

Cookies Moelleux aux Pépites de Chocolat

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Repos : 15 minutes - Temps de Cuisson : 17 minutes - Difficulté : Facile

Pour une vingtaine de cookies :

- **300 g de chocolat noir ou lait**
- **290 g de farine**
- **200 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **100 g de sucre en poudre**
- **100 g de vergeoise**
- **45 g de fleur de maïs (type Maïzena)**
- **12 g de poudre d'amande**
- **1 pincée de sel**
- **1 œuf**
- **1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café de poudre de vanille)**

1. Dans un grand saladier, ou dans le bol du robot, mélanger le beurre pommade avec le sucre, la vergeoise et le sel afin d'obtenir une pâte homogène sans grumeaux.
2. Ajouter ensuite l'œuf et la vanille puis mélanger à nouveau.
3. Dans un récipient à part, mélanger la poudre d'amande avec la fleur de maïs.
4. Verser le tout dans la préparation puis mélanger.
5. Ajouter la farine d'une traite puis finir de mélanger à la main ou à l'aide du robot suivant la méthode choisie.
6. A l'aide d'une casserole ou d'un marteau, concasser le chocolat en grosses pépites puis les incorporer à la préparation.
7. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes afin de faciliter la confection des boules de cookies.
8. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
9. A l'aide d'une cuillère à glace, former des boules régulières de pâte puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
10. Aplatir légèrement chaque boule de pâte puis les enfourner pour 17 minutes de cuisson.
11. Une fois cuits, les sortir du four puis les laisser refroidir sur une grille avant dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Alors là, je dois dire que c'est certainement la recette ultime des cookies au chocolat que je connaisse : croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur ! ☐

➔ Vous pouvez bien évidemment varier les garnitures : noix, noisettes, 3 chocolats, caramel, cranberries, noix de pécan... à vous de choisir ! ☐

Cette recette est celle des célèbres cookies de "La Fabrique Cookies" ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tarte Poire Amande et Chocolat

Temps de Préparation : 25 minutes - Temps de Cuisson : 55 minutes - Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte sablée :

- **250 g de farine tamisée**
- **150 g de beurre pommade**
- **100 g de sucre glace**
- **10 g de poudre d'amandes**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **150 g de chocolat noir**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **125 g de sucre**
- **25 g de beurre pommade**
- **25 cl de crème liquide**
- **2 œufs**
- **1 boîte de poires au sirop**
- **des amandes effilées**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Nous allons commencer par la pâte sablée pour cela malaxer le beurre.
3. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf battu, la pincée de sel et la farine.
4. Mélanger sans trop travailler jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. L'étaler sur une épaisseur de 3/4 mm puis la laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
6. La disposer ensuite dans un plat à tarte, piquer le fond à l'aide d'une fourchette puis la cuire à blanc pendant 15 minutes. La sortir du four et réserver.
7. Nous allons poursuivre par la réalisation de la garniture mais tout d'abord préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
8. Couper les demi-poires en fines tranches.
9. Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes) et le verser sur le fond de tarte en l'étalant

uniformément. Réserver.

10. Dans un saladier, mélanger au fouet le beurre avec le sucre.
11. Ajouter un à un les œufs puis la poudre d'amandes et enfin la crème liquide. Bien mélanger.
12. Verser la préparation sur la couche de chocolat.
13. Déposer délicatement les poires émincées sur le dessus.
14. Parsemer d'amandes effilées puis enfourner pour 30 minutes de cuisson.
15. Sortir du four, laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Je dois vous avouer que cette tarte est juste un pur délice ! ☐

Avant de la déguster, je vous conseille de la mettre au frais : c'est encore meilleur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Escalope de Veau à la Milanaise

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

Pour 4 personnes :

- **4 escalopes de veau**
- **50 g de chapelure**
- **30 g de parmesan râpé**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **1 œuf**
- **1 citron**
- **1 grosse pincée de thym**
- **sel et poivre**
- **du sel fin au piment d'Espelette ([ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena"](#))**

1. Battre l'œuf en omelette, saler et poivrer puis verser le tout dans une première assiette.
2. Mélanger la chapelure avec le parmesan, le thym et les zestes du citron. Disposer dans une seconde assiette.
3. Verser la farine dans une troisième assiette.
4. Passer les escalopes dans la farine puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
5. Les disposer au réfrigérateur une dizaine de minutes.

