

2009



www.toquetoques.com



Riz au lait aux abricots secs

janvier 2009

lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 150 g de riz rond
- 30 g d'abricots secs
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 gousse de vanille
- 60 cl de lait
- 85 g de sucre

Préparation

Cette recette est prévue pour une cuisson à la cocotte minute avec une cocotte de 8 ou 10 litres. Si vous utilisez une cocotte de 6 litres, divisez les quantités par deux. Cette recette est déconseillée avec une cocotte de 4.5 litres (les grains de riz pourraient se coincer dans le mécanisme).

Coupez les abricots en petits morceaux et trempez-les dans le rhum.

Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur.

Versez le lait dans la cocotte puis ajoutez le riz et le sucre.

Ajoutez la gousse de vanille et les morceaux d'abricots secs.

Mélangez pour que la préparation n'accroche pas pendant la cuisson.

Fermez la cocotte, faites cuire à feu vif sur la position de cuisson la plus douce. Baissez le feu et programmez 7 minutes de cuisson dès le sifflement de la soupape.

À la fin de la cuisson éteignez le feu puis décompressez la cocotte.

Ouvrez la cocotte et mélangez soigneusement. Débarrassez et laissez refroidir.

NB : nettoyez la cocotte dès que vous avez fini afin d'éviter que les résidus de riz n'accrochent.

« Je n'aurais jamais imaginé qu'on puisse faire du riz au lait avec une cocotte minute et pourtant...c'est un vrai délice prêt en seulement 7 minutes ! Cette recette est tirée des Leçons de cuisine d'Alain Ducasse »





Petit salé aux lentilles

février 2009

lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 3 jarrets de porc demi-sel
- 1 kg de travers de porc demi-sel
- 1 saucisse de Morteau
- 2 tranches de lard fumé d'environ 1 cm d'épaisseur
- 600 g de lentilles vertes du Puy
- 2 oignons
- 2 échalotes
- 2 carottes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 feuilles de laurier
- thym
- sel
- poivre du moulin

Préparation

Faites chauffer l'eau dans une cocotte. A ébullition, plongez-y les jarrets et les travers de porc. Ecumez au retour de l'ébullition. Incorporez-y le laurier et le thym. Faites frémir à feu doux pendant environ 2 heures. 30 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez la saucisse de Morteau et les tranches de lard.

Pendant la cuisson des viandes, épluchez les carottes et taillez-les en rondelles. Versez les lentilles dans une grande casserole avec les carottes et couvrez avec de l'eau froide. Portez à ébullition et laissez frémir 45 minutes. Pendant ce temps, pelez et émincez les échalotes et les oignons.

Egouttez les viandes en réservant une louche de bouillon de cuisson des viandes. Faites fondre les oignons et les échalotes dans une cocotte avec l'huile d'olive puis versez les lentilles, salez et poivrez. Découpez le travers en tronçons et posez les viandes sur les lentilles. Ajoutez le bouillon. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter environ 15 minutes. Servez chaud.

« L'hiver j'adore préparer des plats mijotés. Celui-ci fait partie de mes classiques »



www.toquetoques.com

Guimauves



Ingrédients

Pour les guimauves :

- 250 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 3 blancs oeufs (90 g en tout)
- arôme (rose, citron, jasmin...) et colorants selon votre goût

Pour l'enrobage :

- 50 g de sucre glace
- 40 g de Maïzena

Préparation

Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide

Versez le sucre dans une casserole avec 8 cl d'eau. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ébullition. Laissez cuire en surveillant la montée de température avec un thermomètre jusqu'à 130°C.

Pendant ce temps, battez les blancs d'œufs à l'aide d'un robot jusqu'à ce qu'ils aient une consistance mousseuse (attention, ils ne doivent surtout pas être "en neige", sinon ils formeront des grains).

Quand le sirop atteint 130°C, retirez-le du feu et versez-le sur les œufs tout en laissant tourner le batteur. Toujours en laissant tourner le batteur, ajoutez la gélatine égouttée, puis l'arôme et les colorants. Laissez tourner encore le batteur afin d'obtenir une consistance bec d'oiseau.

