Moelleux aux Pommes de ma Grand-Mère

Pour 6/8 personnes :

- **6 pommes de type Golden**
- **6 œufs**
- **220 g de sucre**
- **200 g de beurre mou (à température ambiante) + 20 g + 1 noix pour le moule**
- **150 g de poudre d'amande**
- **120 g de farine**
- **3 cuillères à soupe d'amandes effilées**
- **1 citron non traité**
- **1/2 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Peler les pommes, les couper en deux puis entailler chaque moitié en fines lamelles.
3. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter le beurre avec le sucre puis mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
5. Ajouter les jaunes d'œufs à la préparation, mélanger puis verser la poudre d'amande avec la farine, la levure, le jus du citron avec ses zestes.
6. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
7. Monter les 6 blancs d'œufs en neige, bien fermes.
8. Incorporer les blancs en neige, délicatement, à la préparation à l'aide d'une maryse.
9. Verser la préparation dans un moule généreusement beurré.
10. Disposer les moitiés de pommes sur la préparation en les enfonçant légèrement.
11. Enfourner pour 35 minutes de cuisson.
12. Pendant ce temps, faire fondre les 20 g de beurre puis mélanger aux amandes effilées.
13. A la sortie du four, répartir les amandes effilées sur le gâteau.
14. Pour terminer, remettre le tout au four pour 10 minutes : c'est prêt !

    Ce moelleux se servira tiède ou froid accompagné d'une crème dessert.
    On peut également varier la recette en remplaçant les pommes par des poires.
    Encore une jolie recette qui m'a été transmise par l'une de mes grand-mères !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Vous pouvez retrouver le couteau OPINEL et le plateau présents sur la photo sur le site de “La Collection”

– Le couteau OPINEL Office n°112 : disponible ici !
– Le plateau Osmose Marbre Blanc Zak Design : disponible ici !

Bénéficiez de 10% de réduction sur votre commande avec le code : DELICIMO10

Magret de Canard Séché de ma Grand-Mère

Pour un magret séché :

- **1 beau magret de canard**
- **1 kg de gros sel**
- **du poivre moulu**
- **des herbes de Provence (ou juste du thym)**

1. Nettoyer le magret sous un filet d’eau puis bien le sécher dans un torchon.
2. Dans une boîte hermétique, de préférence en verre, ajouter une couche de gros sel de 3/4 cm d’épaisseur.
3. Disposer le magret côté viande sur le gros sel. Recouvrir entièrement celui-ci avec le reste de gros sel.
4. Fermer la boîte puis la disposer au fond du frigo dans le bac à légumes pendant 30 heures.
5. Une fois le temps passé, sortir le magret du sel puis le rincer abondamment à l’eau fraîche puis bien le sécher avec un torchon ou du papier absorbant.
6. Poivrer généreusement le magret sur toutes les faces puis le déposer dans un torchon.
7. Le saupoudrez légèrement d’herbes de Provence sur toutes les faces puis l’enrouler dans le torchon.
8. Disposer le tout dans le bac à légumes du frigo puis laisser sécher pendant 1 mois : c’est prêt !

   Ce magret séché, taillé en fines tranches, agrémentera n’importe quelle salade ou encore aura une très bonne place dans un plateau de charcuterie.
   Une fois assez sec, selon vos goûts, il est possible de le garder plusieurs semaines et même plusieurs mois, enroulé dans du film alimentaire.
   Cette recette me vient directement de ma grand-mère, c’est donc une valeur sûre !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Amarettis Moelleux de Sardaigne

Pour une vingtaine d'amarettis :

- **250 g d'amandes entières + quelques unes pour le dressage**
- **100 g de sucre en poudre + 20 g pour le dressage**
- **2 blancs d'œufs**
- **1 citron non traité**

1. Dans un robot mixeur, verser les amandes puis mixer jusqu'à obtenir une poudre à gros morceaux.
2. Ajouter ensuite le sucre en poudre ainsi que les zestes du citron.
3. Mixer à nouveau jusqu'à obtenir une pâte compacte puis la verser dans un saladier.
4. En parallèle, monter les blancs en neige bien fermes puis les incorporer délicatement à la pâte.
5. La pâte doit être souple et brillante. Filmer le tout puis réserver au frais pendant 15 minutes minimum.
6. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
7. A l'aide des deux mains, préalablement mouillées, former des boulettes de pâte de la grosseur d'une noix. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson en prenant soin de bien les espacer.
8. Aplatir légèrement les boulettes du bout des doigts puis y enfoncer délicatement une amande entière au centre.
9. Saupoudrer d'un peu de sucre.
10. Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que les amarattis soient colorés en bordure mais pâles au centre : c'est prêt !

