

N°2

MAGAZINE
Yummy!

Dossiers : la fraise,
l'asperge, les oeufs,
la cuisine verte

La tarte à l'orange
de Benoit Molin



*Chocolat addict
le cheesecake*

Pâques :
Créations
2011

Et aussi : Nourrir de plaisir par William Reymond, Quiche au chèvre,
Entremet coco, Les pardulas, Risotto aux courgettes, Galettes de patate
douce, Voyage au Japon, Le pesto ...

Yum Yum Yummy ! Et voilà Pâques qui arrive déjà !

Pâques, bien avant l'agneau que l'on va partager ce jour-là, c'est d'abord pour moi la chasse au trésor que nous lançons chaque année avec les enfants.

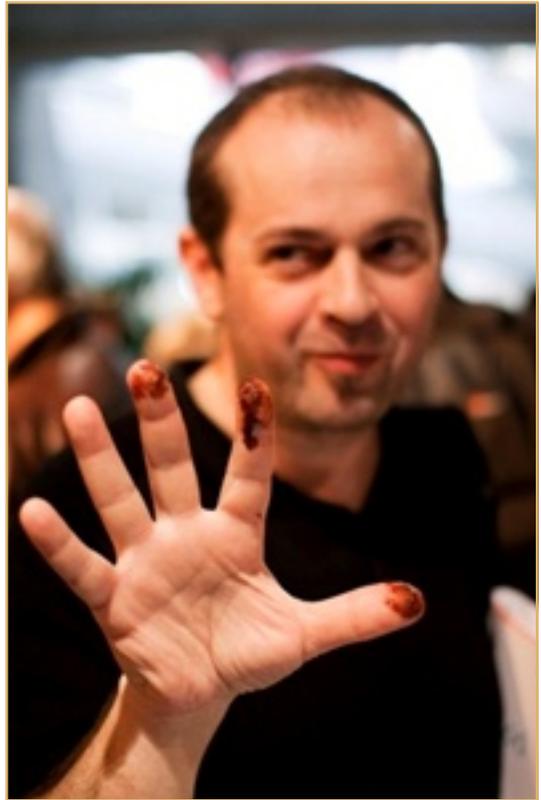
Le rituel est toujours le même. Bien tôt, les petits trésors chocolatés sont mis en place dans le jardin, presque cachés derrière trois brins d'herbes. Et puis nous attendons que les enfants se réveillent et qu'ils aillent coller leur nez sur la vitre pour voir si jamais, comme chaque année... Ils scrutent la pelouse et finissent par découvrir un objet brillant, et puis deux et puis... ils sont bien là !

Après il n'y a plus qu'à essayer de les retenir le temps d'un petit déjeuner rapide, avant qu'ils ne courent à leur ramassage. Bien sûr avec l'âge les plus grandes courent moins vite et cherchent moins fort, mais juste pour le plaisir de ne pas tout laisser au plus petit elles ramassent aussi leur part. Et c'est ainsi qu'œufs et cloches, poules et lapins remplissent les paniers...

Après ils reviennent et se transforment en dévoreurs de chocolat et finissent tous avec ces jolies traces de gourmandise autour des lèvres. Là, on peut commencer à préparer l'agneau et les œufs qui vont garnir les assiettes de cette bien belle journée de repos en famille.

Et peut-être, qui sait, cette fois ce sera une de vos recettes qui garnira les assiettes pascales. Recette d'asperge, cette grande longue si tendre, ou de fraise, la petite rouge si preste à garnir les desserts, recette toute verte du début à la fin du repas, ou recette d'œuf bien sûr parce que Pâques sans les œufs...

Bien de nouveaux plaisirs donc au sommaire de ce nouveau numéro de Yummy ! Magazine que je vous laisse maintenant découvrir avec gourmandise, et comme disait l'autre bon appétit bien sûr, monsieur, madame !





Sommaire

pg 5 - *Nourrir de plaisir*
Par William Reymond

pg 6 - *Cuisine verte*
Dossier 6 recettes

pg 14 - *Cheesecake au
chocolat*

pg 16 - *Quiche au chèvre
& poireaux roulés au jambon*

pg 18 - *La fraise*
Dossier 6 recettes

pg 26 - *Tarte à l'orange*
Rencontre avec Benoit Molin

pg 28 - *Entremet coco*
Mangue & fruit de la passion

pg 30 - *L'asperge*
Dossier 6 recettes





Sommaire

pg 38 - *Pâques*

Créations 2011 des
chocolatiers & pâtisseries

pg 42 - *Les pardulas*

Cuisine Italienne

pg 44 - *Risotto aux*

courgettes

& aux crevettes

pg 46 - *Les oeufs*

Dossier 6 recettes

pg 54 - *Galettes salées*

Cuisiner autrement

pg 56 - *Voyage au Japon*

Petites crèmes aux fleurs de
cerisiers

pg 60 - *Blog coup de coeur*

1001 Recettes

pg 64 - *Le pesto*

Dossier 7 recettes



Nourrir de plaisir

Ces derniers temps, notre alimentation n'a pas bonne presse. De nos écrans de télé à la une de nos magazines, côté bouffe, c'est carrément la soupe à la grimace. Loin de moi l'idée de condamner un mouvement dont Toxic – un de mes livres – a été un des précurseurs mais force est de reconnaître que manger est devenu drôlement anxiogène.

Mais, si je continue à recommander une nourriture essentiellement issue de l'agriculture biologique et la lecture assidue des étiquettes*, je regrette que, collectivement, nous passons à côté d'un concept essentiel de notre alimentation : le plaisir.

Et justement, le plaisir, celui de préparer, de présenter, de déguster et de partager, je l'ai retrouvé dans chacune des pages du premier numéro de Yummy ! Jusque dans ce titre d'ailleurs qui résonne du claquement de nos lèvres lorsque l'on lèche goulument un doigt que l'on vient de tremper dans un pot de confiture.

Je m'égare ? Pas du tout. Le plaisir est non seulement un élément essentiel des arts de la table, il est aussi un vecteur capital de notre bonne santé. Ainsi, dans Toxic Food, je cite le travail effectué par Paul Rozin, professeur en psychologie à l'université de Pennsylvanie. Depuis une dizaine d'années, Rozin travaille sur le rapport que nous entretenons avec notre nourriture. Il est ainsi persuadé que l'un des vecteurs de la pandémie d'obésité réside dans notre approche à l'alimentation.

Parmi ses recherches, Rozin a conduit une expérience d'autant plus intéressante qu'elle compare les États-Unis à la France. Il a ainsi constitué un panel des deux côtés de l'Atlantique et a enregistré leurs réactions à la présentation de mots clefs et de photographies liés à l'alimentation.

Son exemple du gâteau au chocolat illustre parfaitement mon propos. Si l'essentiel de nos compatriotes associent le dessert au concept de



fête, l'écrasante majorité des Américains le couple avec celui de...culpabilité ! Conclusion de Rozin qui remarque au passage que le taux d'obésité est plus fort aux USA qu'en Europe ? "S'inquiéter autant de ce que l'on mange ne peut être une bonne chose pour la santé".

Certes, le plaisir de préparer et déguster et le temps passé à table ne sont pas la solution miracle à une crise sanitaire mondiale. Mais, il s'agit sans aucun doute d'un de ces vecteurs que l'on néglige souvent.

Car après tout, ne l'oublions pas, le temps de cuisiner et de manger n'est rien d'autre que celui de vivre.

William Reymond
www.williamreymond.com

*Un petit conseil en passant : si vous n'arrivez pas à prononcer le nom d'un ingrédient, ne le mangez pas !

DOSSIER 6 RECETTES

Cuisine verte



NATUREL



Partelettes au thé matcha

& aux courgettes

Par Sophie

Soupe aux deux pois

Par Marie



Plan di Bacelli

Par Cookingout

Cartinade

Petits pois cassés

Par Anoushka

Plans aux épinards

& féta

Par Plaisir des mets

Green salad

Par Céline M

Tartelettes au thé matcha & aux courgettes

Une recette végétarienne au thé vert et aux couleurs printanières !

Ingrédients

Pour 6 tartelettes ou une grande tarte :

- 250 g de farine
- 160 g de beurre mou
- 1 c. à soupe rase de sucre
- 1 c. à soupe rase de thé vert matcha
- 2 pincées de sel fin
- 70 g d'eau

- 150 g de fromage de chèvre très frais
- 3 courgettes
- sel, poivre du moulin
- un peu d'huile de tournesol ou d'huile d'olive

Dissoudre le sel dans l'eau. Tamiser la farine et former un puits. Y déposer le beurre coupé en morceaux et le sucre. Sabler légèrement les ingrédients du bout des doigts et reformer un puits. Ajouter le thé matcha et la moitié de l'eau, travailler la pâte pour mélanger les ingrédients. Ajouter le reste de l'eau.

Dès que la pâte est homogène, la façonner en une boule, l'envelopper dans un film plastique, puis la placer au frais pendant au moins deux heures.

Abaisser la pâte et découper 6 disques. Garnir 6 moules à tartelettes (les beurrer et les fariner si nécessaire), piquer la pâte et remettre au frais.

Laver et sécher les courgettes puis détailler de longues bandes à 0,5 mm d'épaisseur à l'aide



d'une mandoline. Sortir les fonds de tartelettes et y répartir le fromage de chèvre, saler et poivrer.

Plier dans le sens de la longueur les lamelles de courgettes et les disposer de façon concentriques du bord de la pâte jusqu'au centre. Saler et poivrer légèrement. Badigeonner légèrement les courgettes avec un peu d'huile.

Enfourner dans un four préchauffé à 180° pendant 16 minutes. Laisser tiédir sur une grille et démouler. Servir avec une salade de jeunes pousses.

Soupe aux 2 pois



Petits pois et pois gourmands pour un velouté très printanier ...

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 200 g de petits pois frais ou surgelés
- 250 g de pois gourmands
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1/4 litre de lait demi-écrémé
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche légère
- Noix muscade
- Sel et poivre

Éplucher et laver les pois gourmands. En mettre 4 de côté. Couper les autres en morceaux. Faire chauffer le bouillon et ajouter les petits pois et les pois gourmands. Couvrir et faire cuire 15 à 20 minutes à frémissement.

Pendant ce temps, couper les pois gourmands

réservés en fin bâtonnets, en biseau, puis les faire cuire 5 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter, les passer sous l'eau très froide et les égoutter à nouveau. Réserver.

Lorsque le potage est cuit, ajouter le lait, la crème, une pincée de noix de muscade râpée, le sel et le poivre. Mixer et ajuster l'assaisonnement.

Réchauffer le potage deux minutes à feu doux et le verser dans les assiettes. Parsemer de bâtonnets de pois gourmands.

Flan di Bacelli

Le flan "di bacelli" est une belle recette italienne qui permet d'utiliser les cosses "di piselli", où comment manger les petits pois jusqu'à la cosse !

Ingédients

Pour 12 petits flans:

- 1 kg de petits pois frais avec cosses
- 1/2 l de lait
- 80 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de parmesan râpé
- 2 œufs
- Noix muscade
- sel et poivre
- 2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Décor : feuilles de basilic pourpre et graines germées de betterave

Ecosser les petits pois en ôtant le maximum de fils des cosses. Cuire les cosses 20 minutes à la vapeur ou à l'eau bouillante avec du bicarbonate de soude.

Egoutter, mixer et passer au chinois pour obtenir une purée très lisse.

Préchauffer le four à 160° avec un récipient rempli d'eau chaude.

Faire un roux avec le beurre et la farine, verser le lait et faire une béchamel compacte. Assaisonner avec la noix muscade et poivrer. Ne pas saler à cause du parmesan.

Incorporer les œufs un à un à la purée de cosses puis, ajouter le parmesan. Verser dans des moules en silicone et cuire au bain marie pendant 50 minutes.

Pendant ce temps cuire les petits-pois frais 6 minutes à l'eau bouillante salée, refroidir et réserver.

Sortir les moules du four, laisser refroidir un peu puis démouler. Assaisonner les petits pois avec l'huile d'olive, sel et poivre.

Servir les flans avec les petits-pois, une feuille de basilic et les pousses germées.



Tartinade

Petits pois cassés



Pour amener un peu de couleur et de fer dans nos assiettes.

Ingédients

Pour 4 personnes

- 200 g de petits pois cassés •
- 3 gousses d'ail •
- 2 c. à soupe d'huile de lin pressée à froid •
- 1 c. à café de grains de cumin oriental •
- 1 poignée de feuilles de basilic •
- 1 poignée de feuilles de persil plat •
- Le jus d'un demi citron •
- Sel et poivre du moulin •

Faire tremper les petits pois cassés 12 heures dans l'eau froide. Les égoutter et les laver sous l'eau courante.

