

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 !



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 ! □

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 !



Mini-Tartelettes au Lemon Curd et Framboises

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 8 minutes - Difficulté : Facile

Pour une quinzaine de mini-tartelettes :

- 25 cl ou (250 g) de lemon curd : [la recette ici !](#)
- 200 g de biscuits type "Petit Beurre de LU"
- 100 g de beurre
- 1 quinzaine de framboises
- du sucre glace

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mixer finement les biscuits dans un robot puis transférer les miettes dans un saladier.
3. Ajouter le beurre fondu puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte.
4. Verser une grosse cuillère à soupe de la préparation dans chaque empreinte d'un moule à muffins puis tasser le plus possible vers le fond et les côtés.
5. Enfourner les fonds de tartelettes pendant 8 minutes.
6. Une fois cuites, les sortir du four puis les laisser refroidir pendant plusieurs heures, de préférence au réfrigérateur avant de les démouler (attention les bords sont fragiles !)
7. A l'aide d'une poche à douille, remplir les fonds de tartelettes de lemon curd.
8. Surmonter chaque mini-tartelette d'une framboise, préalablement saupoudrée de sucre glace.
9. Réserver au frais avant dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage entre la crème citronnée (lemon curd) et la framboise est un pur délice ! ☐

Un petit conseil avant de les déguster : les sortir du réfrigérateur 15 minutes avant ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



La planche à découper Continenta sur laquelle les mini-tartelettes sont posées



[disponible](#)

[ici !](#)

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Lemon Curd (Crème de Citron)

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

Pour 1 bocal de 50 cl de lemon curd :

- 15 cl (ou 150 g) de jus de citron
- les zestes de 2 citrons
- 130 g de sucre
- 100 g de beurre mou
- 3 œufs

1. Dans un saladier en verre, fouetter le jus de citron avec les zestes, le sucre et les œufs.
2. Poser le saladier sur un bain-marie frémissant, sans que le fond ne touche celui de la casserole.
3. A partir du moment où la préparation devient chaude, fouetter sans cesse le mélange.
4. Au bout d'un moment, 5 minutes environ, la consistance va s'épaissir et ressembler à celle d'une crème fraîche épaisse : le lemon curd est cuit.
5. Retirer le saladier du bain-marie puis fouetter de temps en temps la préparation jusqu'à ce qu'elle arrive à une température de 40°.
6. Une fois la température de 40° atteinte, ajouter le beurre coupé en dés, mélanger puis lisser le tout au mixeur plongeant.
7. Verser la préparation dans un ou plusieurs bocaux et réserver au frais : c'est prêt ! ☐

☐ Le lemon curd est une crème citronnée aux œufs. Le secret de sa réussite consiste à utiliser un bain-marie afin de faire coaguler les œufs très doucement et éviter ainsi l'effet omelette. ☐
Il vous servira de garniture pour vos tartes au citron ou encore de fourrage pour vos madeleines ou muffins ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



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

[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 nature
- 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 ! ☐

Pizza Jardinière

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

Pour 6/8 personnes :

- 1 pâte à pizza épaisse ([la recette ici !](#))

- 250 g de tomates cerises
- 150 g de ricotta
- 150 g de mozzarella râpée
- 50 g de parmesan râpé
- 1 courgette
- 1 oignon rouge
- quelques olives
- quelques feuilles de basilic
- de l'origan
- sel, poivre

1. Préchauffer le four à 240° en position "pizza".
2. Dans un saladier, mélanger la ricotta, le parmesan et la mozzarella râpés puis assaisonner généreusement en sel et en poivre.
3. Laver et couper en fines rondelles la courgette puis émincer l'oignon.
4. Couper les tomates cerises en deux puis réserver.
5. Étaler la pâte à pizza sur un plan de travail bien fariné puis la disposer sur une plaque de cuisson.
6. Répartir ensuite sur la pâte de manière uniforme le mélange à base de ricotta en gardant 1 cm de libre tout autour.
7. Disposer les oignons émincés, les rondelles de courgettes, les moitiés de tomates et puis enfin les olives.
8. Saupoudrer généreusement le tout d'origan ainsi que de poivre.
9. Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une pizza bien dorée.
10. Sortir du four puis parsemer de basilic frais haché : c'est prêt ! ☐

☐ Cette pizza aux couleurs des légumes de l'été est aussi belle que bonne ! ☐

Il est également possible d'ajouter des poivrons ou encore des aubergines suivant vos goûts ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Le billot en bois Continenta sur lequel la pizza est posée



[disponible ici !](#)

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

[Financier aux Framboises](#)

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 ! ☐

Blinis de Pommes de Terre au Saumon Fumé

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 ! ☐

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 ! ☐