Préparez l'enrobage : mélanger le sucre glace et la Maïzena dans un bol. Recouvrez une plaque avec du papier de cuisson et saupoudrez-le avec l'enrobage à l'aide d'une passoire.

Remplissez une poche à douille munie d'une douille de 10 mm avec la préparation à guimauves.

Formez des boudins réguliers sur la plaque. Poudrez le dessus des boudins avec l'enrobage.

Laissez sécher 2 h à température ambiante. Coupez les boudins en morceaux réguliers à l'aide d'un couteau d'office (humidifiez régulièrement la lame dans un bol d'eau chaude puis essuyez-la afin d'éviter que la guimauve ne colle au couteau). Trempez les guimauves dans l'enrobage. Retirez l'excédent en les tamisant dans une passoire. Conservez les guimauves dans une boîte hermétique pour éviter qu'elles ne durcissent et qu'elles ne sèchent (elles se conservent une semaine).

mars 2009

lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

« Difficile de ne pas succomber aux guimauves faites maison... mes préférées sont celles à la rose. Cette recette est tirée des Leçons de cuisine d'Alain Ducasse »



Soupe au fenouil, aux carottes et à l'orange



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 600 g de fenouil (2 bulbes moyens)
- 400 g de carottes
- 10 cl de jus d'orange
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de crème fleurette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin
- 1 litre d'eau

Préparation

Lavez les légumes et épluchez les carottes. Coupez les légumes en morceaux. Epluchez et émincez l'ail. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Ajoutez le fenouil et faites cuire une dizaine de minutes à feu doux. Ajoutez les carottes et l'ail et faites cuire une minute. Ajoutez l'eau, salez et couvrez. Portez à ébullition puis réduisez le feu et faites cuire pendant environ 25 minutes.

Mixez finement et ajoutez la crème, le jus d'orange, le poivre et, si besoin, encore un peu de sel.

Au moment de servir, vous pouvez ajouter un peu de poivre du moulin et de fleur de sel.

avril 2009

lun.	mar	mer	jeu.	ven.	sam.	dim.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

« Si vous êtes un(e) habitué(e) du blog vous avez probablement remarqué que je publie souvent des recettes de soupes. Celle-ci est une de mes préférées. Elle est inspirée du livre *Cooking for Mr Latte* »



www.toquetoques.com



Shortbreads au thé à la fleur de cerisier

Ingrédients

Pour une vingtaine de shortbreads

- 50 g de cassonade
- 150 g de farine
- 100 g de beurre demi-sel mou coupé en dés
- 2 cuillères à soupe de lait
- une cuillère à café de votre thé vert préféré (thé en vrac)
- un peu de cassonade pour la finition

Préparation

Mixez le thé avec une cuillère à soupe de cassonade à l'aide d'un mini-hachoir.

Mélangez le thé, le sucre et la farine.

Incorporez le beurre du bout des doigts, ajoutez le lait puis malaxez la pâte afin d'obtenir une boule. Roulez la pâte afin d'obtenir une boule. Roulez la pâte en forme de boudin d'environ 3 cm de diamètre sur une surface farinée. Filmez-le et mettez-le au frais pendant environ 30 minutes.

Préchauffez le four à 165°C. Otez le film de la pâte et découpez-la en tranches d'environ 1 cm.

Posez les shortbreads sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson en silicone.

Piquez les shortbreads à l'aide d'une fourchette, saupoudrez-les de cassonade.

Enfournez pour 10 minutes environ (le pourtour doit être légèrement doré). Laissez-les refroidir sur une grille.

mai 2009

lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

« Une recette parfaite pour grignoter avec mon thé préféré! Elle est inspirée du blog C'est moi qui l'ai fait »



Confiture fraise - rhubarbe à la menthe poivrée et au poivre long



Ingrédients

- 1 kg de fraises lavées et équeutées
- 2 branches de rhubarbe (environ 200 g)
- 800 g de sucre à confiture (j'ai utilisé du Gelsuc mais il existe certainement des produits similaires dans d'autres marques, le plus important étant de bien respecter les instructions indiquées sur l'emballage du produit)
- environ 20 feuilles de menthe poivrée
- 3 grains de poivre long

Préparation

Lavez et épluchez la rhubarbe puis coupez-la en morceaux. Coupez les fraises en morceaux.

