

N°7

MAGAZINE
Yummy !

Dossiers :
Le poireau
Les agrumes
Les mousses

Rencontre avec ...
Alba Pezone

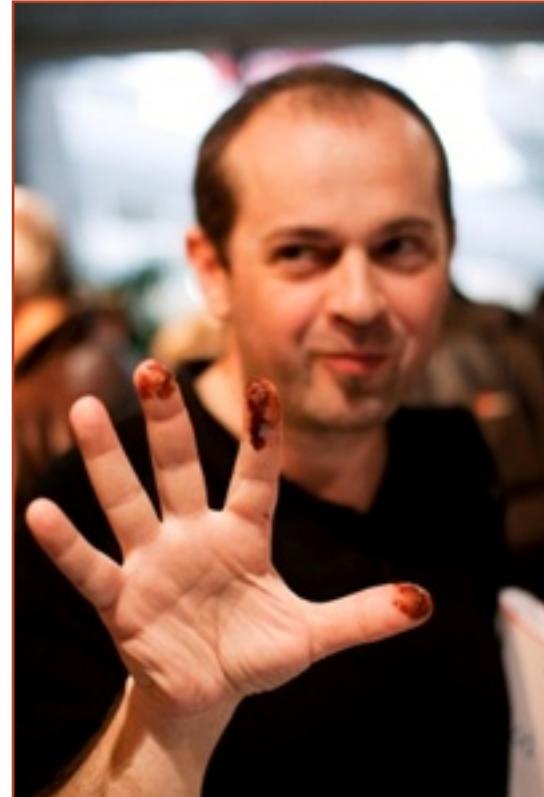
Tout sur les pâtes à tarte !

Et aussi : Menu Comfort food, Coronation chicken, Ravioles Thaï de daurade, Les pâtes à tartiner, Recette express – Les oeufs cocotte ...

Yum Yum Yummy ! Février c'est le mois où les jours repartent dans le bon sens en s'allongeant enfin.

Et cette lumière qui s'allume de plus en plus longtemps nous permet de rêver aux longues soirées à venir, au temps où des amis s'échangent de grands sourires amicaux en ouvrant des belles bouteilles de rosé autour d'un feu qui n'a pas besoin de réchauffer, mais juste de griller les viandes. Et même si c'est encore trop tôt, on ne peut pas s'empêcher, depuis notre mois de février, de penser à l'été que l'on commence à percevoir encore loin, très loin, trop loin...

Mais voilà que cette année, alors que nos espoirs d'un autre temps commençaient à peine à se former, l'hiver a décidé d'inviter pingouins et ours polaires, banquises et stalactites à notre table et même de remettre la neige à la mode ! Cette l'année l'hiver ne doute de rien, peu lui importe le réchauffement climatique, peu lui importe nos envies de glisser vers les beaux jours, peu lui importe ça et tout le reste...



Cette année, l'hiver a décidé qu'il était bien temps qu'en hiver il fasse un temps... d'hiver ! Un hiver à l'ancienne, un hiver à faire aimer un potage vichy bouillant au dernier des carnivores. Un hiver qui pique et qui gèle, un hiver à remettre la soupe à tout à la mode. Un hiver qui, pour un peu, se sentirait comme chez lui, au prix d'en prendre bien à son aise !

Profitez de cet hiver qui revendique donc son nom pour vous retrouver en tête à tête, une petite couverture sur les jambes, avec le Yummy magazine ! Profitez-en pour découvrir notre menu confort food, un menu parfait pour vous remettre du froid ambiant. Profitez des poireaux et des agrumes tellement de saison, tellement réconfortants et revivifiants. Et n'oubliez pas pendant que vous êtes là de découvrir ce que nous réserve le British corner de Pascale, un bien étonnant plat emblématique de la cuisine de l'autre côté du Chanel, le Coronation chicken.

Et si toute cette lecture n'a pas réussi à vous réchauffer, vous ravigoter, vous réconforter... Partez donc en cuisine avec votre Yummy Magazine sous le bras, il y a bien des recettes à faire parce que la cuisine finalement est bien l'endroit le plus chaleureux de la maison ! Et comme disait l'autre, bon appétit bien sûr, monsieur, madame !

Sommaire



pg 5 - *Les pâtes à tarte*

Pour tout savoir sur les
pâtes à tarte - 5 recettes



pg 16 - *Comfort food*
Entrée / plat / dessert

pg 20 - *British Corner*
Coronation chicken



pg 22 - *Les agrumes*
Dossier - 6 recettes

Sommaire



pg 30 - *Rencontre avec
Alba Pezone*



pg 32 - *Raviolis Thaï
de daurade
émulsion coco & citron vert*



pg 34 - *Les mousses*
Dossier - 6 recettes



pg 42 - *Les pâtes à tartiner*
Conseils & 3 recettes

pg 45 - *Recettes express*
Les oeufs cocotte

Les pâtes à tarte

À l'exception de la pâte feuilletée qui requiert un peu de technique, les pâtes à tarte sont faciles et très rapides à préparer, avec juste quelques ingrédients que l'on a toujours sous la main. Tout peut se faire à l'avance et se congeler. Chacune a son rôle et sa texture, à vous de choisir celle dont vous avez besoin et qui vous plaît le plus. Voici quelques bases du monde magnifique des pâtes à tarte ! Par Edda

La pâte brisée

Appelée aussi pâte à foncer puisqu'on la fonce dans le moule, c'est la pâte la plus classique. Son goût neutre se prête à de nombreuses utilisations tant dans le domaine du salé que du sucré : quiches, tourtes, pâte pour pâté, tartes sucrées aux fruits etc...

Ingédients

Version sans oeuf :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre froid
- 1 c. à café de sel (5 g)
- 100 ml d'eau froide

Version avec oeuf :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre froid
- 1 c. à café de sel (5 g)
- 1 jaune d'oeuf (20 g)
- 50 ml d'eau froide

Tamiser la farine et former une fontaine sur le plan de travail. Ajouter le beurre coupé en dés et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture de sable.

Faire un puits. Ajouter l'eau, le sel dissout dans l'eau (et, dans la deuxième version, le jaune d'oeuf). Pétrir rapidement du bout des doigts, de manière à former une pâte. L'écraser sur le plan de travail jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène: il ne doit plus y avoir de morceaux de beurre.

Former une boule, la couvrir de papier film et laisser reposer au

réfrigérateur au moins une heure, ou même toute une nuit.

Sur un plan de travail légèrement fariné ou entre deux feuilles de papier cuisson, abaisser la pâte au rouleau à 3-4 mm d'épaisseur. L'enrouler sur le rouleau fariné et la dérouler au dessus d'un moule à tarte de 25 cm de diamètre, préalablement beurré.

Faire adhérer la pâte dans le moule et égaleriser les bords. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette, ainsi elle ne gonflera pas pendant la cuisson. L'entreposer un quart d'heure au réfrigérateur.

Cuisson : à 200° en chaleur statique ou 190° en chaleur tournante, pendant une vingtaine de minutes, ou plus selon la garniture. La pâte doit doré et devenir croustillante.

Cette pâte se congèle très bien et il suffira de la faire décongeler quelques heures au réfrigérateur.



La pâte sucrée ou sablée

Il s'agit de pâtes idéales pour les tartes sucrées. Elles ont chacune une texture plus ou moins friable et croustillante, due à la teneur en beurre. Elles sont un peu plus délicates à travailler que la pâte brisée et servent à réaliser tartes sucrées, petits fours et biscuits ...

Pâte sucrée

Ingédients

Version nature : • 250 g de farine* • 125 g de beurre • 1 c. à café de sel (5 g) • 1 oeuf entier (50 g) • 100 g de sucre glace

Version au chocolat : • 200 g de farine* • 150 g de beurre • 25 g de cacao en poudre • 1 oeuf entier (50 g) • 120 g de sucre glace

Tamiser la farine (et le cacao dans la version au chocolat). Former une fontaine. Travailler le beurre pour en pommade et le mélanger au sucre. Ajouter l'oeuf et le sel puis incorporer ce mélange à la farine. Du bout des doigts, mélanger rapidement afin d'obtenir une pâte lisse, homogène et un peu molle.

Former une boule, couvrir de papier film et laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures ou, dans l'idéal, toute une nuit.

Sur un plan de travail légèrement fariné ou entre deux feuilles de papier cuisson, étaler la pâte au rouleau à pâtisserie à 3-4 mm d'épaisseur. L'enrouler sur le rouleau fariné et la dérouler au dessus d'un moule à tarte de 25 cm de diamètre, préalablement beurré.

Faire adhérer la pâte dans le moule et égaliser les bords. Piquer le fond avec une fourchette et l'entreposer un quart d'heure au réfrigérateur.

Cuisson : à 180° en chaleur statique ou 170° en chaleur tournante pendant une vingtaine de minutes, ou plus selon la garniture.

Ces pâtes se congèlent très bien et se décongèlent en quelques heures au réfrigérateur.



Pâte sablée

Ingédients

• 250 g de farine*
• 130 g de beurre en morceaux
• 100 g de sucre glace ou semoule très fin
• 1 oeuf (50 g) ou 1 jaune d'oeuf + 1 c. à soupe d'eau

Tamiser la farine et former une fontaine. Mélanger le beurre avec le sucre puis l'incorporer à la farine pour obtenir un appareil sablé. Ajouter l'oeuf et continuer de travailler rapidement du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte soit lisse, homogène et un peu molle.



