



KitchenAid®

LE LIVRE DE CUISINE

KITCHENAID® - LE LIVRE DE CUISINE

KitchenAid®

KITCHENAID® - LE LIVRE DE CUISINE



KitchenAid a fait de son Robot sur socle Artisan® l'appareil dont rêvent tous les cuisiniers. Il constitue une paire de mains supplémentaire pour les cuisiniers très occupés qui ont besoin d'aide pour confectionner de délicieux repas de A à Z. Depuis plus de 90 ans, ce robot légendaire facilite la longue préparation de repas dans les cuisines professionnelles et domestiques.

«L'essentiel de la cuisine par KitchenAid» a été réécrit et mis à jour afin que vous tiriez la quintessence de votre machine. Le robot lui-même est conçu pour mélanger, fouetter et pétrir, et réaliser des pains et gâteaux parfaits, alors que ses accessoires robustes peuvent tout faire – couper, trancher, hacher, réaliser des pâtes fraîches, presser des fruits ou hacher de la viande.

Herbert Johnston a lancé le premier robot domestique sur socle KitchenAid® en 1919. Il s'agissait d'une adaptation de son batteur commercial – le Hobart modèle H – qui avait révolutionné cinq ans plus tôt le travail des boulangers. Ce fut un succès immédiat.

En 1936, Johnston fit appel au talent de designer d'Egmont Arens. Son style, combiné à la qualité intransigeante du Robot sur socle KitchenAid®, a fait de cet appareil un classique du design de renommée internationale. Près de vingt ans plus tard, le robot sera fabriqué dans une gamme de couleurs superbes qui sèment la pagaille dans l'univers des objets blancs – et de nouvelles couleurs viennent toujours s'ajouter régulièrement à la gamme. Aujourd'hui, le design de l'appareil reste presque intact, faisant du Robot sur socle Artisan® de KitchenAid un outil robuste et élégant, très efficace, comme il l'a toujours été.

Avec plus de 120 recettes issues du monde entier, notre livre de cuisine vous propose d'excellentes idées pour toutes les occasions – potages, salades et entrées, repas rapides ou dîners chic dans le cadre d'une réception.

Le Robot sur socle Artisan® de KitchenAid ne se limite pas au bol ; n'hésitez pas à utiliser ses accessoires spéciaux et à tirer le maximum de cette aide extraordinaire. Les recettes éclectiques proposées dans ce livre inciteront sans aucun doute le plus réticent des cuisiniers à utiliser presque chaque jour le Robot sur socle Artisan® de KitchenAid !

Dirk Vermeiren
Managing Director KitchenAid Europa, Inc.



SOMMAIRE

AVANT-PROPOS 5

SOMMAIRE 7

KITCHENAID® – FIGURE EMBLÉMATIQUE
ET TRAVAILLEUR INFATIGABLE 8

POUR VOUS FAMILIARISER AVEC VOTRE ROBOT
KITCHENAID® 12

 LES PRÉPARATIONS DE BASE 18

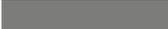
 LES BOISSONS 30

 LES ENTRÉES 36

 LES PLATS PRINCIPAUX 86

 LES ACCOMPAGNEMENTS 136

 LES PAINS 140

 LES DESSERTS 158

INDEX ALPHABÉTIQUE DES RECETTES 241

CRÉDITS 246

À PROPOS DES AUTEURS 247

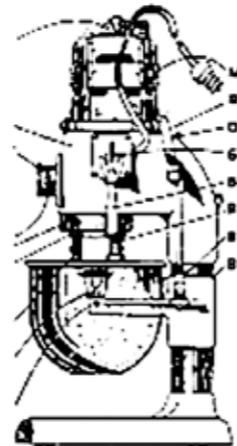
KITCHENAID® – FIGURE EMBLÉMATIQUE ET TRAVAILLEUR INFATIGABLE



1908

Né en 1919, le robot KitchenAid® est devenu un véritable classique du design. Il a été conçu à une époque où les États-Unis regorgeaient d'énergie, où les fabricants américains étaient à la pointe de la conception de machines dernier cri. Depuis toutes ces années, KitchenAid® a conservé sa légendaire position de leader dans les cuisines professionnelles et domestiques. Le Robot sur socle Artisan® est la preuve de la capacité de la marque à combiner style élégant, efficacité professionnelle et puissance absolue, pour devenir la norme d'évaluation de tous les robots domestiques actuels.

C'est en 1908 – l'année de fondation de la Harvard Business School et du lancement par Henry Ford de son modèle T – qu'un ingénieur de l'Ohio, Herbert Johnston, a commencé à travailler sur le développement d'un batteur à usage commercial. Après avoir vu un boulanger pétrir laborieusement à la main sa pâte à pain, Johnston a décidé de fabriquer un robot qui allait transformer le travail éreintant des boulangers.



1919

Six années plus tard, en 1914, le Hobart Model H voyait le jour, remportant un succès immédiat. Sa capacité de 75 litres devait changer à jamais la vie des boulangers, facilitant le mélange et le pétrissage jusqu'alors réalisés à la main. En 1917, l'US Navy installera l'énorme batteur dans tous ses navires. Voyant l'immense potentiel de ce qu'il avait créé, Johnston consacrera son génie technique à développer un appareil plus petit, mais tout aussi efficace, à usage domestique.

C'est seulement après la Première Guerre mondiale - lorsque les fabricants américains purent reprendre leurs activités après la production de matériel militaire – que Johnston put vraiment débiter ses travaux. Son robot domestique devait être fabriqué avec les meilleurs matériaux, sa mécanique devait être fiable et l'objet devait avoir un look séduisant. En 1919, le robot était prêt, mais Johnston ne lui avait pas encore donné de nom. Après avoir essayé l'appareil, la femme d'un des directeurs de l'entreprise s'exclama : « Peu importe son nom, c'est le meilleur aide-cuisinier que j'ai jamais eu ». Le nom légendaire était né !



1927

Lors de son lancement, le KitchenAid® Hobart modèle H-5 fit sensation. Comme Johnston insistait sur la qualité, seuls quatre appareils étaient produits par jour à l'usine de Springfield, Ohio. Malheureusement, le robot KitchenAid® était réservé aux gens riches, car il coûtait 189,50 dollars – l'équivalent de 1 500 dollars actuels. Au cours de la décennie suivante, Johnston travailla sans relâche à l'amélioration du robot, afin qu'il puisse être fabriqué à un prix abordable pour chacun. L'élégant modèle G, lancé en 1927, devait assurer la prospérité de l'entreprise et pas moins de 10 000 exemplaires en furent vendus chaque année pendant les trois années suivantes.



Egmont Arens

1936

Les effets dévastateurs de la crise des années 30 incitèrent KitchenAid® à créer des modèles encore moins chers. En 1936, Johnston fit appel au savoir-faire inégalé d'Egmont Arens, rédacteur en chef de la revue Creative Arts et du magazine mondain Vanity Fair. Le flair d'Arens et la qualité intransigeante du batteur KitchenAid® aboutirent à la création de trois nouveaux modèles K. Après avoir remporté plusieurs prix, en 1955, le modèle K fut produit dans une gamme de couleurs comprenant Petal Pink (rose pétale), Sunny Yellow (jaune solaire), Island Green (vert insulaire), Satin Chrome (chrome satiné) et Antique Copper (cuivre vieilli). L'Amérique tombe amoureuse du robot KitchenAid®, et cette histoire d'amour se poursuit encore aujourd'hui.





1994

Le design de 1936 est resté presque intact. Pour preuve, ses accessoires peuvent encore être utilisés sur un appareil acheté aujourd'hui.

En 1994, la gamme élargit sa palette de couleurs : rouge empire, bleu cobalt, crème, noir onyx, gris anthracite mat, nickel brossé et jaune pastel – rejointes plus tard par les couleurs caviar, bleu glacier, rose, tangerine et gris métal.



2008

En 2008, trois délicieuses teintes ont vu le jour : **chocolat, prune et bronze nacré**. Le 90^e anniversaire a marqué le lancement du rouge vif **Pomme d'amour**.

Comment expliquer que le Robot sur socle Artisan[®] soit envié par la concurrence ? En 2009, il demeure le travailleur infatigable qu'il a toujours été. Toujours assemblé à la main à partir de pièces robustes en métal moulé, il est très stable sur votre plan de travail et, même à plein régime, ne produit pas le moindre tremblement. Au fil des années, son célèbre design est devenu de plus en plus reconnaissable et les fameuses courbes soignées du Robot sur socle Artisan[®] sont toujours recouvertes du même revêtement émaillé, brillant et résistant.

KitchenAid[®]



2009

Mais c'est peut-être ce qu'il recèle à l'intérieur qui a fait le succès capital du Robot sur socle Artisan[®]. Breveté en 1919, le mouvement « **planétaire** » unique est toujours aussi gracieux ; le batteur tourne en effet en sens inverse de son moyeu rotatif. Cet appareil est silencieux, fiable et construit pour durer, et ses commandes sont très simples à utiliser. Le bol standard, d'une capacité de 4,83 litres, est sûr à utiliser grâce à sa poignée ergonomique, et la fonction basculante du robot fait de son nettoyage un jeu d'enfant.



L'utilisation du **Robot sur socle Artisan[®]** ne se limite toutefois pas au bol. Il s'agit d'un appareil très performant livré avec des accessoires standard – un bol en acier inoxydable, un fouet à fils, un crochet pétrisseur et un batteur plat. Mais le moyeu unique permet de transformer votre robot en machine à pâtes, presse-agrumes, hachoir à viande, sorbetière, tranchoir, râpe ou même machine à farcir les saucisses.

Le Robot sur socle Artisan[®] de KitchenAid illustre parfaitement le mariage entre design et savoir-faire et mérite effectivement une place de choix dans chaque cuisine.



FOR THE WAY IT'S MADE.™



POUR VOUS FAMILIARISER AVEC VOTRE ROBOT KITCHENAID®

Le Robot sur socle Artisan® est l'un des plus perfectionnés, tout en restant simple à utiliser. Les recettes proposées dans le présent livre vous aideront à mieux connaître votre robot.

DEVENEZ UN VRAI PROFESSIONNEL

LAISSEZ-LE SUR VOTRE PLAN DE TRAVAIL

Le Robot sur socle Artisan® est un véritable objet de design, qui fera l'admiration de tous sur votre plan de travail. L'avoir sans cesse sous la main vous incitera à l'utiliser quotidiennement. Les trois accessoires standard se rangent aisément dans le bol standard, sur lequel vous placerez le couvercle pour éviter la poussière.



FOUETTER EST BEAUCOUP PLUS AISÉ AVEC LE FOUET À FILS (01 & 02)

La principale tâche du fouet à fils est d'incorporer de l'air dans les préparations – comme la crème double ou les blancs d'œufs –, pour réaliser ainsi des mousses sucrées ou salées, des meringues et des crèmes parfumées. Le fouet à fils vous aide également à préparer des sauces hollandaises, mayonnaises et sabayons irréprochables. Commencez à la vitesse minimale et accélérez peu à peu. Il est important de ne pas fouetter trop rapidement, sous peine d'incorporer moins d'air et d'obtenir une préparation plus lourde. Autre conseil, n'utilisez jamais le fouet à fils pour des préparations à base de beurre, car il se coincera dans les fils et formera un amas inutilisable.



FAIRE UN PAIN EST UN JEU D'ENFANT AVEC LE CROCHET PÉTRISSEUR (03)

Ce crochet pétrisseur vous permet de réaliser de superbes pains – de la simple miche aux foccacias, brioches ou bretzels – ainsi que des pâtes fraîches. Avant de commencer à pétrir, mélangez les ingrédients secs à l'aide du batteur plat afin d'obtenir une répartition plus régulière. Installez ensuite le crochet pétrisseur lorsque vous incorporez des ingrédients liquides que vous ajouterez peu à peu. Laissez le robot faire le travail et, après quelques instants, vous obtiendrez une boule de pâte. Pétrissez encore quelques minutes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique, puis laissez-la lever dans le bol.



01



02



03



01



MÉLANGEZ SANS FORCER AVEC LE BATTEUR PLAT (01)

Le batteur plat est le véritable cheval de trait de votre Robot sur socle Artisan®. Il se charge de toutes les préparations qui ne nécessitent pas l'utilisation spécifique du fouet à fils ou du crochet pétrisseur. Le batteur plat sert à préparer des biscuits et des gâteaux, mais aussi à réduire des légumes en purée ou à monter des sauces froides, à préparer des beures parfumés et de la pâte pour les tourtes et les tartes. Comme avec le fouet à fils, commencez à la vitesse minimale et accélérez peu à peu jusqu'à la vitesse nécessaire. Vous évitez ainsi les éclaboussures, en particulier avec des ingrédients liquides. Le Guide d'utilisation des vitesses vous aidera à choisir la vitesse adéquate.



VERSEUR/PROTECTEUR STANDARD

Le verseur/protecteur standard a deux fonctions. Il se place parfaitement sur le bord du bol standard et limite les éclaboussures au maximum. Le bec verseur oriente les ingrédients sur les bords du bol, si bien qu'ils ne touchent jamais directement le batteur, le crochet ou le fouet.



02



03



04

ACCESSOIRES DIVERS



TRANCHOIR/RÂPE À CYLINDRES (02)

Cet accessoire très utile transforme les travaux fastidieux en un jeu d'enfant.

Le tranchoir/râpe à cylindres est livré avec trois cylindres standard : un cylindre à trancher, un cylindre à râper moyen et un cylindre à râper gros. Utilisez-les pour trancher des pommes de terre, râper du fromage, émincer des légumes, hacher des fruits, etc. Il existe trois cylindres complémentaires pour le tranchoir/râpe à cylindres : un cylindre à julienne, un cylindre à râper les pommes de terre et un cylindre à râper fin.



HACHOIR (03)

Le hachoir permet de hacher de la viande et du poisson. Mais le couteau double à quatre lames vous permet également de broyer du pain sec, de réduire en purée des pommes de terre cuites ou de concasser des noix. Il sert également à réduire les aliments en purée pour réaliser des sauces épaisses. Vous disposez d'une grille pour hachage fin et d'une autre pour hachage grossier.



PASSOIRE À FRUITS/LÉGUMES

La passoire à fruits/légumes est idéale si vous aimez les purées et les sauces douces et onctueuses. Elle se fixe sur le bloc hachoir et réduit fruits et légumes en purée, tout en ôtant les pépins, les tiges et la peau. Utilisez le poussoir pour guider les aliments dans le hachoir.



PLATEAU POUR ALIMENTS

Utilisé en combinaison avec le hachoir et la passoire à fruits/légumes, le plateau pour aliments vous permet d'en traiter de grandes quantités.



ACCESSOIRE À FARCIR LES SAUCISSES (04)

Cet accessoire se fixe au hachoir. Il vous permet de réaliser de délicieuses saucisses maison, en utilisant toutes les viandes que vous souhaitez. Cet accessoire pratique vous permet également de réaliser sans effort des saucisses végétariennes.



SET COMPOSÉ D'UNE MACHINE À PÂTES ET DE ROULEAUX DÉCOUPEURS (01 & 02)

Cet ensemble destiné à réaliser des pâtes traditionnelles est fabriqué en métal chromé résistant. Il vous suffit de passer la pâte à travers les rouleaux pour obtenir de fines feuilles de pâte. Vous pouvez ensuite les utiliser telles quelles ou les passer par les rouleaux découpeurs pour réaliser des tagliatelles et des spaghetti.



MACHINE POUR LA PRÉPARATION ET LE REMPLISSAGE DE RAVIOLIS

Cet accessoire complète la machine à pâtes et vous permet de réaliser de beaux petits raviolis que vous farcirez selon vos goûts.



PRESSE POUR PÂTES (03)

La presse pour pâtes vous permet de réaliser des spaghetti ainsi que de petits et grands macaroni, bucatini, rigatoni ou même fusili. Il vous suffit de passer la pâte dans la presse et de couper au couteau à la longueur souhaitée.



PRESSE-AGRUMES

Ce presse-agrumes vous permet de presser en un rien de temps de grandes quantités d'oranges, de citrons, de pamplemousses ou tout autre type d'agrumes.



MOULIN À CÉRÉALES (04)

Le moulin à céréales vous permet de moudre vos propres céréales et peut être réglé pour produire des farines finement moulues ou concasser grossièrement des céréales. Vous pouvez également moudre des légumes secs comme des pois chiches. Un avertissement toutefois : évitez de moudre des grains de café, des fruits oléagineux ou des graines dans le moulin à céréales. Leur teneur élevée en huile risque d'endommager le mécanisme.



SORBETIÈRE

Un bol réfrigérant contenant du fluide dans les doubles parois assure une congélation uniforme de la crème glacée à mesure qu'elle est mélangée avec la palette, et vous permet de fabriquer jusqu'à 1,9 litre de crème glacée onctueuse.

AUTRES ACCESSOIRES UTILES

BOLS EN OPTION



Il existe deux bols supplémentaires : un bol de 4,28 litres et un autre plus petit, de 3 litres.



OUVRE-BOÎTES



01



02



03



04

NOTES DESTINÉES AU LECTEUR

1 c. à café = cuillère à café = 5 ml
1 c. à soupe = cuillère à soupe = 15 ml
Les cuillerées sont toujours rases.

1 œuf = 45-50 g
1 gros œuf = 55-60 g
Veillez à ce que les œufs soient toujours à température ambiante avant de les utiliser. La consommation d'œufs crus est déconseillée aux femmes enceintes, aux personnes âgées, aux enfants et aux personnes souffrant d'un système immunitaire déficient.

Le beurre est utilisé non salé, sauf indication contraire.
La crème double contient minimum 35% de matière grasse. Placez toujours la crème double au réfrigérateur avant de la fouetter. Les oranges et les citrons doivent être consciencieusement nettoyés et brossés avant d'en utiliser le zeste, sauf si vous utilisez des fruits bio ou non traités.

Toutes les recettes sont basées sur l'utilisation d'un four traditionnel. Si vous utilisez un four à convection, diminuez de 10 °C la température indiquée. Les durées de cuisson devront éventuellement être adaptées en fonction du four.



01

LE BLENDER/MIXEUR ARTISAN® KITCHENAID®

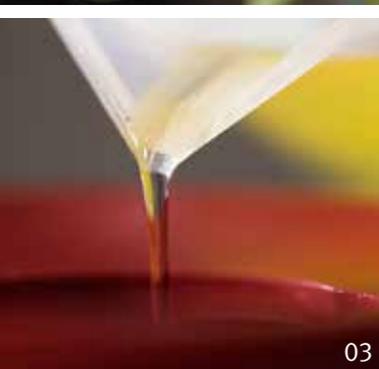
Proposant cinq vitesses, chacune combinable avec la touche « pulse », le blender/mixeur Artisan® de KitchenAid est un appareil complémentaire et digne des performances du robot sur socle Artisan®.

Tout comme le robot sur socle Artisan®, le concept du blender/mixeur est basé sur la qualité professionnelle à usage domestique. Cet appareil puissant comporte une base solide en métal coulé et un bol en verre ultra résistant, d'une capacité de 1,5 l. L'élément exceptionnel de ce blender/mixeur est sa lame en acier inoxydable, équipée de dents aiguisées orientées selon quatre angles différents, permettant ainsi un mélange rapide, efficace et homogène.



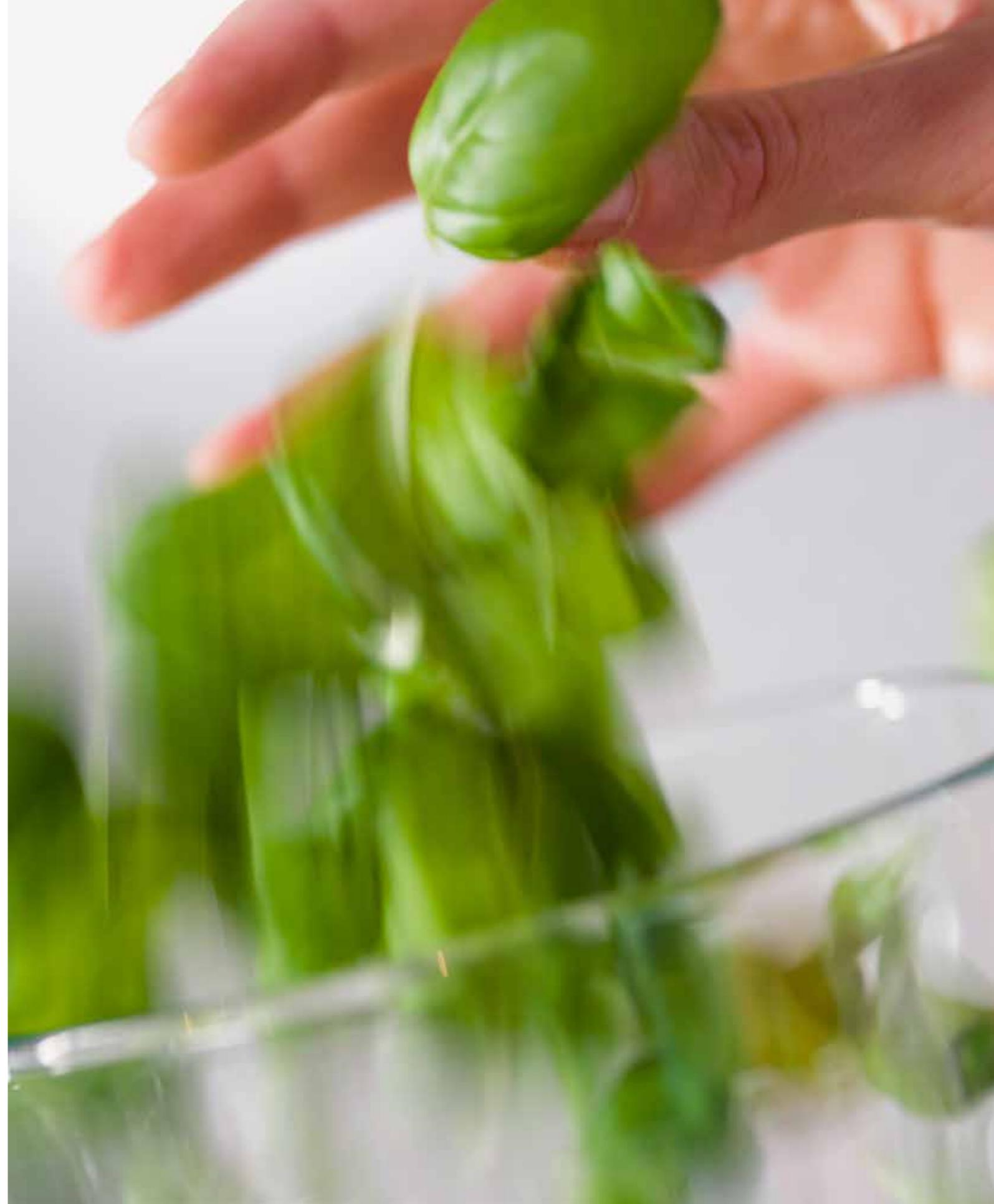
02

Le blender/mixeur Artisan® est un appareil performant grâce à son moteur d'une puissance de 550 Watt et ses cinq fonctions sélectionnables par touches tactiles, représentées par cinq symboles et classées par ordre de vitesse sur le tableau de commande « Clean Touch » : Mélanger, Couper, Mixer, Purée et Liquéfier. Ce blender/mixeur propose également les modes Glace pilée et Pulse. Le système de contrôle Intelli-Speed™ permet de maintenir une vitesse constante, même lors de l'ajout d'ingrédients en cours de fonctionnement. Le blender/mixeur est si puissant que la plupart des tâches s'effectuent en moins d'une minute. La touche « Pulse » (impulsion) peut être utilisée avec toutes les vitesses, sauf Glace pilée car ce mode l'utilise déjà automatiquement à intervalles réguliers pour des résultats optimaux. La touche « Pulse » sert à contrôler la texture de vos ingrédients et permet d'éviter que les aliments ne soient trop mixés.



03

La règle d'or est de toujours commencer à mixer à la vitesse minimale, afin d'éviter les éclaboussures et de mixer soigneusement les aliments. Appuyez dans un deuxième temps sur la touche souhaitée pour accroître progressivement la vitesse. Veillez systématiquement à fixer fermement le couvercle avant de commencer à mixer. Vous pouvez retirer le bouchon doseur pour ajouter en cours de mixage de nouveaux ingrédients, des liquides ou des glaçons.





01



02



03



04

MAYONNAISE (01, 02, 03 & 04)

Réaliser sa propre mayonnaise est agréable et très facile à faire. Vous pouvez varier cette recette de base en utilisant différents aromates. Vous trouverez quelques suggestions ci-dessous.

Pour 250 ml
Préparation : 10 minutes



1 gros œuf
1 jaune d'œuf
1 c. à café de jus de citron, ou plus si nécessaire
1 c. à café de moutarde de Dijon
100 ml d'huile d'olive
100 ml d'huile d'arachide
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Réchauffez sous l'eau chaude le bol du robot et le fouet à fils, puis séchez-les parfaitement. Assurez-vous que tous les ingrédients sont à température ambiante, sans quoi la mayonnaise tournera. Placez l'œuf, le jaune d'œuf, le jus de citron et la moutarde dans le bol du robot. Fouettez en utilisant le fouet à fils à la vitesse 8 jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

Mélangez les huiles dans un bol mesureur, puis ajoutez l'huile dans le bol du robot alors que le batteur tourne : d'abord goutte à goutte, puis en un fin filet lorsque la mayonnaise commence à s'épaissir. Lorsque toute l'huile est absorbée, assaisonnez la mayonnaise et rehaussez-la d'un peu de jus de citron supplémentaire si nécessaire. Cette mayonnaise est moins épaisse qu'une mayonnaise préparée avec des jaunes d'œufs uniquement.

Variantes

Mayo wasabi

Mélangez à la mayonnaise 1 à 2 cuillerées à soupe de pâte wasabi. Servez avec des croquettes de crabe.

Mayo au sésame

Remplacez l'huile d'olive par 75 ml d'huile de sésame et 25 ml d'huile d'arachide. Incorporez 2 cuillerées à soupe de graines de sésame grillées. Servez avec du poisson blanc ou du poulet poché froid.

Mayo aux anchois et au citron

Réduisez en pâte une demi-boîte de filets d'anchois au mortier et au pilon et incorporez cette pâte à la mayonnaise. Ajoutez le zeste râpé d'un citron. Servez avec des côtelettes de porc ou d'agneau grillées, ou avec du saumon rôti.

PESTO (01)

Le pesto est habituellement parfumé au basilic mais vous pouvez également utiliser d'autres aromates, comme la menthe, la coriandre, le persil, la sauge et même la roquette.

Pour 200 ml
Préparation : 10 minutes



30 g de parmesan
30 g de pecorino romano
60 g de basilic frais
40 g de pignons de pin grillés
2 gousses d'ail
120 ml d'huile d'olive extra vierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Râpez les fromages au tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4). Mettez le basilic, les pignons de pin et l'ail dans le blender/mixeur et réduisez en purée à la vitesse « mélanger » ; assurez-vous que le pesto conserve une certaine consistance. Sans arrêter le moteur, ajoutez peu à peu l'huile d'olive et continuez à mixer jusqu'à ce que toute l'huile soit incorporée. Versez le mélange dans un saladier et incorporez le fromage. Assaisonnez à volonté mais sans trop de sel, car le fromage est assez salé. Utilisez le pesto immédiatement ou conservez-le au réfrigérateur après l'avoir recouvert d'une fine couche d'huile d'olive.

Variantes

Pesto à la menthe et à la pistache

Remplacez le pecorino par du parmesan, le basilic par de la menthe et les pignons de pin par des pistaches décortiquées. Pour le reste, suivez la recette ci-dessus. Ce pesto se marie particulièrement bien aux aubergines grillées ou à l'agneau rôti.

Pesto à la roquette et au fromage de chèvre

Remplacez les fromages par 120 g de fromage de chèvre frais, et le basilic par de la roquette. Pour le reste, suivez la recette ci-dessus. Ce pesto est excellent sur une bruschetta et avec des artichauts dans de l'huile d'olive.

SAUCE BÉCHAMEL (02 & 03)

Cette sauce blanche classique devrait faire partie du répertoire de tout cuisinier. Améliorez la sauce avec les aromates de votre choix.

Pour 500 ml
Préparation : 5 minutes
Infusion : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes



1 petit oignon
1 clou de girofle
12 grains de poivre noir
1 feuille de laurier
1 feuille de macis
4 brins de persil
500 ml de lait
25 g de beurre
25 g de farine
Sel et poivre blanc fraîchement moulu

Émincez l'oignon dans une casserole à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher, à la vitesse 4. Ajoutez le clou de girofle, les grains de poivre, la feuille de laurier, la feuille de macis, les brins de persil et le lait. Portez à ébullition à feu doux, puis ôtez immédiatement du feu, couvrez et laissez infuser pendant 15 minutes.

Filtrez le lait et jetez les aromates. Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais, saupoudrez la farine et remuez pour mélanger. Laissez cuire à feu doux pendant 2 minutes, sans cesser de remuer. Incorporez progressivement le lait et continuez à remuer jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Laissez mijoter la béchamel 5 minutes à feu doux pour cuire la farine et épaissir la sauce. Ôtez du feu et ajoutez l'aromate de votre choix ; vous pouvez également utiliser la sauce telle quelle. Couvrez la béchamel d'un film alimentaire si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser immédiatement ; cela permet d'éviter la formation d'une peau à la surface lors du refroidissement.



01



02



03



SAUCE TOMATE (01 & 02)

Tous les cuisiniers devraient connaître une recette de bonne sauce tomate. Elle est à la base de nombreux plats : sauces pour pâtes, pizza, ragoûts et même potages.

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 50 minutes



- 2 oignons
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- 100 ml d'huile d'olive
- 1 kg de tomates olivettes mûres ou 800 g de tomates olivettes pelées en boîte
- 1 c. à café d'origan séché
- ¼ c. à café de flocons de piment rouge (facultatif)
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de romarin
- 2 c. à soupe de purée de tomate
- 1 pincée de sucre (facultatif)
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Hachez les légumes et l'ail avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et faites-y revenir les légumes et l'ail pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Réduisez les tomates en purée dans le bol du robot à l'aide de la grille pour hachage grossier installée sur le hachoir (vitesse 4). Ajoutez-les dans la casserole avec les aromates et la purée de tomate. Ajoutez une pincée de sucre si nécessaire. Assaisonnez et laissez mijoter 45 minutes jusqu'à obtention d'une sauce épaisse, aux parfums développés.



RAGÙ (03, 04 & 05)

Le ragù ou sauce bolognaise est une sauce aux gros morceaux de viande que l'on sert habituellement avec des tagliatelles. Vous pouvez également l'utiliser pour préparer des lasagnes, des cannellonis ou des raviolis. L'ajout d'anis étoilé est inspiré par une recette de Heston Blumenthal.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 1 heure 15



- 75 g de pancetta
- 250 g de viande de bœuf maigre
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 25 g de beurre
- 1 oignon rouge
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 anis étoilé
- 100 g de tomates concassées en boîte
- 400 g de tomates olivettes pelées en boîte
- 50 ml de bouillon de bœuf
- 50 ml de vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- 2 brins de thym
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Découpez la pancetta en fines lamelles. Faites chauffer la moitié de l'huile d'olive et du beurre dans une casserole à fond épais et faites-y revenir la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirez-la ensuite de la casserole avec une écumoire et réservez-la. Découpez le bœuf en lamelles, puis passez-le au hachoir avec la grille pour hachage grossier, à la vitesse 4. Ajoutez le bœuf dans la casserole et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez-le de la casserole et réservez-le également.

Hachez les légumes et l'ail dans un plat avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Faites chauffer le reste de l'huile d'olive et du beurre dans la casserole et faites revenir 5 minutes les légumes et l'anis étoilé, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajoutez les tomates concassées et pelées, le bouillon de bœuf, le vin rouge, les herbes et la viande. Décomposez les tomates à l'aide d'une fourchette. Assaisonnez à volonté, puis laissez mijoter pendant 1 heure afin que la sauce s'épaississe et que les saveurs se développent. Enlevez l'anis étoilé et les herbes et utilisez le ragù à votre guise.

PRÉPARATION DE BASE POUR PÂTES (01, 02, 03 & 04)

Les pâtes maison sont rapides et faciles à réaliser. Veillez à utiliser de la farine italienne de type « 00 », car l'emploi de farine ordinaire engendre une pâte grise et peu appétissante.

Pour 450 g
Préparation : 10 minutes
Repos : 1 heure



- 300 g de farine « 00 »
- 3 œufs
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Mettez la farine, les œufs et l'huile d'olive dans le bol du robot. Mélangez lentement à l'aide du batteur plat à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Remplacez le batteur plat par le crochet à pâte et augmentez la vitesse à 2 ; pétrissez la pâte pendant 5 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Enveloppez la pâte d'un film alimentaire et placez-la 1 heure au réfrigérateur.

Installez le rouleau de la machine à pâtes et réglez le bouton en position 1. Découpez la pâte en 4 portions, abaissez ces portions avec un rouleau à pâtisserie et passez lentement la première portion entre les rouleaux à la vitesse 2. Pliez la pâte en trois et passez-la à nouveau entre les rouleaux, puis répétez cette opération quatre à cinq fois.

Lorsque la pâte n'est plus collante, réglez le bouton en position 2 et refaites passer la pâte. Cette fois, ne la pliez pas. Passez-la encore au rouleau deux ou trois fois sur chaque position, jusqu'à obtention de l'épaisseur souhaitée. Répétez l'opération avec les autres portions de pâte, puis découpez la pâte à la forme souhaitée.

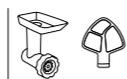




PURÉE AU SAFRAN (01, 02 & 03)

Cette recette a été inspirée par le chef français Joël Robuchon ; son secret pour cette purée de pommes de terre est une quantité énorme de beurre et de lait. Attention aux calories ! J'ai abandonné le lait mais ajouté du safran, ce qui rend cette purée vraiment somptueuse.

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 20 minutes



500 g de pommes de terre farineuses
125 g de beurre ramolli
2-3 capsules de poudre de safran
Sel et poivre blanc fraîchement moulu

Épluchez les pommes de terre et découpez-les en morceaux de taille identique. Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les soigneusement, puis remettez-les dans la casserole à feu doux pour les sécher. Réduisez les pommes de terre en purée dans le bol du robot avec le hachoir équipé de la grille pour hachage fin (vitesse 4). Ajoutez le beurre et le safran et mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 jusqu'à incorporation complète et obtention d'un mélange onctueux. Rectifiez l'assaisonnement et servez avec un poisson blanc, comme le flétan ou le loup de mer.

Variantes

Aligot

Supprimez le safran et réduisez la quantité de beurre à 25 g. Incorporez-le dans les pommes de terre, avec 200 g de cantal finement râpé. Assaisonnez généreusement de poivre noir. Cette purée au fromage accompagnera parfaitement de l'agneau rôti ou des légumes cuits à la vapeur.

Purée à l'huile d'olive

Supprimez le safran et remplacez le beurre par 100 ml de lait et 100 ml d'huile d'olive extra vierge. Rectifiez l'assaisonnement avec du poivre noir. Cette purée convient particulièrement pour accompagner des fruits de mer.



PÂTE BRISÉE (04 & 05)

Cette recette de pâte brisée contient deux fois plus de farine que de beurre. Elle est donc idéale pour les tartes salées et sucrées ; dans ce cas, utilisez la version sucrée. La pâte brisée est toujours réalisée selon la méthode « chapelure ».

Pour 300 g environ
(une grande tarte ou 6 tartelettes)
Préparation : 10 minutes
Réfrigération : 30 minutes



200 g de farine
¼ c. à café de sel
2 c. à soupe de sucre glace (pour la pâte brisée sucrée)
100 g de beurre froid
1 œuf battu
1 c. à café de jus de citron
1 à 2 c. à soupe d'eau glacée

Mettez la farine, le sel et le sucre glace (si vous l'utilisez) dans le bol du robot. Coupez le beurre en dés et ajoutez-les dans le bol. Mélangez avec le batteur plat à la vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure.

Ajoutez l'œuf et le jus de citron ainsi que l'eau glacée. Continuez à pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Retournez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez brièvement. Formez une boule, enveloppez-la d'un film alimentaire et mettez-la au frais pendant au moins 30 minutes.

PÂTE SABLÉE (01 & 02)

Cette recette de pâte sablée contient une grande quantité de beurre, ce qui en fait la pâte idéale pour des biscuits. Elle doit être « travaillée » durant la préparation. Variez la recette de base en ajoutant un zeste de citron, des graines de vanille, des cacahuètes ou même des herbes finement hachées, comme du romarin ou du thym.

Pour environ 350 g
(une grande tarte ou 6 tartelettes)
Préparation : 10 minutes
Réfrigération : 2 heures



100 g de beurre ramolli
75 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
½ c. à café d'essence de vanille
150 g de farine

Mélangez le beurre et le sucre glace dans le bol du robot à l'aide du batteur plat (vitesse 2) jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse et homogène. Ajoutez le jaune d'œuf et la vanille et mélangez pendant 10 secondes. Tamisez la farine et mélangez à la vitesse 1. Déposez la pâte sur une surface farinée et formez une boule. Enveloppez la pâte de film alimentaire et placez-la au moins 2 heures au réfrigérateur.

BISCUITS SABLÉS AU CITRON ET AU FENOUIL (03, 04, & 05)

L'ajout de Maïzena rend ce sablé très croustillant. Placé dans un récipient en plastique, le sablé se conservera pendant une semaine. Selon vos goûts, vous pouvez utiliser du beurre salé, qui donnera au sablé une saveur salée délicate et surprenante.

Pour 24 à 30 biscuits
Préparation : 10 minutes
Repos : 1 heure
Cuisson : 15 minutes



225 g de beurre ramolli
Zeste râpé de 2 citrons
115 g de sucre
1 c. à café de graines de fenouil
225 g de farine
115 g de Maïzena

Faites préchauffer le four à 170 °C/thermostat 3. Mettez le beurre et le zeste de citron dans le bol du robot. Mixez le sucre et les graines de fenouil dans un moulin à café. Ajoutez-les dans le bol du robot et mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 6, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et mousseux.

Tamisez la farine et la Maïzena dans le bol du robot. Mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Arrêtez le robot et formez une boule de pâte. Enveloppez-la d'un film alimentaire et placez-la 1 heure au réfrigérateur, ou jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment ferme pour être abaissée au rouleau.

Abaissez la pâte sur une surface légèrement farinée et découpez des formes à l'aide d'un emporte-pièce de votre choix. Placez les biscuits sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Laissez cuire 15 minutes jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés. Laissez refroidir sur une grille.

Variantes

Biscuits sablés aux graines de pavot

Remplacez le zeste de citron et les graines de fenouil par une cuillerée à soupe de graines de pavot.

Biscuits sablés au gingembre confit

Remplacez le zeste de citron et les graines de fenouil par 50 g de gingembre confit haché.





01



02



03

PÂTE FEUILLETÉE (01)

Cette recette de pâte feuilletée est plus facile à réaliser que la version traditionnelle, mais elle est aussi généreuse en beurre et offre une texture aussi croustillante. La pâte feuilletée se congèle également très bien.

Pour environ 400 g
Préparation : 20 minutes
Réfrigération : 2 heures



225 g de farine
1 pincée de sel
150 g de beurre
Environ 100 ml d'eau très froide

Tamisez la farine et le sel dans le bol du robot. Découpez 45 g de beurre en dés et éparpillez-les sur la farine. Mélangez au batteur plat à la vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Ajoutez progressivement l'eau dans le mélange à la vitesse 1, jusqu'à obtention d'une pâte molle. Enveloppez-la d'un film alimentaire et placez-la 30 minutes au réfrigérateur.