Mélangez les fruits, le sucre et les grains de poivre (entiers) dans une cocotte (ou un récipient à large ouverture). Portez à ébullition sur feu vif. Lorsque la confiture bouillonne fortement, réduisez un peu le feu et maintenez l'ébullition pendant 7 minutes. Ciselez la menthe et mélangez-la à la confiture 2 minutes avant la fin de la cuisson. Ecumez. Remplissez les pots et ôtez les grains de poivre long. Refermez les pots et retournez-les. Laissez refroidir.

juin 2009

lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

« J'aime préparer des confitures avec des fruits d'été et des épices. Celle-ci est vraiment très parfumée »



Glace à la fraise et au poivron rouge



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 400 g de fraises
- 2 poivrons rouges
- le jus d'un citron
- 70 g de sucre glace
- 20 cl de crème fraîche liquide bien froide (j'ai utilisé de la crème allégée)
- une cuillère à café de paprika doux (facultatif)

Préparation

Faites griller les poivrons sous le gril du four puis enfermez-les dans une boîte en plastique hermétique (ou un sac en plastique) pendant 15 minutes. Pelez, épépinez et émincez grossièrement les poivrons.

Lavez et équeutez les fraises. Mixez-les avec les poivrons, le jus de citron, le paprika et le sucre glace. Passez le mélange au chinois.

Fouettez la crème puis incorporez la purée fraise - poivron en mélangeant délicatement.

Faites prendre en sorbetière.

juillet 2009

lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

« Si vous n'avez jamais goûté le poivron dans un dessert vous devriez essayer cette glace. L'association fraise - poivron est très réussie. Je me suis inspirée d'une recette du restaurant Atmosphères (Le Bourget du Lac) »



Soupe au pistou



Ingrédients

Pour 8 personnes

- 200 g de haricots verts frais extra fins sans fils, coupés en 3
- 100 g de haricots blancs secs
- 500 g de courgettes coupées en dés
- 500 g de pommes de terre coupées en dés
- 200 g de pulpe de tomate (ou 2 tomates mûres)
- 3 feuilles de laurier
- 1 belle branche de basilic frais
- 5 grosses gousses d'ail sans les germes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- parmesan fraîchement râpé

Préparation

La veille faites gonfler les haricots secs dans de l'eau. Mettez tous les légumes (sauf les tomates) dans une cocotte minute avec 2 litres d'eau, le sel et les feuilles de laurier. Faites cuire pendant 20 minutes. Préparez le pistou : écrasez l'ail et le basilic avec un pilon afin d'obtenir une purée. Ajoutez l'huile d'olive en plusieurs fois en tournant longuement comme pour une mayonnaise.

Lorsque les légumes sont cuits, ajoutez la pulpe de tomate et le pistou. Mélangez puis laissez infuser. Servez chaud avec du parmesan.
nb : lorsque vous réchauffez cette soupe, ne la faites pas bouillir afin de ne pas éteindre les parfums.

