

Blinis de Pommes de Terre au Saumon Fumé

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

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 ! ☐

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 dîner ! ☐



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 ! ☐

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 ! ☐

Gâteau Ultra Moelleux au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir pâtisserie**
- **1 yaourt nature (le pot servira de doseur pour la suite)**
- **2 pots de farine**
- **1 pot de sucre**
- **3/4 de pot d'huile**

- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Couper le chocolat en morceaux puis le faire fondre au bain-marie ou bien au micro-ondes (en ajoutant un peu d'eau).
3. Dans un saladier, ajouter le yaourt avec la farine, le sucre, l'huile, l'œuf et la levure. Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
4. Ajouter ensuite le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.
5. Dans un moule à manqué, généreusement beurré, verser la pâte.
6. Enfourner pour 15 minutes de cuisson à 180° puis baisser à 150° pour 15 minutes supplémentaires : c'est prêt ! ☐

☐ Très facile et rapide à réaliser, ce délicieux gâteau se dégustera seul ou accompagné d'une crème anglaise ou d'une glace vanille. ☐

Pour varier, on peut également ajouter des pépites de chocolat ou encore des oranges confites ! ☐



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

Tarte à la Ricotta, aux Courgettes et aux Lardons

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée ([la recette par ici !](#))**
- **2 ou 3 courgettes (suivant la taille)**
- **250 g de ricotta**
- **200 g de lardons**
- **60 g de parmesan râpé**
- **2-3 branches de basilic frais**
- **2 œufs**
- **sel, poivre**

1. Laver les courgettes puis couper les extrémités. Les tailler ensuite en morceaux.
2. Dans une poêle bien chaude faire revenir les courgettes une dizaine de minutes avec un peu d'huile d'olive.
Une fois cuites, égoutter celles-ci sur un papier absorbant.
3. Faire revenir ensuite les lardons pendant 5-6 minutes. Réserver.

4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
5. Dans un saladier, battre les œufs puis ajouter la ricotta et le parmesan. Assaisonner en sel et en poivre.
6. Ajouter à la préparation les courgettes, les lardons puis le basilic ciselé. Réserver.
7. Dans un moule à tarte, disposer la pâte brisée puis piquer le fond généreusement à l'aide d'une fourchette.
8. Verser ensuite le mélange courgettes/ricotta/lardons en prenant soin de le répartir uniformément.
9. Enfourner le tout pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ En entrée froide ou en plat principal tiède accompagné d'une salade verte de saison, libre à vous de choisir comment vous voulez déguster cette tarte. ☐

Quoiqu'il en soit, c'est un délice ! L'ensemble des ingrédients apporte des saveurs en bouche plaisantes et uniques ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Linguines aux Courgettes et Crevettes

Pour 6 personnes :

- **1 paquet de pâtes linguines (500 g)**
- **3 belles courgettes**
- **400 g de crevettes cuites décortiquées**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **sel, poivre**

1. Laver les courgettes puis les tailler en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
2. Ensuite les faire revenir à la poêle, dans un peu d'huile d'olive, pendant une vingtaine de minutes.
3. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes selon les indications du paquet (environ une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante) puis les égoutter.
4. Ajouter ensuite les crevettes avec les courgettes revenues puis poursuivre la cuisson pendant une dizaine minutes en prenant soin de bien assaisonner en sel et en poivre.
5. Verser enfin la crème fraîche puis laisser réduire quelques minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
6. Mélanger les linguines avec la préparation courgettes/crevettes jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène : c'est prêt ! ☐

□ A la dégustation, il est possible de saupoudrer les pâtes de parmesan ou de gruyère râpé. Mais rien d'obligatoire ! □

Ici j'utilise des linguines et bien évidemment que l'on peut varier les pâtes avec des : penne, spaghetti, farfalle... à vous de choisir ! □



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 !



Gratin de Courgettes à la Mozzarella et au Basilic

Pour 6/8 personnes :

- **3 ou 4 courgettes**
- **2 boules de mozzarella**
- **300 g de dés de jambon**
- **10 cl de crème fraîche liquide**
- **2 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **2 cuillères à soupe de basilic haché**
- **1 œuf**
- **1 gousse d'ail**
- **sel, poivre**

1. Laver et éplucher les courgettes. Les couper en deux dans le sens de la longueur, les tailler ensuite en tranche à l'aide d'une mandoline (0,5 cm d'épaisseur).
2. Faire cuire les tranches de courgettes à la vapeur pendant 15 minutes.
3. Pendant ce temps, couper la gousse d'ail en petits morceaux.
4. Dans un bol, mélanger la crème fraîche avec le lait, l'œuf, le basilic et l'ail. Assaisonner en sel et poivre puis réserver.
5. Égoutter les boules de mozzarella puis les couper en petits morceaux puis réserver.
6. Dans un plat à gratin, disposer les courgettes puis disperser les dés de jambon.
7. Verser ensuite la préparation crème/lait/œuf/basilic/ail puis terminer en repartissant la mozzarella uniformément.
8. Enfourner pour 35 minutes de cuisson dans un four préalablement chauffée à 200° : c'est prêt ! ☐