Abaissez la pâte sur une surface légèrement farinée pour en faire un rectangle de 30 cm x 10 cm. Découpez 35 g de beurre en très petits dés et répartissez-les de manière régulière sur les deux tiers supérieurs de la pâte. Laissez une bonne marge sur les bords. Repliez le tiers inférieur de la pâte sur le beurre, puis repliez le tiers supérieur sur les deux autres tiers. Appuyez sur les deux bords de la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour enfermer le beurre. Enveloppez de film alimentaire et placez 10 minutes au réfrigérateur.

Faites faire un demi-tour à la pâte. Abaissez et pliez à nouveau sans ajouter de beurre, puis enveloppez et placez 10 minutes au réfrigérateur. Abaissez et repliez la pâte encore deux fois, en utilisant chaque fois 35 g de beurre coupé en dés. Enveloppez et placez 10 minutes au réfrigérateur. Abaissez et repliez une dernière fois la pâte sans ajouter de beurre. Enveloppez et placez au réfrigérateur au moins 1 heure avant utilisation.

PÂTE À CHOUX (02 & 03)

La pâte à choux double de volume durant la cuisson ; veillez donc à laisser suffisamment d'espace lorsque vous la disposez sur les plaques à pâtisserie. En versant un verre d'eau dans le four pendant la cuisson des choux, vous créez de la vapeur qui permettra aux choux de lever. La pâte à choux s'utilise pour des préparations sucrées ou salées.

Pour 300 g
(30 petits choux ou 15 éclairs)
Préparation : 15 minutes



150 g de farine
1 c. à café de sucre
½ c. à café de sel
100 g de beurre
125 ml de lait
125 ml d'eau
4 œufs

Tamisez la farine, le sucre et le sel dans un saladier ou sur une feuille de papier sulfurisé. Chauffez le beurre et le lait à feu doux dans une casserole avec l'eau jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Augmentez le feu et, dès que le liquide vient à ébullition, ajoutez toute la farine d'un seul coup. Fouettez énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Continuez à travailler la pâte à feu doux jusqu'à ce qu'elle forme une boule et n'adhère plus aux bords de la casserole. Cela prend environ 30 secondes.

Enlevez la casserole du feu et versez le contenu dans le bol du robot. Laissez refroidir 2 minutes. Incorporez progressivement les œufs avec le batteur plat à la vitesse 4 jusqu'à obtention d'une pâte luisante ; vous n'aurez peut-être pas besoin de tous les œufs. La pâte est prête lorsqu'elle se détache difficilement d'une cuillère en bois.

PÂTE À STRUDEL (01 & 02)

La pâte à strudel n'est pas difficile à réaliser, car vous ne devez pas vous inquiéter si elle devient dure. Mais vous aurez besoin d'un vaste plan de travail pour l'abaisser. Préparez des strudels sucrés et salés avec cette pâte, ou utilisez-la comme de la pâte filo.

Pour 1 strudel
Préparation : 10 minutes
Repos : 30 minutes



300 g de farine
1 c. à café de sel
2 jaunes d'œufs
3 c. à soupe d'huile de tournesol
125 ml d'eau

Tamisez la farine et le sel dans le bol du robot et mélangez avec le crochet pétrisseur à la vitesse 1. Mélangez les jaunes d'œufs et l'huile de tournesol avec l'eau. Incorporez à la farine à l'aide du crochet pétrisseur à la vitesse 1. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte molle et collante. Ajoutez au maximum 2 cuillerées à soupe d'eau si nécessaire. Continuez à pétrir à la vitesse 2 pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Couvrez et laissez reposer 30 minutes.

CRÈME ANGLAISE (03 & 04)

Bien connue sous le nom français de « crème anglaise », il s'agit en fait d'une sauce inventée par les Anglais. On peut la parfumer de multiples façons.

Pour 350 ml
Préparation : 10 minutes
Infusion : 20 minutes
Cuisson : 15 minutes



250 ml de lait
250 ml de crème double
1 gousse de vanille
5 jaunes d'œufs
50 g de sucre

Portez le lait et la crème à ébullition dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux. Retirez du feu et laissez infuser 20 minutes. Battez les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 6) pendant 2 minutes pour obtenir un mélange très pâle et épais.

Portez à nouveau à ébullition le lait et la crème, ôtez la gousse de vanille et incorporez lentement au mélange battu. Mélangez à l'aide du fouet à fils, à la vitesse 1, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez dans une casserole et laissez cuire à feu doux, tout en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la crème s'épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois. Servez chaud ou froid. Pour la servir froide, versez la crème dans un saladier et couvrez la surface d'un film alimentaire pour éviter la formation d'une peau lors du refroidissement.

Variantes

Crème anglaise à l'orange et aux feuilles de laurier

Faites infuser le lait et la crème avec le zeste d'une orange et 2 feuilles de laurier fraîches au lieu de la gousse de vanille. Pour le reste, suivez la recette ci-dessus.

Crème anglaise à la fleur d'oranger et au safran

Faites infuser le lait et la crème avec une bonne pincée de stigmates de safran au lieu de la gousse de vanille, puis suivez la recette ci-dessus. En fin, parfumez d'eau de fleur d'oranger selon votre goût.



01



02



03



04



01



02



03



04

CRÈME PÂTISSIÈRE (01 & 02)

Cette crème pâtissière est une recette classique qui peut être aromatisée selon vos goûts. Elle s'utilise dans les tartes, les choux, les mousses, pour garnir les gâteaux, etc.

Pour 500 ml
Préparation : 10 minutes
Infusion : 20 minutes
Cuisson : 15 minutes



500 ml de lait
1 gousse de vanille
6 jaunes d'œufs
125 g de sucre
40 g de farine ou de Maïzena

Portez le lait à ébullition dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux. Retirez du feu et laissez infuser 20 minutes. Bataz les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 6) pendant 2 minutes pour obtenir un mélange très pâle et épais. Tamisez la farine ou la Maïzena dans le bol et fouettez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Portez à nouveau le lait à ébullition, enlevez la gousse de vanille et versez lentement sur le mélange battu. Mélangez à l'aide du fouet à fils, à la vitesse 1, jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez dans une casserole et laissez cuire à feu doux, en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème arrive à ébullition et commence à s'épaissir. Laissez mijoter 1 minute sans cesser de remuer pour cuire la farine. Ôtez la casserole du feu, versez la crème dans un saladier et couvrez la surface d'un film alimentaire pour éviter la formation d'une peau lors du refroidissement.

VÉRITABLE CRÈME GLACÉE À LA VANILLE (03 & 04)

Il s'agit d'une recette élémentaire qui vous sera bien utile, car elle vous permet de réaliser toutes les crèmes glacées que vous souhaitez. Vous trouverez quelques suggestions ci-dessous.

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 5 minutes
Infusion : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes
Congélation : une nuit



1 gousse de vanille
300 ml de lait
4 gros jaunes d'œufs
100 g de sucre
300 ml de crème fraîche épaisse

Ouvrez la gousse de vanille et grattez les graines. Placez les graines et la gousse dans une casserole. Ajoutez le lait et portez à ébullition. Ôtez immédiatement du feu, couvrez et laissez infuser 30 minutes.

Bataz les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 6) pour obtenir un mélange pâle et épais. Portez de nouveau le lait à ébullition, puis versez-le sur les jaunes d'œufs et fouettez à la vitesse 4 jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Rincez la casserole et reversez-y la crème vanille. Remuez à feu doux jusqu'à ce que la crème s'épaississe et nappe le dos d'une cuillère. Versez dans un saladier et couvrez la surface d'un film alimentaire pour éviter la formation d'une peau. Placez au réfrigérateur.

Lorsque la préparation est tout à fait refroidie, incorporez la crème et versez le tout dans le bol réfrigérant. Mélangez avec la palette à la vitesse 2 jusqu'à obtention d'une consistance presque ferme. Transvasez dans un récipient à congélation, que vous placez au congélateur pour la nuit. Le lendemain, placez 20 minutes au réfrigérateur avant de servir, pour faire ramollir la crème.

Variantes

Crème glacée au caramel

Doublez la quantité de sucre et préparez un caramel avec 75 ml d'eau. Faites infuser le lait avec la vanille, mais laissez la gousse entière. Versez sur le caramel, mais avec précaution : le mélange crépitera et se solidifiera. Réchauffez à feu doux jusqu'à ce que le caramel redevienne onctueux, puis poursuivez la recette comme indiqué ci-dessus.

Crème glacée au chocolat blanc

Préparez la crème comme décrit ci-dessus, mais avec 6 jaunes d'œufs au lieu de 4. Ensuite, versez la préparation sur 125 g de chocolat blanc râpé et remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez, puis placez au réfrigérateur et poursuivez la recette comme indiqué ci-dessus.

GANACHE AU CHOCOLAT (01, 02 & 03)

Cette recette est celle d'une ganache molle à utiliser pour garnir ou glacer. Pour une ganache ferme, destinée à réaliser des truffes au chocolat, augmentez d'un tiers la quantité de chocolat.

Pour 250 ml
Préparation : 2 minutes
Cuisson : 5 minutes



150 g de chocolat noir (70%)
100 ml de crème double

Râpez le chocolat au tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros à la vitesse 4. Versez-le dans un bol résistant à la chaleur. Portez la crème à ébullition à feu doux. Versez sur le chocolat et laissez reposer 2 minutes, puis remuez lentement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laissez refroidir.

Variantes

Ganache au chocolat au lait et à la noix de muscade

Remplacez le chocolat noir par 165 g de chocolat au lait et ajoutez 1/4 à 1/2 c. à café de noix de muscade fraîchement râpée.

Ganache au chocolat blanc et à la liqueur de rose

Remplacez le chocolat noir par 175 g de chocolat blanc et ajoutez 1 à 2 c. à soupe de liqueur de rose lorsque la ganache est toujours chaude mais non bouillante.



01



02



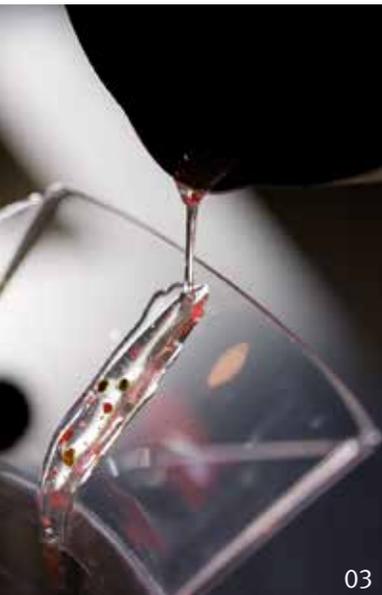
03



01



02



03

SYLLABUB GIN-TONIC (01 & 02)

Voici la réponse des Anglais à la crème Chantilly. C'est à la fois fort, grisant, épais et mousseux. Le gin et le mousseux peuvent évidemment être remplacés au choix par de l'alcool, de la liqueur ou du vin. Le syllabub peut être servi immédiatement ou se conserver 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Pour 4 personnes
Repos : 2 heures
Préparation : 5 minutes



Jus d'un citron
Zeste râpé de 2 citrons
2 c. à soupe de gin de bonne qualité
50 g de sucre
200 ml de crème double
100 ml de vin mousseux doux

Mettez dans un saladier le jus de citron, le zeste, le gin et le sucre et mélangez pour dissoudre le sucre. Laissez reposer au moins 2 heures.

Fouettez la crème dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 6) jusqu'à ce qu'elle soit légèrement ferme. Incorporez petit à petit le mousseux à la vitesse 4 ; n'allez pas trop vite, sans quoi la crème risque de tourner. Réduisez la vitesse à 2 et ajoutez le mélange de citron et de sucre. Continuez à fouetter jusqu'à ce que le syllabub soit épais et mousseux.

MERINGUES ITALIENNES AU POIVRE ROSE (03)

Ces meringues se réalisent avec du sirop de sucre cuit, contrairement aux meringues françaises, préparées avec du sucre non cuit. À partir de cette recette de base, parfumez les meringues aux arômes de votre choix. Vous pouvez les garnir de crème fouettée, de syllabub (voir ci-contre) ou de ganache au chocolat (voir p. 27).

Pour 24 à 30 meringues
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 heure 30



120 g de sucre
1 c. à café de glucose liquide (disponible en pharmacie)
1 c. à café de grains de poivre rose grossièrement moulus
Le blanc de 2 gros œufs

Préchauffez le four à 110 °C/thermostat 1/4. Versez le sucre, le glucose et le poivre rose dans une casserole à fond épais, ainsi que l'eau. Portez à ébullition à feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez cuire le sirop sans interruption jusqu'à ce qu'il atteigne 115 °C sur le thermomètre à sucre. Cela prend 5 à 7 minutes.

Entre-temps, battez les blancs d'œufs en neige dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils, vitesse 4, puis augmentez à la vitesse 8, jusqu'à la formation de becs mous. Réduisez la vitesse à 2 et incorporez lentement le sirop de sucre en un filet continu. Veillez à verser le sirop sur les blancs d'œufs et non sur le fouet à fils. Continuez à fouetter jusqu'à ce que le sirop ait été entièrement incorporé et que la meringue soit ferme et luisante. Continuez à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit entièrement refroidie.

Remplissez une poche à douille équipée d'une petite douille en étoile et déposez de petites meringues sur une feuille de silicone. Faites cuire pendant 1 heure 30 jusqu'à ce que les meringues soient sèches au toucher et se détachent facilement de la feuille de silicone. Éteignez le four mais laissez-y les meringues jusqu'à complet refroidissement. Placez-les dans une boîte hermétique.

MACARONS MONT BLANC (01, 02 & 03)

Ces petits biscuits aux amandes peuvent être aromatisés et garnis selon vos désirs. Les parfums de ces macarons rappellent ceux d'un dessert français classique, le Mont Blanc, ou les meringues croustillantes garnies de crème fouettée et d'une crème de marrons.

Pour 40 macarons
Préparation : 10 minutes
Repos : 15 minutes
Cuisson : 25 minutes



1 gousse de vanille
4 blancs d'œufs
Une pincée de crème de tartre
25 g de sucre
225 g de sucre glace
125 g d'amandes pilées
200 g de crème de marrons, pour garnir les macarons

Faites préchauffer le four à 150 °C/thermostat 2. Recouvrez deux plaques à pâtisserie de papier sulfurisé ou de feuilles de silicone. Ouvrez la gousse de vanille et grattez les graines dans le bol du robot. Ajoutez les blancs d'œufs et battez-les à l'aide du fouet à fils (vitesse 4) jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Augmentez la vitesse à 8 et incorporez la crème de tartre jusqu'à la formation de becs mous. Réduisez à la vitesse 4 et ajoutez le sucre, puis augmentez à nouveau la vitesse à 8 et battez jusqu'à ce que la meringue soit ferme.

Tamisez le sucre glace et les amandes pilées deux fois, puis incorporez doucement à la meringue à l'aide d'une grande cuillère métallique. Le mélange doit être onctueux et luisant. Remplissez une poche équipée d'une douille unie de 1 cm et formez de petits ronds de 2 cm de diamètre sur les plaques à pâtisserie. Laissez 2,5 cm entre chaque macaron, car ils gonflent en cuisant. Vous pouvez également utiliser une cuillère à café pour déposer des petits ronds du mélange sur les plaques à pâtisserie. Vous devriez obtenir 80 petits ronds, ce qui est suffisant pour 40 macarons fourrés. Laissez reposer 15 minutes.

Cuisez les macarons pendant 20 à 25 minutes. Les macarons sont prêts lorsqu'ils ont gonflé et qu'ils sont secs et fermes au toucher. Laissez refroidir 2 à 3 minutes avant de détacher les

macarons du papier sulfurisé. Laissez-les refroidir complètement avant de former des « sandwiches » en collant 2 macarons à l'aide de la crème de marrons.



01



02



03

DAIQUIRI GLACÉ À LA FRAMBOISE, À LA ROSE ET À LA MENTHE

Un daiquiri authentique est un mélange de rhum, de jus de citron vert et de sirop de sucre. Cependant, vous pouvez ajouter tous les fruits de votre choix et les combiner avec différents aromates pour ajouter ce petit je-ne-sais-quoi...

Pour 2 personnes
Préparation : 10 minutes



125 g de framboises
2 c. à soupe de liqueur de rose
6 grandes feuilles de menthe
4 c. à soupe de rhum blanc
1 c. à soupe d'eau de rose
Jus de 2 citrons verts
1 boule de sorbet à la framboise
Glaçons, pour servir

Mettez les framboises dans le blender/mixeur et mixez-les à la vitesse « mélanger » . Tamisez la purée de framboises, puis reversez-la dans le blender/mixeur. Ajoutez les autres ingrédients et mixez à la vitesse « liquéfier »  jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Versez sur des glaçons dans deux verres à cocktail et servez sans attendre.



MARGARITA AUX ORANGES SANGUINES ET AU PIMENT

La margarita se prépare habituellement avec du jus de citron vert, mais l'orange sanguine ajoute une note aigre-douce ainsi qu'une jolie touche de couleur. Utilisez du jus frais, si possible. Le sirop de piment apporte un soupçon de piquant, qui vous surprendra.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes

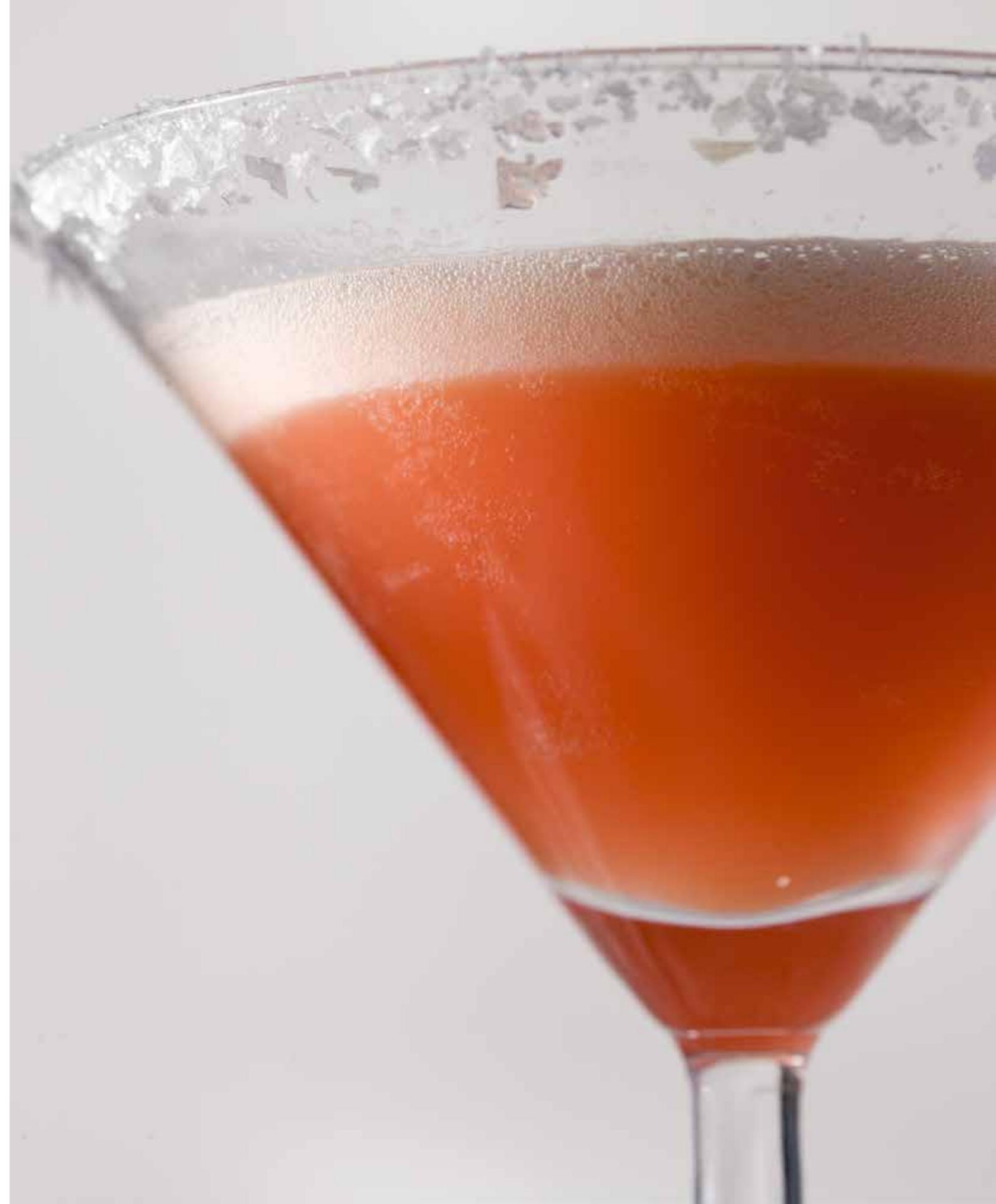


1 citron vert
Grains de gros sel
60 ml de tequila
60 ml de triple sec (ou Cointreau)
80 ml de jus de citron vert
120 ml de jus d'orange sanguine
18 glaçons

Sirop de piment :
200 g de sucre
100 ml d'eau
1 à 2 piments oiseaux

Préparez d'abord le sirop de piment. Mettez le sucre dans une casserole avec l'eau et le(s) piment(s) coupé(s) en rondelles. Amenez doucement à ébullition, puis laissez mijoter 5 minutes. Coupez en deux le citron vert et frottez-en le bord de quatre verres à cocktail. Plongez le bord des verres dans le gros sel et réservez.

Versez la tequila, le triple sec, 2 cuillerées à soupe de sirop de piment, le jus d'orange sanguine et de citron vert dans le blender/mixeur avec les glaçons. Mixez à la vitesse « liquéfier » , jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez dans les verres préparés et servez immédiatement.



CITRONNADE À L'EAU DE ROSE ET À LA CITRONNELLE

Rien de plus satisfaisant que de réaliser votre propre citronnade. Avec son goût frais, vous ne vous lasserez jamais de cette recette.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 5 minutes
Infusion : 15 minutes



100 g de sucre
6 brins de citronnelle
1 feuille de citron vert
100 ml d'eau
6-8 citrons juteux
1 c. à soupe d'eau de rose
500 ml d'eau froide

Mettez le sucre, la citronnelle et la feuille de citron vert dans une petite casserole avec l'eau. Portez lentement à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre ait fondu. Laissez mijoter doucement pendant 5 minutes afin que le sirop s'épaississe un peu. Retirez du feu et laissez infuser 15 minutes, puis placez au réfrigérateur.

Pressez les citrons à l'aide du presse-agrumes (vitesse 4) ; vous devez obtenir 250 ml de jus. Mélangez le jus de citron au sirop de citronnelle refroidi et filtré, puis ajoutez l'eau froide. Ajoutez l'eau de rose et placez le tout au réfrigérateur avant de servir.



BRUSCHETTA AUX CHAMPIGNONS À L'AIL

La bruschetta est un toast italien frotté d'ail et garni de légumes grillés ou crus, de fromage et/ou d'aromates. Il convient parfaitement pour accompagner des boissons.

Pour 6 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 20 minutes



6 échalotes
4 gousses d'ail
450 g de champignons
3 c. à soupe d'huile d'olive
100 ml de vin blanc sec
3 c. à soupe de romarin finement haché
6 c. à soupe de mascarpone
12 tranches de ciabatta
Copeaux de parmesan, pour la garniture
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Hachez les échalotes et 3 gousses d'ail avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Émincez les champignons à l'aide du cylindre à trancher. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y revenir les échalotes et l'ail pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajoutez les champignons et faites-les revenir 10 minutes à feu vif jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée.

Ajoutez le vin et laissez réduire. Incorporez le mascarpone et le romarin, puis rectifiez l'assaisonnement et ôtez du feu.

Grillez les tranches de ciabatta et coupez en deux la dernière gousse d'ail. Frottez-en la partie découpée sur un côté de chaque morceau de toast. Garnissez le pain avec le mélange à base de champignons et décorez de quelques copeaux de parmesan. Servez immédiatement.



CROSTINIS À LA TAPENADE AU CHOCOLAT

La tapenade est une pâte provençale à base d'olives, qui contient habituellement des anchois et des câpres. Dans cette recette, nous les avons remplacés par du chocolat noir.

Pour 6 personnes
Préparation : 10 minutes



60 g de chocolat noir (70%)
300 g d'olives noires dénoyautées
1 brin de thym
5 c. à soupe d'huile d'olive
24 tranches de baguette
100 g de fromage de chèvre affiné
Poivre noir fraîchement moulu

Faites fondre le chocolat. Mixez les olives et les feuilles de thym dans le blender/mixeur . Sans cesser de mixer, incorporez progressivement l'huile d'olive et le chocolat fondu jusqu'à ce que le mélange ait une consistance facile à étaler. Ajoutez le poivre et versez dans un saladier, couvrez et placez au réfrigérateur. Faites griller légèrement les tranches de baguette des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, puis recouvrez-les de tapenade. Garnissez de fromage de chèvre émietté et servez immédiatement.





Pour 6 personnes
Préparation : 40 minutes
Repos : une nuit
Levée : 1 heure
Cuisson : 35 minutes

100 g de farine de blé noir
100 g de farine
7 g de levure en poudre
1 c. à soupe de sucre
½ c. à café de sel
300 ml de lait chaud
2 œufs
50 g de beurre fondu, pour la cuisson

Saumon mariné à la betterave :
400 g de filet de saumon sans la peau
1 ½ c. à soupe de sel de mer
2 c. à café de sucre
3 c. à soupe d'aneth haché
75 ml de vodka
125 g de betteraves cuites
200 g de crème aigre
Caviar ou œufs de lompe noirs,
pour la garniture

BLINIS À LA CRÈME AIGRE ET SAUMON MARINÉ À LA BETTERAVE

Ces petites crêpes de blé noir à la levure sont en général servies avec de la crème aigre et du caviar, mais elles sont tout aussi délicieuses avec du saumon fumé ou mariné.

Préparez la veille le saumon mariné à la betterave. Rincez le saumon et épongez-le avec de l'essuie-tout. Mélangez le sel, le sucre et l'aneth et frottez de ce mélange la surface du saumon. Posez le saumon dans un plat peu profond et versez-y la vodka. Couvrez et placez au réfrigérateur pour 4 heures au moins ou pour la nuit. Retournez une fois le saumon.

Le lendemain, hachez la betterave avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Retirez le saumon de la marinade et mélangez la betterave hachée avec la marinade. Remettez le saumon dans la marinade et placez 6 heures au réfrigérateur.

Mettez la farine de blé noir, la farine blanche, la levure, le sucre et le sel dans le bol du robot. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Incorporez le lait et les jaunes d'œufs dans les ingrédients secs avec le fouet à fils (vitesse 4) jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrez et laissez lever à température ambiante pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Transvasez le mélange dans un autre bol. Nettoyez et séchez soigneusement le bol du robot et le fouet à fils. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec le fouet à fils à la vitesse 8, puis incorporez-les dans la pâte.

Dans une grande poêle, faites chauffer à feu moyen un peu de beurre fondu. Versez-y 4 portions de pâte d'environ 1 ½ cuillerée à soupe chacune. Faites cuire les blinis pendant 45 secondes d'un côté, puis retournez-les avec précaution et laissez-les cuire encore 30 secondes. Retirez les blinis de la poêle et gardez-les au chaud dans le four, à basse température. Cuisez le reste des blinis tout en repassant chaque fois un peu de beurre fondu dans la poêle.

Rincez le saumon et épongez-le, puis découpez-le en petits dés de 5 mm. Garnissez chaque blini d'une bonne cuillerée de crème aigre et disposez le saumon par-dessus. Décorez d'un peu de caviar ou d'œufs de lompe.



GUACAMOLE GLACÉ ET SALSA AUX TOMATES CERISES

Cette crème glacée salée est une façon originale de servir le guacamole, l'idéal pour surprendre vos invités un soir d'été. La chaleur du piment contraste avec la fraîcheur de la crème glacée.

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Congélation : une nuit



350 g de chair d'avocats mûrs
1 piment oiseau rouge
1 gousse d'ail
Jus de 2 citrons verts
Zeste râpé d'un citron vert
2 c. à soupe de coriandre finement hachée
½ c. à café de sel
1 c. à soupe de sucre
200 ml de crème double
Chips de maïs salés, pour servir

Salsa :
4 ciboules
½ oignon rouge
12 tomates cerises
1 c. à soupe d'huile d'olive
Jus de ½ citron vert
1 c. à soupe de coriandre fraîchement hachée
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Mettez la chair d'avocat dans le blender/mixeur. Épépinez le piment et ajoutez-le au blender/mixeur avec l'ail, le jus et le zeste de citron vert, la coriandre, le sel, le sucre et la crème. Mixez à la vitesse « réduire en purée » jusqu'à ce que le mélange soit homogène, mais que des traces de piment et de coriandre soient toujours visibles. Placez le mélange dans le bol réfrigérant et mélangez avec la palette à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'une consistance presque ferme. Transvasez dans un récipient à congélation que vous placez au congélateur pour la nuit.

Le lendemain, placez la crème glacée 30 minutes au réfrigérateur avant de servir, pour qu'elle ramollisse. Entre-temps, découpez les ciboules, l'oignon rouge et les tomates cerises. Mélangez à l'huile d'olive, au jus de citron et à la coriandre. Rectifiez l'assaisonnement. Déposez une boule de crème glacée dans des verres à cocktail et décorez de salsa aux tomates cerises. Servez avec les chips de maïs.





Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 25 minutes
Réfrigération : 10 minutes
Congélation : 4 heures

2 concombres
1 c. à café de sel
1 c. à café d'origan séché
450 g de yaourt grec
2 gousses d'ail écrasées
1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
3 c. à soupe de menthe finement hachée
Poivre noir fraîchement moulu

Granité de concombre (facultatif) :
50 g de sucre
200 ml d'eau
1 c. à soupe de menthe finement hachée
1 kg de concombres
1 c. à soupe de jus de citron
1 pincée de sel
Croustilles de pitta, pour servir

TZATZIKI ET GRANITÉ DE CONCOMBRE

Cette sauce froide grecque est délicieuse, tout simplement avec du pain, ou pour accompagner un meze au taramasalata (voir p. 46) et un caviar d'aubergines (voir p. 48). Pour une présentation plus élégante, servez dans des verres avec un granité de concombre et des croustilles de pitta.

Râpez les concombres dans le bol du robot avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Saupoudrez de sel et d'origan et laissez égoutter 10 minutes. Videz l'excès de liquide, puis mettez le concombre dans une passoire et pressez-le délicatement pour éliminer le liquide restant.

Remettez le concombre dans le bol du robot et incorporez le yaourt avec le batteur plat à la vitesse 2. Ajoutez l'ail, le vinaigre, l'huile d'olive et la menthe. Mélangez soigneusement et rectifiez l'assaisonnement. Mettez 10 minutes au réfrigérateur, puis servez.

Préparez le granité de concombre, si vous le souhaitez. Mettez le sucre dans une casserole avec l'eau. Portez lentement à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez la menthe, puis laissez mijoter à feu doux 2 à 3 minutes. Pelez et épépinez les concombres puis, dans le blender/mixeur, mixez-les à la vitesse « liquéfier » . Versez le tout dans un récipient à congélation, puis incorporez le sirop de menthe, le jus de citron et le sel. Placez d'abord au réfrigérateur, puis au congélateur pendant 2 heures, jusqu'à ce que le granité soit ferme sur les bords.

Brisez les cristaux de glace à la fourchette et mélangez-les au granité. Remettez 30 minutes au congélateur, puis brisez à nouveau les cristaux à la fourchette. Répétez cette opération jusqu'à ce que le granité soit mousseux ; ensuite, décorez-en le tzatziki. Servez avec des croustilles de pitta.



TARAMASALATA

Un taramasalata maison est beaucoup plus savoureux et appétissant que la version couleur rose chewing-gum que l'on trouve dans le commerce. Et c'est simple comme bonjour.

Pour 8 personnes
Préparation : 15 minutes
Réfrigération : 1 heure



50 g de pain blanc en tranches
4 c. à soupe d'eau chaude
200 g de tarama (œufs de cabillaud fumés)
150 ml d'huile d'olive
Jus d'un citron
Ciboulette finement ciselée, pour garnir (facultatif)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Ôtez les croûtes du pain et détachez-le en morceaux. Versez l'eau chaude et laissez gonfler 10 minutes. Mettez le pain dans le blender/mixeur et mixez brièvement à la vitesse « mixer » . Ajoutez le tarama et mixez à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte.

Sans cesser de mixer, ajoutez progressivement l'huile d'olive et le jus de citron jusqu'à obtention d'une purée lisse. Ajoutez une ou deux cuillerées à soupe d'eau chaude si le taramasalata est trop épais. Transvasez dans un saladier et rectifiez l'assaisonnement ; n'ajoutez pas trop de sel. Couvrez et placez 1 heure au réfrigérateur. Juste avant de servir, mélangez rapidement le taramasalata et saupoudrez-le de ciboulette, si vous le souhaitez. Servez avec du pain pitta.



CAVIAR D'AUBERGINES

Cette douce purée d'aubergines – également appelée melitzanosalata – convient parfaitement pour composer un meze avec du taramasalata (voir p. 46) et du tzatziki (voir p. 44).

Pour 8 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 1 heure



500 g d'aubergines
2 gousses d'ail écrasées
1 c. à café de ras el hanout (mélange d'épices marocaines)
2 c. à soupe d'huile d'olive
50 g d'échalotes
½ c. à café de harissa
50 ml d'huile d'olive extra vierge
2 c. à soupe de jus de citron
100 g de tomates olivettes pelées, épépinées et coupées en dés
1 c. à soupe de coriandre hachée
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et incisez la chair en forme de losange. Répartissez l'ail sur la chair, puis saupoudrez de ras el hanout et arrosez d'une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Refermez les aubergines et enveloppez-les dans du papier aluminium. Faites-les cuire 45 minutes à 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elles soient très molles au toucher.

Entre-temps, hachez les échalotes au tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir les échalotes pendant 5 à 10 minutes. Incorporez la harissa et retirez du feu.

Déballiez les aubergines et grattez la chair dans le blender/mixeur. Ajoutez les échalotes et mixez à la vitesse « réduire en purée » jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Sans cesser de mixer, versez l'huile d'olive extra vierge dans la purée jusqu'à ce qu'elle soit très homogène et douce. Ajoutez le jus de citron.

Versez le caviar d'aubergines dans un saladier et incorporez les dés de tomates et la coriandre. Rectifiez l'assaisonnement et servez avec des pains pitta grillés.



MOUSSE DE HOUMOUS

Cette recette vous offre une façon « XXI^e siècle » de servir le houmous, et elle vaut le déplacement. Si vous préférez la recette classique, suivez les instructions ci-dessous.

Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes



400 g de pois chiches en boîte
1 gousse d'ail
150 ml de crème double
1 c. à soupe de tahini (pâte de sésame)
20 g d'huile d'olive
½ c. à café de sel
¼ c. à café de paprika
½ c. à café de poudre de cumin

Égouttez les pois chiches et réservez le liquide. Rincez les pois chiches sous l'eau froide, puis réduisez-les en purée avec l'ail dans le bol du robot à l'aide de la passoire à fruits et légumes réglée sur la vitesse 4. Amenez la crème à ébullition avec 50 ml du liquide de pois chiches réservé. Incorporez dans la purée de pois chiches avec le tahini, l'huile d'olive, le sel, le paprika et le cumin, avec le fouet à fils (vitesse 4). Introduisez le mélange dans un siphon de 500 ml et vissez deux capsules de N₂O. Agitez soigneusement, puis versez dans des verres et servez immédiatement.

Hummus bi tahina : recette classique

Égouttez les pois chiches, en jetant leur liquide, et rincez-les à l'eau froide. Réduisez les pois chiches et l'ail en purée comme ci-dessus, en ajoutant le tahini, le sel, le paprika et le cumin. Installez le batteur plat et, au lieu de la crème double, augmentez la quantité d'huile d'olive (100 ml). Mélangez 1 minute à la vitesse 4. Incorporez le jus d'un citron et une poignée de coriandre finement hachée. Servez avec du pain pitta grillé.



SOUPE GLACÉE À LA COURGETTE, AU BASILIC ET À L'HUILE D'OLIVE AU CITRON

Une soupe glacée est très rafraîchissante lors des chaudes journées estivales. Variez les plaisirs avec d'autres légumes et aromates ; par exemple, essayez les pois et la menthe, ou les asperges vertes et le thym citron. Vous pouvez éventuellement ajouter quelques gouttes de Tabasco pour relever la saveur.

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 20 minutes
Réfrigération : une nuit



2 courgettes
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 bouquet de basilic
2 c. à soupe d'huile d'olive au citron, et plus pour arroser
50 g de pignons de pin grillés
4 glaçons
25 g d'œufs de saumon, pour la garniture
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Coupez les courgettes au tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole et faites-y revenir les courgettes pendant 5 minutes. Couvrez-les d'eau, portez à ébullition, puis laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez refroidir 15 minutes.

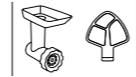
Versez le contenu de la casserole dans le blender/mixeur avec le basilic, l'huile de citron et les pignons de pin. Mixez jusqu'à ce que la préparation soit homogène ; vous devrez peut-être vous y reprendre plusieurs fois. Rectifiez l'assaisonnement et placez au réfrigérateur. Versez la soupe dans des bols ou des verres que vous aurez préalablement mis au frais, et disposez un glaçon dans chacun d'eux. Garnissez d'œufs de saumon et d'un filet d'huile d'olive au citron.



GASPACHO

Cette soupe froide classique se prépare idéalement avec des légumes d'été bien mûrs. Ajoutez-y autant d'accompagnements que vous voulez : morceaux de concombre, olives, câpres, etc.

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Réfrigération : une nuit



750 g de tomates olivettes mûres
1 poivron rouge
1 oignon rouge
½ concombre
2 gousses d'ail
100 ml de passata de tomates
Quelques gouttes de Tabasco
4 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
100 ml d'eau froide
2 œufs cuits durs
8 ciboules
12 cornichons
½ poivron jaune
100 g de jambon cuit coupé en petits dés
Huile d'olive extra vierge, pour servir
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Hachez grossièrement les tomates, le poivron rouge, l'oignon et le concombre. Réduisez les légumes et l'ail en purée dans le bol du robot à l'aide de la grille pour hachage grossier installée sur le hachoir (vitesse 4). Ajoutez la passata, le Tabasco, l'huile d'olive, le vinaigre balsamique et l'eau. Mélangez soigneusement avec le batteur plat à la vitesse 4. Assaisonnez. Placez au réfrigérateur pour la nuit afin de permettre à la soupe de bien refroidir, et aux saveurs de se développer.

Le lendemain, hachez finement les œufs, les ciboules, les cornichons et le poivron jaune. Versez le gaspacho dans des bols que vous aurez préalablement mis au frais, et ajoutez un fin filet d'huile d'olive dans chaque bol. Saupoudrez les garnitures sur la soupe.





Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Réfrigération : un-deux jours
Cuisson : 2 heures

3 échalotes
3 gousses d'ail
125 g de champignons
3 c. à soupe de beurre
1 morceau de poitrine de porc de 450 g, découenné et désossé
175 g de filet de porc
175 g de foies de volaille
1 morceau de pancetta de 150 g
2 c. à soupe de persil plat finement haché
1 c. à soupe de sauge finement hachée
1 c. à soupe de thym finement haché
2 c. à soupe de basilic finement haché
2 à 3 c. à soupe de Vecchia Romagna (cognac italien)
10 à 12 fines tranches de lard sans couenne
Chutney aux prunes, aux poires et aux raisins de Smyrne (voir p. 138), pour servir
Sel et poivre noir fraîchement moulu

TERRINE DE PORC CAMPAGNARDE AUX CHAMPIGNONS ET AUX FINES HERBES FRAÎCHES

Préparer votre propre terrine vous coûtera un peu de travail, mais cela en vaut la peine. Au lieu du chutney, vous pouvez servir cette savoureuse terrine avec de la mostarda di frutta, des fruits conservés dans un sirop à la moutarde.

Faites préchauffer le four à 170 °C/thermostat 3. Hachez les échalotes, l'ail et les champignons avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir les échalotes, l'ail et les champignons 10 minutes à feu vif. Laissez refroidir.

