

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 !



Biscuit de Savoie de ma Grand-Mère

Pour 1 biscuit de Savoie :

- **6 œufs**
- **250 g de sucre en poudre**

- **150 g de farine tamisée**
- **50 g de fécule de pomme de terre tamisée**
- **1 citron non traité**
- **1 cuillère à soupe de fleur d'oranger**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Zester le citron entièrement puis presser la moitié.
4. Mélanger 50 g de sucre en poudre avec les zestes et le jus de citron.
5. Monter les blancs en neige bien fermes avec 100 g de sucre en poudre, à incorporer à 3 fois.
6. Dans un autre saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec les derniers 100 g de sucre en poudre ainsi que la fleur d'oranger.
7. Ajouter le mélange zestes et jus de citron/sucre.
8. Verser le mélange de farine et de fécule, petit à petit jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
9. Incorporer délicatement, à l'aide d'une spatule, les blancs en neige jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.
10. Verser la pâte dans un moule adapté et généreusement beurré.
11. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il faut bien laisser refroidir le biscuit avant de le démouler. Ultra moelleux et fondant en bouche, il se dégustera avec une crème anglaise ou encore une crème dessert !
Il se conservera à merveille dans une boîte hermétique. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tuiles aux Amandes de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de tuiles :

- **125 g d'amandes effilées**
- **90 g de sucre**
- **50 g de farine**
- **50 g de beurre fondu**
- **3 blancs d'œuf**
- **1 pincée de sel**

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

2. Mélanger les blancs d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que la préparation mousse légèrement.
3. Verser ensuite le beurre fondu puis fouetter à nouveau.
4. Incorporer d'une traite la farine avec le sel.
5. Ajouter petit à petit les amandes effilées jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
6. Sur une plaque cuisson recouverte de papier sulfurisé, ajouter une cuillère à café de pâte puis l'étaler en formant un cercle et en ayant la même épaisseur à chaque endroit.
7. Renouveler l'opération jusqu'à ce que la plaque soit pleine.
8. Enfourner pour une quinzaine de minutes : les bords des tuiles doivent être bien dorés et le centre encore blanc.
9. A la sortie du four et sans tarder, disposer les tuiles encore très chaudes sur un rouleau à pâtisserie. Ainsi elles refroidiront et prendront la forme d'une tuile : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses tuiles sont celles que ma grand-mère me fait depuis que je suis tout petit ! C'est un vrai régal et c'est une gourmandise à laquelle il est difficile de résister ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Biscuits ou Kango Fourrés au Chocolat](#)

Pour une vingtaine de biscuits :

Pour la pâte des biscuits :

- 250 g de farine tamisée
- 125 g de beurre mou (à température ambiante)
- 80 g de vergeoise blonde ou de sucre roux
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la ganache au chocolat :

- 100 g de chocolat noir
- 60 g de crème fraîche liquide
- 20 g de vergeoise blonde ou de sucre roux

1. On commence par réaliser la ganache au chocolat : dans un saladier couper le chocolat en morceaux puis ajouter la crème fraîche.
Faire chauffer au micro onde ou au bain marie. A la sortie, mélanger énergiquement jusqu'à obtenir un

- mélange bien lisse.
2. Ajouter ensuite la vergeoise (ou le sucre roux) puis mélanger à nouveau.
 3. Couvrir et réserver au frais pendant 1h au minimum.
 4. Pour la pâte des biscuits, mélanger le beurre mou avec la vergeoise (ou le sucre roux) jusqu'à obtenir un couleur légèrement blanchie.
 5. Ajouter l'œuf et la pincée de sel, mélanger à nouveau.
 6. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Filmer et mettre au frais pendant 15 minutes.
 7. Sortir la pâte du frais puis la retravailler légèrement sur un plan de travail.
 8. Étaler la pâte uniformément jusqu'à obtention d'une épaisseur d'environ 3/4 mm.
 9. Découper des bandes de pâte de 5 cm de largeur.
 10. A partir de chaque bande, découper des rectangles de pâte de 10 cm de long.
 11. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante et sortir la ganache au chocolat du frais.
 12. Prendre un rectangle de pâte, puis disposer un petit boudin de ganache à l'aide d'une cuillère à café au centre du rectangle sur la largeur.
 13. Replier chacun des côtés en porte feuille.
 14. Disposer le biscuit (côté de la fermeture dessous) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
 15. Enfourner une dizaine de minutes jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré : c'est prêt ! ☐
- ☐ Il également possible de fourrer ces biscuits avec de la confiture ou encore du caramel ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Cookies au Chocolat de mon Enfance](#)