    Pour déguster ces délicieux biscuits, il est préférable de les laisser refroidir.
    Grâce à cette recette authentique, il se conserveront très facilement plusieurs semaines sans perdre leur moelleux exceptionnel !
    C'est l'accompagnement idéal à l'heure du café ou du thé !

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 boite hermétique.
    Cette gourmandise fera l'unanimité à l'heure du café ou du goûter !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Velouté de Panais

Pour 8/10 personnes :

- **3 gros panais**
- **1 grosse carotte**
- **1 grosse pomme de terre**
- **1 oignon**
- **1 cuillère à café de graisse de canard (facultatif)**
- **5 cuillères à soupe de crème fraiche épaisse**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver tous les légumes puis les couper en morceaux.

2. Mettre le tout dans une cocotte minute puis mouiller avec 3 ou 4 litres d'eau.

3. Ajouter la graisse de canard puis fermer la cocotte et la mettre sur le feu.

4. Une fois que la cocotte commence à siffler, compter 1 heure de cuisson.

5. Découvrir la cocotte, ajouter la crème fraîche puis remettre sur le feu pendant une quinzaine de minutes.

6. Mixer le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène et un velouté bien onctueux, assaisonner : c'est prêt !

   Ce velouté se dégustera accompagné de tranches de pain grillées et agrémenté de gruyère ou de compté râpé !
   Il est également possible de l'assaisonner avec **du sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena"** !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Gratin de Chou-Fleur au Jambon

Pour 6/8 personnes :

- **1 chou-fleur moyen**
- **6 tranches de jambon cuit**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **250 g de gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Couper le chou-fleur en plusieurs morceaux puis le faire cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes. Réserver.

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

3. Découper les tranches de jambon en petits morceaux.

4. Mixer le chou-fleur cuit avec les 3/4 de la crème fraîche.

5. Y ajouter ensuite les 3/4 du gruyère râpé avec le jambon.
   Assaisonner généreusement en sel et en poivre puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

6. Répartir le tout dans un plat à gratin puis disperser le reste de gruyère râpé et de crème fraîche.
   Terminer par quelques tours de moulin à poivre.

7. Enfourner pour 30 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Une recette délicieuse, ultra facile à réaliser et surtout très peu coûteuse !
   Il est possible de rajouter de la noix de muscade ou encore de changer le jambon par des lardons !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Émission « C'est Au Programme » : Reportage + Recette du Beurre Maison

Le 28 Novembre 2017, Délicimô a fait l'objet d'un reportage + une recette pas à pas dans l'émission "C'est au programme" sur France 2

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Gratin de Pommes de Terre au Canard

Pour 6 personnes :

- **1 kg de pommes de terre (type Monalisa)**
- **1 boîte de confit de canard (contenance 4/5 cuisses et/ou manchons)**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.

2. Sortir les cuisses ou manchons confits de leur boite : si besoin les tremper quelques minutes dans l'eau très chaude pour en retirer totalement la graisse.

3. Dissocier la viande des os puis l'effilocher et la réserver dans un saladier.

4. Éplucher et laver les pommes de terre puis les couper finement à la mandoline (voir à la fin de la recette, j'indique la mandoline que j'utilise).

5. Dans un plat à gratin, déposer une couche de viande de canard ensuite une couche de pommes de terre puis assaisonner.

6. Renouveler l'opération précédente jusqu'à arriver à hauteur du plat et en terminant par une couche de pommes de terre.

7. Verser la crème fraîche sur l'ensemble de la préparation puis assaisonner en sel et surtout en poivre.

8. Enfourner pour 1h30 de cuisson : c'est prêt !

   Ce gratin de saison et typique du Sud-Ouest au vue de ses ingrédients, vous aidera à surmonter les saisons froides et apportera de la chaleur et de la bonne humeur dans vos repas !

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.*
   <u>Exemple :</u> 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.*
   <u>Exemple :</u> 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 !

Barres aux Flocons d’Avoine et à la Confiture de Framboises

Pour une trentaines de barres :

- **250 g de farine**
- **200 g de flocons d’avoine**
- **170 g de beurre**
- **100 g de sucre cassonade**
- **1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude**
- **1/2 cuillère à café de sel**
- **1 pot de confiture (ici une confiture de framboises d’exception Favols)**

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

2. Dans un saladier, ajouter l’ensemble des ingrédients sauf le beurre. Mélanger jusqu’à ce la préparation soit bien homogène.

3. Faire fondre le beurre au micro-ondes.

4. Ajouter le beurre fondu à la préparation puis à l’aide d’une fourchette mélanger le tout jusqu’à obtenir une texture sablonneuse.