Hachez la poitrine de porc, le filet de porc, les foies de volaille et la pancetta dans le bol du robot avec le hachoir équipé de la grille pour hachage fin (vitesse 4). Installez le batteur plat, puis incorporez le mélange à base de champignons, les herbes et le Vecchia Romagna à la vitesse 2. Rectifiez l'assaisonnement.

Chemisez une terrine de 1 litre avec les tranches de lard, de façon que les extrémités dépassent sur les côtés. Versez la farce dans la terrine et tassez fermement. Rabattez le lard par-dessus et couvrez, soit d'un couvercle, soit d'une feuille d'aluminium pliée en deux.

Installez la terrine dans un plat à rôtir à demi rempli d'eau chaude et faites cuire au four 1 heure 45 à 2 heures, jusqu'à ce que le pâté commence à se détacher des bords de la terrine et qu'une aiguille plantée au centre en ressorte sèche.

Enlevez la terrine du plat à rôtir et laissez refroidir 1 heure. Retirez le couvercle ou la feuille d'aluminium, recouvrez d'une feuille d'aluminium propre et tassez à l'aide de boîtes de conserve. Laissez refroidir complètement, puis placez au réfrigérateur avec les poids pendant un jour ou deux. Sortez la terrine avant de servir pour qu'elle soit à température ambiante. Découpez des tranches et servez avec le chutney. Consommez-la dans les deux à trois jours.



CÉLERI RÉMOULADE, POMMES ET NOIX DE PÉCAN

Cette salade croquante est parfaite pour accompagner une côte de porc grillée ou des tranches de saumon fumé frites.

Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes



5 c. à soupe de mayo wasabi (voir p. 18)
5 c. à soupe de crème fraîche
1 c. à soupe de jus de citron
600 g de céleri-rave
2 pommes rouges
2 c. à soupe de persil plat finement haché
50 g de noix de pécan concassées
Sel et poivre blanc fraîchement moulu

Mettez la mayo wasabi, la crème fraîche et le jus de citron dans le bol du robot et fouettez avec le fouet à fils à la vitesse 6. Rectifiez l'assaisonnement.

Épluchez le céleri-rave et coupez-le en gros morceaux. Hachez-le dans le bol du robot avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Versez immédiatement le céleri-rave râpé dans la sauce. Ôtez le trognon des pommes et râpez-les dans le bol avec le cylindre à râper gros. Ajoutez le persil et les noix de pécan, et servez.





Pour 6 personnes
Préparation : 25 minutes
Marinade : une nuit
Cuisson : 1 heure

1 oignon
1 carotte
1 branche de céleri
1 citron
Un morceau de longe de veau de 600 g
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
½ l de vin blanc sec, italien de préférence
1 c. à café de sel de mer
½ l d'eau

Sauce :
200 g de thon en boîte, égoutté
4 filets d'anchois
2 c. à soupe de câpres
2 jaunes d'œufs
Jus de ½ citron
250 ml d'huile d'olive
2 c. à soupe de Crema Tartufata (crème de truffe blanche)
Une poignée de baies de câpres, pour la garniture
Poivre noir fraîchement moulu

VITELLO TONNATO À LA TRUFFE

Pour une version encore plus luxueuse de ce plat, vous pouvez remplacer la crème de truffe par 15 g de truffe noire fraîche émincée finement.

Coupez l'oignon, la carotte, le céleri et le citron dans un grand saladier à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher, à la vitesse 4. Ajoutez le veau, la feuille de laurier et les clous de girofle. Versez le vin blanc, couvrez et placez au réfrigérateur pour la nuit. Retournez régulièrement la viande dans la marinade.

Le lendemain, versez le contenu du saladier dans une grande casserole. Ajoutez le sel et l'eau. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et couvrez. Laissez mijoter 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que le veau soit cuit et tendre. Laissez refroidir dans la casserole.

Préparez la sauce. Mettez les cinq premiers ingrédients dans le blender/mixeur et mixez à la vitesse « mixer » . Versez progressivement l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une sauce épaisse et brillante. Ajoutez environ 2 cuillerées à soupe de jus de cuisson pour fluidifier la sauce. Enfin, ajoutez-y la Crema Tartufata, à la vitesse « mélanger » . Assaisonnez éventuellement de jus de citron.

Égouttez le veau du bouillon et découpez-le en tranches aussi fines que possible. Disposez les morceaux sur des plats de service et nappez d'une cuillerée de sauce. Garnissez de quelques baies de câpres et servez.



SALADE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES ET SALSIVA VERDE, BETTERAVES RÔTIE ET ANGUILE FUMÉE

Pourquoi ne pas essayer cette sauce italienne aux saveurs puissantes avec de l'agneau grillé, du rôti de porc ou du flétan cuit à la vapeur ? À vous de choisir si vous souhaitez ou non éplucher les pommes de terre.

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes



250 g de betteraves
2 c. à soupe d'huile d'olive
500 g de pommes de terre nouvelles
200 g d'anguille fumée
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Salsa verde :
1 gousse d'ail
2 c. à soupe de câpres
2 c. à soupe de cornichons
3 filets d'anchois
½ c. à soupe de moutarde de Dijon
Une poignée de persil plat
1 bouquet de basilic
1 bouquet de menthe
125 ml d'huile d'olive extra vierge
1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Épluchez la betterave et coupez-la en gros morceaux. Arrosez-les avec l'huile d'olive, assaisonnez et placez-les dans un plat à rôtir. Faites-les rôtir 30 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Préparez la salsa verde. Mettez les cinq premiers ingrédients dans le blender/mixeur. Ajoutez les feuilles des aromates dans le blender/mixeur. Réduisez les ingrédients en une purée grossière à la vitesse « mélanger ». Sans cesser de mixer, versez l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elle soit entièrement incorporée. Ajoutez le vinaigre et assaisonnez.

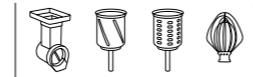
Coupez les pommes de terre en morceaux de taille identique, si nécessaire, et faites-les bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les et incorporez immédiatement deux tiers de la salsa verde. Mélangez le reste de salsa verde avec la betterave. Déposez sur des assiettes et disposez l'anguille fumée par-dessus.



SALADE DE CHOU ROUGE, DE BETTERAVE ET DE CANNEBERGES

Cette salade est encore plus délicieuse si vous la consommez le lendemain, lorsque les saveurs se sont développées. Servez-la avec de la charcuterie ou du fromage.

Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes
Réfrigération : une nuit



½ petit chou rouge
1 betterave moyenne
1 petit oignon rouge
50 g de noix
50 g de canneberges séchées

Sauce :

1 c. à soupe de jus de citron
4 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe de miel
4 c. à soupe d'huile de noix
6 c. à soupe d'huile d'olive
½ c. à café de graines de carvi
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Ôtez les feuilles extérieures et le cœur du chou rouge. Émincez le chou dans une passoire à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher, à la vitesse 4. Rincez sous l'eau froide jusqu'à ce que l'eau qui s'en écoule soit claire. Égouttez soigneusement, puis placez le chou rouge dans un saladier.

Épluchez la betterave et l'oignon rouge. Hachez-les dans le saladier contenant le chou rouge avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Faites griller les noix et hachez-les grossièrement. Ajoutez-les à la salade de chou avec les canneberges.

Préparez la sauce. Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot et mélangez au fouet à fils à la vitesse 4 jusqu'à obtention d'une sauce homogène. Versez sur la salade de chou, mélangez légèrement et placez au réfrigérateur pendant une nuit avant de servir.



SALADE DE COURGETTES À LA MENTHE, AU PIMENT ROUGE ET AU CITRON

Remplacez la menthe par du basilic ou de la marjolaine, et la feta par de la ricotta pour une déclinaison différente de cette salade fraîche d'été.

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 10 minutes
Marinade : 15 minutes



4 petites courgettes
1 piment rouge doux
1 gousse d'ail
2 c. à soupe d'huile d'olive
4 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
Jus de ½ citron
1 bouquet de menthe
100 g de feta
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Émincez les courgettes, le piment et l'ail avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Badigeonnez les courgettes d'huile d'olive et faites-les cuire dans une poêle grill jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tout juste tendres. Mélangez l'huile d'olive extra vierge au jus de citron, puis hachez finement la menthe et ajoutez-la à la vinaigrette. Ajoutez le piment et l'ail émincés, rectifiez l'assaisonnement et versez la vinaigrette sur les courgettes. Laissez mariner 15 minutes, puis émiettez de la feta sur le tout et servez.



TORTILLA AU CHORIZO, AU SAFRAN ET AU PERSIL

Une tortilla est une omelette espagnole épaisse, cuite lentement à feu doux. On n'y retrouve habituellement que des pommes de terre et des oignons, mais j'y ai ajouté du chorizo, du safran et du persil. Outre une belle palette de saveurs, ils offrent en effet une tortilla très colorée.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 15 minutes
Repos : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes



150 g de chorizo épicé
600 g de pommes de terre épluchées
1 gros oignon
150 ml d'huile d'olive extra vierge
6 œufs
2 capsules de poudre de safran
3 c. à soupe de persil plat finement haché
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Retirez la peau du chorizo et tranchez-le à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher, à la vitesse 4. Tranchez également les pommes de terre et l'oignon. Faites chauffer une cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle profonde et faites-y revenir le chorizo jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez-le de la poêle à l'aide d'une écumoire et laissez-le égoutter sur du papier essuie-tout. Jetez l'huile et essuyez la poêle.

Faites chauffer 100 ml d'huile d'olive dans la poêle et faites-y revenir les pommes de terre et les oignons 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient dorés et tendres. Ôtez du feu et laissez refroidir 15 minutes.

Battez les œufs, le safran et le persil dans le bol du robot avec le fouet à fils à la vitesse 2. Ajoutez le chorizo ainsi que les pommes de terre et les oignons avec leur huile. Rectifiez l'assaisonnement. Faites chauffer le reste d'huile dans la poêle et versez le mélange à base d'œufs. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes, jusqu'à ce que la tortilla soit presque entièrement cuite. Faites-la glisser doucement sur une grande assiette et placez un couvercle par-dessus. Retournez la tortilla sur le couvercle et faites-la à nouveau glisser dans la poêle. Laissez cuire 5 minutes, puis laissez refroidir à température ambiante avant de servir.



SALADE DE CHOU ASIATIQUE

Cette salade de chou blanc se marie délicieusement à de la viande ou du poisson cuits au barbecue. Vous pouvez également y ajouter des lanières de poulet poché pour un déjeuner léger.

Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Réfrigération : une nuit



500 g de chou blanc
100 g de carottes
75 g d'échalotes
2 c. à soupe de coriandre finement hachée
2 c. à soupe de menthe finement hachée
50 g de cacahuètes grillées et salées
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Sauce :
50 g de sucre
75 ml de vinaigre de riz
Jus d'un citron vert
2 c. à soupe de sauce piment douce
2 c. à soupe de sauce de poisson
1 gousse d'ail écrasée

Préparez d'abord la sauce. Mettez le sucre et le vinaigre dans une casserole. Portez lentement à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ôtez du feu et ajoutez le jus de citron vert, les sauces piment et de poisson et l'ail.

Retirez les feuilles extérieures et le cœur du chou, puis coupez-le en gros morceaux. Épluchez les carottes et coupez en deux les échalotes. Râpez le chou, les carottes et les échalotes dans le bol du robot avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Versez la sauce sur la préparation, rectifiez l'assaisonnement et mélangez soigneusement. Couvrez et placez au réfrigérateur pour la nuit. Ajoutez les aromates à la salade de chou juste avant de servir et saupoudrez de cacahuètes grossièrement concassées.





Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 20 minutes + une nuit de trempage si vous utilisez des haricots secs
Cuisson : 40 minutes

400 g de haricots coco roses en boîte ou 200 g de haricots coco roses secs
2 carottes
1 petit poireau
2 petites courgettes
1 oignon
2 gousses d'ail
4 c. à soupe d'huile d'olive
4 brins de romarin
400 g de tomates concassées en boîte
4 c. à soupe de purée de tomates, de préférence de tomates séchées
1 ½ l d'eau
100 g de spaghetti
Parmesan fraîchement râpé, pour servir
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Gremolata :
2 gousses d'ail
½ bouquet de persil plat
Zeste râpé d'un citron

MINISTRONE À LA GREMOLATA

Accompagné de pain croustillant ou de délicieux pain à l'ail, le minestrone constitue un repas à lui seul. Remplacez les haricots coco roses par des haricots blancs, selon votre préférence.

Si vous utilisez des haricots secs, rincez-les soigneusement et couvrez-les généreusement d'eau froide. Laissez-les tremper toute une nuit. Le lendemain, égouttez les haricots, mettez-les dans une casserole et couvrez d'eau. Portez à ébullition, puis égouttez et couvrez à nouveau d'eau froide. Portez à nouveau à ébullition et laissez mijoter 15 minutes, puis égouttez et réservez. Si vous utilisez des haricots en boîte, égouttez-les et rincez-les soigneusement.

Coupez les légumes et l'ail dans le bol du robot à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher, à la vitesse 4. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole, ajoutez les légumes et faites-les revenir pendant 5 minutes. Hachez finement le romarin, puis ajoutez-en la moitié dans la casserole et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Enfin, ajoutez les tomates en boîte et la purée de tomates, couvrez avec l'eau et portez à ébullition. Laissez mijoter 20 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient al dente.

Cassez les spaghetti en petits morceaux et ajoutez-les dans la casserole avec les haricots coco roses. Poursuivez la cuisson 5 à 10 minutes jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Incorporez le reste de romarin et retirez la casserole du feu. Rectifiez l'assaisonnement et laissez reposer quelques minutes. Entre-temps, préparez la gremolata. Hachez finement l'ail et le persil, puis ajoutez le zeste de citron. Versez le minestrone dans des bols et saupoudrez de gremolata. Servez avec du parmesan.



SOUPE AUX POIS, À LA MARJOLAINE ET AU MASCARPONE

La soupe aux petits pois est un grand classique de printemps. Pour une version plus légère, remplacez la marjolaine par du basilic, et le mascarpone par de la ricotta.

Pour 6 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes



2 grosses échalotes
2 gousses d'ail
50 g de beurre
800 g de petits pois surgelés
1 l de bouillon de volaille ou de légumes
125 g de mascarpone
3 c. à soupe de marjolaine hachée
6 tranches de pancetta
3 tranches de pain blanc
6 grosses noix de Saint-Jacques
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Hachez les échalotes et l'ail avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Faites chauffer la moitié du beurre dans une grande casserole et faites-y revenir 5 minutes les échalotes et l'ail, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajoutez les pois et laissez cuire 1 minute.

Ajoutez le bouillon, portez à ébullition et laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce que les pois soient tendres. Laissez refroidir 10 minutes. Versez le contenu de la casserole dans le blender/mixeur avec le mascarpone et la marjolaine. Mixez à la vitesse « liquéfier » jusqu'à ce que le mélange soit homogène ; vous devrez peut-être vous y reprendre plus d'une fois. Assaisonnez et tenez au chaud.

Faites chauffer le reste du beurre dans une poêle et faites frire la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante ; égouttez-la ensuite sur du papier essuie-tout. Coupez les croûtes du pain et coupez le pain en cubes de 1 cm. Faites frire le pain dans le beurre de cuisson de la pancetta jusqu'à ce qu'il soit doré. Découpez chaque noix de Saint-Jacques en trois fines tranches horizontales. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites griller les noix de Saint-Jacques 10 à 15 secondes de chaque côté. Versez la soupe dans des bols et garnissez de croûtons. Déposez doucement les noix de Saint-Jacques sur la soupe et finissez par une tranche de pancetta croustillante.





Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 1 heure

750 g de potiron
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon rouge
2 gousses d'ail
½ c. à café de graines de cardamome
écrasées
500 ml de bouillon de légumes
Zeste râpé d'une orange
Poignée de feuilles de sauge
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Crumble aux amaretti :
40 g d'amaretti croustillants
50 g d'amandes pilées
¼ c. à café de poudre de cannelle
20 g de beurre

SOUPE AU POTIRON, FEUILLES DE SAUGE CROUSTILLANTES ET CRUMBLE AUX AMARETTI

La soupe au potiron est un plat d'hiver fondamental et très nourrissant. Servez-la avec un crumble croustillant pour une texture riche, et avec des feuilles de sauge frites pour une subtile infusion de saveurs.

Préparez d'abord le crumble aux amaretti. Écrasez grossièrement les amaretti et mélangez-les avec les amandes et la cannelle. Faites fondre le beurre dans une petite casserole et faites-y revenir le mélange jusqu'à ce qu'il soit doré. Laissez refroidir.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Épluchez le potiron et enlevez les graines. Coupez-le en tranches. Versez 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive par-dessus et faites-le rôtir au four 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit bien cuit.

Hachez les oignons et l'ail avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Faites chauffer 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une grande casserole et faites-y revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Découpez en cubes la chair de potiron et ajoutez-les dans la casserole avec les cosses de cardamome. Versez le bouillon de légumes et laissez mijoter doucement jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Versez le potage dans le blender/mixeur. Ajoutez le zeste d'orange et mixez à la vitesse « réduire en purée » jusqu'à ce que le potage soit bien homogène. Assaisonnez et tenez au chaud. Faites chauffer la dernière cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une petite poêle et faites-y frire les feuilles de sauge jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Laissez-les égoutter sur du papier essuie-tout. Servez la soupe dans des bols et parsemez de crumble aux amaretti. Décorez de quelques feuilles de sauge croustillantes et servez immédiatement.





Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 40 minutes

750 g d'oignons
4 c. à soupe de beurre
2 c. à soupe de farine
750 ml de bouillon de bœuf dégraissé
1 c. à soupe de thym finement haché
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Toasts au fromage et aux fines herbes :

60 g de gruyère
1 c. à soupe de ciboulette finement ciselée
1 c. à soupe de persil plat finement haché
1 c. à café d'ail finement haché
1 c. à soupe d'échalote finement hachée
4 c. à soupe de beurre fondu
4 épaisses tranches de baguette

SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE ET TOASTS AU FROMAGE ET AUX FINES HERBES

Cette soupe d'hiver consistante est un classique de la cuisine française. Pour une variante intéressante, utilisez des oignons rouges et remplacez une partie du bouillon par du vin rouge. Agrémentez de romarin au lieu du thym.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Préparez d'abord les toasts au fromage et aux fines herbes. Râpez le fromage avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4). Réservez. Ajoutez les herbes, l'ail et l'échalote au beurre fondu. Badigeonnez les tranches de baguette avec le beurre aux fines herbes et faites-les cuire 5 à 10 minutes au four.

Émincez les oignons avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Faites fondre le beurre dans une grande casserole et faites-y revenir les oignons à feu doux pendant 25 minutes en couvrant. Saupoudrez les oignons de farine et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en mélangeant sans cesse. Ajoutez le bouillon de bœuf, mélangez et laissez cuire 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez le thym dans la soupe et versez-la dans des bols résistant à la chaleur. Répartissez le fromage sur les toasts aux fines herbes et placez-les avec précaution sur la soupe. Mettez les bols sous un grill préchauffé jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez immédiatement.



SOUFFLÉ AU STILTON ET AU CHOU-FLEUR

Malgré leur redoutable réputation, les soufflés ne sont pas si difficiles à réussir. Il suffit de battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient fermes, puis de les incorporer rapidement dans le mélange, sans quoi vous en faites sortir l'air et le soufflé ne montera pas. Gardez les soufflés à l'œil lorsqu'ils cuisent ; n'allez pas répondre au téléphone !

Pour 6 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 25 minutes



Beurre et parmesan râpé, pour les ramequins
500 g de chou-fleur
25 g de beurre
25 g de farine
150 ml de lait
½ c. à café de poivre d'Espelette
25 g de fromage frais à tartiner
3 œufs
75 g de stilton (ou Cashel Blue irlandais)
2 blancs d'œufs
Sel

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Beurrez 6 ramequins de 175 ml et saupoudrez-les de parmesan râpé. Coupez le chou-fleur en morceaux et faites-le cuire (éventuellement à la vapeur) 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit tendre. Laissez-le refroidir, puis mettez-le dans le blender/mixeur et mixez à la vitesse « mélanger » jusqu'à obtention d'une purée presque lisse. Versez le chou-fleur mixé dans le bol du robot.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole et ajoutez la farine en mélangeant. Laissez cuire 2 minutes à feu doux, puis incorporez progressivement le lait. Laissez chauffer 2 minutes jusqu'à ce que la sauce s'épaississe et nappe le dos d'une cuillère. Retirez du feu, puis ajoutez du sel et du poivre d'Espelette. Versez dans le bol du robot avec le fromage frais à tartiner. Mélangez avec le batteur plat à la vitesse 2.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes et incorporez les jaunes dans le mélange à base de chou-fleur à la vitesse 4. Nettoyez et séchez soigneusement le bol du robot, puis battez les blancs d'œufs en neige avec le fouet à fils à la vitesse 8 jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez-les avec précaution au mélange à base de chou-fleur, tout en ajoutant le stilton émietté. Versez dans les ramequins préparés. Faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que les soufflés soient bien gonflés et dorés. Servez immédiatement.





Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Réfrigération : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes

2 ciboules hachées
2 c. à soupe de coriandre hachée
2 c. à soupe de sauce de poisson
1 piment oiseau rouge
2 branches de citronnelle
2,5 cm de gingembre frais
Le blanc d'un gros œuf
250 g de chair de crabe fraîche
1 œuf battu
3 c. à soupe de chapelure
3 c. à soupe de noix de coco séchée
Huile de tournesol, pour faire frire les croquettes
Quartiers de citrons verts, pour servir

Salsa :
1 mangue, mûre mais ferme
2 tomates olivettes
150 g de maïs en boîte
1 oignon rouge
1 piment vert doux
Jus de 2 citrons verts
2 c. à soupe de coriandre finement hachée

CROQUETTES DE CRABE ET SALSA À LA MANGUE ET AU MAÏS

Dans de nombreuses recettes de croquettes de crabe, la chair de crabe est souvent mélangée à du poisson blanc, des crevettes roses ou des pommes de terre. Ici, nous n'utilisons que de la chair blanche de crabe, assaisonnée d'épices et d'aromates parfumées.

Préparez d'abord la salsa. Épluchez et dénoyautez la mangue, puis coupez-la en dés de 5 mm. Épépinez les tomates et coupez-les en dés de 5 mm. Égouttez le maïs. Émincez l'oignon rouge. Épépinez le piment et émincez-le. Mélangez tous les ingrédients pour réaliser la salsa, couvrez et placez au réfrigérateur.

Mélangez les sept premiers ingrédients nécessaires pour les croquettes de crabe dans le blender/mixeur à la vitesse « mélanger » . Mettez la chair de crabe, l'œuf, la chapelure et la noix de coco dans le bol du robot. Incorporez-y la pâte réalisée avec les sept ingrédients à l'aide du batteur plat (vitesse 2). Placez 30 minutes au réfrigérateur, jusqu'à obtention d'une consistance ferme.

Façonnez le mélange à base de crabe avec les mains mouillées pour réaliser 8 croquettes de taille moyenne (ou 16 petites). Faites chauffer 1 cm d'huile de tournesol dans une casserole à fond épais et faites frire les croquettes de crabe 2 minutes de chaque côté (1 minute pour les petites croquettes) jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Servez immédiatement, accompagné de la salsa et des quartiers de citrons verts.





Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Réfrigération : 30 minutes
Cuisson : 45 minutes

1 portion de pâte brisée (voir p. 22)

250 g de carottes
300 ml de jus de carotte
300 ml d'eau
150 ml de crème double
1 œuf
1 jaune d'œuf
50 ml d'huile d'olive
150 g de girolles
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Vinaigrette :

75 g de carottes finement coupées en dés
175 ml d'huile d'olive
1 brin de sauge
½ c. à café de sel
100 ml de vinaigre balsamique blanc
200 ml de sauternes
300 ml de jus de carotte
2 c. à café de sauge finement hachée
1 c. à soupe de pignons de pin grillés

TARTELETTES AUX CAROTTES AVEC UNE VINAIGRETTE AIGRE-DOUCE AUX CAROTTES ET DES GIROLLES

Ces tartelettes sont idéales pour un déjeuner léger ou une entrée raffinée. Toutes les purées de légumes peuvent convenir pour la garniture, mais il convient d'y adapter les aromates.

Abaissez la pâte brisée et placez-la dans des moules à tartelettes de 4 x 8 cm. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et placez 30 minutes au réfrigérateur. Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et de haricots secs. Cuisez les tartelettes à blanc pendant 15 minutes, puis ôtez le papier et les haricots et poursuivez la cuisson 5 minutes. Réduisez la température du four à 170 °C/thermostat 3.

Coupez les carottes avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Cuisez les carottes dans le jus de carotte avec l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres et que le liquide soit presque entièrement évaporé. Réduisez les carottes en purée dans le blender/mixeur, puis ajoutez la crème et continuez à mixer jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Incorporez l'œuf et le jaune d'œuf, puis rectifiez l'assaisonnement. Versez le mélange dans les tartelettes et faites cuire 15 à 20 minutes. Laissez refroidir pendant 10 minutes.

Faites revenir les girolles dans 50 ml d'huile d'olive. Assaisonnez et tenez au chaud. Préparez la vinaigrette. Faites revenir les carottes coupées en dés dans 50 ml d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis ajoutez le brin de sauge, le sel et le vinaigre balsamique. Laissez réduire de moitié. Ajoutez le sauternes et laissez réduire de deux tiers. Ajoutez le jus de carotte et laissez à nouveau réduire de deux tiers. Incorporez le reste d'huile d'olive, la sauge hachée et les pignons de pin. Rectifiez l'assaisonnement. Servez les tartelettes aux carottes avec les girolles et la vinaigrette tiède.



QUICHE LORRAINE

Cette célèbre tarte originaire d'Alsace-Lorraine, en France, se prépare traditionnellement sans ajouter de fromage.

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 50 minutes



1 portion de pâte brisée (voir p. 22)
25 g de beurre
250 g de lard fumé coupé en dés
4 œufs
150 ml de lait
150 ml de crème double
Une pincée de noix de muscade fraîchement râpée
2 c. à soupe de ciboulette ciselée
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Abaissez la pâte en un cercle et placez-la dans un moule à tarte beurré de 23 cm. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette, puis recouvrez-la de papier sulfurisé. Remplissez de haricots secs et faites cuire à blanc pendant 15 minutes. Ensuite, retirez le papier et les haricots secs. Réduisez la température du four à 180 °C/thermostat 4.

Préparez la garniture. Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faites-y revenir le lard jusqu'à ce qu'il soit doré. Égouttez-le sur du papier essuie-tout, puis disposez-le sur la pâte. Battez les œufs, le lait, la crème, la noix de muscade et la ciboulette dans le bol du robot avec le fouet à fils à la vitesse 4. Versez le tout sur le lard et faites cuire 35 à 45 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la garniture soit tout juste prise. Servez chaud ou à température ambiante, avec des feuilles de salade.





Pour 10 personnes
Préparation : 1 heure
Repos : 1 heure
Cuisson : 1 heure 20

500 g de farine
1 c. à café de sel
2 c. à soupe d'huile d'olive
Environ 300 ml d'eau

Farce aux épinards :
1 kg d'épinards frais
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 petit oignon rouge
1 bouquet de marjolaine
75 g de pignons de pin grillés
1 ciabatta rassise
100 ml de lait
75 g de parmesan
8 œufs
500 g de ricotta
6 c. à soupe d'huile d'olive
50 g de beurre
Sel et poivre noir fraîchement moulu

TORTA PASQUALINA

Ce gâteau de Pâques salé, originaire de Ligurie, en Italie, contient des œufs, symbole de Pâques s'il en est. Pour une version plus rapide et plus facile, vous pouvez remplacer la pâte par de la pâte feuilletée toute prête ou de la pâte filo.

Tamisez la farine et le sel dans le bol du robot. Mélangez avec le crochet pétrisseur à la vitesse 1, puis ajoutez lentement l'huile d'olive et de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Continuez à pétrir pendant 3 minutes à la vitesse 2, jusqu'à ce que la pâte soit très homogène et élastique. Divisez-la en 12 portions, roulez-les en boules et posez-les sur un linge fariné. Couvrez d'un linge humide et laissez reposer 1 heure.

Préparez la farce. Ôtez les tiges filandreuses des épinards et lavez-les soigneusement. Faites cuire les épinards dans 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient légèrement réduits. Égouttez-les bien et éliminez tout le liquide excédentaire, puis hachez-les. Émincez finement l'oignon et faites-le revenir dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les épinards et les pignons de pins ainsi que la marjolaine finement hachée. Ôtez les croûtes du pain et détachez-le en morceaux. Versez le lait par-dessus et laissez tremper.

Râpez le parmesan dans un petit plat avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4). Cassez 2 œufs dans le bol du robot et fouettez-les avec le batteur plat à la vitesse 4, puis incorporez 2 cuillerées à soupe de parmesan râpé. Éliminez tout excès de liquide du pain et mélangez-le aux œufs avec la ricotta. Ajoutez les épinards et mélangez à la vitesse 4.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Beurrez un moule à baba profond de 20 à 22 cm de diamètre. Abaissez une boule de pâte sur une surface légèrement farinée, en étirant la pâte à la main dans tous les sens, comme de la pâte à strudel. Disposez la pâte au fond du moule de façon qu'elle dépasse du bord. Badigeonnez d'huile d'olive. Répétez l'opération avec cinq autres boules de pâte, en badigeonnant chaque couche d'huile d'olive.

Versez la farce dans le moule, égalisez le dessus et badigeonnez d'huile d'olive. Faites 6 creux dans la farce. Posez un peu de beurre dans chaque creux et cassez-y un œuf ; veillez à ne pas abîmer les jaunes. Rectifiez l'assaisonnement, puis saupoudrez du reste de parmesan.

Abaissez les boules de pâte restantes et disposez-les au-dessus, en badigeonnant chaque couche d'huile d'olive. Répartissez le reste de beurre sur les bords, puis repliez vers l'intérieur la pâte qui dépasse. Badigeonnez d'huile d'olive et percez délicatement deux ou trois trous pour permettre à la vapeur de s'échapper. Faites cuire 1 heure 15 jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servez chaud ou à température ambiante.





Pour 2 pizzas
Préparation : 20 minutes
Repos : 1 heure
Cuisson : 20 minutes

15 g de levure fraîche
250 ml d'eau tiède
Une pincée de sucre
1 c. à soupe d'huile d'olive
400 g de farine blanche pour panification
½ c. à soupe de sel

Garniture :
1 petite courgette
1 poivron jaune
125 g de champignons
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 bocal d'artichauts à l'huile d'olive
½ portion de sauce tomate (voir p. 20),
ou 400 g de tomates concassées en boîte
1 c. à café d'origan séché
Une poignée d'olives noires
250 g de mozzarella fumée
Quelques petites feuilles de basilic,
pour la garniture
Sel et poivre noir fraîchement moulu

PIZZA RUSTICA

Vous pouvez ajouter autant d'ingrédients que vous voulez sur cette pizza ; essayez le chorizo, les filets d'anchois, les câpres, le jambon cuit, les tomates séchées, les œufs durs, etc.

Émiettez la levure dans un bol mesureur et ajoutez l'eau, le sucre et l'huile d'olive. Mélangez jusqu'à ce que la levure soit dissoute et laissez reposer 10 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Mettez la farine et le sel dans le bol du robot. Mélangez avec le batteur plat à la vitesse 2.

Remplacez le batteur plat par le crochet à pâte et ajoutez progressivement le mélange à base de levure à la vitesse 2. Pétrissez pendant 1 minute jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Couvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Préparez la garniture. Découpez la courgette en dés, émincez finement le poivron et hachez les champignons. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y revenir les légumes à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égouttez les artichauts. Ajoutez-les aux légumes et rectifiez l'assaisonnement. Laissez refroidir.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing, puis pétrissez-la brièvement à la vitesse 2. Divisez la pâte en deux portions et abaissez-les en cercles fins. Beurrez deux platines à pizza et mettez-y la pâte. Faites un bord un peu plus épais tout autour de la pâte.

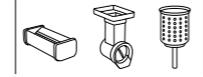
Étalez la sauce tomate ou les tomates concassées sur la pâte, puis garnissez-la de légumes. Saupoudrez d'origan et d'olives, puis terminez par les dés de mozzarella. Faites cuire 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite et que le fromage soit doré et gratiné. Garnissez de feuilles de basilic et servez sans attendre.



LINGUINE À LA BOTTARGA

La bottarga est constituée d'œufs de poisson, habituellement thon ou rouget, salés, pressés et séchés. Cette recette, très savoureuse et salée, ne demande qu'un peu de jus de citron et de piment pour l'égayer.

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Séchage : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes



1 portion de préparation de base pour pâtes (voir p. 21), étalée avec la machine réglée en position 5

40 g de bottarga

120 ml d'huile d'olive extra vierge

¼ c. à café de flocons de piment rouge

1 c. à soupe de persil plat finement haché

2 c. à soupe de jus de citron

Installez sur le robot le rouleau découpeur à spaghetti et faites passer les feuilles de pâte à la vitesse 2, en saisissant les linguine d'une main à mesure qu'elles en sortent. Étalez les linguine sur un linge propre, sans les superposer, ou suspendez-les sur une grille de séchage pour pâtes. Laissez-les sécher 30 minutes avant de les utiliser. Ou passez-les légèrement dans la farine et conservez-les dans une boîte hermétique.

Râpez la bottarga avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4). Réservez. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole à fond épais et faites cuire les flocons de piment rouge 1 minute à feu doux. Retirez du feu et ajoutez le persil.

Faites cuire les linguine dans une grande casserole d'eau bouillante légèrement salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez-les, puis versez-les dans la casserole d'huile aromatisée. Ajoutez la bottarga et mélangez jusqu'à ce l'huile et la bottarga soient uniformément réparties sur les linguine. Ajoutez le jus de citron et servez immédiatement.



TAGLIATELLES AU CRABE, AU CITRON ET AUX HERBES FRAÎCHES

La douce saveur des pâtes fraîches met parfaitement en valeur les parfums épicés et aromatisés du crabe. N'oubliez pas, les pâtes et le risotto aux fruits de mer ne sont jamais servis avec du fromage.

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Séchage : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes



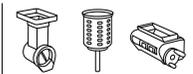
1 portion de préparation de base pour pâtes (voir p. 21), épicée d'une cuillerée à soupe de poivre d'Espelette, étalée avec la machine réglée en position 6
125 ml d'huile d'olive
2 gousses d'ail
2 piments rouges doux
300 g de chair blanche de crabe fraîche
2 c. à soupe de persil plat finement haché
1 c. à soupe d'estragon finement haché
2 c. à soupe d'aneth finement haché
1 c. à soupe de menthe finement hachée
1 c. à soupe de ciboulette finement hachée
Jus de 1 à 2 citrons
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Installez sur le robot le rouleau découpeur à tagliatelles et faites passer les feuilles de pâte à la vitesse 2, en saisissant les tagliatelles d'une main à mesure qu'elles en sortent. Étalez-les sans les superposer sur un linge propre ou suspendez-les sur une grille de séchage pour pâtes. Laissez-les sécher avant de les utiliser. Ou passez-les légèrement dans la farine et conservez-les dans une boîte hermétique.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole à fond épais. Émincez l'ail et les piments avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Faites-les revenir 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés. Retirez du feu et laissez infuser 10 minutes. Ajoutez la chair de crabe, les herbes et le jus de citron selon votre goût. Assaisonnez.

Faites cuire les tagliatelles dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez, mais laissez dans la casserole une ou deux cuillerées à soupe d'eau de cuisson. Ajoutez les tagliatelles et la sauce au crabe, puis mélangez jusqu'à ce que la sauce soit uniformément répartie sur les pâtes. Servez immédiatement.





Pour 4 personnes
Préparation : 45 minutes
Repos : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes

100 g d'échalotes
1 botte de ciboules
2 gousses d'ail
50 g de beurre
Une poignée de persil plat
200 g de champignons de couche marron
200 g de champignons shiitaké
200 g de pleurotes
100 ml de Noilly Prat
1 portion de préparation de base pour pâtes (voir p. 21), agrémentée de 10 g de champignons porcini séchés et finement moulus, étalée avec la machine réglée en position 8
125 g de beurre
1 bouquet de sauge
Parmesan fraîchement râpé, pour servir
Sel et poivre noir fraîchement moulu

RAVIOLIS AUX QUATRE CHAMPIGNONS ET BEURRE DE SAUGE

Lorsque vous préparez des raviolis, essayez différentes farces. Ils sont préparés ici avec une pâte aux champignons porcini séchés, et leur farce contient trois autres espèces de champignons, pour une authentique saveur d'automne.

Hachez finement les échalotes, les ciboules et l'ail avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Faites chauffer le beurre dans une grande poêle et faites-y revenir les légumes 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Émincez les champignons avec le cylindre à râper gros. Ajoutez-les dans la poêle et laissez-les cuire à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient colorés et que leur jus se soit évaporé. Déglacez avec le Noilly Prat, faites réduire et laissez refroidir. Hachez finement le persil et ajoutez-le au mélange à base de champignons. Rectifiez l'assaisonnement.

Étalez les feuilles de pâte sur une surface farinée. Découpez des cercles de 5 cm avec un emporte-pièce droit ou cannelé. Remplissez une poche équipée d'une grande douille unie du mélange à base de champignons et déposez l'équivalent d'une cuillerée à café de farce sur la moitié des cercles de pâte. Vous pouvez également utiliser une cuillère à café pour ce faire. Humectez les bords des autres cercles de pâte et disposez-les sur les premiers pour emprisonner la farce. Pincez fermement les bords pour les souder, tout en veillant à ce qu'il n'y ait pas d'air dans les raviolis qui, sans cela, se déchireront durant la cuisson. Saupoudrez les raviolis de farine et laissez-les reposer 30 minutes.

Faites cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau frémissante salée pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Entre-temps, faites fondre le beurre à feu moyen. Retirez les feuilles de sauge. Ajoutez-les au beurre et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Égouttez soigneusement les raviolis et passez-les doucement dans le beurre de sauge. Servez sans attendre de parmesan fraîchement râpé.





Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 40 minutes
Repos : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes

100 g de saumon fumé
150 g de gravlax (préparation suédoise de saumon en saumure à l'aneth)
200 g de fromage frais à tartiner
¼ c. à café de poivre de Cayenne
Zeste râpé d'un citron
2 c. à soupe d'aneth finement haché
1 œuf
1 portion de préparation de base pour pâtes (voir p. 21), agrémentée de 1 c. à soupe de moutarde aux grains entiers et étalée avec la machine réglée en position 7
2 poireaux
50 g de beurre
100 ml de Noilly Prat
250 ml de crème fraîche
1 c. à soupe de moutarde aux grains entiers
Sel et poivre noir fraîchement moulu

TORTELLINIS À LA MOUTARDE ET AU SAUMON FUMÉ, CRÈME AU POIREAU

Avec les tortellinis, comme avec les raviolis, vous avez le choix des ingrédients. Veillez juste à choisir une farce savoureuse.

Hachez le saumon fumé et le gravlax dans le bol du robot avec le hachoir équipé de la grille pour hachage fin (vitesse 4). Installez le batteur plat et ajoutez le fromage frais à tartiner, le poivre de Cayenne, le zeste de citron, la moitié de l'aneth et l'œuf ; mélangez à la vitesse 2. Rectifiez l'assaisonnement.

Disposez les feuilles de pâte sur une surface farinée et découpez des carrés de 6 - 7 cm de côté. Versez la farce à base de saumon dans une poche équipée d'une grande douille unie et disposez l'équivalent d'une cuillerée à café de farce au centre des carrés de pâte. Vous pouvez également utiliser une cuillère à café pour ce faire. Humidifiez les bords des carrés de pâte avec un peu d'eau et pliez-les en deux pour enfermer la farce et former des triangles. Pliez les bords autour de la farce et pincez-les ensemble pour former de petites mitres (chapeaux). Saupoudrez les tortellinis de farine et laissez-les sécher 30 minutes.