Secrets de la réussite :

- Travailler les ingrédients à température ambiante mais dans un endroit frais et si possible sur un plan de travail froid, comme le marbre.
- Travailler rapidement la pâte pour éviter qu'elle ne s'effrite.
- Faire longuement reposer la pâte au froid.

*Pour plus de goût, on peut remplacer 30 g de farine par de la poudre d'amandes ou de noisettes, ajouter la pulpe de vanille, le zeste d'un citron...

Sablé breton

Une des pâtes les plus faciles et gourmandes. Très friable, délicieuse grignoter ou comme base pour une tarte aux fruits ou une mousse légère.

Ingrediénts

- 4 jaunes d'oeufs (80 g) • 160 g de sucre semoule • 160 g de beurre demi-sel • 240 g de farine • 1 c. à café bombée de levure chimique (6-8 g)

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent crémeux. Incorporer le beurre mou en morceaux.

Tamiser la farine avec la levure et l'ajouter au mélanger précédent. Former une boule et laisser reposer au réfrigérateur au moins deux heures.

Ecraser la pâte puis l'étaler entre deux feuilles de papier cuisson légèrement farinées, à environ 1/2 cm d'épaisseur. Poser la pâte sur une plaque

recouverte de papier cuisson. Former un disque de 25 cm de diamètre à l'aide d'un cercle à tarte ou à entremets.

Laisser la pâte dans le cercle et cuire à 160°C pendant une vingtaine de minutes, le temps qu'elle dore. Laisser refroidir puis décercler.

La pâte crue se congèle très bien, même déjà étalée et dans son moule.



Secrets de la réussite :

- Ne pas trop travailler la pâte.
- La faire reposer.
- Cuire dans son moule (sinon elle va s'étaler en cuisson).

La pâte feuillettée

La pâte feuillettée se caractérise par des couches régulières et alternées de farine, d'eau et de beurre. Ce dernier, au contact de la chaleur, va fondre en dégageant de l'air et en poussant l'autre couche. Ainsi la pâte gonfle et le feuillement se crée.

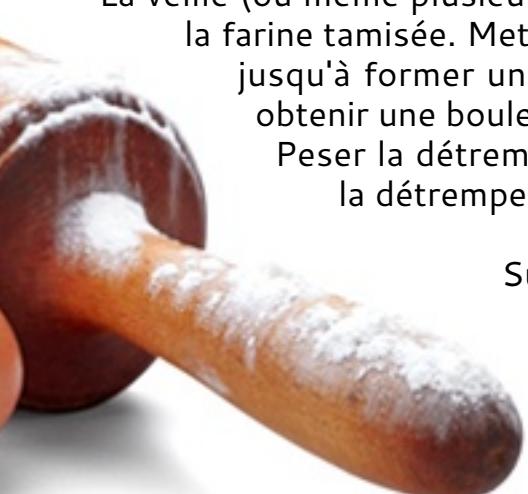
Gourmande et avec une texture unique la pâte feuillettée a un goût inimitable quand elle est préparée maison. Le procédé demande du temps mais il y a plusieurs temps de pause et tout peut se congeler. Elle est composée d'une détrempe : c'est la pâte (mélange d'eau et de farine) qui enveloppe le beurre. Ce dernier doit, en général, peser la moitié du poids de la détrempe.

Il existe énormément de variantes mais celle-ci est simple et me réussit à tous les coups !

Ingrediénts

- 250 g de farine • 250-280 ml d'eau (cela dépend de la qualité de la farine et de sa capacité d'absorption) • 12 g de sel • 200-250 g de beurre (cela dépendra du poids de la détrempe)

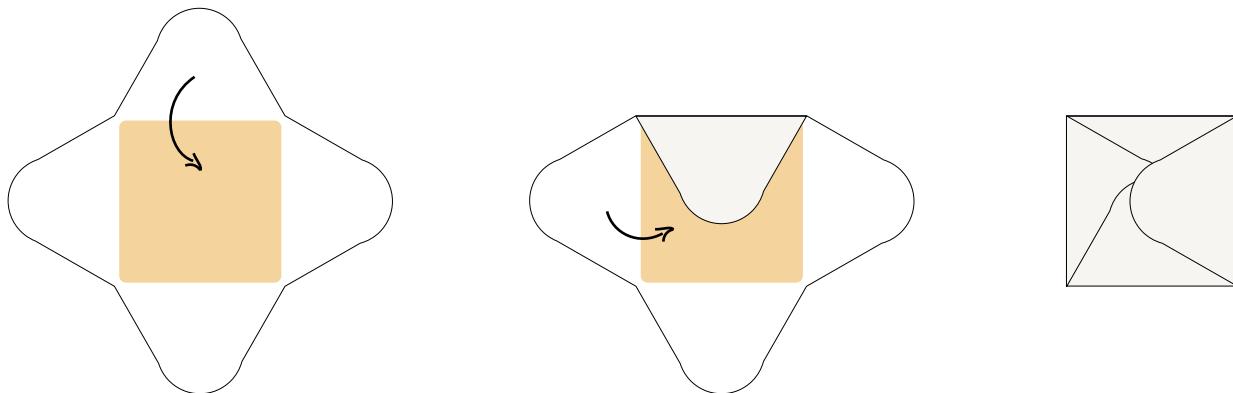
La veille (ou même plusieurs jours à l'avance) préparer la détrempe : faire une fontaine avec la farine tamisée. Mettre au centre 250 ml d'eau et le sel. Incorporer peu à peu la farine jusqu'à former une boule. Si l'ensemble est trop sec, ajouter un peu d'eau. Il faut obtenir une boule lisse et souple. Inciser en forme de croix et couvrir de papier film. Peser la détrempe puis préparer la moitié du poids de celle-ci en beurre. Mettre la détrempe au frais.



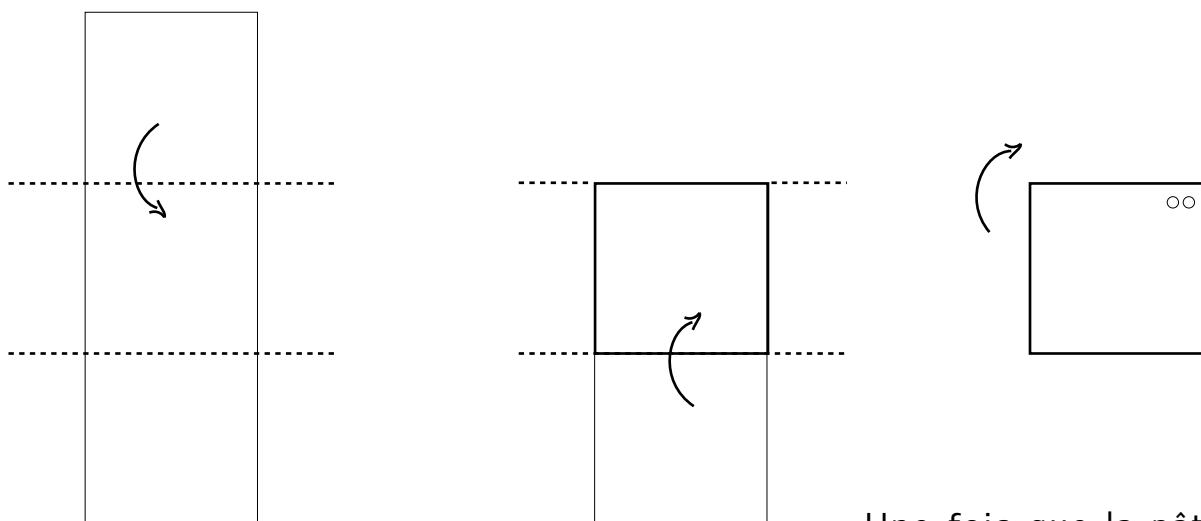
Sur un plan de travail, ramollir le beurre, entre deux feuilles de papier sulfurisé, à l'aide d'un rouleau. Lui donner la forme d'un carré de 3-4 cm d'épaisseur. Couvrir de papier film et mettre au frigo au moins 20 minutes.



Fariner légèrement le plan de travail. A l'aide d'un rouleau, étaler la détrempe en forme de croix, en partant du centre et en allongeant chaque côté pour obtenir 4 languettes. Poser au centre le beurre puis l'envelopper dans la détrempe en rabattant les languettes dessus. Fariner légèrement.



Faire 2 tours : fariner légèrement le plan de travail. Etaler la pâte en forme de rectangle trois fois plus long que large et d'1 cm d'épaisseur. Plier en trois. Tourner d'un quart de tour, à droite ou à gauche pourvu que ce sens soit toujours respecté. Renouveler l'opération précédente. Puis écraser légèrement avec le rouleau de manière à bien fermer le pâton. Faire un signe en enfonçant deux doigts dans la pâte (2 tours). Couvrir de papier film et mettre au frais au moins une demi-heure. Recommencer l'opération et faire reposer à nouveau. On obtient ainsi 4 tours. Mettre au frais. Les deux derniers tours seront faits juste avant utilisation.