☐ Ce délicieux gratin se dégustera bien chaud à la sortie du four. ☐
On peut l'accompagner d'une bonne grillade ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake Mousseline au Citron

Pour 6/8 personnes :

- 200 g de farine
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre ramolli (à chaleur ambiante)
- 8 cuillères à soupe de lait demi-écrémé
- 2 œufs
- 1 citron bio (non traité)
- 1 sachet de levure chimique

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter la farine avec la levure.
3. Verser ensuite le sucre et les zestes du citron avec les 3/4 de son jus.
4. Terminer par le beurre puis battre le tout très énergiquement pendant 5 minutes.
5. Ajouter les œufs et le lait puis fouetter à nouveau le tout pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte légère et aérienne.
6. Verser la pâte dans un moule à cake, généreusement beurré, puis enfourner le tout pour 50 à 60 minutes de cuisson.
Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : si celui-ci ressort propre c'est que c'est cuit.
7. Une fois cuit, laisser le cake refroidir, le démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Avec son moelleux exceptionnel et sa texture ultra légère, ce cake se dévorera en un éclair ! ☐
On peut l'agrémenter d'une crème dessert ou d'une mousse au chocolat ! Un vrai délice ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Vous pouvez retrouver le couteau OPINEL et le plateau ZAK DESIGNS présents sur la photo sur le site de "La Collection"

- Le couteau OPINEL Office n°112 : [disponible ici !](#)
- le plateau ZAK DESIGNS Osmose Marbre : [disponible ici !](#)

la
collec+ion
concept store

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

Pomme de Terre à la Norvégienne

Pour 4 personnes :

- 4 grosses pomme de terre (type Monalisa ou Bintje)
- 4 belles tranches de saumon fumé (ou truite fumé)

- **8 cuillères à soupe de crème fraîche légère épaisse**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **jus de citron**
- **poivre**

1. Laver les pommes de terre puis les cuire à la vapeur avec la peau (entre 30 et 40 minutes suivant la grosseur).
 2. Disposer les tranches de saumon dans une assiette puis les asperger de jus de citron.
 3. Partager et ouvrir en deux une pomme de terre, disposer une tranche de saumon.
 4. Recouvrir ensuite de deux cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.
 5. Assaisonner d'un coup de moulin à poivre puis ciseler finement de la ciboulette.
 6. Renouveler les opérations précédentes pour les autres pommes de terre, dresser : c'est prêt ! ☐
- ☐ Cette recette ultra facile à réaliser apportera de la fraîcheur et de la légèreté dans vos repas. On peut l'agrémenter d'une bonne salade verte de saison. ☐



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 fraîche 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 !



Madeleines Espagnoles "Magdalenas"

Pour une dizaine de madeleines :

- **180 g de farine**
- **130 g de sucre**
- **110 g d'huile de tournesol**
- **70 g de crème fraîche épaisse entière (minimum 30% de matière grasse)**
- **2 œufs**
- **1 citron non traité**
- **1/2 sachet de levure**
- **des caissettes en papiers pour muffins**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, mettre les œufs avec le sucre puis battre à pleine vitesse durant 6 minutes.
Le mélange doit blanchir et doubler.
2. Zester le citron et les ajouter à la préparation puis battre à nouveau pendant 6 minutes.
3. Ajouter ensuite l'huile et la crème puis battre pendant 3 minutes.
4. Incorporer la farine avec la levure puis mélanger pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
5. Laisser reposer le tout pendant 10 minutes à chaleur ambiante.
6. Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°.
7. Remplir les caissettes aux 3/4 avec la préparation.
8. Saupoudrez généreusement de sucre.
9. Enfourner pour 20 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ces madeleines se dégusteront tièdes ou froides, à l'heure du dessert ou du petit-déjeuner ! :p
On peut les accompagner d'une crème chocolat ou d'une confiture ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Crumble de Porc aux Pommes

Pour 4/5 personnes :

- **500 g d'échine de porc**
- **3/4 pommes (type Gala)**
- **2 cuillères à soupe de miel**
- **1 gros oignon rouge**
- **10 cl de bouillon de volaille (10 cl d'eau chaude + 1 cube de bouillon de volaille)**
- **50 g de cerneaux de noix**
- **50 g de biscottes ou biscuits apéritifs salés (type Tuc)**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **40 g de beurre**
- **sel, poivre**