Entre-temps, émincez les poireaux avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Faites fondre le beurre dans une casserole et faites-y revenir les poireaux 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajoutez le Noilly Prat et laissez réduire de moitié. Ajoutez la crème fraîche et laissez réduire jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Retirez du feu, incorporez la moutarde et le reste d'aneth. Assaisonnez et tenez au chaud.

Faites cuire les tortellinis dans une grande quantité d'eau salée frémissante pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égouttez les tortellinis, puis remettez-les dans la casserole. Versez la crème aux poireaux par-dessus et servez immédiatement. Saupoudrez de poivre de Cayenne.



GNOCCHIS AU POTIRON ET PESTO À LA ROQUETTE ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

Ces gnocchis, préparés au potiron et non aux pommes de terre, ont une saveur assez douce. Le pesto à la roquette constitue un accompagnement parfait, mais d'autres types de pesto aux herbes conviennent également.

Pour 4 personnes
Préparation : 45 minutes
Réfrigération : une nuit
Cuisson : 10 minutes



750 g de potiron
2 c. à soupe de beurre
175 g de farine
1 jaune d'œuf
1 portion de pesto à la roquette et au fromage de chèvre (voir p. 19)
Beurre fondu et copeaux de parmesan, pour servir
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Épluchez le potiron et coupez-le en gros morceaux. Faites-le cuire au four (200 °C/thermostat 6) 30 minutes, puis réduisez-le en purée avec la passoire à fruits et légumes réglée sur la vitesse 4. Versez la purée de potiron dans une casserole avec le beurre et laissez cuire à feu vif jusqu'à ce que le potiron ait séché. Versez à nouveau le potiron dans le bol du robot et ajoutez la farine et le jaune d'œuf. Rectifiez l'assaisonnement, puis mélangez avec le batteur plat à la vitesse 2 jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Placez au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, posez la pâte sur une surface généreusement farinée et abaissez-la en de longues saucisses de 1,5 cm de diamètre. Découpez la pâte en morceaux de 2 cm et appuyez légèrement à la fourchette sur les gnocchis pour obtenir leur forme caractéristique.

Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée et faites cuire les gnocchis par fournées. Égouttez-les et gardez-les au chaud pendant que vous cuisez le reste. Lorsque tous les gnocchis sont cuits, mélangez-les d'abord au beurre fondu, puis ajoutez le pesto. Servez immédiatement avec des copeaux de parmesan.





Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 35 minutes

600 g d'épinards frais
75 g d'échalotes
100 g de noix
40 g de beurre
2 c. à soupe de cognac
400 g de ricotta
2 œufs
75 ml de crème double
Une pincée de noix de muscade
fraîchement râpée
100 g de pecorino romano
75 g de parmesan
½ portion de préparation de base pour
pâtes (voir p. 21), étalée avec la machine
réglée en position 7
1 portion de sauce tomate (voir p. 20)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

CANNELLONIS AUX ÉPINARDS, À LA RICOTTA ET AUX NOIX

Les épinards et la ricotta sont des classiques des recettes de pâtes végétariennes. Ici, le goût en est relevé par l'ajout de noix croustillantes et de fromage salé.

Lavez les épinards et retirez toutes les tiges filandreuses. Blanchissez rapidement les épinards dans de l'eau bouillante salée, puis plongez-les immédiatement dans de l'eau glacée et éliminez tout l'excès de liquide. Hachez finement les épinards.

Hachez les échalotes et les noix avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Faites fondre le beurre dans une grande poêle et faites-y revenir les échalotes et les noix pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Déglacez avec le cognac et ajoutez les épinards. Mettez le contenu de la poêle dans le bol du robot. Incorporez la ricotta, les œufs, la crème et la noix de muscade au mélange à base d'épinards à l'aide du batteur plat à la vitesse 2. Rectifiez l'assaisonnement. Râpez le parmesan et le pecorino avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4). Ajoutez deux tiers du fromage au mélange à base d'épinards.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Étalez les feuilles de pâte sur une surface farinée et découpez-les en rectangles de 15 cm x 7 cm ; vous devez obtenir environ 12 feuilles de pâte. Cuisez quelques feuilles de pâte à la fois pendant 30 secondes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Ensuite, plongez-les dans de l'eau froide additionnée d'un peu d'huile d'olive pour les faire refroidir et égouttez-les sur un linge propre. Couvrez pour empêcher la pâte de se dessécher.

Posez environ 2 cuillerées à soupe de farce aux épinards à une extrémité d'une feuille de pâte. Humidifiez les bords et roulez la pâte de manière à enfermer la farce. Disposez le cannelloni, soudure en dessous, dans un plat à gratin beurré. Répétez l'opération avec le reste de la farce et les feuilles de pâte. Versez la sauce tomate, puis saupoudrez du reste de fromage. Faites cuire au four 25 minutes jusqu'à ce que les cannellonis soient dorés et bien chauds.





Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

1 kg d'asperges, blanches de préférence, mais les vertes feront l'affaire également
12 ciboules
25 g de beurre
100 ml de champagne
2 homards de 600 g, fraîchement cuits
3 c. à soupe de crème fraîche
3 c. à soupe d'huile végétale
100 g de céleri
50 g de carottes
800 ml de bouillon de homard
400 ml de crème double
50 g de beurre fondu
1 c. à soupe d'estragon finement haché
½ portion de préparation de base pour pâtes (voir p. 21), agrémentée de 3 capsules de poudre de safran et étalée avec la machine réglée en position 7
2 c. à soupe d'estragon fraîchement haché
Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu

CANNELLONIS AU HOMARD ET AUX ASPERGES

Les cannellonis sont souvent fourrés de viande ou de légumes, mais les fruits de mer s'y prêtent parfaitement eux aussi, en particulier le homard et le crabe.

Épluchez les asperges et découpez-les en petites rondelles à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher, à la vitesse 4. Découpez les ciboules. Faites revenir les asperges et les ciboules dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ajoutez le champagne et laissez cuire à feu vif 5 minutes pour que les asperges soient tendres et que le liquide réduise. Laissez refroidir. Cassez la carapace des homards et enlevez la chair. Découpez la chair de homard en dés de 1 cm, que vous mélangez aux asperges. Ajoutez la crème fraîche et rectifiez l'assaisonnement.

Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et faites-y revenir la carapace des homards à feu vif. Hachez le céleri et les carottes avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros, à la vitesse 4, puis ajoutez-les dans la casserole et laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajoutez le bouillon de homard et la crème et laissez réduire de moitié. Filtrez la sauce.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Étalez les feuilles de pâte sur une surface farinée et découpez-les en rectangles de 12 cm x 6 cm. Cuisez quelques feuilles de pâte à la fois pendant 30 secondes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Ensuite, plongez-les dans de l'eau froide additionnée d'un peu d'huile d'olive pour les faire refroidir et égouttez-les sur un linge propre. Couvrez pour empêcher la pâte de se dessécher.

Posez environ 2 cuillerées à soupe de farce au homard à une extrémité d'une feuille de pâte. Humidifiez les bords et roulez la pâte de manière à enfermer la farce. Disposez les cannellonis, soudure en dessous, dans un plat à gratin beurré. Répétez l'opération avec le reste de la farce et les feuilles de pâte. Versez le beurre fondu sur les cannellonis et faites-les cuire au four 20 minutes, en les arrosant régulièrement avec le beurre.

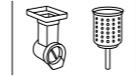
Entre-temps, réchauffez à feu doux la sauce au homard et incorporez l'estragon. Servez les cannellonis tels quels, ou découpez-les en rondelles et servez-les avec le côté coupé tourné vers le haut. Versez une cuillerée de sauce sur les cannellonis.



LASAGNES À LA BOLOGNAISE

Ces lasagnes classiques sont rapides à réaliser si vous en préparez les différents composants à l'avance. Vous pourriez facilement utiliser cette recette pour faire des cannellonis à la bolognaise.

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 35 minutes



½ portion de préparation de base pour pâtes (voir p. 21), étalée avec la machine réglée en position 6
50 g de parmesan
1 portion de sauce Béchamel (voir p. 19)
2 c. à soupe de romarin finement haché
1 portion de ragù (voir p. 20)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Étalez les feuilles de pâte sur une surface farinée et découpez-les en rectangles de 15 cm x 7 cm ; vous devez obtenir environ 12 feuilles de pâte. Cuisez quelques feuilles de pâtes à la fois pendant 30 secondes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Ensuite, plongez-les dans de l'eau froide additionnée d'un peu d'huile d'olive pour les faire refroidir et égouttez-les sur un linge propre. Couvrez pour empêcher la pâte de se dessécher.

Râpez le parmesan avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4). Ajoutez-en la moitié à la sauce Béchamel. Ajoutez le romarin au ragù.

Disposez une couche de feuilles de pâte au fond d'un grand plat à gratin beurré. Recouvrez avec la moitié du ragù, un tiers de la sauce Béchamel et recouvrez d'une couche de feuilles de pâte. Répétez puis terminez par le reste de sauce béchamel et le reste de parmesan. Faites cuire au four 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les lasagnes soient dorées et bien chaudes.





Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 25 minutes

1 portion de préparation de base pour pâtes (voir p. 21), agrémentée de 4 c. à soupe de pesto (voir p. 19) à la place d'un des œufs, et étalée avec la machine réglée en position 7
2 petites courgettes
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 bulbe de fenouil
250 g de tomates cerises
4 c. à soupe d'huile d'olive
25 g de parmesan
1 bouquet de marjolaine ou de basilic
2 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
250 g de ricotta
Huile d'olive extra vierge, pour arroser
Sel et poivre noir fraîchement moulu

LASAGNES OUVERTES AUX LÉGUMES RÔTIS ET À LA RICOTTA AUX HERBES

En remplaçant la sauce tomate cuite par des tomates cerises et en ne cuisant pas les lasagnes au four, vous obtenez un plat plus léger, idéal pour l'été.

Faites préchauffer le four à 220 °C/thermostat 7. Étalez les feuilles de pâte sur une surface farinée et découpez-les en rectangles de 12 cm x 10 cm. Cuissez quelques feuilles de pâtes à la fois pendant 30 secondes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Ensuite, plongez-les dans de l'eau froide additionnée d'un peu d'huile d'olive pour les faire refroidir et égouttez-les sur un linge propre. Couvrez pour empêcher la pâte de se dessécher et gardez au chaud.

Émincez les courgettes, les poivrons et le fenouil avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Mettez les légumes dans un plat allant au four et versez l'huile d'olive par-dessus. Faites rôtir les légumes 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Ajoutez les tomates cerises et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Ôtez-les du four.

Râpez le parmesan avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4). Hachez grossièrement la marjolaine ou le basilic. Mélangez le parmesan, la marjolaine ou le basilic et l'huile d'olive extra vierge avec la ricotta. Rectifiez l'assaisonnement.

Posez une feuille de pâte sur chaque assiette et garnissez de légumes rôtis. Parsemez d'un peu de mélange à base de ricotta et couvrez d'une autre feuille de pâte. Répétez cette opération et arrosez d'un peu d'huile d'olive extra vierge. Servez immédiatement.





Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 50 minutes
Repos : 2 heures
Cuisson : 1 heure 5

1 saumon entier de 2 kg, vidé
1 oignon
1 citron
2 branches de céleri
½ bulbe de fenouil
Une poignée de brins de persil
2 feuilles de laurier
400 ml de champagne
750 ml d'eau

Concombres au vinaigre :
3 grosses échalotes
3 grands concombres
50 g de sel de mer fin
500 g de sucre
500 ml de vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe de graines de moutarde jaune
1 c. à café de graines de coriandre
10 grains de poivre noir
2 feuilles de laurier

SAUMON POCHÉ AU CHAMPAGNE ET CONCOMBRES AU VINAIGRE

Un saumon entier poché est un excellent plat de fête pour l'été. Servez-le accompagné d'une mayonnaise au citron maison ou avec de l'aïoli.

Préparez d'abord les concombres au vinaigre. Émincez les échalotes et les concombres avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Disposez les légumes en couches dans une passoire et saupoudrez chaque couche de sel. Posez une assiette par-dessus et tassez à l'aide de boîtes de conserve. Laissez reposer 2 heures, puis éliminez le plus possible de liquide.

Dans une grande casserole, portez à ébullition le sucre et le vinaigre de vin blanc avec les épices et les feuilles de laurier. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez les légumes égouttés et laissez mijoter 1 minute, sans couvrir. Retirez du feu, égouttez les légumes et réservez le liquide. Versez les légumes dans des bocaux stérilisés. Portez de nouveau le liquide à ébullition et laissez réduire 15 minutes, puis versez sur les légumes. Laissez refroidir complètement, puis fermez hermétiquement les bocaux.

Rincez légèrement le saumon et épongez-le avec de l'essuie-tout. N'en ôtez pas la peau : elle permet de garder le saumon intact pendant la cuisson. Émincez l'oignon, le citron, le céleri et le fenouil avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Mettez-les dans une poissonnière ou une grande casserole avec les brins de persil, les feuilles de laurier et le champagne. Versez l'eau et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter 10 minutes.

Posez le poisson sur les légumes ; portez à nouveau à ébullition et laissez mijoter le saumon en comptant 10 minutes par 450 g. Ensuite, retirez la poissonnière ou la casserole du feu, mais laissez refroidir le saumon dans son propre liquide.

Lorsque le saumon est froid, sortez-le de la poissonnière ou de la casserole et retirez délicatement la peau ; ôtez également les yeux et les branchies. Coupez avec des ciseaux l'arrête centrale au niveau de la tête et de la queue, puis dégagez délicatement la chair de l'arête. Servez avec les concombres au vinaigre.





Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Marinade : 15 minutes
Réfrigération : 1 heure
Cuisson : 5 minutes

1 petit oignon rouge
2 gousses d'ail
1 c. à café de poudre de cumin
1 c. à café de paprika
2 capsules de poudre de safran
¼ c. à café de poivre de Cayenne
4 c. à soupe de jus de citron
6 c. à soupe d'huile d'olive
1 bouquet de coriandre
½ bouquet de persil plat
600 à 700 g de thon frais
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Couscous au citron confit :
200 g de couscous
75 g de raisins secs
250 ml de bouillon de volaille chaud
75 g de pistaches décortiquées
1 citron confit (en vente dans les épiceries marocaines)
4 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
Quelques gouttes de jus de citron
Une poignée de coriandre

BURGERS AU THON ET À LA CHERMOULA ET COUSCOUS AU CITRON CONFIT

La chermoula est une purée de légumes et fines herbes d'origine marocaine qui peut s'utiliser en marinade, comme sauce pour les salades ou le couscous, ou encore pour parfumer ces burgers au thon. Veillez à ne pas trop cuire les burgers, car le thon risque de sécher et la chermoula perdra son parfum.

Préparez d'abord la chermoula. Émincez l'oignon et l'ail dans le bol du robot avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Ajoutez les épices, le jus de citron et 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Laissez reposer 15 minutes.

Préparez le couscous au citron confit. Mettez le couscous et les raisins secs dans un saladier et versez-y le bouillon brûlant. Couvrez et laissez reposer 15 minutes ou jusqu'à ce que le couscous et les raisins secs aient absorbé le bouillon. Égrenez le couscous à la fourchette. Hachez grossièrement les pistaches et le zeste de citron confit (jetez la chair). Ajoutez-les au couscous avec l'huile d'olive extra vierge et assaisonnez de jus de citron. Hachez finement la coriandre et incorporez-la au couscous. Rectifiez l'assaisonnement.

Hachez le thon dans le bol du robot à l'aide de la grille pour hachage grossier installée sur le hachoir (vitesse 4). Ajoutez trois quarts de la chermoula. Installez le batteur plat et mélangez à la vitesse 2 jusqu'à ce que le thon et la chermoula forment une préparation homogène. Rectifiez l'assaisonnement. Hachez finement la coriandre et le persil. Ajoutez-les au thon dans le bol du robot à la vitesse 1. Façonnez 4 burgers avec le mélange à base de thon, couvrez et placez 1 heure au réfrigérateur. Sortez les burgers avant de les cuire pour qu'ils soient à température ambiante.

Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans une poêle anti-adhésive et faites cuire les burgers de thon à feu vif pendant 1 à 2 minutes de chaque côté ; ils doivent être dorés à l'extérieur, mais saignants ou à point au milieu. Servez immédiatement avec le couscous et le reste de chermoula.



POISSON FRIT ET FRITES AVEC UNE PURÉE DE POIS À LA MENTHE

Voici ma version de ce plat national de Grande-Bretagne. Je préfère les frites aux chunky chips traditionnels, et je sers en accompagnement une purée de pois à la menthe.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes



100 g de farine
100 g de Maïzena
½ c. à café de sel
200 à 300 ml de bière blonde glacée
600 g de filets de poisson blanc, par exemple de la sole, de la barbue ou de la plie
Huile de tournesol, pour faire frire le poisson
1 portion de frites (voir p. 128), pour servir
Grains de gros sel et vinaigre balsamique blanc, pour asperger

Purée de pois :
2 échalotes
25 g de beurre
300 g de petits pois surgelés
½ bouquet de menthe
Une bonne pincée de sucre
150 ml de vin blanc sec
150 ml de crème double
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Tamisez la farine, la Maïzena et le sel dans le bol du robot. Incorporez, avec le fouet à fils à la vitesse 4, une quantité suffisante de bière pour obtenir une pâte homogène. Couvrez et mettez au réfrigérateur.

Hachez finement les échalotes avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4), puis faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Incorporez les pois, la moitié des feuilles de menthe et le sucre. Rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez le vin blanc et couvrez la casserole. Laissez mijoter 30 minutes à feu doux jusqu'à ce que les pois soient tendres.

Enlevez le couvercle de la casserole, versez la crème et faites cuire à feu moyen à vif afin de laisser réduire la majeure partie de la crème. Retirez du feu et versez dans le blender/mixeur. Mixez à la vitesse « réduire en purée » jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez le reste de la menthe et continuez à mixer. Des particules de menthe doivent rester visibles dans la purée de pois. Tenez au chaud.

Faites chauffer l'huile de tournesol dans une friteuse à 180 °C. Coupez le poisson en 8 morceaux que vous plongez dans la pâte jusqu'à ce qu'ils soient bien nappés. Faites-les frire en deux fournées pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés. Enlevez-les avec une écumoire et égouttez-les sur du papier essuie-tout avant de les saupoudrer de sel de mer et d'un filet de vinaigre balsamique. Servez avec la purée de pois et des frites.





Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Marinade : 1 heure
Cuisson : 10 minutes

1 ½ c. à soupe de graines de coriandre
1 c. à soupe de graines de sésame
1 c. à soupe de paprika
1 piment oiseau rouge
2 grosses gousses d'ail
5 cm de gingembre frais
2 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de garam masala (mélange d'épices indiennes)
¼ c. à café de curcuma
200 ml de yaourt nature
4 filets de saumon de 175 g, sans la peau
1 c. à soupe d'huile d'arachide
Quartiers de citrons verts, pour servir
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Salade :
75 g de noix de coco fraîche
¼ concombre
1 piment vert doux
½ c. à café de sel
2 c. à soupe de menthe finement hachée
2 c. à soupe de raisins secs
2 c. à soupe d'huile de tournesol
1 c. à soupe de graines de moutarde noire

SAUMON TANDOORI ET SALADE À LA NOIX DE COCO FRAÎCHE, AU CONCOMBRE ET À LA MENTHE

Le goût du saumon se développe si on le laisse mariner plusieurs heures ou une nuit. La marinade fonctionne tout aussi bien avec du poulet et des fruits de mer. La salade peut être préparée avec différents légumes ou fruits, comme des tomates crues, des carottes ou des mangues, ou même des dattes séchées.

Faites griller les graines de coriandre et de cumin dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles commencent à libérer leur arôme. Retirez-les de la poêle et laissez-les refroidir, puis réduisez-les en une fine poudre avec un mortier et un pilon ou dans un moulin à café.

Mixez avec les huit ingrédients suivants dans le blender/mixeur à la vitesse « mélanger » , puis assaisonnez. Rincez le saumon et épongez-le avec de l'essuie-tout. Posez-le dans un plat peu profond et versez la marinade par-dessus en la faisant pénétrer avec les mains. Couvrez et laissez mariner au moins 1 heure. Arrosez de temps en temps le saumon avec la marinade.

Préparez la salade. Râpez la noix de coco dans le bol du robot avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4). Épépinez le concombre, puis râpez-le avec le cylindre à râper gros. Épépinez le piment et émincez-le. Ajoutez-le dans le bol du robot avec le sel, la menthe et les raisins secs. Mélangez avec le batteur plat à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Faites chauffer l'huile dans une petite casserole et faites frire les graines de moutarde jusqu'à ce qu'elles commencent à sauter. Versez-les dans la salade et mélangez à nouveau à la vitesse 2.

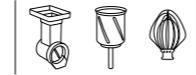
Faites préchauffer le four à 240 °C/thermostat 8. Faites cuire le saumon 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tout juste cuit. Servez avec la salade, les quartiers de citron vert et du riz.



LOUP DE MER GRILLÉ ET SAUCE HOLLANDAISE À L'ORANGE SANGUINE

La sauce hollandaise est en fait une mayonnaise chaude traditionnellement agrémentée de jus de citron. Cependant, vous pouvez utiliser tous les agrumes, comme le pamplemousse rose et le citron vert.

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 20 minutes



1 échalote
100 ml de jus d'orange sanguine frais
1 c. à café de miel (facultatif)
4 jaunes d'œufs
250 g de beurre fondu chaud, clarifié de préférence
Quelques gouttes de jus de citron
4 à 6 filets de loup de mer de 150 g, avec la peau
1 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de beurre
Sel et poivre blanc fraîchement moulu

Émincez l'échalote avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Mettez-la dans une petite casserole avec le jus d'orange sanguine et éventuellement le miel, portez à ébullition et laissez réduire de moitié. Filtrez dans le bol du robot.

Ajoutez les jaunes d'œufs et fouettez-les à l'aide du fouet à fils (vitesse 8) jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Ajoutez le beurre fondu dans le bol du robot sans cesser de fouetter : d'abord goutte à goutte, puis lentement en un fin filet lorsque la sauce hollandaise commence à s'épaissir. Salez et poivrez, et ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Couvrez pour garder au chaud.

Assaisonnez les filets de loup de mer côté chair uniquement. Faites chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une poêle anti-adhésive, puis faites-y cuire les filets de loup de mer du côté de la peau à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient juste cuits. Retournez-les et laissez-les cuire pendant 15 secondes du côté de la chair. Dressez sur des assiettes chaudes les filets de loup de mer avec la peau au-dessus, rectifiez l'assaisonnement et garnissez de sauce hollandaise sur et autour du poisson. Servez avec des asperges vertes cuites à la vapeur ou du fenouil grillé.





Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Trempage : 30 minutes
Réfrigération : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

3 tranches de pain blanc rassis
150 ml de lait
500 g de viande de bœuf maigre
500 g de porc
1 oignon rouge
1 gros œuf
1 ½ c. à café de quatre-épices en poudre
2 c. à soupe d'huile de tournesol
60 g de beurre
1 à 2 c. à soupe de farine
400 ml de bouillon de volaille
200 g de crème aigre
Zeste râpé d'un citron
1 à 2 c. à soupe de crème au raifort
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Compote de canneberges :
500 g de canneberges (ou d'airelles rouges)
1 oignon rouge finement haché
Zeste râpé et jus d'un citron
125 ml d'eau
200 g de sucre

BOULETTES DE VIANDE À LA FINLANDAISE, CRÈME AU RAIFORT ET COMPOTE DE CANNEBERGES

Ces boulettes de viande sont parfumées d'une épice finlandaise populaire appelée « quatre-épices ». Son arôme rappelle le clou de girofle, la noix de muscade, la cannelle et le poivre noir. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez remplacer par un mélange d'épices.

Préparez d'abord la compote de canneberges. Mettez les canneberges dans une casserole avec l'oignon, le zeste et le jus de citron et l'eau. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 15 minutes jusqu'à ce que la compote s'épaississe. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.

Enlevez les croûtes du pain et faites-le tremper dans le lait pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le lait. Hachez le bœuf, le porc et l'oignon dans le bol du robot avec le hachoir équipé de la grille pour hachage fin (vitesse 4). Ajoutez l'œuf, le quatre-épices et le pain. Installez le batteur plat, puis mélangez à la vitesse 4 jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Assaisonnez, puis placez 20 minutes au réfrigérateur.

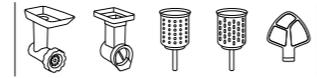
Formez avec le mélange de viande des boulettes de la taille d'une noix. Faites chauffer l'huile et 40 g de beurre dans une grande poêle et faites-y cuire les boulettes de viande par fournées jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites à cœur. Tenez au chaud. Lorsque toutes les boulettes de viande sont cuites, videz un maximum de graisse. Ajoutez le reste de beurre dans la poêle et incorporez la farine. Laissez cuire 2 minutes pour faire dorer le roux, puis incorporez le bouillon et mélangez jusqu'à obtention d'une sauce homogène. Ajoutez la crème aigre, le zeste de citron et la sauce au raifort selon votre goût, et mélangez soigneusement. Remettez les boulettes de viande dans la poêle et veillez à ce qu'elles soient badigeonnées de sauce. Servez avec la compote de canneberges et du riz.



POLPETTE ET SAUCE TOMATE AU MASCARPONE

Ces boulettes de viande italiennes sont épicées de graines de fenouil et de citron, mais vous pouvez également risquer la cannelle et le basilic ou le romarin et l'orange. Vous pourriez remplacer le mascarpone par de la fontina, du taleggio ou, moins authentique, de la feta.

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Réfrigération : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes



50 g de pain blanc rassis
4 c. à soupe de lait
400 g de viande de bœuf maigre
50 g de parmesan
½ petit oignon rouge
1 gousse d'ail
3 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à café de graines de fenouil
Zeste râpé d'un citron
1 œuf
½ portion de sauce tomate (voir p. 20), assaisonnée de 2 c. à soupe de basilic finement haché
125 g de mascarpone
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Enlevez les croûtes du pain et versez le lait sur le pain. Laissez-le tremper 10 minutes jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le lait. Versez-le dans le bol du robot. Hachez le bœuf dans le bol du robot avec le hachoir équipé de la grille pour hachage fin (vitesse 4).

Râpez le parmesan avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4). Hachez l'oignon et l'ail avec le cylindre à râper moyen. Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon et l'ail pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Laissez refroidir 5 minutes, puis ajoutez-les dans le bol du robot avec le parmesan, les graines de fenouil, le zeste de citron et l'œuf. Installez le batteur plat, puis mélangez à la vitesse 4 jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Assaisonnez, puis placez 20 minutes au réfrigérateur.

Formez avec le mélange de viande des boulettes de la taille d'une tomate cerise. Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y cuire les boulettes de viande par fournées jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites à cœur. Réchauffez doucement la sauce tomate et incorporez le mascarpone. Mélangez la sauce avec les boulettes et servez avec des spaghetti ou des tagliatelles.





Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 25 minutes

150 g de nouilles de riz
1 poivron rouge
1 poivron jaune
125 g de mange-tout
1 oignon
1 à 2 piments oiseaux rouges
2 branches de citronnelle
2 gousses d'ail
2,5 cm de gingembre épluché
25 g de noix de Macadamia
2 c. à soupe d'huile d'arachide
1 c. à café de curcuma
300 g de filets de poulet
600 ml de lait de coco
400 ml de bouillon de volaille
12 crevettes bouquet de taille moyenne,
cruës et épluchées
3 à 4 c. à soupe de sauce de poisson
Jus d'un citron vert
1 bouquet de coriandre

LAKSA AU POULET ET AUX FRUITS DE MER

Originare de Malaisie, ce plat de nouilles à mi-chemin entre soupe et ragoût se compose de légumes, de fruits de mer et/ou de viande servis dans un bouillon épicié. Ce dernier est souvent assaisonné et coloré au curcuma.

Mettez les nouilles de riz dans un saladier, couvrez d'eau bouillante et laissez tremper. Émincez les poivrons et les mange-tout avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4).

Installez le cylindre à râper gros et émincez l'oignon. Réservez, puis mixez les poivrons, la citronnelle hachée, l'ail, le gingembre et les noix de Macadamia dans le blender/mixeur à la vitesse « mélanger » pour en faire une pâte. Faites chauffer l'huile dans un wok et faites-y revenir l'oignon 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit fondant. Ajoutez la pâte d'épices et le curcuma et laissez cuire 2 minutes. Découpez le poulet en lamelles ou en petits morceaux. Ajoutez-le dans le wok et faites-le revenir 3 minutes.

Versez le lait de coco et le bouillon de volaille et portez à ébullition. Réduisez la chaleur et laissez mijoter 10 minutes jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Ajoutez les légumes et les crevettes, puis laissez mijoter 3 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres et les crevettes tout juste cuites.

Ajoutez la sauce de poisson et le jus de citron vert selon votre goût. Hachez finement la coriandre et incorporez au laksa. Égouttez soigneusement les nouilles de riz, puis répartissez-les dans 4 bols. Versez-y le laksa et servez.





Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 heure

2 c. à soupe d'huile d'olive
4 cuisses de poulet sans la peau
1 gros oignon
2 gousses d'ail
½ c. à café de poudre de cannelle
1 c. à café de poudre de coriandre
1 c. à café de poudre de cumin
1 grosse pincée de stigmates de safran
150 g d'abricots séchés
50 g de raisins de Smyrne
600 ml de bouillon de volaille
200 g de tomates concassées en boîte
400 g de pois chiches en boîte
1 bouquet de coriandre
50 g d'amandes effilées grillées
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Salade de carottes :
5 c. à soupe d'huile d'olive
Jus de ½ à 1 citron
1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 c. à soupe de miel de fleur d'oranger
500 g de carottes
1 c. à soupe de coriandre finement hachée
Huile d'argan, selon votre goût

TAJINE DE POULET ET D'ABRICOTS AVEC UNE SALADE DE CAROTTES À L'AIGRE-DOUCE

Le tajine désigne un ragoût marocain cuit dans un plat étonnant à couvercle conique, ainsi que le plat proprement dit. Une cuisson lente permet d'obtenir un poulet tendre et fondant.

Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une casserole à fond épais et faites-y dorer le poulet sur tous les côtés. Retirez-le de la casserole. Hachez les oignons et l'ail avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Faites-les revenir 5 minutes dans une cuillerée à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Ajoutez la cannelle, la coriandre et le cumin et laissez cuire 1 minute.

Remettez le poulet dans la casserole et ajoutez le safran, la moitié des abricots, les raisins de Smyrne, le bouillon et les tomates. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et couvrez. Laissez mijoter 40 minutes jusqu'à ce que le poulet soit cuit.

Entre-temps, préparez la salade de carottes. Mettez les 4 premiers ingrédients dans le bol du robot et mélangez au fouet à fils à la vitesse 4 jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Râpez les carottes dans le bol du robot avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Mélangez avec la sauce et ajoutez la coriandre. Rectifiez l'assaisonnement avec quelques gouttes d'huile d'argan.

Lorsque le poulet est cuit, ajoutez dans le tajine les pois chiches égouttés et le reste des abricots, et laissez mijoter 10 minutes jusqu'à ce que les abricots soient fondants. Hachez finement la coriandre et ajoutez-la au tajine. Ôtez du feu. Déposez sur les assiettes et garnissez avec les amandes. Servez avec la salade de carottes.





Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Réfrigération : 1 heure
Cuisson : 40 minutes

800 g de viande de bœuf maigre
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de moutarde de Dijon
1 c. à soupe de sauce anglaise
¼ à ½ c. à café de Tabasco
60 g de cornichons
60 g d'oignons
60 g de câpres
4 à 6 jaunes d'œufs bio très frais
2 c. à soupe de persil plat finement haché
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Frites :
1 kg de pommes de terre farineuses
Huile d'arachide, pour cuire les frites
Gros sel de mer, pour assaisonner

FILET AMÉRICAIN ET FRITES

Malgré l'expression anglaise « French fries », les frites sont en fait originaires de Belgique. Je n'exagère pas en disant qu'il s'agit d'un plat national belge. Veillez à passer les frites deux fois dans la friteuse pour obtenir les meilleurs résultats.

Éliminez le gras et les nerfs de la viande et découpez-la en dés. Hachez la viande dans le bol du robot avec le hachoir équipé de la grille pour hachage grossier (vitesse 4). Répétez l'opération afin que la viande soit hachée assez fin.

Installez le batteur plat et mélangez la viande avec l'huile d'olive, la moutarde, la sauce anglaise et le Tabasco à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Rectifiez l'assaisonnement, divisez en 4 à 6 portions et formez des steaks. Couvrez et placez 1 heure au réfrigérateur. Hachez séparément les cornichons, les oignons et les câpres avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Mettez-les dans des plats séparés.

Épluchez et découpez les pommes de terre en tranches de 1 cm d'épaisseur, puis en bâtonnets de 5 mm. Couvrez d'eau froide et laissez reposer 1 heure. Ensuite, égouttez les pommes de terre et séchez-les dans un linge propre. Faites chauffer l'huile dans une friteuse à 170 °C. Plongez 3 à 5 minutes les pommes de terre dans l'huile, par fournées, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore blanches. Égouttez-les sur du papier essuie-tout et laissez-les refroidir complètement.

Juste avant de servir, faites réchauffer l'huile à 190 °C et plongez-y 2 à 4 minutes les frites pré-cuites par fournées, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Égouttez-les sur du papier essuie-tout et saupoudrez-les de sel. Disposez le filet américain sur des assiettes et faites un creux peu profond dans chaque steak. Déposez doucement un jaune d'œuf au milieu. Garnissez de petits tas de cornichons, d'oignons, de câpres et de persil. Servez avec les frites chaudes.



AGNEAU EN CROÛTE ET PESTO À LA MENTHE ET À LA PISTACHE

Cette recette d'agneau est idéale pour un dîner : elle est facile à réaliser et peut être préparée à l'avance. Remplacez la pâte feuilletée par de la pâte brisée ou de la pâte à brioche si vous préférez.

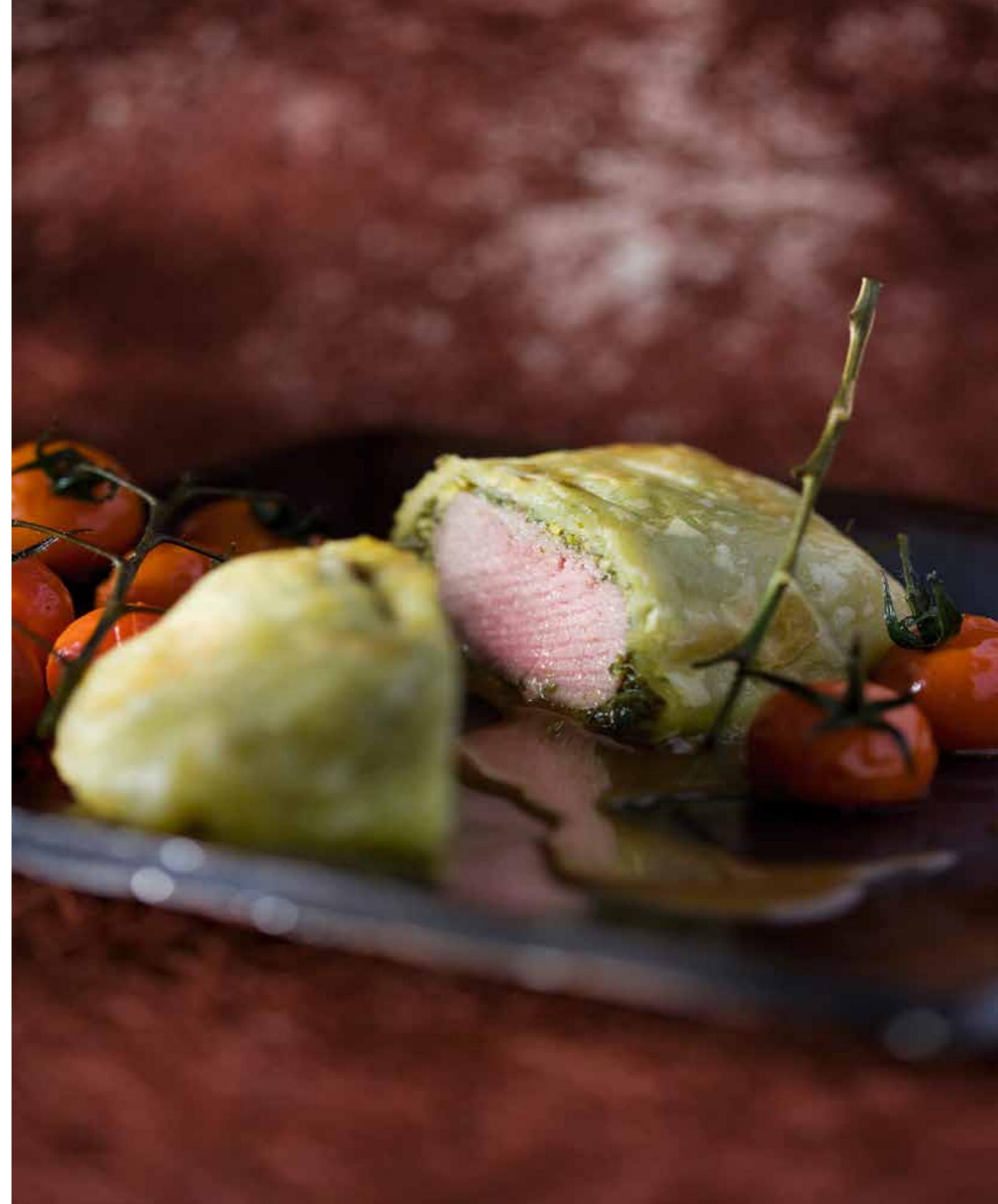
Pour 8 personnes
Préparation : 30 minutes
Réfrigération : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

4 filets d'agneau de 225 g, d'environ 10 cm de long
125 g de beurre
½ portion de pesto à la menthe et à la pistache (voir p. 19)
1 portion de pâte feuilletée (voir p. 24)
1 jaune d'œuf
175 ml de bouillon d'agneau
175 ml de marsala
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Faites préchauffer le four à 220 °C/thermostat 7. Coupez en deux les filets d'agneau. Faites fondre 50 g de beurre dans une grande poêle et assaisonnez l'agneau. Saisissez les filets d'agneau à feu vif, 30 secondes de chaque côté. Laissez-les égoutter sur une grille, mais gardez le jus de viande.

Abaissez la pâte feuilletée et découpez-la en 8 rectangles de 20 cm x 10 cm. Placez les rectangles sur une surface légèrement farinée et étalez 1 cuillerée à café de pesto sur chaque rectangle. Séchez l'agneau avec du papier essuie-tout, puis posez chaque filet sur un rectangle de pâte. Étalez une autre cuillerée à café de pesto sur l'agneau et refermez la pâte sur la viande. Badigeonnez les extrémités avec un peu d'eau froide et scellez les feuilletés. Retournez-les et faites quelques entailles sur le dessus. Mettez-les 15 minutes au réfrigérateur.

Fouettez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau et badigeonnez-en les feuilletés d'agneau. Faites-les cuire au four 12 à 14 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Entre-temps, versez le jus de viande dans une petite casserole, avec le bouillon d'agneau et le marsala. Faites réduire de moitié, puis incorporez le reste du beurre en fouettant jusqu'à ce que la sauce s'épaississe et devienne luisante. Servez les feuilletés d'agneau avec la sauce au marsala et des tomates rôties.





