

Sablés breton aux perles de chocolat

Proposée par Catherine M-C

INGRÉDIENTS

- 2 jaunes d'œufs
- 80g de sucre semoule
- 80g de beurre
- 120g de farine T55
- 4g de levure chimique
- 1g de sel
- 75g de perles de chocolat

PRÉPARATION

Dans un saladier, blanchissez au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Incorporez le beurre en pommade, puis la farine, la levure chimique et le sel tamisés ensemble. Ajoutez les perles de chocolat. Mélangez.

Étalez la pâte sur 5mm d'épaisseur, entre deux feuilles de papier sulfurisé (afin de ne pas ajouter de farine et conservez le côté croustillant des sablés). Découpez et déposez sur un tapis en silicone ou une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé.

Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.
Enfournez à 170°C (th 5/6) pendant environ 15 minutes.

Pour obtenir l'épaisseur des palets bretons, faites cuire les sablés dans de petits cercles à pâtisserie non beurrés.

Sablés à la praline

Proposée par Catherine M-C

INGREDIENTS

- 2 œufs
- 200g de sucre en poudre
- 200g de beurre
- 400g de farine
- 400g de pralines broyées

PREPARATION

Pour une quarantaine de biscuits...

- Coupez 200g de beurre en petits morceaux et réservez-le.
- Dans un saladier mélangez 200g de sucre en poudre, 2 œufs avec un fouet,
- Versez peu à peu 400g de farine tamisée en mélangeant.
- Ajoutez enfin le beurre et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène (rajoutez un peu de farine si la pâte devient trop collante). Ajoutez les pralines broyées.
- Laissez la pâte reposer une heure au réfrigérateur, enveloppée dans du film alimentaire.
- Préchauffez le four à 180°C (th 6).
- Etalez la pâte sur 3 ou 4 mm d'épaisseur, découpez-y des ronds à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 10 minutes à 15 minutes.
- Laissez refroidir les biscuits 10 minutes avant de les décoller du papier.

Petites couronnes choco-fruits rouges

Proposée par Marjorie B

INGRÉDIENTS

16 couronnes - Temps de préparation 20 minutes - Temps de cuisson 18 minutes

Pour la pâte à gâteaux :

- 180g de beurre doux
- 180g de sucre glace
- 180g de poudre d'amandes
- 6 œufs
- 2 oranges non traitée
- 80g de farine
- 20g de cacao amer

Pour le coulis de fruits rouges :

- 200g de purée de fruits rouges
- 30g de sucre glace
- 2 cas de jus de citron vert

Pour la finition :

- 600g de fruits
- spray Cointreau cuisine

PRÉPARATION

Préparation de la pâte à gâteaux :

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir. Dans un récipient, mélangez le sucre glace et la poudre d'amandes. Puis ajoutez les œufs un par un. Prélevez les zestes de l'orange et hachez-les finement. Déposez-les dans la préparation et ajoutez la farine et le cacao amer tamisés. Enfin versez le beurre refroidi dans le mélange.

Placez vos empreintes sur une plaque perforée, puis préchauffez votre four à 170°C. (th.5-6). Répartissez la préparation dans les empreintes à l'aide d'une poche à douilles à sans douille. Faites cuire 18 minutes à 170°C. Laissez refroidir puis procédez au démoulage des petits gâteaux.

Préparation du coulis de fruits rouges :

Mélangez au fouet la purée de fruits rouges, le sucre glace et le jus de citron vert. Versez le coulis refroidi dans un flacon décors et remplissez le creux de chaque petit gâteau de coulis.

Finition :

Agrémentez de fruits frais et au moment de servir, vaporisez le spray Cointreau sur chaque petit gâteau.