Secrets de la réussite :

- Le beurre doit contenir un maximum de pourcentage de matière grasse
- La détrempe et le beurre doivent avoir la même consistance.
- Travailler sur un plan de travail le plus froid possible, ainsi le beurre n'aura pas tendance à fondre.
- Prendre son temps : chaque geste est simple mais il faut respecter l'ordre de pliage et les temps de repos.
- Ne pas trop fariner la pâte, toujours ôter l'excédent.
- Respecter le sens des pliages et ne pas mettre la pâte en boule.
- Couper la pâte d'un mouvement net pour qu'elle lève régulièrement.

Une fois que la pâte a 6 tours, l'étaler finement en forme de cercle de quelques mm d'épaisseur avant de lui donner une forme régulière avec un cercle à entremet.

Couper la pâte de façon nette. La piquer et la mettre au congélateur 10 à 15 minutes.

Cuisson : à 200° pendant une dizaine de minutes, le temps qu'elle dore et gonfle.

La pâte se congèle très bien après les 4 ou les 6 tours. Je préfère la première option : la pâte lève mieux.

6 RECETTES

DOSSIER

Le poireau



Bouchées au poireau
Par Les Cocottes Moelleuses

Crumble de poireau
Par Julie-deliciours

Aumônières de poireau
Par Elen

Cassolettes de poireau
Par Petits repas entre amis

Coussinets miellés
Par SaveursChoc

Mille-feuilles
au poireau
Par Nathalielielie

(❤️ septembre à mars)

Cousin de l'oignon, il nourrit les hommes depuis fort longtemps. Dès l'Antiquité, le poireau est au menu des Égyptiens et, plus tard, dans les marmites romaines. Il doit sa célébrité à l'empereur Néron qui le consommait en abondance, à tel point qu'on le surnommait, entre autres, le « porrophage » (mangeur de poireaux). Son action adoucissante sur la gorge lui assurait d'avoir une voix claire pour haranguer les foules ou roucouler auprès des belles. Le poireau aura ensuite son heure de gloire "guerrière". Les Gallois, lors d'une bataille, avaient inséré un poireau dans leur couvre-chef afin de se distinguer de l'ennemi. Cette ruse leur assura la victoire et le poireau devint et demeure l'emblème national du pays de Galles valant à son équipe de rugby le surnom de « XV au Poireau ».

Bouchées au poireau

Chèvre & lardons



Une recette toute en fraîcheur et légèreté, parfaite pour un apéritif dînatoire. Ces petites bouchées peuvent aussi se servir en entrée, avec une salade verte.

Ingrédients

Pour une quinzaine de bouchées :

- 2 poireaux
- 150 g de chèvre frais
- 100 g de lardons
- basilic
- paprika
- 1/2 échalote

Oter le vert et le pied des poireaux. Les couper en deux pour obtenir deux tronçons d'environ 10 cm. Les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Pendant ce temps, mélanger le chèvre frais, quelques feuilles de basilic ciselées, une pincée de paprika, l'échalote finement émincée et une pincée de poivre.

Cuire les lardons dans une poêle. Les laisser refroidir et les hacher grossièrement. Incorporer les à la préparation au chèvre.

Lorsque les poireaux sont cuits, les égoutter et les plonger dans de l'eau froide.

Couper chaque blanc de poireau dans la longueur et étaler les bandes obtenues sur du film alimentaire de façon à former un rectangle.

Répartir la préparation au chèvre sur toute la largeur du rectangle et rouler en serrant bien. Envelopper dans du film alimentaire et mettre au frais pendant une heure.

Découper ensuite délicatement des tronçons.

Crumble de poireau

Chèvre & pesto

Un duo de poireaux et fromage de chèvre savoureux, sous un crumble croustillant, simple et rapide à préparer.

Ingrédients

Pour 6 petits crumbles :

- Environ 1 kg de poireaux
- 200 g de chèvre frais ou en bûche
- 170 g de beurre salé
- 150 g de farine
- 2 cuillères à soupe de pesto



Couper les poireaux en rondelles après les avoir nettoyé.

Chauffer 20 g beurre et faire fondre les poireaux pendant 15 minutes environ, en remuant de temps en temps.

Préchauffer le four à 180° et beurrer 6 plats individuels.

Préparer la pâte à crumble en sablant ensemble, du bout des doigts, le beurre restant, la farine et le pesto.

Répartir les poireaux dans les petits plats. Couvrir de rondelles de chèvre. Emietter grossièrement la pâte à crumble à la surface.

Enfourner 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les crumbles soient bien dorés.

Servir immédiatement.



Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 8 feuilles de brick
- 20 noix de Saint Jacques
- 250 g de blancs de poireaux
- 250 g de carottes
- 80 g de beurre demi-sel
- 150 g de crème liquide entière
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1/2 cuillère à café de cumin

Couper les blancs de poireaux en 4, ou 6 selon la grosseur, dans le sens de la longueur puis en tronçons de 3 cm. Les mettre dans une passoire fine et rincer soigneusement afin d'ôter toute trace de terre.

Laver les carottes. Les peler et les couper en tronçons de 3 cm. A l'aide d'un économie, découper les en lamelles.

Faire fondre 40 g de beurre dans une sauteuse. Ajouter les légumes coupés et cuire à feu doux, à couvert, une dizaine

Aumônières de poireau Saint Jacques & épices

de minutes. Ajouter la crème et les épices. Poursuivre la cuisson à découvert jusqu'à ce que la crème épaississe et que les légumes soient fondant.

Préchauffer le four à 200°C.

Faire fondre le reste du beurre. En badigeonner les feuilles de brick. Les superposer 2 par 2.

Répartir, au centre de chaque, la fondue de légumes et 5 noix de Saint Jacques. Replier pour former un ballotin et nouer avec de la ficelle de cuisine ou un brin de ciboulette.

Les disposer délicatement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner et cuire 8 minutes.
Servir aussitôt.



Cassolettes de poireau

Patates douces & épices

Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 750 g de poireaux
- 5 patates douces de tailles moyennes
- 1 oignon jaune
- 1/2 c. à café de graines de cumin
- 3 cm de gingembre frais râpé
- 1/2 c. à café de paprika
- 2 c. à soupe bombées de yaourt à la grecque
- 1 c. à soupe de crème de soja liquide
- 1 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c. à café de noix de muscade râpée
- 1 poignée de parmesan râpé + 1 c. à soupe
- 1 c. à café de miel liquide

Laver, peler puis couper en rondelles les poireaux et patates douces. Ciseler finement l'oignon.

Cuire les poireaux et patates douces dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 10 à 15 minutes. Egoutter et réserver.

Faire revenir l'oignon dans une poêle légèrement huilée. Ajouter le miel et laisser dorer quelques minutes tout en remuant. Incorporer les poireaux et patates douces. Laisser légèrement dorés quelques minutes à feu doux. Réserver.

Délayer le yaourt avec la crème de soja, la moutarde, l'ail râpé, le cumin, le paprika, la muscade, le gingembre et une cuillerée de parmesan. Assaisonner. Mélanger et réserver.

Disposer le mélange de légumes dans un plat à gratin. Napper avec la préparation au yaourt épicé. Saupoudrer de parmesan râpé.

Cuire quelques minutes au four, position Grill. Servir bien chaud.

Coussinets miellés

Poireau & magret



Dans son coussin croustillant, le poireau sympathise avec le magret fumé et le miel pour une entrée en gourmandise et douceur.

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 3 gros poireaux
- 70 g de magret fumé
- 10 cl de vin blanc sec
- 15 cl de bouillon de volaille
- 3 c. à café de miel
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 feuilles de brick
- 1 œuf battu
- 1 gousse d'ail (facultatif)

Laver et émincer finement les poireaux.

Dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive, faire fondre les poireaux à feu moyen / doux. Ajouter le vin blanc et remuer jusqu'à évaporation.

Ajouter le bouillon et laisser réduire jusqu'à absorption complète du liquide. Ajouter l'ail haché et le miel. Assaisonner. Ajouter le magret fumé coupé en lamelles et laisser cuire quelques minutes.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper les feuilles de brick en 2. Prendre un demi-cercle et rabattre la partie arrondie sur le bord droit. Badigeonner d'œuf battu.

Dans le coin inférieur, déposer un peu de préparation aux poireaux. Replier la pâte pour former un triangle. Plier encore, toujours en triangle, et répéter l'opération jusqu'en haut de la bande de pâte.

Badigeonner à nouveau d'œuf battu. Renouveler jusqu'à épuisement des ingrédients.

Disposer les coussinets sur une plaque de cuisson graissée ou recouverte de papier cuisson.

Enfourner et cuire 6 à 8 minutes. Servir immédiatement.



Mille-feuilles au poireau

Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 8 blancs de poireaux
- 200 g de lardons ou chorizo doux
- 3 c. à soupe de crème fraîche
- Beurre
- Noix de muscade
- Huile d'olive
- 1 oeuf

Préchauffer le four à 180 °.

Découper 12 rectangles égaux de pâte feuilletée. Au pinceau, badigeonner leur surface avec l'oeuf battu en omelette. En décorer 4 avec le dos de la lame d'un couteau.

Déposer les rectangles de pâte sur une plaque de cuisson munie d'un papier sulfurisé. Enfourner et cuire 5 minutes.

Laver et couper les poireaux en rondelles. Les faire revenir dans un peu de beurre et d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajouter, en fin de cuisson, 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Dans une autre poêle, à sec, faire revenir les lardons, jusqu'à coloration. Ajouter les lardons aux poireaux. Saler et poivrer. Arroser d'un filet d'huile d'olive et d'une pincée de noix de muscade.