Pour 8 petites saucisses
Préparation : 30 minutes
Trempage : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes

1 kg de poitrine de porc, découennée et désossée
4 c. à café de pimentón (piment fumé espagnol)
1 c. à café de flocons de piment rouge
1 c. à soupe de graines de fenouil
120 cm de boyaux pour saucisses, naturels ou synthétiques
4 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Lentilles :
150 g de pancetta ou de lard fumé
2 oignons rouges
2 gousses d'ail
250 g de champignons
200 g de lentilles du Puy ou de lentilles brunes
½ portion de sauce tomate (voir p. 20), assaisonnée d'une généreuse pincée de stigmates de safran
4 c. à soupe de persil plat finement haché

SAUCISSES ÉPICÉES ET LENTILLES À LA SAUCE TOMATE

Ces saucisses fumées sont excellentes avec un ragoût de lentilles du Puy, de pancetta et de champignons agrémenté de tomates et de safran. Vous pouvez également les servir avec une purée au safran (voir p. 22) et un coulis de poivrons rouges rôtis.

Découpez le porc en cubes de 5 cm et réfrigérez. Hachez le porc dans le bol du robot, d'abord avec le hachoir équipé de la grille pour hachage grossier à la vitesse 4, puis avec la grille pour hachage fin. Ajoutez les épices et mélangez avec le batteur plat à la vitesse 4, puis rectifiez l'assaisonnement.

Faites tremper 30 minutes les boyaux naturels dans l'eau froide, puis rincez-les soigneusement. Graissez le gros tube de l'accessoire à farcir les saucisses et faites-y glisser fermement le boyau. Nouez l'extrémité. À la vitesse 4, garnissez avec la farce à base de porc, en tortillant régulièrement le boyau pour former de petites saucisses. Placez au réfrigérateur.

Hachez la pancetta et faites-la revenir dans une grande casserole jusqu'à ce qu'elle soit dorée et qu'elle ait libéré sa graisse. Hachez les oignons et l'ail avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Ajoutez-le à la pancetta et faites-les revenir 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants.

Émincez les champignons avec le cylindre à râper gros. Ajoutez-les dans la casserole et faites-les revenir pendant 5 minutes. Ajoutez les lentilles rincées, couvrez tout juste d'eau bouillante et laissez mijoter à feu moyen pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Incorporez la sauce tomate et le persil, faites réchauffer et rectifiez l'assaisonnement. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites cuire les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites à cœur. Servez avec les lentilles.





Pour 3 à 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 15 minutes

300 g de filet de porc maigre
150 g d'escalope de veau ou de bœuf maigre
3 échalotes
25 g de chapelure blanche fraîche
½ c. à café de poudre de gingembre
½ c. à café de poudre de coriandre
¼ c. à café de poudre de graines de carvi
½ c. à café de noix de muscade fraîchement râpée
Une pincée de poudre de cardamome
1 c. à soupe de persil plat finement haché
60 cm de boyaux pour saucisses, naturels ou synthétiques
Huile végétale, pour la cuisson des saucisses
Moutarde au miel, pour servir
Sel et poivre blanc fraîchement moulu

Relish à la choucroute :
250 g de choucroute
1 oignon
2 branches de céleri vert
½ poivron rouge
½ poivron vert
½ c. à café de graines de carvi
100 g de sucre
100 ml de vinaigre de vin blanc

BRATWURST ET RELISH À LA CHOUCROUTE

La popularité de cette saucisse s'étend bien au-delà de l'Allemagne. Pour une sensation authentique, servez-la avec la relish à la choucroute ci-dessous.

Préparez d'abord la relish. Égouttez complètement la choucroute, puis mettez-la dans un saladier en verre. Hachez les oignons, le céleri et les poivrons avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Ajoutez-les à la choucroute avec les graines de carvi. Mettez le sucre et le vinaigre dans une petite casserole et faites chauffer lentement, en mélangeant, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Portez à ébullition, ôtez immédiatement du feu et versez sur la choucroute et les légumes. Mélangez soigneusement, couvrez et laissez mariner.

Découpez la viande en cubes de 5 cm. Mettez-la au réfrigérateur, puis hachez-la dans le bol du robot : d'abord avec le hachoir équipé de la grille pour hachage grossier à la vitesse 4, puis avec la grille pour hachage fin. Hachez finement les échalotes et ajoutez-les dans le bol avec la chapelure, les épices et le persil. Mélangez avec le batteur plat à la vitesse 4. Assaisonnez.

Faites tremper 30 minutes les boyaux naturels dans l'eau froide, puis rincez-les soigneusement. Graissez le gros tube de l'accessoire à farcir les saucisses et faites-y glisser fermement le boyau. Nouez l'extrémité. À la vitesse 4, garnissez avec la farce à base de porc, en tortillant régulièrement le boyau pour former les saucisses. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites cuire les saucisses pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites à cœur. Servez avec la relish et la moutarde au miel.



GRATIN DAUPHINOIS AUX MORILLES

01 & 04

Ce gratin de pommes de terre crémeux accompagne délicieusement des viandes rôties ou grillées. Pour une version plus légère, vous pouvez le transformer en « pommes de terre boulangères » en remplaçant la crème et le lait par du bouillon de volaille et en ajoutant deux oignons coupés en rondelles.

Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Infusion : 15 minutes
Cuisson : 1 heure 15



500 ml de crème double
250 ml de lait
30 g de morilles séchées
1 kg de pommes de terre à chair ferme
2 gousses d'ail
25 g de beurre ramolli
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Portez la crème et le lait à ébullition, ajoutez les morilles et laissez infuser 15 minutes. Ensuite versez la crème dans un récipient et émincez les morilles. Épluchez les pommes de terre et tranchez-les au tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Coupez en deux les gousses d'ail et frottez-en les parois d'un grand plat à gratin. Beurrez le plat. Disposez-y des couches de pommes de terre et de morilles et assaisonnez généreusement chaque couche. Versez la crème infusée sur les légumes. Couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire pendant 1 heure, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Retirez l'aluminium, puis laissez cuire encore 15 minutes jusqu'à la formation d'une croûte dorée.

RÖSTI AU CHOU ET AU FROMAGE

02 & 03

Il existe de nombreuses variantes de ces gâteaux de pommes de terre : on peut y ajouter d'autres légumes, des fromages et des aromates, ou même y mélanger des morceaux de lard, de chair de crabe, de poisson fumé, etc. Ces rösti accompagnent délicieusement des saucisses cuites à la poêle et une compote de canneberges (voir p. 120).

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes



75 g de chou de Savoie
50 g de cheddar
450 g de pommes de terre à chair ferme
25 g de canneberges séchées
2 c. à café de sauge finement hachée
2 c. à soupe de farine
1 œuf
25 g de beurre fondu
2 c. à soupe d'huile végétale
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Coupez le chou au tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Râpez le cheddar à l'aide du cylindre à râper fin, et les pommes de terre avec le cylindre à râper moyen. Pressez les pommes de terre râpées pour en extraire un maximum de liquide.

Mettez dans un saladier les pommes de terre, le chou et le fromage. Ajoutez les canneberges, la sauge, la farine et l'œuf. Rectifiez l'assaisonnement. Mélangez à l'aide de deux fourchettes, puis façonnez 8 ou 12 petites rondelles. Faites chauffer le beurre et l'huile dans une poêle anti-adhésive à feu moyen. Faites frire les rösti par fournées jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en les retournant à mi-cuisson.



01



02



04



03

CHOU ROUGE BRAISÉ AU VIN ROUGE ET MÉLANGE D'ÉPICES

01 & 04

Cette recette de chou aigre-doux accompagnera parfaitement des viandes grasses, comme de l'oie rôtie, des magrets de canard ou de la poitrine de porc. Le chou est encore meilleur si vous le consommez le lendemain, alors que les saveurs se sont développées. Le mélange d'épices contient généralement de la cannelle, du gingembre, de la noix de muscade, des clous de girofle et/ou de la coriandre et du quatre-épices.

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 2 heures



500 g de chou rouge
1 oignon rouge
75 g de beurre
3 c. à soupe de cassonade blonde
1 grosse pomme à cuire
100 g de canneberges séchées
375 ml de vin rouge fruité
Jus d'une orange
½ c. à café de mélange d'épices
4 baies de genièvre
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Enlevez du chou rouge les feuilles extérieures et le cœur dur. Émincez le chou et l'oignon avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais et faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit fondant. Ajoutez le chou et mélangez soigneusement, puis saupoudrez de sucre.

Épluchez la pomme et ôtez-en le trognon, puis râpez-la avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Ajoutez-la dans la casserole avec les canneberges, le vin, le jus d'orange et les épices. Faites revenir les légumes jusqu'à légère réduction, puis couvrez et laissez mijoter 2 heures, jusqu'à ce qu'ils soient cuits et fondants. Incorporez le vinaigre balsamique, assaisonnez et servez.

CHUTNEY AUX POIRES, AUX PRUNES ROUGES ET AUX RAISINS DE SMYRNE

02 & 03

Ce chutney doit mûrir deux mois durant avant d'être consommé. Servez-le avec du fromage, des currys à l'indienne et des tourtes à la viande.

Pour 1,2 kg
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 heure 30



450 g de prunes rouges
450 g de poires
225 g d'oignons
50 g de gingembre frais
225 g de raisins de Smyrne
Zeste râpé de ½ orange
Zeste râpé de ½ citron
570 ml de vinaigre de cidre
350 g de cassonade blonde chaude
½ c. à café de poudre de cannelle
¼ c. à café de poudre de gingembre
¼ c. à café de clous de girofle en poudre
2 c. à café de sel

Coupez les prunes en deux et dénoyautiez-les. Épluchez les poires et ôtez-en les trognons. Émincez les prunes, les poires et les oignons avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Épluchez et râpez le gingembre avec le cylindre à râper moyen. Mettez les morceaux de fruits et d'oignons ainsi que le gingembre dans une grande casserole à fond épais et ajoutez les autres ingrédients. Portez lentement à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Augmentez la chaleur, puis faites cuire 1 heure 30 jusqu'à ce que le chutney s'épaississe. Mélangez de temps en temps. Versez le chutney dans des bocaux stérilisés, que vous fermerez hermétiquement.



01



04



02



03

PAIN AUX NOIX, AUX CÉRÉALES ET AU MIEL

01 & 03

La farine aux céréales est une farine complète mélangée à des grains de blé malté. Ces derniers donnent au pain aux céréales un goût de noisette, encore accentué par les noix et l'huile de noix utilisées dans cette recette. Si vous ne trouvez pas de farine aux céréales, vous pouvez la remplacer par de la farine pour pains multigrains.

Pour 2 pains
Préparation : 15 minutes
Levée : 2 heures
Cuisson : 40 minutes



150 g de noix
1 kg de farine aux céréales
1 c. à café de sel
7 g de levure en poudre
2 c. à soupe d'huile de noix
5 c. à soupe de miel de bruyère
525 ml d'eau tiède

Faites griller les noix et hachez-les grossièrement. Mélangez la farine, le sel et la levure dans le bol du robot avec le batteur plat (vitesse 2). Mélangez l'huile de noix et le miel avec l'eau. Installez le crochet pétrisseur et incorporez progressivement ce mélange à base d'eau à la farine, à la vitesse 2. Mélangez pendant 1 minute, puis placez la pâte dans un saladier huilé. Veillez à ce que la pâte soit entièrement huilée et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Mélangez les noix à la pâte avec le crochet pétrisseur, à la vitesse 1, puis pétrissez la pâte une minute de plus. Ajoutez un peu de farine si le mélange vous semble trop collant. Divisez la pâte en deux et placez chaque morceau dans un moule à pain de 1 kg. Couvrez d'un linge humide et laissez lever pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait dépassé le bord des moules.

Faites préchauffer le four à 220 °C/thermostat 7. Faites cuire les pains 10 minutes, puis réduisez la température du four à 200 °C/thermostat 6. Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que les pains sonnent creux lorsque vous tapotez sur le dessous. Laissez refroidir sur une grille.

SODA BREAD AU FROMAGE DE CHÈVRE, À LA CIBOULE ET AU THYM

02 & 04

Ce pain n'a pas besoin de lever car il est réalisé avec du bicarbonate de soude et du babeurre. Cependant, on le consommera de préférence le jour même, encore chaud.

Pour 1 pain
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes



250 g de farine
250 g de farine complète
1 c. à café de sel
1 c. à café de bicarbonate de soude
1 c. à soupe de thym finement haché
6 ciboules finement hachées
300-350 ml de babeurre
100 g de fromage de chèvre affiné

Faites préchauffer le four à 230 °C/thermostat 8. Tamisez les deux types de farine, le sel et le bicarbonate de soude dans le bol du robot, et ajoutez-y également ce qui reste dans le tamis. Incorporez le thym et les ciboules. Ajoutez progressivement le babeurre avec le batteur plat à la vitesse 2 jusqu'à obtention d'une pâte lisse ; vous n'aurez peut-être pas besoin de tout le babeurre.

Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur, puis émiettez le fromage de chèvre et pétrissez à la vitesse 2 jusqu'à obtention d'une pâte molle mais non collante. Abaissez la pâte en un cercle d'environ 2,5 cm d'épaisseur, entaillez le dessus en forme de croix et placez sur une plaque à pâtisserie beurrée. Faites cuire au four 15 minutes, puis réduisez la température du four à 200 °C/thermostat 6. Poursuivez la cuisson pendant 15 à 20 minutes. Lorsque vous tapotez sur le dessous du pain, il doit sonner creux. Servez chaud ou à température ambiante, mais le jour même.



01



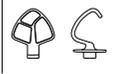
02



04



03



Pour 1 gros pain
Préparation : 15 minutes
Levée : 2 heures 10
Fermentation : 2-3 jours
Cuisson : 40 minutes

125 g de farine d'épeautre complète
250 g de farine blanche pour panification
1 ½ c. à café de sel
1 c. à café de levure en poudre
175 ml d'eau tiède

Levain :
250 g de farine d'épeautre complète
7 g de levure en poudre
300 ml d'eau

PAIN D'ÉPEAUTRE AU LEVAIN

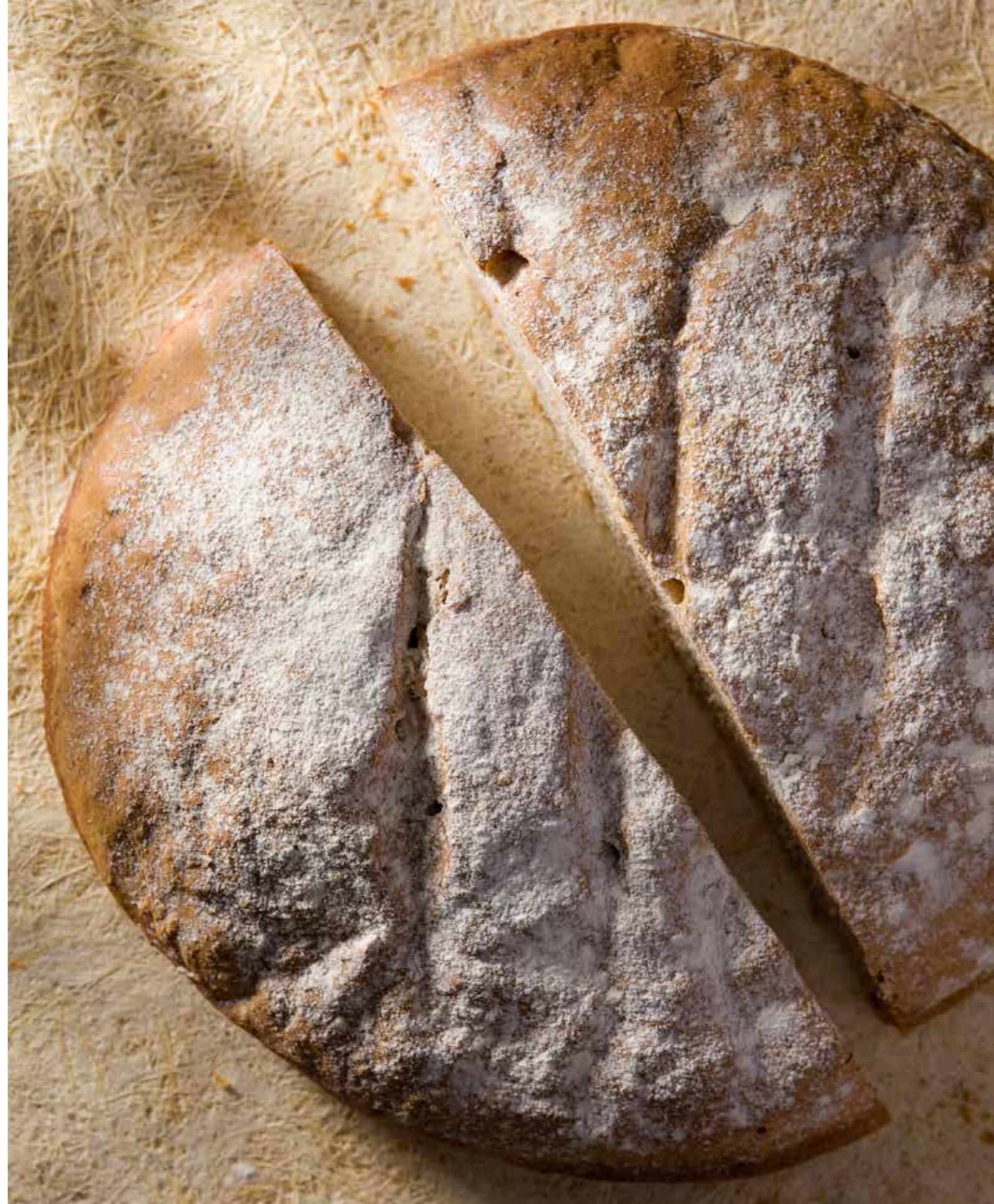
Le pain au levain se prépare à l'aide d'un levain qu'il faut laisser fermenter plusieurs jours, ce qui lui donne cette odeur aigre caractéristique. Le reste de levain peut être conservé au réfrigérateur et utilisé selon vos besoins. Pour ce faire, ajoutez au levain 125 ml d'eau et 125 g de farine pour panification et laissez fermenter à température ambiante pendant 12 à 24 heures avant de l'utiliser ou de le mettre au réfrigérateur.

Préparez d'abord le levain. Tamisez la farine d'épeautre dans le bol du robot, et ajoutez-y également ce qui reste dans le tamis. Incorporez la levure, ajoutez l'eau et mélangez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2. Versez dans un saladier, couvrez de manière non hermétique et placez dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 2 à 3 jours. Remuez le levain deux fois par jour. Il est prêt lorsqu'il s'en dégage une odeur légèrement aigre.

Tamisez les deux types de farine et le sel dans le bol du robot. Ajoutez la levure. Mesurez 250 ml de levain dans un bol mesureur, puis ajoutez l'eau tiède. Incorporez progressivement ce mélange à la farine à l'aide du crochet pétrisseur (vitesse 1) jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Continuez à pétrir à la vitesse 2 pendant 3 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Couvrez de film alimentaire et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing et laissez-la reposer 10 minutes. Façonnez-la en une forme ronde ou ovale et placez-la sur une plaque à pâtisserie beurrée. Faites quelques entailles sur le dessus. Couvrez de film alimentaire huilé et laissez lever pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faites préchauffer le four à 220 °C/thermostat 7 et placez un ramequin d'eau au fond du four. Saupoudrez légèrement la pâte de farine. Faites cuire 10 minutes, puis réduisez la température du four à 200 °C/thermostat 6 et poursuivez la cuisson pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré. Lorsque vous tapotez sur le dessous du pain, il doit sonner creux.



FOCACCIA AUX TOMATES CERISES ET AU BASILIC

01 & 03

Voici ma recette de focaccia, un pain plat italien arrosé d'huile d'olive et généreusement saupoudré de gros sel de mer pour plus de croquant.

Pour 2 pains
Préparation : 15 minutes
Levée : 2 heures
Cuisson : 25 minutes



30 g de levure fraîche
400 ml d'eau tiède
Une pincée de sucre
800 g de farine blanche pour panification
1 c. à soupe de sel
125 ml d'huile d'olive
12 tomates séchées
1 bouquet de basilic
24 tomates cerises rouges
(ou 12 tomates cerises rouges et 12 jaunes)
Huile d'olive extra vierge et gros sel en grains pour la garniture

Émiettez la levure dans un bol mesureur et ajoutez l'eau tiède. Incorporez le sucre et laissez reposer 10 minutes jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez l'huile d'olive. Mélangez la farine et le sel dans le bol du robot avec le batteur plat (vitesse 2) pendant 30 secondes. Installez le croquet pétrisseur et incorporez progressivement le mélange à base de levure jusqu'à obtention d'une pâte molle. Pétrissez 2 minutes à la vitesse 1. Couvrez d'un linge humide et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 heure 30, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Hachez finement le basilic et les tomates séchées. Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing et pétrissez-la avec le croquet pétrisseur à la vitesse 1, tout en incorporant les tomates séchées et le basilic. Divisez la pâte en deux portions et abaissez-les en cercles de 1,5 cm d'épaisseur. Placez-les sur des plaques à pâtisserie beurrées et faites avec les doigts 12 creux dans chaque cercle de pâte. Enfoncez une tomate cerise dans chacun d'eux, couvrez d'un linge humide et laissez lever 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Arrosez la pâte d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez de gros sel. Faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les focaccias soient dorées et sonnent creux lorsque vous tapotez sur le dessous.

PAIN PITTA AU CUMIN ET À LA CORIANDRE

02 & 04

On ouvre ces pains plats, originaires du Moyen-Orient, en les fendant en deux et on peut les servir garnis ou découpés en morceaux et grillés pour accompagner une sauce froide et des salades.

Pour 12 pains
Préparation : 15 minutes
Levée : 2 heures
Cuisson : 10 minutes



15 g de levure fraîche
300 ml d'eau tiède
1 c. à soupe de sucre
1½ c. à soupe d'huile d'olive
500 g de farine pour pain blanc
2 c. à café de sel
2 c. à café de poudre de cumin
1 bouquet de coriandre

Saupoudrez la farine dans le bol du robot et ajoutez l'eau tiède. Incorporez le sucre et l'huile d'olive. Laissez reposer 10 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Mélangez la farine, le sel et le cumin et ajoutez-les progressivement au mélange à base de levure à l'aide du croquet pétrisseur (vitesse 2) jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois du bol. Continuez à pétrir pendant 2 minutes jusqu'à obtention d'un mélange lisse et élastique. Couvrez d'un linge humide et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Hachez finement la coriandre. Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing, puis saupoudrez-la de coriandre. Pétrissez 2 minutes avec le croquet pétrisseur à la vitesse 2, jusqu'à ce que la coriandre soit bien incorporée. Divisez la pâte en 12 portions et abaissez-les en cercles de 15 cm de diamètre. Placez-les sur du papier aluminium et laissez-les lever pendant 1 heure.

Faites préchauffer le four à 260 °C/thermostat 9 et mettez-y à réchauffer deux plaques à pâtisserie. Posez les cercles de pâte sur les plaques chaudes, aspergez-les d'eau et laissez-les cuire 8 à 10 minutes. À consommer le jour même.



01



02



04



03

BRETZELS

01 & 02

Les bretzels sont des en-cas originaires d'Allemagne, souvent servis pour accompagner la bière. Les graines de sésame qui les garnissent peuvent être remplacés par des graines de pavot ou du gros sel de mer.

Pour 10 à 12 bretzels
Préparation : 20 minutes
Levée : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes



500 g de farine
1 pincée de sel
28 g de levure en poudre
40 g de sucre
75 g de saindoux ramolli
125 ml de lait tiède
125 ml d'eau tiède
1 œuf
1 c. à soupe de graines de sésame

Mélangez la farine, le sel, la levure, le sucre et le saindoux dans le bol du robot à l'aide du batteur plat (vitesse 2). Incorporez le lait et l'eau avec le crochet pétrisseur jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrez d'un linge humide et laissez lever 30 minutes dans un endroit chaud.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Pétrissez la pâte à l'aide du crochet pétrisseur à la vitesse 1 jusqu'à ce qu'elle soit ferme, souple et élastique et se détache des parois du bol. Divisez-la en 10 ou 12 portions. Confectionnez d'abord des boudins avec chaque portion, puis une forme ovale. Faites-les rouler avant-arrière tout en déplaçant vos doigts le long de la pâte, afin de former une bande d'environ 40 cm de long, de 2,5 cm d'épaisseur au milieu et 5 mm d'épaisseur à chaque extrémité. Saisissez les deux extrémités de chaque bande et formez une boucle. Croisez deux fois les extrémités, puis pressez-les de chaque côté de la partie centrale plus épaisse. Répétez l'opération pour chaque portion.

Placez les bretzels sur des plaques à pâtisserie beurrées. Mélangez l'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau et badigeonnez-en les bretzels. Saupoudrez-les de graines de sésame et laissez-les cuire 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

FLACHSWICKEL

03 & 04

Ces petites tresses allemandes épicées sont souvent servies chaudes au petit-déjeuner, avec de la confiture maison ou du miel.

Pour 8 tresses
Préparation : 15 minutes
Levée : 1 heure 20
Cuisson : 30 minutes



150 g de beurre
200 ml de lait
500 g de farine
7 g de levure en poudre
2 c. à soupe de sucre
1 c. à café de poudre de cannelle
1 c. à café de poudre de cardamome
2 œufs
1 pincée de sel
Sucre glace, pour saupoudrer

Faites fondre doucement le beurre avec le lait dans une petite casserole. Versez dans le bol du robot et ajoutez le reste des ingrédients, à l'exception du sucre glace. Pétrissez avec le crochet pétrisseur à la vitesse 2 pendant 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Couvrez et laissez lever 1 heure dans un endroit chaud.

Faites préchauffer le four à 170 °C/thermostat 3. Divisez la pâte en 24 portions. Roulez chaque portion pour en faire un boudin d'environ 20 cm de long et passez-les dans le sucre glace. Placez côte à côte trois boudins de pâte et soudez ensemble leurs extrémités supérieures. Tressez les trois boudins et soudez ensemble les extrémités inférieures. Répétez l'opération avec le reste de la pâte. Placez-les sur des plaques à pâtisserie et laissez reposer 20 minutes. Faites cuire les flachswickels au four pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez chaud.

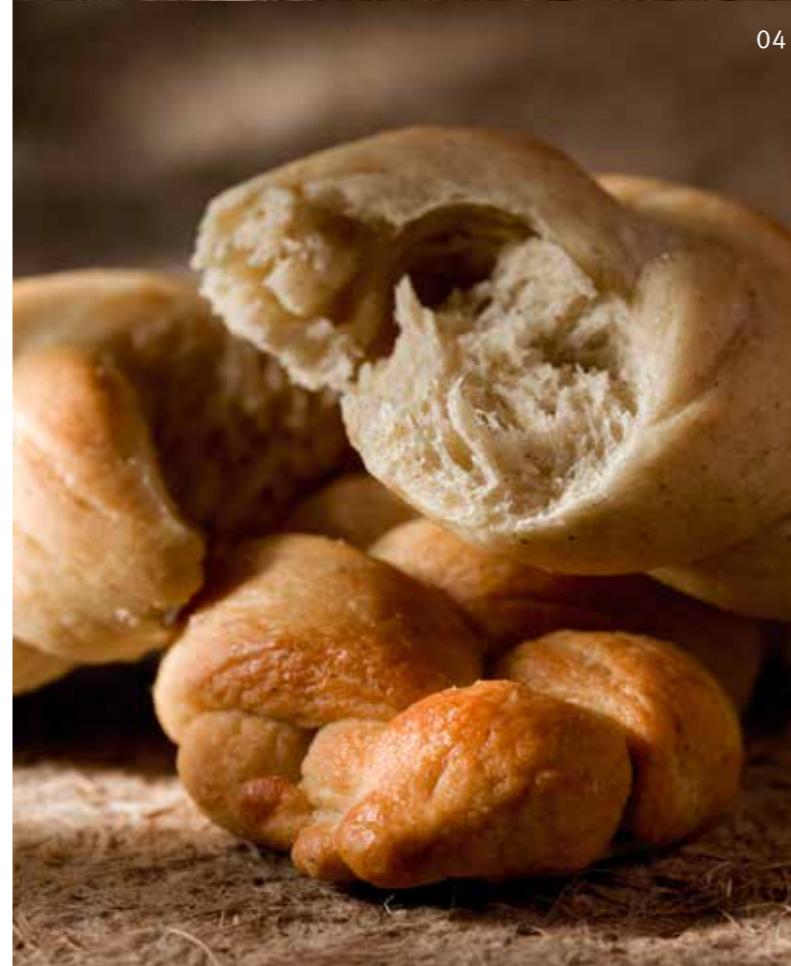


01

02

04

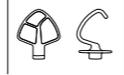
03



CHALLAH À LA VANILLE ET AUX GRAINES DE PAVOT

Ce pain de fête à pâte enrichie se sert soit sous forme de tresse le jour du sabbat juif, soit sous forme de spirale pour Rosh Hashanah (Nouvel an juif).

Pour 2 pains
Préparation : 20 minutes
Levée : 2 heures
Cuisson : 35 minutes



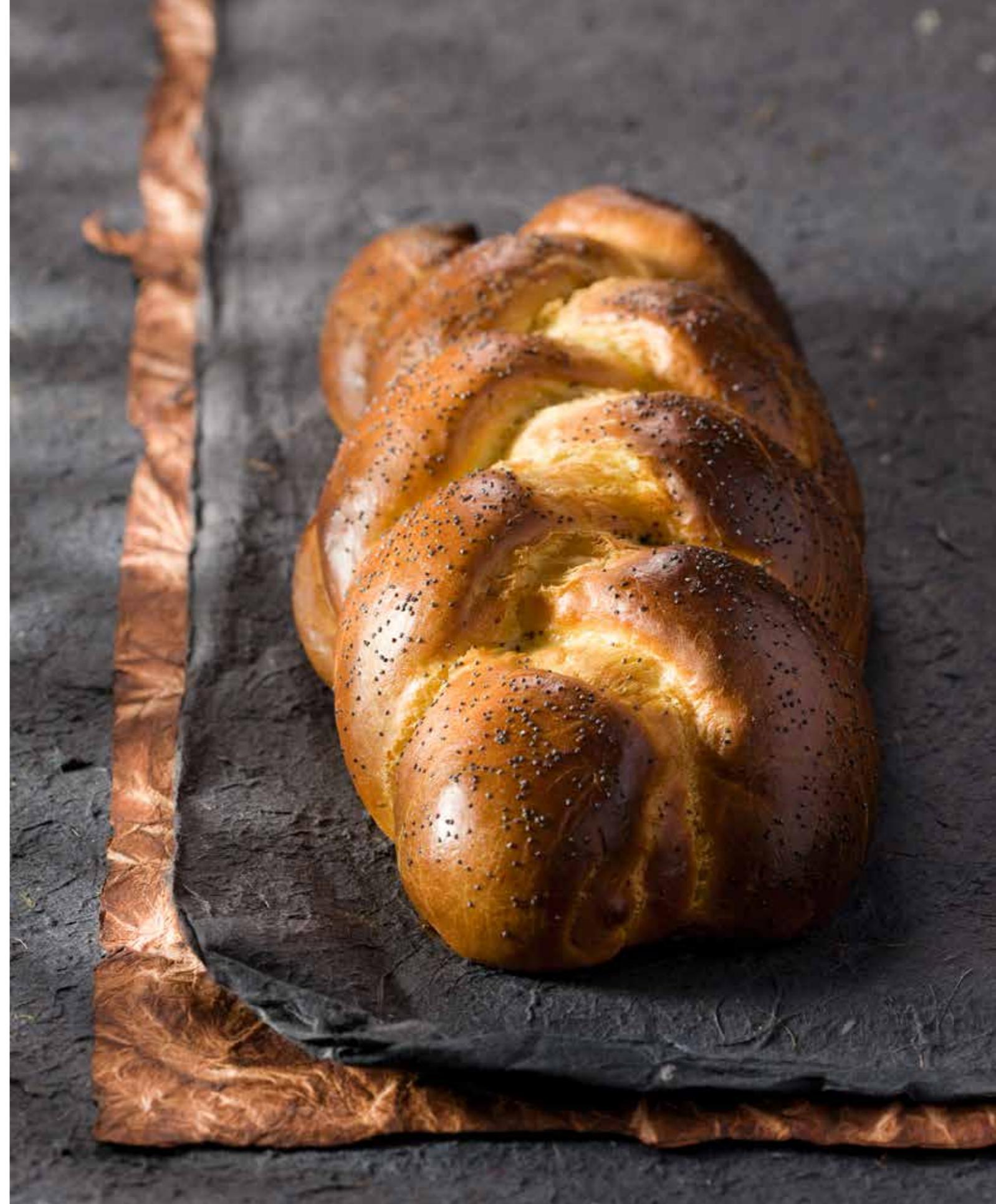
1 gousse de vanille
225 ml de lait
15 g de levure fraîche
700 g de farine
1 c. à café de sel
75 g de beurre fondu
3 c. à soupe de miel
3 œufs
1 jaune d'œuf
2 c. à café de graines de pavot

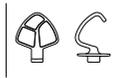
Ouvrez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez-en les graines. Placez-les dans une casserole avec le lait et portez à ébullition. Ôtez la casserole du feu et laissez refroidir jusqu'à ce que le lait soit tiède. Émiettez-y la levure et mélangez jusqu'à ce qu'elle soit dissoute.

Mélangez 625 g de farine et le sel dans le bol du robot avec le batteur plat (vitesse 2) pendant 15 secondes. Installez le crochet pétrisseur et incorporez progressivement le mélange à base de levure à la vitesse 2. Pétrissez pendant 1 minute. Ajoutez le beurre fondu, le miel et les œufs, et pétrissez encore 1 minute. Incorporez les 75 g de farine restants, 25 g par 25 g, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois du bol. Continuez à pétrir à la vitesse 2 pendant 2 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Posez-la dans un saladier huilé et veillez à ce qu'elle soit également huilée sur le dessus. Couvrez d'un linge humide et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing et divisez-la en 6 portions. Roulez chaque portion de manière à former un boudin de 35 cm de long. Tressez trois boudins ensemble et rabattez les extrémités par-dessous ; puis placez la tresse sur une plaque à pâtisserie beurrée. Répétez l'opération avec les autres portions de pâte. Couvrez d'un linge humide et laissez lever 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau froide. Badigeonnez-en la pâte et saupoudrez-la de graines de pavot. Faites cuire 30 à 35 minutes.





Pour 2 pains
Préparation : 2 heures
Levée : 2 heures 30
Cuisson : 30 minutes

100 g de raisins de Smyrne
50 g de raisins de Corinthe
50 g d'écorce d'orange confite hachée
Zeste râpé d'un citron
1 c. à café de poudre de cardamome
1 pincée de poivre noir
2 c. à café d'essence de vanille
2 c. à soupe de rhum brun
7 g de levure en poudre
1 c. à café de sucre
500 g de farine
150 ml de lait tiède
½ c. à café de sel
3 c. à soupe de cassonade blonde
50 g de beurre
2 œufs battus
300 g de pâte d'amandes
Beurre fondu, pour glacer
Sucre glace, pour saupoudrer

STOLLEN

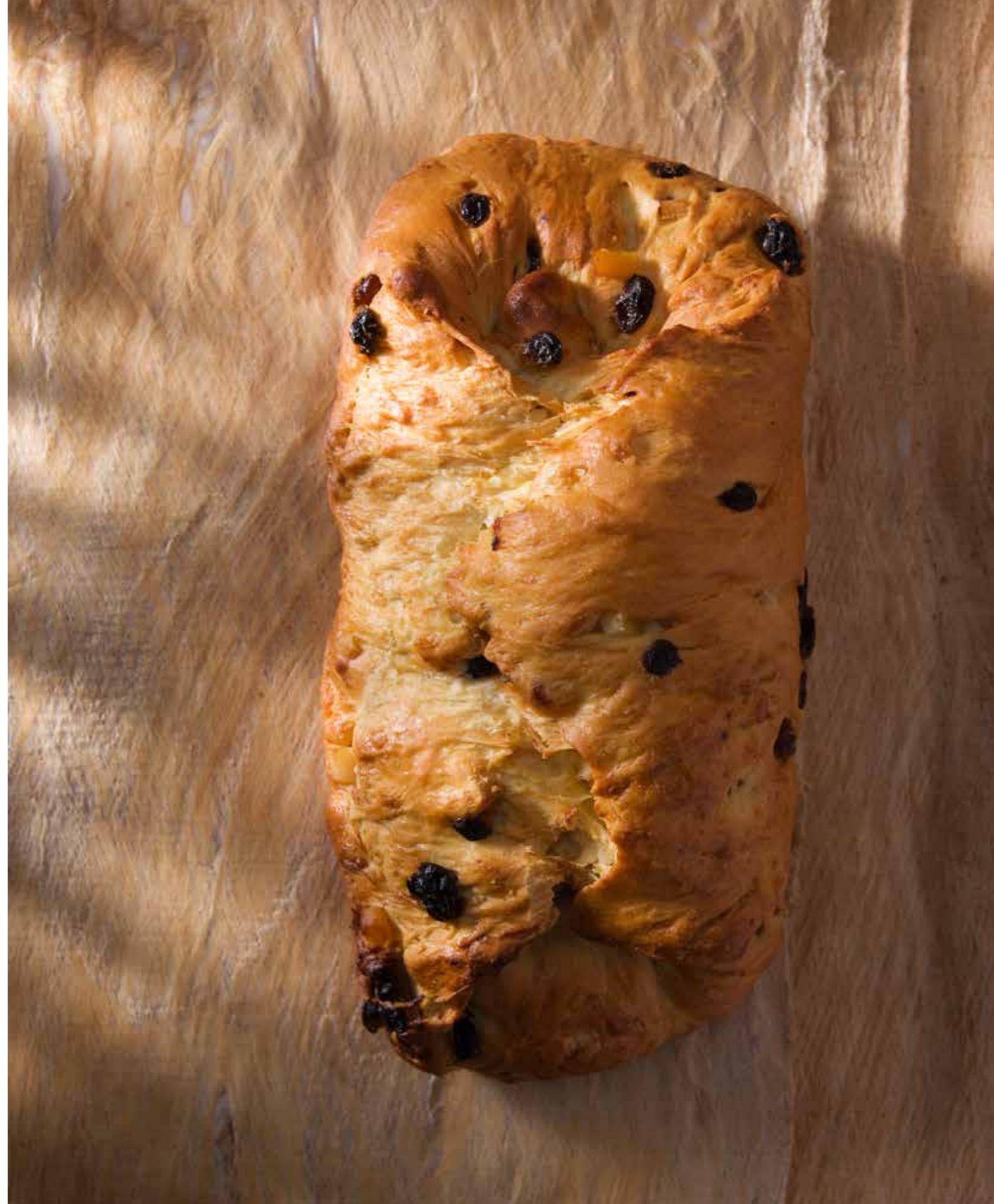
Ce pain brioché de fête est originaire de Dresde, en Allemagne. Selon la tradition, on cuit deux pains en même temps : l'un à offrir en cadeau, l'autre pour soi.

Mettez les raisins de Smyrne, les raisins de Corinthe et l'écorce d'orange confite dans un saladier avec le zeste de citron, les épices et le rhum. Laissez tremper 2 heures. Mélangez la levure, le sucre, 125 g de farine et le lait dans le bol du robot à l'aide du batteur plat (vitesse 2). Couvrez d'un linge humide et laissez reposer 1 heure, jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse.

Ajoutez le reste de la farine, le sel, la cassonade, le beurre coupé en dés et les œufs battus et mélangez à l'aide du crochet pétrisseur à la vitesse 2 jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Ajoutez-y un peu de lait si nécessaire. Continuez à pétrir 3 minutes, puis couvrez à nouveau et laissez lever 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Pétrissez légèrement la pâte, puis incorporez les fruits secs à l'aide du crochet pétrisseur à la vitesse 1. Ne pétrissez pas trop. Retournez la pâte sur une surface légèrement farinée et divisez-la en deux portions. Abaissez chaque portion en un ovale d'environ 1 cm d'épaisseur. Roulez la pâte d'amandes en deux boudins de la même longueur que la pâte. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, faites un creux dans chaque portion de pâte et posez-y la pâte d'amandes. Repliez la pâte par-dessus et scellez les bords avec un peu de lait. Placez les pains sur une plaque à pâtisserie beurrée, couvrez d'un linge humide et laissez lever 30 minutes.