5. Dans un plat, de dimensions 35 cm x 26 cm recouvert de papier cuisson, verser la moitié de la préparation.

6. Étaler uniformément puis tasser.

7. Verser et tartiner la confiture à la surface puis verser le reste de préparation. Étaler et tasser également.

8. Enfourner pour 35 minutes de cuisson : c’est prêt !

   Une fois bien refroidi, il suffit de tailler des carrés ou des barres à déguster pour le goûter ou dans la journée dès que vous aurez un petit creux !
   Il est bien évidemment possible de varier la confiture selon vos goûts !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tarte Rustique aux Nectarines

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte :

- **200 g de farine**
- **140 g de beurre bien froid**
- **10 cl de lait**
- **1 jaune d'œuf**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **4 belles nectarines (jaunes ou blanches)**
- **3 cuillères à soupe de sucre cassonade**
- **3 cuillères à soupe de poudre d'amande**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou les graines d'une gousse)**
- **1 œuf**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter la farine avec le beurre coupé en dés ainsi que le sucre vanillé et le sel.
   Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte et sablonneuse.

2. Battre le jaune d'œuf avec le lait puis l'incorporer à la pâte et terminer en formant une boule.

3. Filmer et réserver au frais 2 heures au minimum avant la réalisation de la tarte.

4. Laver et couper les nectarines en petits quartiers puis les mettre dans un saladier. Ajouter le sucre cassonade avec la vanille, mélanger puis réserver.

5. Préchauffer le four à 190° en chaleur tournante.

6. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné puis la disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

7. Piquer toute la pâte à l'aide d'une fourchette.

8. Parsemer ensuite la poudre d'amande au centre de la pâte en prenant soin de bien laisser une bordure de 3/4 cm.

9. Disposer ensuite les nectarines sur la poudre d'amande.

10. Battre l'œuf en omelette puis badigeonner généreusement la bordure.

11. Rabattre ensuite celle-ci sur les fruits.

12. Enfourner pour 40 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Nombreuses sont les possibilités de dégustation de cette tarte : tiède avec une boule de glace, froide avec un filet de chocolat fondu ou encore accompagnée de fromage blanc !
    Il est également possible de varier les fruits en remplaçant les nectarines par des pêches ou encore prunes.

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

Gâteau Moelleux aux Pommes Ultra Facile

Pour 6/8 personnes :

- **3 ou 4 pommes (type Golden)**
- **125 g de farine**
- **120 g de sucre**
- **100 g (ou 10 cl) d'huile de tournesol ou colza ou arachide**
- **3 œufs**
- **1 paquet de sucre vanillé**
- **1/2 paquet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.

2. Éplucher puis couper en petits cubes les pommes. Réserver.

3. Dans un saladier, ajouter et mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.

4. Incorporer les cubes de pommes.

5. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré.

6. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Ce gâteau, ultra rapide à réaliser, se conservera à merveille dans une boîte hermétique placée au frais. Moelleux, goûteux et léger, il se dévorera en un éclair ! Bref, la recette de dernière minute à varier en fonction des fruits de saison !

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

Cake Léger et Ultra Moelleux au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir en morceaux**

- **200 g de beurre demi-sel (ou doux)**
- **200 g de sucre**
- **100 g de farine**
- **4 œufs**

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

2. Dans un saladier, ajouter le chocolat avec le beurre coupé en morceaux.
   Faire fondre le tout au micro-ondes ou au bain marie jusqu'à obtention d'une texture bien lisse. Réserver.

3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

4. Monter les blancs en neige bien fermes puis les réserver.

5. Dans un autre saladier, ajouter les jaunes d'œufs avec le sucre puis battre énergiquement jusqu'à obtenir un mélange blanchi.

6. Verser ensuite le chocolat/beurre puis incorporer la farine jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et bien lisse.

7. A l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois, incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige à la préparation.

8. Dans un moule à cake, généreusement beurré, verser la pâte.

9. Enfourner pour 50 minutes : c'est prêt !

   Pour un démoulage facile, laisser le cake refroidir. Il se démoulera tout seul !
   Ce cake très léger et très moelleux, ravira l'ensemble de vos convives sans culpabilité d'avoir manger le gâteau au chocolat de trop !

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 !