Dans la poêle utilisée pour cuire les lardons, faire chauffer une cuillerée à soupe de crème fraîche avec un peu d'eau. Assaisonner de noix de muscade.

Dans une assiette, disposer un rectangle de pâte. Couvrir d'un peu de garniture. Renouveler afin d'obtenir 3 morceaux de pâte feuilletée et 2 couches de garniture, en terminant par un rectangle décoré. Servir avec la sauce.

Comfort Food*

Réconfort
Bien-être
Souvenirs
Tradition
...

Soupe de légumes racines
Courge & Croûtons
Par Julia

Blanquette de veau
A l'ancienne
Par Mamina

Crème caramel
Par Sandra



Soupe de légumes racines

Courge & Croûtons

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 blanc de poireau
- 1 oignon épluché
- 1/2 gousse d'ail
- 1 panais
- 500 g de courge butternut
- 2 carottes oranges
- 1 grosse patate douce
- 1l de bouillon de volaille
- 1 petite carotte jaune
- 1 petite carotte rouge
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 tranches de pain
- 1 noisette de beurre
- du thym
- 2 c. à café de sésame noir

Eplucher et émincer l'oignon et l'ail. Couper le poireau dans le sens de la longueur. Le laver et l'émincer. Dans une casserole faire chauffer une cuillerée à soupe d'huile et ajouter le blanc de poireau, l'oignon et la demi gousse d'ail. Saler et poivrer. Faire revenir 5 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que le poireau et les oignons soient translucides.

Eplucher le panais, la courge, les carottes ainsi que la patate douce. Réserver l'équivalent de 30 g de chacun de ces légumes et les découper en petits dés de 5mm d'épaisseur. Réserver.

Couper en gros morceaux le reste des légumes et les ajouter, sauf la patate douce, dans la casserole avec le poireau, l'oignon et l'ail. Faire revenir 5 minutes de plus en ajoutant 2 cuillerées à soupe d'huile.

Couvrir les légumes de bouillon de volaille et cuire 20 minutes à feu moyen doux.



Ajouter ensuite les morceaux de patate douce et poursuivre la cuisson 10 minutes. Quand les légumes sont bien tendres, mixer le tout. Assaisonner de sel et de poivre.

Faire revenir dans une poêle les dés de légumes réservés avec un peu d'huile d'olive pendant 5 minutes à feu moyen vif.

Découper les tranches de pain en petits dés et les faire dorer dans une poêle, avec une cuillerée à soupe d'huile, une noisette de beurre et du thym.

Verser la soupe dans des bols. Déposer une cuillerée de brunoise de légumes dans chaque bol. Parsemer de coûtons de pain au thym et de graines de sésame.

Blanquette de veau

A l'ancienne



Ingédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 1,200 kg de veau coupé en morceaux (poitrine et épaule)
- 20 cl de vin blanc sec
- 300 g de carottes
- 1 gros oignon
- 2 clous de girofle
- 2 gousses d'ail
- un bouquet garni
- 70 g beurre
- 70g farine
- 1,5 l de bouillon de volaille
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 dl de crème épaisse
- le jus d'1 citron

Dans une cocotte, mettre les morceaux de viande et les couvrir d'eau à niveau. Porter à ébullition et écumer.

Ajouter le vin blanc, l'oignon piqué des clous de girofle, le bouquet garni et l'ail écrasé non pelé . Saler et poivrer. Porter à ébullition et cuire à petits bouillons.

Au bout de vingt minutes, ajouter les carottes lavées et épluchées, coupées en rondelles ou en bâtonnets.

Après 45 minutes, ôter la viande et l'éponger à l'aide d'un papier absorbant.

Dans une casserole, faire revenir les morceaux de viande dans le beurre. Saupoudrer de farine et cuire pendant 2 ou 3 minutes. Mouiller à hauteur avec le bouillon

et poursuivre la cuisson doucement environ 30 minutes.

Mélanger les jaunes d'oeufs avec la crème. Les délayer avec un peu de bouillon et les ajouter.

Attendre que la sauce soit onctueuse et liée. Ne pas faire bouillir. Couper le feu et ajuster l'assaisonnement.

Parsemer éventuellement de persil plat ciselé et servir avec des pommes de terre cuites à l'anglaise.

Crème caramel

Ingédients

Pour 4 personnes :

Le caramel:

- 100 g de sucre
- 35 ml d'eau

La crème:

- 500 ml de lait
- 3 oeufs entiers
- 2 jaunes
- 75 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

Dans une casserole, faire fondre le sucre et l'eau, sans remuer. Cuire le mélange à feu moyen jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Verser le caramel dans des ramequins résistants à la chaleur sur une hauteur d'environ 5 mm.

Préchauffer le four à 150°.

Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille grattée. Laisser refroidir.

Dans un saladier, mélanger au fouet le sucre, les oeufs, les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ôter la gousse de vanille et verser le lait sur l'appareil sucre-oeufs en mélangeant au fouet, sans fouetter. Filtrer. Laisser reposer la préparation une dizaine de minutes de manière à faire retomber l'écume formée. Ôter éventuellement la mousse



restante à l'aide d'une cuillère. Mélanger à nouveau délicatement avant de répartir la crème aux œufs dans les ramequins.

Cuire au bain-marie environ une heure. Les crèmes sont cuites quand elles sont encore légèrement tremblotantes, pas tout à fait prises.

Laisser refroidir complètement avant de les démouler.

* Comfort Food ?

Il s'agit d'un concept, né en Amérique du Nord, qui désigne la nourriture qui réconforte, celle qui procure une sensation de bien-être. Il est subjectif car basé sur le ressenti de chacun et, le plus souvent, a un caractère nostalgique ou sentimental. Aussi, peu importe ce que l'on déguste, l'essentiel est de se sentir bien ...



 British
Corner

Coronation Chicken



by Pascale Weeks

Impossible de parler de cuisine britannique sans évoquer le «coronation chicken». Il s'agit d'un plat emblématique, adopté par la plupart des familles en Grande-Bretagne.

Et pourtant, le «coronation chicken» n'est pas très vieux. Il a été créé en 1953 pour le couronnement de la reine Elisabeth II. Ce sont les créatrices du Cordon Bleu en Grande-Bretagne, Rosemary Hume et Constance Spry, qui ont eu l'idée de ce plat, appelé à l'origine « Poulet Reine Elisabeth ». Il consistait en un poulet poché dans un bouillon aux herbes puis servi entier avec une sauce sucrée-salée, assaisonnée au curry.

On retrouve la recette originale dans un livre de cuisine des années 50 : 'The Constance Spry Cookery Book' de Constance Spry et Rosemary Hume.

Le « coronation chicken » évoque les années d'après-guerre et les années 70 mais il reste toujours d'actualité. Aujourd'hui, le poulet n'est plus servi entier et chaud mais froid et coupé en dés. Il est mélangé avec une sauce à base de mayonnaise, de chutney de mangue et de crème. Parfois on y ajoute des raisins secs ou des dés d'ananas frais. Il a eu ses heures de gloire comme garniture de sandwichs pendant des années. La célèbre enseigne de sandwichs Outre-Manche « Prêt à Manger » en propose toujours une version qui a beaucoup de succès, servie avec du pain complet aux graines, miam !

C'est un plat que l'on retrouve très souvent sur les buffets, dans les jardins, dès les beaux jours. On le prépare volontiers à l'occasion des pique-niques dont les britanniques raffolent. Il faut dire que le «coronation chicken» est très rapide à préparer et très pratique à manger avec une simple fourchette, à condition que les morceaux de poulet soient découpés suffisamment petits.

Quand il est fait avec de bons ingrédients, son petit côté salé sucré est irrésistible.

Coronation Chicken

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 600 g de filets de poulet cuits • 1 pomme • 6 c. à soupe rase de chutney de mangue (120 g) • 10 c. à soupe rase de yaourt à la grecque (200 g) • 4 c. à soupe rase de mayonnaise maison (60 g) • 4 c. à café rase de curry doux et parfumé • 60 g de raisins secs moelleux
- 50 g d'amandes effilées
- Salade de mâche pour servir.

Faire revenir les amandes dans une poêle chaude sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Couper les filets de poulet en dés de 1,5 cm. Les mettre dans un bol avec les raisins secs.

Couper la pomme, ôter le cœur et la couper en très petits dés. Les ajouter au poulet.

Dans un petit bol, mélanger le chutney, la mayonnaise, le yaourt à la grecque et le curry. Saler, poivrer. Verser sur le poulet et mélanger bien. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Réserver au frais pendant au moins deux heures afin que les saveurs se mélangent. Servir sur un lit de salade de mâche et parsemer avec les amandes.

Variantes : ajouter de l'ananas frais coupé en dés ou bien de la coriandre fraîche ciselée.

Si vous avez des restes, ils sont délicieux dans un sandwich.

6 RECETTES

DOSSIER

Les agrumes

Pamplemousse, orange,
orange amère, orange
sanguine, citron jaune,
citron vert, clémentine

...