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Badigeonnez la pâte avec du lait et laissez cuire 30 minutes jusqu'à ce que les pains soient dorés. Laissez refroidir sur une grille, puis badigeonnez les stollens de beurre fondu et saupoudrez généreusement de sucre glace.





Pour 12 brioches
Préparation : 25 minutes
Levée : 2 heures 30
Cuisson : 15 minutes

15 g de levure fraîche
2 c. à soupe de sucre
1 pincée de stigmates de safran
3 c. à soupe d'eau tiède
2 œufs
200 g de farine
1 pincée de sel
100 g de beurre
100 g de pépites de chocolat
1 jaune d'œuf, pour le glaçage

BRIOCHE AU SAFRAN ET AU CHOCOLAT

La brioche est un pain dont la pâte est enrichie d'œufs et de beurre. Parfaite au petit-déjeuner, elle convient aussi très bien au déjeuner ou au dîner. Cependant, n'oubliez pas de remplacer, le cas échéant, le chocolat par du fromage râpé !

Émiettez la levure dans un bol mesureur et ajoutez la moitié du sucre, le safran et l'eau. Remuez jusqu'à ce que tout soit fondu, puis laissez reposer 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse. Ajoutez les œufs. Mélangez la farine, le sel et le reste de sucre dans le bol du robot avec le crochet pétrisseur (vitesse 2) pendant 15 secondes.

Augmentez la vitesse à 3 et incorporez progressivement le mélange à base de levure jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Continuez à pétrir pendant 2 à 3 minutes. Ajoutez le beurre et les pépites de chocolat, puis pétrissez encore 3 minutes jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Placez la pâte dans un saladier huilé, couvrez-la d'un linge humide et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 1 heure 30, ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Beurrez des moules à brioche de 12 x 8 x 5 cm. Pétrissez brièvement la pâte sur une surface légèrement farinée et divisez-la en 12 portions. Enlevez de chaque portion un morceau de pâte d'environ un tiers du poids et réservez. Roulez en boule les grosses portions. Placez-les dans les moules beurrés et faites un creux peu profond sur le dessus. Roulez en boule les portions de pâte plus petites et placez-les sur la pâte dans les moules. Couvrez et laissez lever 1 heure.

Faites préchauffer le four à 220 °C/thermostat 7. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Badigeonnez les brioches et faites-les cuire environ 12 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles prennent une couleur dorée. Après la cuisson, sortez-les immédiatement du four et servez-les chaudes avec du beurre.





Pour 18 à 20 doughnuts
Préparation : 10 minutes
Réfrigération : une nuit
Levée : 2 heures
Cuisson : 10 minutes

250 g de farine
1 c. à café de sel
25 g de sucre
15 g de levure fraîche
100 ml de lait
1 gros œuf
40 g de beurre ramolli
100 g de sucre fin
1 c. à soupe de feuilles de thé English Breakfast
400 g de marmelade d'orange « fine-cut » (avec de petits morceaux)
Huile de tournesol, pour faire frire les doughnuts

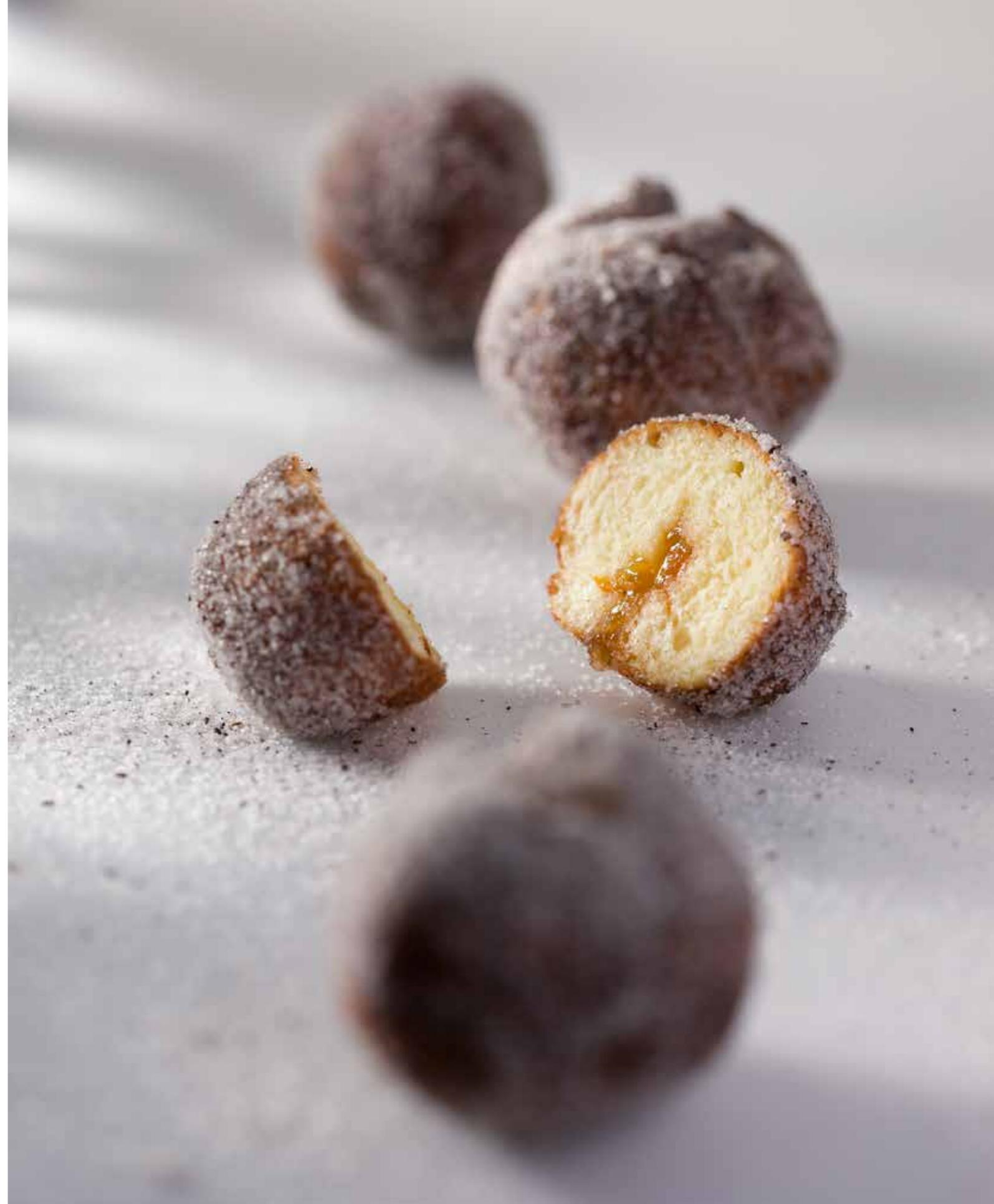
DOUGHNUTS À LA MARMELADE

Ces pâtisseries frites, que les Américains consomment au petit-déjeuner, reçoivent ici une touche britannique par une garniture de marmelade d'oranges amères et un nappage de sucre parfumé au thé. Servez les doughnuts encore chauds (ou le plus frais possible), accompagnés de crème fraîche épaisse ou de mascarpone.

Tamisez la farine, le sel et le sucre dans le bol du robot et mélangez au crochet pétrisseur à la vitesse 2 pendant 10 secondes. Creusez une fontaine au centre. Émiettez la levure dans le lait, puis versez dans la fontaine avec l'œuf. Pétrissez à la vitesse 2 pour mélanger, puis augmentez la vitesse à 4 et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Incorporez progressivement le beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Si elle semble trop humide, ajoutez-y un peu de farine. Placez la pâte dans un saladier huilé, couvrez-la d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing et pétrissez-la brièvement sur une surface légèrement farinée. Divisez-la en deux portions et abaissez chacune d'elles en un long boudin de 3 à 4 cm d'épaisseur. Découpez les boudins en morceaux de 20 g et placez-les sur des plaques à pâtisserie beurrées en veillant à bien les séparer. Couvrez sans serrer d'un film alimentaire huilé et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 à 2 heures, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Mixez le sucre fin et les feuilles de thé dans un moulin à café, puis versez dans une grande assiette plate. Remplissez de marmelade une poche équipée d'une fine douille. Faites chauffer l'huile de tournesol dans une friteuse à 190 °C. Faites frire les doughnuts par fournées jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Faites-les égoutter sur du papier essuie-tout, puis garnissez-les d'une petite quantité de marmelade. Passez-les rapidement dans le sucre parfumé au thé et tenez-les au chaud, tout en continuant à cuire et à garnir les autres doughnuts. Pour transformer ces doughnuts en dessert, servez-les avec une sauce au chocolat chaud et une boule de crème glacée à la vanille.





Pour 12 à 15 croissants
Préparation : 10 minutes
Levée : 2 heures
Refroidissement : 1 heure 10
Cuisson : 15 minutes

350 g de farine
3/4 c. à café de sel
1 c. à soupe de sucre
7 g de levure en poudre
175 à 200 ml de lait tiède
175 g de beurre bien froid
1 œuf battu, pour le glaçage

CROISSANTS

Le café au lait et les croissants constituent le petit-déjeuner parisien par excellence. Mais ces pâtisseries en forme de croissant sont également délicieuses lorsqu'elles sont garnies d'un mélange sucré ou salé, par exemple du mascarpone et de la compote de figues, ou du brie et du chutney aux tomates.

Tamisez la farine et le sel dans le bol du robot. Mélangez le sucre et la levure au crochet pétrisseur (vitesse 1) pendant 15 secondes. Creusez une fontaine dans la farine et versez-y le lait. Pétrissez à la vitesse 1, puis passez à la vitesse 2 et continuez 2 minutes, jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et élastique. Couvrez d'un linge humide et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing et pétrissez-la sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Enveloppez-la d'un linge et placez-la au réfrigérateur pendant 10 minutes. Placez le beurre entre deux feuilles de film alimentaire et étalez-le en rectangle. Repliez le beurre en deux et étalez-le à nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que le beurre soit malléable, mais toujours froid. Aplatissez-le pour former un rectangle de 15 cm x 10 cm.

Posez la pâte sur une surface farinée et abaissez-la en un rectangle de 30 cm x 15 cm. Avec la largeur devant vous, placez le beurre au centre de la pâte. Repliez le tiers inférieur de la pâte sur le beurre, puis pliez le tiers supérieur sur la pâte. Pressez les côtés pour les souder. Faites faire un demi-tour à la pâte (dans le sens des aiguilles d'une montre). Abaissez de nouveau la pâte en un rectangle et répétez deux fois le processus de pliage. Enveloppez et placez 30 minutes au réfrigérateur. Répétez trois fois ces opérations et remettez la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Humidifiez deux plaques à pâtisserie avec de l'eau. Abaissez la pâte refroidie en un rectangle de 45 cm x 30 cm. Découpez-la en 6 carrés de 15 cm, puis découpez chaque carré en deux en diagonale. En partant de la base de chaque triangle, roulez la pâte sans serrer et collez la pointe avec un peu d'œuf battu. Disposez les croissants sur les plaques à pâtisserie, pointe vers le bas, en recourbant les extrémités pour obtenir la forme caractéristique des croissants. Badigeonnez légèrement d'œuf battu, couvrez de film alimentaire huilé et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faites préchauffer le four à 220 °C/thermostat 7. Badigeonnez à nouveau les croissants d'œuf battu et faites-les cuire 3 minutes. Réduisez la température du four à 190 °C/thermostat 5 et laissez cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les croissants soient dorés et croustillants. Laissez-les quelques minutes avant de les placer sur une grille pour qu'ils refroidissent. Servez chaud ou froid.





Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes

100 g d'ananas
1 mangue
1 papaye
2 kiwis
2 kakis (ou sharon)
8 physalis (groseilles du Cap)
8 fraises
Farine, pour saupoudrer
Sucre glace, pour servir

Sauce :
125 g de sucre
250 ml d'eau
1 c. à soupe de matcha (poudre de thé vert japonais)
1 c. à soupe de mirin (vin de riz doux japonais)

Pâte à tempura :
1 gros œuf
200 ml d'eau glacée
125 g de farine
1 pincée de sel
2 glaçons
Huile d'arachide, pour faire frire les tempuras

TEMPURA AUX FRUITS EXOTIQUES ET SAUCE AU MATCHA

La pâte à tempura ne dore pas aussi facilement que les autres types de pâtes ; n'hésitez donc pas à frire vos ingrédients suffisamment longtemps pour obtenir une enveloppe croustillante. Ce tempura s'accommodera à merveille d'une boule de sorbet à la mangue (voir p. 166).

Épluchez tous les fruits à l'exception des physalis et des fraises. Découpez en morceaux l'ananas, la papaye et la mangue. Découpez les kiwis et les kakis en tranches de ½ cm. Écartez les feuilles des physalis.

Préparez la sauce. Portez doucement le sucre à ébullition avec l'eau et le matcha. Attendez que le sucre soit fondu, puis laissez mijoter pour que le sirop s'épaississe. Ajoutez le mirin.

Préparez la pâte. Cassez l'œuf dans le bol du robot et mélangez-le avec l'eau au fouet à fils (vitesse 4). Installez le batteur plat ; ajoutez la farine et le sel, et incorporez-les au mélange d'œuf et d'eau à la vitesse 1 jusqu'à ce que l'ensemble soit homogène. Mettez les glaçons dans la pâte.

Faites chauffer l'huile à 180 °C dans un wok ou une friteuse. Farinez légèrement les fruits puis plongez-les dans la pâte. Secouez l'excès de pâte, puis faites frire les fruits par fournées dans l'huile bouillante pendant 1 à 2 minutes. Égouttez-les sur du papier essuie-tout, saupoudrez de sucre glace et servez avec la sauce.



CHURROS À LA FLEUR D'ORANGER ET GANACHE AU CHOCOLAT CHAUD

Ces beignets espagnols sont souvent trempés dans du chocolat chaud, et consommés au petit-déjeuner. Essayez différents goûts pour savourer ces pâtisseries riches à tout moment de la journée.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Repos : 1 heure
Cuisson : 10 minutes



350 g de farine fermentante
½ c. à café de cannelle en poudre
½ c. à café de sel
1 œuf
300 à 350 ml de lait
2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
100 g de sucre
½ c. à café de poivre d'Espelette
Huile végétale, pour frire les churros
1 portion de ganache au chocolat (voir p. 27)
100 ml de lait bouillant
¼ c. à café de quatre-épices en poudre
Zeste râpé d'une clémentine
1 à 2 c. à soupe de rhum brun

Tamisez la farine, la cannelle et le sel dans le bol du robot. Creusez une fontaine au centre. Battez l'œuf avec 250 ml de lait. Versez-le dans la fontaine et mélangez avec le fouet à fils à la vitesse 4. Ajoutez progressivement le lait restant à la vitesse 6, jusqu'à obtention d'un mélange homogène facile à utiliser avec une poche à douille. Versez le mélange dans une poche équipée d'une douille en étoile de 1 cm.

Faites chauffer l'huile dans un wok ou une friteuse à 190 °C. Formez de longues boucles de pâte que vous déposez directement dans l'huile bouillante, et laissez-les cuire pendant 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que les churros soient dorés et cuits. Sortez-les à l'aide d'une pince ou d'une écumoire et égouttez-les sur du papier essuie-tout. Aspergez immédiatement d'eau de fleur d'oranger. Découpez les churros en morceaux de 10 cm de long et gardez-les au chaud pendant que vous cuisez le reste. Mélangez le sucre et le poivre d'Espelette. Lorsque tous les churros sont cuits, saupoudrez-les de sucre épicé.

Préparez la ganache au chocolat en suivant les instructions de la page 27 et ajoutez le lait bouillant, le quatre-épices et le zeste de clémentine. Ajoutez le rhum selon votre goût et servez avec les churros, que vous y tremperez.



SORBET AU MASCARPONE ET AU SAFRAN ACCOMPAGNÉ DE CARAMBOLES AU SIROP

Servi avec ce sorbet crémeux au chaleureux parfum de safran, cette recette de caramboles au sirop constitue un dessert simple mais raffiné, qui impressionnera et ravira vos invités.

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 15 minutes
Congélation / marinade : une nuit



250 g de mascarpone
1 capsule de poudre de safran
250 g de sucre
500 ml de lait

Caramboles au sirop :
2 grosses caramboles juteuses
100 g de sucre
150 ml d'eau
1 pincée de stigmates de safran
Jus d'un citron

Préparez ce dessert la veille, en commençant par le sorbet au mascarpone. Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot et fouettez avec le fouet à fils à la vitesse 4 jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Versez la préparation dans le bol réfrigérant de la sorbetière et mélangez avec la palette à la vitesse 2, jusqu'à obtention d'une consistance presque ferme. Transvasez dans un récipient à congélation, que vous placez au congélateur pour la nuit, jusqu'à ce que le sorbet soit ferme.

Tranchez les caramboles et placez les tranches dans une casserole à fond épais avec la moitié du sucre. Ajoutez l'eau et portez à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez mijoter 5 minutes jusqu'à ce que les fruits soient tendres mais conservent leur forme. Égouttez les fruits et réservez le sirop.

Ajoutez au sirop le reste de sucre et le safran. Laissez réduire jusqu'à ce qu'il devienne collant. Remettez-y les caramboles et ajoutez le jus de citron. Laissez mijoter pendant 1 minute, puis retirez du feu et placez au réfrigérateur pour la nuit. Le lendemain, sortez les caramboles au sirop pour qu'elles soient à température ambiante, avant de les servir avec le sorbet au mascarpone.



CRÈME GLACÉE AU CITRON VERT ET À LA NOIX DE COCO

Le citron vert et la noix de coco constituent un mélange divin. Pour un dessert raffiné, servez la crème glacée avec un carpaccio d'ananas (voir p. 168) ou une tarte Tatin à l'ananas et au poivre d'Espelette (voir p. 202).

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Congélation : une nuit



200 ml de crème double
400 ml de lait de coco
150 g de sucre
75 ml de jus de citron vert
Zeste râpé de 2 citrons verts
2 c. à soupe de rhum blanc

La veille, placez au congélateur le bol réfrigérant. Le lendemain, versez la crème, le lait de coco et 100 g de sucre dans une casserole. Faites chauffer lentement jusqu'à ce que le sucre soit fondu, puis laissez refroidir et placez au congélateur. Versez le reste du sucre, le jus et le zeste de citron vert dans une casserole. Faites chauffer lentement jusqu'à ce que le sucre soit fondu, puis laissez réduire pour que le sirop s'épaississe. Laissez refroidir, puis placez au congélateur.

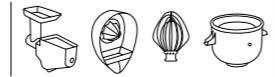
Lorsque les deux préparations sont à demi congelées, mélangez-les dans le bol du robot avec le fouet à fils (vitesse 6) et versez-les dans le bol réfrigérant. Ajoutez le rhum et mélangez avec la palette à la vitesse 2 jusqu'à ce que la crème glacée soit presque ferme. Versez dans un récipient à congélation, que vous placez au congélateur pour la nuit.



SORBET À LA MANGUE ET SIROP DE PIMENT

La touche relevée du piment offre un merveilleux contraste avec la douceur de la mangue et la fraîcheur du sorbet.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Réfrigération : 1 heure
Congélation : une nuit



3 mangues mûres
2 citrons
250 g de sucre glace

Sirop de piment :
250 g de sucre
300 ml d'eau
3 gros piments rouges

La veille, placez le bol réfrigérant au congélateur. Le lendemain, épluchez les mangues et enlevez-en le noyau, puis découpez la chair en morceaux. Réduisez les mangues en purée dans le bol du robot avec la passoire à fruits et légumes à la vitesse 4. Pressez les citrons dans le bol du robot avec le presse-agrumes à la vitesse 6. Ajoutez le sucre glace, puis mélangez au fouet à fils à la vitesse 4 pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit fondu et le mélange, homogène. Mettez au frais pendant 1 heure.

Versez le mélange à base de mangue dans le bol réfrigérant. Installez la palette et mélangez à la vitesse 2 jusqu'à ce que le sorbet soit presque ferme. Transvasez dans un récipient à congélation, que vous placez au congélateur pour la nuit.

Préparez le sirop de piment. Portez lentement à ébullition le sucre et l'eau tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez bouillir 1 minute. Épépinez les piments et découpez la chair en très fines bandelettes. Ajoutez-les au sirop et laissez mijoter 25 minutes. Ôtez du feu lorsque les bandelettes de piment sont translucides, et laissez tremper toute la nuit.

Le lendemain, disposez dans des bols des boules de sorbet à la mangue et arrosez-les d'un filet de sirop de piment.





Pour 6 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes
Congélation / marinade : une nuit

450 g de bananes mûres épluchées
100 g de sucre glace
½ c. à café de noix de muscade fraîchement râpée
3 c. à soupe de sirop d'érable
3 c. à soupe de rhum brun
300 ml de crème double

Carpaccio d'ananas :
300 g de sucre
2 anis étoilé
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
½ c. à café de grains de poivre de Szechuan
1 pincée de stigmates de safran
400 ml d'eau
50 ml de rhum blanc
1 ananas mûr

CRÈME GLACÉE À LA BANANE, AU SIROP D'ÉRABLE ET AU RHUM, ET CARPACCIO D'ANANAS ÉPICÉ

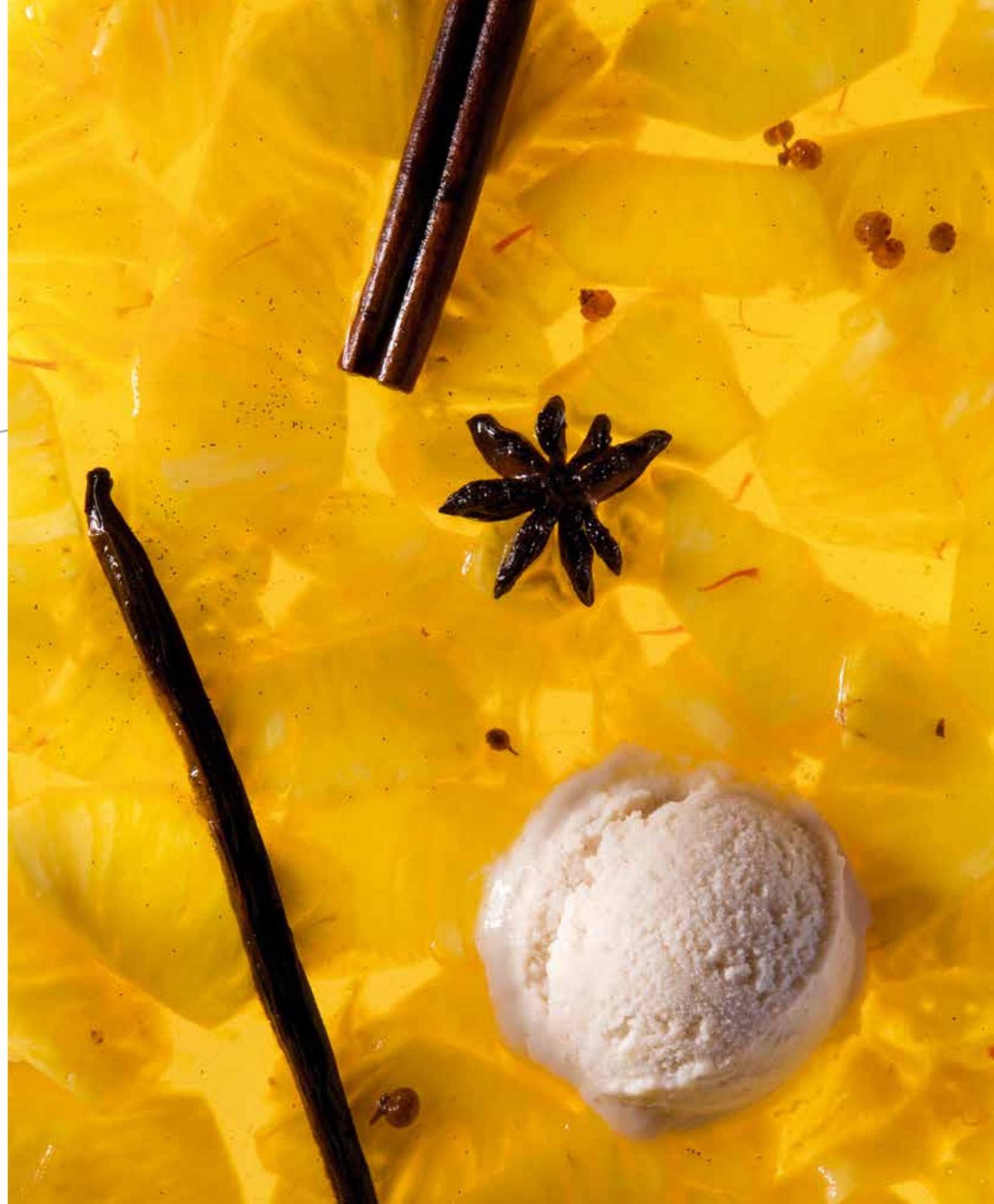
Il s'agit de l'une des crèmes glacées les plus faciles et les plus rapides à réaliser : des bananes réduites en purée et de la crème fouettée. Le caractère crémeux est compensé par un carpaccio d'ananas frais. Pour un dessert vraiment somptueux, servez cette crème glacée avec un fondant Forêt-noire (voir p. 188).

Préparez ce dessert la veille, en commençant par la crème glacée à la banane. Réduisez les bananes en purée dans le bol du robot avec la passoire à fruits et légumes à la vitesse 4. Ajoutez-y le sucre glace, la noix de muscade, le sirop d'érable et le rhum, et mélangez au batteur plat (vitesse 4) jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Transvasez dans un autre bol.

Nettoyez et séchez soigneusement le bol du robot, puis fouettez la crème avec le fouet à fils (vitesse 6) jusqu'à formation de becs mous. Incorporez-la doucement à la purée de bananes et versez le tout dans un récipient à congélation. Mettez au congélateur pour la nuit.

Préparez le carpaccio d'ananas. Versez le sucre dans une casserole avec les anis étoilés, la gousse de vanille fendue en deux, la cannelle, les grains de poivre de Szechuan et le safran. Ajoutez l'eau et portez lentement à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez mijoter 15 minutes, puis ajoutez le rhum. Retirez du feu.

Épluchez l'ananas et enlevez les « yeux ». Coupez l'ananas en quatre dans le sens de la longueur, puis tranchez chaque quart avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Disposez les tranches dans un récipient peu profond et versez le sirop par-dessus. Couvrez et placez au réfrigérateur pour la nuit. Le lendemain, sortez l'ananas pour qu'il soit à température ambiante, avant de le servir avec la crème glacée à la banane.



MOUSSE DE PRUNES ET D'HIBISCUS ET BISCUITS SABLÉS AU GINGEMBRE CONFIT

Cette mousse est un dessert composé de purée de fruits et de crème fouettée. J'y ai ajouté du mascarpone et du Cointreau pour une version plus élaborée. Cette recette peut aussi se préparer avec de la rhubarbe forcée, c.-à-d. de la rhubarbe qui n'a pas été exposée à la lumière durant sa croissance et est donc très rose et tendre.

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 5 minutes
Infusion : 15 minutes
Cuisson : 35 minutes



400 g de prunes rouges
100 à 125 g de miel d'acacia
1 bâton de cannelle
300 ml de crème double
3 c. à soupe de Cointreau
2 c. à soupe de sucre glace
100 g de mascarpone
Zeste râpé de 2 clémentines
1 portion de biscuits sablés au gingembre confit (voir p. 23), pour servir

Sirop d'hibiscus :
5 g de fleurs d'hibiscus séchées
250 ml d'eau
100 g de sucre

Préparez d'abord le sirop d'hibiscus. Mettez les fleurs d'hibiscus dans une casserole avec l'eau. Portez à ébullition, ôtez immédiatement du feu et laissez infuser 15 minutes. Filtrez, puis mesurez 200 ml de jus d'hibiscus que vous remettez dans la casserole et ajoutez le sucre. Portez lentement à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Faites réduire jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse, et laissez refroidir.

Dénoyautez les prunes et coupez-les en morceaux de 2,5 cm. Mettez-les dans une casserole avec le miel et la cannelle. Faites-les cuire 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient molles et pâteuses. Laissez refroidir.

Fouettez la crème, le Cointreau et le sucre glace dans le bol du robot avec le fouet à fils (vitesse 6, jusqu'à formation de becs mous. Ajoutez doucement le mascarpone et le zeste de clémentine, puis les fruits. Servez dans des verres ou des bols et versez un filet de sirop d'hibiscus par-dessus. Servez avec les biscuits sablés.





Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes

4 œufs
1 pincée de sel
250 g de sucre
500 ml de lait
1 jaune d'œuf
1 c. à soupe de grains de café espresso
2 c. à soupe de sirop d'érable
50 ml d'eau froide
75 g de noix de pécan

ŒUFS À LA NEIGE AU CAFÉ ET AU SIROP D'ÉRABLE, CAMEL AUX NOIX DE PÉCAN

Ces œufs à la neige sont également appelés « îles flottantes » – « snow eggs », en anglais. Ces noms renvoient à la légèreté incroyable de ces meringues pochées.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes et fouettez-les au fouet à fils à la vitesse 6 jusqu'à obtention d'un mélange mousseux ; réservez les jaunes. Ajoutez le sel et continuez à fouetter à la vitesse 8 jusqu'à formation de becs mous. Ajoutez progressivement 50 g de sucre, 1 cuillerée à soupe à la fois, en fouettant bien après chaque ajout.

Versez le lait dans une casserole peu profonde et faites mijoter lentement. Façonnez des quenelles de meringue (formes ovales) ou des formes irrégulières. Déposez-les doucement dans le lait et pochez-les 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles aient doublé de volume et soient fermes ; procédez par fournées. Ôtez les meringues pochées de la casserole à l'aide d'une écumoire, et laissez-les égoutter sur du papier essuie-tout. Vous devriez obtenir 8 à 12 meringues, en fonction de leur taille.

Filtrez le lait dans une autre casserole et portez-le à ébullition. Mettez les jaunes d'œufs réservés et le jaune d'œuf supplémentaire dans le bol du robot. Ajoutez les grains de café finement moulus et 75 g de sucre, puis fouettez au fouet à fils à la vitesse 6 jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Versez lentement le lait sur les jaunes d'œufs et fouettez à la vitesse 2 jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Versez le mélange dans la casserole et réchauffez doucement, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la crème s'épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois. Ajoutez le sirop d'érable et laissez refroidir.

Préparez le caramel. Mettez 125 g de sucre dans une casserole à fond épais et faites-le chauffer doucement jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Augmentez la chaleur et laissez bouillir rapidement jusqu'à ce que le caramel prenne une belle couleur dorée. Remuez de temps en temps la casserole pour uniformiser la coloration. Ajoutez doucement l'eau ; attention, le caramel risque de crépiter et de vous éclabousser. Continuez à mélanger à feu doux jusqu'à ce que le caramel soit lisse et légèrement liquide. Hachez grossièrement les noix de pécan et ajoutez-les au caramel.

Versez la crème au café dans des assiettes profondes, et disposez deux ou trois meringues par assiette. Versez-y un filet de caramel aux noix de pécan et servez.



TIRAMISU AUX FRAMBOISES, À L'ORANGE ET À LA CARDAMOME

L'ingrédient principal de ce célèbre dessert italien est le mascarpone, un fromage frais italien. Dans le tiramisu classique, il se marie avec du café et de l'alcool. Vous pouvez aussi varier légèrement les saveurs ; c'est ce que j'ai fait.

Pour 8 personnes
Préparation : 25 minutes
Réfrigération : 4 à 6 heures



8 œufs
75 g de sucre glace
500 g de mascarpone
Zeste râpé d'une orange
2 c. à café de poudre de cardamome
3 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
1 pincée de sel
500 ml d'espresso chaud
100 ml de crème de cacao (liqueur au chocolat)
30 à 36 boudoirs (« savoiardi »)
375 g de framboises
4 c. à soupe de nibs de cacao (fèves de cacao finement moulues)

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes et le sucre glace dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 8) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Réduisez la vitesse à 4 et incorporez le mascarpone. Ajoutez le zeste d'orange, la cardamome et l'eau de fleur d'oranger. Battez quelques instants jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et versez dans un grand saladier.

Nettoyez et séchez soigneusement le bol du robot et le fouet à fils. Battez les blancs d'œufs et le sel à la vitesse 8 jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez-les doucement au mélange à base de mascarpone.

Mélangez l'espresso et la crème de cacao. Plongez la moitié des boudoirs dans le café et utilisez-les pour recouvrir le fond d'un grand plat. Couvrez avec la moitié du mascarpone et des framboises.

Plongez le reste des boudoirs dans le café et disposez par-dessus les framboises. Couvrez avec le reste de mascarpone et de framboises. Saupoudrez de nibs de cacao. Placez 4 à 6 heures au réfrigérateur avant de servir.



SABAYON AUX NOISETTES ET AUX FÈVES TONKA

La fève tonka offre un arôme épicé complexe rappelant l'amande, l'anis et la vanille, avec une légère pointe de tabac caramel. Elle se marie parfaitement à la saveur légèrement terreuse des noisettes.

Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 10 minutes



6 jaunes d'œufs très frais
50 g de sucre glace
1 c. à café de fèves tonka concassées
6 c. à soupe de Frangelico (liqueur de noisettes)
2 c. à soupe de noisettes concassées et grillées

Battez les jaunes d'œufs, le sucre glace, les fèves tonka et le Frangelico dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 8) pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Augmentez la vitesse à 10 et fouettez 5 à 7 minutes jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume et soit très épais. Versez immédiatement dans 6 grands verres, saupoudrez de noisettes grillées et servez sans attendre.



BISCOTTI AUX CERISES SÉCHÉES, AUX PISTACHES ET AU POIVRE DE SZECHUAN

Ces biscuits italiens durs sont cuits deux fois, d'où leur nom : bis-cotti. On les trempe habituellement dans un verre de Vin Santo, un vin liquoreux toscan, mais ils accompagneront aussi parfaitement un cappuccino ou du chocolat chaud.

Pour 60 biscuits environ
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 45 minutes



300 g de farine
1 ½ c. à café de levure chimique
150 g de sucre
1 c. à café de poivre de Szechuan moulu
3 œufs
75 g de cerises séchées
75 g de pistaches décortiquées

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Mélangez la farine, la levure chimique, le sucre et le poivre de Szechuan dans le bol du robot avec le batteur plat (vitesse 2) pendant 15 secondes.

Installez le crochet pétrisseur et incorporez les œufs à la vitesse 4 jusqu'à ce que la pâte s'amalgame. Ajoutez-y les cerises et les pistaches et continuez à pétrir à la vitesse 2 jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol. Divisez la pâte en deux portions.

Sur une surface légèrement farinée, roulez chaque portion pour former un boudin de 4 à 5 cm de diamètre. Posez les boudins sur une plaque à pâtisserie beurrée et faites-les cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés. Sortez-les du four et laissez-les reposer 10 minutes pour qu'ils se raffermissent, puis découpez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur et remettez-les sur la plaque à pâtisserie. Faites-les cuire 10 minutes, puis laissez-les refroidir sur une grille.





Pour 8 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 1 heure

4 blancs d'œufs
1 pincée de sel
220 g de sucre
2 c. à soupe de feuilles de thé au jasmin
2 c. à café de Maïzena
1 c. à café de vinaigre de vin blanc
1 mangue
1 papaye
1 carambole
2 kiwis
4 figues mûres
2 portions de syllabub gin-tonic (voir p. 28), agrémenté d'une gousse de vanille et de 2 c. à soupe de Midori au lieu du gin
1 grenade
4 c. à soupe de sirop de jasmin

PAVLOVAS AUX FRUITS EXOTIQUES ET AU JASMIN

Ce dessert doit son nom à la ballerine Anna Pavlova, dont le tutu rappelait à Escoffier l'aspect d'une meringue. Le secret de cette meringue – croûte croustillante et centre fondant – est dû à l'ajout de Maïzena et de vinaigre. Le Midori est une liqueur de melon.

Faites préchauffer le four à 170 °C/thermostat 3. Battez les blancs d'œufs et le sel au fouet à fils (vitesse 4) jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux, puis augmentez la vitesse à 8 jusqu'à formation de becs mous. Mixez le sucre et les feuilles de thé au jasmin dans un moulin à café jusqu'à ce qu'ils soient assez finement moulus. Ajoutez-les aux blancs d'œufs, 1 cuillerée à soupe à la fois. Attendez que la cuillerée précédente ait été entièrement incorporée avant d'ajouter la suivante. Lorsque le mélange devient luisant, augmentez la vitesse à 10 et continuez à ajouter le sucre. Lorsque tout le sucre a été ajouté, la meringue est très ferme et luisante.

Retirez le fouet à fils et tamisez la Maïzena sur la meringue, puis aspergez de vinaigre. Mélangez le tout à l'aide d'une grande cuillère métallique. Formez 8 cercles de 10 cm de diamètre sur deux feuilles de silicone. Faites un creux dans les meringues pour y placer la garniture par la suite. Enfourez les meringues, puis réduisez immédiatement la chaleur à 130 °C/thermostat 1/2. Faites cuire pendant 1 heure. Les meringues sont prêtes lorsqu'elles sont sèches au toucher et se détachent facilement de la feuille de silicone. Éteignez le four mais laissez-y les meringues, porte ouverte, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement refroidies. Cela les empêche de se fissurer.

Épluchez les fruits si nécessaire et découpez-les en petits morceaux ou en tranches. Versez le syllabub dans les meringues et disposez les fruits par-dessus. Coupez la grenade en deux et éparpillez les graines sur les fruits. Arrosez d'un filet de sirop de jasmin et servez immédiatement.





Pour 4 à 6 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes
Congélation : 4 heures

100 ml de lait
300 ml de crème double
1 c. à soupe de matcha (poudre de thé vert japonais)
50 g de sucre
3 gros jaunes d'œufs
100 g de chocolat blanc
2 feuilles de gélatine

Granité de fleur de sureau :
150 g de sucre
400 ml d'eau
125 ml de cordial (sirop) de fleurs de sureau
Jus de ½ citron

BAVAROIS AU CHOCOLAT BLANC ET AU THÉ VERT, ACCOMPAGNÉ DE GRANITÉ DE FLEURS DE SUREAU

Un bavaois est une mousse figée, à mi-chemin entre panna cotta et mousse. Il est important de laisser refroidir complètement la préparation avant d'ajouter la crème fouettée. Cependant, ne laissez pas prendre la préparation, pour éviter la formation de grumeaux.

Mettez le lait, 100 ml de crème et le matcha dans une casserole avec ½ cuillerée à soupe de sucre et portez à ébullition, en mélangeant jusqu'à ce que le matcha et le sucre soient fondus. Battez les jaunes d'œufs et le reste de sucre dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 4) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Versez le lait chaud sur les jaunes d'œufs et fouettez à la vitesse 2 jusqu'à obtention d'une consistance homogène.

Remettez le mélange dans la casserole et remuez à feu doux jusqu'à ce que la crème s'épaississe et nappe le dos d'une cuillère. Râpez le chocolat blanc et faites tremper la gélatine dans de l'eau froide. Lorsque la crème est épaissie, ôtez-la du feu et versez-la sur le chocolat. Mélangez soigneusement, puis égouttez la gélatine et ajoutez-la au mélange à base de chocolat blanc. Versez dans un saladier à travers une passoire et couvrez la surface d'un film alimentaire pour éviter la formation d'une peau. Placez au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème soit complètement refroidie et commence à prendre.

Préparez le granité de fleurs de sureau. Mettez le sucre dans une casserole avec 150 ml d'eau. Portez lentement à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Retirez du feu et versez 250 ml de sirop de sucre dans un bol mesureur. Ajoutez le cordial de fleurs de sureau, le jus de citron et 250 ml d'eau. Mélangez bien, puis versez dans un récipient à congélation peu profond. Placez 2 heures au congélateur jusqu'à ce que le granité soit ferme sur les bords.

