

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 ! ☐

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 ! ☐

Dos de Cabillaud Pané au Crumble Citronné

Pour 4 personnes :

- **4 morceaux de dos de cabillaud (ou autre poisson : dos de lieu noir par exemple)**

- 50 g de farine
- 40 g de beurre
- 30 g de chapelure
- 1 citron jaune bio
- huile d'olive
- sel, poivre et du sel fin au piment d'Espelette ([ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la « Maison Petricorena »](#))

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

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

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



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[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 !

Nuggets de Poulet au Four

Pour 4/5 personnes :

- **500 g de poulet fermier**
- **100 g de biscottes**
- **70 g de parmesan**
- **2 œufs**
- **de l'huile d'olive**
- **sel et poivre**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Couper les filets de poulet en cubes réguliers puis les saler légèrement.
3. Mixer et réduire en poudre les biscottes.
4. Ajouter le parmesan à la poudre de biscottes puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Battre les œufs en omelette, assaisonner en sel et en poivre.
6. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé puis badigeonner la surface avec l'huile d'olive.

7. Tremper un cube de poulet dans l'œuf battu puis ensuite le passer dans la chapelure (biscottes/parmesan) jusqu'à le recouvrir entièrement. Terminer en le disposant sur la plaque de cuisson.
8. Renouveler l'opération pour les autres cubes de poulet.
9. Enfourner le tout pour 10 minutes de cuisson, sortir la plaque du four puis retourner les nuggets sur l'autre face, et enfourner à nouveau pour 10 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Grâce à cette recette, on élimine la friture et donc l'excédent de gras ! On rend ces nuggets plus digestes ! ☐

Ils se dégusteront avec une bonne moutarde ou encore avec un ketchup maison ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Meringues Fantômes pour Halloween

Pour une vingtaine de meringues :

- **2 blancs d'œufs (à chaleur ambiante)**
- **125 g de sucre**
- **pépites de chocolat**

1. Préchauffer le four à 80° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les blancs d'œufs puis commencer à battre lentement.
3. Une fois que les blancs d'œufs commencent à mousser, verser 1 tiers du sucre, augmenter la vitesse puis battre pendant 1 minute.
4. Verser le second tiers de sucre, augmenter la vitesse puis battre à nouveau pendant 1 minute.
5. Terminer par le dernier tiers de sucre puis battre à pleine vitesse jusqu'à obtenir une meringue bien ferme (environ 5 minutes).
Quand vous enlèverez le fouet, au bout celui-ci le reste de meringue doit former un bec d'oiseau.
6. Dresser à l'aide d'une poche à douille les fantômes en exerçant 3 pressions, en relâchant entre chacune d'elles.
7. Ajouter les pépites de chocolat pour former les yeux et même la bouche.
8. Enfourner pour 1h20 de cuisson. Sortir les meringues du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses petites meringues originales en forme de fantômes auront beaucoup de succès auprès des tout petits ! ☐

Elles se conserveront très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité et à température ambiante. :P➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Cookies au Chocolat et aux Noix

Pour une trentaine de cookies :

- **300 g de farine**
- **250 g de beurre**
- **125 g de sucre**
- **125 g de sucre cassonade**
- **100 g de cerneaux de noix**
- **3 ou 4 tablettes de chocolat noir**
- **2 œufs**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, ajouter les sucres avec le beurre pommade (à température ambiante) en dés puis battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter ensuite les œufs et mélanger à nouveau.
3. Incorporer petit à petit la farine avec la levure jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
4. Avec le plat d'une casserole, casser les tablettes de chocolat en grosses pépites.
5. Ajouter les cerneaux de noix et les pépites de chocolat à la préparation puis mélanger délicatement jusqu'à ce qu'ils soient bien répartis.
6. Déposer la pâte sur un film alimentaire puis le refermer en formant un boudin de 5 cm de diamètre.
7. Placer le tout au frais, plus précisément au congélateur, pendant une quinzaine de minutes.
8. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
9. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposer des tranches de pâte de 1 cm d'épaisseur et légèrement farinées.
10. Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que les cookies soient bien colorés : c'est prêt ! ☐

☐ Penser à laisser refroidir les cookies avant dégustation. Ils se conserveront à merveille dans une boîte hermétique.
Cette gourmandise fera l'unanimité à l'heure du café ou du goûter ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Beurre Maison : Pas à Pas

Pour faire son beurre maison :

- de la crème fraîche entière (au minimum avec 30% de matière grasse)
- du sel (facultatif, utile pour faire du beurre salé ou demi-sel)

Avant tout, il faut penser à avoir une crème fraîche très froide ainsi qu'un saladier en inox ou le bol du robot également très froid.