Pour une vingtaine de cookies :

- **150 g de farine tamisée**
- **150 g de pépites de chocolat**
- **85 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **85 g de sucre en poudre**
- **1 sachet de sucre vanillé**

- **1 œuf**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre, le sucre vanillé et le sucre en poudre puis travailler jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.
2. Incorporer ensuite l'œuf entier et la pincée de sel. Mélanger à nouveau.
3. Ajouter petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
4. Pour terminer, verser les pépites de chocolat.
5. Filmer et réserver la pâte au frais pendant 30 minutes.
6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, former des boules de pâte légèrement aplaties et bien espacées.
8. Enfourner pour une quinzaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.
9. Sortir du four, laisser les cookies refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Certainement une des premières recettes que j'ai réalisée dans ma vie. Elle me rappelle la douceur de mon enfance, la gourmandise des goûters de 16h... j'ai dû manger des tonnes de ces cookies ! ☐
Une recette inratable, à réaliser pour l'heure du goûter ou pour le café de 10h. Ils se conserveront plusieurs semaines dans une boîte hermétique ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cœurs de Canard en Persillade de ma Grand-Mère

Pour 6 personnes :

- **1 kg de cœurs de canard**
- **3 gros oignons doux (type Mulhouse)**
- **1 bouquet de persil**
- **3 cuillères à café de graisse de canard**
- **sel, poivre**

1. Couper les cœurs de canard en deux en prenant soin d'enlever la grosse veine. Les rincer légèrement à l'eau du robinet. Réserver.
2. Éplucher et émincer les oignons puis réserver.

3. Laver le persil puis le ciseler finement. Réserver.
4. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard puis ajouter les cœurs.
5. Faire dorer les cœurs de chaque côté puis ajouter les oignons, baisser le feu.
6. Laisser cuire le tout en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient légèrement confits : les cœurs seront parfaitement cuits !
7. En fin de cuisson et au dressage, ajouter le persil et assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Comme dans le cochon, tout est bon dans le canard ! ☐ Ce plat régional et absolument succulent, se dégustera soit en apéritif en guise de tapas ou encore en plat principal avec du bon pain ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Gratin de Navets à la Sauce Béchamel de ma Grand-Mère](#)

Pour 6/8 personnes :

- **1,5 kg de navets**
- **1 litre de sauce béchamel ([la recette ici !](#))**
- **du gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les navets puis les couper en deux.
2. Faire cuire les navets à la vapeur pendant 30 minutes.
3. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
4. Couper les navets en gros morceaux puis les disposer dans un plat à gratin jusqu'à hauteur.
5. Saler et poivrer généreusement puis déverser la sauce béchamel sur l'ensemble de la préparation.
6. Disperser à la surface du gruyère râpé.
7. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à ce que le gratin soit doré : c'est prêt ! ☐

☐ Une de mes recettes préférées depuis que je suis tout petit ! ☐ Elle m'a été transmise par ma grand-mère paternelle !

Ce gratin accompagnera à merveille une viande grillée ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Petits Pots Dessert Faciles et Rapides : Banane, Chocolat

Pour 6 pots :

- **6 bananes bien mûres**
- **6 cuillères à soupe de fromage blanc**
- **6 cuillères à soupe de sucre en poudre**
- **2 billes de chocolat (noir ou au lait)**