Entre-temps, fouettez les 200 ml de crème restants dans le bol du robot avec le fouet à fils (vitesse 6) jusqu'à formation de becs mous. Ajoutez doucement au mélange à base de chocolat blanc et répartissez dans des coupes ou des verres. Placez au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange prenne. Ou laissez le mélange dans un grand saladier et formez des quenelles de bavaois avant de servir.

Lorsque le granité est ferme sur les bords, brisez les cristaux de glace à la fourchette et mélangez-les au granité. Replacez 30 minutes au congélateur, puis brisez à nouveau les cristaux à la fourchette. Répétez cette opération jusqu'à ce que le granité soit mousseux, puis servez-le avec le bavaois.



PETITS POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE

Ce dessert au chocolat est très rapide et facile à préparer. Les possibilités sont infinies, si bien que vous pouvez varier la recette à volonté.

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes
Infusion : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes
Réfrigération : 2 heures



300 ml de crème simple
½ bouquet de menthe fraîche
200 g de chocolat noir (70%)
2 gros jaunes d'œufs
3 c. à soupe de crème de menthe (liqueur de menthe)
25 g de beurre
Feuilles de menthe cristallisées, pour le décor
8 biscuits au choix, pour servir (facultatif)

Mettez la crème et la menthe dans une petite casserole et portez à ébullition. Ôtez immédiatement du feu, couvrez et laissez infuser pendant 20 minutes. Filtrez la crème et remettez-la dans la casserole, sans la menthe.

Râpez le chocolat dans le bol du robot avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Portez à ébullition la crème infusée et versez-la sur le chocolat. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène, puis ajoutez les jaunes d'œufs et la crème de menthe et mélangez au fouet à fils. Laissez refroidir légèrement, puis incorporez le beurre. Versez dans des petits pots ou des petits verres et placez au réfrigérateur. Sortez-les pour que la crème soit à température ambiante et décorez de feuilles de menthe cristallisées, avant de servir avec les biscuits.



MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAPSANG SOUCHONG ET WHISKY SINGLE MALT

La mousse au chocolat se décline de nombreuses manières : avec ou sans beurre, crème, alcool... Dans cette recette, j'ai choisi d'associer la saveur du chocolat noir avec du thé Lapsang Souchong fumé et du whisky single malt tourbeux, pour en faire un dessert très « adulte ».

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Réfrigération : une nuit



150 g de chocolat noir (70%)
50 g de beurre
50 g de sucre
½ c. à soupe de feuilles de thé Lapsang Souchong
3 gros œufs
2 c. à soupe de whisky single malt
1 pincée de sel
Nibs de cacao (fèves de cacao grossièrement concassées), pour servir

Râpez le chocolat dans un saladier résistant à la chaleur avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper gros (vitesse 4). Ajoutez le beurre et faites fondre au bain-marie au-dessus d'une casserole d'eau bouillante. Mélangez jusqu'à obtention d'une structure onctueuse, puis réservez.

Mixez le sucre et les feuilles de thé dans un moulin à café jusqu'à ce qu'elles soient finement moulues. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes, le sucre mélangé au thé et le whisky dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 6) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Incorporez doucement le chocolat fondu.

Nettoyez et séchez soigneusement le bol du robot et le fouet à fils, puis battez les blancs d'œufs et le sel à la vitesse 8 jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez-les doucement au mélange à base de chocolat. Versez dans des coupes ou sur des assiettes et placez au réfrigérateur pour la nuit ; vous pouvez également verser le mélange dans un grand saladier et servir la mousse sous forme de quenelles. Juste avant de servir, saupoudrez des nibs de cacao.





Pour 8 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes

250 g de chocolat noir (70%)
250 g de beurre
2 c. à soupe de kirsch
225 g de sucre
2 fèves tonka
5 œufs
5 jaunes d'œufs
50 g de farine

Compote de cerises :
800 g de cerises morello en boîte
4 c. à soupe de kirsch

Crème au mascarpone :
1 gousse de vanille
250 g de mascarpone
50 ml de lait
200 ml de crème aigre
2 c. à soupe de kirsch
50 g de sucre glace

FONDANTS FORÊT-NOIRE

Le Forêt-noire (Schwarzwälder Kirschtorte) est un classique des desserts allemands, mariant chocolat noir et cerises juteuses, le tout agrémenté de kirsch. Cette recette propose ma version de ce dessert classique.

Préparez d'abord la compote de cerises. Égouttez les cerises, en conservant le jus, et versez la moitié des fruits dans un saladier. Versez-y le kirsch et laissez mariner pendant 20 minutes. Ensuite, égouttez les cerises et réservez. Ajoutez le kirsch au jus de cerises conservé. Portez à ébullition et faites réduire en un sirop épais. Mélangez-y le reste de cerises et réservez.

Préparez la crème au mascarpone. Ouvrez la gousse de vanille et grattez les graines. Mélangez-les avec le mascarpone et le lait. Fouettez la crème aigre, le kirsch et le sucre glace avec le fouet à fils à la vitesse 6. Ajoutez ce mélange au mascarpone à la vanille et placez au réfrigérateur.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Faites fondre le chocolat et le beurre avec le kirsch. Réduisez en fine poudre le sucre et les fèves tonka dans un moulin à café. Battez les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre aux fèves tonka dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 8) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Incorporez doucement le chocolat fondu. Tamisez la farine sur cette préparation et mélangez brièvement.

Répartissez la moitié du mélange au chocolat dans 8 moules à dariole de 200 ml, bien beurrés et farinés. Par-dessus, posez doucement 3 cerises marinées dans le kirsch, puis couvrez du reste du mélange. Faites cuire 10 à 12 minutes jusqu'à ce que la surface semble sèche mais que le centre reste moelleux. Laissez reposer 1 minute avant de démouler et de servir avec la compote de cerises et la crème au mascarpone.





Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Réfrigération : 1 heure
Cuisson : 30 minutes

100 g de beurre ramolli
100 g de sucre glace
2 gros jaunes d'œufs
225 g de farine
25 g de poudre de cacao
1 pincée de sel
Poudre de cacao, pour saupoudrer

Garniture au chocolat
300 g d'abricots séchés
75 ml d'eau
3 c. à soupe de jus de citron
200 g de chocolat au lait de bonne qualité
100 g de chocolat noir (85%)
200 g de beurre
2 œufs
2 jaunes d'œufs
50 g de sucre
1 ½ c. à café de poivre de Szechuan
fraîchement moulu

TARTELETTES AU CHOCOLAT, AUX ABRICOTS ET AU POIVRE DE SZECHUAN

Le chocolat se marie bien avec tous les fruits à tarte, comme les abricots, les framboises ou les fraises. Mais ces tartelettes seront tout aussi délicieuses avec des poires, des bananes ou des mangues.

Travaillez le beurre et le sucre dans le bol du robot avec le batteur plat (vitesse 2), jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez progressivement les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajoutez la farine, la poudre de cacao et le sel à la vitesse 4 jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol. Enveloppez-la d'un film alimentaire et placez-la 30 minutes au réfrigérateur. Abaissez la pâte sur une surface légèrement farinée et divisez-la pour la déposer dans 8 moules à tartelettes beurrés de 8 cm de diamètre. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et placez 30 minutes au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180 °C/thermostat 4. Recouvrez les tartelettes de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites-les cuire à blanc pendant 20 minutes. Enlevez le papier et les haricots et laissez refroidir.

Entre-temps, préparez la purée d'abricots. Hachez finement les abricots et laissez-les mijoter 5 minutes dans 75 ml d'eau. Mixez-les dans le blender/mixeur à la vitesse « réduire en purée » avec le jus de citron, jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Versez la purée d'abricots dans les tartelettes refroidies.

Faites fondre ensemble le chocolat et le beurre. Battez les œufs, les jaunes, le sucre et le poivre de Szechuan dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 8) jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez lentement le chocolat fondu et répartissez le mélange dans les tartelettes. Faites-les cuire 8 minutes à 180 °C/thermostat 4. La garniture, pas entièrement prise, continuera à prendre en refroidissant. Servez les tartelettes chaudes ou à température ambiante avec la crème aigre. Saupoudrez de poudre de cacao avant de servir.





Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Réfrigération : 30 minutes
Cuisson : 25 minutes

50 g de pâte d'amandes
75 g de sucre glace
2 c. à soupe de fleurs de lavande séchées
50 g de beurre ramolli
2 jaunes d'œufs
2 c. à soupe de poudre de cacao
50 g d'amandes pilées
2 c. à soupe de crème de cacao (liqueur au chocolat)
1 portion de crème pâtissière (voir p. 26), agrémentée de 50 g de chocolat noir (70%) râpé.
1 portion de pâte feuilletée (voir p. 24)
1 œuf
1 c. à soupe de sucre glace
1 portion de crème anglaise (voir p. 25), agrémentée de 2 c. à soupe de fleurs de lavande séchées, pour servir

PITHIVIERS AU CHOCOLAT ET À LA LAVANDE

Servez ces pâtisseries françaises aux amandes chaudes avec de la crème glacée à la pistache, ou à température ambiante avec de la crème anglaise à la lavande.

Râpez la pâte d'amandes dans le bol du robot avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Mixez le sucre glace et la lavande dans un moulin à café. Versez dans le bol du robot avec le beurre. Battez à l'aide du batteur plat à la vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez les jaunes d'œufs un à la fois, puis la poudre de cacao, les amandes et la crème de cacao. Enfin, ajoutez 100 ml de crème pâtissière, 1 cuillerée à soupe à la fois (conservez le reste de crème pâtissière pour une autre recette). Couvrez et placez au réfrigérateur.

Abaissez la pâte sur une surface légèrement farinée. Découpez 12 cercles de 10 cm de diamètre et placez-en 6 sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Étalez un sixième de la garniture sur chaque cercle de pâte, en laissant un bord de 2 cm tout autour. Badigeonnez ces bords avec de l'eau, puis posez les cercles de pâte restants sur la garniture. Pressez les bords pour les sceller, et cannelés-les ou dessinez-y un motif à la fourchette. Mettez au frais pendant 30 minutes.

Faites préchauffer le four à 220 °C/thermostat 7. Battez l'œuf avec une cuillerée à soupe d'eau et badigeonnez-en la pâte. Avec un couteau, tracez de longues courbes du centre vers les bords, pour dessiner une roue. Faites un petit trou au centre pour permettre à la vapeur de s'échapper, puis faites cuire les pithiviers pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et dorés. Parsemez-les de sucre glace et remettez-les 5 minutes au four. Retirez-les du four et laissez-les refroidir 10 minutes, avant de servir avec de la crème anglaise à la lavande.



TARTE AU CITRON ET À LA VANILLE

Dans ce grand classique de la pâtisserie française, le citron et la vanille peuvent être remplacés par des oranges sanguines et du thym, ou du thé vert et du citron vert. La pâte sablée est plus difficile à travailler que la pâte brisée. Si elle se déchire lorsque vous la déposez dans le moule, rapiéciez-la simplement avec les restes de pâte.

Pour 8 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1 heure 10



1 portion de pâte sablée (voir p. 23), préparée avec 2 c. à soupe de fleurs de lavande séchées
2 à 3 citrons
1 gousse de vanille
4 œufs
1 jaune d'œuf
200 g de sucre
200 ml de crème double
Sucre glace, pour saupoudrer (facultatif)
Crème fraîche épaisse (ou mascarpone), pour servir

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Abaissez la pâte sur une surface légèrement farinée et disposez-la dans un moule à tarte beurré de 23 cm de diamètre, à fond amovible. Piquez la pâte avec une fourchette et recouvrez-la de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites-la cuire à blanc pendant 12 minutes. Enlevez le papier et les haricots et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.

Entre-temps, râpez le zeste des citrons et réservez-le. Découpez les citrons en deux et pressez-les à l'aide du presse-agrumes à la vitesse 6. Ouvrez la gousse de vanille et grattez les graines. Battez les œufs, le jaune d'œuf, le sucre, le zeste de citron et les graines de vanille dans le bol du robot avec le fouet à fils (vitesse 6) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Ajoutez le jus de citron à la vitesse 2, puis incorporez doucement la crème. Versez le mélange sur la pâte à tarte chaude et réduisez la température du four à 130 °C/thermostat 1/2. Laissez cuire la tarte pendant 40 minutes environ, ou jusqu'à ce que la garniture semble juste ferme au toucher. Laissez-la refroidir avant de la saupoudrer éventuellement de sucre glace. Servez avec la crème fraîche épaisse ou le mascarpone.





Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 10 minutes
Réfrigération : 30 minutes
Cuisson : 1 heure 15

1 portion de pâte brisée sucrée (voir p. 22)
125 g de beurre ramolli
125 g de sucre
2 œufs battus
25 g de farine
125 g de noisettes moulues
1 portion de crème glacée au chocolat blanc (voir p. 27), pour servir

Poires au vin rouge :
½ bouteille de beaujolais
125 ml de porto rouge
250 ml de jus d'orange frais
Zeste de 2 oranges
Zeste d'un citron
1 feuille de laurier
2 c. à café de graines de coriandre
1 brin de romarin
1 bâton de cannelle
1 fève tonka
250 g de sucre
3 à 4 poires à cuire, mûres mais fermes

TARTELETTES AUX NOISETTES ET POIRES AU VIN ROUGE

La frangipane est un mélange de beurre, de sucre et de fruits oléagineux moulus (généralement des amandes) ; elle peut servir de base à toutes sortes de tartes aux fruits. En pochant les poires dans du vin rouge, elles prennent à l'extérieur une superbe couleur rouge foncé, qui contraste avec la chair douce et moelleuse à l'intérieur.

Préparez d'abord les poires au vin rouge. Placez tous les ingrédients, à l'exception des poires, dans une grande casserole et portez doucement à ébullition. Mélangez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Réduisez la chaleur et laissez mijoter 10 minutes. Épluchez les poires et enlevez les trognons, mais laissez les queues. Coupez les poires en deux dans le sens de la longueur et déposez-les dans le sirop. Couvrez de papier sulfurisé et pochez doucement pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que les poires soient tendres. Retirez-les du sirop et laissez-les refroidir. Laissez réduire le jus de cuisson jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse, puis filtrez-le et laissez-le refroidir.

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Graissez 6 à 8 moules à tartelettes de 10 cm de diamètre. Abaissez la pâte et disposez-la dans les moules, que vous placez ensuite 30 minutes au réfrigérateur. Travaillez le beurre et le sucre dans le bol du robot avec le batteur plat (vitesse 4) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez progressivement les œufs à la vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Incorporez la farine à la vitesse 2, puis ajoutez les noisettes. Versez la frangipane dans les moules à tartelettes.

Tranchez finement les poires dans le sens de la longueur afin de pouvoir les étaler en éventail en appuyant doucement dessus. Disposez une demi-poire dans chaque tartelette et faites-les cuire pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la frangipane prenne. Laissez refroidir sur une grille et servez tiède ou à température ambiante avec la crème glacée ; mouillez de sirop au vin rouge. Vous pouvez également servir les tartelettes avec la crème au chocolat blanc avant d'en faire de la crème glacée.





Pour 8 personnes
Préparation : 15 minutes
Réfrigération : 50 minutes
Cuisson : 30 minutes

350 g de farine
1 pincée de sel
1 c. à soupe de sucre glace
60 g de beurre
60 g de saindoux très froid
60 g de cheddar affiné
2 œufs battus
2 à 3 c. à soupe de lait
1 portion de crème anglaise (voir p. 25), parfumée de ½ c. à café de noix de muscade fraîchement râpée au lieu de la vanille, pour servir

Garniture de pommes :
750 g de pommes à croquer, par ex. Cox's Orange Pippin, Gala ou Pink Lady
1,25 kg de pommes à cuire, par ex. Bramley
50 g de beurre
100 g de sucre
Zeste râpé de 2 oranges
Zeste râpé de 2 citrons
2 c. à soupe de thym finement haché
1 c. à soupe bien pleine de semoule

TOURTE AUX POMMES ET AU THYM ET CROÛTE DE CHEDDAR

La tourte aux pommes, sans doute la plus populaire des tourtes aux fruits, se présente sous de nombreuses formes. Dans cette recette, j'ai ajouté une note salée avec le cheddar. Un ajout surprenant, qui se marie parfaitement aux pommes et au thym.

Tamisez la farine, le sel et le sucre glace dans le bol du robot. Découpez le beurre et le saindoux en noisettes et râpez le cheddar avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper moyen (vitesse 4). Ajoutez à la farine le beurre, le saindoux, le cheddar et 1 œuf, et mélangez avec le batteur plat à la vitesse 2. Ajoutez le lait et continuez à mélanger jusqu'à ce que la pâte s'amalgame et se détache des parois du bol. Pétrissez brièvement la pâte sur une surface légèrement farinée, enveloppez-la d'un film alimentaire et mettez-la au frais pendant 30 minutes.

Épluchez les pommes, enlevez les trognons et tranchez avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher (vitesse 4). Faites fondre le beurre dans une grande casserole et faites cuire les pommes avec le sucre pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir. Retirez du feu et égouttez les pommes, tout en gardant le jus de cuisson. Ajoutez aux pommes les zestes d'oranges et de citrons ainsi que le thym.

Divisez la pâte en deux portions, l'une deux fois plus grosse que l'autre. Abaissez la plus grosse portion sur une surface légèrement farinée et déposez-la dans un moule à charnière, de 18 - 20 cm sur 8 cm. Piquez la pâte à la fourchette et mettez-la au frais pendant 20 minutes.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Recouvrez la pâte de papier sulfurisé et de haricots secs. Faites-la cuire à blanc pendant 25 minutes. Enlevez le papier et les haricots et poursuivez la cuisson pendant 5 à 10 minutes.

Augmentez la température du four à 220 °C/thermostat 7. Saupoudrez la pâte de semoule et versez-y les pommes. Abaissez le reste de pâte en un cercle d'un diamètre légèrement supérieur à 18 ou 20 cm. Placez-la sur les pommes, taillez les bords et pressez légèrement pour les souder. Badigeonnez la pâte avec l'œuf restant et découpez un petit trou au centre pour que la vapeur s'échappe pendant la cuisson. Faites cuire 25 à 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez reposer 20 minutes, avant de servir avec le jus de cuisson des pommes réservé et filtré et la crème anglaise à la noix de muscade.



STRUDEL AUX POMMES, AUX MÛRES ET AUX AMANDES

La garniture classique de cette pâtisserie allemande est faite de pommes, mais j'y ai ajouté des mûres. Vous pouvez également y ajouter des myrtilles ou même remplacer les pommes par des cerises, des poires ou des bananes. Pour un dessert encore plus merveilleux, ajoutez du chocolat qui fondra sur les fruits pendant la cuisson du strudel.

Pour 8 à 10 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 40 minutes



125 g de chapelure blanche fraîche
100 g de beurre
750 g de pommes Cox's Orange Pippin
150 g de mûres
125 g de cassonade blonde
50 g d'amandes effilées grillées
1 c. à café de poudre de cannelle
1 portion de pâte à strudel (voir p. 25)
100 g de beurre fondu
Miel liquide, pour le glaçage

Crème d'Amaretto :
500 ml de crème double
6 c. à soupe d'Amaretto
6 c. à soupe de miel

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Faites frire la chapelure dans le beurre jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Épluchez les pommes et tranchez-les dans le bol du robot à l'aide du tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à trancher, à la vitesse 4. Ajoutez la chapelure, les mûres, le sucre, les amandes et la cannelle. Mélangez à la main jusqu'à ce que chaque tranche de pomme soit recouverte du mélange à base de chapelure.

Farinez légèrement une nappe ou un linge très propre. Abaissez et étirez délicatement la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle forme un carré de 60 cm de côté. Découpez les bords à l'aide d'un couteau bien aiguisé ou d'une paire de ciseaux.

Badigeonnez la pâte de beurre fondu ; gardez-en un peu pour le glaçage du strudel. Répartissez uniformément la garniture sur la pâte et, à l'aide du linge, enroulez le strudel sur lui-même en un long boudin. Posez-le ensuite sur une plaque à pâtisserie beurrée et badigeonnez-le du reste de beurre fondu. Faites cuire le strudel pendant 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit. Entre-temps, fouettez la crème dans le bol du robot avec le fouet à fils (vitesse 6) jusqu'à formation de becs mous. Ajoutez l'Amaretto et le miel sans cesser de battre. Glacez le strudel avec du miel, avant de le servir chaud avec la crème d'Amaretto.



TARTE TATIN À L'ANANAS ET AU POIVRE D'ESPELETTE

La tarte Tatin se prépare habituellement avec de la pâte feuilletée mais, souvent tentée de ne pas suivre les règles, je préfère la préparer avec de la pâte brisée sucrée. Le poivre d'Espelette offre une fascinante touche de piquant. Cette recette est divine avec une boule de crème glacée au citron vert (voir p. 164).

Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes
Repos : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

250 g de sucre
300 ml d'eau
6 tranches d'ananas de 1,5 cm d'épaisseur
1 c. à café de graines de fenouil
1 gousse de vanille
1 bâton de cannelle
1 portion de pâte brisée sucrée (voir p. 22)
50 g de beurre
2 c à café de poivre d'Espelette

Préparez d'abord l'ananas. Mettez 100 g de sucre dans une casserole avec l'eau. Portez lentement à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez les tranches d'ananas, les graines de fenouil, la vanille et la cannelle. Laissez mijoter 15 minutes, jusqu'à ce que l'ananas soit tendre. Égouttez bien les tranches d'ananas.

Garnissez de papier sulfurisé le fond de 6 moules à tarte Tatin de 10 cm de diamètre, et beurrez le papier. Abaissez la pâte à une épaisseur de 2 mm et découpez 6 cercles de 10 cm de diamètre. Mettez le reste de sucre dans une casserole à fond épais. Laissez cuire très doucement jusqu'à obtention d'un caramel blond, et ôtez du feu.

Taillez le beurre en dés et ajoutez-les au caramel, en remuant la casserole jusqu'à ce que le beurre soit incorporé. Versez une fine couche de caramel dans chaque moule, puis saupoudrez de poivre d'Espelette. Disposez une tranche d'ananas dessus et couvrez de pâte. Bordez bien la pâte afin qu'elle enferme entièrement le fruit. Laissez reposer 20 minutes.

Faites préchauffer le four à 230 °C/thermostat 8. Faites cuire les tartes 18 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Sortez-les du four et laissez-les reposer 1 minute avant de les démouler. Retournez les tartes en les démoulant afin que la pâte soit au fond, et l'ananas au-dessus. Versez sur l'ananas le jus de cuisson restant, et servez immédiatement.



GÂTEAU AU FROMAGE BLANC, AU SIROP D'ÉRABLE ET AU POTIRON

Voici la recette d'un classique américain : la tarte au potiron. Il s'agit d'un exemple parfait d'intégration de légumes dans un dessert. Le fait de rôtir le potiron ou la courge en exalte le parfum.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 heure 15



400 g de potiron ou de courge (poids préparé)
125 g de beurre fondu
200 g de biscuits sablés
50 g de noix de pécan
25 g de gingembre confit
400 g de mascarpone
250 g de ricotta
100 g de cassonade blonde
4 œufs
100 ml de crème double
2 c. à soupe de sirop d'érable, et plus pour arroser
1 c. à soupe de farine
½ c. à café de poudre de cannelle
½ c. à café de poudre de gingembre
¼ c. à café de clous de girofle en poudre
¼ c. à café de poudre de graines de carvi

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Coupez le potiron en gros morceaux. Disposez-les sur une plaque à pâtisserie et faites-les rôtir 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient vraiment tendres. Laissez-les refroidir légèrement, puis réduisez-les en purée dans le bol du robot avec la passoire à fruits et légumes à la vitesse 4.

Graissez un moule à charnière de 24 cm de diamètre avec 25 g de beurre fondu. Hachez finement les biscuits sablés dans le blender/mixeur à la vitesse « couper » . Hachez les noix de pécan et le gingembre confit dans le blender/mixeur à la vitesse « mélanger »  en appuyant sur le bouton pulse. Mélangez-les aux biscuits sablés et au beurre, puis versez le tout dans le fond du moule et placez au réfrigérateur.

Mélangez les ingrédients restants avec la purée de potiron à l'aide du batteur plat à la vitesse 4, jusqu'à obtention d'un mélange homogène et lisse. Versez le mélange dans le moule et faites-le cuire 15 minutes, puis réduisez la température du four à 130 °C/thermostat 1/2. Laissez cuire 1 heure environ, ou jusqu'à ce que la garniture semble ferme au toucher. Éteignez le four et laissez-y refroidir le gâteau. Coupez-le en morceaux et servez avec un filet de sirop d'érable.





Pour 4 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 30 minutes

½ portion de pâte à choux (voir p. 24)
1 jaune d'œuf
2 c. à café de lait
1 portion de ganache au chocolat (voir p. 27)
100 ml de crème double, pour la ganache
50 g de violettes cristallisées, pour le décor

Crème aux fruits de la passion :
6 fruits de la passion
½ portion de crème pâtissière (voir p. 26)
100 ml de crème double
3 c. à soupe de liqueur de violettes

PROFITEROLES ET CRÈME AUX FRUITS DE LA PASSION ET À LA VIOLETTE

Fruit de la passion et violette semblent peut-être former un curieux duo, mais ils se marient étonnamment bien. Vous pouvez bien sûr éviter les violettes ou les remplacer par un autre parfum si elles ne sont pas de votre goût.

Faites préchauffer le four à 200 °/thermostat 6. Recouvrez de papier sulfurisé une ou deux plaques à pâtisserie. Remplissez de pâte à choux une poche équipée d'une douille unie de 1 cm, puis déposez de petites quantités de pâte d'environ 4 cm de diamètre sur les feuilles à pâtisserie. Laissez suffisamment d'espace entre elles, car les choux gonflent en cuisant. Mélangez le jaune d'œuf et le lait, puis badigeonnez-en les choux.

Faites cuire les choux pendant 5 minutes, puis ouvrez la porte du four quelques secondes pour permettre à la vapeur de s'échapper, de façon que les choux soient croustillants. Poursuivez la cuisson pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les choux soient bien gonflés et dorés. Faites un petit trou dans le fond de chaque chou et placez-les à l'envers sur les plaques à pâtisserie. Remettez-les au four pendant 2 minutes pour qu'ils sèchent. Ensuite, laissez-les refroidir sur une grille.

Préparez la crème aux fruits de la passion. Coupez en deux les fruits de la passion, détachez la pulpe et mélangez-la à la crème pâtissière. Versez la crème et la liqueur de violette dans le bol du robot et fouettez avec le fouet à fils (vitesse 6) jusqu'à formation de becs mous. Incorporez doucement le mélange à base de fruits de la passion.

Juste avant de servir, remplissez les choux de crème aux fruits de la passion à l'aide d'une poche à douille. Préparez la ganache au chocolat en suivant les instructions de la page 27, et incorporez-y la crème double supplémentaire. Posez quelques profiteroles sur chaque assiette et versez-y un filet de ganache au chocolat chaude. Saupoudrez de violettes cristallisées et servez immédiatement.



CRÊPES À LA RICOTTA ET AUX FRAMBOISES ACCOMPAGNÉES DE BANANES ET DE BEURRE AU MIEL À LA TRUFFE

Les crêpes américaines sont plus petites mais plus épaisses que les crêpes françaises. Elles développent merveilleusement les saveurs. Le miel à la truffe offre un goût inhabituel, mais il est parfait avec les bananes et des crêpes légèrement salées.

Pour 4 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes



300 g de ricotta
200 ml de lait
4 œufs
1 c. à café d'essence de vanille
175 g de farine
2 c. à café de levure chimique
1 pincée de sel
125 g de framboises
4 bananes
Beurre fondu ou clarifié, pour cuire les crêpes

Beurre au miel à la truffe :
100 g de beurre ramolli
50 g de miel à la truffe

Mettez la ricotta et le lait dans le bol du robot. Séparez les blancs d'œufs des jaunes et mélangez les jaunes à la ricotta avec le batteur plat (vitesse 4), jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez la vanille, la farine et la levure chimique et mélangez soigneusement à la vitesse 2. Transvasez dans un autre bol.

Nettoyez et séchez soigneusement le bol du robot. Battez les blancs d'œufs et le sel avec le fouet à fils (à la vitesse 8) jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez-les lentement au mélange avec les framboises. Préparez le beurre au miel à la truffe en mélangeant le beurre et le miel jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Faites chauffer un peu de beurre fondu dans une grande poêle, à feu moyen. Versez dans la poêle 4 portions de pâte d'environ 1 ½ cuillerée à soupe chacune. Faites cuire les crêpes pendant 1 minute d'un côté, puis retournez-les avec précaution et laissez-les cuire encore pendant 1 minute. Ôtez les crêpes de la poêle et gardez-les au chaud dans le four. Cuissez le reste de la pâte tout en repassant chaque fois un peu de beurre fondu dans la poêle. Servez avec les bananes épluchées et coupées en tranches, ainsi que le miel à la truffe.





Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Réfrigération : 1 heure
Cuisson : 30 minutes

100 g de farine
1 pincée de sel
1 c. à soupe de sucre
3 œufs
125 ml de lait
125 ml d'eau
1 c. à soupe de graines de pavot
Beurre fondu, pour la cuisson

Sauce :
100 g de beurre
50 g de sucre
Zeste râpé et jus de 2 oranges
Zeste râpé et jus d'un citron
3 c. à soupe de Grand Marnier
6 fruits de la passion
1 c. à soupe de miel de fleur d'oranger ou de citronnier
2 c. à soupe de Limoncello
1 c. à soupe de rhum blanc
1 portion de crème glacée au chocolat blanc (voir p. 27), pour servir

CRÊPES COMÉDIE FRANÇAISE

C'était l'un de mes desserts favoris lorsque j'étais enfant. Je l'ai adapté en ajoutant du citron et des fruits de la passion pour exalter la douceur de l'orange.

Tamisez la farine, le sel et le sucre dans le bol du robot. Incorporez progressivement les œufs, le lait, l'eau et les graines de pavot avec le fouet à fils à la vitesse 2. Augmentez la vitesse à 4 pendant 1 minute pour que le mélange soit parfaitement homogène. Placez 1 heure au réfrigérateur.

Badigeonnez de beurre fondu une poêle à crêpes de 15 cm de diamètre et versez-y un huitième de la préparation, en remuant bien la poêle pour répartir la pâte sur le fond. Faites cuire 1 minute, puis retournez la crêpe avec précaution et cuisez l'autre face. Retirez-la de la poêle et tenez-la au chaud pendant que vous faites cuire les autres crêpes. Empilez les crêpes entre des feuilles de papier sulfurisé. Vous devez obtenir 8 crêpes au total.

Préparez la sauce. Mettez le beurre, le sucre, le zeste et le jus de citron et d'orange ainsi que le Grand Marnier dans une casserole suffisamment grande pour contenir l'ensemble des crêpes. Coupez en deux les fruits de la passion ; détachez la pulpe à la cuillère et versez-la dans la casserole. Faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre et le sucre aient fondu, puis augmentez la chaleur et faites bouillir rapidement pendant 2 minutes.

Placez une crêpe dans la casserole, recouvrez-la de sauce et pliez-la en quatre. Répétez l'opération avec les autres crêpes, puis arrosez de miel, de Limoncello et de rhum. Faites flamber rapidement mais avec précaution et attendez que les flammes s'éteignent, avant de servir avec la crème glacée.





Pour 8 personnes
Préparation : 15 minutes
Repos : 1 heure
Cuisson : 25 minutes

85 g de beurre
150 g de chocolat noir belge (70%)
375 ml de lait
1 c. à café d'essence de vanille
½ c. à café de clous de girofle en poudre
285 g de farine
2 c. à soupe de sucre
25 g de poudre de cacao
¼ à ½ c. à café de sel
7 g de levure en poudre
3 œufs
1 pincée de sel

Bananes caramélisées :
4 grandes bananes
25 g de beurre
25 g de sucre
8 boules de crème glacée au spéculoos,
pour servir

GAUFRES BELGES AU CHOCOLAT ET BANANES CARAMÉLISÉES

La combinaison des gaufres et du chocolat constitue le dessert belge par excellence. Remplacez les bananes par des poires, des mangues ou des fraises. La crème glacée au spéculoos est une autre spécialité belge. Elle peut être remplacée par toute autre crème glacée épicée, avec de la cannelle, de la noix de muscade ou du gingembre.

Faites fondre doucement le beurre et 50 g de chocolat. Ôtez du feu et ajoutez le lait, la vanille, les clous de girofle et le reste de chocolat finement haché. Dans le bol du robot, tamisez la farine, le sucre, la poudre de cacao, le sel et la levure. Mélangez avec le batteur plat à la vitesse 1 pendant 30 secondes.

Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Installez le fouet à fils et mélangez la préparation au chocolat et les jaunes d'œufs avec la farine à la vitesse 6, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et épaisse. Transvasez dans un grand bol, couvrez et laissez reposer 1 heure à température ambiante.

Nettoyez et séchez soigneusement le bol du robot et le fouet à fils. Battez les blancs d'œufs et le sel à la vitesse 8 jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez au mélange à l'aide d'une grande cuillère métallique.

Faites chauffer le gaufrier selon les instructions du fabricant. Versez-y une quantité suffisante de pâte pour recouvrir la base d'une fine couche et faites cuire 3 à 4 minutes. Les gaufres sont cuites lorsqu'elles se détachent facilement du gaufrier. Gardez-les au chaud et continuez à cuire le reste de pâte.

Préparez les bananes caramélisées. Découpez les bananes dans le sens de la longueur ou en tranches épaisses. Faites chauffer le beurre dans une poêle à fond épais et ajoutez-y les bananes et le sucre. Faites-les cuire à feu vif jusqu'à ce que les bananes soient caramélisées, mais conservent tout de même leur forme. Servez-les avec les gaufres chaudes et la crème glacée au spéculoos.



LEBKUCHEN

Ces biscuits allemands épicés sont souvent servis à Noël. Vous pouvez en réaliser différentes formes, y passer un ruban et les utiliser comme savoureuse décoration pour votre sapin de Noël.

Pour 24 lebkuchen
Préparation : 35 minutes
Réfrigération : une nuit
Cuisson : 15 minutes



250 ml de miel d'acacia
175 g de cassonade brune
1 œuf
1 c. à soupe de rhum brun
Zeste râpé d'une orange
300 g de farine
1 c. à café de poudre de cacao
½ c. à café de poudre de cannelle
¼ c. à café de poudre de coriandre
¼ c. à café de poudre de cardamome
¼ c. à café de clous de girofle en poudre
¼ c. à café de noix de muscade fraîchement râpée
½ c. à café de sel
½ c. à café de levure chimique
50 g d'écorce d'orange confite finement hachée
50 g de noisettes grillées finement hachées
1 jaune d'œuf
Quelques amandes émondées et effilées, pour garnir

Faites chauffer le miel dans une casserole jusqu'à ce qu'il commence à bouillonner. Retirez-le du feu et ajoutez le sucre, l'œuf, le rhum et le zeste d'orange. Mettez dans le bol du robot la farine, la poudre de cacao, les épices, le sel et la levure chimique. Incorporez le mélange à base de miel avec le batteur plat à la vitesse 2, jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Ajoutez les écorces d'oranges confites et les noisettes, puis mettez au réfrigérateur pour la nuit.

Le lendemain, faites préchauffer le four à 190 °C/thermostat 5. Divisez la pâte en 4 portions et travaillez une portion à la fois, en gardant les autres au frais. Abaissez la pâte à ½ cm d'épaisseur sur une surface généreusement farinée. Découpez des cercles de 5 cm, à l'aide d'un emporte-pièce ou d'autres formes, et posez-les sur des plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé. Disposez sur chaque biscuit quelques amandes émondées ou effilées. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée à soupe d'eau et badigeonnez-en les biscuits. Faites cuire 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Laissez refroidir sur une grille.



SCONES À LA CITRONNELLE ET AU BABEURRE

En ajoutant aux scones de la levure chimique, vous les rendez très légers, mais vous devez les consommer le jour même. Les scones sont habituellement servis à l'heure du thé avec de la crème fraîche épaisse et de la confiture. Vous pouvez aussi remplacer la crème fraîche épaisse par du mascarpone.

Pour 8 à 10 scones
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 12 minutes



225 g de farine fermentante
¼ c. à café de levure chimique
1 pincée de sel
2 branches de citronnelle
50 g de sucre
75 g de beurre ramolli
1 gros œuf
2 à 3 c. à soupe de babeurre
Crème fraîche épaisse et confiture de pêche ou d'abricot, pour servir

Faites préchauffer le four à 220 °C/thermostat 7. Huilez légèrement une plaque à pâtisserie. Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans le bol du robot. Ôtez les feuilles extérieures de la citronnelle, trop dures, et hachez finement le reste. Mixez-les avec le sucre dans un moulin à café. Ajoutez-les dans le bol avec le beurre et mélangez avec le batteur plat à la vitesse 2, jusqu'à ce que le mélange ressemble à de la chapelure. Continuez à mélanger à la vitesse 2, en ajoutant progressivement l'œuf et une quantité juste suffisante de babeurre pour que la pâte s'amalgame et se détache des parois du bol.

Posez la pâte sur une surface légèrement farinée et pétrissez brièvement, puis abaissez-la à une épaisseur de 2 cm et découpez-la en cercles avec un emporte-pièce cannelé de 6 cm, fariné. Rassemblez les restes de pâte, abaissez-les et répétez l'opération ci-dessus. Placez les scones sur une plaque à pâtisserie et badigeonnez-les légèrement de babeurre. Faites-les cuire 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et dorés. Servez-les chauds ou à température ambiante, avec de la crème fraîche épaisse et de la confiture.



PUDDING AU CARAMEL ET AU GINGEMBRE, ACCOMPAGNÉ DE CARAMEL SALÉ

Un dessert des plus réconfortants : consistant, sucré et indulgent. Pour obtenir le meilleur résultat, servez-le chaud avec de la crème fraîche épaisse ou de la crème glacée à la banane (voir p. 168).

Pour 8 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 35 minutes



50 g de beurre ramolli
125 g de cassonade blonde
2 œufs
2 c. à soupe de mélasse raffinée
½ c. à café de poudre de gingembre
175 g de farine fermentante
175 g de dattes séchées dénoyautées
300 ml d'eau chaude
1 c. à café de bicarbonate de soude
50 g de gingembre confit en sirop

Sauce caramel :
100 g de cassonade blonde
100 g de beurre
100 ml de crème double
2 c. à soupe de sauce caramel au beurre salé

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Graissez 8 moules à dariole de 200 ml. Mélangez le beurre et le sucre dans le bol du robot avec le batteur plat (vitesse 6) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez les œufs un à la fois, en mélangeant bien après chaque ajout. Ajoutez la mélasse raffinée, le gingembre et la farine à la vitesse 2, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Mettez les dattes dans une casserole avec l'eau. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 5 minutes. Enlevez du feu et ajoutez le bicarbonate de soude. Mixez les dattes avec leur jus de cuisson et le gingembre confit dans le blender/mixeur à la vitesse « réduire en purée » , puis ajoutez-les au mélange avec le batteur plat à la vitesse 4. Versez le tout dans les moules préparés et faites cuire 30 minutes jusqu'à ce que le pudding soit ferme au toucher.

Entre-temps, préparez la sauce caramel. Faites chauffer doucement le sucre et le beurre dans une petite casserole et fouettez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez la crème et la sauce caramel. Démoulez les puddings et versez la sauce caramel par-dessus. Servez immédiatement.