Les mettre dans une casserole avec les gousses d'ail épluchées et les grains de cumin. Couvrir d'eau et faire cuire 45 minutes.

Égoutter et laisser au dessus d'une passoire pour refroidir.

Lorsque les pois sont froids, ajouter tous les autres ingrédients. Mixer et ajuster l'assaisonnement.

Vous pouvez utiliser cette tartinade pour préparer des sandwiches avec des œufs durs, par exemple.

Flans aux épinards & féta

Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

- 250 à 300 g d'épinards frais
- 200 g de tofu soyeux
- 100 g de féta
- 2 oeufs
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Une recette saine tout en douceur et en saveur

Équeuter puis laver les feuilles d'épinards. Les essorer avant de les cuire à la vapeur 10 minutes environ. Égoutter.

A la poêle, avec un filet d'huile d'olive, faire revenir l'oignon émincé.

Lorsque les oignons commencent à blondir, ajouter la gousse d'ail écrasée et les épinards cuits et égouttés.

Mélanger et cuire 5 minutes jusqu'à ce que les épinards soient bien fondus.

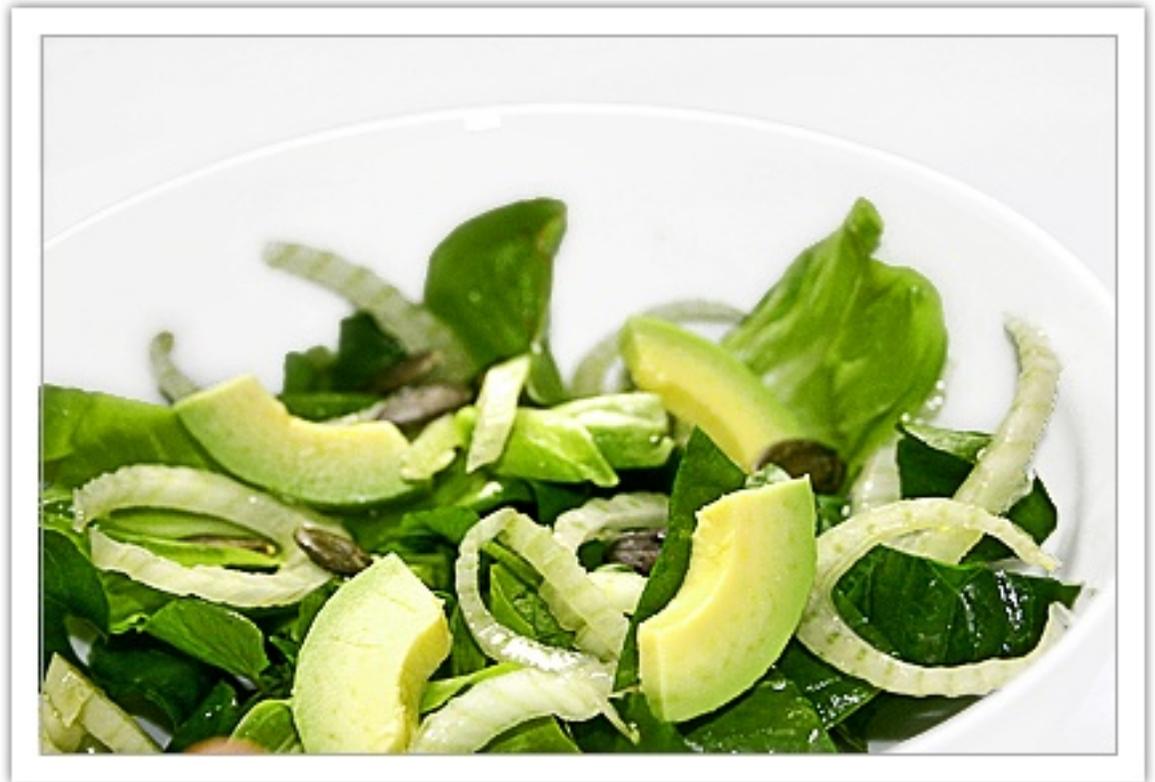
Dans le mixer, mettre les épinards, le tofu et la féta. Mixer finement avant d'ajouter les oeufs battus en omelette. Mixer à nouveau puis ajuster l'assaisonnement.



Verser la préparation dans des ramequins, les recouvrir d'une feuille de papier aluminium et à cuire à la vapeur pendant 20 minutes.

Attendre 5 minutes avant de démouler puis servir aussitôt.

Green salade



Un joli camaïeu de verts pour cette salade aux jeunes pousses, annonciatrices de printemps. La légère amertume de la chicorée s'acoquine à l'acidité du jus d'orange. Le croquant du fenouil et des graines de courge réveillent la douceur de l'avocat.

Ingredients

- 2 bulbes de fenouil
- 2 avocats murs et fermes
- 2 poignées de jeunes pousses d'épinard
- 2 poignées de jeunes pousses de chicorée
- 1 poignée de feuilles de cresson
- 2 c. à soupe de graines de courge
- 1 orange
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Presser l'orange. Mélanger le jus avec l'huile d'olive.

Retirer les premières feuilles des bulbes de fenouils et les laver. A l'aide d'une mandoline, émincer finement les fenouils et les ajouter au mélange jus d'orange-huile d'olive, le temps de

servir la salade (cela permet au fenouil de confire).

Laver les feuilles d'épinard et de chicorée et les essorer.

Couper les épinards en lanières d'un centimètre environ.

Laver et effeuiller le cresson.

Peler les avocats et les couper en morceaux.

Dans un grand saladier, mettre la chicorée, les épinards et le cresson, les avocats et le fenouil, les graines de courge.

Arroser du mélange jus d'orange-huile d'olive et servir aussitôt.

TRINIDAD ♥ *le chocolat*



Cheese cake

Au chocolat

Ingédients

- 125 g de palets bretons au chocolat
- 40 g de beurre fondu
- 200 g de fromage philadelphia (ou à défaut • de St Moret)
- 250 g de mascarpone
- 350 g de fromage blanc
- 150 g de chocolat noir
- 4 oeufs
- 70 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Pour la ganache

- 200 g de chocolat à 60% environ
- 250 g de crème liquide entière

Préparation

Préchauffer le four à 180°.

Broyer les palets bretons. Ajouter le beurre fondu. Mélanger et étendre l'appareil avec les doigts au fond d'un moule à charnière de 22 cm environ. Tasser avec le dos d'une cuillère.

Enfourner 15 minutes.

Pendant ce temps, battre les œufs avec le sucre. Incorporer les graines de la gousse de vanille grattée.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'ajouter au mélange sucre, œufs, vanille en continuant de battre. Terminer avec le fromage blanc, le philadelphia et le mascarpone en fouettant bien, pour que le mélange soit homogène. Verser sur la croûte cuite.

Cuire 10 minutes à 180°, puis baisser la température du four à 110°. Poursuivre la cuisson pendant 2 heures.

Sortir le gâteau du four et laisser complètement refroidir.

Préparer la ganache en chauffant la crème liquide au micro-onde.

Râper le chocolat, ou le casser en petits morceaux. Le mettre dans la crème chaude. Attendre 1 minute puis mélanger. Laisser tiédir. Verser sur le cheese cake.

Mettre le moule au frais plusieurs heures. L'idéal étant de le faire la veille pour le lendemain.

Penser à sortir le cheese cake du réfrigérateur 30 minutes avant de le déguster.



Quiche au chèvre & Poireaux roulés au jambon cru

Ingédients

Pour la pâte (moule rond de 26 cm de diamètre) :

- 170 g de farine
- 100 g de beurre salé ramolli
- 50 g de noisettes en poudre
- 75 g d'eau froide

Pour l'appareil à quiche :

- 175 ml de crème fraîche liquide
- 2 oeufs
- 1 jaune

Pour la garniture :

- 12 petits poireaux
- 6 tranches de jambon cru
- 150 g de chèvre frais
- 2 c. à soupe de noisettes
- 50 cl de bouillon de légumes
- thym frais

Préparation

Dans un saladier verser la farine et la poudre de noisettes. Faire un puits au centre et ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Malaxer le tout. Ajouter l'eau et pétrir rapidement la pâte du bout des doigts pour obtenir une boule. Envelopper la boule de pâte dans un film alimentaire et réserver 30 minutes au froid.

Sortir la pâte du réfrigérateur et la laisser 15 minutes à température ambiante avant de l'étaler au rouleau sur un plan de travail fariné.

Préchauffer le four à 180°.

Disposer la pâte dans le moule à tarte, beurré si nécessaire. Couper les bords et piquer régulièrement le fond de tarte avec une fourchette. Couvrir d'un papier sulfurisé et remplir de légumes secs. Cuire 15 minutes. Laisser refroidir.

Dans un saladier battre les oeufs, à la fourchette, avant d'incorporer la crème. Saler et poivrer. Réserver.

Préchauffer le four à 150°.

Laver et parer les poireaux, ne garder que le blanc.

Déposer les poireaux dans un plat allant au four. Les arroser avec le bouillon. Parsemer de thym frais et cuire une trentaine de minutes, jusqu'à ce que les poireaux soient bien tendres. Les égoutter et laisser refroidir.

Augmenter la température du four à 180°.

A la fourchette, étaler le chèvre sur la pâte à tarte.

Enrouler chaque poireau d'une lanière de jambon cru, d'environ 1,5 cm de large, et les disposer sur le chèvre. Recouvrir avec l'appareil à quiche.

Cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée. Au bout de 15 minutes de cuisson, parsemer la surface de la tarte de noisettes concassées .

Servir chaud avec une salade verte.

6 RECETTES

DOSSIER

La fraise

(♥ avril à juin)

Charnue, à la pulpe rouge vif et délicieusement parfumée, l'histoire de ce (faux) fruit commence par la fraise des bois, dès l'âge de pierre. Originaires à la fois d'Asie, d'Europe et d'Amérique, elles sont consommées pour leurs vertus médicinales et les Romains l'utilisaient comme ingrédient principal de leurs masques de beauté. D'une saveur incomparable mais à peine plus grande qu'un ongle, la fraise sauvage n'est qu'une cousine éloignée de notre fraise actuelle, apparue au XVIII^e siècle et dont les ancêtres sont américains.

Rafraîchissante et très peu calorique, la fraise se situe parmi les fruits les plus riches en vitamine C (150 g suffisent à couvrir l'apport journalier recommandé). Son apport en minéraux est faible mais diversifié. Sa chair juteuse contient du potassium, calcium, magnésium, fer, cuivre et zinc.

Burger "végé"

Sauce aux fraises

Par Midinettes

Tartelettes aux fraises

Chantilly de fraises Tagada

Par Delphine

Tiramisu aux fraises

& basilic

Par Florence

Tiramisu aux fraises

Par Lauresophie

Glace légère à la fraise

Par 56oceane

Espuma de yaourt au citron

& dés de fraises

Par Duigou



Burger "végé"

Sauce aux fraises

L'association fraise-asperge se conjugue tout en douceur et subtilité. Cette recette est une alternative végétarienne au véritable burger, une façon de faire manger des légumes aux enfants en les camouflant dans un petit pain.

Ingredients

Pour 4 personnes :

- 500 g d'asperges vertes
- 6 pommes de terre
- 1 carotte
- 3 gousses d'ail
- Noix de muscade
- 3 oeufs
- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de chapelure
- 12 mini pains à cuire
- 2 mozzarella di buffala
- Salade de jeunes pousses
- 4 grosses fraises
- 2 c. à café de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à café de sauce soja
- 1 c. à café d'huile d'olive

Préchauffer le four à 180°.

Laver et parer les légumes, peler les pommes de terre et couper le tout en rondelles. Cuire dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient encore légèrement croquants. Les égoutter.

Dans un mixeur, mettre les légumes cuits et les gousses d'ail. Mixer. Verser le mélange obtenu dans un bol, assaisonner de sel et poivre, ajouter un peu de noix de muscade, six poignées de parmesan râpé, trois cuillères à soupe de chapelure et un œuf.

Former des petits burger (d'environ 5 x 5 cm) avec le mélange de légumes. Les tremper dans les œufs battus puis les rouler dans un mélange composé de la chapelure et du parmesan restant.

Recette et photo de Midinettes, <http://www.midinettes.be>



Dorer à la poêle.

