



POT DU 2 OCTOBRE 2024

[Sous-titre du document]

Paniers fraîcheur

Mini tartelettes au fromage

Bavarois à la betterave et au chèvre frais

Gaspacho aux pommes

Navettes

Rillettes-saumon fumé

CROQUANTS à la noisette

Financiers à la framboise

TARTE SABLÉE AUX PRUNES

Verrine délice aux quetsches

Trifle sablé aux poires

[Tapez ici]

Paniers fraîcheur

Ingrédients

5 tranches de pain de mie
1 botte(s) de radis
150g de Philadelphia
1 botte de ciboulette

Déroulement

Préparer les paniers. Préchauffer le four à 200°.

A l'aide d'un rouleur à pâtisserie aplatir les tranches de pain de mie (idéalement sans croûte) et les couper en 4. Foncer un moule à mini muffin et enfourner 10 à 12 minutes.

Hacher les radis au robot, ajouter le Philadelphia et la ciboulette coupée au ciseau à fines herbes.

Raclar les parois et recommencer si nécessaire.

Garnir les petits paniers

Mini tartelettes au fromage

Ingrédients

1 rouleau de pâte feuilletée
200 g de fromage râpé (emmental, comté ou cheddar)
2 œufs
100 ml de crème fraîche
Sel et poivre
Une pincée de noix de muscade (optionnel)

Déroulement

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Déroulez la pâte feuilletée et découpez-la en cercles à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre.

Placez les cercles de pâte dans des moules à tartelettes.

Dans un bol, battez les œufs avec la crème fraîche. Ajoutez le fromage râpé, le sel, le poivre et la noix de muscade. Mélangez bien.

Répartissez la préparation au fromage dans les moules.

Enfournez pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que les tartelettes soient dorées et bien gonflées.

Laissez tiédir avant de démouler et servez chaud ou à température ambiante.

Bavarois à la betterave et au chèvre frais

Ingrédients

- 1 faisselle de chèvre frais
- 1 petite betterave cuite, environ 150 g
- 30 g de gressins ou biscuits apéritifs de votre choix
- 20 g de beurre mou
- 1 càs de mascarpone
- 1 feuille de gélatine
- vinaigre balsamique
- huile d'olive
- sel, poivre et piment d'Espelette
- quelques feuilles de menthe fraîche

Déroulement

Faites tremper la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Dans un saladier, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant la betterave coupée en cubes avec la faisselle de chèvre et une càs de vinaigre balsamique. Salez et poivrez.

Ajoutez le mascarpone et mixez de nouveau. Mixez également les gressins avec le beurre. Placez des emporte-pièces dans vos assiettes de service et répartissez votre pâte de gressins en la tassant légèrement. Prélevez une càs du mélange betterave et chèvre, ajoutez la gélatine essorée et faites chauffer 25 secondes au micro-onde.

Reversez la gélatine fondue dans le reste de votre préparation, mélangez et répartissez-la dans les cercles à pâtisserie.

Placez vos assiettes au réfrigérateur pour 4 heures.

Préparez l'oignon rouge frais en l'épluchant et le coupant en lamelles fines.

Pour le dressage, retirez délicatement les cercles en passant la pointe d'un couteau le long de l'emporte-pièce.

Égouttez les lamelles d'oignon rouge et assaisonnez-les avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Répartissez les lamelles d'oignon sur vos bavarois. Décorez de quelques feuilles de menthe.

Version Thermomix

Mettez la crème liquide et l'agar-agar dans le bol, puis chauffez 4 min/100°C/vitesse 4.

Ajoutez la ricotta, les asperges, le basilic, le sel et le poivre, puis mixez 20 sec/vitesse 7.

Gaspacho aux pommes

Ingrédients

4 grosses tomates bien mûres
1 pomme pelée et évidée (nous en utiliserons la moitié dans le gaspacho et l'autre moitié pour décorer les plats)
1/2 ciboulette douce (vous pouvez mettre 1/8 d'oignon normal)
25 gr d'huile d'olive vierge
1 cuillère à café rase de sel
1/2 cuillère à café de café niveau de sucre
1 petite gousse d'ail (cœur)
50 gr de poivron rouge (facultatif)
30 gr de pain de la veille
un peu de vinaigre (au goût)
100 ml d'eau froide

Déroulement

Version Thermomix

Tomate, la 1/2 pomme, la ciboulette, l'huile, le sel, le sucre, l'ail, le pain, le poivre (facultatif) et le vinaigre dans le bol.