6. Dans une poêle bien chaude cuire les escalopes, avec de l'huile ou du beurre, 5 à 6 minutes sur chaque face à feu moyen.
7. Une fois cuites, disposer les escalopes sur du papier absorbant.
8. Dresser accompagnées de pâtes ou de légumes sautés, saupoudrer de sel au piment : c'est prêt ! ☐

☐ Une recette incontournable et venue de Lombardie en Italie ! ☐
Avant de déguster, n'oubliez pas le bon gros filet de jus de citron ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 



Le sel au piment d'Espelette de la Maison Petricorena  [disponible ici !](#)

**10% de réduction sur TOUT le site à partir de 50€ d'achats + frais de port gratuits avec le code
promo : DELICIMO10**

[Tarte aux Courgettes et à l'Ail Rose de Lautrec](#)

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 50 minutes - Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée ([la recette ici !](#))**
- **2 ou 3 belles courgettes**
- **5 gousses d'Ail Rose de Lautrec**
- **1 œuf**
- **1 bel oignon**
- **1 cuillère à soupe de crème fraîche**
- **des pignons de pin**
- **des fleurs comestibles**
- **sel, poivre**

1. Laver puis couper les courgettes en petits dés.
Trier et dégermer les gousses d'ail.
2. Éplucher, laver puis émincer finement l'oignon.
3. Dans une poêle bien chaude, faire suer les oignons pendant quelques minutes avec un filet d'huile d'olive.
4. Ajouter ensuite les courgettes et les gousses d'ail puis faire revenir le tout pendant 5 minutes.
5. Mettre le contenu de la poêle dans un blender, ajouter l'œuf, la crème fraîche, le sel et le poivre puis

mixer le tout jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

6. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
7. Disposer la pâte dans un moule à tarte puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
8. Verser la préparation sur la pâte puis l'étaler uniformément et enfourner le tout pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration en surface.
9. Sortir du four, dresser dans les assiettes, décorer de fleurs et de pignons de pin préalablement torréfiés : c'est prêt ! ☐

☐ Voici une belle recette avec un produit typique de ma région : l'Ail Rose de Lautrec ! ☐

Il est bien évidemment possible d'y ajouter des lardons ou encore du jambon taillé en dés ou en fines lamelles. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Rondelles de Courgette façon Mini Pizza

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

Pour une vingtaine de mini pizza :

- **1 belle courgette**
- **de la sauce tomate**
- **des champignons de Paris**
- **de la mozzarella râpée (ou emmental)**
- **des tomates cerise**
- **du jambon cru ([ici un jambon d'exception de la Maison Milhau](#))**
- **quelques olives noires**
- **quelques feuilles de basilic frais**
- **de l'huile d'olive ([ici une huile d'olive bio Soléou](#))**
- **de l'origan**
- **du poivre**

1. Laver puis tailler la courgette en rondelles de 0,5 cm d'épaisseur puis les mettre dans un saladier.
2. Arroser généreusement le tout d'huile d'olive et saler. Mélanger pour bien enrober chaque rondelle. Réserver pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps : émincer les champignons, tailler le jambon en fines lamelles, couper les olives et les tomates cerise en rondelles puis hacher le basilic. Réserver.
4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

5. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, disposer les rondelles de courgettes.
6. Tartiner celles-ci d'une cuillère à café de sauce tomate.
7. Mettre ensuite une bonne pincée de mozzarella râpée ainsi que d'origan.
8. Déposer enfin les ingrédients choisis : jambon, champignons, tomates cerise... puis terminer par les tranches d'olives et un peu de poivre.
9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.
10. A la sortie du four, saupoudrer les mini-pizza de basilic haché et c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez bien entendu varier les ingrédients suivant ce que vous disposez dans le frigo ! ☐
A l'apéritif ou encore en entrée, ces délicieuses mini-pizza auront beaucoup de succès auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Risotto aux Carottes, Courgettes et Crottins de Chèvre

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

Pour 4/6 personnes :

- **300 g de riz spécial risotto** ([ici un riz rond spécial risotto d'exception de Camargue IGP « Riz Canavere »](#))
- **25 cl de vin blanc sec**
- **3 courgettes**
- **3 carottes**
- **4 crottins de chèvre**
- **1,5 L de bouillon (de légumes ou de volaille)**
- **1 oignon**

1. Éplucher, laver puis tailler en brunoise (tout petits dés) les légumes. Émincer l'oignon finement.
2. Dans une cocotte ou wok, faire revenir dans de l'huile d'olive quelques minutes l'oignon puis y ajouter l'ensemble des légumes.
3. Faire revenir le tout pendant une dizaine de minutes.
4. Ajouter le riz en prenant soin de bien l'enrober jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
5. Verser le vin blanc dans sa totalité et remuer jusqu'à ce qu'il soit absorbé par le riz.

6. Mettre ensuite deux louches de bouillon, bien chaud, puis remuer de temps en temps afin qu'il soit bien absorbé par le riz.
7. Une fois les deux louches de bouillon absorbées, renouveler l'opération précédente pour le reste du bouillon.
8. A la fin de la cuisson du risotto (au bout de 20/25 minutes environ), incorporer les crottins de chèvre émiettés.
9. Une fois les crottins fondus, servir immédiatement dans les assiettes et terminer avec un tour de moulin à poivre : c'est prêt ! ☐

☐ Il est bien évidemment possible de varier les légumes : poivron, panais, butternut... libre à vous de choisir ! ☐

Ce qui est sûr c'est que ce risotto mélange douceur et saveur ! Les crottins de chèvre apportent de l'onctuosité au risotto !

Une bien belle découverte pour ma part à tester d'urgence ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Mini-Tartelettes au Lemon Curd et Framboises

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 8 minutes - Difficulté : Facile

Pour une quinzaine de mini-tartelettes :

- **25 cl ou (250 g) de lemon curd : [la recette ici !](#)**
- **200 g de biscuits type "Petit Beurre de LU"**
- **100 g de beurre**
- **1 quinzaine de framboises**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mixer finement les biscuits dans un robot puis transférer les miettes dans un saladier.
3. Ajouter le beurre fondu puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte.
4. Verser une grosse cuillère à soupe de la préparation dans chaque empreinte d'un moule à muffins puis tasser le plus possible vers le fond et les côtés.
5. Enfourner les fonds de tartelettes pendant 8 minutes.
6. Une fois cuites, les sortir du four puis les laisser refroidir pendant plusieurs heures, de préférence au réfrigérateur avant de les démouler (attention les bords sont fragiles !)

7. A l'aide d'une poche à douille, remplir les fonds de tartelettes de lemon curd.
8. Surmonter chaque mini-tartelette d'une framboise, préalablement saupoudrée de sucre glace.
9. Réserver au frais avant dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage entre la crème citronnée (lemon curd) et la framboise est un pur délice ! ☐
Un petit conseil avant de les déguster : les sortir du réfrigérateur 15 minutes avant ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



La planche à découper Continenta sur laquelle les mini-tartelettes sont posées  [disponible](#)
[ici !](#)

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

[Lemon Curd \(Crème de Citron\)](#)

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 20 minutes - Difficulté : Facile

Pour 1 bocal de 50 cl de lemon curd :

- **15 cl (ou 150 g) de jus de citron**
- **les zestes de 2 citrons**
- **130 g de sucre**
- **100 g de beurre mou**
- **3 œufs**

