



Livret de recettes

Maggi[®]

Atelier Bloggeurs du 27/09/2010

Avec

Nadia de « Paprikas.fr »

Cathy de « La marmite de Cathy »

Audrey de « Ma p'tite cuisine »

Anne-Hélène de « La cuisine d'Anne-Hélène »





Bloody Mary

Pour 1 verre

Préparation : 5 min

Votre marché

- 1 cl de jus de citron
- 0,5 cl d'Arôme Saveur Maggi
- Sel de céleri
- 2 gouttes de Tabasco
- 4 cl de vodka
- 12 cl de jus de tomates
- Céleri branche pour la décoration
- Quelques glaçons

Préparation

Mélangez tous les ingrédients sur des glaçons directement dans un verre dans un shaker et secouez. Décorer d'une branche de céleri.

Pas la peine de poivrer votre Bloody Mary, Maggi s'en occupe.





Papillotes Cœur de bouillon

Recette pour 6 personnes

Préparation : 15 min, Cuisson : 20 min

Votre marché

- 6 mini courgettes blanches
- 3 carottes des sables
- 18 queues de crevettes
- Pluches de persil plat
- 1 coupelle MAGGI Cœur de bouillon Légumes
- Feuille de cuisson Carta Fata

Préparation

1. Taillez en julienne les légumes.
2. Déposez le tout dans une casserole et faites revenir pendant 10 à 15 min et en fin de cuisson ajoutez 1 coupelle de Cœur de bouillon Légumes.
3. Déposez un morceau de papier de cuisson dans chaque ramequin et répartissez les légumes, les queues de crevettes et quelques plûches de persil plat.
4. Fermez votre papillote à l'aide d'une pince à linge ou de ciboulette.
5. Déposez votre papillote sur une poêle. Ce film alimentaire supporte la chaleur (230°) pendant 6 à 8 mn. C'est prêt !





Panna Cotta aux Champignons

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min, Réfrigération : 1 à 4h

Votre marché

- 60 cl de crème liquide
- 4 feuilles de gélatine
- 1 coupelle MAGGI Cœur de Bouillon Champignon
- Quelques champignons de votre choix pour la décoration

Préparation

1. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
2. Versez la crème dans une casserole et posez sur feu doux. Laissez chauffer jusqu'à ébullition et retirez la casserole du feu.
3. Essorez les feuilles de gélatine et ajoutez-les à la crème. Remuez jusqu'à ce qu'elles soient complètement dissoutes
4. Faites fondre directement Maggi Cœur de bouillon Champignon et remuez. La texture fondante libère ses saveurs.
5. Répartissez la Panna cotta dans vos verrines et laissez prendre au réfrigérateur.





Salsa Mexicana

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min, cuisson : 50 min

Votre marché

- 2 tomates à cuire
- 1 pêche jaune (plus gouteuse à la cuisson que les pêches blanches)
- 1 poire variété Guyot
- 1 oignon
- 1 branche de céleri
- 100 gr de cassonade
- 150 ml de vinaigre blanc
- 1 coupelle MAGGI Cœur de bouillon Légumes du soleil
- Tabasco

Préparation

1. Coupez légumes et fruits en petit cube.
2. Versez le tout dans une casserole.
3. Ajoutez la cassonade, le vinaigre blanc et mettez le tout à mijoter pendant 50 mn.
4. En fin de cuisson, faites fondre le cœur de bouillon. Pour pimenter votre salsa, ajoutez quelques gouttes de Tabasco.





Carottes à l'orientale

Recette pour 6 personnes

Préparation : 10 min, Cuisson : 25 min

Votre marché

- 5-6 carottes
- 2 échalotes
- 1 bouillon de volaille Maggi
- curry
- cumin
- poivre
- huile

Préparation

1. Eplucher les carottes et les couper en rondelles. Emincer les échalotes.
2. Faire chauffer 30 cl d'eau et y mettre un 1 cube de bouillon de volaille
3. Faire revenir l'échalote à feu moyen dans un peu d'huile, ajouter le curry et le cumin
4. Ajouter les carottes et le bouillon. Laisser cuire 15-20 mn. Servir





Gambas à la Feta et à l'ail

Recette pour 6 personnes

Préparation : 15 min, Cuisson : 20 min

Votre marché

- 500 g de gambas
- 50 g de beurre
- 80 g de feta
- 1 coupelle MAGGI Cœur de bouillon Légumes du Soleil
- Persil plat
- 2 gousses d'ail
- Tabasco vert

