

TARTELETTES FOURRÉES A LA GANACHE AU CHOCOLAT

Préparation: 20 minutes

Portions: 6

Ingrédients

Base:

50 g de beurre mou

150 g de biscuit au caramel

40 g de noisettes

Ganache :

130 g de chantilly à 38 % de MG

10 g de beurre ramolli

100 g de chocolat noir

10 g de miel

Préparation:

1. Mixer les biscuits avec les noisettes pour en faire un composé sableux.
2. Le transférer dans un bol.
3. Y ajouter le beurre mou et remuer avec la spatule.
4. Répartir le mélange dans le moule à muffins, en le compactant à la fois sur le fond et les bords.
5. Mettre une demi-heure au congélateur.
6. Hacher le chocolat et le mettre dans un bol avec la chantilly.
7. Passer au micro-ondes quelques instants.
8. Remuer avec une spatule.
9. Ajouter le beurre et le miel.
10. Bien mélanger.
11. Répartir sur la base de biscuits.

12. Mettre au frais pour une heure.

13. Servir les tartelettes fourrées à la ganache au chocolat.

BOULES DE COCO AU LAIT

Ingrédients :

$\frac{1}{2}$ kg de noix de coco séchée

1 boîte de lait concentré sucré

Préparation :

Mettre un peu de noix de coco de côté.

Mélanger le reste avec la noix de coco pour avoir une masse épaisse.

Façonner les boules et les passer dans la noix de coco mise de côté.

Les boules de noix de coco sont prêtes

GÂTEAU AUX AMANDES ET NOIX DE COCO

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 40 minutes

Portions: 6

Ingrédients :

Amandes effilés

200 g de beurre

1,5 càc d'extrait de vanille

4 œufs

160 g de sucre

1 pincée de sel

70 g de noix de coco râpée

180 g de poudre d'amandes

Préparation:

1. Faire fondre le beurre au bain-marie et le laisser refroidir.
 2. Allumer le four à 180 degrés.
 3. Graisser un moule rond de 24 cm avec du beurre et le recouvrir de papier sulfurisé.
 4. Dans un bol, mélanger la noix de coco avec le sucre, une pincée de sel et la poudre d'amandes.
 5. À part, battre les œufs entiers avec la vanille.
 6. Amalgamer les deux mélanges et transférer le tout dans le moule.
 7. Parsemer d'amandes effilées.
 8. Enfourner le gâteau aux amandes et à la noix de coco sans farine pour 40 minutes.
-

GRATIN DAUPHINOIS

Ingrédients :

800 g de pomme de terre (spécial four ou purée)

25 cl de crème fraîche

Sel

Poivre

25 cl de lait

3 gousses d'ail

1 pincée de muscade moulue

45 g de beurre

Préparation:

1. Penser d'abord à peler les pommes de terre mais ne pas les laver.
2. Les couper en rondelles de 3 mm environ.
3. Les essuyer dans un torchon mais ne pas les laver. Les saler et les poivrer (10 g de sel environ et 3 à 4 tours de moulin à poivre) et les masser légèrement avec la main pour faire pénétrer le sel et le poivre.
4. Dans une casserole à fond épais, mettre le lait puis ajouter les pommes de terre. Porter à ébullition, baisser le feu et couvrir. Laisser cuire 10 minutes.
5. Au bout de 10 minutes de cuisson, ajouter la crème fraîche et la pointe de muscade râpée. Continuer de cuire pendant 20 minutes, à petits bouillons, à découvert. Surveiller la cuisson afin que les pommes de terre n'attachent pas, éventuellement, si vous utilisez de la crème épaisse.
6. Frotter 4 caquelons ou un plat en verre avec la gousse

d'ail.

7. A l'écumoire, remplir les ramequins de pommes de terre, couvrir avec un peu de la crème de cuisson et disposer, en répartissant, les 40 g de beurre (environ 10 g par caquelon).
 8. Finir de cuire et dorer au four (thermostat 7, 200°C environ) au bain-marie, les gratins.
 9. Pour des services successifs, il suffit de conserver les pommes de terre dans la casserole et les gratiner à la demande
-

GÂTEAU MOELLEUX AU YAOURT

Ingrédients :

3 Œufs

125 g farine

1 sachet de sucre vanille

3 yahourt brassé

120 g de sucre en poudre

Beurre

Préparation :