1. Dans un saladier en verre, fouetter le jus de citron avec les zestes, le sucre et les œufs.
2. Poser le saladier sur un bain-marie frémissant, sans que le fond ne touche celui de la casserole.
3. A partir du moment où la préparation devient chaude, fouetter sans cesse le mélange.
4. Au bout d'un moment, 5 minutes environ, la consistance va s'épaissir et ressembler à celle d'une crème fraîche épaisse : le lemon curd est cuit.
5. Retirer le saladier du bain-marie puis fouetter de temps en temps la préparation jusqu'à ce qu'elle arrive à une température de 40°.
6. Une fois la température de 40° atteinte, ajouter le beurre coupé en dés, mélanger puis lisser le tout au mixeur plongeant.

7. Verser la préparation dans un ou plusieurs bocaux et réserver au frais : c'est prêt ! ☐

☐ Le lemon curd est une crème citronnée aux œufs. Le secret de sa réussite consiste à utiliser un bain-marie afin de faire coaguler les œufs très doucement et éviter ainsi l'effet omelette. ☐

Il vous servira de garniture pour vos tartes au citron ou encore de fourrage pour vos madeleines ou muffins ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Filet Mignon de Porc Pané

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 10 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4/6 personnes :

- **800 g de filet mignon de porc**
- **100 g de farine**
- **3 œufs**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **de la chapelure**
- **sel, poivre**
- **du sel fin au piment d'Espelette ([ici un sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena"](#))**

1. Saler et poivrer le filet mignon de tous les côtés. Battre les œufs dans une assiette.
2. Paner le filet mignon en le passant d'abord dans la farine puis dans les œufs battus et enfin dans la chapelure.
3. Le découper en médaillons (tranches) égaux.
4. Dans une poêle bien chaude, ajouter une grosse noix de beurre avec un peu d'huile de cuisson puis cuire les médaillons jusqu'à obtenir une belle coloration.
5. Les sortir de la poêle, les mettre sur du papier absorbant.
6. Dresser les médaillons dans les assiettes, assaisonner de sel au piment d'Espelette et saupoudrer de ciboulette finement ciselée : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une façon originale de cuisiner un filet mignon de porc. Vous verrez, il sera moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur ! Un vrai bonheur ! ☐

En accompagnement, je vous conseille une purée de pommes de terre maison ou encore un petit risotto ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



☐ *Le sel au piment d'Espelette de la Maison Petricorena* → [disponible ici !](#)

10% de réduction sur TOUT le site à partir de 50€ d'achats + frais de port gratuits avec le code promo : DELICIMO10

Risotto de Crevettes au Curry

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 30 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4/6 personnes :

- **500 g de crevettes cuites décortiquées**
- **250 g de riz spécial risotto ([ici un riz rond spécial risotto d'exception de Camargue « Riz Canavere »](#))**
- **40 cl de lait de coco**
- **2 cuillères à soupe de curry**
- **1 gros oignon**
- **1 litre d'eau**
- **1 petit bouquet de persil ou de ciboulette**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et émincer finement l'oignon puis le faire revenir dans une sauteuse bien chaude avec de l'huile d'olive pendant 5 minutes.
2. Ajouter ensuite les crevettes, saupoudrer le tout avec le curry puis cuire pendant 5 minutes supplémentaires en remuant de temps en temps et jusqu'à ce que les crevettes soient légèrement dorées.
3. Verser le riz puis mélanger afin de le nacer : il doit devenir transparent au bout de quelques minutes.
4. En parallèle, mélanger l'eau avec le lait de coco puis chauffer le mélange au micro-ondes.
5. Verser ensuite 1/4 du mélange dans la sauteuse puis laisser le riz pomper le liquide. Renouveler l'opération pour les 3/4 du mélange restant.
6. Une fois le liquide absorbé par le riz, servir immédiatement et parsemer de persil finement ciselé : c'est prêt ! ☐

