

Financiers Framboise et Pistache

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 12 minutes - Difficulté : Facile

Pour une douzaine de financiers :

- **110 g de sucre glace**
- **90 g de beurre**
- **90 g de poudre d'amande**
- **30 g de farine**
- **3 blancs d'œufs**
- **2 cuillères à café de pâte de pistache**
- **2 cuillères à café de pistaches concassées**
- **1 pincée de sel**
- **1 douzaine de framboises fraîches ou surgelées**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole puis prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'il ait une odeur et une couleur de noisette.
3. Filtrer et laisser refroidir.
4. Mélanger la farine avec la poudre d'amande, le sel et le sucre à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger à nouveau.
6. Verser le beurre et la pâte de pistache puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et bien lisse.
7. Remplir des moules à financier beurrés aux 3/4 avec la pâte.
8. Déposer 1 ou 2 framboises sur chaque financier, en les enfonçant légèrement.
9. Parsemer de pistaches concassées et enfourner pour 12 minutes de cuisson.
10. Sortir du four, laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage entre la pistache et la framboise est vraiment un pur bonheur pour les papilles ! ☐
Pour la dégustation, je vous conseille de les mettre au frais une ou deux heures avant, frais c'est bien meilleur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Financier aux Framboises

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 45 minutes - Difficulté : Facile

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 ! ☐

Moelleux à la Pistache Cœur Framboise

Pour une douzaine de moelleux :

- **140 g de poudre d'amandes**
- **125 g de blancs d'œufs**
- **125 g de beurre**
- **110 g de sucre glace**
- **60 g de pâte de pistache**
- **2 cuillères à soupe bombées de farine**
- **1 douzaine de framboises fraîches (ou congelées)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace puis mélanger.
3. Incorporer ensuite les blancs d'œufs et la pâte de pistache puis mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
4. Verser le beurre, préalablement fondu au micro-ondes, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
5. A l'aide d'une poche à douille, garnir de pâte à moitié, des moules à muffins généreusement beurrés.
6. Déposer une framboise puis recouvrir de pâte à ras bord des moules.
7. Enfourner pour 15 minutes de cuisson, sortir du four et laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Il faut penser à adapter la cuisson suivant la grosseur des moelleux et suivant votre four. Ils seront parfaitement cuits une fois dorés sur le dessus ! ☐

Avant la dégustation, il est possible de déposer une framboise sur le dessus et de saupoudrer le tout de sucre glace.

Petite astuce, je vous conseille même de les laisser une nuit au frigo et de les déguster le lendemain : ils seront encore meilleurs ! ☐



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

Pâtes aux Petits-Pois, Jambon et Parmesan

Pour 4/5 personnes :

- **300 g de pâtes (penne, spaghetti...)**

- **200 g de dés de jambon cuit (ou tranche bien épaisse coupée en dés)**
- **100 g de petits-pois frais (ou surgelés)**
- **25 g de parmesan**
- **10 cl de crème liquide**
- **1 oignon nouveau**
- **sel, poivre**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les pâtes suivant l'indication de l'emballage.
2. Faire de même avec les petits-pois, environ une dizaine de minutes.
3. Pendant ce temps, émincer finement l'oignon puis le faire revenir quelques minutes à feu doux dans une poêle.
4. Ajouter ensuite les dés de jambon et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes.
5. Verser la crème liquide avec le parmesan ainsi qu'une louche d'eau de cuisson des pâtes puis assaisonner en sel et en poivre à votre convenance.
6. Laisser réduire le tout quelques minutes.
7. Une fois les pâtes et les petits pois bien égouttés, ajouter tout ce beau monde à la préparation puis bien mélanger.
8. Faire revenir le tout quelques minutes puis servir avec un peu de parmesan supplémentaire : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une recette comme on les aime : simple, rapide et efficace ! ☐

Elle est idéale pour les "gamelles" de la semaine au travail ! Et comme on dit, c'est toujours meilleur réchauffé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Salade de Noix de Saint Jacques Poêlées](#)

Pour 4/5 personnes :

- **200 g de salade verte (feuille chêne, batavia ou mâche)**
- **une vingtaine de noix de Saint Jacques (fraîches ou congelées)**
- **1 oignon doux (type Léznigan ou Roscoff)**
- **de la sauce vinaigrette ([la recette ici !](#))**
- **2 grosses noix de beurre**
- **du poivre au moulin**

1. Faire chauffer une poêle à feu doux en y ajoutant tout le beurre.

2. Pendant ce temps, mettre la salade dans un saladier puis y ajouter l'oignon finement émincé. Mélanger.
3. Monter le feu et une fois que le beurre colore légèrement (beurre noisette), déposer dans la poêle les noix de Saint Jacques.
4. Pour des noix fraîches, les laisser cuire et colorer pendant 3 à 4 minutes par face. Pour des surgelées, augmenter la cuisson jusqu'à 6-7 minutes par face.
5. En fin de cuisson, assaisonner les noix d'un tour de moulin à poivre.
6. Dresser la salade dans chaque assiette puis y déposer ensuite des noix de Saint Jacques. Terminer par de la sauce vinaigrette : c'est prêt ! ☐

☐ Cette délicieuse recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères. L'avantage, c'est qu'elle ne dénature pas les saveurs naturelles de la noix de Saint Jacques. ☐

Et puis, à produit exceptionnel occasion exceptionnelle ! Cette idée recette sera parfaite pour une entrée de repas de fête ou de réveillon ! ☐



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 !