Pour la sauce aux fraises :

Laver les fraises, les mixer. Ajoutez le vinaigre de vin rouge, l'huile d'olive, la sauce soja et un peu de poivre.

Cuire les petits pains. Les laisser refroidir avant de les couper en deux.

Tartiner une moitié de pain de sauce. Ajouter, successivement, une rondelle de mozzarella, une feuille de salade, le burger et terminer par une feuille de salade.

Fermer avec l'autre moitié de pain et maintenir grâce à un bâtonnet. Répéter l'opération pour les onze pains restants.

Tartelettes aux fraises

Chantilly de fraises Tagada

Un dessert printanier qui associe la fraise et la fraise Tagada. Pour les petits et les grands enfants !

Ingredients

Pour 6 tartelettes :

- 225 g de farine
- 100 g de beurre pommade
- 50 g de sucre glace
- 1 oeuf

- 20 fraises Tagada
- 20 cl de crème liquide 20 %

- 250 g de fraises
- 30 g de chocolat blanc

Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre glace. Ajouter le beurre coupé en dés. Bien mélanger à la main. Incorporer l'oeuf et malaxer jusqu'à obtention d'une boule homogène. Envelopper dans un film étirable et réserver au réfrigérateur 1 heure.

Préchauffer le four à 180°.

Beurrer 6 moules à tartelette. Étaler la pâte. Former 6 disques de pâte. Foncer les moules et piquer les fonds à l'aide d'une fourchette. Enfourner 15 minutes.

Laver, sécher et équeuter les fraises, les couper en 2. Réserver.

Dans une casserole, porter à ébullition un fond de crème liquide et les Tagada. Remuer jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Laisser refroidir.



Monter la crème en chantilly très ferme et incorporer délicatement les bonbons fondus.

Quand les tartelettes sont cuites, faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou par petites impulsions au micro-ondes. A l'aide d'un pinceau, en badigeonner les fonds de tarte.

Répartir les fraises sur le fond de tarte puis, avec une poche à douille, recouvrir de mousse Tagada.

Tiramisu aux fraises & basilic

Une recette estivale qui ne nécessite pas de cuisson. Elle peut être préparée de A à Z (biscuit à la cuillère, mascarpone) mais on peut tout aussi bien utiliser des produits du commerce pour un résultat délicieux. Dans ce cas, c'est une recette d'une simplicité enfantine, puisqu'il s'agit uniquement d'assemblage !

Ingrédients

- 300 g de fraises
- Un beau bouquet de basilic
- 15 cl d'eau
- 50 g de sucre

- 300 g de fraises
- 18 biscuits à la cuillère
- 25 cl de crème fleurette très froide
- 250 g de mascarpone
- 4 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre semoule
- Sucre glace

Préparer le coulis de fraise au basilic : porter à ébullition l'eau et le sucre. Couper le feu et y plonger la moitié du basilic, laisser infuser. Mixer les fraises puis ajouter le sirop de basilic. Laisser refroidir. Ajouter le reste du basilic ciselé finement.

Mettre au frais une nuit pour que le mélange infuse encore. Le lendemain, passer le coulis au tamis afin d'ôter les feuilles de basilic.

Préparer le tiramisu : laver, équeuter les fraises, les couper en rondelles.

Tremper chaque biscuit dans le coulis de fraises au basilic et en tapisser le fond du plat.

Blanchir les jaunes et le sucre en fouettant.



Ajouter le mascarpone et bien mélanger. Monter la crème fleurette en chantilly et incorporer délicatement au précédent appareil.

Verser la moitié de cette préparation sur les biscuits. Disposer les rondelles de fraises dessus et recouvrir avec le reste de la crème. Entreposer au réfrigérateur au moins 4 heures.

Saupoudrer de sucre glace au dernier moment.

Tiramisu aux fraises

Un tiramisu revisité en version fraises et une mousse de mascarpone au sabayon de prosecco.

Ingredients

Pour 6-8 personnes :

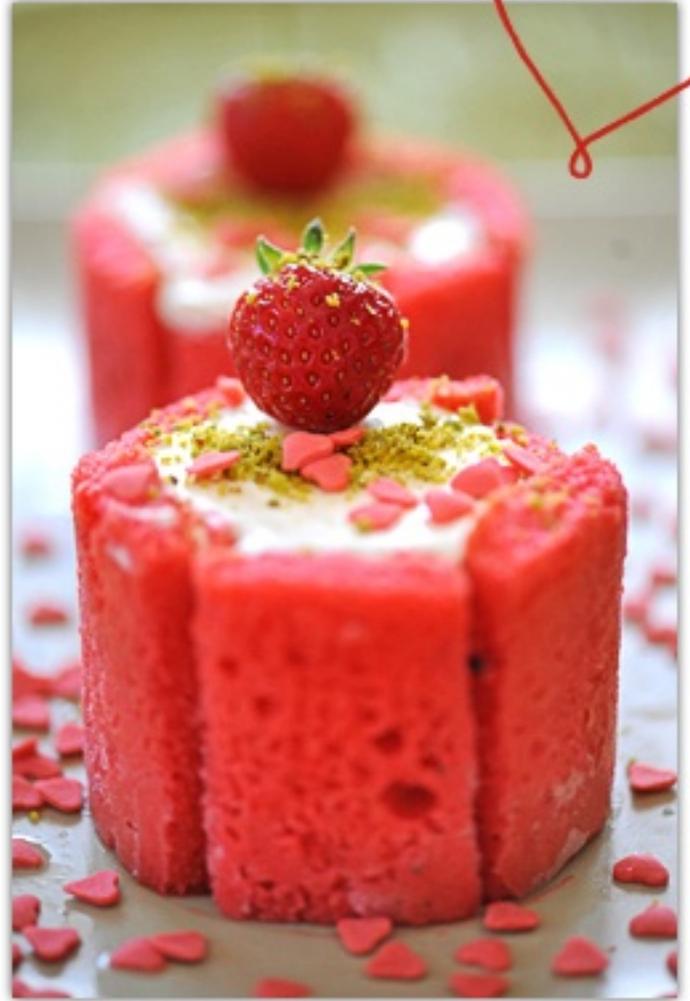
- 1,5 kg de fraises
 - 5 c. à soupe de Prosecco (ou champagne)
 - 1 gousse de vanille
 - 1 bâton de cannelle
 - 80 g de sucre
 - le jus d'un citron vert
-
- 2 jaunes d'oeufs
 - 250 g de mascarpone
 - 200 ml de crème fleurette
 - 80 g de sucre
 - 6 c. à soupe de Prosecco (ou champagne)
-
- Biscuits roses de Reims

Laver les fraises et les détailler en morceaux. Les mettre dans un saladier avec le jus de citron, la gousse de vanille grattée, la cannelle et le sucre. Mélanger délicatement et réserver au frais pendant 1 heure.

Récupérer ensuite le jus de fraises et le réserver. Ajouter le Prosecco aux fraises et mélanger.

Mettre un saladier au réfrigérateur pendant 1/2 heure avec les fouets d'un batteur.

Préparer un bain- marie (l'eau doit frémir sans bouillir, autrement le sabayon cuit). Poser un saladier sur le bain-marie et fouetter le jaune d'oeuf, le sucre et le Prosecco jusqu'à ce que le mélange double voire triple de volume. Stopper la cuisson en plongeant le fond du saladier dans de l'eau froide en continuant à fouetter jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Ajouter délicatement la mascarpone au sabayon.



Monter la crème en chantilly dans le saladier qui était au froid. Ajouter la chantilly au mélange sabayon / mascarpone.

Dresser le tiramisu comme une charlotte. Imbiber très légèrement les biscuits avec le jus de fraises réservé. Tapisser des cercles à mousse avec ces derniers puis mettre au milieu une couche de crème, les fraises coupées en morceaux et terminer par de la crème. Réserver au frais pendant au moins 4 heures.

Poser les charlottes / tiramisu au centre des assiettes et retirer les cercles en les tirant délicatement vers le haut.

Glace légère à la fraise



Des fraises bio pour le goût, du yaourt et du sirop d'agave pour la légèreté : voilà une délicieuse glace à la fraise à déguster sans complexe !

Ingrédients

Pour 8 à 10 boules:

- 250 g de fraises
- 2 yaourts de brebis à la grecque
- 4 c. à soupe de crème d'avoine
- 35 g de sirop d'agave
- 3 c. à soupe de sirop de fraise

Laver et équeuter les fraises. Les éponger rapidement avec du papier absorbant et les passer au blender.

Ajouter les yaourts, la crème d'avoine et le sirop d'agave. Mixer à nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange légèrement mousseux.

Mettre au réfrigérateur quelques heures. Faire prendre en sorbetière ou turbiner.

Servir les boules de glace arrosées d'un peu de sirop de fraise.

Espuma de yaourt au citron

& dés de fraises



Une recette simple et rapide pour déguster les fraises

Ingrédients

Pour 4 à 6 verrines :

- 1 yaourt au citron
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 c. à soupe de sucre
- 3 fraises par verrine

Mélanger le sucre avec le yaourt et la crème liquide.

Filtrer et verser le mélange dans un siphon. Injecter une cartouche, agiter et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Laver, essuyer, équeuter et couper les fraises en dés. Réserver.

Au moment de servir, déposer quelques dés de fraises au fond des verrines puis une couche d'espuma de yaourt au citron et décorer avec des dés de fraises. Déguster aussitôt!

Le siphon donne une mousse légère et aérienne. À la place d'un yaourt au citron, vous pouvez préférer prendre un yaourt à la vanille ou à la fraise.

Tarte à l'orange

La pâte sucrée :

- 100 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 70 g de beurre mou
- 20 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 petit œuf

Le biscuit madeleine orange :

- 3 œufs
- 120 g de sucre semoule
- 1 zeste d'orange
- 200 g de farine avec levure incorporée
- 150 g de beurre mou

La crème d'orange :

- 110 g de jus d'orange
- 10 g de zestes
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre
- 4 œufs
- 2 feuilles de gélatine

La pâte sucrée :

Mettez le beurre dans le bol de votre robot avec le sucre, l'amande et le sel, mélangez à la feuille. Ajoutez ensuite l'œuf. Lorsque la pâte est bien homogène, ajoutez la farine. Continuez de mélanger sans trop travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule. Filmez et laissez reposer une heure au réfrigérateur.

Étalez la pâte sucrée sur votre plan de travail fariné, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 2mm. Découpez des fonds rectangulaires à l'aide d'un emporte-pièce, que vous déposez ensuite dans des rectangles à tartelette beurrés et farinés. Passez le rouleau sur le dessus pour coupez la pâte. Piquez à l'aide d'une fourchette, réservez au réfrigérateur pendant une heure.

Préchauffez votre four à 170°C (th.6). Faites cuire vos fonds de tartelette environ 15 min. en surveillant bien la cuisson. Laissez refroidir et démoulez.

La meringue française :

- 3 blancs d'œufs
- 90 g de sucre semoule
- 90 g de sucre glace

Les dentelles d'orange :

- 30 g d'amande hachée
- 200 g de cassonade
- 100 g de beurre mou
- 15 cl de jus d'orange
- 100 g de farine

Décoration :

- Suprêmes d'orange
- Zestes confits
- Sucre glace.



Le biscuit madeleine orange :

Le four à 210°C (th.7). Battez les œufs en omelette avec le sucre, le miel et le zeste d'orange. Incorporez la farine additionnée de levure, et mélangez bien. Ajoutez enfin le beurre en battant énergiquement. Laissez reposer la pâte 5 mn à température ambiante. Versez cette pâte dans un cadre beurré et fariné, posé sur une plaque.

Faites cuire 4 min. au four, puis baissez la température du four à 160°C (th. 5/6). Laissez encore cuire 5min. Laissez refroidir, puis démoulez sur grille.

Découpez des rectangles de même dimension que les fonds de pâte sucrée, et posez-en un au fond de chaque pâte sucrée.

La crème d'orange :

Faites tremper la gélatine dans un grand saladier d'eau froide. Dans une casserole, mettez les œufs, le sucre, le jus et les zestes d'orange. Mélangez bien. Faites chauffer au bain-marie.

La crème d'orange (suite) :

Laissez cuire et fouettez jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Mélangez bien, puis incorporez le beurre coupé en morceaux. Mélangez puis mixez la crème afin de la rendre plus lisse. Laissez refroidir, puis coulez sur les fonds de tartelette.