1. Ajouter la crème fraîche dans le bol du robot ou dans le saladier :



2. Battre à vitesse maximale la crème jusqu'à ce qu'elle monte en chantilly :



3. Continuer à battre sans s'arrêter jusqu'à ce que la crème "tourne", tranche, granule et change couleur :



4. Au bout d'un petit moment, la crème va se dédoubler. Le gras (le beurre) et le petit lait se séparent :





5. Le beurre est né !

6. Rincer le beurre dans l'eau très froide (si possible avec des glaçons) pour en retirer les restes de petit lait



7. Mouler le beurre dans un récipient pour lui donner la forme désirée et réserver au frais : c'est prêt !

Nous obtenons du beurre doux qui se conservera au maximum entre 48 et 72h bien emballé. Après il rancira !

On peut également le congeler sans problème ! ➡ *Pour obtenir du beurre demi-sel, il faut rajouter 0,5% à 3% du poids du beurre obtenu.*

Exemple : pour 250 g il faut incorporer 1,25 à 7,5 g de sel avant le moulage.

➡ *Pour obtenir du beurre salé, il faut rajouter au minimum 5% du poids du beurre obtenu.*

Exemple : pour 250 g il faut incorporer au minimum 12,5 g de sel avant le moulage.



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 !



Crêpes Multicolores

Pour une vingtaine de crêpes multicolores :

- **1 pâte à crêpes : [la recette c'est par ici !](#)**
- **différents colorants alimentaires (de préférence en poudre)**

1. Réaliser la recette de base de la pâte à crêpes.
2. Diviser dans plusieurs saladiers la pâte puis incorporer dans chacun les colorants choisis.
3. Faire cuire dans une poêle bien chaude, garnir puis déguster : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette apportera de l'originalité lors de la dégustation. Elle impressionnera à coup sûr tous vos convives ! ☐

Les couleurs pourront servir à différencier les diverses garnitures que vous aurez choisies ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Pâte Feuilletée Rapide et Facile : Pas à Pas

Pour une pâte feuilletée :

- **250 g de farine tamisée**
- **200 g de beurre (très froid, le passer quelques minutes au congélateur si besoin : c'est le secret de la réussite !)**
- **120 g d'eau (très fraîche)**
- **2 g de sel**

1. Dans le bol du robot équipé de l'outil feuille ou dans un saladier, verser l'ensemble des ingrédients avec le beurre coupé en gros morceaux.



2. Mélanger légèrement jusqu'à ce que tous les éléments soient liés mais pas trop car on doit encore voir les gros morceaux de beurre.



3. Sur un plan de travail généreusement fariné, former une boule bien compacte.



4. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en long jusqu'à obtenir un rectangle. Peu importe l'épaisseur.



5. Rabattre le premier tiers du rectangle du bas vers le milieu.



6. Rabattre ensuite le tiers du haut vers le bas.



7. Faire un quart de tour avec la pâte de manière à positionner la pâte en longueur.



8. Renouveler les étapes 4, 5, 6 et 7 au minimum 4 fois pour obtenir un feuillage bien développé.

9. Emballer la pâte sous film alimentaire après l'étape 7 et réserver au frais au minimum 30 minutes avant utilisation : c'est prêt ! ☐

☐ Cette pâte feuilletée, inratable, révolutionnera vos préjugés sur celle-ci et deviendra un jeu d'enfant ! ☐

Sublimement développée après cuisson et croustillante à souhait, elle vous permettra de réaliser toutes sortes de recettes : galettes, croustades, chaussons, tartes... ☐

Il est possible d'en préparer en grosse quantité et de la congeler en plusieurs morceaux ! Il faudra simplement penser à la sortir du congélateur la veille de la réalisation de votre recette ! ☐



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 !