1. Éplucher les bananes puis les couper en fines tranches.
2. Dans une assiette, ajouter les bananes avec le sucre puis réduire le tout en purée à l'aide d'une fourchette.
3. Verser ensuite le tout dans un saladier et mélanger le fromage blanc.
4. Dresser dans des petits pots en verre.
5. A l'aide d'un couteau bien aiguisé ou bien d'une râpe adaptée, réduire le chocolat en copeaux.
6. Saupoudrer les petits pots de chocolat ; je vous laisse le choix de la quantité : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà un dessert très facile et très rapide à réaliser ! C'est une recette de ma grand-mère paternelle que je réalise depuis mon plus jeune âge ! ☐

Pour conserver les petits pots, rien de plus simple : il suffit de les filmer et au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Boudin aux Pommes

Pour 4/6 personnes :

- **1 boudin viande (ou boudin noir : assez gros)**
- **6 pommes**

- **2 cuillères à café de graisse de canard (ou 2 cuillères à soupe d'huile)**
- **sel, poivre**

1. Éplucher puis tailler en tranches les pommes.
2. Couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur le boudin viande.
3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard.
4. Ajouter les tranches de boudin et de pommes puis bien les faire dorer de tous les côtés.
5. Dresser, assaisonner puis servir le tout bien chaud : c'est prêt ! ☐

☐ Ce plat est un incontournable de la cuisine sucrée/salée ! Il est possible de l'agrémenter de persil et d'ail. ☐

Cette recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères qui me la réalisait tout le temps lorsque j'étais petit. Autant vous dire que les saveurs de l'enfance restent intactes ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Clafoutis aux Pommes de ma Grand-Mère

Pour 8/10 personnes :

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

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le sucre et les œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à cela blanchisse légèrement.
3. Ajouter la farine, le sucre vanillé, le lait puis le rhum. Mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.
4. Verser la pâte dans un plat généreusement beurré.
5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson puis sortir du four.
6. Déposer sur toute la surface du clafoutis les pommes coupées en gros morceaux. Il est possible de

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

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

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



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tomates Farcies de ma Grand-Mère

Pour une quinzaine de tomates farcies :

- **1,3 kg de chair à saucisse**
- **15 tomates (différentes variétés et couleurs si possible)**
- **3 œufs**
- **1/2 miche de pain rassis**
- **1 bouquet de persil**
- **1 ou 2 gousses d'ail**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Laver puis vider les tomates à l'aide d'une petite cuillère. Réserver.
3. Partager par le milieu la 1/2 miche de pain et en retirer l'ensemble de la mie puis l'émietter.
4. Dans un saladier, ajouter la chair à saucisse avec la mie de pain et les œufs.
5. Pétrir à la main puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
6. Ajouter ensuite le persil et l'ail, tout deux finement ciselés. Pétrir à nouveau.
7. Garnir les tomates puis disposer dans un plat.
8. Enfourner pour 1h/1h15 de cuisson jusqu'à ce que les tomates soient bien gratinées : c'est prêt ! ☐

☐ La recette est valable pour une multitude de légumes de saison : courgettes, aubergines, poivrons, pomme de terre ... ou encore champignons de Paris ! ☐
De plus, c'est la recette de ma grand-mère qui me l'a gentiment transmise ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Pâte à Crêpes de ma Grand-Mère

Pour une vingtaine de crêpes :

- **250 g de farine**
- **3 œufs**
- **1 cuillère à soupe de sucre en poudre**
- **1 cuillère à soupe d'huile**
- **50 cl de lait demi-écrémé**
- **20 cl de bière ou de cidre**
- **2 cuillères à soupe de fleur d'oranger**
- **1 cuillère à soupe de rhum**

1. Dans un saladier, verser la farine et le sucre ainsi que le lait et la bière.
2. Ajouter le reste des ingrédients : les œufs, l'huile, la fleur d'oranger et le rhum.
3. Mixer le tout jusqu'à avoir une pâte bien lisse et sans grumeaux.
4. Couvrir le saladier, laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 1 heure avant la réalisation des crêpes : c'est prêt ! ☐

☐ Il ne vous reste plus qu'à faire cuire vos crêpes, en pensant à bien huiler votre poêle bien chaude. ☐
Laissez libre cours à votre imagination pour la garniture : confiture, miel, sucre, pâte à tartiner... ! ☐

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

