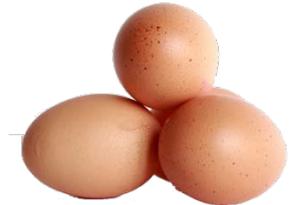


ENTRÉES

BABYBEL FACON CORDON BLEU



Ingrédients

- . 6 babybel
- . 3 tranches de jambon fin
- . 100 g de farine
- . 200 g de chapelure
- . 30 g de beurre
- . Huile

1. Découpez des lamelles de jambon.
2. Roulez les babybel dans la farine puis trempez- les dans l'œuf battu et enfin recouvrez de chapelure.
3. Dans une poêle, faites fondre le beurre avec un peu d'huile.
4. Faites paner vos babybel 2 minutes de chaque côté.
5. Une fois cuit déposez- les sur du papier absorbant pour enlever l'excès de graisse, puis dégustez encore chaud.

CROQUE PANE AU SAUMON FUME ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES



Ingrédients

- . Quelques tranches de pain de mie
- . Une boîte de fromage ails et fines herbes
- . Des tranches de saumon fumé
- . 2 œufs
- . 1 verre de lait
- . Chapelure
- . 1 pincée de sel
- . 4 à 5 càs d'huile

1. A l'aide d'un emporte-pièce rond coupez des cercles de pain mie de 7 cm de diamètre.
2. Tartinez de fromage frais sur les cercles de tranches de pain.
3. Déposez sur une tranche des morceaux de saumon fumé et superposez un autre cercle de pain de mie.
4. Dans une assiette creuse mélangez à la fourchette les œufs, le lait, le sel et le poivre. Dans une autre assiette versez la chapelure.
5. Plongez chaque mini croque dans le mélange œufs-lait et passez-les ensuite dans la chapelure sur chaque côté.
6. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites frire 2 min de chaque côté les minis croques puis déposez-les sur du papier absorbant. Servir tiède.

POTAGE AUX POTIRONS



Ingrédients

- . 1 potirons
- . 2 gros oignons
- . 1 gousse d'ail
- . Une pincée de thym
- . 1 litre de lait
- . 1 litre d'eau
- . Sel et poivre

1. Nettoyez et découper les oignons et l'ail grossièrement.
2. Nettoyez, découper et épluchez le potiron, couper celui-ci en cube de + - 2 cm.
3. Dans une casserole, faire fondre une noix de beurre à feu moyen .
4. Faites suer les oignons, l'ail et ajoutez le thym, laissez revenir 5 min
5. Ajoutez le potiron et mouiller avec l'eau et le lait (moitié, moitié) jusqu'à recouvrir les légumes.
6. Ajoutez le bouillon de volaille.
7. Cuire 20 min à feu moyen.
8. Vérifiez la cuisson des potirons en les piquants à l'aide d'une pointe de couteau.
9. Mixez et assaisonnez le sel et poivre.

SOUPE Á L'OIGNON AU GRUYÈRE



Ingrédients

- . 1 kg d'oignons
- . 1 cuillère à soupe de farine
- . 1 cube de bouillon de poule
- . 1,5 l d'eau
- . Sel, poivre
- . 1 baguette de pain gris
- . 1 sachet de gruyère râpé

1. Faites revenir les oignons dans une noix de beurre jusqu'à caramélisation.
2. Ajoutez la cuillère de farine et mélangez .
3. Ajoutez l'eau et le cube de bouillon et laissez cuire 15 minutes.
4. Salez, poivrez.
5. Accompagnez de tranches de baguette grillées et de gruyère râpé.

VELOUTE DE POIREAU AU CHORIZO



Ingrédients

- . 40 g de beurre
- . 1 oignon
- . 200 g de pommes de terre épluchées et détaillées en petit dés (2 pommes de terre environ)
- . 600 g de poireaux en rondelles (environ 3 poireaux)
- . 500 g de lait
- . 300 g d'eau + ou -
- . 1 cube et demi de bouillon de volaille
- . Crème fraîche liquide
- . 80 g de chorizo en dés
- . Cacahuètes
- . Persil
- . Sel et poivre

1. Dans une grande casserole, faites fondre le beurre et ajoutez l'oignon, les pommes de terre et les poireaux.
2. Faites revenir le tout dans le beurre environ 5 min sur feu vif et en mélangeant.
3. Ajoutez le lait puis mouillez à hauteur avec l'eau, ajoutez le cube et demi de bouillon de volaille.
4. Laissez cuire à petite ébullition pendant 20 min environ.
5. Salez, poivrez et mixez le tout.
6. Servez dans des bols en ajoutant un trait de crème fraîche, quelques dés de chorizo, les cacahuètes légèrement écrasées et le persil.