La meringue française :

Le four à 80°C (th.2/3). Montez les blancs en neige à l'aide d'un batteur. Quand ils commencent à monter, ajoutez le sucre en 3 fois. Laissez tourner le robot jusqu'à l'obtention d'une meringue ferme et brillante. Ajoutez le sucre glace. Dressez, à l'aide d'une poche à douille lisse, des petites boules de meringues sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant environ 2h, en maintenant

la porte du four entrouverte. Les meringues doivent être bien blanches et dures. Laissez refroidir sur grille.

Les dentelles à l'orange :

Le four à 180°C (th.6). Dans un saladier, fouettez le sucre avec le beurre. Incorporez petit à petit le jus d'orange tiède, puis la farine et les amandes. Faites des petits tas de pâte sur une plaque antiadhésive. Faites cuire au four environ 7 min, jusqu'à ce que les tuiles soient dorées.

Dressage :

Sur chaque tartelette rectangulaire, mettez un rectangle fin de biscuit madeleine, de la crème d'orange, déposez quelques meringues, suprêmes d'oranges, zestes confits, et petites tuiles. Passez les bords au sucre glace.

Benoît Molin est connu dans le monde culinaire pour son talent et ses multiples activités. Créateur culinaire, il travaille dans son laboratoire et personne ne peut oublier qu'il a popularisé les verrines avec son livre "Verres gourmands" avant de nous proposer bien d'autres choses toutes aussi délicieuses. Il est également auteur culinaire à succès, animateur d'émission de télévision.

Y! : Qu'est-ce que le mot yummy évoque pour vous ?

BM : Yummy pour moi, c'est d'abord la gourmandise, la créativité, le plaisir et le partage.

Y! : Êtes-vous plutôt yummy sucré ou yummy salé ?

BM : Bec sucré sans aucun doute mais au risque de vous étonner, je suis plus attiré par les desserts aux fruits que par le chocolat. J'aime la fraîcheur des fruits comme la pêche et l'abricot ou les fruits rouges de l'été et l'acidité des agrumes en hiver.

Y! : Quel est votre ustensile culinaire le plus yummy ?

BM : Sans conteste mon couteau à lames et le fouet... tous les deux me sont indispensables.

Y! : Quel est votre souvenir le moins yummy ?

BM : Lorsque j'étais aux Etats-Unis dans les années 90, la nourriture était épouvantable et je rêvais d'un bon morceau de bœuf ou de camembert. Ce ne serait plus du tout pareil actuellement car la cuisine américaine a évolué.

Y! : Quel est votre souvenir le plus yummy ?

BM : Ce souvenir se rattache à Gaston Lenôtre. Peu avant sa mort nous avons passé des après-midi entiers ensemble autour d'une pâtisserie et d'une tasse de café. Nous discutons de tout et de rien, nous refaisons le monde. C'était magnifique.



A l'origine, l'entremets était un plat qui se servait entre les mets salés. Il ne devint sucré qu'au 19ème siècle. Aujourd'hui, c'est un dessert à part entière, un gâteau souvent de fête, aux différentes textures: moelleuse, croustillante, mousseuse ... Les variations sont infinies.

Celui-ci nous plonge sous le soleil des tropiques. La base est une dacquoise, un biscuit de la famille des meringues. Ensuite on rencontre une ganache à la mangue et enfin arrive le petit nuage de mousse au fruit de la passion à base de chocolat blanc et sans oeufs. L'entremets est très facile à faire, il faut juste prévoir les temps de repos. Je vous conseille donc de préparer la dacquoise et la ganache à l'avance.



Entremets coco, mangue & fruit de la passion

Ingredients

Pour 8 personnes

Biscuit dacquoise au coco:

- 80 g de noix de coco râpée
- 80 g de sucre glace
- 30 g de sucre en poudre
- 3 blancs d'oeuf (90 g)
- le zeste d'un citron vert

Ganache mangue-coco:

- 200 g de chocolat blanc (dans l'idéal, de couverture Ivoire)
- 120 g de crème de coco (à défaut, de lait de coco)
- 100 g de pulpe de mangue (pasteurisée ou fraîche)
- 3 c. à soupe de noix de coco râpée

Mousse légère passion:

- 150 g de chocolat blanc (dans l'idéal, de couverture Ivoire)
- 120 g de pulpe de fruit de la passion
- 1 feuille de gélatine (2 g) ramollie dans l'eau froide
- 250 g de crème fleurette bien froide
- Le zeste d'un citron vert
- Chips de noix de coco séchée

5. Pendant ce temps, préparer la mousse légère au fruit de la passion. Porter la pulpe de fruit de la passion à ébullition puis la verser sur le chocolat blanc haché en deux fois. Mélanger sans incorporer d'air puis ajouter la gélatine bien essorée et le zeste de citron vert.

6. Fouetter la crème fleurette, d'abord à petite vitesse puis à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'elle devienne mousseuse, presque ferme. L'incorporer délicatement au mélange précédent par mouvements circulaires du bas vers le haut. Verser la mousse dans le moule au-dessus de la ganache à la mangue. Couvrir de papier film et mettre au congélateur au moins 4 heures.

7. Sortir l'entremets 2-3 heures avant de servir, le démouler et le garder au réfrigérateur. Décorer avec des chips de coco.

Conseils: l'entremets se garde très bien au congélateur plusieurs jours. Il suffira de le sortir quelques heures à l'avance en le gardant au réfrigérateur.

Préparation

1. Préparer la dacquoise plusieurs heures à l'avance (même la veille ou l'avant-veille).

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger la noix de coco et le sucre glace. Ajouter le zeste de citron vert. Monter en neige ferme les blancs d'oeufs en ajoutant le sucre semoule en deux fois. À la spatule, incorporer délicatement le mélange coco-sucre glace-citron vert en mélangeant de bas en haut.

2. Etaler l'appareil (pâte à dacquoise) sur une épaisseur d'environ 2 cm dans un moule rond de 20-22 cm de diamètre ou dans un cercle à entremets posé sur une plaque couverte de papier cuisson. Parsemer de quelques chips de noix de coco. Cuire environ 15 minutes. La dacquoise doit colorer et devenir plus ferme. Faire tiédir puis démouler. Cette pâte se garde bien un ou deux jours à température ambiante couverte de papier film.

3. Préparer la ganache à la mangue. Porter à ébullition la crème de coco avec la pulpe de mangue. Verser en 2-3 fois sur le chocolat blanc haché en mélangeant sans incorporer d'air. Ajouter la noix de coco râpée, couvrir de papier film au contact direct et garder au réfrigérateur au moins deux heures.

4. Glisser la dacquoise dans un moule de 20 cm de diamètre et de 10 cm de hauteur couvert de papier film ou dans un cercle à entremets. Verser dessus la ganache à la mangue. Mettre au congélateur pendant 30 minutes. chips de coco.

L'asperge

” Considérée comme une plante médicinale précieuse, on lui prêtait également des vertus aphrodisiaques. Mythe ou réalité ? Dans le doute, au XIXe siècle, les religieuses l'interdirent dans les pensionnats de jeunes filles afin de ne pas exciter leur imagination et leurs sens. ”

(♥ avril à juin)

Probablement originaire du bassin méditerranéen, l'asperge est une cousine de l'oignon, l'ail et du poireau. Elle régalaient déjà les Égyptiens et les Grecs à l'état sauvage et ce sont les Romains qui la domestiquèrent et en développèrent la culture. Produit de luxe, surnommée "aristocrate des légumes", elle a longtemps été réservée à l'élite et ne se démocratisera qu'avec l'expansion des cultures au XIXe siècle.

Délicatesse de printemps, meilleure alliée des régimes grâce à son apport énergétique faible, l'asperge est riche en minéraux et vitamines en particulier du potassium, calcium, magnésium et fer, ainsi que la vitamine C et E, des vitamines du groupe B, de la provitamine A. Elle se consomme, le plus souvent, cuite. Une cuisson à la vapeur permet de conserver tout son potentiel nutritionnel.

Orzo

Au pesto d'asperges
Par Bwak

Salade de quinoa, saumon

& asperges vertes
Par MelinaCuisine

Tataki de boeuf

& ses asperges vertes
Par Lilibox

Flan d'asperges

& tomme de brebis
Par Hèle Heldé

Asperges blanches

Sauce aux anchois & oeufs mollets
Par Saveurs croisées

Partelettes aux asperges

& légumes nouveaux
Par Aurore



Orzo au pesto d'asperges



Ca sent bon le printemps !
Cuisine verte, asperge, pesto...
les trois thèmes en une seule
et même recette !

Ingredients

- 400 g d'orzo (petites pâtes en forme de riz)
- 1 botte d'asperges vertes
- 50 g de pousses d'épinards
- 40 g de graines de tournesol
- 3 gousses d'ail
- 40 g de parmesan
- 1/2 jus de citron
- 70 ml d'huile d'olive

Cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée pendant quelques minutes.

Couper la tête des asperges et les réserver.

Mixer la queue des asperges avec les épinards, les graines de tournesol, le parmesan, l'ail, le jus de citron et l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte bien onctueuse. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Cuire l'orzo al dente dans un grand volume d'eau salée.

Égoutter avant de le mélanger au pesto puis délicatement aux têtes sans les abîmer.

Décorer éventuellement de quelques zestes de citron et copeaux de parmesan.

Recette et photo de Bwak
<http://jve-etre-bonne.blogspot.com>

Salade de quinoa, saumon & asperges vertes



Une salade saine et légère avec une sauce au yaourt et au vinaigre balsamique

Ingédients

Pour 4 personnes

- 150 g de quinoa
- 300 g d'asperges vertes
- 200 g de saumon frais
- 2 yaourts naturels
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1/2 citron jaune
- 1 bouquet d'aneth
- 5 dl de bouillon de légumes (maison ou préparé avec un cube)
- Sel et poivre

Cuire le quinoa et le laisser refroidir.

Pendant ce temps, cuire les asperges à la vapeur.

Amener le bouillon à frémissement, y plonger le saumon. Laisser cuire doucement quelques minutes. Le temps de cuisson varie selon l'épaisseur du poisson. Vérifier en piquant une fourchette au centre.

Pendant que les asperges et le saumon refroidissent, préparer la sauce: mélanger les yogourts, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le jus du 1/2 citron et les pluches d'aneth. Saler, poivrer.

Découper le saumon en cubes, les asperges en tronçons. Garder quelques têtes pour la décoration.

Ajouter la sauce au quinoa, bien mélanger. Terminer par le saumon et les asperges et mélanger à nouveau délicatement. Servir bien frais.

Recette et photo de MelinaCuisine
<http://melinacuisine.bleublog.lematin.ch>



Tatakis de bœuf & ses asperges vertes

Préparer la marinade en rassemblant les jus des agrumes, le miel, la sauce soja l'huile d'olive, le gingembre finement râpé. Saler et poivrer. Faire mariner les entrecôtes environ une heure.

Huiler les asperges avec un pinceau, de tous côtés. Chauffer un grill en fonte, et cuire les entrecôtes très rapidement.

Filtrer la marinade.

Chauffer une poêle anti-adhésive et saisir les asperges, les arroser avec la marinade. Faire réduire la sauce et ajuster l'assaisonnement.

Retirer les entrecôtes du gril quand elles sont cuites, les réserver à couvert dans un plat.

Récupérer le jus de viande et le verser dans la sauce. Finir d'épaissir la sauce à feu moyen.

Servir sans attendre en découpant des tranches régulières de bœuf sur un lit d'asperges croquantes. Napper avec la sauce.

Une recette aux saveurs asiatiques, associant des agrumes de fin d'hiver et des asperges vertes, toutes jeunes, emblème du printemps.

Ingédients

Pour 3 entrecôtes de bœuf :

- 2 oranges à jus
- 1 petit citron jaune
- 4 c. à soupe de miel liquide d'acacia
- 4 c. à soupe de sauce soja
- 3 c. à soupe d'huile d'olive fruitée
- 1 gros pouce de gingembre frais
- Sel et poivre noir du moulin
- 30 asperges vertes fines

Recette et photo de Lilibox
<http://myfoodbox.blogspot.com>

Flan d'asperges & tomme de brebis



Couper le pied des asperges. Les cuire environ 4-5 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Les égoutter et les rafraîchir. Garder 10 cl d'eau de cuisson.

Faire infuser la branche de romarin une dizaine de minutes dans l'eau de cuisson réservée.

Préchauffer le four à 210°.

Couper les asperges en petits morceaux. Garder quelques tronçons pour la décoration.

Beurrer un plat ou des cocottes individuelles. Déposer les morceaux d'asperges et le fromage de brebis râpé.