30 sec/Vit 5, et après, 1 minute /Vit10.

On ajoute l'eau et on broie 10 sec/vit 4. On vérifie si on aime plus de liquide (on ajoute plus d'eau et on répète l'opération 10 sec/v.4) et on vérifie le niveau de sel, sucre et vinaigre.

Navettes

Ingrédients

20g de levure fraîche ou 2 sachets de levure déshydratée
200g de lait
40g de sucre
100g de beurre
500g de farine
2 œufs
1 c à café de sel
40g encre de seiche (facultatif, intéressant sur moitié des quantités pour effet 2 couleurs de navettes)
Finition 1 blanc ou 1 jaune au pinceau

Déroulement

Version Thermomix des navettes

Levure, 200g de lait et le sucre. 3mn/37°/vit 2.

Pendant ce temps, coupez en dés le beurre.

A la fin de la minuterie, ajoutez-les (100g de farine, 2 œufs et le sel. 5mn/pétrin.

Puis le beurre et 2mn/pétrin

Débarrassez la pâte et couvrez la dans un saladier.

Au bout de la 1ère pousse, façonnez entre 15 et 20g. Pour les navettes, formez des boules que vous roulez avec le plat de la main afin d'obtenir des petits boudins pointus aux extrémités.

Pour les burgers, formez des boules bien rondes, tirez sur la surface avec les pouces afin qu'elle soit bien lisse et cachez les soudures en dessous.

Placez-les sur une plaque en les espaçant

Couvrir, puis badigeon au pinceau

Four à 180°, 12mn cuisson

A la sortie du four, mettez-les dans sac congélation fermé, ils vont rester moelleux.

Montage

Rillettes- Courgette-Saumon fumé-salade

Rillettes-saumon fumé

Ingrédients

200 g de saumon frais

200 g de truite fumée

180 g de fromage ST Moret

2 échalotes

10 brins de ciboulette

1 filet d'huile d'olive

Sel et poivre

Moulin 5 baies (facultatif)

Déroulement

Coupez le saumon en gros morceaux en prenant soin d'enlever les arêtes et la peau

Disposez le dans un plat pour micro-ondes arrosez le d'un filet d'huile d'olive Salez et poivrez

Faites cuire 2 minutes à 900 w puis laissez refroidir avant de l'émietter

Hachez très finement les échalotes et ciselez la ciboulette

Coupez la truite en petits morceaux

Ecrasez le ST Moret à la fourchette

Ajoutez les poissons, les échalotes et la ciboulette

Mélangez puis salez (peu) et poivrez

Ajoutez 20 tours de moulin 5 baies

Réservez au frais au minimum 2 heures

CROQUANTS à la noisette

Ingrédients

Pour une vingtaine de croquants

35 g de noisettes en poudre

35 g de noisettes en petits morceaux

140 g de cassonade

1 sachet de sucre vanillé

40 g de farine

2 blancs d'œufs

Déroulement

Mélanger les noisettes en poudre, les noisettes en morceaux, la cassonade et le sucre vanillé. Incorporer les blancs d'œufs puis la farine.

Sur une plaque beurrée, disposer des petits tas de pâte suffisamment espacés.

Faire cuire dans un four préchauffé à 200° C pendant 8 minutes. Laisser refroidir avant de décoller les croquants.

Financiers à la framboise

Ingrédients

150 g blancs (5 blancs) à température ambiante et très légèrement battus à la fourchette

150 g beurre

75 g farine tamisée

140 g sucre glace

75 g poudre d'amandes

1 cs miel liquide ou 2 cs sirop d'orgeat

une trentaine de framboises

Déroulement

Faire fondre le beurre à feu doux et laisser tiédir.

Mélanger la farine, le sucre, la poudre d'amandes et ajouter les blancs, le miel puis le beurre (il ne doit pas être froid).

Verser dans des empreintes (sur la photo, j'ai utilisé les moules à madeleines) Certains préfèrent les moules en métal pour une cuisson plus uniforme et dorée ! A vous de voir ! Laisser reposer plusieurs heures pour que la pâte lève mieux (je fais la pâte la veille).