PLATS

CONCHIGLIONIS FARCI À LA RICOTTA, TOMATES SÉCHÉES ET JAMBON CRU

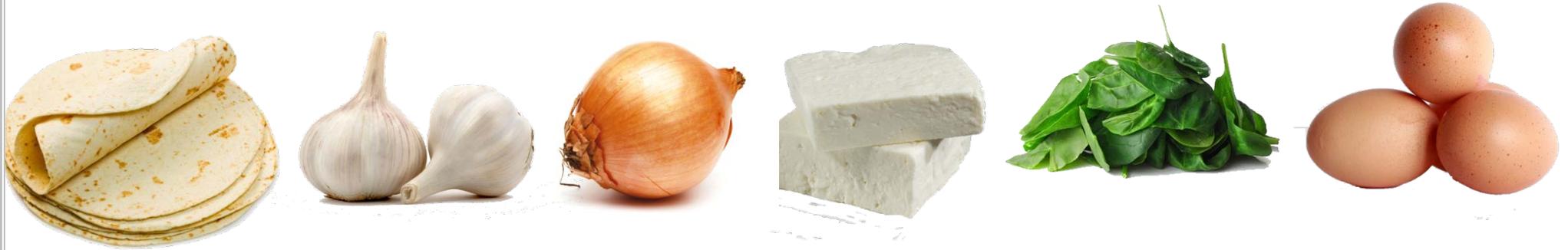


Ingrédients (pour 15 pièces)

15 conchiglioni
250 g de ricotta
100 g de jambon cru
50 g de tomates séchées
Sel, poivre
Huile d'olive
Basilic frais

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Cuisez les conchiglioni dans l'eau bouillante salée, le temps indiqué sur le paquet.
3. Hachez le jambon et les tomates séchées.
4. Dans un cul de poule, mélangez la ricotta, le jambon, les tomates, la moitié du parmesan, le basilic et assaisonnez.
5. Egouttez et épongez les pâtes soigneusement et remplissez-les du mélange à l'aide d'une cuillère à café.
6. Disposez les pâtes dans un plat allant au four huilé et couvrez d'un papier aluminium.
7. Enfouez pour 15 minutes. Après ce temps, sortez les pâtes du four, parsemez du reste de parmesan et enfouez à nouveau 5 min sous le grill.
8. Servez avec un coulis de tomates.

QUESADILLAS EPINARD ET FETA



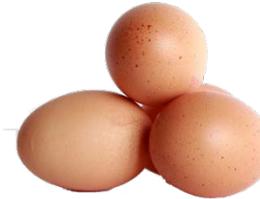
Ingrédients

- . 1 paquet de tortillas
- . 400 g d'épinards en branches
- . 1 paquet de feta (125g)
- . 1 oignon
- . 1 gousse d'ail
- . 1 œufs
- . Sel, poivre

1. Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile d'olive et faites revenir à feu moyen l'oignon émincé et l'ail haché.
2. Ajoutez les épinards, salez, poivrez et laissez cuire 5 à 10 min.
3. Lorsque l'eau de cuisson est évaporée, cassez l'œuf dans la poêle et mélangez jusqu'à ce que l'œuf soit cuit.
4. Retirez alors du feu, laissez refroidir légèrement et émiettez la feta grossièrement dans la préparation.
5. Préparez les quesadillas, déposez sur la moitié de la crêpe une bonne cuillère à soupe de préparation et étalez celle-ci, repliez la crêpe en 2.
6. Faites chauffer le grill et placez la quesadillas sur celui-ci et refermez délicatement, cuire 3 à 4 min et servez aussitôt.