☐ Pour plus de saveurs, il est possible d'ajouter en fin de recette du parmesan râpé mais également de la menthe ciselée. ☐

On peut bien évidemment remplacer le lait de coco par du lait d'amandes ou de soja ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Brochettes de Bœuf Marinées

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 10 minutes - Difficulté : Facile

Pour une douzaine de brochettes :

- **1 kg de bœuf (soit à fondue soit de l'onglet)**
- **8 cuillères à soupe de sauce soja**
- **8 cuillères à soupe d'huile de cuisine (tournesol ou arachide)**
- **4 cuillères à soupe d'huile de noix ([ici une huile gastronomique "Noix de France" Guénard](#))**
- **3 échalotes**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **1 oignon rouge**
- **des tomates cerises**
- **le jus d'un citron**
- **des pics à brochette**
- **poivre**

1. Couper le bœuf en morceaux, éplucher l'oignon puis réaliser des carrés pour les brochettes.
2. Pour la réalisation des brochettes, prendre un pic puis commencer par un morceau de bœuf puis une tomate ou un carré d'oignon et poursuivre jusqu'au bout de chacune d'entre elles.
3. Disposer les brochettes dans un plat rectangulaire afin de les faire mariner.
4. Pour la marinade : dans un saladier ajouter la sauce soja avec les huiles, les échalotes finement ciselées, la gousse d'ail écrasée, la ciboulette hachée, le jus du citron et enfin du poivre. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
5. Verser la marinade sur les brochettes, couvrir le tout et mettre au réfrigérateur pendant toute une nuit avant cuisson.
6. Pour la cuisson : sortir les brochettes 30 minutes avant, au minimum, puis les cuire soit au barbecue soit à la plancha ou bien au grill !
7. Cuites bleues, saignantes ou à point, libre à vous de choisir : c'est prêt ! ☐

☐ Une viande moelleuse et goûteuse à souhait ! Un vrai bonheur pour les repas d'été d'entre amis ! ☐
Pour ma part, je les accompagne de haricots verts en persillade ou encore de pommes de terre sautées ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Pâtes à la Crème de Courgette

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 30 minutes - Difficulté : Facile

Pour 6 personnes :

- 500 g de pâtes (ici des linguine)
- 8 yaourts naturels
- 8 feuilles de menthe
- 3 courgettes + 1 jeune courgette (différentes couleurs si on veut)
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ([ici une huile d'olive bio Soléou](#))
- sel, poivre

1. La veille de la réalisation de la recette : mettre les 8 yaourts dans un linge en coton (torchon), le fermer puis le suspendre au dessus d'un saladier sans qu'il ne touche le fond. Réserver au frais pendant toute une nuit, l'ensemble du "petit lait" va sortir. On gardera la "cream cheese" du torchon pour la suite de la recette.
2. Laver et couper en morceaux les 3 courgettes puis les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
3. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes suivant les indications du paquet, les égoutter puis les réserver dans un saladier.
4. Une fois les courgettes cuites, les mettre dans un blender avec la "cream cheese", préparée à l'étape 1, les deux gousses d'ail et la menthe puis mixer le tout jusqu'à obtenir une crème bien lisse.
5. En parallèle, laver la jeune courgette puis la tailler en brunoise (tout petits dés) et les ajouter aux pâtes.
6. Verser enfin la crème de courgette aux pâtes avec l'huile d'olive.
7. Mélanger le tout afin d'obtenir une préparation bien homogène, assaisonner généreusement en poivre et en sel : c'est prêt ! ☐

☐ Au service, il est possible d'agrémenter les assiettes de pignons de pin grillés ou encore de parmesan fraîchement râpé ! ☐

Une idée recette qui permet de mettre en valeur les délicieuses courgettes du jardin ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Coulant au Chocolat

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 6 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 coulants :

