

TARTIFLETTE AUX POIREAUX

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 2 Poireau
- * 3 Pomme de terre
- * 1 Reblochon
- * 150 ml de Vin blanc sec
- * Sel
- * Poivre
- * 2 cuillère(s) à soupe de Huile de tournesol

Recette

Préparation : 20 ; Cuisson : 45 min

1. Laver soigneusement les poireaux et les émincer
2. Laver et peler les pommes de terre
3. Les couper en rondelles
4. Faire chauffer l'huile de tournesol dans un poêle sur feu moyen
5. Y faire cuire les poireaux et les pommes de terre pendant 10 minutes à couvert, en remuant régulièrement
6. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
7. Couper le reblochon en deux pour obtenir deux ronds
8. Verser le mélange de poireaux et de pommes de terre dans un plat à gratin
9. Arroser avec le vin blanc sec
10. Saler et poivrer
11. Recouvrir avec les moitié de reblochon, en mettant bien la croûte vers le haut
12. Enfourner 35 minutes
13. Servir immédiatement

RISOTTO AUX ASPERGES

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 2 cuillère(s) à soupe de Huile d'olive
- * Poivre
- * 38 g de Parmesan râpé
- * Sel
- * 90 g de Riz à risotto
- * 2 cuillère(s) à soupe de Huile de colza
- * 2 Echalote
- * 150 g de Asperge blanche
- * 150 g de Asperge sauvage

Recette

Préparation : 10 ; Cuisson : 30 min

1. Laver les asperges
2. Peler les asperges blanches sur leur tiers inférieur et les détailler en bâtonnets
3. Peler et émincer les échalotes
4. Faire chauffer l'huile d'olive et l'huile de colza dans une poêle sur feu moyen
5. Y faire colorer les échalotes pendant 5 minutes
6. Ajouter les asperges blanches et les asperges sauvages
7. Laisser encore cuire 5 minutes en remuant régulièrement
8. Rincer le riz à l'eau claire
9. L'ajouter dans la poêle
10. Saler, poivrer et mélanger
11. Couvrir d'eau et laisser cuire sur feu doux à moyen pendant 15 minutes
12. Ajouter un peu d'eau si nécessaire au cours de la cuisson
13. Verser le parmesan râpé dans la poêle et bien mélanger
14. Poursuivre la cuisson encore 5 minutes, puis servir immédiatement

PAVLOVA AU PAMPLEMOUSSE ET À LA ROSE

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 4 Blanc d'oeuf
- * 200 g de Sucre en poudre
- * 100 ml de Crème fraîche liquide
- * 1 cuillère(s) à soupe de Eau de rose
- * 1 Pamplemousse

Recette

Préparation : 25 ; Cuisson : 1h ; Repos : 1h

1. Monter les blancs d'oeuf en neige bien ferme
2. Ajouter le sucre peu à peu en continuant de battre, jusqu'à obtenir une meringue brillante
3. Recouvrir la plaque du four d'une feuille de papier cuisson
4. Déposer la meringue sur la plaque et lui donner une forme de nid
5. Mettre au four, puis l'allumer à 150°C (thermostat 5)
6. Laisser cuire 30 minutes
7. Pendant ce temps, mettre un saladier et les fouets du batteur au congélateur
8. Mettre la crème liquide au réfrigérateur si elle n'y est pas déjà
9. Après 30 minutes de cuisson, baisser la température du four à 100°C (thermostat 3-4)
10. Laisser encore cuire 30 minutes
11. Peler le pamplemousse et le couper en quartiers
12. Éteindre le four et laisser refroidir 1 heure
13. Monter la crème liquide en chantilly avec les ustensiles refroidis au congélateur
14. Dès que la chantilly est bien ferme, ajouter l'eau de rose, puis battre à nouveau
15. Recouvrir la meringue de chantilly à la rose
16. Décorer avec les quartiers de pamplemousse
17. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir
18. Attention : le pavlova se conserve plutôt mal : il vaut mieux le servir dans la journée !