DESSERTS

BISCUITS DE NOEL



Ingrédients

Pour la pâte

350 g de farine

4 càc de levure

170 g de cassonade

2 càc d'épices (mélange pour pain d'épices)

100 g de beurre mou

1 œuf

100 g de miel liquide doux

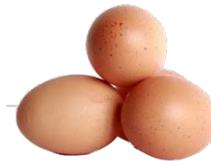
Pour le glaçage

1 blanc d'œuf

200 g de sucre glace

1. Préchauffez le four à 160°C.
 2. Mélangez les ingrédients secs.
 3. Ajoutez le beurre et mélangez pour que le mélange devienne sableux.
 4. Incorporez l'œuf et le miel et travailler jusqu'à ce que la pâte forme une boule (si la pâte est trop collante, pas de panique ! L'étape suivante vous aidera).
 5. Étalez la pâte avec un rouleau sur une planche farinée.
 6. Confectionnez les bonhommes à l'aide d'un emporte-pièce ou à la main en vous inspirant d'un dessin.
 7. Déposez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou beurrée.
 8. Faites cuire pendant 7 à 10 minutes environ, les biscuits doivent commencer à dorer.
- Surveillez bien la cuisson, au cas où un bonhomme de pain d'épices aurait la mauvaise idée de s'échapper !

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



Ingrédients

1 œuf
75 g de sucre
100 g de cassonade
1 pincée de sel
1 càc de sucre vanillée
100 g de beurre
225 g de farine
1 càc de levure chimique
150 g de chocolat noir

1. Blanchissez le beurre ramolli avec le sucre et la cassonade
2. Ajoutez l'œuf et le sel, mélangez
3. Ajoutez le chocolat taillé en petites pépites et la levure chimique
4. Ajoutez la farine
5. Bien mélangez à la spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte
6. Formez des boules et disposez les sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé
7. Cuisez 10 minutes dans un four à 180°

LES KRUMCHY DE MICHALAK



Ingrédients

Pour la pâte sablée :

- . 120 g de farine avec levure
- . 90 g de beurre doux
- . 70 g de sucre en poudre
- . 1 sachet sucre vanillé
- . 2 jaunes d'œufs
- . 1 g de fleur de sel

Pour le caramel beurre salé :

- . 50 g de sucre en poudre
- . 35 g de crème liquide entière
- . 13 g de beurre demi-sel

- . 150 g de chocolat
- . Quelques noisettes (noix ou amandes) torréfiées et concassées

1. Préchauffez le four à 180° chaleur tournante.
2. Faites blanchir les jaunes et le sucre.
3. Incorporez le beurre pommade tout en fouettant.
4. Ajoutez la farine tamisée avec la levure ainsi que le sel.
5. Divisez la pâte en 24 boules de poids égal.
6. Déposez les boules dans les moules et écrasez celles-ci afin que la pâte prenne la forme du moule.
7. Déposez les moules sur la plaque de four et cuire jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée (12 min).
8. Lorsque la pâte est toujours chaude, foncez la pâte à l'aide d'un petit verre ou mieux un fonceur à tartelette (afin que la pâte épouse parfaitement la forme du moule).
9. Remplissez le fond des tartelettes avec le caramel.
10. Placez la plaque au réfrigérateur.
11. Faites fondre le chocolat, mettez celui-ci dans une poche et garnissez les tartelettes de chocolat et de noisettes.

FLAN AU CAMEL

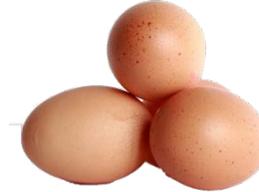


Ingrédients

- . 1 litre de lait
- . 250 g de sucre
- . 1 sachet de sucre vanillé
- . 7 œufs

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Pesez tous les ingrédients.
3. Faites bouillir le lait avec le sucre et le sucre vanillé.
4. Cassez les œufs dans un cul de poule et battez vivement.
5. Versez le lait bouillant sur les œufs tout en remuant énergiquement.
6. Versez le mélange dans les moules.
7. Cuire au four au bain marie durant 25 minutes.
8. Servez celui-ci nappé de sauce caramel.
9. Pour le caramel: mettez dans un poêlons 250g de sucre et 2dl d'eau, faites bouillir jusqu' à l'obtention de la couleur caramel.