1. Peler l'oignon puis l'émincer finement. Couper également les échine en petits morceaux.
2. Dans une sauteuse bien chaude, ajouter de l'huile puis faire dorer les morceaux de porc, une dizaine de minutes.
3. Ajouter les oignons avec le miel puis faire revenir une dizaine de minutes en remuant.
4. Peler les pommes puis les couper en tranches.
5. Verser le bouillon de volaille puis ajouter ensuite les tranches de pommes. Porter le tout à ébullition, couvrir et laisser mijoter une dizaine de minutes.
6. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
7. Mixer grossièrement les cerneaux de noix avec les biscottes (ou biscuits apéritifs).
8. Dans un saladier, mélanger cette préparation avec la farine puis le beurre fondu jusqu'à obtenir une texture sablonneuse.
9. Verser tout le contenu de la sauteuse, dans un plat à gratin puis assaisonner en sel et en poivre.
10. Répartir uniformément la pâte à crumble dans le plat.
11. Enfourner le tout durant une quinzaine de minutes : c'est prêt ! ☐

☐ Grâce à ce crumble, on découvre plusieurs mariages sucrés/salés étonnants et super intéressants à la dégustation ! ☐

La pomme se transforme et l'harmonie du plat est parfaite ! A tester sans hésiter ! :p



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Cake à la Betterave et à la Fraise

Pour 6/8 personnes :

- **250 g de farine**
- **150 g de beurre**
- **110 g de sucre**
- **10 cl (ou 100 g) de jus de betterave ([ici un jus de betterave d'exception "Alain Milliat"](#))**
- **3 œufs**
- **3 grosses cuillères à soupe de confiture de fraise ([ici une confiture de fraise d'exception "Favols"](#))**
- **1 cuillère à soupe de graines de sésame**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Faire fondre le beurre puis le travailler énergiquement, au fouet ou au robot, jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
2. Ajouter, tout en mélangeant, les œufs un à un puis le sucre vanillé, la farine, la levure et l'équivalent d'une cuillère à café de jus de betterave.
3. Dans un moule à cake généreusement beurré, verser la pâte. Réserver à température ambiante environ une trentaine de minutes.
4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
5. Enfourner le tout pour 45 à 50 minutes de cuisson. Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort propre, c'est cuit !
6. Laisser tiédir le cake.
7. En parallèle, dans une casserole, ajouter le reste de jus de betterave avec la confiture de fraise.
8. Chauffer à feu doux puis remuer jusqu'à ce que l'ensemble devienne légèrement épais.
9. Démouler le cake puis le disposer sur une grille.
10. Napper celui-ci avec la préparation de manière bien homogène.
11. Parsemer le tout de graines de sésame : c'est prêt ! ☐

☐ Ce cake se conservera très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique et se dégustera à l'heure du café ou du thé.

Le mariage entre la betterave et la fraise fonctionne à merveille et je peux vous assurer que vous serez

incroyablement surpris de son succès ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Mini Gâteaux Renversés à l'Ananas

Pour une quinzaine de mini gâteaux :

- **1 ananas**
- **150 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre demi-sel**
- **100 g de sucre cassonade**
- **25 g de sucre semoule + 1 cuillère à soupe bombée**
- **25 g de poudre d'amandes**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 grosse noix de beurre doux**

1. Peler, ôter les yeux et couper l'ananas en tranches.
Retirer le centre puis couper chacune des tranches en 8 morceaux.
2. Mettre le tout dans un bol puis saupoudrer avec la cuillère à soupe de sucre. Réserver durant 15 minutes.
3. Faire fondre la noix de beurre dans une poêle puis ajouter l'ananas avec le sucre.
Laisser dorer le tout durant une dizaine de minutes.
4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
5. Dans un saladier, mélanger le beurre demi-sel fondu avec les sucres jusqu'à obtenir une préparation bien crémeuse.
6. Introduire les œufs un par un tout en remuant puis incorporer la farine avec la levure et la poudre d'amandes.
Bien mélanger.
7. Dans des moules à muffins en silicone ou des moules en métal beurrés, disposer une cuillère à soupe d'ananas puis deux cuillères à soupe de pâte.
8. Enfourner pour 20 minutes de cuisson.
9. Laisser refroidir 5 minutes, démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Il est possible de déguster ces petits gâteaux tièdes accompagnés d'une glace ou froid pour plus de fraîcheur et de légèreté ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Salade de Pâtes Penne à la Truite des Pyrénées

Pour 6 personnes :