Préparation

1. Laver les gambas et les décortiquer en laissant la queue. Eplucher l'ail et l'émincer finement.
2. Mettre 20 g de beurre en morceaux sur toute la surface d'une petite cocotte puis y disposer la moitié des gambas de manière à former une couche uniforme.
3. Répartir 20 g de beurre en petits morceaux, la moitié du persil et la moitié de l'ail sur cette couche puis recouvrir du reste de gambas. Répartir ce qui reste de beurre, de persil et d'ail sur le dessus. En procédant ainsi, toutes les gambas seront bien parfumées et enrobées de beurre et d'herbes.
4. Ajouter quelques gouttes de Tabasco. Couvrir et faire cuire 5 mn à feu moyen
5. Ajouter le Cœur de bouillon dans la cocotte, mélanger puis ajouter la feta. Mélanger à nouveau délicatement.
6. Couvrir. Laisser cuire 10 mn à feu doux. C'est prêt !





Cordons bleus de volaille à la mozzarella et à la polenta

Recette pour 4 personnes

Préparation : 10 min, Cuisson : 15 min

Votre marché

- 4 escalopes de poulet
- 1 mozzarella
- Crème liquide
- 1 et 1/2 KUB OR
- Polenta
- Farine
- 2 œufs

Préparation

1. Fendre en 2 les escalopes de poulet sans aller jusqu'au bout.
2. Ecraser en poudre fine le KUB OR, le mélanger à de la crème et y tremper le poulet quelques minutes. Ensuite, disposer une tranche de mozzarella dans chaque blanc de poulet et refermer.
3. Battre les œufs dans une assiette creuse.
4. Dans une autre assiette, mélanger la polenta et la farine.
5. Tremper les escalopes farcies de mozzarella dans l'œuf battu, puis dans le mélange polenta/ farine et faire cuire dans la poêle 15 mn.





Velouté de champignons aux ravioles

Recette pour 6 personnes

Préparation : 5 min, Cuisson : 20 min

Votre marché

- 600 g de champignons mélangés (un mélange congelé mais on peut prendre des champignons de paris)
- 4 échalotes
- un peu de curry
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 30 cl d'eau
- 30 cl de lait
- un peu de crème fraîche liquide légère selon la consistance désirée
- 1 plaque de ravioles
- huile d'olive

Préparation

1. Faire revenir les échalotes émincées à feu moyen dans l'huile d'olive durant 2 ou 3 minutes.
2. Ajouter les champignons décongelés et le curry. Faire revenir 5 minutes.
3. Ajouter le bouillon, 30cl d'eau et 30 cl de lait. Mélanger pour bien diluer le bouillon et laisser mijoter durant 10 mn à feu moyen.
4. Mixer au blender. Ajouter de la crème liquide, mélanger.
5. Prendre un plaque de ravioles, les faire frire dans l'huile d'olive 1 à 2 mn pour chaque face. Egoutter sur du papier absorbant Les déposer délicatement sur la Soupe. Servir chaud.





Salade de jeunes pousses sucrée salée

Recette pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Votre marché

- 200 g de jeunes pousses de salade (+ ou – à adapter selon votre goût)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe d'Arôme Saveur Maggi
- 1 cuillère à soupe d'herbes ciselées (persil, coriandre, ciboulette, ...)
- 40 g de cerneaux de noix
- 1/2 poire
- Poivre

Préparation

1. Rincer et égoutter les jeunes pousses. Les disposer dans les assiettes de service.
2. Préparer la vinaigrette. Dans un bol, mélanger l'huile, l'arôme saveur et le vinaigre. Poivrer.
3. Ajouter les noix concassées et les herbes. Mélanger à nouveau.
4. Peler la poire. Couper la chair de la moitié d'une poire en petits cubes.
5. Déposer les cubes sur la salade puis ajouter la vinaigrette aux noix.

Servir avec les nems de canard aux champignons (recette suivante).