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT

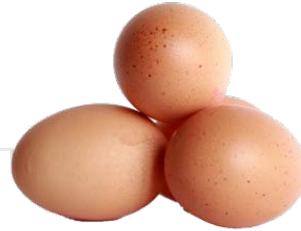
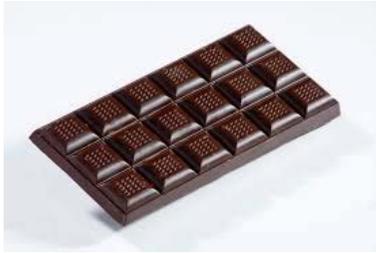


Ingrédients

- . 200 g de chocolat noir
- . 150 g de sucre
- . 100 g de beurre
- . 50 g de farine
- . 4 œufs

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Pesez tous les ingrédients.
3. Chemisez les moules avec le beurre et le farine.
4. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
5. Mélangez les œufs et le sucre dans un cul de poule sans faire mousser le mélange.
6. Ajoutez le chocolat tout en remuant à l'aide d'un fouet.
7. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
8. Remplissez les moules au 3/4.
9. Enfourez durant 8 minutes.
10. Servez avec une boule de glace au choix.

MOELLEUX CHOCOLAT COCO SANS CULPABILITE

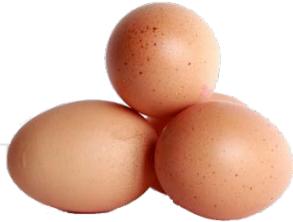


Ingrédients

- . 200 g de chocolat noir
- . 100 g de beurre de coco
- . 3 œufs
- . 3 càs de stévia en poudre
- . 25 g de farine
- . 30 g de poudre d' amande
- . 1 càs de coco râpé

1. Dans un cul de poule, mélangez les œufs entier et la stévia à l'aide d'un fouet sans faire mousser le mélange.
2. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre de coco.
3. Mélangez les 2 préparations.
4. Ajoutez la farine, la poudre d'amande et le coco.
5. Versez la préparation dans un moule à gâteau chemisé et cuisez au four à 180° durant 10 min.

PAIN ROULE AU NUTELLA FAÇON PAIN PERDU



Ingrédients

8 tranches de pain de mie.
Pâte à tartiner chocolat et noisette
2 œufs
20 centilitre de lait demi-écrémé
30 g de SUCRE.

1. Étalez au rouleau à pâtisserie les tranches de pain de mie sans bord.
2. Étalez du Nutella et roulez la tranche en serrant bien.
3. Mettre dans un bol 2 œufs et 1 verre de lait et battre.
4. Trempez dans la préparation les rouleaux de pain de mie Nutella et mettez dans une poêle chaude avec de l'huile.
5. Les cuire des 2 côtés.
6. Une fois cuits, les mettre dans du papier essuie-tout et ensuite saupoudrez de sucre et dégustez.

ROSES FEUILLETÉES, POMMES, CANNELLE

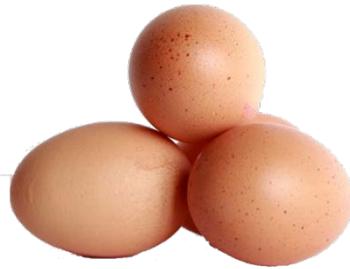


Ingrédients

- . 3 grosses pommes
- . 3 rouleaux de pâte feuilletée
- . 50 g de beurre
- . 50 g de sucre
- . Cannelle en poudre

1. Préchauffez le four à 180°. Beurrez un moule à muffins.
2. Coupez les pommes en deux, retirez le trognon puis coupez-les en tranches fines à l'aide d'une mandoline .
3. Déposez les tranches de pommes sur la moitié supérieure de la bande en les faisant dépasser de la pâte et se chevaucher. Saupoudrez de cannelle et d'un peu de sucre.
4. Déposez les lamelles de pommes sur la moitié supérieure de la bande en les faisant dépasser de la pâte et se chevaucher. Saupoudrez de cannelle et d'un peu de sucre.
5. Repliez la partie inférieure de la pâte sur les pommes. Roulez délicatement la bande sur elle-même en serrant bien. Déposez immédiatement dans le moule.
6. Mettez une cuillère à café de sucre sur chaque rose, saupoudrez de cannelle et ajoutez une noix de beurre.
7. Enfourez pour 30 min. Avant de servir, saupoudrez de sucre glace.

