

Bruschetta à l'Italienne

Pour 4 personnes :

- **4 tranches de pain de campagne**
- **4 tranches de jambon cru**
- **4 cuillères à soupe de sauce tomate**
- **1 courgette**
- **1 grosse tomate**
- **1 boule de mozzarella di bufala**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de basilic**
- **de l'huile d'olive**
- **du poivre au moulin**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver la courgette puis la tailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline. Les disposer ensuite sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner pour 10 minutes.
3. Pendant ce temps, faire griller les tranches de pain puis les frotter avec l'ail et les assaisonner d'un filet d'huile d'olive.
4. Tailler en tranches la tomate ainsi que la mozzarella.
5. Mettre les tranches de pain grillé sur une plaque de cuisson puis les tartiner d'une cuillère à soupe de sauce tomate.
6. Disposer ensuite les tranches de tomate puis de courgettes et enfin de mozzarella. Assaisonner d'un coup de mouline à poivre.
7. Déposer ensuite une tranche de jambon cru puis enfourner le tout pour 5 minutes de cuisson de façon à ce que la mozzarella soit bien fondue.
8. Sortir du four puis placer quelques feuilles de basilic frais sur le jambon : c'est prêt ! ☐

☐ On peut déguster ces délicieuses bruschettas soit tièdes à l'apéritif ou bien accompagnées d'une bonne salade verte de saison ! ☐

Il est possible de remplacer la sauce tomate par du pesto par exemple ou encore la courgette par des aubergines ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Croquants aux Amandes de Cordes sur Ciel

Pour 30/35 croquants :

- **2 blancs d'œuf**
- **220 g de sucre en poudre**
- **50 g de farine tamisée**
- **125 g d'amandes entières**

1. Préchauffer le four à 200° puis y faire griller dans une plaque de cuisson, les amandes entières pendant environ 15/20 minutes.
2. A la sortie du four, les verser dans un torchon et les frotter entre elles pour en sortir une partie de la peau séchée.
3. Tailler les amandes grillées grossièrement à l'aide d'un couteau dans le sens de la longueur.
4. Mélanger la farine et le sucre puis faire une fontaine. Verser les blancs d'œufs puis mélanger énergiquement.
5. Incorporer l'ensemble des amandes coupées puis touiller jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café.
7. Enfourner le tout dans un four préchauffé à 200° jusqu'à ce que les croquants soient légèrement colorés (environ une dizaine de minutes).
8. Une fois sortis du four, les laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils soient bien durs afin de bien les décoller : c'est prêt ! ☐

☐ Gourmandises typiques du petit village de Cordes-sur-Ciel dans le Tarn (81), elles feront l'unanimité chez vos convives. ☐

Ces biscuits emblématiques de ma région se dévorent toujours jusqu'à la dernière miette ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



3 Recettes de Mocktails pour Célébrer les Beaux Jours

Marre de devoir [enlever une tache de vin rouge](#) après chaque apéro en terrasse ? Découvrez ici trois cocktails sans alcool tendances pour profiter des beaux jours et passer un été sans mal de tête, tout en prenant soin de votre santé. ☐

1. Le virgin piña colada : un mocktail gourmand pour petits et grands

Ce célèbre cocktail aux accents exotiques se transforme en délicieuse boisson pour toute la famille dès lors que vous laissez le rhum au placard. Laissez sa saveur estivale séduire petits et grands !

➔ Pour 2 portions, vous aurez besoin de 150 ml de jus d'ananas, de 60 ml de jus d'orange, de 90 ml de lait de coco, de 2 rondelles d'ananas coupées en dés, de sucre de canne (ou de miel) et de glaçons.

Commencez par éplucher l'ananas puis coupez-le en cubes en prenant soin de retirer le centre. Versez les morceaux dans un blender avec le lait de coco, le sucre de canne, le jus d'ananas et quelques glaçons. Mixez le tout à vitesse maximale jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Servez dans des verres et dégustez aussitôt !

☐ Pour une touche colorée (et si vous ne craignez pas de remplacer la tache de vin rouge sur vos vêtements par une trace de sirop) vous pouvez également ajouter des cerises ou un filet de sirop de grenadine.

2. Le punch sans alcool : l'allié désaltérant pour les grosses chaleurs

Grand classique des soirées entre amis, ce cocktail fait toujours l'unanimité aux heures les plus chaudes de l'été. Pour ne plus avoir à vous inquiéter de surveiller les enfants et les conducteurs qui rôdent un peu trop près du bol de punch, optez pour cette recette sans alcool rafraîchissante !

➔ Pour 8 personnes, prévoyez 1 banane, 2 citrons verts, 1 ananas, 2 oranges, 1 litre de jus d'ananas, ½ litre de jus de fruits de la passion, 5 cl de sucre de canne et un peu de cannelle ou une gousse de vanille (optionnel).

Coupez la banane en rondelles et arrosez d'un filet de citron pour éviter qu'elle ne s'oxyde. Découpez ensuite l'ananas et les oranges et incorporez-les à la banane. Dans un saladier ou une carafe, mélangez le jus d'ananas, le jus de fruits de la passion, les fruits et le sucre de canne. Conservez quelques heures au réfrigérateur et servez votre punch dans des verres à cocktail avec des glaçons.