1. Préchauffez d'abord votre four à 180 °C (th. 6).
2. Dans une jatte, travaillez les yaourts avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, puis incorporez les œufs un à un.
3. Tamisez la farine, puis incorporez-la soigneusement.
4. Beurrez et farinez un moule à tarte, puis versez-y la

- préparation précédente. Glissez au four, pour 35 min.
5. Laissez enfin le gâteau complètement tiédir hors du four. Servez tiède.
-

LES BIENFAITS DES GRAINES DE NIGELLE

Pouvoir antioxydant

Plusieurs études ont évalué et confirmé l'activité antioxydante des huiles de nigelle. Grâce à la présence de plusieurs composés antioxydants dont des flavonoïdes et des polyphénols, l'huile de nigelle est associée à plusieurs effets protecteurs :

- **Effet hépatoprotecteur** : En luttant contre le stress oxydant, la nigelle contribue à protéger le foie.
- **Activité cardioprotectrice** : En limitant les dommages cellulaires des radicaux libres, la nigelle participe également à la protection du système cardiovasculaire.
- **Effets anti-âge** : D'une manière générale, l'activité antioxydante de la nigelle contribue à prévenir le vieillissement prématuré de l'organisme. Elle peut ainsi prévenir l'apparition de certaines maladies liées à l'âge et de certains effets du vieillissement. C'est d'ailleurs pour cette raison que l'huile de nigelle est très prisée en phytothérapie et en cosmétique.

Agent immunomodulateur et anti-infectieux

En plus de son pouvoir antioxydant naturel, la nigelle est connue pour agir sur le système immunitaire. Elle présente une

action immunomodulatrice, c'est-à-dire qu'elle est capable de réguler les réactions inflammatoires ou de renforcer les défenses de l'organisme. La nigelle présente en effet plusieurs actions sur le système immunitaire :

- **Activité anti-inflammatoire** : Certains composés de la nigelle présentent une activité anti-inflammatoire qui s'est révélée particulièrement efficace contre certaines maladies inflammatoires telles que la colite, la péritonite, l'arthrite ou encore l'asthme.
- **Effet immunostimulant** : Certains composés de la nigelle ont la capacité de renforcer les réponses immunitaires en favorisant l'action des lymphocytes T et des lymphocytes NK (Natural Killer).
- **Action anti-microbienne** : La nigelle est souvent présentée comme un anti-infectieux naturel. Les scientifiques ont mis en évidence une large activité antimicrobienne avec une action antibactérienne, anti-parasitaire, anti-virale et anti-fongique. (maladie liée à la peau)

Action antihistaminique

En s'intéressant à la nigelle, les chercheurs ont mis en évidence une activité antihistaminique. Cette plante semble en effet s'opposer aux effets de l'histamine, composé impliqué dans les réactions allergiques.

La nigelle semble également avoir un effet antispasmodique (ou spasmolytique) pour prévenir la survenue de spasmes au niveau des voies respiratoires. C'est pourquoi la nigelle est souvent préconisée pour prévenir ou traiter les allergies, notamment contre le rhume des foins, les sinusites et les asthmes d'origine allergique.

Vertus digestives et détoxifiantes

La nigelle présente des bienfaits pour le transit digestif et

la détoxification de l'organisme. Cette plante possède en effet plusieurs activités bénéfiques :

- **Action antispasmodique** : En limitant la survenue de spasmes musculaires, la nigelle permet de soulager des spasmes gastriques, intestinaux et utérins.
- **Activité carminative** : Cette plante contribue à augmenter l'expulsion des gaz intestinaux tout en réduisant leur production.
- **Action diurétique** : La nigelle possède une action diurétique, c'est-à-dire qu'elle favorise la sécrétion urinaire. Elle facilite ainsi l'élimination des déchets et des toxines de l'organisme.

Effet hypotenseur

Certains chercheurs se sont intéressés à l'action de la nigelle sur la pression sanguine. Les résultats de leurs travaux ont mis en évidence un effet hypotenseur, aussi bien sur la pression sanguine systolique que sur la pression sanguine diastolique. Elle pourrait ainsi avoir un intérêt dans le cadre de la prévention ou du traitement de l'hypertension artérielle.