Battre les oeufs avec le lait, la crème et l'infusion au romarin. Bien assaisonner et répartir sur les asperges.

Enfourner une trentaine de minutes ou un peu moins pour les cocottes individuelles.

Servir tiède.

Une recette légère, gaie comme le printemps !

Ingredients

Pour 6 personnes:

- 24 asperges vertes
- 1 petite branche de romarin
- 30 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 4 oeufs
- 100 g de tomme de brebis
- Une noisette de beurre

Recette et photo de Hèle Heldé,
<http://motsetmets.canalblog.com>

Asperges blanches

Sauce aux anchois & oeufs mollets



Pour cuisiner les premières asperges apparues au marché, je n'ai pu résister à la tentation de les préparer comme nous le faisons souvent en Provence.

Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 1 kg d'asperges blanches
- 1 boîte d'anchois à l'huile (50 g non égoutté)
- 1 gousse d'ail écrasée
- 15 à 20 cl d'huile d'olive
- poivre
- 4 oeufs

Peler les asperges et leur couper le pied.

Les cuire à la vapeur ou à l'eau bouillante de 8 à 12 minutes selon la grosseur. Les garder croquantes.

Peler la gousse d'ail.

Mixer les anchois, l'huile de la boîte et la gousse d'ail au robot.

Au bout de quelques instants ajouter l'huile en filet jusqu'à l'obtention d'une émulsion onctueuse.

Plonger délicatement les oeufs dans l'eau bouillante et compter 5 minutes.

Les écaler sous l'eau froide.

Servir immédiatement.

Tartelettes aux asperges & légumes nouveaux



Un fond de pâte brisée au parmesan, garnie de légumes blanchis et poêlés, accompagnée d'une vinaigrette aux agrumes et au miel, parsemée de copeaux de chèvre frais à la dernière minute.

Ingédients

Pour 6 tartelettes :

200 g de farine . 50 g de parmesan fraîchement râpé . 125 g de beurre demi sel froid . 1 oeuf . 1 pincée de piment d'Espelette . 1 pincée de poivre

1 botte d'asperges vertes . 400 g de petites pois frais (environ 160 g écosés) . 150 g de mange-tout frais . 40 g de beurre . 1/2 chèvre mi-frais . Sel et poivre

1 orange . 1 orange sanguine . 1/2 pamplemousse . 1 citron vert . 6 c. à soupe d'huile d'olive . 2 c. à soupe de miel doux . Sel et poivre

Mélanger la farine, le parmesan, le piment et le beurre froid en petits dés. Mélanger jusqu'au sablage. Ajouter l'oeuf. Mélanger et former une boule. Filmer et réserver au froid 1h.

Séparer la pâte en 6 portions et étaler chaque morceau en cercle. Foncer 6 moules à tartelettes. Piquer la pâte et cuire à blanc 10 à 15 minutes à 180° avec des légumes secs.

Dans une casserole, porter à ébullition les jus d'agrumes et le miel. Faire réduire de moitié. Fouetter ensuite avec l'huile d'olive. Ajuster l'assaisonnement.

Couper les pointes d'asperges. Détailler le reste en rondelles. Blanchir séparément les légumes à l'eau bouillante salée. 4 minutes pour les petits pois et les pointes d'asperges, 3 minutes pour les mange-tout. Rafrâchir immédiatement pour fixer la couleur.

Cuire les rondelles d'asperges à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les mixer. Saler et poivrer. Réserver.

Passer rapidement dans le beurre moussé les petits-pois, les mange-tout et les pointes d'asperges coupées en deux dans la longueur.

En même temps, réchauffer les fonds de tartelettes et la purée d'asperges dans le four préchauffé à 150°.

Répartir un peu de purée dans les fonds de tartelettes. Dresser les légumes poêlés, parsemer de copeaux de chèvre et entourer d'un cordon de vinaigrette. Décorer de cerfeuil frais.

Recette et photo d'Aurore,
<http://unefillencuisine.canalblog>

Pâques, en couleurs et en saveurs

Pâques, célébration religieuse calquée sur d'anciens cultes païens, fête l'avènement du renouveau printanier suivie de son cortège de gourmandises, à commencer par l'œuf, symbole de vie ...

Par Tiuscha

Les œufs peints & les œufs en chocolat

Les Celtes teintaient les œufs en rouge car, ainsi décorés, ils étaient source de bienfaits pour l'année entière ... Cette tradition des œufs peints a été popularisée à travers les âges pour atteindre son apogée artistique en Russie avec Fabergé, l'orfèvre des tsars. Elle est surtout pratiquée en Pologne, Russie et Ukraine où les fêtes de Pâques ne sauraient exister sans les fameux *krashanky* (œufs teints) ou *pysanki* (œufs aux décors variés et élaborés). En Allemagne, Angleterre et Scandinavie, ils sont peints en jaune, la couleur pascale par excellence.

Il faut attendre le XIX^{ème} siècle pour voir apparaître les premiers œufs-friandises, même s'il y a eu auparavant des œufs en sucre. C'est avec les progrès d'affinage de la pâte de chocolat, et la création de moules spécifiques, que naissent les tout premiers œufs en chocolat. Déposés par les cloches de Rome, par le lapin ou lièvre de Pâques d'origine nordique, voire par une cigogne, une poule ou un renard, selon les croyances Européennes, les œufs en chocolat sont aujourd'hui l'un des plus forts symboles gourmands des fêtes pascales. Et les chocolatiers rivalisent d'imagination pour nous proposer les œuf de Pâques les plus gourmands et originaux.



La quête des œufs & les gourmandises pascales

Pendant les 40 jours maigres du Carême, les œufs étaient interdits. Ils finissaient donc décorés à défaut d'être mangés. C'est durant la semaine Sainte qui précède Pâques que l'on collectait des œufs. Bénis par l'Eglise le samedi Saint, ils étaient destinés à la confection d'omelettes gigantesques le jour de Pâques.

Cette quête des œufs est fort ancienne. Elle mêlait des jeux d'adresses à base d'œufs frais et la confection de pâtisseries riches en œufs.

Chaque région avait, et a toujours, sa spécialité pascale, riche, beurrée, moelleuse car utilisant tous les aliments interdits durant le Carême. Les gâteaux ou brioches de Pâques sont une constante dans de nombreuses régions de France.



Et côté salé ?

Jadis, le cochon était l'animal festif par excellence. On trouvait souvent le jambon sur les tables Pascales, en France, en Allemagne et en Angleterre. Il a peu à peu laissé la place à l'agneau, chair devenue emblématique du repas de Pâques. Il s'agit souvent d'un gigot rôti, accompagné des premiers légumes verts du Printemps : petits pois, fèves, pois gourmands, carottes, navets et oignons nouveaux...

En Charente et dans le Poitou, l'agneau se dispute la vedette au chevreau, plus courant dans ces terres d'élevage caprin, où on le sert traditionnellement à l'ail vert ou à l'oseille.

Dans le Berry et le Bourbonnais, le pâté de Pâques est aussi une tradition très vivace : un pâté en croûte cuit sans moule à base de porc et veau avec un oeuf dur au milieu.

Créations Pâques 2011

Oeufs d'exception !



Hédiard - "Oeuf Haute Joaillerie", 450 euros, poids 3,5 kg - Réalisé en seulement 4 exemplaires au monde dans la grande tradition des artisans d'art. Glacis de poudre d'or, appliqué au pinceau sur la coque de chocolat noir puis un lacis, exécuté à main levée, ponctué de fines perles de sucre et enfin un motif de fleurs, pour signer l'oeuf du fameux rouge Hédiard. Il recèle en son coeur un merveilleux trésor, de poissons et crustacés de chocolat noir et au lait, de petits oeufs pralinés et de lentilles de chocolat poudrées d'or et d'argent.



Maison Lenôtre - "Oeuf Diamantissime", 450 euros le coffret garni - Oeuf à facettes taillé comme un diamant et poudré d'or fin 22 carats posé sur un cube de chocolat garni de petits sujets en chocolat et présenté dans un coffret écrin, accompagné de 32 petits oeufs pralinés.



La Maison du Chocolat - "La Course dans le Potager", 590 euros, poids 5,25 kg - Chocolat noir et lait, parsemé d'éclats de noisettes et d'amandes, d'oeufs pralinés amandes et noisettes lisses et craquants, légumes en chocolat ivoire. Véritable chef-d'oeuvre, "La Course dans le Potager" autour de son oeuf gigantesque, représente à elle seule pas moins de seize heures de travail d'une équipe de quatre chocolatiers.

Créations Pâques 2011



1) Patrick Roger, Le coq ou la poule, à partir de 49 euros – 2) Christophe Michalak, La cloche et son œuf-bagage, 85 euros Edition limitée – 3) Chapon, Oeuf Haussmann décoré. Oeuf creux, 140 g, 18 euros ou Plumier 8 oeufs 13,90 euros.



4) Arnaud Delmontel, L'AquaChoc', 39 euros – 5) Fauchon, l'Oeuf Pop, 16 euros – 6) Jean Paul Hévin, l'Oeuf Message, à partir de 28,80 euros.



7) Christophe Roussel, Dark Chicken, 22,50 euros. Black Canari, 6 à 8 parts, 40 euros – 8) Picard, Oeufs "à la coque" glacés, 3,95 euros les 4. Cloche pâtissière chocolat-noisette, 6 à 8 parts, 11,90 euros.

Créations Pâques 2011



1



2

1) Pierre Marcolini, Gâteau de Pâques, version 6 parts 39 euros ou individuel 6,50 euros. Flat Egg 19,50 euros – 2) Lenôtre, Oeuf Montgolfière lait ou noir, en suspension au-dessus de Paris avec une petite Tour Eiffel en métal doré, 38 euros.



3

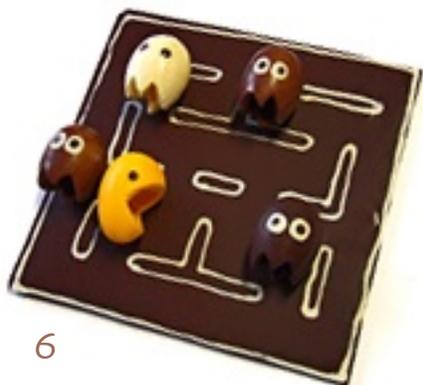


4



5

3) Hédiard, Oeufs lentilles Or et Argent, à partir de 39 euros – 4) La Grande Epicerie de Paris, Poule à la coque 45 euros – 5) Monoprix, Oeuf Marbré noir et blanc "La Fée Chocolat" 19,60 euros.



6



7



8

6) Lafayette Gourmet, Tablette "Pâques-man", 59 euros – 7) Café-Tasse, boîte de 18 oeufs en chocolat bio praliné noisette, 14,25 euros – 8) Lindt, Lapin Or Blanc 200g, 5,49 euros.



“ Les Pardulas sont une pâtisserie italienne typique du sud de la Sardaigne, peu connue dans le reste de la péninsule. Elles sont traditionnellement préparées pendant la période de Pâques, même si désormais on en trouve toute l'année dans les boulangerie de l'île. Au nord de l'île, il existe une variante, les "Casadinas" qui se préparent avec du fromage de brebis, le Pecorino sardo, frais, râpé. Les Pardulas, réalisées avec de la ricotta de brebis fraîche, sont plus délicates. On les appelle aussi "Formaggelle", petits fromages en italien, au féminin pluriel.

La tradition des Pardulas à Pâques coïncide avec la période pendant laquelle, autrefois, les bergers préparaient le fromage frais, indispensable à la réalisation de ces petits gâteaux. Ils sont liés à la tradition pastorale qui caractérise la cuisine de la Sardaigne, plutôt qu'à la symbolique pascale.

Deux particularités les rendent incomparables : leur parfum de safran et zeste de citron ainsi que leur forme de soleils. ”



Pardulas

Petits gâteaux à la ricotta, zeste de citron & safran

Ingrédients

Pour environ 35 Pardulas

La pâte :

- 500 g de farine T45
- 7 cl d'huile d'olive
- 1 pincée de sel fin
- 20 cl d'eau tiède

La farce :

- 500 g de ricotta (de brebis ou de vache)
- 150 g de sucre semoule
- 1 citron non traité (zeste)
- 0.2 g de safran moulu
- 2 jaunes d'œufs
- 7 g de poudre à lever (1 sachet)
- 60 g de farine T45
- Sucre glace pour la finition

La pâte : tamiser la farine, la disposer sur le plan de travail et la mélanger avec le sel.

