

Chic-tendance

Champagne et framboises : champagne servi dans des flutes avec 1 ou 2 framboises surgelées

Sucettes au parmesan : voir pdf buffet

Eclairs noirs (tapenade), violets (betterave) et roses (saumon fumé).

Pour la pâte à choux

70g de beurre

125 g de farine

180g d'eau (ou 18cl)

3 oeufs

Pour la garniture

3 pots de ricotta

De la tapenade noire

3 tranches de saumon fumé (à couper tout petit)

1 betterave à écraser au mixer

du sel et du poivre

Pour le glaçage

20cl de crème fraîche épaisse

3 feuilles de gélatine ou 1 sachet de gélatine en poudre.

Des colorants alimentaires : noir, rose, violet.

La pâte à choux

1. Préchauffer le four à 200°.

2. Faire bouillir l'eau et le beurre dans une casserole.

3. Ajouter la farine d'un coup.

4. Bien mélanger sur le feu, jusqu'à ce que la pâte forme une boule dans la casserole.

5. Débarrasser la pâte dans un saladier à bords assez hauts et l'étaler dans le saladier pour qu'elle refroidisse plus vite.

6. Incorporer les oeufs 1 à 1. La pâte doit être homogène entre chaque oeuf.

7. Mettre la pâte dans une poche à douille (vous pouvez utiliser un récipient haut, tel qu'un verre mesureur, voire un grand pot de confiture vide plus stable parce que plus lourd, dans lequel vous mettez la poche parce qu'on a que 2 mains....)

8. Former des éclairs d'environ 4 à 5 cm (je me guide avec la grille de mon four, 4 écarts de grille), sur une plaque de silicone.

9. Cuire les éclairs 20 minutes et ne pas ouvrir la porte.

Pendant la cuisson :

Mélanger la purée de betterave à 1 pot de ricotta.

Mélanger le saumon à 1 pot de ricotta.

Mélanger 4 càc de tapenade à 1 pot de ricotta.

Le glaçage :

Faire fondre la crème avec la gélatine (préalablement trempée dans de l'eau froide et égouttée s'il s'agit de feuilles),du sel et du poivre. La préparation doit être homogène.

La répartir dans 3 assiettes creuses. On peut y ajouter un peu de pesto, de sauce tomate ou de citron. Incorporer les colorants.

Finalisation.

Quand les éclairs sont cuits et refroidis, faire un trou à l'une des extrémités, à l'aide d'une paire de ciseaux.

Emplir les éclairs avec les préparations.

Tremper les éclairs dans les glaçages.

Réserver au frais environ 30 minutes pour que le glaçage fige.

Pas de blog d'origine, recette encore non testée, exclusivité Galeries ;-)

Brochettes de Saint Jacques panées sauce crème combawa.

Il faut pour quatre
12 noix de saint jacques.
5 biscottes
2 bastognes
2 oeufs
3 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 càs de crème fraîche épaisse
1 càc de Combawa en poudre



- Passer au robot les biscottes, on peut ensuite mettre de côté la chapelure ainsi réalisée. Mixer ensuite ensemble les 2 biscuits avec ce qu'il reste de chapelure.
 - Battant les oeufs
 - Tremper les saints jacques dans l'oeuf battu, la farine, la chapelure, en alternant une noix avec de la chapelure nature, un avec de la chapelure aux bastognes.
 - Assemblant les brochettes en alternant les morceaux avec les différentes chapelures.
 - Cuire environ 10 minutes dans une poêle avec l'huile d'olive .
- Dans une casserole faire fondre la crème avec le combawa du sel et du poivre.

Pas de blog d'origine, inspirée d'une recette de cuisine d'instit, exclusivité Galeries ;-)

Cheese-cakes salés.

Pour 12 personnes
500 g de ricotta
500 g de faisselle
8 oeufs
200 g de crackers (genre tuc)
125 g de beurre
1 sachet de parmesan
sel poivre



Réduire les crackers en poudre dans un robot, y ajouter le parmesan et le beurre fondu
Mélanger la ricotta, la faisselle, les oeufs entiers, le sel et le poivre
Mettre un peu de préparation aux crackers dans le fond de moules à muffins en silicone (pour tasser tordre une cuiller à café vieille et moche)
Ajouter la préparation au fromage
Enfourner pour 40 minutes à 160°
On peut agrémenter la préparation de base avec tout ce que l'on veut : tomates séchées, chorizo, courgette-piment d'espelette, thon bref à ce que l'on veut.