Velouté d'automne, quenelle de ricotta aux herbes

Recette pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min, Cuisson : 20 min

Votre marché

- 1 potimarron
- 1 cube de bouillon de volaille Maggi
- 1 pot de ricotta
- 1 bouquet de ciboulette
- Baies roses, piment d'Espelette, sel et poivre

Préparation

1. Rincer le potimarron et le faire cuire entier à la vapeur, dans une cocotte minute pendant 15 à 20 minutes (selon la taille).
2. Pendant ce temps, préparer la ricotta aux herbes. Dans un bol, mélanger la ricotta avec un peu de sel, poivre et des baies roses écrasées. Relever avec un peu de piment d'Espelette, puis ajouter la ciboulette ciselée.
3. Quand le potimarron est cuit, le déposer sur une planche à découper. Le couper en deux, enlever les graines et récupérer la chair (ne pas enlever la peau), et la passer au blender avec un peu d'eau bouillante et le bouillon émietté. Selon si vous aimez la soupe plus ou moins épaisse vous pouvez ajouter plus ou moins d'eau.
4. Verser la soupe chaude dans des verres ou des assiettes. Avec deux cuillères, former des quenelles de crème à la ricotta et les déposer sur la soupe.
5. Ajouter quelques baies roses pour la touche finale. C'est prêt à déguster.





Nems de canard aux champignons

Recette pour 6 personnes

Préparation : 10 min, Cuisson : 25 min

Votre marché

- 300 g d'aiguillettes de canard
- 200 g de champignons de Paris (frais)
- 8 feuilles de bricks (ou galettes de blé rectangulaires asiatiques qu'on trouve au rayon surgelé des épiceries asiatiques)
- 1 oignon
- 3 cuillères à soupe de persil ciselé
- 1 tasse à café de Porto (ou vin rouge)
- 1 coupelle MAGGI Cœur de bouillon Champignons
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Huile d'olive en spray

Préparation

1. Nettoyer et émincer finement les champignons. Peler et émincer l'oignon. Couper les aiguillettes en cubes.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Y faire revenir l'oignon pendant 2 minutes, puis ajouter les champignons et poursuivre la cuisson 4 à 5 minutes.
3. Quand les champignons sont cuits, ajouter les dés d'aiguillettes de canard et les faire revenir 3 minutes à feu vif.
4. Mouiller avec le vin, ajouter le cœur de bouillon, mélanger et laisser réduire le jus avant d'arrêter la cuisson.
5. Déposer une belle cuillère à soupe de farce sur les galettes de blé, les rouler pour former des nems. Les graisser avec un spray à huile d'olive.
6. Faire cuire les nems au four à 180° pendant 10 minutes, en les tournant à mi cuisson. Servir les nems avec la salade aux noix et poire.





Mini tournedos de poulet, sauce à la crème aux échalotes

Viande pour 4 personnes

Préparation : 5 min, Cuisson : 12 min

Votre marché

- 300 g d'aiguillettes de poulet
- 8 à 10 tranches de lard fumé
- 2 échalotes
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café de Fond de Veau Maggi
- Poivre

Préparation

1. Rouler les aiguillettes de poulet sur elles-mêmes, puis ajouter autour une tranche de lard fumé. Fermer avec des pics en bois.
2. Faire chauffer une poêle avec un peu d'huile. Y faire revenir les brochettes à feu moyen. Quand elles sont cuites, les poivrer et réserver sous du papier alu.
3. Ajouter les échalotes pelées et émincées, avec un peu d'huile si besoin. Les faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais pas colorées.
4. Saupoudrer avec le Fond de Veau, et ajouter la crème. Racler les sucs avec une spatule, mélanger et laisser réduire quelques instants.
5. Déposer un peu de sauce au fond de verrines, ajouter la brochette et servir.





Soupe de maïs pimentée

Votre marché

- 1 grande boîte de maïs
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 25 cl d'eau tiède
- 1 cube de bouillon de Volaille
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 25 cl de lait entier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 poivron rouge
- 1 cuillère à café de curry
- 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne
- poivre
- Un peu de pop corn salé et 4 brins de persil plat pour la déco.

Préparation

1. Epluchez et hachez l'oignon et l'ail. Coupez la moitié du poivron en dés. Egouttez le maïs. Réservez quelques grains pour la présentation.
2. Dans une sauteuse, faites revenir ail et oignon 5 min à feu vif dans l'huile d'olive. Ajoutez le poivron, le maïs, le curry et le piment.
3. Mélangez bien puis versez le bouillon (le cube de bouillon que vous diluez dans les 25 cl d'eau tiède) et le lait. Faites cuire 15 min à feu moyen.
4. Passez la soupe au mixer avec la crème. Poivrez
5. Versez la soupe dans des bols, ajoutez le maïs, le pop corn et des lamelles de poivron restant sur la surface de la soupe. Décorez avec le persil plat et une pincée de piment.

