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 !

Velouté de Chou Vert

Pour 6/8 personnes :

- **1 gros chou vert**
- **4/5 litres d'eau**
- **1 oignon**
- **1 grosse pomme de terre**
- **150 g de crème fraîche épaisse**
- **1 kub or**
- **1 cuillère à café de graisse de canard (facultatif)**

1. Éplucher puis couper en morceaux l'oignon, la pomme de terre et le chou.

2. Ajouter le tout dans une cocotte minute puis verser l'eau dans son intégralité. Terminer en ajoutant le kub et la graisse de canard.

3. Fermer la cocotte puis porter à ébullition. Laisser cuire pendant 1 heure à partir du moment ou celle-ci se met à siffler.

4. Une fois cuit, découvrir la cocotte puis ajouter la crème fraîche.

5. Laisser mijoter durant une quinzaine du minutes puis retirer du feu.

6. Mixer le tout jusqu'à obtenir une texture onctueuse : c'est prêt !

   Ce velouté se dégustera accompagné de croûtons de pains et de gruyère râpé.
   Il est également possible de l'assaisonner avec **un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena"** !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Petits Pots Dessert Faciles et Rapides : Banane, Chocolat

Pour 6 pots :

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

1. Éplucher les bananes puis les couper en fines tranches.

2. Dans une assiette, ajouter les bananes avec le sucre puis réduire le tout en purée à l'aide d'une fourchette.

3. Verser ensuite le tout dans un saladier et mélanger le fromage blanc.

4. Dresser dans des petits pots en verre.

5. A l'aide d'un couteau bien aiguisé ou bien d'une râpe adaptée, réduire le chocolat en copeaux.

6. Saupoudrer les petits pots de chocolat ; je vous laisse le choix de la quantité : c'est prêt !

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

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

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Pâtes Tagliatelles au Saumon Fumé

Pour 4/6 personnes :

- **500 g de tagliatelles ou pâtes fraîches**
- **6 tranches de saumon fumé ou truite fumée**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **du gruyère râpé**
- **sel et poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, cuire pendant 6/7 minutes les pâtes puis les égoutter.

2. En parallèle, faire chauffer la crème fraîche à feu doux.

3. Tailler finement les tranches de saumon fumé puis les ajouter à la crème.

4. Laisser épaissir en prenant soin de bien remuer pour éviter que cela accroche.

5. Ajouter ensuite la ciboulette finement ciselée puis assaisonner à votre convenance en sel et en poivre.

6. Pour le dressage, mettre les pâtes dans une assiette puis verser la crème au saumon dessus en finissant par du gruyère à volonté : c'est prêt !

   Pour plus d'originalité, il est possible de varier les fromages : du cantal, du parmesan… libre choix à votre imagination.
   Vous pouvez également mettre du fromage ail et fines herbes type Tartare ou Boursin dans la crème !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Velouté de Potiron aux Châtaignes

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de courge ou potiron (de type Musquée ou encore Butternut)**

- **300 g de châtaignes fraîches**
- **2 grosses pommes de terre**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **1 grosse carotte**
- **1 oignon**
- **1 cuillère à café de graisse de canard**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **gros sel**

1. Trier et laver la courge, les pommes de terre, la carotte et l'oignon puis les couper en gros morceaux dans une cocotte minute.

2. Ajouter 2 pincées de gros sel puis de l'eau jusqu'au 3/4 de la cocotte puis mettre le cube de bouillon et la graisse de canard.

3. Fermer puis mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte commence à siffler.

4. En parallèle, laver puis inciser du bout du couteau les châtaignes puis les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 minutes.

5. Une fois cuites, retirer la première peau puis les réserver.

6. Après cuisson, découvrir la cocotte minute puis ajouter la crème fraîche et les châtaignes. Remettre à cuire à découvert durant une vingtaine de minutes.

7. Pour finir, mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c'est prêt !

   Il est fortement conseillé de déguster ce velouté avec des croutons de pains et du gruyère fraîchement râpé !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Pâte à Tartiner : Chocolat, Noisettes, Bananes

Pour 3/4 pots :

- **400 g de chocolat noir**
- **300 g de bananes bien mûres**
- **125 g de poudre de noisettes**
- **40 g de beurre**

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes.

2. Éplucher les bananes puis les couper en petits morceaux.

3. Verser tous les ingrédients dans un robot mixeur ou bien blender.

4. Mixer jusqu’à obtenir une pâte bien lisse.

5. Mettre en pots et conserver au réfrigérateur jusqu’à dégustation : c’est prêt !

   Cette douceur maison à tartiner s’installera très facilement au sein de votre petit-déjeuner pour une durée indéterminée et deviendra un élément essentiel lors de vos goûters !
   L’essayer c’est l’adopter !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Gâteau Fondant à la Patate Douce

Pour 6/8 personnes :

- **1 kg de patates douces**
- **250 g de beurre**
- **150 g de sucre**
- **100 g de farine**
- **5 œufs**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

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

2. Laver, éplucher puis couper en 2 ou 3 chaque patate douce. Faire cuire à la vapeur pendant 20 min.

3. Une fois cuite, les réduire en purée en les passant au moulin à légumes.

4. Ajouter immédiatement le beurre coupé en morceau afin qu’il fonde et s’incorpore parfaitement à la purée.

5. Incorporer ensuite, les œufs puis le sucre et enfin la farine.

6. Aromatiser le tout en versant la vanille et le rhum. Lisser le tout.

7. Dans un moule préalablement beurré, verser la pâte.

8. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c’est prêt !

   A déguster tiède mais l’idéal est de le laisser une nuit au frigo. En le dégustant bien frais le lendemain, toutes les saveurs de la patate douce, du rhum et de la vanille éclateront dans votre bouche : c’est le succès assuré !
   Un gâteau original qu’on refera avec grand plaisir !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !