

LIVRET GOURMAND



Apéro en duo coloré (empreintes 48 petits fours)

1 bocal de poivrons grillés (180 g égouttés), 1 bocal d'asperges vertes (180 g égouttés), 2 œufs, 50 g de gruyère rapé, 50 g de parmesan râpé, 30 g de crème liquide, 8 grandes tranches de pain de mie

(ATTENTION le parmesan dans les asperges est apprécié mais parfois trouvé un peu fort, vous pouvez donc le remplacer par du gruyère râpé également soit 100 g de gruyère)



Préchauffez le four à 180° et posez vos empreintes sur la plaque perforée.

Egouttez les poivrons et mixez-les. Ajoutez l'œuf et le gruyère râpé.

Remplissez 24 empreintes avec cette préparation.

Egouttez les asperges et mixez-les.

Ajouter l'œuf, la crème et le parmesan (ou le gruyère râpé)

Remplissez les 24 empreintes restantes.

A l'aide du cécoupoir 35, découpez des ronds de pain de mie et déposez les sur chaque empreinte.

Faites cuire environ 15-20 min selon les fours. Laissez refroidir 5 min avant de démouler



flans de légumes pour accompagner une viande

(pour le moule double savarins)

2 bocal de poivrons rouges poids net égoutté pour avoir env. 280g, 40 cl de tomacoulis, 6 oeufs, 19 cl de crème liquide, 3 c.à soupe de maïzena (ou 2 bombées !), sel, poivre, basilic,

poser les empreintes sur la plaque perforée et préchauffer le four à 160-170° maxi.

Egoutter les poivrons et tout mixer ensemble dans votre robot.

Remplir les empreintes et faire cuire environ 40-45 minutes selon les fours!!!

sauce éventuelle : un yaourt velouté ou fjord, 1 demi citron, 1 c.àsoupe de crème fraiche, sel, poivre, beaucoup de ciboulette (coupée aux ciseaux à herbe...) persil

Si vous le faites dans des empreintes individuelles, pensez à diminuer le temps de cuisson !



Merci Letizia pour ta belle photo !

Petites tourtes salées façon pâté de Pâques

3 pâtes feuilletées, 140gr de viande hachée, 140gr de chair à saucisse ou farce de légumes, 2 œufs (+1 pour dorer), 2 cuill. à soupe d'herbes de Provence, 20 œufs de caille durs, Graines de sésame ou pavot

Préchauffer le four à 200° et poser l'empreinte mince pies sur la plaque alu perforée.

Dans le Tornado, mixer la chair à saucisse, la viande hachée, les herbes de Provence et les 2 œufs.

Avec le découpoir 7.5 faire 20 disques dans la pâte feuilletée et les mettre dans les empreintes. Recommencer cette étape et réserver les 20 disques de pâte.

Répartir la préparation viande et ajouter 1 œuf de caille dur.

Humecter avec le doigt les bords de la pâte et refermer avec un deuxième disque de pâte.

Souder bien les bords, dorer avec un œuf battu et parsemer de graines de sésame.

Enfourner 20/25 minutes à 200°.

En général les boîtes d'œufs de caille sont par 18 donc je me débrouille : soit je mets un 1/2 œuf dans certains ou alors sans œuf. (mais c'est plus « sympa » l'œuf entier !)



Fleurs aux saveurs nordiques

200 à 240g de truite fumée ou de saumon fumé, 3 ½ feuilles de gélatine, 90 gr de crème fraîche épaisse, 100 g de mascarpone, ½ jus de citron et son zeste, 1 cuill. à soupe de raifort (facultatif), 2 cuill. à soupe d'aneth (ou ciboulette), sel, poivre., 350 gr de fromage blanc 20 %, 2 c.à.soupe de Vodka (ça ne donne pas un vrai goût d'alcool mais ça relève bien l'ensemble !)

Dans un cul de poule, faites ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide pendant 10 min.

Découpez les tranches de saumon en miettes ou mixez au Tornado.

Dans un cul de poule, mélangez la crème fraîche, le fromage blanc, le mascarpone, les zestes de citron, la vodka et l'aneth ciselée, sel, poivre et le raifort (à la place de la vodka)

Dans une casserole mettez à chauffer le jus de citron ajoutez la gélatine afin de la dissoudre. Incorporez à la farce et mélangez bien.

Verser une cuillère dans le fond de chaque empreinte, tapoter.

Ajoutez les morceaux de truite dans la préparation.

Versez la préparation dans vos empreintes et lissez bien la surface, faites prendre au congélateur (1 heure minimum)

Présentation : Découpez en deux 6 tranches de pain de mie complet, (en travers de façon à obtenir 2 triangles par tranche) les faire griller quelques minutes à 180° sur une toile silpat ou silpain ou dans le grill All Clad.

Démoulez vos fleurs et laissez les décongeler.

Présentez les dans les assiettes accompagnées d'un toast de pain de mie grillé et décorez avec des rondelles de citron et des brins d'aneth.



Servez frais



Coques Chocolat Crème mascarpone Framboises

12 BRIOCHETTES

Chocolat noir pâtissier de qualité, 2 œufs, 80 g de sucre, 250 g de mascarpone, une barquette de Framboises

(Si vous avez peur que ça soit trop liquide, vous pourrez envisager 1 feuille de gélatine)

Amandes effilées torréfiées sur la toile Silpat au four ou dans la partie four du grill All Clad pendant 7 min à 230.

Coques en chocolat : déposer 2,5 carreaux de chocolat dans chacune les empreintes briochettes et enfourner à 100° 5 minutes.

Quand c'est fondu, à l'aide d'un pinceau en silicone, peindre l'intérieur des empreintes en remontant sur les bords des empreintes. Tapotez le moule, le chocolat va retomber. Recommencer avec le pinceau ; faites cela 3 fois puis mettez rapidement au frais pour faire durcir vos coques.

Crème mascarpone :

Séparer les blancs des jaunes, monter les 2 blancs en neige et réserver.

A l'aide d'un fouet (manuel ou électrique), blanchir les 2 jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la crème mascarpone et continuez de mélanger au fouet électrique.

Ajouter délicatement avec la spatule, les 2 blancs montés en neige.

Montage :

Démouler les coques durcies puis les remplir avec une louche ou une poche à douille : Moitié crème, ajouter 2 ou 3 framboises puis encore un peu de crème et une framboise avec quelques amandes effilées.

Bien conserver au frais avant de servir



Donuts

Sans gluten



60 g de chocolat noir, 30 g de riz soufflé au chocolat., 70 g de sucre, 90 g de beurre mou, 3 œufs, 3/4 d'un paquet de levure, 60 g de maïzena, 30g de farine de riz (ou farine si pas d'insensibilité au gluten)

(ATTENTION le riz soufflé est excellent dans les donuts si mangés peu de temps après cuisson ; si vous souhaitez les conserver plusieurs jours, ne mettez pas les grains de riz soufflés ; ils deviennent mous et désagréables en bouche !)

Ganache : 60 g de chocolat et 60 g de crème liquide entière.

préchauffer le four à 180° et poser les empreintes donuts sur la plaque perforée.

Mélanger le beurre mou et le sucre et bien fouetter

Rajouter le chocolat préalablement fondu puis ajouter les œufs en fouettant bien entre chaque.

Terminer par farine/levure/maïzena et terminer par le riz soufflé en mélangeant avec une spatule souple.

Remplir les donuts et laisser cuire pendant 15 min environ.

Pendant la cuisson, faire la ganache. Les tremper dedans et décorer !!

Ganache : chauffer la crème au premiers bouillons. Et verser la crème chaude sur le chocolat. Laisser tranquille 2-3 minutes puis mélanger avec une spatule haute température.

Fraîcheur d'agrumes

SANS CUISSON et plutôt light – moule carré et son tapis relief motif palmettes !



Biscuit chocolat sans cuisson : 250 g de biscuits à la cuillère, 30 g de poudre d'amande, 50 g de chocolat noir fondu, 70 g de beurre

Poser le moule carré sur un plateau ou plaque perforée.

Réduire en poudre les biscuits, y ajouter la poudre d'amande.

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro ondes. Mélanger le tout et remplir le fond du moule. Bien tasser avec la spatule coudée et mettre au congélateur 2heures.

Découper des suprêmes dans une orange ou une clémentine...voir les 2 !



Crème au fromage blanc : 550 g de fromage blanc à 40%, 250 g de crème épaisse à 15% (ou yaourt épais type skyr nature), 6 feuilles de gélatine soit 12 g, 120 g de jus de mandarine ou d'orange (ou 90 g de jus de citron), 1 orange non traitée (pour son zeste puis les suprêmes coupés dedans), 100 g de sucre (voir moins selon les fruits)

Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide.

Mélanger le fromage blanc, la crème (ou yaourt) et sucre et les 3/4 des jus.

Zester une orange (lavée !) en entier.

Dans une casserole, faites chauffer le reste de votre jus et y faire fondre la gélatine.

Tout mélanger ensemble petit à petit en mélangeant.



Montage : Démouler délicatement le biscuit congelé

Prendre le moule carré et y insérer le tapis décor, décor face à vous

Remplir le moule avec la crème aux agrumes. Tapoter le moule pour bien uniformiser

Poser les suprêmes un peu partout

Insérer le biscuit par-dessus délicatement, il est friable.

Filmer le dessus du moule et mettre dans le congélateur au moins 4 heures pour un démoulage parfait.

Bien sûr le laisser décongeler tranquillement au réfrigérateur avant dégustation !

Astuce : vous pouvez mélanger clémentine et orange aussi bien pour le jus que pour les suprêmes. Les mandarines ont un goût exquis et plus fort que l'orange seule !