Pour 9 blondies
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

100 g de chocolat blanc
100 g de beurre
125 g de sucre
Graines d'une gousse de vanille (voir ci-dessous)
2 œufs
60 g de farine
25 g de pignons de pin
75 g de pépites de chocolat blanc
50 g de canneberges séchées

Compote de canneberges :
1 gousse de vanille
200 g de sucre
250 ml d'eau
175 g de canneberges

BLONDIES AU CHOCOLAT BLANC, AUX CANNEBERGES ET AUX PIGNONS DE PIN

Voici une version inhabituelle des brownies américains. En effet, ces blondies sont préparés au chocolat blanc, et non au chocolat noir traditionnel (d'où leur nom). Remplacez les canneberges par de l'ananas confit, des cerises ou des abricots séchés.

Préparez d'abord la compote de canneberges. Ouvrez la gousse de vanille et grattez les graines. Réservez-les. Mettez la gousse de vanille ouverte dans une casserole avec le sucre et l'eau. Portez lentement à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez les canneberges et faites cuire 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles éclatent. Égouttez-les, mais conservez le sirop. Faites-le réduire jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épais pour napper les canneberges. Versez-le sur les canneberges et laissez refroidir.

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Graissez un moule carré de 18 cm de côté et garnissez-le de papier sulfurisé. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis retirez du feu.

Préparez les blondies. Fouettez le sucre, les graines de vanille et les œufs dans le bol du robot avec le fouet à fils (vitesse 6), jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Incorporez progressivement le beurre et le chocolat fondus. Tamisez la farine dans le bol du robot et incorporez-la au mélange à la vitesse 2. Ajoutez les pignons de pin, les pépites de chocolat et les canneberges séchées.

Versez le mélange dans le moule préparé et faites-le cuire 30 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne ferme au toucher. Laissez refroidir le gâteau dans le moule, avant de le démouler et de le découper en carrés. Servez les blondies avec la compote de canneberges.





Pour 12 petits gâteaux
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 35 minutes

150 g de carottes
100 g de cassonade blonde
175 ml d'huile de tournesol
2 gros œufs
225 g de farine
¾ c. à café de levure chimique
1 pincée de sel
1 c. à café de poudre de cardamome
Zeste râpé d'un citron
50 g de pistaches décortiquées et émondées
50 g d'abricots séchés finement hachés

Carottes confites :
75 g de carottes
75 g de sucre
2 c. à soupe de jus de citron
2 c. à soupe d'eau

Glaçage au fromage frais à tartiner :
100 g de fromage frais à tartiner
250 g de sucre glace
1 à 2 c. à café de jus de citron
½ gousse de vanille

PETITS GÂTEAUX AUX CAROTTES, AUX ABRICOTS ET AUX PISTACHES, ET GLAÇAGE AU FROMAGE FRAIS À TARTINER

Le gâteau aux carottes est l'une des recettes les plus fréquentes et prouve à l'envi que l'idée de servir des légumes en dessert n'est pas aussi folle qu'elle y paraît. Vous pouvez remplacer les carottes confites par de petites carottes de massepain pour la décoration.

Faites préchauffer le four à 200 °C/thermostat 6. Graissez 12 mini-moules à muffin ou chemisez-les avec des caissettes en papier. Épluchez puis râpez les carottes dans un saladier avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4).

Travaillez le sucre, l'huile et les œufs dans le bol du robot avec le fouet à fils (vitesse 6), jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez la farine, la levure chimique, le sel, la cardamome et le zeste de citron jusqu'à ce qu'ils soient tout juste mélangés. Ajoutez les carottes râpées, les pistaches et les abricots, puis répartissez le mélange dans les moules et faites cuire les gâteaux pendant 20 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

Préparez les carottes confites. Épluchez puis râpez les carottes avec le tranchoir/râpe à cylindres équipé du cylindre à râper fin (vitesse 4). Versez les carottes râpées dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et l'eau. Portez lentement à ébullition tout en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez ensuite cuire à feu vif pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le sirop s'épaississe et que les carottes râpées deviennent translucides.

Préparez le glaçage au fromage frais à tartiner. Mélangez le fromage et le sucre glace dans le bol du robot avec le fouet à fils (vitesse 4). Incorporez le jus de citron selon votre goût, puis grattez les graines de la gousse de vanille et mélangez à la vitesse 2. Étalez le glaçage sur les petits gâteaux refroidis et décorez avec les carottes confites.





Pour 6 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 25 minutes
Repos : 20 minutes

100 g de chocolat noir (70%)
65 g de beurre
4 œufs
1 c. à café d'essence de vanille
1 pincée de sel
85 g de sucre
65 g de farine

Confit d'abricots :
125 g de sucre
1 c. à soupe de miel de fleur d'oranger
200 ml d'eau
125 g d'abricots séchés
2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
Quelques gouttes de jus de citron

Glaçage au chocolat :
125 g de chocolat noir (70%)
85 g de beurre
1 c. à soupe de miel de fleur d'oranger
1 c. à soupe de pétales de soucis séchés,
pour le décor

SACHERTORTE À LA NOUVELLE MODE

Le Sachertorte est peut-être le plus célèbre des gâteaux au chocolat. Et comme tous les classiques, il fait évidemment l'objet de modifications et d'ajouts divers. Voici une version parfumée, pour ceux qui aiment les arômes floraux.

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Graissez et farinez 6 moules de 175 ml. Faites fondre le chocolat avec le beurre. Séparez les blancs d'œufs des jaunes, puis mélangez les jaunes au chocolat fondu. Ajoutez la vanille.

Battez les blancs d'œufs et le sel dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 4) pour obtenir un mélange mousseux. Augmentez la vitesse à 8 et fouettez jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Ajoutez petit à petit le sucre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et luisante. Incorporez doucement au mélange à base de chocolat. Enfin, tamisez la farine et incorporez-la. Versez la préparation dans les moules préparés et tapotez-les doucement mais fermement sur le plan de travail pour ôter les bulles d'air. Faites-les cuire 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'une aiguille plantée au centre en ressorte sèche. Laissez refroidir dans les moules.

Entre-temps, préparez le confit d'abricots. Mettez le sucre et le miel dans une casserole avec 200 ml d'eau. Faites chauffer lentement en mélangeant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez les abricots et portez à ébullition. Laissez mijoter pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que les abricots soient tendres et gonflés ; ils devraient être légèrement translucides. Retirez du feu, couvrez bien et laissez reposer 20 minutes.

Lorsque les gâteaux sont refroidis, taillez un peu le dessus afin qu'ils se tiennent droits et démoulez-les sur une grille. Préparez le glaçage en faisant fondre le chocolat avec le beurre et le miel. Laissez refroidir à 32-33 °C. Incorporez l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron au confit d'abricots. Arrosez les gâteaux avec le sirop d'abricots, puis couvrez-les complètement avec le glaçage et saupoudrez de pétales de soucis. Servez immédiatement ou placez 30 minutes au réfrigérateur jusqu'à ce que le glaçage prenne. Servez les gâteaux avec le confit d'abricots. Pour une touche d'abricot maximale, servez avec une boule de sorbet aux abricots.



MUFFINS AUX MYRTILLES, AU CAMEL SALÉ ET AUX NOIX DE PÉCAN

Le secret de muffins très légers est de ne pas trop mélanger la pâte. Remplacez les noix de pécan par des noix de Macadamia, et la vanille par un zeste de citron vert pour obtenir une version australienne de ce classique américain.

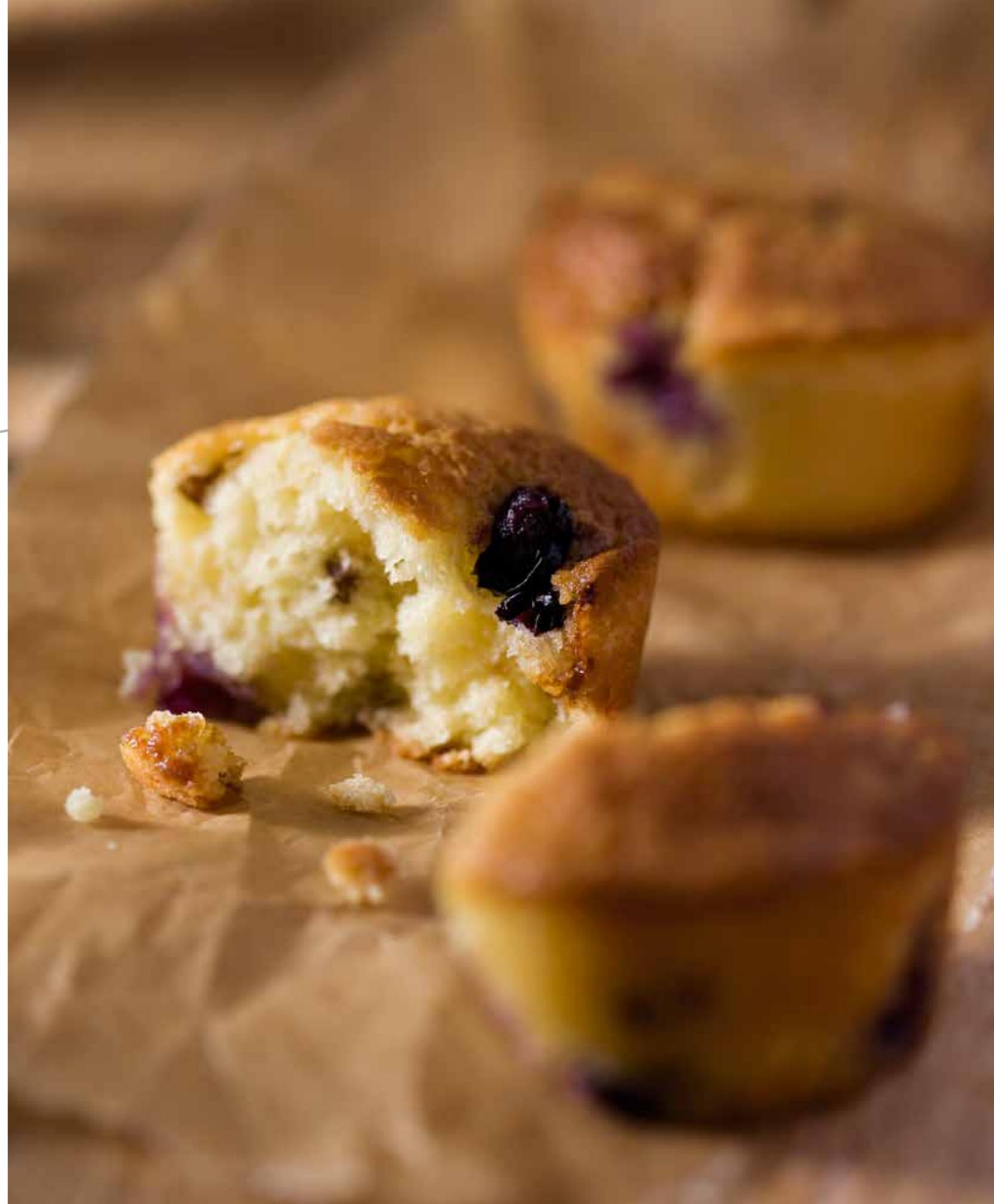
Pour 12 muffins
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 25 minutes



220 g de farine
2 c. à café de levure chimique
200 g de sucre
1 c. à café d'essence de vanille
250 ml de crème aigre
60 g de beurre fondu
1 œuf
60 ml de sirop d'érable
50 g de caramels au beurre salé concassés
30 g de noix de pécan grossièrement concassées
100 g de myrtilles

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Graissez 12 grands moules à muffin ou chemisez-les avec des caissettes en papier. Tamisez la farine, la levure chimique et le sucre dans le bol du robot. Creusez une fontaine au centre.

Mélangez la vanille, la crème aigre, le beurre, l'œuf et le sirop d'érable dans un bol mesureur et versez le tout dans la fontaine. Mélangez 20 secondes avec le batteur plat à la vitesse 2 jusqu'à ce que les ingrédients soient tout juste mêlés. Incorporez doucement les caramels, les noix de pécan et les myrtilles. Remplissez aux trois quarts les moules à muffin de cette préparation et faites-les cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et fermes au toucher. Laissez-les refroidir pendant 10 minutes avant de les démouler sur une grille. Consommez-les le jour même ou congelez-les pour plus tard.





Pour 10 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 35 minutes
Repos : 2 heures

100 g de chocolat noir (70%)
115 g de beurre ramolli
150 g de sucre
2 œufs
75 ml de liqueur de violette
200 g de farine fermentante
1 c. à café de levure chimique
1 c. à café d'essence de vanille
50 g de pépites de chocolat blanc

Glaçage au chocolat :
100 g de chocolat blanc
25 ml de liqueur de violette
50 g de violettes cristallisées

GÂTEAU MARBRÉ AUX DEUX CHOCOLATS ET À LA VIOLETTE

Ce gâteau doit son nom au fait qu'une partie de la pâte est faite de chocolat blanc et l'autre, de chocolat fondant pur. Les deux se combinent durant la cuisson, pour créer un effet marbré.

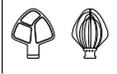
Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Graissez un moule à savarin de 23 cm de diamètre. Faites fondre le chocolat. Travaillez le beurre et le sucre dans le bol du robot avec le batteur plat (vitesse 4) pendant 1 minute, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez un œuf à la fois, puis la liqueur, en mélangeant bien après chaque ajout. Si le mélange semble figé, ajoutez une cuillerée à soupe de farine.

Tamisez la farine et la levure chimique dans le bol, puis incorporez-les au mélange à la vitesse 4 pendant 1 minute, jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Versez la moitié du mélange dans un autre bol et ajoutez l'essence de vanille et les pépites de chocolat blanc. Ajoutez le chocolat fondu à la préparation dans le bol du robot avec le batteur plat (vitesse 1) jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Disposez en alternance des cuillerées de chaque préparation dans le moule à gâteau. Égalisez la surface à l'aide d'une cuillère et faites cuire 35 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Laissez-le refroidir dans le moule, mais passez un couteau tout autour pour le détacher.

Entre-temps, préparez le glaçage au chocolat. Faites fondre le chocolat blanc avec la liqueur de violette. Hachez grossièrement les violettes cristallisées. Si le gâteau n'a pas gonflé de manière uniforme, taillez légèrement le fond pour qu'il se tienne droit. Démoulez le gâteau, puis versez dessus le glaçage au chocolat et saupoudrez de violettes. Laissez prendre le chocolat pendant 2 heures, avant de découper le gâteau.





Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 1 heure 5

250 g de farine fermentante
1 c. à soupe de levure chimique
½ c. à café de sel
300 g de sucre
2 c. à soupe de feuilles de thé Earl Grey
125 ml d'huile végétale
5 jaunes d'œufs
Zeste râpé d'un citron
Zeste râpé de 2 citrons verts
100 ml de jus de citron
8 blancs d'œufs
½ c. à café de crème de tartre

Crème au mascarpone :
500 g de mascarpone
4 c. à soupe de sucre glace
1 c. à café de thé Earl Grey finement moulu
Zeste râpé d'un citron
50 g de pistaches écrasées

CHIFFON CAKE AU CITRON ET EARL GREY

Ce gâteau américain, où l'on remplace le beurre par de l'huile et où l'on ajoute des blancs d'œufs supplémentaires, est extrêmement léger. Avec un gâteau aussi vertueux, ce n'est certes pas pécher que d'ajouter une bonne crème au mascarpone... Le meilleur accompagnement de ce gâteau est bien entendu une tasse de thé Earl Grey.

Faites préchauffer le four à 170 °C/thermostat 3. Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans le bol du robot. Mixez dans un moulin à café 100 g de sucre avec les feuilles de thé Earl Grey, jusqu'à ce qu'elles soient moulues assez finement ; on doit toujours voir de petites particules de thé. Ajoutez ce mélange à la farine avec le reste de sucre. Creusez une fontaine au centre et ajoutez l'huile, les jaunes d'œufs ainsi que le zeste de citron et de citrons verts. Mélangez 30 secondes avec le batteur plat à la vitesse 2. Ajoutez le jus de citron, augmentez la vitesse à 6 et fouettez pendant 1 minute. Transvasez le mélange dans un autre bol.

Nettoyez et séchez soigneusement le bol du robot. Battez les blancs d'œufs et la crème de tartre avec le fouet à fils (à la vitesse 8) jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Incorporez doucement le mélange dans les blancs d'œufs (et non l'inverse !) et versez le tout dans un moule rond de 25 cm de diamètre non beurré. Faites cuire 55 minutes, puis augmentez la température du four à 180 °C/thermostat 4 et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes. Retournez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir sans ôter le moule.

Préparez la crème au mascarpone. Mettez le mascarpone dans le bol du robot et incorporez le sucre glace et le thé Earl Grey avec le batteur plat (vitesse 4), jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Mélangez le zeste de citrons et les pistaches. Détachez lentement au couteau les bords du gâteau et retournez-le sur une grille. Servez avec la crème au mascarpone et les pistaches au citron.





Pour 10 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 40 minutes

4 œufs
2 c. à soupe de grains de café espresso
175 g de sucre
1 pincée de sel
150 g d'amandes pilées

Sirop à la Sambuca :
300 ml d'espresso fraîchement préparé
100 g de sucre
2 bâtons de cannelle
4 clous de girofle
4 cosses de cardamome écrasées
1 gousse de vanille fendue en deux
1 fève tonka
1 orange
2 c. à soupe de Sambuca (liqueur italienne à l'anis)

GUGELHOPF AU CAFÉ ET SIROP DE SAMBUCA

Ce gâteau en forme de turban porte différents noms dans toute l'Europe centrale : Kouglof, Kugelhof, etc. Le Gugelhopf contient souvent du beurre et de la levure, mais j'ai choisi une version plus légère, qui permet au gâteau d'absorber un maximum de sirop.

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Graissez un moule à Gugelhopf de 22 cm de diamètre. Séparez les blancs d'œufs des jaunes et mettez ceux-ci dans le bol du robot. Mixez les grains de café dans un moulin à café jusqu'à ce qu'ils soient moulus assez finement ; ils ne doivent pas être réduits en poudre, sans quoi le gâteau n'aura pas l'effet moucheté recherché. Battez le café, la moitié du sucre et les jaunes d'œufs dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 6) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Transvasez dans un autre bol.

Nettoyez et séchez soigneusement le bol du robot et le fouet à fils, puis battez les blancs d'œufs et le sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes, en augmentant progressivement la vitesse. Ajoutez petit à petit le reste du sucre jusqu'à ce que la meringue devienne ferme et luisante. Ajoutez-la aux jaunes d'œufs battus, puis ajoutez les amandes. Versez le tout dans le moule préparé et faites cuire 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit souple au toucher.

Entre-temps, préparez le sirop de Sambuca. Mettez le café, le sucre et les épices dans une casserole. Prélevez le zeste de l'orange à l'aide d'un économe et ajoutez-en des bandelettes dans la casserole. Portez lentement à ébullition et faites réduire en sirop. Laissez refroidir légèrement, puis ajoutez la Sambuca et laissez refroidir complètement.

Retirez le Gugelhopf du four, démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir. Découpez le gâteau en portions et arrosez d'un filet de sirop. Servez éventuellement avec la crème fouettée.



GÂTEAU AUX ORANGES SANGUINES, POLENTA ET ROMARIN

Ce cake original est réalisé à base d'oranges cuites et réduites en purée, qui lui confèrent une texture très moelleuse. Le cake se conserve plusieurs jours dans une boîte hermétique ; vous pouvez même le surgeler. Si vous le souhaitez, remplacez la polenta par de la semoule ou de la farine de riz.

Pour 8 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 1 heure



2 oranges sanguines
6 œufs
250 g de sucre
125 g de polenta
125 g d'amandes pilées
2 c. à soupe de romarin finement haché
1 c. à soupe de levure chimique
Fromage frais, pour servir

Sirop de miel :
8 à 12 oranges sanguines
200 ml de miel d'acacia

Lavez les oranges et mettez-les dans une casserole. Couvrez-les d'eau et faites-les cuire lentement pendant 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les soigneusement, puis coupez-les en deux et retirez les pépins. Mettez les oranges dans le blender/mixeur et mixez-les à la vitesse « réduire en purée » .

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Graissez un moule à charnière de 20 cm de diamètre. Battez les œufs et le sucre dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 6) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Installez le batteur plat et ajoutez la purée d'oranges à la vitesse 2. Ajoutez ensuite la polenta, le romarin et la levure chimique. Versez le mélange dans le moule préparé et faites-le cuire 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que le gâteau soit gonflé et ferme au toucher. Laissez refroidir dans le moule.

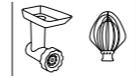
Entre-temps, préparez le sirop de miel. Pressez les oranges sanguines avec le presse-agrumes à la vitesse 6 ; vous devez obtenir 400 ml de jus. Versez-le dans une casserole avec le miel et portez à ébullition, puis laissez réduire en sirop. Avec une aiguille, faites des trous sur toute la surface du cake. Versez lentement le sirop par-dessus et laissez tremper. Retournez le cake lorsque tout le sirop a été absorbé. Servez avec le fromage frais.



GÂTEAU GREC AUX NOIX ET AU COGNAC

Ce gâteau aux noix enrobé de sirop sera parfait avec une tasse d'espresso. Si la Metaxa est trop forte pour vous, vous pouvez la remplacer par un vin liquoreux tel que le Vin Santo ou un sherry.

Pour 8 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 40 minutes



200 g de noix
2 œufs
125 ml d'huile d'olive extra vierge
100 g de sucre
125 ml de yaourt grec
185 g de farine fermentante
1 pincée de sel
1 c. à café de clous de girofle en poudre

Sirop à la Metaxa :
100 ml de miel de montagne
1 bâton de cannelle
3 clous de girofle
1 orange
50 ml de Metaxa (cognac grec)

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Graissez un moule à charnière de 20 cm de diamètre. Hachez 175 g de noix à l'aide du hachoir équipé de la grille pour hachage grossier (vitesse 4). Battez les œufs, l'huile d'olive et le sucre dans le bol du robot à l'aide du fouet à fils (vitesse 6) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne épais. Ajoutez le yaourt à la vitesse 2. Tamisez la farine, le sel et les clous de girofle dans le bol et mélangez à la vitesse 1. Ajoutez les noix hachées et versez dans le moule préparé. Décorez avec le reste des noix et faites cuire 40 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher.

Entre-temps, préparez le sirop. Mettez le miel dans une casserole avec la cannelle et les clous de girofle. Prélevez le zeste de l'orange à l'aide d'un économe et ajoutez-le dans la casserole. Faites chauffer doucement, puis ajoutez la Metaxa. Laissez refroidir.

Sortez le gâteau du four et piquez l'ensemble de sa surface. Versez-y lentement le sirop et laissez-le pénétrer. Démoulez le gâteau lorsque tout le sirop a été absorbé. Servez avec du yaourt grec au miel.





Pour 12 personnes
Préparation : 40 minutes
Cuisson : 30 minutes
Réfrigération : 3 heures

175 g de beurre ramolli
175 g de sucre
1 c. à café de poudre de cardamome
3 œufs
175 g de farine fermentante
25 g d'amandes pilées
2 c. à soupe d'eau de rose
1 portion de Ganache au chocolat blanc (voir p. 27), agrémentée des graines d'une gousse de vanille au lieu de la liqueur de rose

Glaçage rose :
Le blanc de 2 gros œufs
¼ c. à café de crème de tartre
¼ c. à café de sel
125 ml de sirop de rose
125 g de sucre
Quelques gouttes de colorant alimentaire rouge
1 c. à soupe de liqueur de rose
50 g de billes argentées comestibles
50 g de pétales de roses cristallisés grossièrement hachés
Pétales de 1 à 2 roses roses non traitées
Bougies roses, pour le décor (facultatif)

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE ROSE BONBON

Réaliser un gâteau d'anniversaire vous donnera l'occasion idéale de laisser libre cours à votre créativité. Ce gâteau contient des œufs, de la crème et du beurre frais et doit donc être consommé le jour même. Sans bougies, ce gâteau peut très bien faire office de gâteau de mariage.

Faites préchauffer le four à 180 °C/thermostat 4. Graissez légèrement deux moules à manqué de 18 cm de diamètre et garnissez-les de papier sulfurisé. Travaillez le beurre, le sucre et la poudre de cardamome dans le bol du robot avec le batteur plat (vitesse 4), jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez progressivement les œufs battus, ajoutez une cuillerée à soupe de farine et battez soigneusement après chaque ajout.

Ajoutez le reste de la farine et les amandes pilées et mélangez brièvement. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour obtenir une consistance assez fluide. Versez la pâte dans les moules préparés et lissez la surface. Faites cuire 25 à 30 minutes jusqu'à ce que les gâteaux soient gonflés, dorés et souples au toucher. Laissez-les refroidir légèrement, puis démoulez-les sur une grille. Répartissez en parts égales l'eau de rose sur les deux gâteaux. Laissez refroidir, puis enlevez le papier sulfurisé.

Préparez la ganache au chocolat blanc. Laissez refroidir, puis placez 3 heures au réfrigérateur, ou jusqu'à ce que la ganache ait une consistance facile à étaler.

Répartissez la ganache sur un gâteau, et placez le second gâteau par-dessus. Appuyez légèrement. Préparez le glaçage rose. Fouettez les trois premiers ingrédients dans le bol du robot avec le fouet à fils (vitesse 8) jusqu'à formation de becs mous. Ajoutez progressivement le sirop de rose, le sucre et le colorant alimentaire rouge jusqu'à ce que la meringue soit ferme et luisante. Incorporez la liqueur de rose et étalez le glaçage sur le gâteau, en dessinant des volutes et des pics pour rendre le gâteau plus joli. Garnissez le glaçage de billes argentées, de pétales de roses cristallisés et de pétales de roses fraîches. Attendez que le glaçage prenne avant d'y ajouter éventuellement les bougies.

Conseil : si vous craignez de manger des œufs crus, le glaçage peut également être cuit. Mettez les cinq premiers ingrédients dans un saladier sur une casserole d'eau frémissante et fouettez énergiquement au batteur à main pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que la meringue soit ferme et luisante. Poursuivez la recette.





INDEX ALPHABÉTIQUE DES RECETTES

INDEX ALPHABÉTIQUE DES RECETTES

B

BISCUITS

- Biscotti aux cerises séchées, aux pistaches et au poivre de Szechuan 178
- Lebkuchen 214

BOISSONS

- Citronnade à l'eau de rose et à la citronnelle 34
- Daiquiri glacé à la framboise, à la rose et à la menthe 30
- Margarita aux oranges sanguines et au piment 32

C

CHOCOLAT

- Bavarois au chocolat blanc et au thé vert, accompagné de granité de fleurs de sureau 182
- Fondants Forêt-noire 188
- Mousse au chocolat au Lapsang Souchong et whisky single malt 186
- Petits pots de crème au chocolat et à la menthe 184
- Pithiviers au chocolat et à la lavande 192
- Chutney aux prunes, aux poires et aux raisins de Smyrne 138

CRÊPES, SALÉES ET SUCRÉES

- Blinis à la crème aigre et saumon mariné à la betterave 40
- Crêpes à la ricotta et aux framboises, accompagnées de bananes et de beurre au miel à la truffe 208
- Crêpes Comédie Française 210

F

FRUITS

- Mousse de prunes et d'hibiscus et biscuits sablés au gingembre confit 170
- Tempura aux fruits exotiques et sauce au matcha 158
- Tiramisu aux framboises, à l'orange et à la cardamome 174

G

GÂTEAUX, GRANDS

- Chiffon cake au citron et Earl Grey 230
- Gâteau aux oranges sanguines, polenta et romarin 234
- Gâteau d'anniversaire rose bonbon 238
- Gâteau grec aux noix et au cognac 236
- Gâteau marbré aux deux chocolats et à la violette 228
- Gugelhopf au café et sirop à la Sambuca 232

GÂTEAUX, PETITS

- Blondies au chocolat blanc, aux canneberges et aux pignons de pin 220
- Muffins aux myrtilles, au caramel salé et aux noix de pécan 226
- Petits gâteaux aux carottes, aux abricots et aux pistaches et glaçage au fromage frais à tartiner 222
- Pudding au caramel et au gingembre accompagné de caramel salé 218
- Sachertorte à la nouvelle mode 224
- Scones à la citronnelle et au babeurre 216

GLACES, SALÉES ET SUCRÉES

- Crème glacée à la banane, au sirop d'érable et au rhum et carpaccio d'ananas épicé 168
- Crème glacée au citron vert et à la noix de coco 164
- Guacamole glacé et salsa aux tomates cerises 42
- Sorbet à la mangue et sirop de piment 166
- Sorbet au mascarpone et au safran accompagné de caramboles au sirop 162

L

LÉGUMES ET PLATS VÉGÉTARIENS

- Bruschetta aux champignons à l'ail 36
- Chou rouge braisé au vin rouge et mélange d'épices 138
- Crostinis à la tapenade au chocolat 38
- Gnocchis au potiron et pesto à la roquette et au fromage de chèvre 100
- Gratin dauphinois aux morilles 136
- Mousse de houmous 50
- Pizza rustica 90
- Rösti au chou et au fromage 136
- Soufflé au stilton et au chou-fleur 80

O

ŒUFS

- Œufs à la neige au café et au sirop d'érable, caramel aux noix de pécan 172
- Pavlovas aux fruits exotiques et au jasmin 180
- Sabayon aux noisettes et aux fèves tonka 176

P

PAINS

- Bretzels 146
- Brioche au safran et au chocolat 152
- Challah à la vanille et aux graines de pavot 148
- Croissants 156
- Doughnuts à la marmelade 154
- Flachswickel 146
- Focaccia aux tomates cerises et au basilic 144
- Pain aux noix, aux céréales et au miel 140
- Pain d'épeautre au levain 142
- Pain pitta au cumin et à la coriandre 144
- Soda bread au fromage de chèvre, à la ciboule et au thym 140
- Stollen 150

PÂTES

- Cannellonis au homard et aux asperges 104
- Cannellonis aux épinards, à la ricotta et aux noix 102
- Lasagnes à la bolognaise 106
- Lasagnes ouvertes aux légumes rôtis et à la ricotta aux herbes 108
- Linguine à la bottarga 92
- Raviolis aux quatre champignons et beurre de sauge 96
- Tagliatelles au crabe, au citron et aux herbes fraîches 94
- Tortellinis à la moutarde et au saumon fumé, crème au poireau 98

PÂTISSERIES

- Churros à la fleur d'oranger et ganache au chocolat chaude 160
- Gaufres belges au chocolat et bananes caramélisées 212
- Profiteroles et crème aux fruits de la passion et à la violette 206
- Strudel aux pommes, aux mûres et aux amandes 200

POISSONS ET FRUITS DE MER

- Burgers au thon et à la chermoula et couscous aux citrons confits 112
- Croquettes de crabe et salsa à la mangue et au maïs 82
- Loup de mer grillé et sauce hollandaise à l'orange sanguine 118
- Poisson frit et frites avec une purée de pois à la menthe 114
- Saumon poché au champagne et concombres au vinaigre 110
- Saumon tandoori et salade à la noix de coco fraîche, au concombre et à la menthe 116

POTAGES

- Gaspacho 54
- Minestrone à la gremolata 72
- Soupe à l'oignon française et toasts au fromage et aux fines herbes 78
- Soupe au potiron, feuilles de sauge croustillantes et crumble aux amaretti 76
- Soupe aux pois, à la marjolaine et au mascarpone 74
- Soupe glacée à la courgette, au basilic et à l'huile d'olive au citron 52

PRÉPARATIONS DE BASE

- Biscuits sablés au citron et au fenouil 23
- Crème anglaise 25
- Crème pâtissière 26
- Ganache au chocolat 27
- Macarons Mont Blanc 29
- Mayonnaise 18
- Meringues italiennes au poivre rose 28
- Pâte à choux 24
- Pâte à strudel 25
- Pâte brisée 22
- Pâte feuilletée 24
- Pâte sablée 23
- Pesto 19
- Préparation de base pour pâtes 21
- Purée au safran 22
- Ragù 20
- Sauce Béchamel 19
- Sauce tomate 20
- Syllabub gin-tonic 28
- Véritable crème glacée à la vanille 260

INDEX ALPHABÉTIQUE DES RECETTES

| S |

SALADES

- Céleri rémoulade, pommes et noix de pécan 58
- Salade de chou asiatique 70
- Salade de chou rouge, de betterave et de canneberges 64
- Salade de courgettes à la menthe, au piment rouge et au citron 66
- Salade de pommes de terre nouvelles et salsa verte, betterave rôtie et anguille fumée 62

SAUCES FROIDES

- Caviar d'aubergines 48
- Taramasalata 46
- Tzatziki et granité de concombre 44

| T |

TARTES ET TOURTES SALÉES

- Quiche lorraine 86
- Tartelettes aux carottes avec une vinaigrette aigre-douce aux carottes et des girolles 84
- Torta pasqualina 88

TARTES ET TOURTES SUCRÉES

- Gâteau au fromage blanc, au sirop d'érable et au potiron 204
- Tarte au citron et à la vanille 194
- Tartelettes au chocolat, aux abricots et au poivre de Szechuan 190
- Tartelettes aux noisettes et poires au vin rouge 196
- Tarte Tatin à l'ananas et au poivre d'Espelette 202
- Tourte aux pommes et au thym et croûte de cheddar 198

| V |

VIANDE

- Agneau en croûte et pesto à la pistache et à la menthe 130
- Boulettes de viande à la finlandaise, crème au raifort et compote de canneberges 120
- Bratwurst et relish à la choucroute 134
- Filet américain et frites 128
- Laksa au poulet et aux fruits de mer 124
- Polpette et sauce tomate au mascarpone 122
- Saucisses épicées et lentilles à la sauce tomate 132
- Tajine de poulet et d'abricots avec une salade de carottes à l'aigre-douce 126
- Terrine de porc campagnarde aux champignons et aux fines herbes fraîches 56
- Tortilla au chorizo, au safran et au persil 68
- Vitello tonnato à la truffe 60

© Copyright 2010

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
B- 1853 Strombeek-Bever, Belgique
www.kitchenaid.eu

®/™ Marque déposée/
La forme du robot sur socle est une marque
déposée de KitchenAid, Etats Unis.
© 2010. Tous droits réservés.

Version française

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire cette
publication, de l'enregistrer dans un système de recherche
automatique ou de la transmettre sous quelque forme ou
par quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique,
photocopies, enregistrement ou autres, sans autorisation
écrite préalable de l'éditeur.

ISBN 978-90-81634-10-6

Rédaction

Veerle de Pooter
et KitchenAid®

Photographie

Tony Le Duc

Illustrations des pages 8 à 11

KitchenAid®

Conception du livre

Nej De Doncker

Assistance à la mise en page

lu'cifer

Impression et pré-presse

Symeta - Belgique
www.symeta.be

Traduction

Home Office

Imprimé sur

Arctic Volume
(FSC-label / environment-friendly)

Jaquette

Metallium Silver

Typographie

Meta Pro type

Tony Le Duc (1961)

travaille comme photographe professionnel depuis 1984 et est souvent décrit comme le photographe culinaire le plus individualiste de Flandre. Il a illustré jusqu'ici plus de trente livres de cuisine et, au cours des vingt-cinq dernières années, a reçu plusieurs prix internationaux pour la qualité de son œuvre photographique culinaire. Avec ces compositions alimentaires inhabituelles, souvent imprimées en grand format, il a participé à plusieurs expositions. À ses débuts, Tony photographiait souvent les ingrédients sur des structures en béton, en bois et en papier. Plus tard, il a découvert la « technique flottante » : trois niveaux de Plexiglas créent l'illusion que les ingrédients flottent dans les airs. Depuis 2001, Tony expérimente d'extrêmes gros plans de certains aliments.

Depuis 2004, il s'est imposé comme éditeur de projets culinaires, créant des concepts « all-in » dans lesquels photographie, mise en page, typographie, contenu et choix du papier revêtent tous la même importance. Son projet le plus récent est KOOK ZE !, un bookazine regroupant une combinaison de recettes, de journalisme culinaire, de vidéoclips et d'événements culinaires en un concept « all-in ».

www.tonyleduc.be

Veerle de Pooter (1973)

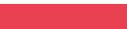
est née dans une famille de cuisiniers autodidactes, son grand-père et son père étant grands amateurs de cuisine familiale. Mais la passion de Veerle pour la cuisine s'est véritablement révélée alors qu'elle étudiait l'anglais à l'étranger. En tant que végétarienne, elle était déçue par la nourriture proposée et a commencé à cuisiner elle-même. Après avoir travaillé quelque temps en tant que commis de cuisine dans un grand restaurant londonien, Veerle est revenue en Belgique, où elle est devenue chef et chroniqueur gastronomique professionnel. Outre sa collaboration régulière à certains des plus grands quotidiens et hebdomadaires du pays, Veerle a travaillé comme chef personnel d'un ministre et cuisiné pour des artistes dans les coulisses de la plus grande scène musicale de Bruxelles. Depuis 2000, elle collabore avec Tony Le Duc sur divers projets. Autodidacte, Veerle incarne un style très personnel, caractérisé par l'amour des herbes fraîches, des épices exotiques et des arômes floraux. La combinaison du classique et d'une touche contemporaine est devenue sa marque de fabrique culinaire. **KitchenAid® – Le Livre de cuisine** est son premier livre de cuisine.

<http://hotcakesandhighheels.blogspot.com>

Nej De Doncker (1958)

est un créateur au sens le plus large du terme ; il se charge du graphisme d'ouvrages imprimés et du développement de styles maison et de signalisation pour les bâtiments. Il a travaillé comme directeur artistique pour les Éditions Kluwer, a enseigné au Sint Lucas Pavilion et a été associé à ABC2004/Anvers, Capitale mondiale du livre, en tant que directeur artistique et conservateur externe. Au cours des dix dernières années, Nej s'est concentré sur l'intégration de l'art, le design et le développement de produits, en étroite collaboration avec des architectes et des artistes. Son propre studio de création est largement axé sur la création de livres. En 2006, Nej a conçu « City of Letters », une série de 26 Cahiers – il s'agit de comptes rendus de collaborations entre des écrivains et des artistes plasticiens. « Textasy », un ouvrage créé par Nej pour le calligraphe américain Brody Neuwenschwander, a été publié en 2007. Et, la même année, il a cosigné avec Tony Le Duc la publication culinaire « Slawinski » – un hommage au chef belge controversé Willy Slawinski.

www.nej.be



*À mon père, Jan de Pooter,
Indépendant au fond du cœur...
Et en cuisine*

KitchenAid a fait de son robot sur socle Artisan® l'appareil dont rêvent tous les passionnés de cuisine. Un appareil fiable et performant constituant une aide précieuse dans la préparation culinaire. Il est livré avec des accessoires standard – un fouet à fils, un crochet pétrisseur et un batteur plat. Mais son moyeu unique, sur lequel viennent se fixer de nombreux autres accessoires, lui permet de se transformer en machine à pâtes, presse-agrumes, hachoir à viande, sorbetière, tranchoir-râpe ou même machine à farcir les saucisses.

L'ouvrage « **KITCHENAID® – LE LIVRE DE CUISINE** » compte 120 recettes internationales contemporaines, élaborées spécialement pour le robot sur socle Artisan®, prouvant ainsi que ce robot emblématique est tout aussi utile dans les cuisines d'aujourd'hui que lors de sa création il y a 90 ans. Innovantes et créatives, ces recettes séduiront tant les nouveaux passionnés que les inconditionnels du mythique robot Artisan® de KitchenAid.

Les délicieuses recettes ont été conçues, approuvées et testées par Veerle de Pooter. Tony Le Duc s'est chargé des superbes photographies et Nej De Doncker a créé la mise en pages moderne.

« Véritable fantôme ménager, le robot « Artisan® » de KitchenAid est plus qu'un mythe. Une icône du design fonctionnel ... Utilisé et approuvé par des générations de « kitchen victims »

ADELINE SUARD, MARIE CLAIRE MAISON

Cette copie n'est pas à vendre.
Cette édition de KITCHENAID – LE LIVRE DE CUISINE est uniquement disponible pour tout achat d'un robot sur socle Artisan® de KitchenAid.
Renvoyez simplement votre carte de garantie et le livre de cuisine vous sera envoyé gratuitement. Bonne cuisine !

VERSION FRANÇAISE