TARTE AUX CAROTTES ET MASCARPONE

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 100 g de Mascarpone
- * Sel
- * 1 cuillère(s) à soupe de Miel
- * 1 branche(s) de Thym
- * 1 branche(s) de Lavande
- * Poivre
- * 2 Carotte
- * 1 Pâte feuilletée pur beurre

Recette

Préparation : 15 ; Cuisson : 40 min

1. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7)□□
2. Laver et peler les carottes□□
3. Les couper en rondelles
4. Porter une grande casserole d'eau à ébullition□□
5. Mettre les rondelles de carotte dans une passoire à grille fine□□
6. Poser la passoire par-dessus la casserole d'eau bouillante□□
7. Faire cuire les carottes 10 minutes à la vapeur□□
8. Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte
9. La piquer avec une fourchette et enfourner 10 minutes□□
10. Hacher le thym et la lavande□□
11. Mélanger le mascarpone avec les herbes hachées, le miel, du sel et du poivre
12. Étaler le mélange au mascarpone sur la pâte feuilletée pré-cuite
13. Recouvrir de rondelles de carottes
14. Enfouner 20 minutes□□
15. Servir chaud ou tiède, seule ou avec un salade verte□□

FAJITAS AU CAMEMBERT

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 1 Camembert
- * 1 Oeuf
- * 3 cuillère(s) à soupe de Huile d'olive
- * 6 cuillère(s) à soupe de Chapelure
- * 3 Tortilla mexicaine
- * 150 g de Haricots rouges
- * 2 Tomate
- * 2 Salade sucrine

Recette

Préparation : 20 ; Cuisson : 10 min

1. Couper le camembert en 8 parts
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen
3. Battre l'oeuf
4. Tremper les parts de camembert dans l'oeuf battu, puis dans la chapelure
5. Recommencer une seconde fois pour chaque part de camembert
6. Les faire dorer dans l'huile chaude pendant 10 minutes, en les retournant régulièrement
7. Laver la salade et les tomates
8. Couper les tomates en cubes
9. Réchauffer les tortillas si nécessaire
10. Répartir les feuilles de salade sur les tortillas
11. Parsemer de dés de tomate et de haricots rouges
12. Déposer 2 parts de camembert pané sur chaque tortilla
13. Servir immédiatement

TORTILLA AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 2 cuillère(s) à soupe de Crème fraîche liquide
- * 2 cuillère(s) à soupe de Fromage râpé
- * 3 Oeuf
- * Sel
- * Poivre
- * 3 cuillère(s) à soupe de Huile d'olive
- * 2 gousse(s) de Ail
- * 150 g de Champignon de Paris
- * 2 Pomme de terre

Recette

Préparation : 20 ; Cuisson : 45 min

1. Laver et peler les pommes de terre
2. Porter une casserole d'eau salée à ébullition
3. Y faire cuire les pommes de terre pendant 10 minutes
4. Peler l'ail et retirer le germe si nécessaire
5. Laver les champignons
6. Les couper en deux
7. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une poêle
8. Y faire cuir les champignons et l'ail 5 minutes sur feu moyen, en mélangeant régulièrement
9. Égoutter les pommes de terre
10. Les écraser avec les champignons et l'ail
11. Saler, poivrer et bien mélanger
12. Faire chauffer les deux autres cuillères d'huile d'olive dans une grande poêle
13. Verser la purée de pommes de terre et champignons dans la poêle
14. Bien tasser
15. Laisser cuire 5 minutes sur feu moyen
16. Pendant ce temps, battre les oeufs avec la crème et le fromage râpé
17. Saler, poivrer et battre de nouveau
18. Verser sur la galette de pommes de terre et champignons
19. Laisser cuire encore 15 minutes, puis retourner ou plier en deux
20. Laisser encore cuire 10 minutes et servir aussitôt

PIZZA POIRES ET BLEU D'Auvergne

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 173 g de Pâte à pizza
- * 3 Poire
- * 150 g de Bleu d'Auvergne
- * 75 g de Noisette
- * 2 cuillère(s) à soupe de Crème fraîche liquide
- * 1 Oeuf
- * Sel
- * Poivre

Recette

Préparation : 25 ; Cuisson : 35 min

1. Laver et peler les poires
2. Les couper en fines tranches, en retirant la partie dure au centre
3. Couper le Bleu d'Auvergne en dés
4. Hacher grossièrement les noisettes
5. Battre l'oeuf et la crème liquide dans un bol
6. Saler, poivrer et battre de nouveau
7. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7)
8. Étaler la pâte à pizza sur une plaque recouverte de papier cuisson
9. Y répartir le mélange de crème et d'oeuf
10. Recouvrir avec les tranches de poire et les dés de Bleu d'Auvergne
11. Finir en saupoudrant de noisettes hachées
12. Enfourner 35 minutes
13. Servir chaud, accompagné d'une salade