- **150 g de sucre**
- **110 g de chocolat noir**
- **110 g de beurre**
- **60 g de farine**
- **4 œufs entiers**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le chocolat avec le beurre puis faire fondre au micro-ondes.
3. Une fois fondus, mélanger jusqu'à obtenir une préparation brillante.
4. Ajouter ensuite le sucre et la farine puis mélanger à nouveau.
5. A part, battre les œufs puis les ajouter la préparation. Fouetter le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
6. Verser la pâte dans des moules individuels, préalablement beurrés et farinés.
7. Enfourner pour 6 minutes de cuisson.
8. Une fois les coulants sortis du four, les saupoudrer de sucre glace et les déguster sans attendre : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette est tout simplement sublime ! En même temps, c'est celle de Cyril Lignac donc c'est bien normal ! ☐

On peut accompagner ces coulants d'une boule de glace vanille, d'un peu de chantilly ou des deux ! ☐



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

Pain de Mie Maison

Temps de Préparation : 30 minutes - Temps de Repos : 2 heures - Temps de Cuisson : 45 minutes - Difficulté : Moyenne

Pour 1 pain de mie de 400 grammes :

- **250 g de farine**
- **25 g de beurre**
- **10 g de sucre en poudre**
- **10 g de levure de boulanger**
- **10 cl (ou 100 g) de lait tiède**
- **5 cl (ou 50g) d'eau**

- **5 g de sel fin**

1. Dans le bol du robot, verser la farine avec le sucre en poudre ainsi que le sel fin.
2. Dans un saladier, mélanger le lait et l'eau puis tiédir le tout. Ajouter la levure afin de bien la dissoudre.
3. Équiper le robot de l'accessoire crochet puis démarrer à petite vitesse.
4. Verser le mélange lait/eau/levure puis le beurre fondu.
5. Pétrir toujours à petite vitesse jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés.
6. Augmenter ensuite la vitesse de pétrissage en la passant à une vitesse moyenne puis laisser pétrir pendant 10 minutes.
7. La pâte est prête lorsqu'elle se décollera entièrement des parois du bol pour former une boule.
8. Recouvrir le bol d'un linge humide puis placer le tout dans une pièce tiède pour 1 heure de pousse.
9. Rompre la pâte avec la main, en mettant des coups de poing dans celle-ci : elle va perdre de volume.
10. Disposer la pâte dans un moule à mie de pain, préalablement graissé ou beurré, en l'aplatissant bien sur le fond.
11. Couvrir à nouveau d'un linge humide puis laisser pousser 1 heure supplémentaire.
12. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
13. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Et voilà ! Un magnifique pain de mie, bien doré, cuit parfaitement comme chez le boulanger ! ☐

Avant de le découper, je vous conseille de le laisser refroidir sur une grille ! ☐

Pour réaliser des croques monsieur, pour le petit déjeuner ou pour faire des toasts... nombreuses sont les utilisations du pain de mie ! ☐



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

Sablé à la Banane et au Nutella

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Repos : 30 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **12 biscuits de type Petit Beurre, Thé ou sablé Breton**
- **4 cuillères à soupe de Nutella ou de pâte à tartiner**
- **2 bananes**

- **40 g de beurre**
- **du cacao en poudre ou du chocolat râpé**
- **20 cl de crème fraîche entière + 3 cuillères à café de sucre en poudre (ou de la chantilly toute prête)**

1. Disposer le bol du robot ou un saladier au congélateur.
2. Émietter les biscuits et y incorporer le beurre fondu.
Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une base homogène de type crumble.
3. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, tasser cette base au fond d'emporte-pièces en forme de cercle puis disposer le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes.
4. Pour monter la chantilly : sortir le bol du congélateur.
Verser la crème fraîche puis battre à vitesse faible pendant 3 minutes.
Ajouter une cuillère à café de sucre en poudre puis monter la vitesse et battre pendant 3 minutes supplémentaires et renouveler l'opération pour les 2 dernières cuillères de sucre.
Battre ensuite à vitesse maximum pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.
5. Sortir les sablés du réfrigérateur.
6. Sur chaque sablé, mettre une cuillère à soupe de Nutella puis l'étaler uniformément.
7. Disposer les rondelles de banane puis garnir d'une bonne dose de chantilly.
8. Saupoudrer le tout de cacao en poudre ou de chocolat râpé : c'est prêt ! ☐