Velouté de galettes de blé noir-comté

Proposée par Alannie & Josette

INGRÉDIENTS

- 3-4 échalotes
- un peu de beurre
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 75 cl d'eau
- 2 galettes de blé noir
- du comté râpé
- 10 cl de vin blanc sec
- poivre

PRÉPARATION

Hacher les échalotes, les faire revenir dans du beurre. Quand elles sont transparentes, ajouter le vin, laisser réduire

Ajouter 75cl d'eau et 1 cube de bouillon de poule. Laisser bouillir.

Hors du feu, déchirer les galettes de blé noir, laisser infuser 15 min et mixer 20 sec vitesse 6 au Thermomix ou bien dans un blender, ou encore mixer à l'aide d'un mixeur plongeant (la girafe!), assaisonner.

Râper le fromage. Servir le velouté dans des verrines et ajouter le fromage râpé.

Je découpe avec un emporte pièce des ronds de galette de blé noir que je fais sécher au four : déposés sur le dessus des verrines comme un couvercle, ils apportent surprise et croquant.

Verdict : Etonnant, on a vraiment le goût d'une bonne galette de blé noir au fromage sans la consistance. C'est bluffant et très vite fait : un must !

Velouté de mâche

Proposée par Alannie & Josette

INGRÉDIENTS

- 450 à 550 g d'eau
- 200g de mâche triée et lavée
- 1 gros oignon ou 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 100 g de crème fraîche
- 60 g de lardons de poitrine fumée ou des tranches très fines de lard fumé
- 250 g de pommes de terre coupées en morceaux
- 1/2 c à c de sel, 5 tours de moulin à poivre et une pincée de sucre
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 c à c de jus de citron et un trait de sauce Worcestershire

PRÉPARATION

Mettre l'oignon épluché et l'ail dégermé dans le bol : mixer 3 sec Vit 5, racler les parois du bol pour faire redescendre les morceaux d'oignon et d'ail, ajouter le beurre et régler 2 mn/varoma/Vit 1.

A la fin de ce temps ajouter les pommes de terre et mixer 3 sec/Vit 5, ajouter l'assaisonnement: le sel, poivre, cube de bouillon, sucre, et l'eau : régler 12 mn/100°/Vit1.

Mettre ensuite le Varoma en place sur le couvercle et déposer la mâche: cuire 3 mn/Varoma/Vit 1, à la fin de ce temps, verser la mâche (réserver quelques feuilles pour la décoration) dans le bol et ajouter le reste des ingrédients : crème fraîche, jus de citron et sauce Worcestershire.

Mettre les lardons ou les tranches de lard à rissoler dans une poêle : réserver.
Verser le velouté dans des coupelles ou des bols, déposer les lardons frits ou les tranches de lard grillées sur le dessus...et laisser tomber quelques gouttes de crème fraîche par ci par là sur le velouté...et touche finale : une feuilles ou 2 de mâche par bol.

Velouté de butternut aux noix de Grenoble

Proposée par Alannie & Josette

INGRÉDIENTS

- 500 à 600 g de butternut
- une gousse d'ail et un oignon
- 30 g de beurre + 1 càs d'huile d'olive
- 800 cl d'eau (pour la cuisson du butternut à la vapeur)
- ½ càc de gros sel + poivre du moulin + cumin moulu ou noix de muscade
- 20 cl de crème fraîche épaisse (3 grosses c à s)
- 10 noix de Grenoble dont les cerneaux seront torréfiés à sec dans une poêle

PRÉPARATION

Mettre l'oignon, l'ail, le sel, le beurre, l'huile dans le bol : mixer 8 secondes vitesse 5, puis régler 5 mn à 100°C vitesse 1: vider le bol dans un récipient et réserver.

Cuire le butternut sans l'éplucher, coupé en gros morceaux dans un cuit vapeur: il sera beaucoup plus facile à éplucher une fois cuit.

Avec le Thermomix, mettre les morceaux de butternut dans le varoma, mettre l'eau dans le bol, cuire 25 à 30 mn selon la grosseur des morceaux, puis enlever la peau et réserver. Vider l'eau de cuisson dans une casserole et réserver.

