

QUICHE AU SAUMON ET BOURSIN

Ingrédients :

- * 1 pâte feuilletée
- * 200 g de saumon fumé, coupé en dés
- * 150 g de crème fraîche
- * 120 g de Boursin ail et fines herbes
- * 1 œuf
- * Sel et poivre noir, au goût

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Déroulez la pâte feuilletée dans un moule à tarte de 24 cm de diamètre.
3. Piquez le fond de la pâte à la fourchette.
4. Versez le saumon fumé dans le fond de la pâte.
5. Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le Boursin, l'œuf, le sel et le poivre noir.
6. Versez le mélange sur le saumon fumé.
7. Enfournez pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la quiche soit dorée.
8. Servez chaud.

MOELLEUX AUX POMMES BIS

Le moelleux aux pommes est un gâteau simple et délicieux qui est parfait pour

Ingrédients :

- * 4 pommes (environ 500 g)
- * 100 g de beurre mou
- * 100 g de sucre
- * 3 œufs
- * 100 g de farine
- * 1 sachet de levure chimique
- * 1 pincée de sel
- * 1 cuillère à café de cannelle moulue

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Pelez, épépinez et coupez les pommes en dés.
3. Dans un saladier, battez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
4. Ajoutez les œufs un par un, en fouettant bien après chaque ajout.
5. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sel et la cannelle.
6. Incorporez le mélange de farine au mélange au beurre, en alternant avec les dés de pommes.
7. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné.
8. Enfournez pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
9. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

Les conseils de nina: Le moelleux aux pommes est un dessert qui se déguste le jour même. Il peut également être conservé au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.

POULET KFC MAISON

Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet
- 1 œuf
- 200 ml de lait
- 200 g de farine
- 1c à c de sel
- 1 c à c de poivre
- 1 c à c d'origan
- 1 c à c de paprika
- 1 c à c de poudre d'ail
- 1 c à c de poudre d'oignon
- 1 c à café de poudre de cayenne

Instructions :

1. Coupez les poitrines de poulet en morceaux.
2. Dans un bol, battez l'œuf et ajoutez le lait.
3. Trempez les morceaux de poulet dans le mélange d'œuf et de lait.
4. Dans un autre bol, mélangez la farine, le sel, le poivre, l'origan, le paprika, la poudre d'ail, la poudre d'oignon et le piment de Cayenne.
5. Enrobez les morceaux de poulet avec le mélange de farine et d'épices.
6. Chauffez l'huile dans une grande casserole ou une friteuse.
7. Faites frire les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
8. Égouttez le poulet sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.

GAUFRES MOELLEUSES

Ingrédients :

- 250g de farine
- 40g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oeufs entier
- 100g de beurre
- 50 cl de lait
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Dans un saladier , mélange le sucre , la levure , la farine et une pincée de sel .
 2. Battez les oeufs à la fourchette dans un petit bol et incorpore les à la farine, en mélangeant bien.
 3. Versez un petite partie de ton lait et mélange, Puis incorpore le reste petit à petit pour éviter les grumeaux.
 4. Faites fondre le beurre, et mélange le à ta pâte .
 5. Faites chauffer ton gaufrier, quand les plaques sont bien chaudes , graisse les (une seul fois suffira)
Puis cuit tes gaufres 3/4 minutes pour qu'elles soient bien dorées !
 6. Servir avec l'accompagnement de votre choix
-

TARTE TATIN BIS

- 6 à 8 Personnes
- Préparation: 1 heure
- Cuisson: 40 minutes
- Repos: 40 minutes

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte feuilletée :

- 300 gr de farine T55
- 360 gr de beurre
- 23 gr de sucre en poudre
- 4,5 gr de sel
- 135 g d'eau

Pour la tatin :

- 8 pommes caramélisées
- 200 g de sucre
- Un peu de rhum (ou du Calvados)

PRÉPARATION :

- Préparez la pâte feuilletée en mélangeant la farine, le sel, le sucre, le beurre et l'eau. Veillez à ce qu'il reste des petits morceaux de beurre. Réservez au frais dans du papier film pendant 40 minutes.
- Pendant ce temps, lavez, épluchez et coupez vos pommes. Déposez-les dans un plat et versez un peu de jus de citron dessus.
- Réalisez un caramel en faisant fondre le sucre. Déglacez-le avec une goutte de rhum, puis versez-le dans un moule à manqué.
- Venez déposer harmonieusement vos pommes sur le caramel et parsemez d'un peu de sucre.

- Récupérez votre pâte feuilletée Aplatissez-la avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir un rectangle.
 - Repliez la pâte en trois sur elle-même, retournez-la d'un quart de tour et aplatissez-la à nouveau. Répétez l'opération 4 fois.
 - Une fois que votre pâte fait 3 mm d'épaisseur, découpez-la à la taille de votre moule.
 - Placez la pâte sur vos pommes. Enfournez à 190°C pendant 40 minutes.
 - Une fois la cuisson terminée, sortez la tarte du four, videz le jus et attendez une dizaine de minutes avant de la retourner.
-

GÂTEAUX AUX AMENDES

Ingrédients

- sucre
- sucre vanillé
- 15 g de fécule de maïs
- lait
- 3 œufs
- poudre à lever
- farine
- huile végétale
- Amendes

Préparation :

1. Tout d'abord, versez 1 œuf, 50 grammes de sucre, 10 grammes de sucre vanillé et 15 grammes de fécule de maïs dans une casserole.