☐ Cette recette est encore plus savoureuse lorsqu'elle est préparée deux jours à l'avance pour bien laisser aux

fruits le temps de macérer.

3. Le virgin mojito : à savourer entre amis pour un apéritif sans alcool

Cocktail préféré des français, le mojito est un incontournable des beaux jours. Pas besoin de lui faire vos adieux si vous souhaitez réduire votre consommation : son cousin sans alcool est tout aussi frais et savoureux et garanti 0% culpabilité !

➔ Pour 4 personnes, il vous faudra de l'eau gazeuse glacée, 2 citrons verts (bio de préférence), 1 bouquet de menthe et 4 cuillères à soupe de sucre de canne. Pressez les citrons et répartissez leur jus dans 4 verres. Après avoir lavé la menthe, effeuillez-la. Incorporez 1 cuillère de sucre de canne dans chaque verre et ajoutez les feuilles de menthe, en les pilant bien jusqu'à dissolution du sucre mais en prenant soin de ne pas trop les écraser. Finissez en ajoutant l'eau gazeuse bien fraîche, les glaçons et décorez avec une branche de menthe et une tranche de citron vert.

☐ Ces quelques idées de cocktails sans alcool sauront vous prouver que sans alcool, la fête est - effectivement - toute aussi folle ! ☐

Cake à la Banane et aux Raisins Secs

Pour 1 cake de 8 à 10 personnes :

- **2/3 bananes bien mûres**
- **220 g de farine tamisée**
- **150 g de raisins secs+ 1 petite poignée**
- **110 g de beurre mou**
- **110 g de sucre roux**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à soupe de rhum (facultatif)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le sucre avec le beurre puis travailler le tout jusqu'à obtenir une préparation crémeuse et légèrement blanchie.
3. Incorporer les œufs un à un puis petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.
4. Mixer grossièrement les bananes puis les ajouter à la pâte et mélanger à nouveau.

5. Ajouter les raisins ainsi que le rhum (facultatif) puis travailler la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène.
6. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré puis disperser la petite poignée de raisins secs sur la surface de celle-ci.
7. Enfourner pour 1h à 1h15 de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Penser à contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : si la lame ressort propre c'est que le gâteau est cuit ! ☐

Pour plus de gourmandise, il est possible d'ajouter des pépites de chocolat à hauteur de 150 g. ☐



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 !



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 !



Cookies Chocolat et Oranges Confites

Pour une vingtaine de cookies :

- 175 g de farine
- 125 g de beurre mou (à température ambiante)
- 100 g de sucre cassonade
- 100 g de pépites de chocolat noir (ou une tablette de chocolat coupée en gros morceaux)
- 100 g d'oranges confites ([la recette ici !](#))
- 1 œuf

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser le beurre et la cassonade. Battre jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
3. Ajouter l'œuf puis la farine et mélanger à nouveau.
4. Incorporer ensuite les pépites de chocolat et les oranges confites coupées en dés.
5. Façonner les petites boules de pâte (passer la pâte au congélateur quelques minutes si besoin) puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.
7. Les sortir du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ On ne présente plus l'association du chocolat et de l'orange. Ces saveurs de saison exploseront en bouche et ces cookies auront un goût de reviens-y ! ☐



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 !



Boudin aux Pommes

Pour 4/6 personnes :

- **1 boudin viande (ou boudin noir : assez gros)**
- **6 pommes**
- **2 cuillères à café de graisse de canard (ou 2 cuillères à soupe d'huile)**
- **sel, poivre**

1. Éplucher puis tailler en tranches les pommes.
2. Couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur le boudin viande.
3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard.
4. Ajouter les tranches de boudin et de pommes puis bien les faire dorer de tous les côtés.
5. Dresser, assaisonner puis servir le tout bien chaud : c'est prêt ! ☐

□ Ce plat est un incontournable de la cuisine sucrée/salée ! Il est possible de l'agrémenter de persil et d'ail. □

Cette recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères qui me la réalisait tout le temps lorsque j'étais petit. Autant vous dire que les saveurs de l'enfance restent intactes ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Queue de Langouste au Court-Bouillon de ma Grand-Mère

Pour 4 personnes :

- **4 queues de langoustes (surgelées ou fraîches)**
- **1 sachet de court-bouillon aux légumes et vin blanc (Maggi®)**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter le sachet de court-bouillon puis le laisser se dissoudre.
2. Plonger les queues de langouste.
3. Temps de cuisson :
 - Pour des queues de langouste **surgelées => 20 minutes**
 - Pour des queues de langouste **fraîches => 15 minutes.**
4. Une fois cuites, laisser le tout refroidir dans l'eau de cuisson puis égoutter les queues.
Les réserver au frais : c'est prêt ! □

□ Cette recette, qui m'a été transmise par ma grand-mère, permet de sublimer les saveurs de la chair de langouste sans la dénaturer. Un vrai bonheur à la dégustation ! □

Une fois triées, déguster les queues accompagnées d'une merveilleuse mayonnaise maison ! □ ([la recette ici !](#))



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