(❤️ décembre à avril)



Les agrumes

Salade d'agrumes

Haddock & vinaigrette anisée

Par Bikini

Carpaccio d'espadon

à l'orange amère

Par LaFrancesa

Panna cotta

vanille & orange sanguine

Par Emilie Cuisine

Sultana cakes

à l'orange

Par Marie

Pudding tiède

au citron & vanille

Par Mouni

Cake glacé

à la clémentine

Par Reglisse

Salade d'oranges

au sirop épicé

Par Nuage de Lait



Salade d'agrumes Haddock & vinaigrette anisée

Pour 2 personnes :

- 1 pamplemousse
- 1 orange
- quelques rondelles de citron jaune et vert bio
- salade de votre choix (roquette, mesclun etc...)
- 100 g de haddock fumé en filet
- 1 petit morceau de betterave crue
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 c. à soupe de miel peu fort en goût
- 1 c. à café de graines d'anis vert

Laver et essorer la salade.

Enlever la peau du haddock en tirant dessus. Le couper en petit dés.

Couper la betterave crue en très fines lamelles.

Eplucher l'orange et le pamplemousse à vif au dessus d'un saladier. Réserver 2 cuillerées à soupe de jus d'orange / pamplemousse.

Torréfier légèrement les graines d'anis dans une petite poêle sans matières grasses.

Faire une vinaigrette en émulsionnant le miel, le jus d'agrumes, les graines d'anis, l'huile d'olive, du sel et poivre jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mélanger la salade et les lamelles de betterave, les disposez dans le fond des assiettes. Ajoutez le haddock et les agrumes.

Servir la vinaigrette à part.

Recette et photo de Bikini, <http://bikinietgourmandise.fr>

Carpaccio d'espadon à l'orange amère

Pour 2 personnes :

- 200 g d'espadon (filet ou darne)
- 2 oranges amères
- 1 citron
- Quelques brins de fenouil sauvage (ou des pluches de fenouil en bulbe)
- Parmesan
- Huile d'olive vierge extra
- Fleur de sel



Prélever de très fines tranches de poisson en le coupant dans le sens inverse des fibres. Étaler les tranches de poisson au fur et à mesure au fond d'un plat bien large : elles doivent à peine se chevaucher.

Râper le zeste des oranges et du citron.

Presser les oranges amères et arroser le poisson avec le jus. Filmer et laisser mariner à température ambiante 10 minutes.

Ciseler le fenouil sauvage.

Ôter le film couvrant le carpaccio et éliminer le jus d'orange amère.

Répartir les tranches de poisson dans les assiettes. Parsemer de fenouil sauvage ciselé.

Arroser avec un mince filet d'huile d'olive. Saupoudrer d'un peu de parmesan râpé et de quelques zestes d'orange amère et de citron. Saler.

Servir sans attendre ou placer au frais.

Recette et photo de LaFrancesa, <http://lafrancesauxfourneaux.blogspot.com>



Panna cotta vanille & orange sanguine

- 20 ml de crème liquide épaisse
- 25 ml de lait
- 2 c. à soupe de sucre
- 2 feuilles de gélatine réhydratées
- 1 c. à café de vanille en poudre
- 4 oranges sanguines
- 1 feuille de gélatine réhydratée
- 1 c. à soupe de sucre

Dans une casserole, chauffer la crème liquide, le lait, le sucre et la vanille sans faire bouillir.

Lorsque le liquide est chaud, couper le feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées dans la casserole.

Chauffer à nouveau 2 minutes en mélangeant bien. Répartir la crème dans des verrines et réfrigérer 8 heures.

Presser les oranges et chauffer doucement le jus avec le sucre. Ajouter la gélatine, la faire fondre en remuant et laisser refroidir un peu.
Verser le coulis sur les panna cotta.



Sultana cakes à l'orange

Pour une vingtaine de petits cakes :

- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 175 g de beurre demi-sel mou
- 175 g de sucre en poudre
- 1 orange bio
- 2 oeufs
- 6 cl de lait
- 50 g de raisins sultana

Préchauffer le four à 180°.

Prélever le zeste de l'orange à l'aide d'une râpe fine. Presser le jus.

Mélanger le beurre ramolli et 100 g de sucre dans un saladier. Ajouter les oeufs un par un, tout en remuant.

Incorporer la farine, le zeste et le lait. Ajouter les raisins. Mélanger à nouveau. Répartir dans des moules en silicone et enfourner pour 15 minutes.

Chauffer le jus de l'orange avec le reste de sucre pour le faire fondre. Dès la sortie du four, piquer les cakes à l'aide d'une fourchette et les arroser du sirop d'orange.

Pudding tiède au citron & vanille

- 180 g de sucre
- 80 ml de jus de citron
- Zeste d'un citron
- 3 œufs
- 3 c. à soupe de farine
- 50 g de beurre
- 180 ml de crème
- 80 ml de lait entier
- Beurre pour les moules
- Glace à la vanille



Préchauffer le four à 180°.

Séparer les blancs des jaunes des oeufs.

Travailler le beurre, 80 g de sucre et le zeste de citron jusqu'à ce le mélange soit crémeux. Ajouter les jaunes d'œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout. Verser le jus de citron puis le lait.

Délayer la farine dans la crème et l'incorporer petit à petit à la préparation.

Monter les blancs en neige ferme avec le sucre restant. Les incorporer en 3 fois au mélange précédent.

Répartir dans des ramequins beurrés et jusqu'à 2 cm des bords. Enfourner et cuire 30 minutes environ. Les puddings doivent être dorés.

Laisser reposer quelques minutes dans le four éteint avant de servir, encore chauds, avec une ou deux boules de glace à la vanille.

Conseil:

Le pudding au citron peut être cuit pendant le repas, de façon à ce qu'il soit juste prêt pour le dessert et servi chaud.

Recette et photo de Mouni, www.mignardise.fr



Cake glacé à la clémentine

Pour 6 à 8 personnes :

- 200 g de farine type 65
- 125 g de sucre blond de canne
- 50 g d'huile d'olive
- 4 clémentines bio
- 3 œufs
- 1 sachet de poudre à lever
- 2 c. à soupe de sucre glace
- Jus de clémentine
- Zestes de clémentines pour la déco

Préchauffer le four à 180°.

Râper le zeste de 3 clémentines. Presser les fruits pour obtenir environ 10 cl de jus. Mettre de côté environ 1/3 des zestes et le jus restant, pour le glaçage.

Tamiser la farine avec la poudre à lever.

Blanchir le sucre avec les œufs. Incorporer l'huile d'olive et les zestes. Mélanger la moitié de la farine avec la pâte à cake. Ajouter le jus de clémentine puis incorporer le reste de farine.

Répartir la pâte dans un moule à cake huilé. Enfourner et cuire 40 minutes. Laisser reposer une dizaine de minutes avant de démouler et laisser refroidir le cake sur une grille.

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre glace avec un peu de jus de clémentine jusqu'à obtenir une consistance lisse et sirupeuse, pas trop liquide. Recouvrir le cake avec le glaçage, quelques zestes et laisser durcir une quinzaine de minutes.

Recette et photo de Reglisse, <http://lacuisineducorti.blogspot.com>

Salade d'oranges au sirop épiceé & pépites de dattes

Pour 6 personnes

- 8 oranges bio
- 180 g de sucre
- 30 cl d'eau
- 8 cl de Cointreau
- 3 à 4 dattes séchées
- 1 gousse de Vanille
- 2 étoiles de badiane
- 2 pincées de muscade
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 c. à café de gingembre en poudre

Mettre les dattes au congélateur.

Laver et sécher les oranges. Prélever les zestes sur deux ou trois à l'aide d'un couteau économie. Les détailler en fines lanières. Réserver.

Porter l'eau à ébullition avec le sucre, la cannelle, la gousse de vanille fendue et grattée, la muscade, le gingembre et les étoiles d'anis étoilé. Ajouter les zestes d'orange et laisser bouillir le tout 5 minutes.

Ôter du feu, verser le Cointreau et remettre 1 minute à chauffer. Laisser tiédir.



Peler les oranges à vif. Les détailler en fines rondelles, au dessus d'un saladier afin de récupérer le jus.

Mettre les tranches dans le saladier. Les mouiller avec le sirop et les zestes. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Dans des assiettes creuses ou coupelles, répartir les rondelles d'orange avec des zestes et un peu de sirop.

Couper les dattes congelées en pépites et répartir l'équivalent de la moitié d'une datte sur chaque assiette.

Servir bien frais.

Rencontre avec ...

Alba Pezone

Alba Pezone n'a jamais vraiment quitté la cuisine de son enfance italienne, même si, dans sa vie précédente, elle consacrait son temps aux conseils en marketing et en finances. Même si elle semblait s'en être éloignée, elle ne l'a jamais quittée par simple nostalgie de l'Italie et de Naples, sa ville de cœur. Dès que je pensais à l'Italie je mangeais ! m'a-t-elle confié. Il a suffit d'une "pause" de deux ans, de bien des questions et des doutes, pour que cette passionnée, devienne, deux CAP plus tard et quelques stages dans les plus grandes maisons de la cuisine parisienne, une véritable professionnelle qui ouvre son propre atelier culinaire, Parole de Cucina.

Aujourd'hui elle ne se contente plus de cuisiner pour se rappeler cette Italie et sa ville, Naples. Elle partage sa cuisine avec ceux qui ont la chance de se retrouver derrière des fourneaux avec elle, dans son école culinaire, avec ceux qui lisent les trois premiers ouvrages culinaire qu'elle a déjà écrit et ceux qui suivent ses passages télévisuels notamment sur l'antenne de Cuisine TV.

Et c'est donc celle qui reste follement passionnée de cuisine, qui a répondu avec sa fraîcheur habituelle et son sourire contagieux à la Yummy interview.

Y! : Qu'est-ce que le mot Yummy évoque pour toi ?

AP : "Yummy dans mon langage à moi ça veut dire Hummm ! Et ça me fait penser à ça... à Humm !"

Y! : Quel est ton ingrédient le plus Yummy ?

AP : "la Ricotta de bufflonne, la vraie, quand elle est encore tiède, juste quand elle vient de



cailler... Un plaisir qu'il va falloir aller chercher en Italie !"

Y! : Quel est ton ustensile le plus Yummy, celui qui t'est le plus indispensable ?

AP : "c'est un couteau, mon couteau ! Je peux manger avec les doigts, la ricotta je pourrais tremper les doigts dedans pour la manger... mais si je veux bien présenter quelque chose il me faut mon couteau, un couteau toujours bien aiguisé... Pour te dire à quel point il est important : il est toujours rangé dans son fourreau en cuir !"

Y! : Quel est ton souvenir le moins Yummy ?

AP : "ce qui n'est pas Yummy, ce sont certaines ambiances ... Cette ambiance que tu sens quand tu es invité chez quelqu'un, qu'il t'a préparé à manger mais où tu sens que ça a été sans

amour... tu le sens et ça, ce n'est pas Yummy pour moi ! Quand c'est fait avec amour même si c'est un peu raté c'est quand même Yummy. Ce qui est très Yummy c'est de passer Noël chez ma tante qui est aussi ma marraine, je ne peux pas m'en passer. C'est un vrai compte à rebours qui commence en juin quand je prends mon billet, je l'appelle à ce moment-là et je lui dis, le jour et l'heure à laquelle je vais arriver."

Y! : Quel est ton souvenir le plus Yummy ?

AP : "c'est justement ce souvenir que je renouvelle tous les ans, c'est magnétique pour moi je ne peux pas me passer de ce rendez-vous. Là-bas je retrouve tout, ma tante, sa cuisine et son amour !"

Et juste avant de conclure cette interview j'ai voulu savoir ce qu'elle pensait de l'osso-buco et sur cette habitude de le faire avec de la tomate, beaucoup de tomate, trop de tomate ? Peut-être en espérant la proposition qu'elle allait me faire en répondant...

"Je dis non, pas de tomate dans l'osso-buco ! Même si je reste très attachée à la tomate, pas de tomate dans l'osso-buco, là je suis radicale ! l'osso-buco il se sert avec une gremolata !" m'a-t-elle affirmé avant de conclure, "si tu veux je te donne ma recette de l'osso-buco ?" Comment refuser...

Propos recueillis par Dorian

Osso-buco d'Alba

Pour 4 personnes :

600 g de jarret de veau (4 rouelles de 2,5 cm .
d'épaisseur)
2-3 filets d'anchois •
1 citron, jus et zeste •
1 verre de vin blanc sec •
2 c. à soupe de persil haché .
farine q.s. •
huile d'olive .



Demandez à votre boucher de vous donner des rouelles prises au centre du jarret.

Ficelez les rouelles, enrobez-les de farine, secouez-les pour éliminer l'excédent. Rangez les rouelles à plat dans une grande cocotte en fonte, et faites-les dorer des deux côtés, à feu moyen, avec 3-4 c. à soupe d'huile d'olive. Mouillez avec le vin, laissez-le s'évaporer. Salez légèrement, couvrez d'eau à hauteur, mettez le couvercle et laissez mijoter pendant

3 heures environ. Mouillez avec un peu d'eau de temps

en temps, pour éviter que la viande ne dessèche. A mi-cuisson, ajoutez les anchois hachés, le jus et le zeste de citron.

Juste avant de servir, poivrez et saupoudrez de persil. Dégustez aussitôt avec un risotto à la milanaise.

Vous pouvez retrouver Alba Pezone dans son école culinaire : Parole de Cucina, 5 impasse du Curé 75018 Paris. Plus d'infos : www.paroleincucina.com

Egalement dans le magazine Avantage où elle prend la rédaction de la rubrique cuisine, qui risque de devenir furieusement gourmande sous sa plume ! Ainsi que dans ses ouvrages culinaires et dont un savoureux, à paraître chez Marabout, consacré à la pizza : Pizza Mon Amour. Un ouvrage de rencontres et de recettes en compagnie pizzaiolos célèbres ... Mais pour cela il vous faudra attendre jusqu'au mois de juin prochain !

好吃极了 *



* C'est délicieux

Ravioles Thaï de daurade émulsion coco & citron vert

Ingrédients

Pour 24 ravioles :

Pour les ravioles de dorade :

- 250 g de filet de dorade*
- 6 tiges de coriandre
- 1 oignon nouveau
- 10 feuilles de basilic thaï
- 1 morceau de galanga de 1,5 cm (à défaut 1 cm de gingembre)
- 1/2 c. à café de piment finement émincé
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de nuoc-mâm
- 48 carrés de pâte à raviolis chinois (Won Ton)
- 1 blanc d'œuf

Pour l'émulsion coco-citron vert:

- 250 ml de crème de coco
- 2 citrons verts
- 2 c. à café de fumet de poisson déshydraté
- 1 blanc d'œuf

* faire lever les filets et enlever la peau par votre poissonnier.

Couper chaque filet de dorade en dés d'environ 5 mm. Les disposer dans un plat. Ajouter l'oignon nouveau émincé très finement, la coriandre et le basilic thaï ciselés et le galanga râpé.

Arroser avec l'huile d'olive et le nuoc-mâm. Ajouter le piment et bien mélanger. Laisser mariner au frais pendant 1 heure.

Placer 24 carrés de pâte à raviolis chinois sur le plan de travail. Disposer 1 cuillerée de préparation à la daurade au milieu de chacun. Badigeonner le pourtour de blanc d'œuf et refermer avec un autre carré de pâte. Appuyer tout autour de la farce pour sceller les deux pâtes. Découper à l'aide d'un emporte-pièce. Réserver au frais.

Faire bouillir la crème de coco avec le jus des citrons verts. Ajouter le fumet de poisson. Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre. Réserver au chaud.

Cuire les ravioles pendant 4 minutes à la vapeur.

Pendant ce temps, ajouter le blanc d'œuf dans la sauce coco/citron vert et émulsionner au mixer plongeant pour obtenir une mousse.

Dresser les ravioles sur assiette, napper de l'émulsion et parsemer de coriandre ciselée et/ou de zeste de citron vert finement râpé.



DOSSIER 6 RECETTES

Zoom sur ...



Les mousses
salées & sucrées

Les mousses

Blinis à la mousse
de roquefort & pistaches
Par Mamina

Mousse de carottes
au cumin
Par Trinidad

Verrines de chantilly
au saumon fumé
Par Lovkooking



Mousse au chocolat blanc
Par Cook with love

Mousse au café
Par Nonnapapera

Mousse au chocolat caramel
Par Julie-deliciours



Blinis à la mousse de roquefort & pistaches

Ingédients

Pour 24 bouchées:

- 24 petits blinis
- 90 g de Roquefort
- 20 cl de crème liquide entière très froide
- un peu de lait
- 1 c. à soupe de pistaches



Hacher grossièrement les pistaches.

Couper le roquefort en morceaux et le mixer avec la crème. Filtrer en pressant bien.

Ajuster la fluidité si nécessaire avec un peu de lait : la crème de Roquefort doit avoir la consistance d'une pâte à crêpe un peu épaisse.

Verser dans un siphon et gazer 2 fois. Secouer vigoureusement et réserver au frais environ 15 minutes.

Préchauffer le four à 120°, enfourner les blinis 2 minutes environ.

Secouer à nouveau le siphon et déposer un peu de crème de Roquefort sur chaque blini.

Saupoudrer de pistaches concassées et servir immédiatement.

Après avoir filtré le Roquefort, il va rester une pâte qui peut être utilisée pour relever, par exemple, la vinaigrette d'une salade d'endives.

Mousse de carottes au cumin



Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 400 g de carottes .
- 120 g de crème liquide entière très .
- froide
- 10 g de lait .
- 3 feuilles de gélatine .
- 1 gousse d'ail .
- 1 c. à soupe d'huile d'olive .
- 1 c. à café rase de cumin .
- coriandre fraîche .

Monter la crème bien froide en chantilly au fouet électrique.

Chauffer le lait dans une petite casserole, incorporer la gélatine essorée et la faire fondre dans le lait chaud en remuant.

Ajouter une cuillerée à soupe de purée de carottes dans la casserole et bien mélanger. Ajouter progressivement le reste de purée en remuant sans cesse. Lorsque toute la purée est mélangée à la gélatine, incorporer délicatement, cuillerée par cuillerée, la crème montée en chantilly.

Sur une plaque garnie d'une feuille de papier sulfurisé, poser des cercles, de 6 cm de diamètre environ, chemisés d'une bande de papier sulfurisé ou de Rodhoïd, pour faciliter le démoulage.

Couler la mousse de carottes dans les cercles et lisser la surface.

Faire prendre au réfrigérateur pendant 4 heures minimum. Décéder et servir saupoudré de coriandre fraîche.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Cuire les carottes épluchées et coupées en rondelles dans un grand volume d'eau bouillante salées pendant 45 minutes environ jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Les égoutter.

Dans une sauteuse, chauffer l'huile d'olive. Ajouter la gousse d'ail écrasée et les carottes. Laisser revenir quelques minutes. Ajouter le cumin, bien mélanger. Saler.

