

Petites bouchées d'ananas enrobées de bacon et glacées à la sauce piquante

Ingrédients

1 ananas frais, coupé en morceaux
500g de bacon en tranches longues
60 g de cassonade
30g tasse de miel
Jus de 1 citron
20g la sauce Sriracha
20g de sauce de soja
Coriandre hachée finement

Déroulement

Préchauffer le four à 200 degrés. Graisser légèrement une plaque à pâtisserie. Couper les tranches de bacon en deux.

Enrouler un morceau d'ananas dans un morceau de bacon

Dans un petit bol, mélanger la cassonade, le miel, le jus de lime, la sauce Sriracha et la sauce de soja

Badigeonner chaque morceau d'ananas enrobé de bacon. Parsemer de tiges de coriandre sur le dessus. Cuire au four pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que le bacon soit croustillant.

Mettre un cure dents à la sortie

Mini muffins façon pizza

Ingrédients

2 oeufs
140 g farine
70 g lait demi-écrémé
4 gr levure chimique
50 g huile d'olive
50 g salami italien ventricina, on pourra remplacer par des fines tranches de chorizo
1 burrata 125g
Sel-poivre-herbes de Provence
2 c à soupe de coulis de tomates
20 rondelles d'olives noires

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante.

Dans un saladier, casser les oeufs, ajouter la farine, le lait, la levure chimique et l'huile d'olive. Fouetter.

Ajouter le salami coupé en petits morceaux, la burrata égouttée et coupée en morceaux, 1/2cc de sel, bien poivrer et fouetter.

Poser le moule à mini muffins sur une plaque perforée. Répartir la préparation dans les empreintes (à ras bord).

Déposer au-dessus de chaque mini muffin une pointe de coulis de tomate puis déposer une rondelle d'olive noire et terminer en saupoudrant d'herbes de Provence.

Enfourner 22 minutes.

Sortir les muffins du four et laisser refroidir 5 minutes avant de les démouler.

Vous les préparez à l'avance : après démoulage, placez-les dans un plat allant au four, laissez encore refroidir 20 minutes puis couvrez le plat d'un film alimentaire. Conservez à température ambiante. Réchauffez plus tard à 160°C, chaleur tournante, 10 minutes.

Version Thermomix

Mettre tous les ingrédients en dehors du salami et burrata 2mn/Vit4, ajouter le salami et la burrata en morceaux 10sec/Vit 3 inversé.

Mini burgers Version Thon

Ingrédients

420 g de farine bio (T80 (bise), T 65 (blanche), T 110 (complète) ou un mélange de farine T65 et T110)
20 g de levain bio déshydraté (ou 2 sachets de 10 g de levure boulangère)
20 g de sucre de canne-1 c.c. bombée de sel fin de mer
2 oeufs (1 entier + 1jaune) (le blanc est mis de côté)
25 g de beurre à température ambiante-175 g de lait ribot

Déroulement

Sortez 25 g de beurre du réfrigérateur et coupez-le en petits cubes afin qu'il parvienne rapidement à température ambiante.
Introduisez dans le bol du Thermomix 20 g de levain déshydraté (ou de levure de boulanger) et 175 g de lait ribot. Réglez 3 mn / 37° / vitesse 2.
A la sonnerie, ajoutez 420 g de la farine de votre choix (cf. récapitulatif des ingrédients ci-dessous), 40 g de sucre de canne, 1 oeuf entier, 1 jaune d'oeuf et une c. à c. bombée de sel. Réglez 3 mn / mode pétrin.
A l'issue de ces 3 mn, ajoutez les 25 g de beurre à température ambiante et réglez 5 mn / mode pétrin.
Préchauffez votre four à 40°.
Huilez un saladier et déposez-y la boule de pâte (elle est collante, c'est normal).
Couvrez de film étirable et laissez lever dans le four pendant 1h30. La pâte doit doubler de volume.
Recouvrez la plaque de votre four de papier sulfurisé.
Farinez votre plan de travail, déposez-y la pâte, rabattez-la (=faites-en sortir l'air).
Formez 8 petites boules (taille classique soit 80g) bien lisses en cachant les éventuelles "soudures" dessous et déposez-les sur la plaque. Pour les minis 15gde pâte
Couvrez sans serrer avec du film étirable et remettez à lever dans le four pour 1h.
Préchauffez le four à 180°.
Battez le blanc d'oeuf restant avec un peu d'eau et badigeonnez-en les boules de pâte avant de les parsemer de graines de sésame ou de pavot.
Enfournez pour 15 mn, ou jusqu'à ce que les pains soient bien dorés. Selon votre four, vous pourriez comme moi avoir à retourner la plaque à mi-cuisson pour obtenir une cuisson à peu près homogène. Laissez refroidir avant utilisation.
Pour les minis diminuer le temps de cuisson