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min





Verrine de couscous au poulet-citron confit

Votre marché

- 6 filets de poulet
- 2 gousses d'ail
- 2 pincées de pistils de safran
- 1 oignon
- 2 cuillères à soupe de coriandre hachée
- 10 cl d'huile d'arachide
- 1 cuillère à café de beurre
- 1/2 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cœur de bouillon volaille
- Poivre, 30 cl d'eau
- 1 citron confit
- 400 g de graines de couscous pour préparation rapide

Préparation

1. Coupez les filets de poulet en gros dès. Epluchez et hachez finement l'oignon et l'ail.
2. Dans une marmite, mélangez les dés de poulet, l'oignon haché, l'ail, la coriandre hachée, poivre, beurre, l'huile, le gingembre en poudre, le safran. Mélangez le tout pour que le poulet s'imprègne des ingrédients.
3. Faites rissoler 5 min puis versez 30 cl d'eau froide dans la marmite. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 15 à 20 min.
4. Coupez le citron confit en lamelles et l'ajouter au poulet avec le cœur de bouillon volaille 5 minutes avant la fin de la cuisson.

Pendant la cuisson du poulet commencez à préparer la semoule :

5. Portez 500 ml d'eau salée à ébullition, hors du feu, ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis versez petit à petit les graines de couscous et mélangez aussitôt avec une fourchette. Couvrez 10 min. Ajoutez une noisette de beurre. Egrenez à la fourchette.
6. Dans des verres de présentation, mettez la semoule prête dedans puis les dés de poulet avec sa sauce dessus. Dégustez !

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min





Risotto au safran et champignons

Votre marché

- 400 g de riz à risotto
- 2 coupelles de MAGGI Cœur de bouillon champignons
- 2 oignons
- 60 cl de vin blanc sec
- 80 cl de d'eau tiède
- 4 pincées de pistils de safran
- Parmesan
- Huile d'olive, poivre
- 250 g de champignons de Paris
- 1 cuillère à soupe de beurre

Préparation

1. Hachez les oignons, faites-les revenir dans une grande casserole avec l'huile d'olive. Quand l'oignon est transparent, poivrez puis ajoutez le riz, et le faire revenir jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
3. Déglacez alors au vin blanc. Ne jamais cesser de remuer, à partir de maintenant! Une fois que le vin blanc s'est presque évaporé, mélangez puis ajouter de l'eau à chaque fois qu'il manque de liquide.
4. Au bout de 15 min environ, ajoutez les pistils de safran. Continuez de mouiller le risotto, jusqu'à bonne cuisson. Le retirez du feu, ajouter le cœur de bouillon Champignons et ajouter du parmesan râpé et mélanger. Couvrir, et laissez reposer 5 min.
5. Nettoyez les champignons de Paris, coupez-les en lamelles et faites-les revenir 5 minutes à la poêle avec un peu de beurre. Poivrez.
6. Présentez le risotto dans des coupelles avec une petite brochette de champignons de Paris.

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 à 30 min





Pruneaux farcis à la viande hachée

Votre marché

- 500 g de pruneaux secs dénoyautés
- 250 g de viande hachée
- 1 oignon haché
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de noix de muscade
- Poivre
- 200 ml d'eau
- 2 cuillères à café de fond de veau
- Graines de sésame

Préparation

1. Dans une poêle sur feu doux, faites dorer l'oignon haché dans le beurre.
2. Dans un bol, mélangez la viande hachée avec les épices, le persil et l'oignon doré pour obtenir une préparation homogène. Faites des boulettes de petite taille, réservez-les.
3. Prenez les pruneaux dénoyautés, les farcir avec les boulettes de viande hachée. Dans une marmite sur feu doux, versez les 200 ml d'eau et le fond de veau et dès la première ébullition mettez les pruneaux farcis dans la sauce. Couvrir et laissez cuire sur feu doux jusqu'à épaississement de la sauce.
4. Servir les pruneaux nappés de sauce et décorés avec les graines de sésame grillées.

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