Verser les carottes dans un mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée fine. Laisser tiédir.

Verrine de chantilly au saumon fumé

Ingrédients

- 150 g de saumon fumé
- 400 ml de crème liquide,
- quelques brins d'aneth + pour la présentation
- un petit pot d'oeufs de saumon

Dans une petite casserole, à feu moyen, porter la moitié de la crème liquide à ébullition.

Dans le blender, mettre les tranches de saumon fumé, l'aneth avec la crème liquide encore chaude. Mixer le plus finement possible. Laisser reposer 5 minutes pour que les arômes du saumon fumé parfument bien la crème.

Ajouter ensuite le reste de crème froide, et mixer à nouveau.

Filtrer la préparation à l'aide d'un tamis très fin.

Verser la préparation filtrée dans le siphon. Gazer 2 fois en secouant vigoureusement à chaque fois.

Réfrigérer au moins durant 2 heures en position couchée.

Secouer à nouveau le siphon avant de remplir les verrines de mousse.

Décorer de quelques brins d'aneth et d'oeufs de saumon.



Mousse au chocolat blanc



Ingrédients

Pour 3 verrines :

100 g de chocolat blanc •
pâtissier
2 c. à soupe de lait •
15 cl de crème fraîche •
2 blancs d'œufs •
1 feuille de gélatine •
5 carrés de chocolat au lait •

Faire tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faire fondre le chocolat blanc avec le lait, à feu doux.

Dans un récipient, monter la moitié de la crème en chantilly et mélanger avec le chocolat fondu.

Faire chauffer l'autre moitié de la crème à feu doux et y dissoudre la gélatine essorée.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.

Râper les carrés de chocolat au lait. Les ajouter à la mousse.

Répartir dans des verrines et laisser reposer deux heures au réfrigérateur.

Mousse au café

Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 3 jaunes d'oeufs
- 2 c. à soupe de café expresso
- 60 g de sucre
- 200 ml de crème fleurette
- 50 g de petits beurre
- 40 g de noisettes

Hacher grossièrement les noisettes.

Réduire les petits beurre en miettes.

Au fouet, battre les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux. Verser le café et continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Monter la crème en chantilly et l'incorporer délicatement à la préparation en mélangeant de bas en haut.

Disposer quelques miettes de biscuits au fond des verrines puis alterner une couche de mousse au café, quelques noisettes hachées et une autre couche mousse au café. Terminer par les biscuits.

Réserver au moins 2 heures au réfrigérateur.



Mousse au chocolat caramel



Ingrédients

Pour 12 petites verrines ou pour 6 portions "normales" :

- 200 g de chocolat pâtissier • au caramel
- 4 c. à soupe de sucre glace •
- 3 œufs •
- 80 g de beurre (1/2 sel • éventuellement)

Séparer les blancs des jaunes.

Mélanger les jaunes avec le sucre glace.

Dans une casserole, faire fondre doucement le chocolat cassé en morceaux avec le beurre. Ajouter le mélange jaunes-sucre et cuire quelques minutes à feu doux en remuant sans cesse.

Monter les blancs en neige ferme, avec une pincée de sel si le beurre utilisé est du beurre

doux. Les incorporer très délicatement au chocolat.

Verser dans des petits ramequins ou des verrines et réserver au frais plusieurs heures, idéalement une nuit.

Décorer de copeaux de chocolat au moment de servir.

Les pâtes à tartiner

Irrésistible pâte à tartiner home made... Mettez une bonne cuillérée de gourmandise dans votre quotidien ! Par Talons Hauts & Cacao



Pâte à tartiner aux spéculoos

- 150 g de spéculoos
- 60 g de sirop d'agave ou miel
- 30 g de sucre blanc ou complet
- 100 ml de lait
- 50 ml d'huile de colza ou huile neutre
- 90 g de chocolat blanc pâtissier haché

Disposer les biscuits sur une feuille de papier sulfurisé et les torréfier pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 160°.

Mixer les biscuits, par petites impulsions, en une fine poudre.

Dans une casserole, chauffer le lait, le sirop d'agave et le sucre sans porter à ébullition.

“ Que ce soit pour le petit déjeuner ou le goûter, les pâtes à tartiner connaissent un succès fou auprès des petits comme des grands. Irrésistiblement onctueuses, elles glissent délicatement sur une tartine grillée, de la brioche ou une biscotte dès le saut du lit. Et pour les plus gourmands, la pâte à tartiner se mangera aussi directement à la cuillère ...

Mais avez-vous déjà tenté de faire votre pâte à tartiner ? C'est tellement simple à réaliser qu'il serait dommage de s'en priver, non ? Nul besoin d'être un super chef, ni même d'avoir un thermomètre ou des ustensiles de cuisine introuvables. Et vous serez ainsi sûr de faire une pâte à tartiner bien plus saine que celle du commerce. Les meilleures pâtes à tartiner sont bien souvent celles faites maison.

Quelques ingrédients suffisent à satisfaire votre gourmandise. Qu'on l'aime chocolatée, avec des oléagineux, du lait concentré sucré, des fruits frais ou secs, des épices, des bonbons et même des légumes ... il y en a pour tous les goûts, de toutes les couleurs et

Dans un récipient, mettre la poudre de biscuits et le chocolat haché. Verser la moitié du lait chaud et fouetter énergiquement. La pâte va devenir un peu difficile à travailler. Ajouter le restant de lait en continuant de mélanger.

Ajouter l'huile et mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

La pâte de spéculoos est assez liquide mais c'est normal car elle est encore chaude. Elle va s'épaissir une fois au frais.

Verser dans un pot en verre propre. Visser le couvercle et laisser refroidir à température ambiante. Une fois refroidie, conserver au réfrigérateur.

Conseils : la torréfaction des biscuits est nécessaire pour faire ressortir les arômes mais aussi pour les dessécher un peu. Patienter 24 heures avant de déguster.

Pâte à tartiner aux abricots secs chocolat & fève tonka

- 180 g d'abricot secs moelleux
- 125 ml d'eau ou du thé
- un peu de rhum ambré (facultatif)
- 80 ml de lait ou lait végétal à l'amande
- 100 g de chocolat blanc pâtissier haché
- 40 g d'amandes mondées de préférence (à défaut poudre d'amande ou purée d'amande blanche)
- Fève tonka râpée (au goût)



“ Pour une pâte à tartiner un peu plus diététique, pensez à troquer le beurre ou l'huile par des purées d'oléagineux qui seront parfaites pour donner de l'onctuosité à votre pâte. Pour retrouver le goût du chocolat, il suffira d'incorporer du cacao amer ou de la poudre de caroube. Utilisez du sucre le plus naturel possible : miel, sirop d'agave (pour un index glycémique bas) ou même stévia.

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, baisser le feu, ajouter les abricots. Faire mijoter sur feu doux pendant 20 à 25 minutes. Retirer du feu lorsque les fruits sont très moelleux et qu'il ne reste pratiquement plus de liquide.

Mixer finement.

Faire bouillir le lait et le verser sur le chocolat haché. Laisser reposer quelques secondes et mélanger à la spatule. Verser sur les abricots, mixer à nouveau.

Torréfier les amandes dans une poêle (facultatif), laisser refroidir et mixer. Incorporer dans le mélange abricot-chocolat. Ajouter un peu de fève tonka râpée.

Verser dans un pot en verre propre. Laisser reposer 12 heures minimum pour raffermir la pâte.

Conseils : utilisez des abricots secs moelleux.

Vous pouvez remplacer l'eau par du thé parfumé (earl grey par exemple ou thé citron).

La pâte se conserve dans la porte du frigo (endroit moins froid) plutôt que sur les clayettes.

L'idéal est de la sortir 30 minutes minimum avant de l'utiliser pour avoir une texture fondante.

“ Le principe est simple : il faudra de la matière grasse pour l'onctuosité (beurre, crème ou huile). Et des ingrédients qui donneront de la texture et les parfumeront agréablement : chocolat, fruits secs ou frais, légumes, oléagineux ... Et si vous souhaitez y apporter un « p'tit je ne sais quoi » en plus et titiller vos papilles... N'hésitez pas à y ajouter un soupçon d'amande amère, de fleur d'oranger, de cannelle, muscade, fève tonka râpée ou une lichette d'alcool.

Pour créer la surprise il est même possible d'y ajouter des zeste d'agrumes, épices à pain d'épices, curry, poivre du Sichuan, fleur de sel ou même quelques gouttes d'huiles essentielles comme la menthe ou la lavande par exemple.

Pâte à tartiner granola chocolat & orange



- 90 g de granola maison (60 g de flocons d'avoine + 40 g d'amandes concassées + 70 g de sucre)
- 70 ml de lait
- 55 g de chocolat au lait
- 25 ml d'huile neutre
- 1/2 c. à café rase de cacao amer
- Le zeste d'une orange

Dans une poêle, faire dorer les flocons d'avoine avec les amandes et le sucre en mélangeant souvent. Le granola est prêt lorsqu'il est caramélisé, de couleur blond doré. Disposer sur une feuille de papier sulfurisé et laisser complètement refroidir. Puis mixer par impulsions jusqu'à l'obtention d'une pâte. Au début on obtient une poudre mais en continuant de mixer elle se transforme en pâte.

Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie. Porter le lait à ébullition.