Remettre le mélange oignon, ail dans le bol, ajouter le butternut cuit, mixer 1 mn vitesse 6 vitesse 5 en raclant les parois du bol avec la spatule, puis, 1 mn vitesse 10 : ajouter de l'eau de cuisson par l'orifice du couvercle jusqu'à obtention de la texture choisie (environ un demi litre).

Ajouter alors la crème fraîche : assaisonner avec le poivre, la muscade ou le cumin selon votre goût.

Verser le velouté dans les verrines, décorer avec les noix torréfiées brisées.

Tourtons

Proposée par Yoann

INGRÉDIENTS

Pâte :

- 1 kg de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de crème fraîche
- 100 g d'eau
- 3 œufs
- sel

PRÉPARATION

Pétrir le tout et étendre la pâte finement.

Garnir de purée (ou à votre convenance) et frire dans une huile très chaude.

Garnitures :

- une purée lardon, fromage
- une garniture épinard, chèvre
- une garniture potiron au curry

Mince-pies à la viande et aux champignons

Proposée par Véronique Botrel

INGREDIENTS

- 2 rouleaux de pâte feuilletée ou brisée
 - 150 g de champignons de Paris
 - 10 g de beurre
 - 2 gousses d'ail
 - 2 échalotes
 - 150 g de veau, porc ou volaille haché
 - 100 g de chair à saucisse
 - 1 œuf
 - 2 c à s de crème fraîche épaisse
 - 1 c à s de Cognac
 - sel, poivre, persil
- Pour la pâte sablée :
- 125 g de beurre
 - 250 g de farine
 - 1 œuf
 - sel
 - ½ cuillère à café de levure chimique
 - 2 cuillères à soupe de graines pavot-sésame

PREPARATION

Mélangez le beurre coupé en morceaux, la farine et une pincée de sel. Ajoutez l'œuf, la levure et le mélange de graines. Pétrissez la pâte et formez une boule. Étalez la pâte entre deux toiles Silpat et laissez-la reposer au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°, puis placez vos empreintes mince-pies sur la plaque alu perforée.

Découpez 20 ronds dans la 1^{ère} pâte à l'aide du découpoir 7.5cm et foncez-les dans chaque empreinte en vous aidant de l'outil de fonçage.

Piquez la 2^{ème} pâte à l'aide du racloir peigne, puis découpez 20 ronds avec le découpoir 5cm.

Mettez au frigo le temps de préparer la farce.

Coupez les bouts terreux des champignons, rincez-les rapidement et émincez-les finement ainsi que l'ail et les échalotes. Faites rissoler dans un peu de beurre, les champignons, l'ail et les échalotes puis salez et poivrez selon votre goût.

Dans un grand cul de poule, mélangez le veau (ou autre viande) haché, la chair à Mince-Pies à la viande et aux champignons saucisse, l'œuf, la crème, le Cognac ainsi que le mélange champignons-échalotes.

Garnissez vos empreintes et recouvrez d'un disque de pâte. Faites des rayures à l'aide d'une fourchette sur le dessus, dorez avec un jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau puis enfournez pour 25 minutes.

Panna cotta à la Bulle de framboise

Proposée par patouillis

INGRÉDIENTS

- 50 cl de crème liquide entière.
- 20 cl de lait entier.
- 45gr de sucre.
- 1 gousse de vanille.
- 2 cc de pâte de pistache.
- 2 gr d'Agar Agar.
- 1 pot de Bulle de framboise (sauvine/confiture)

PRÉPARATION

Dans une casserole verser la crème liquide, le lait, la vanille couper en 3 morceaux, la pâte de pistache et l'agar agar.

Mélanger bien le tout et porter à ébullition.

Verser ce mélange dans les verrines et laisser refroidir.

Quand les panna cottas ont commencé à figer, versez sur le dessus la sauvine de bulle de framboise et mettre au frais jusqu'au moment de servir.