☐ Ce dessert est un pur plaisir pour les papilles et un moment inoubliable de bonheur et de réconfort ! ☐
J'ai découvert cette recette grâce à "[Les Fils à Maman](#)" ! Merci à eux ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !:D

Baguette Maison Facile et Rapide : Pas à Pas

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 30 minutes - Temps de Repos : 1 heure 30 - Difficulté : Facile

Pour 2 ou 3 baguettes :

- **375 g de farine (T45 ou T55)**
 - **300 ml (ou 300 g) d'eau tiède**
 - **12 g de levure fraîche de boulanger (ou la moitié de sèche)**
 - **8 g de sel fin**
 - **1 cuillère à café de sucre en poudre (facultatif)**
1. Dans un récipient, verser l'eau tiède puis y diluer pendant quelques minutes la levure de boulanger.
On peut également ajouter une cuillère à café de sucre en poudre afin d'activer plus rapidement la levure.

2. Dans un saladier, mettre la farine puis former un puis au centre et y verser le mélange eau/levure.
3. Du bout des doigts, mélanger le tout et lorsque l'ensemble commence à bien s'amalgamer incorporer le sel.
4. Terminer en mélangeant grossièrement le tout jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien liés.
5. Couvrir le saladier d'un torchon humide et laisser lever la pâte au minimum pendant 1h30 (ou plus) dans un endroit tiède.
6. Une fois la pâte levée, la déposer sur un plan de travail fariné afin de la modeler.
7. Diviser la pâte en 2 ou 3 morceaux égaux, en prenant soin de bien les fariner.
Modeler ensuite les baguettes et les déposer soit sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson ou directement dans des moules à baguettes généreusement farinés.
8. Préchauffer le four à 240° en chaleur tournante ou bien en fonction "fournil" si le four dispose de cette option.
Disposer une lèchefrite ou un récipient rempli d'eau dans le bas de four. Cela va permettre d'obtenir une belle croûte croustillante.
9. Pendant que le four chauffe, recouvrir les baguettes du linge humide et laisser lever.
10. Une fois le four chaud, découvrir les baguettes et les entailler (grignage ou lamage) profondément à l'aide d'une lame de cutter ou d'une incisette dans le sens de la longueur et tout les 3/4 cm.
11. Enfournier pour 20 à 30 minutes de cuisson, suivant vos préférences : c'est prêt ! ☐

☐ Et voilà de délicieuses baguettes bien croustillantes ! Au final, on remarque que faire ses baguettes maison n'est pas du tout compliqué bien au contraire ! ☐

Il est possible d'ajouter à la pâte ou avant cuisson des graines pavots, tournesol... ou autres pour obtenir toute sorte de baguettes ! ☐

Pour ma part, je réalise ces baguettes en quantité et ensuite je les congèle. Pour les décongeler rien de plus facile, quelques minutes au four ! ☐

Brioche Roulée au Chocolat

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 40 minutes - Temps de Repos : 2 heures - Difficulté : Facile

Pour une brioche de 8 à 10 personnes :

- **300 g de farine**
- **200 g de pâte à tartiner au chocolat (type Nutella)**
- **50 g de pépites de chocolat**
- **40 g de sucre en poudre**
- **40 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **12,5 cl de lait demi-écrémé**
- **3 jaunes d'œufs**