2. Mélangez bien et ajoutez également 250 ml de lait et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaisse.
 3. Transférer le tout dans un saladier, couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir.
 4. Pendant ce temps, dans un autre bol, verser 2 œufs, 100 g de sucre et une pincée de sel. Mélanger à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
 5. Ajouter également 100 ml de lait, 50 ml d'huile végétale et mélanger avec le fouet électrique.
 6. Ajoutez ensuite 170 grammes de farine, une cuillère à café de levure chimique, 50 grammes d'amandes moulues et mélangez au fouet électrique.
 7. Verser le mélange dans un moule rectangulaire tapissé de papier sulfurisé et placer 50 grammes d'amandes effilées sur le dessus.
 8. Verser la crème refroidie dans une poche à douille et faire des lignes comme sur la photo.
 9. Cuire au four à 170 degrés pendant 40 minutes.
 10. Enfin, démouler le gâteau et le décorer avec du sucre glace.
 11. Le gâteau aux amandes est prêt.
-

CREPES AUX POMMES

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Temps total : 20 minutes

Ingrédients

- 150 g de yaourt blanc
- 140 g de farine (à volonté)
- 1 pomme, pelée et râpée
- 2 cuillères à café d'édulcorant stevia (ou 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'agave)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de levure chimique
- un filet d'huile pour la poêle à frire

Préparation :

1. Pour commencer, casser l'œuf dans un bol, ajouter l'édulcorant (ou le miel ou le sirop) et battre les ingrédients correctement à l'aide d'un fouet à main.
2. Ajoutez ensuite la pincée de sel, la pomme pelée et râpée et le yaourt et mélangez bien à l'aide d'une spatule.
3. Tamiser et intégrer la farine préalablement mélangée à la levure chimique, puis mélanger pour obtenir un mélange lisse et homogène.
4. Enfin, verser un peu d'huile dans une poêle antiadhésive, ajouter quelques cuillères à soupe du mélange à la fois (en fonction de la capacité de votre poêle), façonner en forme de crêpe ronde et cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Continuer ainsi jusqu'à ce que la pâte soit cuite.
5. Une fois prêtes, apportez-les à table et dégustez-les telles quelles ou avec une cuillère à café de confiture légère, de pâte à tartiner protéinée, de fruits frais ou de yaourt nature !

RACLETTE RAPIDE

6 personnes :

- 1kg Pommes de terre à chair ferme pour cuisson vapeur
- 1kg Fromage à raclette coupé en lamelles
- 6 tranches Poitrine fumée
- 6 tranches Jambon cru(Parme, Bayonne ou autre)
- 12 tranches Viande des grisons
- 12 tranches Rosette
- 3 Brins de thym frais
- 1 Pot de cornichons(et petits oignons au vinaigre)
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur.
2. Coupez la charcuterie en mini lamelles, disposez-la dans un plat, couvrez d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur.
3. Lorsque les pommes de terre sont cuites, pelez-en quelques unes, émincez-les en rondelles et répartissez-les dans les petits poêlons à raclette.
4. Ajoutez un petit assortiment de charcuteries par dessus, poudrez de thym puis recouvrez chaque petit poêlon d'une belle lamelle de fromage.
5. Il ne restera plus aux convives qu'à glisser son poêlon dans un compartiment de l'appareil à raclette pour que le fromage fonde. Poivrez et déguster.
6. Ensuite, posez directement sur la table le reste des pommes de terre gardées au chaud, la charcuterie et les lamelles de fromage, chacun reconstituera son assortiment.

7. N'oubliez pas de proposer des cornichons et les oignons au vinaigre en accompagnement et servez avec une belle salade verte.

TIRAMISU FRAMBOISE

8 personnes :

- 4 oeufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboisesufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboises

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez l'eau avec le sirop de framboises.
2. Imbibez vos biscuits à la cuillère du sirop de framboises.
3. Séparez les blancs des jaunes de vos œufs.
4. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez le mascarpone et fouettez de nouveau.
6. Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les à

votre préparation à base de mascarpone en soulevant la masse jusqu'à obtenir une crème homogène.

7. Lavez les framboises. Conservez quelques framboises pour le décor et mixez les autres.
 8. Faites le montage de votre tiramisu en alternant les couches de biscuits, de crème au mascarpone et de coulis de framboises.
 9. Entrez au moins 1 h au frais.
 10. Agrémentez la surface d'un peu de coulis et de quelques framboises fraîches..
-

FLAN COCO

6 personnes :

- 1Boîte de lait de coco(400 g)
- 1Boîte de lait concentré sucré(400 g)
- 3Oeufs
- 10cuil. à soupe Noix de coco
- 4cuil. à soupe Caramel liquide
- 1cuil. à café Vanille liquide

Ingrédients :

1. Préchauffez le four à 180 °C (th.6°). Mélangez les œufs avec le lait de coco et le lait concentré, sans faire mousser. Incorporez la vanille et la noix de coco râpée.
2. Versez le caramel dans le fond d'un moule à cake puis versez doucement la préparation au lait de coco.
3. Déposez le moule dans un grand plat et versez autour de l'eau très chaude, aux deux tiers de la hauteur. Faites cuire 45 min.
4. Laissez tiédir le flan puis réservez au réfrigérateur pour 6 h. Démoulez et servez froid, décoré de copeaux de

noix de coco.