SUCETTES CHAUSSON AU POMMES

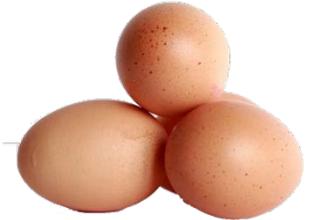


Ingrédients

- . 2 pâtes feuilletées prêtes à l'emploi
- . 200 g de compote de pomme
- . 1 jaune d'œuf
- . Sucre roux
- . 12 bâtonnets de sucette (long)

1. Déroulez les deux pâtes feuilletées, puis détaillez avec des emporte-pièces de différentes formes.
2. Préchauffez le four à 180°.
3. Sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé, disposez la moitié de la pâte détaillée, puis déposez une cuillère de compote au milieu.
Attention à ne pas trop garnir les chaussons, la compote risque de s'échapper par la suite.
4. Déposez un bâtonnet au centre de la compote.
5. Posez la partie supérieure du chausson sur la première, puis pressez légèrement du bout des doigts pour souder les deux pâtes.
6. Badigeonnez chaque chausson de jaune d'œuf au pinceau, puis rayez la pâte avec le dos d'un couteau pour réaliser des motifs, ou parsemez de sucre roux. Piquez la pâte pour faire une cheminée (un trou au milieu) afin que l'humidité puisse s'échapper pendant la cuisson.
7. Sortez du four une fois les chaussons dorés.

TARTE SPECULOOS POMME RHUBARBE



Ingrédients

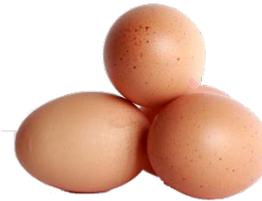
- . 280 g de farine
- . 125 g de beurre en dés
- . 40 g de cassonade
- . 6 spéculoos
- . 1/2 càc de cannelle
- . 1 œuf

Pour la garniture

- . 50 g de cassonade
- . 100 g de compote de rhubarbe
- . 100 g de compote de pomme
- . 1càc de cannelle
- . 1 œuf
- . 250 ml de crème

1. Mélangez la farine, la cannelle et le sucre.
2. Incorporez le beurre et sablez-le entre vos mains pour obtenir une poudre.
3. Concassez les spéculoos avec un rouleau à pâtisserie et ajoutez-les dans le saladier et mélangez de nouveau en sablant entre vos doigts.
4. Formez une fontaine et versez l'œuf.
5. Mélangez et amalgamez le tout avec les mains.
6. Formez une boule, couvrez-la d'un film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur pendant 1/4 d'heure minimum.
7. Cuisez la pâte à blanc, 15 à 20 min à 180°.
8. Lorsque celle-ci est cuite et légèrement refroidie, garnissez-la avec en 1er une couche des 2 compotes et enfin la crème mélangée avec l'œuf.
9. Replacez la tarte au four durant une vingtaine de minutes, il faut qu'elle soit bien dorée.

TIRAMISU SPECULOOS



Ingrédients

- . 400 g de mascarpone
- . 1 vingtaine de biscuits spéculoos
- . 4 œufs
- . 120 g de sucre
- . 30 g de sucre en poudre
- . 60 cl de café
- . 1 pincée de sel

1. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. A l'aide d'un fouet, battez vivement le mascarpone avec le jaune d'œuf et le sucre.
2. Montez les blancs en neige fermes avec le sel puis incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
3. Mélangez le café avec le sucre en poudre pour le dissoudre.
4. Mettez un peu de crème au mascarpone dans le fond des verrines, trempez les spéculoos dans le café et déposez-les par dessus. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que les verrines soient remplies.
5. Placez au frais 24h.
6. Emiettez un peu de spéculoos sur chaque verrine et servez.