- **1 sachet de levure de boulanger déshydratée**

1. Faire tiédir le lait dans un bol puis y ajouter la levure et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.
2. Dans le bol du robot, équipé d'un crochet à pétrin, ajouter le mélange.
3. Ajouter l'ensemble de la farine avec deux jaunes d'œufs, le beurre ainsi que le sucre.
4. Mettre en route le robot et pétrir pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Récupérer ensuite la pâte puis la replier plusieurs fois sur elle-même.
6. Étaler la pâte au rouleau en formant un grand rectangle.
7. Tailler 8 bandes de pâte dont la largeur de chacune d'elle soit égale à la hauteur du moule à cake utilisé.
8. Tartiner chaque bande de pâte à tartiner puis les rouler sur elles-mêmes.
9. Dans un moule à cake, tapissé de papier cuisson, disposer les rouleaux de pâte en prenant soin de bien les serrer.
10. Laisser lever le tout pendant 2 heures minimum dans un endroit tiède.
11. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
12. Badigeonner la surface de la brioche à l'aide du dernier jaune d'œuf battu puis parsemer de pépites de chocolat.
13. Enfourner pour 35 à 40 minutes de cuisson selon votre four : c'est prêt ! ☐

☐ Il ne reste plus qu'à laisser tiédir ou refroidir la brioche avant dégustation ! ☐

Trempée dans le café du petit-déjeuner ou bien dégustée à l'heure du goûter ; cette brioche ne fera pas long feu ! ☐



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

Tartine de Rouget au Pesto Rouge

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 5 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **4 tranches de pain complet ou de campagne**
- **4 filets de rouget**
- **300 g de tomates confites**
- **60 g de parmesan**

- **10 cl d'huile d'olive**
- **2 feuilles de pain au sésame** [Sur le Sentiers des Bergers](#) (facultatif)
- **quelques branches de basilic**

1. Mixer les tomates confites avec le parmesan et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte assez épaisse puis réserver.
2. Faire griller les tranches de pain et émietter les feuilles de pain. Réserver.
3. Une fois les filets de rouget écaillés et lavés, les saisir côté peau à la poêle pendant 5 minutes.
4. Tartiner généreusement le pesto sur les tranches de pain grillées, disposer deux bonnes pincées de miettes de feuilles de pain.
5. Déposer ensuite les filets de rouget grillés, assaisonner d'un filet d'huile d'olive et d'une branche de basilic puis servir sans attendre : c'est prêt ! ☐

☐ Je vous invite à accompagner ces délicieuses tartines d'une salade verte ou encore d'un velouté de saison. ☐

On oublie parfois à quel point le rouget est un poisson fantastique et ce mariage avec le pesto de tomate est à tomber ! ☐



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

[Cèpes en Persillade de ma Grand-Mère](#)

Pour une belle poêlée de cèpes :

- **des cèpes fraîchement cueillis**
- **1 ou 2 gousses d'ail (type Rose de Lautrec)**
- **1 bouquet de persil frais**
- **sel, poivre**
- **fleur de sel**

1. Nettoyer les cèpes à l'aide d'une brosse souple humide : ne surtout pas les passer sous l'eau !
2. Couper les cèpes en morceaux puis réserver.
3. Hacher finement le persil et l'ail à la main ou tout simplement à l'aide d'un hachoir manuel ou électrique : réserver.
4. Faire chauffer une poêle avec une cuillère à soupe de graisse de canard ou deux d'huile de cuisson.
5. Une fois la poêle bien chaude, verser les cèpes puis couvrir le tout.

6. Cuire pendant une bonne vingtaine de minutes jusqu'à ce que les cèpes aient rendu leur eau et que celle-ci se soit évaporée.
7. Assaisonner en sel et en poivre puis poursuivre la cuisson entre 5 et 10 minutes jusqu'à ce que les cèpes aient la texture qui vous convient : fondants ou bien croustillants.
8. Terminer en versant l'ensemble de la persillade (persil + ail), mélanger le tout puis dresser en saupoudrant par de la fleur de sel : c'est prêt ! ☐

☐ Et bien voilà comment on prépare les cèpes par chez nous après une bonne cueillette en famille ! ☐
Simple, efficace, à accompagner avec une délicieuse viande grillée : c'est juste à tomber ! ☐



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 ! ☐