Garniture des mini burgers

2boites de thon au naturel
4 œufs durs
3 à 4 cuillères à soupe bombées de mayonnaise maison
1petite boîte de maïs égoutté
Salade
Mayonnaise maison

Déroulement

Écraser les œufs durs à l'aide d'une fourchette puis ajouter le thon égoutté et la mayonnaise maison
D'autre part égoutter le maïs et le passer rapidement au mixeur, on peut aussi laisser les grains entiers.
Enfin les rajouter à la préparation, bien mélanger le tout et réserver au frais sous papier film puis à l'aide d'un pinceau badigeonner les petits pains de jaune d'œuf mélangé à 1 càs de lait.
Saupoudrer de graines de courge et tournesol et les enfourner 10 à 15 min à 180 °

Soupe de carotte épicée au lait de coco

Ingrédients

1 petit citron vert
2 grosses carottes (300 g)
1 petite patate douce (140 g)

175 g de lait de coco
3 pincées de gingembre en poudre
2 pincées de curcuma en poudre
2 pincées de coriandre en poudre
1 capsule de cardamome
Sel-poivre

Déroulement

Récupérez et réservez le zeste du citron vert.

Épluchez et coupez les carottes en rondelles. Épluchez et taillez la patate douce en morceaux.

Immergez les légumes dans une casserole remplie d'eau et cuire à feu doux, à couvert, pendant 35 à 40 minutes. Piquez les légumes avec la pointe d'un couteau. S'ils sont tendres, la cuisson est terminée.

Récupérez les morceaux de carottes et de patates douces à l'aide d'une écumoire. Réservez le bouillon pour ajuster la consistance de la soupe. Mixez les légumes, puis versez le lait de coco.

Ajoutez le gingembre, le curcuma, la coriandre et les petits grains noirs de la capsule de cardamome. Salez la soupe, donnez un tour de moulin à poivre, puis mixez à nouveau, jusqu'à obtenir une texture homogène.

Si nécessaire, ajoutez un peu de bouillon. En général 15 grammes suffisent et permettent de garder une consistance crémeuse. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Servez la soupe chaude ou froide, après l'avoir répartie dans les douze verrines. Pour décorer, ajoutez une goutte de lait de coco, puis saupoudrez de zeste de citron vert et de quelques grains de poivre.

Tartelettes danoises aux amandes

Ingrédients

Pour La pâte

300 g de farine-150 g de beurre froid-
1 sachet de sucre vanillé
75 g de poudre d'amande-1 œuf-100 g de sucre

Pour La garniture

5 c. à soupe de miel-100 g de beurre-125 g de sucre
200 g d'amandes effilées-(200 g de chocolat noir pâtisseries-facultatif)

Déroulement

Réaliser la pâte, puis à l'aide des découpoirs, faites des ronds de pâte.

Mettre dans la casserole le miel, le beurre, le sucre et faire fondre, ajouter les amandes effilées. Déposer une petite c à café sur la pâte et faire cuire jusqu'à coloration.

Fontainebleau aux fraises

Ingrédients

250g de fraises+200g
500g de fromage blanc en faisselle (poids avant égouttage)
300g de crème liquide entière et froide 35%
80g de sucre poudre ou en morceaux ou glace (20g pour le coulis et 60g pour chantilly)

Déroulement

2 heures avant ou la veille de réaliser la recette, mettre le fromage blanc à égoutter avec un linge dans le fond de la passoire au frais.

Monter une chantilly au fouet électrique après avoir tout refroidi, bol et crème fraîche.