PAIN D'ÉPICES

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 125 g de Farine
- * 1 cuillère(s) à café de Anis vert en poudre
- * 1 cuillère(s) à café de Noix de muscade râpée
- * 1 cuillère(s) à café de Cannelle en poudre
- * 1 cuillère(s) à café de Gingembre en poudre
- * 1 cuillère(s) à café de Quatre-épices
- * 1 cuillère(s) à café de Cardamome moulu
- * 1 cuillère(s) à café de Levure chimique
- * 125 g de Miel
- * 1 Oeuf
- * 50 ml de Lait entier

Recette

Préparation : 20 ; Cuisson : 1h ; Repos : 1 jour

1. Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5)
2. Mélanger la farine, les épices et la levure dans un grand saladier
3. Ajouter le miel et les oeufs
4. Bien mélanger
5. Verser progressivement lait en continuant de battre afin d'éviter les grumeaux
6. Mettre la pâte dans un moule à cake
7. Enfourner 1 heure
8. Démouler dès la sortie du four
9. Envelopper dans du papier aluminium
10. Laisser reposer 24 heures avant de déguster

POLENTA ET PETITS LÉGUMES

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 2 cuillère(s) à café de Baies roses
- * 3 Carotte
- * 180 g de Polenta
- * Poivre
- * Sel
- * 30 g de Beurre doux
- * 300 g de Asperge verte
- * 2 Poireau
- * 1050 ml de Eau

Recette

Préparation : 20 ; Cuisson : 35 min

1. Mettre l'eau dans une casserole avec du sel et porter à ébullition
2. Verser la polenta en pluie dans l'eau bouillante et fouetter énergiquement
3. Laisser cuire 25 minutes sur feu doux à moyen, en remuant de temps de temps
4. Pendant ce temps, laver soigneusement les poireaux, puis les émincer
5. Laver et peler les carottes, et les couper en rondelles
6. Laver les asperges et les peler sur leur tiers inférieur
7. Les couper en 3
8. Porter une grande casserole d'eau à ébullition
9. Saler, poivrer et ajouter les baies roses
10. Y faire cuire les légumes pendant 10 minutes sur feu moyen
11. Quand la polenta est cuite, y ajouter le beurre et fouetter de nouveau
12. Verser la polenta dans un plat de service
13. Recouvrir avec les légumes égouttés
14. Servir immédiatement

RISOTTO AUX LÉGUMES

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 2 Echalote
- * 45 g de Parmesan
- * Sel
- * Poivre
- * 3 Huile d'olive
- * 188 g de Riz à risotto
- * 2 Oignon
- * 1 Courgette
- * 1 feuille(s) de Laurier
- * 2 Carotte

Recette

Préparation : 20 ; Cuisson : 22 min

1. Peler les oignons et les échalotes, puis les émincer
2. Laver et peler les carottes, puis les râper
3. Laver et râper la courgette
4. Faire chauffer l'huile dans une poêle sur feu moyen
5. Ajouter les oignons, les échalotes, le laurier et les carottes
6. Laisser colorer 2 minutes
7. Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit translucide
8. Ajouter le riz dans la poêle et mélanger
9. Couvrir d'eau
10. Laisser cuire 15 minutes
11. Ajouter la courgette et laisser encore cuire 5 minutes
12. Retirer la feuille de laurier et ajouter le parmesan
13. Saler, poivrer
14. Bien mélanger et servir aussitôt

CRÈME BRÛLÉE RENVERSÉE

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 30 g de Cassonade
- * 300 ml de Crème fraîche liquide
- * 1 Oeuf
- * 4 Jaune d'oeuf
- * 1 gousse(s) de Vanille
- * 30 g de Sucre en poudre