Creuser en puits, verser l'huile d'olive puis, à l'aide d'une fourchette, amalgamer en fouettant délicatement. Continuer à fouetter en ajoutant l'eau tiède petit à petit. Pétrir la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devient lisse et élastique.

Former une boule, filmer et laisser reposer 30 minutes à température ambiante.

La garniture : mettre la ricotta dans un saladier avec le sucre, le safran moulu et le zeste de citron. Mélanger à la spatule.

Ajouter les jaunes d'œuf un par un, en continuant de mélanger, jusqu'à obtenir une crème homogène.

Dans un autre saladier, mélanger la farine avec la levure, verser peu à peu dans la crème, mélanger. Faire reposer la garniture 15 minutes minimum au réfrigérateur.

Les Pardulas : préchauffer le four à 160°, chaleur tournante.

Diviser la pâte en plusieurs morceaux. Etaler en un finement, 3-4 mm d'épaisseur. Avec un emporte-pièces découper des disques de 10 cm de diamètre.

Déposer deux cuillerées à café de farce au centre de chaque disque. Relever les bords de la pâte autour de la farce en formant un petit panier ouvert. Pincer les bords tout autour de entre le pouce et l'index de façon à donner la forme d'un soleil rayonnant à huit rayons.

Continuer jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.

Garnir une plaque de cuisson de papier sulfurisé (ou d'un tapis en silicone). Déposer les gâteaux en les espaçant bien.

Enfourner et cuire 25 à 30 minutes (en plusieurs fournées), jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur le dessus.

Une fois cuites, laisser tiédir sur une grille. Saupoudrer légèrement de sucre glace et déguster tiède ou froid.

Conseils : La pâte se dessèche rapidement, la couvrir d'un linge propre pendant la préparation. Couvrir aussi les disques coupés, car desséchés il sera difficile de pincer les bords.

Pour réaliser les rayons autour de la farce, pincer d'abord 2 cotés de pâte, l'un face à l'autre, sur la ligne verticale. Puis pincer les deux cotés opposés sur la ligne horizontale, terminer par les diagonales.

On peut parfumer les Pardulas avec du zeste d'orange ou un mélange de zestes d'oranges et de citron.

Les Pardulas se conservent maximum deux jours à température ambiante, couvertes d'un linge.



On mange à la cuisine



On dîne au salon

Risotto aux courgettes & aux crevettes

Ingredients

Pour 4 personnes :

- 200 g de riz arborio
- 2 petites échalotes ciselées
- 1 petite courgette
- 1 l de bouillon de légumes ou de crustacés chaud
- 1 verre de vin blanc sec
- 2 grosses c. à soupe de mascarpone
- 70 g de parmesan râpé
- 200 g de crevettes roses décortiquées
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Faire fondre les échalotes dans l'huile d'olive à feu assez doux. Lorsqu'elles sont transparentes, ajouter le riz. Poursuivre la cuisson une minute ou deux en remuant sans arrêt pour que les grains soient bien enrobés de gras et soient brillants.

Verser le verre de vin blanc, attendre qu'il soit complètement absorbé avant de verser le bouillon (gardé chaud) petit à petit, en attendant à chaque fois qu'il n'y en ait plus avant d'en rajouter un peu.

Pendant la cuisson du riz, laver et parer la courgette, la détailler en petits morceaux assez fins. Réserver.

Au bout de 12 minutes environ, ajouter les courgettes dans le risotto et en continuant à verser le bouillon comme précédemment.

Lorsque le riz est cuit (18 à 20 minutes) mais que tout le liquide n'est pas absorbé, maintenir le feu doux et incorporer le mascarpone en remuant vivement pendant une minute.

Couper le feu, lier délicatement le risotto avec le parmesan jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Goûter et rectifier l'assaisonnement, ne pas trop saler à cause du fromage.

“ Le risotto est devenu un grand classique dans nos cuisines. Arrivé d'Italie, il nous a “envahi” sous sa forme la plus simple dans une assiette creuse, bien crémeux grâce à l'amidon de son riz spécifique.

S'il fait un merveilleux plat familial déclinable selon ses envies du moments et les ingrédients dont on dispose, il peut aussi devenir une entrée chic quand on le dresse avec soin dans une jolie assiette. ”

On mange à la cuisine :

Ajouter les crevettes coupées en morceaux. Mélanger. Servir bien chaud dans des assiettes creuses.

On dîne au salon :

Pour changer de la présentation à l'italienne, dès que le risotto est terminé, poser des assiettes plates sur le plan de travail en mettant un emporte-pièce d'environ 6 cm de diamètre au centre de chacune d'elles.

Couper les crevettes par moitié dans le sens de la longueur. En conserver 4 entières pour la décoration.

Déposer 3 ou 4 cuillerées à soupe de risotto au fond des emporte-pièces en tassant bien. Continuer par une épaisseur de crevettes en suivant le pourtour du cercle et terminer par du risotto, toujours en tassant.

Décorer avec une crevette entière, enlever les emporte-pièces au dernier moment.

DOSSIER 6 RECETTES

Zoom sur ...

Les oeufs





Oeufs mi-coque

Mi-brouillés au saumon

Par Hèle Heldé

Oeufs marbrés

Au thé

Par RoseAndCook

Oeuf à la coque

"Do it yourself"

Par Et toi tu manges quoi

Oeuf cocotte aux épinards

& saumon fumé

Par Laurette

Omelette au four

Aux aubergines

Par Edda

Omelette

Façon Mc Cain

Par Dorian

Oeufs mi-coque

Mi-brouillés au saumon

“ Beaucoup de saveurs et de délicatesse... une recette parfaite pour les fêtes de Pâques! ”

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 20 g de saumon fumé coupés en dés
- 6 oeufs à température ambiante
- 1 c. à café de moutarde à l'ancienne
- 2 c. à café de ciboulette ciselée
- 1 c. à soupe de crème liquide
- 50 g de beurre
- 4 pluches de cerfeuil

Préparation

Plonger 4 oeufs dans de l'eau bouillante et les cuire 1 minute 30. Les plonger dans l'eau froide pour stopper leur cuisson.

Ôter délicatement le haut de la coquille de chaque oeuf. Retourner les oeufs les uns après les autres au-dessus d'un saladier et y faire tomber le jaune, ainsi que le blanc pas cuit.

Conserver les coquilles chemisées de blanc d'oeuf.

Dans le saladier, ajouter les 2 oeufs restants et une pincée de sel, puis fouetter quelques secondes.

Ajouter le beurre coupé en morceaux et disposer le saladier dans un bain-marie. L'eau doit être chaude, mais pas frémissante. Cuire le mélange oeufs-beurre en remuant sans cesse délicatement. Compter environ 15 minutes de cuisson, le mélange doit être épais et mousseux mais ne doit pas dessécher.

Dès que la consistance crémeuse est atteinte, ôter du bain-marie et ajouter la crème froide pour stopper la cuisson. Ajouter ensuite la moutarde, la ciboulette et les dés de saumon.

Verser le mélange chaud dans les coquilles préalablement disposées sur des coquetiers ou des petites verrines. Décorer avec les pluches de cerfeuil et servir sans attendre.



Oeufs marbrés au thé

“ Qui n'a pas rêvé d'un jaune parfaitement centré, d'un oeuf sans odeur de soufre et avec un aspect original ? C'est chose faite avec ces oeufs marbrés délicatement parfumés au thé ! ”

Ingrédients

- Oeufs
- 10 g de thé noir
- 10 g de thé vert
- 10 g de thé rooïbos
- 2 c. à soupe de sauce soja

Préparation

Faire infuser les 3 thés dans 2 litres d'eau, pendant au moins 30 minutes en mettant le thé dans des mousselines, de la gaze ou des sachets.

Faire partir les oeufs à froid dans une casserole très large.

Cuire les oeufs 8 minutes sans que l'eau ne bout complètement en les faisant rouler doucement à l'aide d'une spatule.

Sortir les oeufs, les passer rapidement sous l'eau froide et les rouler délicatement, sous votre main, sur une planche pour fendiller complètement la coquille.

Les remettre à cuire dans le thé infusé et ajouter 2 c. à soupe de sauce soja.

Continuer à les faire rouler dans l'eau avec le thé et le soja pendant qu'ils cuisent encore au moins 5 minutes de plus.

Surtout veiller à ce que l'eau ne bout jamais.

Éteindre le feu et laisser les oeufs dans le liquide jusqu'à ce qu'il soit totalement froid.



Oeuf a la coque

"Do it yourself"

“ Un oeuf a la coque ultra classique mais une petite touche de bricolage qui séduit les enfants a tous les coups ! ”

Ingédients

Pour 4 personnes:

- 12 tranches de pain de mie
- 4 oeufs très frais
- 4 tranches de jambon
- beurre

Préparation

Faire griller les tranches de pain. Tailler les bords.

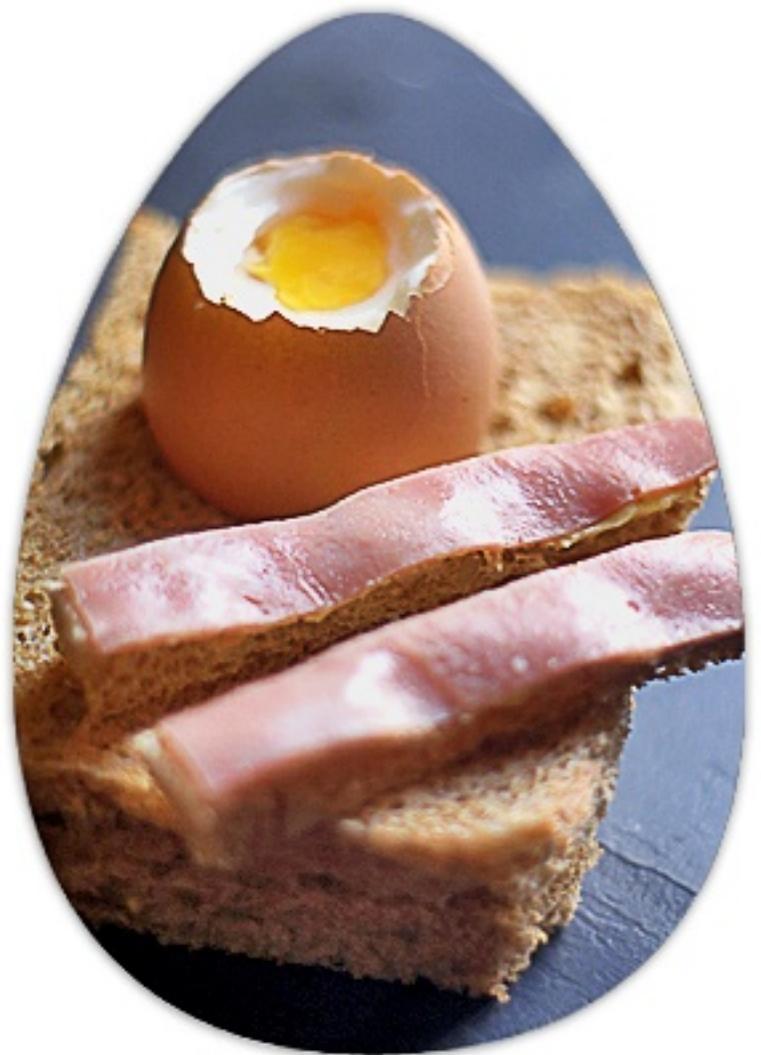
Mettre 2 tranches de pain l'une sur l'autre et faire un trou a l'aide d'un emporte-pièce ou d'un petit verre retourné. Renouveler l'opération 4 fois, pour obtenir 4 "coquetiers".

Tartiner les tranches de pain restantes de beurre. Placer une tranche de jambon sur le beurre. Couper les mouillettes et réserver.

Faire bouillir une casserole d'eau, ajouter les oeufs délicatement et faire cuire 3 minutes.

Placer les oeufs sur les coquetiers. Couper le haut de l'oeuf avec un couteau ou un "coupe-oeuf"

Déguster et ... n'oublier pas de manger le coquetier en pain de mie !



Oeufs cocotte aux épinards & saumon fumé

“ L'oeuf, les épinards et le saumon lui donne des couleurs appétissantes et un goût qui éveille nos papilles. Cette recette est facile à réaliser en toutes circonstances : sur le pouce, entre amis ou bien lors d'un repas plus élaboré. ”

Ingédients

Pour 4 personnes :

- 4 gros oeufs
- 4 tranches de saumon fumé
- 150 g d'épinards surgelés
- 4 c. à soupe de crème légère semi-épaisse
- sel et poivre

Préparation

Faire revenir les épinards surgelés, avec un peu d'huile d'olive, jusqu'à évaporation complète de l'eau. Assaisonner.