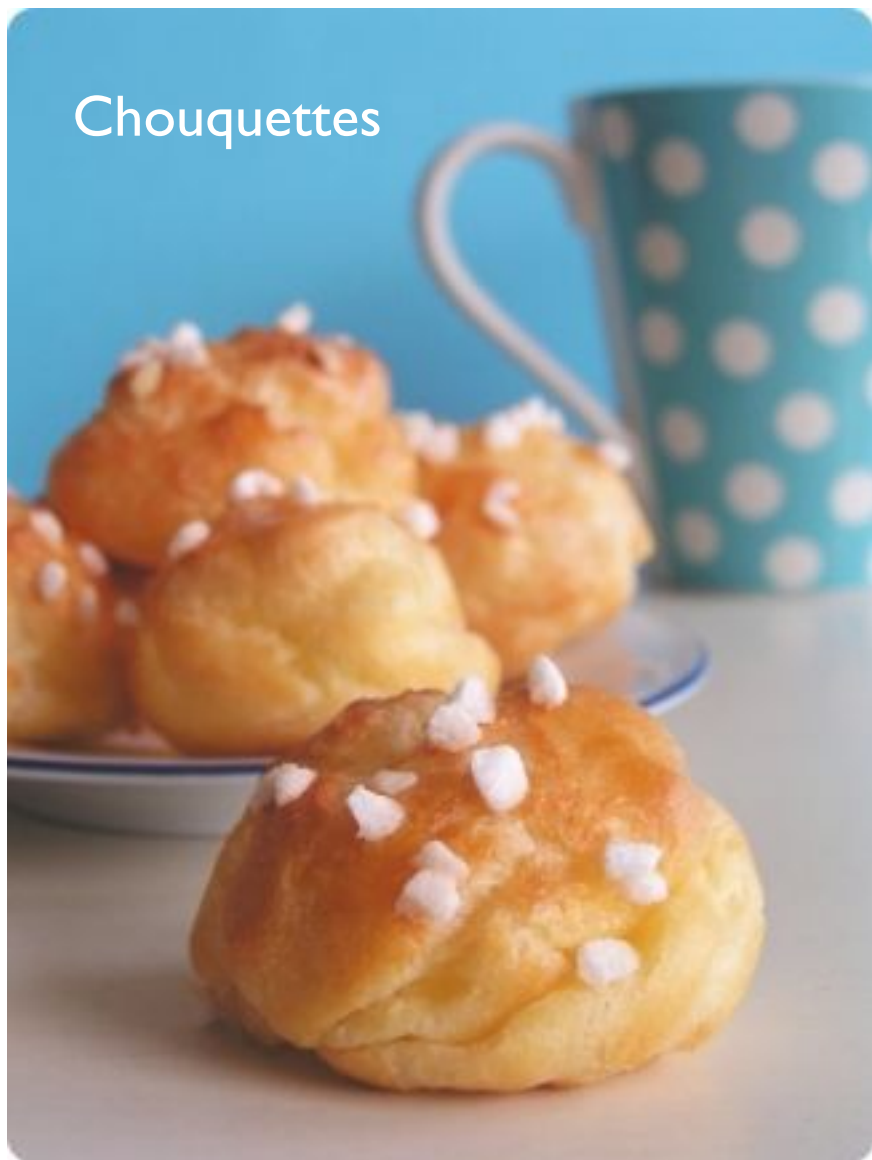
août 2009

lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

« Une soupe à préparer l'été pour profiter du parfum des légumes et du basilic. Cette recette est celle de ma mère et c'est un régal ! »



Chouquettes



Ingrédients

Pour une trentaine de chouquettes

- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs entiers et un jaune d'œuf
- 25 cl d'eau
- 10 g de sucre en poudre
- 100 g de sucre en grains (chez G. Detou)
- sel

Préparation

Versez l'eau dans une casserole, ajoutez le beurre, une pincée de sel et le sucre en poudre puis faites bouillir.

Tamisez la farine et incorporez la en une seule fois dans la casserole hors du feu. Mélangez bien afin de détacher la pâte des bords.

Remettez la préparation à cuire une dizaine de secondes à feu moyen en mélangeant.

Hors du feu, ajoutez 4 œufs entiers l'un après l'autre en mélangeant bien à chaque fois.

Préchauffez le four à 210°C.

Déposez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.

Remplir une poche à douille avec la préparation et formez les chouquettes (l'équivalent d'une petite cuillère à soupe de préparation par chouquette) sur la plaque à intervalle régulier. Laissez environ 3 cm entre chaque chouquette afin qu'elles ne collent pas les unes aux autres pendant la cuisson.

Remplissez un ramequin avec de l'eau, mouillez le manche d'une cuillère à soupe et mouillez un peu le dessus de chaque chouquette afin de lui donner une forme arrondie. Badigeonnez le dessus des chouquettes avec le jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau. Mettez le sucre en grains sur les chouquettes.

Faites les cuire pendant 15 à 20 minutes porte fermée. Lorsque les chouquettes sont cuites et bien gonflées, laissez les cuire encore 5 minutes porte entre ouverte pour les faire sécher.

Laissez refroidir les chouquettes sur une grille.

