques branches de basilic**

1. Mixer les tomates confites avec le parmesan et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte assez épaisse puis réserver.

2. Faire griller les tranches de pain et émietter les feuilles de pain. Réserver.

3. Une fois les filets de rouget écaillés et lavés, les saisir côté peau à la poêle pendant 5 minutes.

4. Tartiner généreusement le pesto sur les tranches de pain grillées, disposer deux bonnes pincées de miettes de feuilles de pain.

5. Déposer ensuite les filets de rouget grillés, assaisonner d'un filet d'huile d'olive et d'une branche de basilic puis servir sans attendre : c'est prêt !

 Je vous invite à accompagner ces délicieuses tartines d'une salade verte ou encore d'un velouté de saison.
On oublie parfois à quel point le rouget est un poisson fantastique et ce mariage avec le pesto de tomate est à tomber !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Moelleux au Chocolat, Cœur Fondant au Nutella

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

Pour une douzaine de moelleux :

- **150 g de chocolat noir**
- **40 g de sucre**
- **40 g de beurre**
- **25 g de farine**
- **une douzaine de cuillères à soupe de Nutella (ou pâte à tartiner aux noisettes)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à café de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre la chocolat coupé en morceaux avec le beurre au micro-ondes. Mélanger et réserver.
3. Dans un saladier, verser le sucre avec les œufs puis battre le tout énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement.
4. Incorporer ensuite le mélange au chocolat puis mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
5. Verser la farine avec la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une préparation bien liée.
6. Dans des moules à muffins, généreusement beurrés, y verser la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.
7. Déposer au milieu de chaque moule, une cuillère à soupe de Nutella.
8. Enfourner pour 10 minutes de cuisson, laisser légèrement refroidir, démouler : c'est prêt !

 Bon alors là, c'est le succès assuré ! Vous n'aurez même pas le temps de les démouler que ces petits moelleux auront disparus !
Un vrai délice que l'on peut accompagner d'une boule de glace à la vanille ou de crème anglaise !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Cèpes en Persillade de ma Grand-Mère

Pour une belle poêlée de cèpes :

- **des cèpes fraichement cueillis**
- **1 ou 2 gousses d'ail (type Rose de Lautrec)**
- **1 bouquet de persil frais**
- **sel, poivre**
- **fleur de sel**

1. Nettoyer les cèpes à l'aide d'une brosse souple humide : ne surtout pas les passer sous l'eau !
2. Couper les cèpes en morceaux puis réserver.
3. Hacher finement le persil et l'ail à la main ou tout simplement à l'aide d'un hachoir manuel ou électrique : réserver.
4. Faire chauffer une poêle avec une cuillère à soupe de graisse de canard ou deux d'huile de cuisson.
5. Une fois la poêle bien chaude, verser les cèpes puis couvrir le tout.
6. Cuire pendant une bonne vingtaine de minutes jusqu'à ce que les cèpes aient rendu leur eau et que celle-ci se soit évaporée.
7. Assaisonner en sel et en poivre puis poursuivre la cuisson entre 5 et 10 minutes jusqu'à ce que les cèpes aient la texture qui vous convient : fondants ou bien croustillants.
8. Terminer en versant l'ensemble de la persillade (persil + ail), mélanger le tout puis dresser en saupoudrant par de la fleur de sel : c'est prêt !

   Et bien voilà comment on prépare les cèpes par chez nous après une bonne cueillette en famille !
   Simple, efficace, à accompagner avec une délicieuse viande grillée : c'est juste à tomber !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Palets Bretons

Pour une vingtaine de palets :

- **250 g de farine**
- **150 g de beurre mou (à température ambiante)**

- **150 g de sucre en poudre**
- **4 grosses pincées de fleur de sel**
- **4 jaunes d’œufs**
- **1 jaune d’œuf mélangé à 1 cuillère à soupe d’eau (pour dorer)**
- **1/2 sachet de levure chimique**

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

2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine avec le sucre, la levure et la fleur de sel puis mélanger.

3. Verser ensuite les jaunes d’œufs et le beurre coupé en petits morceaux puis travailler le tout jusqu’à obtenir une pâte homogène.
   Elle doit être souple et si ce n’est pas le cas, mettre 1 ou 2 cuillères à soupe d’eau.

4. Diviser la pâte en une vingtaine de petites boules.

5. Dans des moules à muffins généreusement beurrés, disposer les boulettes de pâte puis les aplatir sur le fond.

6. A l’aide d’un pinceau, dorer la surface des futurs palets avec le jaune d’œuf mélangé à l’eau.

7. Enfourner pour 12 à 13 minutes de cuisson jusqu’à ce que les palets soient dorés sur la bordure.

8. A la sortie du four, attendre que les palets durcissent légèrement puis les démouler et les disposer sur une grille : c’est prêt !

   En refroidissant complètement les palets vont durcir et atteindre leur texture idéale pour la dégustation.
   Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits : un beurre artisanal et une fleur de sel d’exception avec bien entendu des œufs fermiers !
   Et juste un conseil, ne les dégustez pas de suite car ils seront meilleurs de jours en jours !

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