Préchauffer le four à 200° en disposant un plat avec un fond d'eau pour la cuisson au bain-marie.

Couper en lamelles le saumon fumé. Les disposer dans les ramequins.
Ajouter les épinards.

Ajouter un oeuf dans chaque ramequin puis une cuillère à soupe de crème. Assaisonner.

Disposer les ramequins dans le plat à gratin rempli d'eau. Cuire une quinzaine de minutes. Le blanc ne doit pas être baveux et le jaune doit être coulant à la dégustation.

Servir dès la sortie du four.



Omelette au four

Aux aubergines

“ Cette version avec des aubergines frites est inspirée d'une recette traditionnelle toscane, un peu chamboulée. Le résultat est extra, les aubergines donnent un fondant incroyable et inattendu. ”

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 5 gros oeufs entiers
- 4 c. à soupe de parmesan
- 4 c. à soupe de lait ribot ou lait ou crème
- 1 c. à café d'origan
- 1 aubergine moyenne
- farine
- huile d'olive

Préparation

Préchauffer le four à 200°.

Laver, essuyer et couper finement les aubergines dans le sens de la longueur.

Fariner ces tranches avant de les frire dans de l'huile d'olive bien chaude. Dès qu'elles sont dorées les poser sur du papier absorbant et les saler.

Fouetter les oeufs avec le reste des ingrédients, saler et poivrer. Dans un moule à gâteau recouvert de papier cuisson ou mieux, un moule en silicone, poser les tranches d'aubergines en les superposant comme des lasagnes. Verser le mélange d'oeufs

Cuire au four une petite vingtaine de minutes. L'omelette doit gonfler (elle se dégonflera) et dorer. Sortir du four, laisser tiédir 2 minutes puis démouler.

Servir ce gâteau d'aubergines chaud ou froid.



Omelette

Façon Mc Cain

Ingrédients

Pour 3 ou 4 personnes :

- 4 gros oeufs
- 1 boîte de tomates en cubes de 400g
- 1 c. à café de sucre brun
- 1 oignon finement émincé
- 1 blanc de poulet coupé en cubes
- 1 c. à café de miel liquide
- 1 c. à café de sauce barbecue
- 1/2 poivron rouge et 1/2 jaune coupé en bâtonnets
- 1 gousse d'ail émincée finement
- 1 c. à café de paprika
- 1 c. à café d'origan frais ou séché
- 1 c. à soupe de tabasco
- Quelques tiges de coriandre
- Cheddar émietté grossièrement (ou cantal jeune ou un autre fromage du même type)

Préparation

Dans une poêle à feu moyen, colorer l'ail dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajouter les tomates en cubes, le sucre roux, le paprika, l'origan et le tabasco, mélanger, couvrir, baisser le feu et laisser mijoter environ un quart d'heure. Assaisonner.

Toujours à feu moyen, dans une autre poêle, faire griller l'oignon et les poivrons. Réserver sur une assiette.

Dans la même poêle, à feu vif, avec un filet d'huile, saisir le poulet, saler et poivrer, bien mélanger et le colorer 2 ou 3 minutes. Ajouter le miel et la sauce barbecue. Prolonger la cuisson jusqu'à ce que le poulet soit cuit, en veillant à ce qu'il ne dessèche pas. Mélanger aux oignons et aux poivrons, réserver.

Battre les oeufs en omelette, les cuire à la poêle à feu vif avec une goutte d'huile ou de beurre.

Lorsqu'elle a bien pris mais reste encore baveuse, verser sur une moitié, le poulet mélangé aux oignons et aux poivrons, de la sauce tomate au goût, des feuilles de coriandre, le cheddar émietté, du sel et du poivre. Laissez cuire encore un peu, replier la 2ème moitié.

Servir avec la sauce tomate restante.



MAKANAI
♥
cuisiner autrement



*Galettes
salées*

Galettes de patate douce

Oignons & flocons de pois chiches

Préparation

Au-dessus d'un saladier, râper les patates douces à l'aide d'une râpe à gros trous.

Y ajouter l'oignon épluché et haché (voire râpé), le persil (ou la coriandre) lavé et ciselé, les flocons de pois chiches, le curry et le sel.

Bien mélanger (ne pas hésiter à le faire à la main!), couvrir d'une assiette et laisser reposer au moins 1 heure: le sel va faire rendre du liquide à la patate douce et à l'oignon et les flocons de pois chiches vont absorber ce liquide pour devenir souples et fondants.

Juste avant la cuisson, ajouter l'amidon (il va favoriser la tenue des galettes), bien mélanger.

Pour la cuisson, chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une poêle à fond épais. A l'aide de deux cuillères à soupe, former des galettes avec la préparation de légumes et les déposer dans la poêle chaude.

Baisser le feu à doux-moyen, couvrir et cuire doucement 15 minutes environ. Retourner les galettes une à une, laisser cuire sur l'autre face 5-10 minutes.

Lorsque les galettes sont dorées, servir de suite, seules ou en accompagnement.

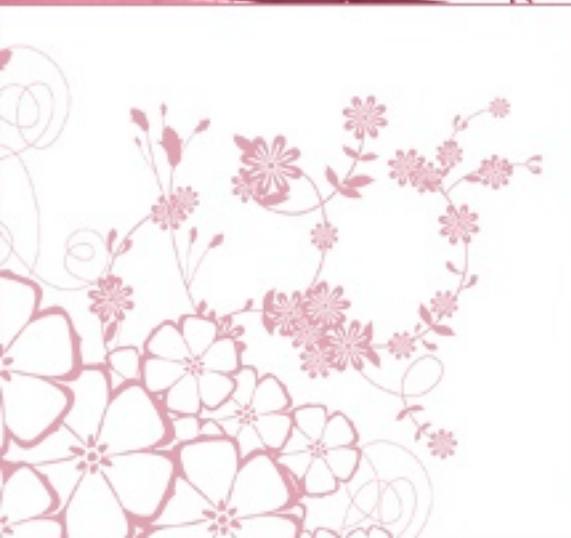
Ingédients

- 200 g de patate douce à chair orange (soit environ 2 petites)
- 50 g d'oignon rouge
- 1/2 botte de persil ou de coriandre frais
- 35 g de flocons de pois chiches
- 1 c. à soupe de curry
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à soupe bombée d'amidon (de maïs ou de pomme de terre, par exemple)
- 1/2 c. à soupe d'huile d'olive



DOMINIQUE ♥ *les voyages*

Destination Japon ...





*Dessert aux
parfums du Japon*



Petites crèmes

Aux fleurs de cerisiers

Ingrédients

Pour 8 crèmes:

- 40 cl de crème fleurette entière
- 20 cl de lait
- 100 g de sucre
- 2 c. à soupe de thé aux fleurs de cerisiers (Sakura)
- 6 jaunes d'œufs

Préparation

Porter le lait à ébullition. Hors du feu, ajouter le thé et laisser infuser 5 minutes. Filtrer dans une étamine ou une passoire fine.

Dans une casserole, chauffer la crème et le lait parfumé. Laisser tiédir un peu.

Préchauffer le four à 150°.

Au robot ou au fouet, blanchir les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter progressivement le mélange de lait et de crème encore chaud, sans cesser de fouetter. Éviter de faire trop mousser. Répartir dans 8 petits ramequins.

Cuire les petites crèmes au bain-marie pendant 40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient juste tremblotantes.

Laisser refroidir avant de réserver au réfrigérateur.



Mini madeleines

Au thé Matcha

Ingrédients

Pour une quarantaine de mini madeleines :

- 100 g de beurre
- 60 g de farine
- 100 g de sucre
- 60 g de poudre d'amandes
- 3 blancs d'œufs
- 2 c. à café de thé vert en poudre Matcha

Préparation

Préchauffer le four à 160°.

A feu très doux, cuire le beurre dans une casserole jusqu'à obtenir une belle couleur noisette. Le filtrer.

Dans un grand saladier, tamiser la farine et le thé en poudre. Ajouter le sucre et la poudre d'amandes puis le beurre noisette. Mélanger. Battre légèrement les blancs pour y faire rentrer de l'air (ne pas les monter en neige). Les ajouter à la préparation. Mélanger délicatement à la spatule.

A l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère, remplir des petits moules à madeleines au 2/3 de leur hauteur.

Enfourner 10 à 12 minutes.





1001 Recettes

L'interview de Claude Olivier

Y! : Pourquoi avoir décidé de créer un blog ?

CO : Cela a commencé d'une manière assez inattendue en fait. On me demandait souvent une recette par ci, une recette par là et je devais à chaque fois recopier la recette à la main ou faire une photocopie. Je me suis donc lancé dans l'aventure blog culinaire pour le côté pratique du partage online. Les gens pouvaient directement imprimer ce qu'ils voulaient et voir quelques photos, de qualité bien médiocre au départ.

Y! : Pourquoi avoir choisi ce nom pour ton blog ?

CO : Mon blog a changé 3 fois de nom en fait : 1ère idée, "chez Claude-Olivier", titre un peu trop égocentrique. Du coup, je l'ai renommé "in vino veritas", en raison de mon autre passion, l'œnologie. Mais ceci reflétait mal le contenu. J'ai choisi pour finir quelque chose de plus neutre, "1001 recettes", un peu comme les contes des 1001 nuits. Simple, mais efficace !

Y! : Quelles sont tes influences culinaires ?

CO : J'adore la cuisine de notre région (Fribourg et Suisse), française, italienne. J'ai d'ailleurs commencé par ne faire que ça. Un voyage en Asie il y a maintenant 5 ans m'a fait découvrir la richesse et la subtilité de cette cuisine, qui est devenue une vraie passion et qui m'inspire fortement quand je cuisine. Thaïlande, Malaisie, Vietnam, Inde, tellement de goûts, saveurs, parfums et senteurs différents ! Un voyage instantané juste dans votre cuisine

Y! : Quel est ton ingrédient préféré ? détesté ?

CO : Pas facile de n'en citer qu'un : Si c'est une épice, c'est le poivre, si c'est un ingrédient, peut-être le foie gras que j'adore cuisiner et travailler. J'aime aussi les produits plus simples comme le riz qui, bien choisi, fera un risotto parfait et crémeux. Il y a des produits que j'aime moins, les anchois, les câpres ou les abats qui ne se retrouvent pas dans mes recettes.





Y! : Quel est le plat le plus inhabituel que tu aies réalisé ?

CO : Ma cuisine étant assez traditionnelle, j'aime bien parfois sortir des sentiers battus avec des associations plus osées : une sauce pour la chasse à la fève Tonka, une sauce au chocolat noir 100% pour un filet de bœuf, le mariage de la truffe noire au topinambour...mais cela n'est pas révolutionnaire non plus !

Y! : Quelle est ta "madeleine de Proust", la recette qui évoque encore mille souvenirs d'enfance en toi ?

CO : Je dois ma passion pour la cuisine à ma grand-mère. Haut comme trois pommes, je cuisinais déjà avec elle des recettes simples et faciles, cakes, gâteaux. Elle m'a aussi appris à faire des knöpfli, l'accompagnement parfait pour la chasse. J'ai d'ailleurs « hérité » dans sa poêle trouée pour les confectionner, je pense toujours à elle quand j'en fais.

Y! : Quel chef choisirais-tu pour te préparer un repas très spécial ?

CO : Dur dur... J'aurais tendance à dire Pierrot Ayer qui officie à Fribourg dans son restaurant étoilé le Pérolles, mais j'ai aussi adoré l'accueil et la cuisine du chef MOF Philippe Etchebest à Saint-Emilion, 2 étoiles Michelin.

J'ai fait la connaissance durant les Européennes du goût de William Ledeuil (Ze kitchen galerie), cuisinier hors pair dans le mariage des saveurs Europe-Asie... il y a donc du choix !

Y! : Peux-tu nous donner ta recette favorite ?

CO : Aie, la question que tout le monde redoute... Vous vous doutez bien qu'il y en a plusieurs, mais si je dois en citer qu'une : la chasse. Une belle assiette remplie de plusieurs garnitures, une sauce qui a mijoté plusieurs heures, des knöpfli maison, et une très belle pièce de gibier. Mais comme la recette de ma grand-mère et mère sont secrètes (Elle ne se trouve pas sur mon blog), je vais vous parler d'une autre recette que j'aime beaucoup et qui illustre bien ma fascination pour la cuisine parfumée asiatique : la soupe thaïe au poulet et nouilles, curry rouge.