Ne pas oublier d'enfoncer une framboise dans chaque financier avant de les faire cuire !

Enfourner four th 180°, 15 à 18 min.

Version thermomix

Placez le beurre en morceaux dans le bol, faites-le fondre 3 min/90°C/vitesse 1.

Ajoutez le miel, la farine, le mélange de sucre et de poudre d'amandes et les blancs d'œuf

TARTE SABLÉE AUX PRUNES

Ingrédients

160 g de beurre

100 g de sucre à glacer

3 jaunes d'œuf

300 g de farine

50 g de poudre d'amande

Le zeste fin d'un citron

1 pincée de sel
50 g de poudre d'amande
1 kg de prunes rouges
50 g de sucre
Sucre glace pour saupoudrer

Déroulement

Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet plat, crémier le beurre avec le sucre glace. Ajouter les jaunes d'œufs et bien mélanger.

Ajouter la farine, la poudre d'amande, le zeste de citron et le sel.

Mélanger jusqu'à ce que la pâte se forme autour du fouet.

Former une boule de pâte, l'aplatir en un disque et emballer dans du film alimentaire. réfrigérer 30 minutes.

Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 1/4 po (5 mm).

Foncer un moule à tarte de 12 po (30 cm) beurré et piquer le fond avec une fourchette.

Saupoudrer le fond de poudre de poudre d'amande et réserver au réfrigérateur le temps de préparer les prunes.

Couper les prunes en 2 pour les dénoyauter, puis les couper en 8 quartiers.

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Ranger, très serré, les quartiers dans le fond de pâte sablée, le côté peau sur la pâte.

Saupoudrer de sucre.

Enfourner pour 1 heure.

Laisser refroidir complètement avant de saupoudrer généreusement de sucre à glacer.

La pâte sablée Thermomix

Préparer la pâte sablée. Dans le bol, placer le sucre et mixer 3 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule. Rincer et sécher le bol.

Ajouter le beurre, la farine, les amandes et le jaune d'œuf.

Mélanger 45 sec/vitesse 5. Former une boule de pâte, filmer et placer au frais pour 2 h au moins. Rincer et sécher le bol.

Verrine délice aux quetsches

Ingrédients

500 g de quetsches lavées et dénoyautées
6 palets breton
6 petits suisses (à 40% de matière grasse)
2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
scl de jus d'orange
2 sachets de sucre vanillé
100 g de sucre roux
1 blanc d'œuf

1 pincée de sel fin

Déroulement

Mettre les quetsches dans une casserole avec le jus d'orange et 50g de sucre roux.

Laisser cuire sur feu moyen de 15 à 20 minutes environ. Remuer régulièrement. Ôter du feu, laisser refroidir.

Émietter les palets bretons.

Fouetter les petits suisses avec la crème fraîche, le sucre roux restant et le sucre vanillé.

Blanc d'oeuf en neige bien ferme avec la pincée de sel fin.

L'incorporer délicatement à la préparation précédente.

Dans 4 verrines, répartir des biscuits émiettés, de la compote de quetsches et une couche de préparation aux petits suisses. Renouveler l'opération une fois.

Trifle sablé aux poires

Ingrédients

250 g de poires

250 g de mascarpone

8 spéculoos

30 cl de crème anglaise

4 jaunes d'œufs

50 g de sucre en poudre

300 g de lait

½ gousse de vanille

3 cuillères à soupe de sucre en poudre

2 citrons jaunes

Déroulement

Crème anglaise Thermomix

Insérer le fouet. Mettre les jaunes d'œufs, le sucre et le lait dans le bol. Fendre la demi-gousse de vanille en deux dans la longueur et en prélever les graines avec la pointe d'un couteau. Ajouter les graines et la gousse de vanille au contenu du bol, puis chauffer 9 min/80°C/□/vitesse 2. Retirer le fouet. Transvaser la crème anglaise dans un pichet.

Pelez et taillez les poires en morceaux.

Mélangez le mascarpone dans un bol avec le sucre et le jus des citrons.

Écrasez les biscuits.

Répartissez-en la moitié dans le fond de verres ou de verrines.

Ajoutez du mascarpone, des poires et un peu de crème anglaise.

Recommencez l'opération en finissant par le mascarpone.

Gardez au moins deux heures au frais avant de servir.