Faites un coulis de fraise maison ou acheter

Fontainebleau

Monter la chantilly, au moment des pics, ajouter le sucre réduit en glace et continuer jusqu'à bonne consistance

Placez la faisselle dans un saladier et mélangez vigoureusement à la spatule pour la détendre, incorporez en douceur la chantilly en soulevant.

Préparer les coupes, ajoutez les fraises coupées en 2 ou 4 et laissez au frais

Version Thermomix

Sucre glace

Placez dans le bol le sucre et gousse de vanille coupée en deux, 15 sec/Vit 7. Réservez

Coulis fraise

200g dans le bol avec 20g de sucre vanillé 30 sec/Vit7.

Chantilly

Laver et sécher le bol, insérez le fouet et 300g de CFLiquide 20mn au frais.

Puis panier cuisson sur le bol,2mn/vit3, ajoutez le reste du sucre vanillé, reprendre à Vit4, il faut de 1 à 4mn. C'est au son.

Panna cotta à la noix de coco

Ingrédients

500 ml de crème entière liquide
100 g de sucre
2 c à soupe de noix de coco râpée
400 ml de lait de coco
12 g de feuilles de gélatine
Noix de coco pour la décoration

Déroulement

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, pour les ramollir. Deux feuilles de gélatine peuvent être suffisantes si l'on prévoit de faire ce dessert la veille.

Faire chauffer sur feu doux le lait de coco, le lait et le sucre en poudre. Lorsque le mélange frémit, retirer du feu et y dissoudre la gélatine essorée, rajouter éventuellement un peu de Malibu.

Verser dans des ramequins légèrement huilés si vous choisissez une version sur assiette, et laisser refroidir avant de mettre au frais pour 3 h minimum

Trifle aux fraises, crème vanille & meringue

Ingrédients

Crème à la vanille

25 cl de lait entier (ou demi-écrémé)
½ à 1 gousse de vanille*
1 œuf
30 gr de sucre
10 gr de fécule de maïs
30 gr de chocolat blanc pâtissier
200 gr de yaourt grec égoutté 10%**
250 gr de fraises
1 grosse meringue

Déroulement

(Peut se préparer la veille ou quelques heures avant :

fendre la gousse de vanille et récupérer les graines. Faire chauffer le lait avec les graines et gousses de vanille. Couvrir et laisser infuser une vingtaine de minutes. Ôter la gousse de vanille.

Battre l'œuf avec le sucre. Ajouter la fécule et bien mélanger. Verser le lait tiède en filet, en mélangeant.

Remettre la préparation dans la casserole. Cuire, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Lorsque la préparation a épaissi, ajouter le chocolat blanc et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu et bien incorporé.

Verser dans un récipient, recouvrir avec un papier film au contact. Laisser refroidir puis entreposer au réfrigérateur au moins 3 heures.

Prélever 100 gr de fraises et les mixer avec 10 à 15 gr de sucre.

Couper le reste des fraises en petits morceaux.

Casser la meringue en petits morceaux.

Attention ! Faites le montage juste avant de servir sinon la meringue sera complètement molle.

Répartir un peu de coulis au fond des verres. Ajouter une cuillerée à soupe de yaourt puis une cuillerée à soupe de crème à la vanille, quelques morceaux de meringue et quelques morceaux de fraises. Recommencer jusqu'en haut des verres.

Parfait yaourt et fraises

Ingrédients

15 g de gélatine instantanée ou 7,5 feuilles de 2g
400 g de yaourt blanc faible en matière grasse
75 g d'eau
Sucre vanillé
400 g de ricotta légère

50 g de stévia ou 100g de sucre
200 g de fraises

Montage

20 g de stévia
150 g de fraises

Déroulement

Faire tremper la gélatine dans un bol d'eau.

Travailler la ricotta au mixeur.

Ajouter le yaourt, le stévia et le sucre vanillé.

Continuer à mixer jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et homogène.

Équeuter les fraises et les couper en petits morceaux.

Incorporer la gélatine à la préparation précédente, puis ajouter les fraises.

Remuer avec la spatule.

2 présentations

1) Transférer le tout dans un moule à cake en silicone et mettre au frais pour deux heures.

2) Mettre en verrine

Montage

Mixer les 150 grammes de fruits avec le stévia.

Démouler le dessert et le garnir de cette préparation.

Décorer de fraises entières.