

Financier aux amandes

Ingrédients

Amandes en poudre 100 g
Sucre glace 100 g
Beurre mou 100 g
Farine 50 g
Blanc(s) d'œuf(s) 3

Déroulement

Préchauffez le four à th.6 (180 °C).

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu moyen. Lorsqu'il commence à colorer, retirez-le du feu et laissez tiédir au frais.

Dans un cul-de-poule, mélangez ensemble la farine, le sucre, le sel et la poudre d'amande, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez les blancs d'œufs battus en omelette puis le beurre fondu.

Sel 1 pincée(s)

Versez la pâte dans des moules à financiers et enfournez pendant 20 min.

Laissez les financiers refroidir avant de les démouler.

Macarons croquants dehors, moelleux dedans

Ingrédients

Pour une vingtaine de biscuits
2 blancs d'œufs
1 pincée de sel
175 g d'amandes en poudre
50 g de farine
150 g de sucre en poudre
2 gouttes d'extrait d'amande amère
Sucre glace pour enrober

Déroulement

Dans un saladier, fouettez les blancs. Dès qu'ils commencent à prendre, versez doucement le sucre afin de former un appareil à meringue. Lorsque ce dernier est bien lisse et brillant, incorporez la farine, le sel et les amandes en poudre en mélangeant délicatement à l'aide d'une maryse jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez l'extrait d'amande amère ou de fleur d'oranger. Ajoutez éventuellement le colorant en

poudre. Mélangez à nouveau en soulevant la masse. Réfrigérez 1h pour que la pâte soit plus facile à travailler.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Pour le façonnage des biscuits, formez de petites boules de pâte de 2, 5 cm de diamètre environ. Roulez-les ensuite dans un plat creux ou un bol rempli de sucre glace. Faites passer les boulettes d'une main à l'autre pour retirer l'excédent de sucre. Pour ce travail j'enfile des gants en vinyle ou en latex, cela m'évite d'avoir la pâte qui colle aux doigts dès la troisième boulette. Disposez au fur et à mesure les boules de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant de 2 cm et en les aplatissant légèrement avec la paume de la main.

Enfournez pendant 10 minutes à 180°C, les macarons doivent à peine colorer. Ils paraissent mous en sortant du four, mais une fois refroidis, ils seront croquants à l'extérieur tout en restant moelleux à l'intérieur. Si vous les cuisez plus, ils seront un peu secs.

Madeleines au poulet curry et lait de coco

Ingrédients

2 oeufs

80g de farine à levure incorporée

4 cuillères à soupe d'huile d'arachide

4 cuillères à soupe de lait de coco

200g de blanc de poulet

2 cuillères à café de curry en poudre

1 pincée de sel

Déroulement

Détailler le blanc de poulet en tous petits dés et faire sauter 3min à sec à la poêle en remuant bien

Ajouter la moitié du curry et du lait de coco et laisser chauffer encore 2minutes

Fouetter l'œuf avec la farine puis ajouter l'huile d'arachide, le sel ainsi que la fin du curry et du lait de coco. Incorporer le poulet et bien mélanger

Laisser reposer si possible un minimum 1heure au frigo

Préchauffer votre four à 240° (T8) 10minutes avant de sortir les madeleines du frais

Déposer la plaque à madeleine sur votre grille.

Remplir chaque empreinte d'une cuillère à soupe de préparation

Enfourner 5 minutes à 240° puis 7 minutes à 180°

Ou utiliser le Happy de chez Téfal

Mini quiche aux restes de ratatouille

Ingrédients

Pâte brisée 1

Ratatouille cuisinée 1 boîte ou ce qu'il reste du repas

Oeuf 1

Fromage râpé

Déroulement

Préchauffez le four th.7 (220°C).

Déroulez la pâte brisée et découpez-la en quatre disques de la même taille que vos moules à tartelettes.

Foncez les disques de pâte dans les moules à tartelettes préalablement beurrés.

Mélangez la ratatouille avec l'oeuf et le fromage râpé. (attention de ne pas mettre trop de liquide)

Répartissez la préparation dans les tartes.

Enfournez pendant 20 min.

Confiture rhubarbe et framboise

Ingrédients

4 tiges de rhubarbes

400 g de framboises

300 g de sucre en poudre

1 filet de jus de citron

Déroulement

Ébouillantez vos pots de confiture et retournez-les sur un linge propre.

Dans un fait-tout, mettez les framboises, la rhubarbe coupée en petits tronçons de 1 centimètre, ajoutez le sucre, le citron et mélangez.

Faites cuire sur feu vif pendant 20 minutes, à gros bouillons et en remuant régulièrement.

Remplissez vos pots de confiture au maximum pour éviter de laisser trop d'air, fermez-les hermétiquement et posez-les la tête en bas.

Confiture de pommes-kiwis-fraises

Ingrédients

250 g de kiwis

400 g de pommes

250 g de fraises

1 citron jaune non traité

600 g de sucre en poudre

Déroulement au Thermomix

Épluchez les kiwis. Récupérez leur chair à l'aide d'une petite cuillère et placez-la dans un grand saladier.

Épluchez, épépinez et coupez les pommes en morceaux. Ajoutez-les aux kiwis. Lavez le citron, prélevez son zeste et pressez le fruit pour obtenir 50 g de jus. Versez le sucre, le zeste et le jus de citron sur les fruits.

Mélangez, couvrez et laissez macérer 1 heure à température ambiante.

Versez le contenu du saladier dans le bol. Hachez 6 sec/vitesse 6.

Ajouter les fraises coupées en deux. Mettez en place le Varoma sans son couvercle et faites cuire 28 min/Varoma/vitesse 1.

Lavez les pots de confiture et laissez-les égoutter sans les essuyer. Quand la confiture est cuite, remplissez les pots de confiture bouillante et vissez fermement les couvercles.

Retournez immédiatement les pots sur leur couvercle et laissez-les tiédir. Retournez-les à nouveau, laissez-les complètement refroidir. Conservez dans un endroit sec à l'abri de la lumière jusqu'à ouverture du pot.