Remarques :

- évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson, sinon les chouquettes retombent...
- pour maintenir le papier sulfurisé sur la plaque de cuisson je dépose une petite quantité de préparation aux quatre coins de la plaque puis je pose la papier sulfurisé sur la plaque.

septembre 2009

lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

« J'ai appris cette recette en cours de pâtisserie. J'adore préparer la pâte à choux, quelle soit sucrée ou salée »



www.toquetoques.com



Crackers au petit épeautre

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 80 g de farine de petit épeautre
- 50 g de farine de blé T80
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de grains de pavot bleu
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Mélangez tous les ingrédients au robot et ajoutez un peu d'eau afin d'obtenir une pâte.

Filmez et laissez reposer pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180°C.

Farinez légèrement une feuille de papier de cuisson posée sur une plaque. Etalez finement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Découpez les crackers en forme de triangle ou de rectangle. Laissez cuire 15 minutes au four et laissez refroidir sur une grille.

octobre 2009

lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

« Je prépare souvent ces crackers de Laurence Salomon pour l'apéritif. En plus d'être délicieux, ils sont vraiment très simples à réaliser »



Cake à la polenta et au citron



Ingrédients

- 110 g de polenta
- 70 g de farine de maïs
- 200 g d'amandes en poudre
- 180 g de beurre ramolli
- 3 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure chimique
- le jus d'un citron
- le zeste râpé de 2 citrons
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- sucre glace pour décorer

Préparation

Préchauffez le four à 160°C.

Battez le beurre et le sucre dans le bol d'un robot jusqu'à obtention de la préparation légère et crémeuse. Ajoutez le jus et le zeste des citrons puis l'extrait de vanille. Incorporez les œufs un par un en battant bien à chaque fois. Dans un saladier mélangez la farine, la polenta, la poudre d'amandes, le sel et la levure. Incorporez-les au reste des ingrédients dans le robot et mélangez.

Graissez et farinez un moule à cake et versez-y la préparation. Enfouez pour environ 40 minutes. Insérez la lame d'un couteau au centre du cake : elle doit ressortir sèche.

Laissez refroidir et démoulez. Saupoudrez de sucre glace.

novembre 2009

lun.	mar.	mer	jeu.	ven.	sam.	dim.
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

« Cette recette est inspirée du livre de Rose Bakery. Je l'ai un peu modifiée car je la trouvais trop riche à mon goût. La texture de ce cake est unique, moelleuse et légèrement friable du fait de la poudre d'amandes et de la polenta »



www.toquetoques.com

Truffes au chocolat blanc et au sésame noir



Ingrédients

Pour environ 20 truffes

- 200 g de couverture ivoire
- 100 g de crème fleurette entière (Elle & Vire)
- une cuillère à soupe de pâte de sésame noir
- 20 g de beurre demi-sel en pommade

Enrobage :

- 50 g de sésame noir
- 50 g de sésame blanc
- 100 g de couverture ivoire

Préparation

Râpez la couverture ivoire. Dans une casserole, versez la crème, portez-la à frémissements sur feu moyen. Hors du feu, ajoutez le chocolat blanc et mélangez avec une spatule. Faites fondre complètement le chocolat. Ajoutez la pâte de sésame, le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien. Réservez cette ganache au réfrigérateur. Façonnez les truffes et mettez-les sur une plaque recouverte d'une feuille de papier de cuisson. Mettez au réfrigérateur pendant une heure.

Enrobage :

Mettez les graines de sésame dans une assiette et roulez-y les truffes. Faites fondre la couverture ivoire au bain-marie. Hors du feu, à l'aide de 2 fourchettes, trempez les truffes dans le chocolat blanc. Déposez-les au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier cuisson. Réservez au frais pendant 2 heures.

décembre 2009

lun.	mar.	mer.	jeu.	ven.	sam.	dim.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

« Je ne pouvais pas terminer l'année sans vous proposer une douceur japonisante (je suis fan du thé vert, du sésame, du yuzu...). Cette recette est celle du pâtissier Sadaharu Aoki. Le mariage du chocolat blanc et du sésame noir (associés ici au beurre salé) est vraiment exquis et l'enrobage au chocolat blanc sur les graines de sésame apporte du croquant. C'est un régal ! »