Anti-imperfection

L'huile de Nigelle agit sur les **imperfections de la peau**, notamment les traces d'acné et le sébum. Cette huile sera aussi excellente pour soulager l'atopie de votre peau, telle que l'eczéma ou la dermatite atopique. Elle réduit les rougeurs, apporte confort à la peau qui montre moins d'inflammations. (voir les bienfaits de l'huile de nigelle rubrique les conseils de Nina)

Long Islande ice tea

INGRÉDIENTS:

1,5 cl de gin

1,5 cl de vodka

1,5 cl de rhum blanc

1,5 cl de liqueur (triple sec, type Cointreau)

1,5 cl de tequila

3 cl de coca-cola

1 cl de Jus de citron

1 citron

Des glaçons

PRÉPARATION:

1. Pour commencer la recette du cocktail Long Island Ice Tea, qui on le rappelle est à consommer avec modération, sortez tous les ingrédients, le shaker et votre doseur.
 2. Dans un shaker rempli de glaçons, versez les alcools : le gin, le rhum, la vodka, la liqueur et la tequila.
 3. Ajoutez le jus de citron dans le shaker. Mélanger et shaker activement.
 4. Versez le cocktail dans un grand verre. S'il reste des glaçons, retenez-les pour qu'ils ne tombent pas.
 5. Ajoutez le Coca-Cola au cocktail.
 6. Coupez une tranche de citron et servez bien frais.
-

TACOS FAÇON BURGER

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 8 tranches de poitrine fumée
- 4 steaks
- 8 wraps
- 4 C A S de sauce burger
- Cornichons
- 8 tranches de cheddar

Préparation :

1. Faire griller les tranches de poitrine fumée une dizaine de minutes au four à 180°C.
2. Cuire les steaks selon vos goûts.
3. Étaler de la sauce burger sur 4 wraps et déposer des rondelles de cornichon. Recouvrir avec le steak et déposer deux tranches de cheddar par-dessus. Terminer avec des tranches de poitrine fumée grillées.
4. Recouvrir avec un autre disque de wrap et bien refermer les tacos burgers. Cuire deux minutes de chaque côté dans une poêle chaude et déguster aussitôt !

FILET MIGNON AU MIEL

4 personnes :

INGRÉDIENTS:

1 c. à soupe de huile d'olive

15 g de beurre

1 filet mignon de porc

2 c. à soupe de miel

sel, poivre

1 bouquet de ciboulette

PRÉPARATION:

1. Faire dorer le filet mignon de porc dans une cocotte avec l'huile d'olive et le beurre. Laisser cuire 5 minutes à feu doux en le retournant régulièrement.

2. Ajouter le miel, saler, poivrer et verser un peu d'eau au fond de la cocotte. Couvrir puis laisser mijoter environ 30 minutes à feu doux.

3. Découper des tranches de filet mignon de porc et servir en nappant de sauce au miel et de ciboulette ciselée. Déguster aussitôt.

Les conseils de Nina :

Accompagner le filet mignon de porc au miel avec des pommes de terre au four.

CORDON BLEU

INGRÉDIENTS:

2 escalopes de poulet

2 tranches de jambon

4 tranches d'emmental (ou toastinettes de fromage fondu)

farine

1 oeuf

chapelure

1 noisette de beurre

1 filet d'huile d'olive

PRÉPARATION:

1. Ouvrir les escalopes de poulet en portefeuille (c'est à dire les ouvrir sans complètement les séparer). Les déposer sur du film alimentaire et les passer sous un rouleau à pâtisserie pour les attendrir. Saler et poivrer.
2. Déposer le jambon sur les escalopes ainsi que le fromage. Attention : le jambon et le fromage ne doivent pas dépasser de l'escalope ! Il faut laisser un bord d'environ 1 cm pour ne pas que tout coule à la cuisson.
3. Bien refermer l'escalope et faire tenir à l'aide d'un cure-dent si nécessaire.
4. Rouler les cordons bleus dans la farine puis retirer l'excédent. Les tremper dans l'oeuf battu en omelette puis enfin dans la chapelure. Vous pouvez doubler la panure en repassant dans l'oeuf et la chapelure pour une panure bien croustillante.
5. Déposez les cordons bleus sur une plaque de cuisson garnie d'un papier cuisson.
6. Arrosez chacun avec un peu d'huile d'olive (mettre si possible de l'huile dans une bouteille avec spray plus pratique) et enfournez dans le four chaud à 180°C (th. 6) pour 25 à 30 min de cuisson.