- **500 g de pâtes penne**
- **4 filets de truite des Pyrénées**
- **1 sachet de court-bouillon aux légumes et vin blanc (Maggi)**
- **1 gros oignon doux (type Lézignan ou Mulhouse)**
- **1 boîte de maïs doux**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter le sachet de court-bouillon puis le laisser se dissoudre.
 2. Plonger les filets de truite durant 15 minutes. Les essorer et réserver au frais.
 3. Dans une autre casserole d'eau bouillante, ajouter les pâtes puis les laisser cuire durant une dizaine de minutes. Les essorer et réserver.
 4. Émincer finement l'oignon puis réserver.
 5. Dans un saladier, verser les pâtes froides avec le maïs et les oignons émincés. Émietter ensuite les filets de truite.
 6. Agrémenter le tout avec une mayonnaise maison ([recette ici](#)) : c'est prêt ! ☐
- ☐ Une jolie petite salade à déguster à n'importe quelle saison. Il est possible de rajouter une multitude produits de saison pour plus de gourmandises ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Le Cake à l'Orange de Pierre Hermé

Pour 1 cake de 8/10 personnes :

- **200 g de sucre + 80 g (pour le sirop)**
- **190 g de farine tamisée**
- **95 g de crème fraîche liquide**

- **70 g de beurre fondu**
- **3 œufs**
- **2 oranges**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Zester les oranges puis ajouter les zestes aux 200 g de sucre et mélanger.
3. Ajouter les œufs, la crème fraîche et la pincée de sel puis battre énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
4. Incorporer en alternant farine/levure et beurre.
5. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré.
6. Enfourner pour 1h de cuisson.
7. En parallèle, presser les oranges puis verser le jus dans une casserole avec les 80 g de sucre.
8. Porter le tout à ébullition jusqu'à ce que le liquide s'épaississe et devienne sirop (environ 15 min). Laisser refroidir.
9. Une fois que le cake est cuit, piquer à chaud le dessus à l'aide d'un cure-dents.
10. Badigeonner celui-ci avec le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé.
11. Laisser refroidir le cake puis le démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Un moelleux et une légèreté incomparables, la saveur de l'orange qui explose en bouche : bref un immense succès en perspective auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gâteau Moelleux aux Amandes et au Citron

Pour 6/8 personnes :

- **160 g de sucre cassonade**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **125 g de farine tamisée**
- **80 g de beurre**
- **5 cl (ou 50 g) de lait demi-écrémé**
- **4 œufs**
- **3 cuillères à soupe d'amandes effilées**

- **1 citron bio non traité**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis réserver.
3. Casser les œufs puis séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige bien fermes. Réserver.
4. Presser le jus du citron puis y ajouter les zestes de celui-ci.
5. Mélanger énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre cassonade jusqu'à ce que cela double de volume et blanchisse.
6. Ajouter la poudre d'amandes puis le beurre fondu puis le jus de citron avec les zestes puis le lait et enfin petit à petit la farine avec la levure. Bien mélanger.
7. Incorporer délicatement et en 3 fois les blancs en neige en prenant soin d'obtenir une préparation bien homogène.
8. Dans un moule à manqué, généreusement beurré, verser la pâte.
9. Saupoudrer le tout avec les amandes effilées.
10. Enfourner pour 55 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il faut penser à laisser refroidir le gâteau pour un démoulage parfait !

Il se dégustera à l'heure du goûter ou au dessert, nature ou accompagné d'une bonne crème au chocolat !

☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Salade Composée de Lentilles Corail

Pour 6/8 personnes :

- **1 paquet de lentilles corail (500 g)**
 - **1 botte de radis**
 - **1 boîte de maïs doux**
 - **3 tomates**
 - **2 boîtes de thon au naturel**
 - **1 oignon doux (type Lézignan)**
 - **1 petit bouquet de persil**
 - **sel, poivre**
 - **1 vinaigrette maison (la recette en [cliquant ici !](#))**
1. Faire cuire les lentilles corail pendant une dizaine de minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Égoutter puis les laisser refroidir.

2. Laver et émincer finement les radis ainsi que les oignons. Réserver.
3. De même pour les tomates mais à couper en petits dés. Réserver.
4. Égoutter et émietter le thon. Réserver.
5. Dans un saladier verser les lentilles corail froides puis ajouter l'ensemble des ingrédients : oignons et radis émincés, maïs, dés de tomates, thon émietté en finissant par le persil à émincer finement.
6. Terminer en assaisonnant généreusement en sel et en poivre mais également avec la sauce vinaigrette maison ! C'est prêt ! ☐

☐ Cette délicieuse salade se dégustera en entrée ou lors d'un pique-nique en famille ou entre amis. Il est possible de varier à l'infini la composition de celle-ci : libre à vous d'imaginer la suite ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