Recette

Préparation : 15 ; Cuisson : 1h ; Repos : 3h

1. Mettre les jaunes, l'oeuf et le sucre en poudre dans un saladier
2. Battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse
3. Verser la crème liquide dans une casserole
4. Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur
5. Gratter les graines
6. Mettre la gousse et ses graines dans la crème liquide
7. Porter sur feu moyen pendant 10 minutes, en remuant de temps e temps
8. Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5)
9. Verser lentement la crème vanillée sur le mélange aux oeufs, en remuant sans cesse
10. Retirer les gousses de vanille
11. Verser la préparation à crème brûlée dans des moules individuels
12. Placer les moules dans un plat à gratin
13. Verser de l'eau bouillante dans le plat à gratin
14. Enfourner 45 minutes
15. Laisser refroidir, puis mettre au congélateur pour au moins 3 heures
16. Juste avant de servir, sortir les crèmes du congélateur
17. Les démouler (si nécessaire, tremper rapidement les moules dans de l'eau bouillante)
18. Les rouler dans la cassonade
19. Caraméliser à l'aide d'un chalumeau de cuisine, ou bien passer 5 minutes sous le grill du four
20. Servir immédiatement

CANNELLONIS À LA RICOTTA

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 38 g de Parmesan
- * 188 g de Ricotta
- * Sel
- * Poivre
- * 3 cuillère(s) à soupe de Huile d'olive
- * 300 g de Pâtes à lasagnes
- * 375 ml de Sauce tomate
- * 1 gousse(s) de Ail
- * 1 Oignon

Recette

Préparation : 15 ; Cuisson : 25 min

1. Peler et émincer l'ail et l'oignon
2. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7)
3. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen
4. Y faire cuire l'ail et l'oignon 5 minutes en remuant
5. Ajouter la sauce tomate et laisser cuire encore 5 minutes
6. Mélanger la ricotta avec du sel et du poivre
7. L'étaler sur les pâtes à lasagnes, puis les rouler
8. Mettre les cannellonis à la ricotta dans un plat à gratin
9. Verser dessus la sauce tomate
10. Saupoudrer de parmesan râpé
11. Enfourner 15 minutes
12. Servir bien chaud

CRUMBLE DE COURGES AU SARRASIN

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 1 Courge butternut
- * 1 Potimarron
- * 100 g de Farine de sarrasin
- * 1 cuillère(s) à soupe de Huile de pépins de raisin
- * 1 cuillère(s) à soupe de Huile de noisette
- * Sel
- * Poivre

Recette

Préparation : 25 ; Cuisson : 30 min

1. Couper la courge butternut et le potimarron en deux
2. Retirer les graines, puis les couper en gros morceaux
3. Les mettre dans une casserole et couvrir d'eau
4. Porter à ébullition puis laisser cuire à couvert pendant 10 minutes
5. Égoutter les morceaux de courge
6. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7)
7. Dans un saladier, mélanger la farine de sarrasin avec les huiles
8. Saler et poivrer, et mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse
9. Retirer la peau des morceaux de courges, puis les recouper en cubes
10. Mettre les cubes de courge dans un plat à gratin
11. Recouvrir avec la pâte sablée au sarrasin
12. Enfourner 20 minutes
13. Servir le crumble bien chaud, dès la sortie du four

GRATIN D'OEUFS AUX ÉPINARDS

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 750 g de Epinards hachés
- * 3 Oeuf
- * 19 g de Beurre salé
- * 19 g de Farine
- * 300 ml de Lait entier
- * Sel
- * Poivre
- * Fromage râpé

Recette

Préparation : 10 ; Cuisson : 20 min

1. Dans une casserole, mettre les épinards avec 2 cuillères à soupe d'eau
2. Laisser décongeler sur feu doux pendant environ 10 minutes, en remuant régulièrement
3. Saler, poivrer
4. Faire bouillir une casserole d'eau
5. Y faire cuire les oeufs pendant 5 minutes
6. Verser les épinards dans un plat à gratin
7. Mettre les oeufs dans de l'eau froide, puis les écaler
8. Les déposer dans le plat à gratin, sur les épinards
9. Faire fondre le beurre dans une casserole
10. Ajouter la farine et mélanger
11. Verser le lait et bien mélanger
12. Laisser épaissir environ 5 minutes en remuant en continu
13. Poivrer
14. Verser la béchamel sur les oeufs dans le plat à gratin
15. Recouvrir de fromage râpé
16. Faire gratiner sous le grill du four pendant 5 minutes
17. Servir bien chaud

LASAGNES AUX CHAMPIGNONS

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 150 g de Pâtes à lasagnes
- * 375 g de Champignon de Paris
- * 38 g de Beurre salé
- * 38 g de Farine
- * Sel
- * Poivre