Pas de blog d'origine : cuisine d'instit.

Magrets de canard aux clémentines.

Pour 2

1 barquette d'aiguillettes de canard

4 clémentines

1 noix de beurre.



Eplucher 2 des clémentines et en séparer les quartiers. Faire revenir ces quartiers dans la noix de beurre dans une poêle. Presser les 2 clémentines restantes. Quand les quartiers sont dorés, verser le jus des clémentines dans la poêle. Quand le jus devient sirupeux arrêter. Faire revenir dans une poêle les aiguillettes et ajouter la sauce aux clémentines.

Blog d'origine : cuisine d'instit.

Riz sauvage : à cuire, se trouve en supermarché.

Flans de légumes : voir pdf à préparer à l'avance

Salade parmesan et tomates séchées : salade verte + tomates séchées + copeaux de parmesan + vinaigrette avec l'huile des tomates séchées et du vinaigre balsamique

Plateau de fromages + confitures : fromager ou supermarché en fonction des goûts de chacun.

Tarte mojito

Pâte sablée/sucrée : 140gr de farine - 50gr de sucre - 85gr de beurre salé mou - 25gr de poudre d'amandes - 1 petit oeuf
Mélanger ensemble tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Etaler entre deux feuilles de papier cuisson. Laissez reposer minimum 1 heure au frais.

Crème d'amandes : 120gr de massepain artisanal 50/50 - 60gr de crème - les zestes finement râpé d'un citron vert



Mixer ensemble le massepain, la crème et les zestes pour obtenir un mélange homogène, réserver.

Préchauffer le four à 180°

Abaisser la pâte et fonder le moule à tarte, mettre dessus une feuille de papier sulfurisé et lester avec des billes, enfourner pour 20 minutes. Sortir du four, enlever les billes et la feuille, recouvrir le fond avec la crème d'amandes et remettre la tarte au four pour 10 minutes. Laisser complètement refroidir.

Gelée Mojito / pommes Granny : 3 feuilles de gélatine - 10gr de sucre - 13cl d'eau - 12cl de rhum blanc - 2 belles pommes Granny - le jus d'un citron vert - 15 feuilles de menthe fraîche

Plonger la gélatine dans de l'eau très froide.

Faire tiédir l'eau et le sucre, dès que le sucre est dissout retirer du feu et ajouter la gélatine égouttée, mélanger, ajouter le rhum, remuer. Mettre au frais le temps de préparer la suite.

Laver les pommes et les tailler en petits cubes, hacher la menthe, mettre le tout directement dans un saladier avec le jus de citron. Dès que la gelée commence à prendre sur les bords, ajouter aux pommes, mélanger et couler sur le fond de tarte refroidi, lisser, réserver minimum deux heures au frais.

Quand la gelée est prise et que la tarte est bien froide, garnir de meringue au rhum.

Meringue au rhum : 25gr d'eau - 25gr de rhum blanc - 150gr de sucre - 75gr de blanc d'oeufs - 15gr de rhum blanc.

Mettre l'eau, le sucre et les 25gr de rhum dans un poêlon et faire bouillir. Mettre les blancs dans le bol du robot et commencer à fouetter à vitesse moyenne dès que le sirop atteint les 110°. Quand le sirop est à 118°, le verser doucement dans le bol du batteur, sans l'arrêter, et continuer à fouetter à grande vitesse pendant 5 minutes. Ajouter les 15gr de rhum restant et laisser encore tourner une minute.

Mettre dans une poche à douille lisse et pocher directement sur la tarte avant de dorer au chalumeau. Il y a assez de meringue pour garnir la tarte entièrement, mais j'ai préféré faire des plots (rapport à nos jobs et puis aussi pour pô qu'ça soit trop sucré).

Garder au frais jusqu'à la dégustation.

Blog d'origine : pourquoi-pas-isa.