Sardines en Papillote

Pour 6 personnes :

- **24 sardines fraîches**
- **12 feuilles de papier aluminium**
- **2 gros oignons émincés**
- **1 citron non traité**
- **du beurre salé**
- **de l’huile d’olive**
- **des branches de thym**
- **du poivre**

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

2. Sur une feuille de papier d’aluminium, déposer 2 sardines.

3. Déposer sur celles-ci de l’oignon émincé puis arroser avec un filet d’huile d’olive.

4. Assaisonner avec le poivre puis déposer une tranche de citron coupée en deux ainsi que des brins de thym.
   Terminer en déposant une noix de beurre salé entre les deux demis tranches de citron.

5. Replier la feuille de papier d’aluminium en papillote.

6. Déposer les papillotes sur une plaque de cuisson puis enfourner pour 30 minutes de cuisson : c’est prêt !

   Ces délicieuses sardines se dégusteront telles quelles ou bien avec une bonne mayonnaise maison ! (Recette ici !)

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 !

Rôti de Porc à la Moutarde

Pour 6 personnes :

- **1 rôti de porc (environ 1 kg)**
- **1 cuillère à soupe de moutarde**
- **1 cuillère à soupe de moutarde en grains**
- **1 cuillère à soupe de miel**
- **2 gros oignons**
- **25 cl de bouillon de volaille (ou 25 cl d’eau chaude avec 1 cube de bouillon de volaille)**
- **2 gousses d’ail**
- **sel et poivre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Éplucher et émincer les oignons.
3. Mélanger les moutardes avec le miel puis ajouter les gousses d’ail écrasées.
4. Badigeonner, avec le mélange, le rôti puis l’assaisonner avec le sel et le poivre à votre convenance.
5. Dans un plat à rôtir, déposer sur le fond les oignons émincés.
6. Coucher ensuite le rôti sur les oignons.
7. Mouiller à l’aide du bouillon de volaille.
8. Enfourner pour 1h30 puis vérifier la cuisson à l’aide d’un cure-dent : s’il pénètre facilement, c’est prêt !

   Ce rôti se dégustera avec une poêlée de légumes ou encore avec une bonne purée maison !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Œufs Mimosa à la Betterave

Pour 6/8 personnes :

- **1 douzaine d'œufs durs (cuisson à l'eau : 15 min)**
- **1 grosse betterave cuite**
- **1 boîte de thon**
- **3 cuillères à soupe de mayonnaise (recette ici !)**
- **1 petit bouquet de ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Couper les œufs durs en deux puis ôter les jaunes.

2. Dans un hachoir électrique, ajouter les jaunes d'œufs durs avec le thon émietté et la betterave coupée en morceaux.

3. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène, bien lisse et onctueux.

4. Verser la préparation dans un saladier, assaisonner généreusement en sel et poivre.

5. Ajouter la mayonnaise puis mélanger à nouveau à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.

6. Dresser la préparation dans chacun des blancs à la poche à douille cannelée ou l'aide d'une cuillère à café.

7. Saupoudrer de ciboulette finement ciselée : c'est prêt !

   Après la réalisation de cette recette, mettre les œufs au frais 1h avant la dégustation : ça sera bien meilleur !
   S'il vous reste de la préparation à base de betterave, il est possible de garnir d'autres légumes comme des tomates ou encore des avocats !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Craquelés à l'Amande et au Chocolat

Pour une trentaine de craquelés :

- **225 g de poudre d'amandes**
- **150 g de sucre en poudre**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de farine**
- **2 œufs**

- **du sucre glace**

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

2. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes.

3. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, mélanger énergiquement le sucre avec les œufs entiers jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

4. Ajouter le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.

5. Incorporer ensuite la poudre d'amandes, mélangée à la farine, petit à petit puis pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte.

6. A l'aide d'une cuillère à café, prélever un morceau de pâte puis le rouler en boule.

7. Passer la boule dans le sucre glace puis la disposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson puis l'aplatir légèrement.

8. Renouveler l'opération pour remplir la plaque.

9. Enfourner pour une vingtaine de minutes de cuisson : c'est prêt !

   Lors de la sortie du four, les craquelés seront encore moelleux. Pensez à les laisser refroidir pour qu'ils durcissent avant dégustation !
   Ils se conserveront à merveille dans une boîte hermétique pendant plusieurs semaines !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Crème ou Sauce à la Moutarde

Pour 1 sauce à la moutarde :

- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon (forte ou mi-forte)**
- **1 cuillère à soupe de moutarde en grains**
- **poivre**

1. Dans une casserole, mettre à bouillir la crème fraîche liquide.

2. Ajouter les moutardes et assaisonner en poivre.

3. Laisser mijoter en remuant constamment pour que la préparation n'accroche pas.

4. Une fois la sauce épaissie : c'est prêt !

 Cette sauce à la moutarde accompagnera à merveille des grillades ou encore un gratin de pommes de terre !

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