Verser le lait bouillant sur la pâte ainsi que le chocolat fondu. Mixer pour bien homogénéiser le mélange.

Verser la pâte obtenue dans un saladier, ajouter l'huile. Mélanger en émulsionnant, comme pour une mayonnaise, jusqu'à ce que l'huile soit totalement absorbée. Incorporer soigneusement le cacao en poudre et les zestes d'orange. Réserver dans un pot propre et laisser reposer 24 heures à température ambiante.

Conseils : en conservant la pâte à tartiner à température ambiante elle sera souple, au réfrigérateur elle aura un aspect plus solide mais facile à tartiner.

Quelques idées de parfums ...
Avec un soupçon d'épice : amande, chocolat et quelques pincées de curry ou safran
Celles pour les enfants : chocolat & bonbons tels que les michockos, chamallows, des fraises tagadas, kinder ...
Exotique : Chocolat et coco
Un peu british comme un carrot cake : chocolat blanc, carotte et noix
Ou pourquoi pas une acidulée : chocolat et fruits rouges ?



Les pâtes à tartiner maison sont sans conservateur, il est donc préférable de les faire en petite quantité. La cuisson étant assez douce, elle ne permet pas de tuer les germes comme pour une confiture. Conservez la pâte dans un pot en verre type pot à confiture plutôt que dans une boîte en plastique.

Assurez-vous également que le pot en verre et le couvercle soient stériles. Il existe une méthode simple pour stériliser un pot en verre : il suffit de faire bouillir de l'eau dans une grande marmite, d'y plonger le pot et le couvercle. Ils doivent être entièrement immergés et rester dans l'eau bouillante 10 minutes. N'hésitez pas, par la même occasion, à stériliser une cuillère à soupe qui servira à remplir votre pot.

Lorsque votre pâte à tartiner est presque prête, sortez le pot et le couvercle de l'eau, sans se brûler, puis déposez le tout sur un torchon propre à l'envers. Laissez égoutter quelques minutes et remplissez le pot de pâte à l'aide de la cuillère propre.

Recette Express

Les Oeufs Cocotte



Oeufs cocotte en brioche

Proposée par Laurette

Pour 4 personnes : • 1 brioche longue d'environ 300 g ou 4 brioches parisiennes • 4 oeufs • 4 c. à soupe de fromage blanc à 0% • gruyère rapé

Préchauffer le four à 200°. Couper la brioche en 4 morceaux (une découpe dans la longueur et une découpe dans la largeur). Creuser un trou dans chaque morceau côté mie pour recevoir l'oeuf mais ne pas percer le fond.

Placer les brioches dans un plat à gratin, casser un oeuf dans chaque cavité assaisonner et ajouter une cuillère de fromage blanc.

Parsemer de fromage râpé. Enfourner 20 minutes et déguster immédiatement.

Oeufs cocotte Vache qui rit & ciboulette

Proposée par Julie-deliciours

Pour 2 personnes : • 4 oeufs extra frais • 2 portions de vache qui rit • 10 cl de crème légère • parmesan râpé • quelques tiges de ciboulette fraîche • fleur de sel • piment d'Espelette • beurre

Beurrer deux ramequins. Y casser deux oeufs. Déposer une vache qui rit détaillée en petits morceaux. Répartir la crème. Saler, ajouter un peu de piment d'Espelette et de ciboulette ciselée. Saupoudrer avec un peu de parmesan. Enfourner au bain-marie à 200°, 15 minutes environ. Déguster avec des tranches de pain grillées et beurrées.

Raclette d'oeufs cocotte

Proposée par Mylwina

• 4 oeufs • 4 tranches de jambon cru • 8 petites pommes de terre • 8 tranches de fromage à raclette • 8 c. à soupe de crème liquide

Cuire les pommes de terre coupées en dés 20 minutes à l'eau. Préchauffer le four à 180°. Beurrer les cocottes.

Couper les tranches de jambon en deux et chemiser les cocottes avec.

Répartir les pommes de terre et les tranches de fromage. Napper avec 2 cuillerées à soupe de crème liquide. Casser un oeuf dessus.

Saler et poivrer. Enfourner au bain-marie 10 à 15 minutes. Saupoudrer d'un peu de paprika avant de servir.

Oeufs cocotte à la carotte

Proposée par Delphine ted

• 4 œufs • 250 g de carottes coupées en rondelles • 2 c. à soupe de crème fraîche à 20% MG • 1 c. à café de curcuma

Cuire les carottes à la vapeur 20 minutes. Les mixer avec la crème, le curcuma et un peu de sel. Répartir la purée de carottes dans les ramequins, casser délicatement un œuf au-dessus. Donner un tour de moulin à poivre et parsemer de fleur de sel. Cuire 15 minutes à la vapeur pour un jaune coulant, sinon rallonger le temps de cuisson.

Les participant(e)s au N°7 :

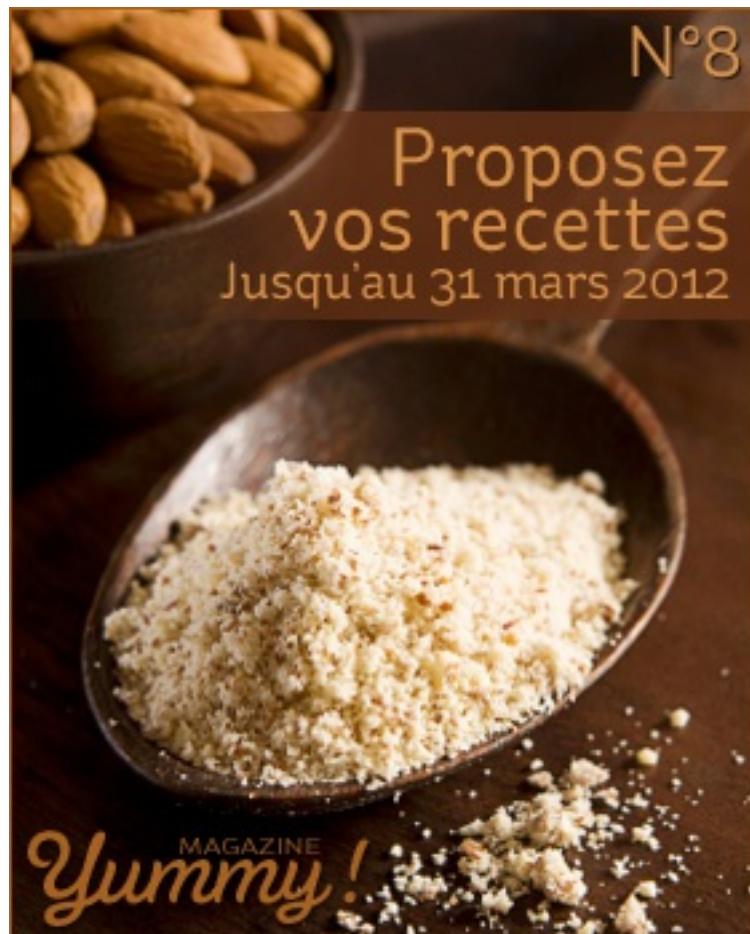
- Nathalielie
<http://nathalielie.canalblog.com>
- Julie-deliciours
<http://deliciours.blogspot.com>
- Cocottes Moelleuses
www.lescocottesmoelleuses.com
- Elen
www.commoncook.fr
- Petits repas entre amis
<http://petitsrepasentreamis.blogspot.com>
- SaveursChoc
www.saveurschoc-n-roudoudou.com
- Marie
<http://verveine-peche.blogspot.com>
- Reglisse,
<http://lacuisineducorti.blogspot.com>
- LaFrancesa
<http://lafrancesauxfourneaux.blogspot.com>
- Nuage de Lait
<http://jojocuisine.over-blog.com>
- Emilie Cuisine
<http://emiliecuisine.over-blog.com>
- Mouni
www.mignardise.fr
- Bikini
<http://bikinietgourmandise.fr>
- Lovkooking
<http://lovkooking.blogspot.com>
- Nonnapapera
<http://thatsamore.canalblog.com>
- Cook with love
<http://cook-with-love.over-blog.com>
- Mylwina
<http://mylwina.blogspot.com>
- Delphine ted
<http://toutendouceurs.wordpress.com>
- Laurette
<http://laurettecuisine.canalblog.com>

La Yummy team :

- Trinidad <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>
 - Edda <http://www.undejeunerdesoleil.com>
 - Julia <http://laposegourmande.blogspot.com>
 - Cuisine Addict <http://www.cuisine-addict.com>
 - Talons Hauts & Cacao <http://talonhautetcacao.canalblog.com>
 - Dorian <http://doriannn.blogspot.com>
 - Mamina <http://www.mamina.fr>
 - Sandra <http://www.okcebon.com>
 - Carole <http://www.altergusto.fr>
 - Pascale Weeks <http://scally.typepad.com>
-
- Rédactrice en chef : Mamina <http://www.mamina.fr>
 - Conception & maquette : Carole <http://www.altergusto.fr>
 - Photographie : Marie Viennot <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>
Pg 1, 9, 22, 23, 34, 35, 37

Prochain numéro le 15 avril 2012

Proposez vos recettes sur www.yummymagazine.fr jusqu'au 31 mars



- Légume de saison : Les légumes Primeurs
- Fruit de saison : La rhubarbe
- Zoom sur ... : L'amande dans les desserts
- Recette Express : La Pasta