Recette

Préparation : 15 ; Cuisson : 45 min

1. Laver et émincer les champignons
2. Les mettre dans une casserole avec leur poids en eau
3. Porter à ébullition
4. Couvrir puis laisser cuire 20 minutes sur feu moyen
5. Égoutter les champignons en conservant leur jus de cuisson
6. Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen
7. Ajouter la farine et bien mélanger
8. Verser le jus de cuisson des champignons tout en continuant à mélanger
9. Laisser épaissir 10 minutes en mélangeant sans cesse
10. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7)
11. Monter les lasagnes dans un plat allant au four, en alternant une couche de pâtes à lasagnes, une couche de béchamel aux champignons, une couche de champignons.
12. Terminer avec une couche de pâtes à lasagnes et une couche de béchamel aux champignons
13. Enfourner 15 minutes
14. Servir bien chaud

CHAMPIGNONS AU RISOTTO

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 38 g de Parmesan
- * Sel
- * Poivre
- * 2 cuillère(s) à soupe de Huile d'olive
- * 75 g de Riz à risotto
- * 2 Echalote
- * 375 g de Champignon de Paris

Recette

Préparation : 15 ; Cuisson : 35 min

1. Laver les champignons
2. Retirer leur pied en tirant dessus
3. Peler les échalotes
4. Hacher ensemble les pieds de champignon et les échalotes
5. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen
6. Y faire cuire le hachis d'échalotes et champignons pendant 5 minutes
7. Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau soit bien claire
8. Ajouter le riz dans la poêle
9. Saler, poivrer et mélanger
10. Verser un verre d'eau dans la poêle et laisser cuire 20 minutes sur feu moyen
11. Si nécessaire, ajouter un peu d'eau en cours de cuisson
12. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
13. Mettre les chapeaux de champignons dans un plat à gratin
14. Ajouter le parmesan râpé dans le risotto et mélanger
15. Remplir les chapeaux des champignons de risotto
16. Enfourner 10 minutes. Servir immédiatement

BOULETTES DE LENTILLES CORAIL

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * Poivre
- * Sel
- * 1 cuillère(s) à café de Paprika
- * 150 g de Lentilles corail
- * 3 cuillère(s) à soupe de Huile de tournesol
- * 75 g de Flocons d'avoine
- * 38 g de Son d'avoine

Recette

Préparation : 20 ; Cuisson : 30 min

1. Rincer les lentilles corail jusqu'à ce que l'eau soit claire
2. Les mettre dans une casserole avec un grand volume d'eau
3. Porter à ébullition
4. Laisser cuire à couvert pendant 15 minutes
5. Bien égoutter
6. Mettre les lentilles corail dans un saladier
7. Ajouter les flocons d'avoine, le son d'avoine, 2 cuillères à soupe d'huile et le paprika
8. Saler, poivrer et bien mélanger le tout
9. Former des boulettes avec la préparation à base de lentilles corail
10. Faire chauffer les deux cuillères à soupe d'huile restantes dans une poêle sur feu vif
11. Y faire cuire les boulettes 5 minutes en les secouant régulièrement
12. Passer sur feu doux et laisser cuire encore 10 minutes, en remuant de temps en temps
13. Servir chaud ou tiède, avec une salade

GÂTEAU MOELLEUX AU CHOCOLAT

Ingrédients (recette pour 3 personnes)

- * 38 g de Beurre salé
- * 57 g de Fromage blanc
- * 2 Oeuf
- * 2 cuillère(s) à soupe de Maïzena
- * 113 g de Chocolat noir pâtissier

Recette

Préparation : 15 ; Cuisson : 30 min

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
2. Casser le chocolat dans une petite casserole et ajouter le beurre coupé en morceaux
3. Faire fondre sur feu moyen en remuant régulièrement
4. Séparer les blancs des jaunes d'oeuf
5. Monter les blancs en neige bien ferme
6. Verser le chocolat et le beurre fondus dans un saladier
7. Ajouter le fromage blanc et les jaunes d'oeuf et fouetter
8. Incorporer les blancs d'oeufs délicatement à l'aide d'une spatule
9. Beurrer un moule à gâteau
10. Verser la pâte dans le moule et enfourner 30 minutes
11. Déguster chaud, tiède ou froid : à vous de choisir !