C'est vraiment un plat simple, mais goûteux, empli de différentes saveurs et textures qui me font voyager à chaque coup. Essayez donc !

<http://1001recettes.blogspot.com>



(Soupe thaïe ...



by Claude-Olivier

... La recette favorite de Claude Olivier)

Soupe thaïe au poulet

Nouilles & curry rouge

Ingredients

Pour 2 personnes :

- 1 petit filet de poulet
- Quelques champignons de Paris
- 1 poignée de pois mange-tout, cuits à la vapeur « al dente »
- 2 petits oignons nouveaux avec la tige
- 1 petite gousse d'ail
- 1 bâton de citronnelle
- 2 petits piments rouges
- 1 c à soupe de pâte de curry rouge
- 3 dl de bouillon de légumes
- 2 dl de lait de coco
- Nouilles chinoises aux œufs (fines et longues)
- Quelques feuilles de coriandre fraîche

Préparation

Émincer les champignons de Paris, la partie tendre du bâton de citronnelle, le filet de poulet et les oignons nouveaux.

Griller et émincer la gousse d'ail.

Épépiner et émincer les piments rouges.

Cuire les nouilles chinoises dans l'eau bouillante. Lorsqu'elles sont cuites "al dente", les égoutter. Sécher une petite poignée de nouilles dans du papier absorbant, les frire dans un peu d'huile et les égoutter sur du papier absorbant.

Faire revenir la pâte du curry, dans un wok, à feu doux, avec un peu d'huile, pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le poulet et la citronnelle. Augmenter le feu et faire sauter le tout pendant 2 à 3 minutes. Verser le bouillon, les piments, l'ail et les oignons. Baisser le feu et laisser mijoter pendant environ 5 minutes.

Ajouter le lait de coco, les pois mange-tout et les champignons et cuire encore 2 à 3 minutes en rajoutant un peu de bouillon si il n'y a pas assez de liquide.

Répartir dans des bols avec les nouilles cuites. Terminer avec quelques feuilles de coriandre fraîche ciselée et les nouilles frites.

Servir bien chaud.



Le pesto



“ Mamma mia ...
Che gusto !
Accompagnement
idéal des pâtes,
légumes, poissons ou
viandes, le pesto se
déguste aussi
en tartinade. ”

Pesto d'épinards aux noisettes

Proposé par Cricridam

• 100 g de jeunes pousses d'épinards • Une dizaine de noisettes décortiquées • 10 cl d'huile de noisettes • 2 c. à soupe de parmesan fraîchement râpé • Un peu de fleur de sel

Faire griller à sec les noisettes dans une poêle anti-adhésive. Les laisser refroidir. Mettre tous les ingrédients, sauf la fleur de sel, dans le bol d'un robot mixeur. Mixer par à coups jusqu'à l'obtention d'une fine purée. Ajouter la fleur de sel, bien mélanger

Pesto aux herbes et aux graines

Proposé par Saveurs Croisées

• 1 c. à soupe de graines de courge • 1 c. à soupe de graines de tournesol • 1 c. à café de graines de coriandre • 3 brins de romarin frais • 4 brins de coriandre fraîche • 4 brins de persil • 1 pincée de citronnelle en poudre • 1 pincée de piment d'Espelette • 15 cl d'huile d'olive

Dans la cuve du blender, mettre les graines de courges, de tournesol et de coriandre, les feuilles de romarin, la coriandre, le persil, la citronnelle en poudre et le piment d'Espelette. Donner quelques impulsions.

Sans cesser de mixer, par l'ouverture du haut, ajouter l'huile en filet.



Pesto de courgette

Proposé par Barbara

- 3 courgettes moyennes
- 1 petit bouquet de basilic
- 1 c. à soupe de graines de tournesol
- 2 c. à soupe de graines de courge
- 2 gousses d'ail
- 1 belle poignée de roquette
- Huile d'olive

Laver et couper les courgettes, éplucher l'ail et faire cuire à l'eau bouillante environ 10 à 15 minutes. Égoutter soigneusement (presser au besoin) afin qu'il ne reste presque plus d'eau dans les courgettes. Laver et sécher la roquette. Dans le bol du blender, mettre les courgettes et l'ail. Mixer finement en ajoutant un filet d'huile. Ajouter le reste des ingrédients et mixer par à-coups pour qu'il reste quelques morceaux croquants de graines et de roquette. Ajuster l'assaisonnement.

Pesto Rosso au parmesan & amande

Proposé par Julie-delicieux

- 200 à 250 g de tomates séchées à l'huile (égouttées)
 - 1 gousse d'ail pelée et dégermée
 - 4 à 5 c. à soupe de parmesan fraîchement râpé
 - 4 à 5 c. à soupe de poudre d'amande
 - Thym frais ou basilic
 - Huile d'olive fruitée

Mixer finement les tomates, l'ail, le parmesan et la poudre d'amande, ainsi que le thym ou le basilic. Ajouter l'huile d'olive, en filet, pour lier et mixer à nouveau jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Epais si on le destine à l'apéritif, en tartina, ou plus souple si on compte l'utiliser dans une salade, de pâtes par exemple. Ajuster l'assaisonnement si besoin.

Pesto de roquette & amande

Proposé par Céline M

- 70 g de roquette
- 1 gousse d'ail
- 50 g d'amandes
- 50 g de parmesan
- 10 cl d'huile d'olive
- sel et poivre

Laver et essorer la roquette. Peler et dégermer l'ail. Râper le parmesan.

Au mortier, ou à défaut au mixeur, piler ou mixer les amandes et l'ail. Ajouter la roquette ciselée. Piler ou mixer à nouveau. Terminer en incorporant le parmesan et l'huile. Saler et poivrer selon le goût. Mixer une dernière fois.

Pesto & avocado

Proposé par RoseAndCook

- 50 g de mélange mâche-roquette
- 20 g de basilic
- 1 petite gousse d'ail épluchée
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 g de sel
- La moitié d'un avocat mûr
- Quelques gouttes de citron

Ôter le germe de l'ail. Mixer tous les éléments ensemble sauf l'avocat. Ajouter en dernier l'avocat et mixer avec quelques gouttes de citron. L'avocat donnera une texture soyeuse à ce pesto.

Pesto aux fanes de carottes

Proposé par Midinettes

- 100 g de fanes de carottes
- 70 g de parmesan
- 2 gousses d'ail dégermées
- 50 g de cerneaux de noix
- 50 ml d'huile de mandarine
- 50 ml d'huile d'olive

Laver les fanes de carottes, supprimer les tiges dures et épaisses. Ciseler grossièrement au couteau. Disposer tous les ingrédients dans un bol de mixer avec du sel et du poivre. Hacher finement.



Créations Pâques 2011

Hédiard

www.hediard.com
. 21, place de la Madeleine
75008 Paris

La Maison du Chocolat

www.lamaisonduchocolat.com
. 225, rue du Faubourg Saint-Honoré Paris

Fauchon

www.fauchon.com
. 24-26 place de la Madeleine
75008 Paris

Chapon

www.chocolat-chapon.com
. 69 rue du Bac 75007 Paris
. 52 avenue Mozart 75016 Paris
. 31 bis avenue de la Résistance 77500 CHELLES

Arnaud Delmontel

www.arnaud-delmontel.com
. 39 rue des Martyrs 75009 Paris
. 57 rue Damrémont 75018 Paris
. 25 rue de Levis 75017 Paris

Jean Paul Hévin

www.jphevin.com
. 231, rue Saint-Honoré Paris 1er
. 23 bis, avenue de la Motte Picquet Paris 7ème
. 3, rue Vavin Paris 6ème
. Espace Jean-Paul Hévin au Lafayette Gourmet Paris 9e

Monoprix

www.monoprix.fr

Picard

www.picard.fr

Christophe Roussel

www.roussel-chocolatier.com
. 6, allée des Camélias 44500 La Baule
. 26, rue Saint-Michel 44350 Guérande
. 10, rue du Champs de Mars 75007 Paris

Pierre Marcolini

www.marcolini-eboutique.com
Le Flategg est expédiable. Un écrin a été spécialement conçu pour permettre de protéger les créations des chocs et des changements de température.
. Les Chocolats de L'Iris S.A. Rue du Bassin Collecteur 4 1130 Bruxelles
. Spaarbekkenstraat 4 1130 Brussel

La Grande Epicerie de Paris

www.lagrandeepicerie.fr
. 38, rue de Sèvres 75007 Paris

Lafayette Gourmet

www.galerielafayette.com
. 40, bd Haussmann 75009 Paris

Café-Tasse

www.cafe-tasse.com
. 1, avenue Reine Astrid 1440 Wauthier-Braine

Lindt

<http://shop.lindt.com/fr/>

Patrick Roger

<http://boutique.patrickroger.com>

Christophe Michalak

www.christophemichalak.com

Boutiques Lenôtre

www.lenotreboutique.com
. 91, avenue du Général Leclerc 75014 Paris
. 44, rue d'Auteuil 75016 Paris
. 110, avenue de France 75013 Paris
. 10, rue Saint-Antoine 75004 Paris
. 15, boulevard de Courcelles 75008 Paris
. 36, avenue de la Motte-Picquet 75007 Paris
. 61, rue Lecourbe 75015 Paris
. 209, avenue Achille Peretti 92200 Neuilly sur Seine
. Parly II – Centre commercial 78150 Le Chesnay
. 102, avenue du Président Kennedy 75016 Paris
. 48, avenue Victor Hugo 75116 Paris
. 22, avenue de la porte de Vincennes 75012 Paris
. 121, avenue de Wagram 75017 Paris
. Boutique & Café Lenôtre 63, rue d'Antibes 06400 Cannes
. 14 avenue Félix Faure 06000 Nice

Les participant(e)s au N°2 :

- Marie, <http://verveine-peche.blogspot.com>
- Plaisir des mets, <http://leplaisirdesmets.over-blog.com>
- Sophie, <http://danslacuisinedesophie.blogspot.com>
- Céline M, <http://artichautetcerisenoire.fr>
- Anoushka, <http://anoushkaencuisine.blogspot.com>
- Cookingout, <http://cookingout.canalblog.com>
- Midinettes, <http://www.midinettes.be>
- Oceane, <http://bioisbiotiful.over-blog.com>
- Delphine, <http://www.lecomptoirdespassionnes.com>
- Florence, <http://gourmandiseschroniques.blogspot.com>
- Duigou, <http://lacuisinededey.blogspot.com>
- Lauresophie, <http://www.lauresophie.com>
- Bwak, <http://jve-etre-bonne.blogspot.com>
- MelinaCuisine, <http://melinacuisine.bleublog.lematin.ch>
- Lilibox, <http://myfoodbox.blogspot.com>
- Hèle Heldé, <http://motsetmets.canalblog.com>
- Saveurs croisées, <http://www.saveurscroisees.com>
- Aurore, <http://unefillencuisine.canalblog>
- RoseAndCook, <http://roseandcook.canalblog.com>
- Et toi tu manges quoi, <http://tumangesquoi.canalblog.com>
- Laurette, <http://laurettecuisine.canalblog.com>
- Cricridam, <http://www.cricridam.canalblog.com>
- Barbara, <http://www.lefrigomagique.com>
- Julie-delicieux, <http://delicieux.blogspot.com>

La Yummy team :

- Trinidad <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>
- Edda <http://www.undejeunerdesoleil.com>
- Silvia <http://www.savoirsetsaveurs.com>
- Tiuscha <http://saveurpassion.over-blog.com>
- Dominique <http://devousamoi-dominique.blogspot.com>
- Nanou <http://ondinecheznanou.blogspot.com>
- Flo Makaanä <http://makanaibio.com>
- Dorian <http://doriannn.blogspot.com>
- Mamina <http://www.mamina.fr>
- Carole <http://www.altergusto.fr>

Prochain numéro le 15 juin 2011

Proposez vos recettes sur <http://www.yummymagazine.fr> jusqu'au 31 mai

- Rédactrice en chef : Mamina <http://www.mamina.fr>
- Conception artistique & maquette : Carole <http://www.altergusto.fr>
- Photographies : Marie Viennot <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com> (pg 1, 6, 7, 14, 18, 19, 30, 31, 46, 47)

Note : la rubrique "Destination Japon" était programmée et réalisée avant les événements tragiques survenus au Japon. Nous avons souhaité la conserver afin de rendre hommage au courage du peuple nippon. Nos pensées l'accompagne dans ces terribles épreuves.