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.

MOKA AU CHOCOLAT

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 45 minutes
Portions: 6

Ingrédients:

Biscuit:
50 g de maïzena
50 g de farine
100 g de sucre
4 gros œufs

Crème:
125 g de beurre
1 tablette de chocolat
2 jaunes d’œufs
100 g de sucre

Préparation:

1. Battre ces derniers avec le sucre.
2. Incorporer la farine, puis la maïzena.
3. Monter les blancs d’œufs en neige.
4. Les ajouter délicatement à la pâte.
5. Beurrer un moule et y transférer le mélange.
6. Enfourner pour 45 minutes.
7. Préparer la crème
   Ramollir le beurre avec les jaunes.
8. Incorporer le sucre, puis ajouter le chocolat.
9. Laisser le gâteau refroidir, puis le couper en deux suivant l’épaisseur.

10. Le garnir de la crème.
11. Servir le moka au chocolat.

MUFFINS AU CHOCOLAT BLANC

Préparation: 20 minutes
Portions: 6

Ingrédients

Noisettes décortiquées
1 pincée de sel
1 càc d’extrait de vanille
30 g de crème fraîche
40 g de sucre glace
80 g de beurre fondu
100 g de noix de coco râpée
150 g de biscuits secs
200 g de chocolat blanc

Préparation

1. Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie, puis le mélanger avec le beurre fondu.

2. Laisser refroidir.

3. Incorporer le sucre glace, la noix de coco râpée, la crème, la vanille et le sel.

4. Réduire les biscuits en poudre et les mélanger avec la préparation précédente.

5. Bien mélanger le tout pour avoir une pâte homogène.

6. Recouvrir le moule à muffins de caissettes en papier.

7. Les remplir du composé préparé, en mettant des noisettes au centre.

8. Décorer de noix de coco râpée.

9. Mettre au frais durant 2 heures.

N’DOLE AUX CREVETTES

6 Personnes
Préparation :25 min
Cuisson : 20 mn

INGREDIENTS

2 kg de vernonia (feuilles de n’dolè)

1 kg de viande ou ou de poisson fumé

1/2 d’huile

300 g de pâte d’arachide

50 g de crevettes séchées

150 g d’oignons

20 g de sel gemme ou halite

3 gousses d’ail

1 piment rouge

Eau

Sel ou sel fin

1 tomate mûre

1 c. à c. de concentré de tomates

10 feuilles de basilic

1 cube de bouillon

Préparation :

1- Cuisson de la viande

Découper la viande en gros cubes.

Verser de l’eau dans un faitout. Saler. Ajouter la viande.

Laisser mijoter pendant 1 heure à feu doux, à couvert.

2- Cuisson des feuilles de N’dolé

Dans une marmite, verser de l’eau.

Saler avec le sel gemme.

Déposer les feuilles de N’dolé et faire bouillir pendant 30 minutes à couvert. Remuer de temps en temps.

Retirer les feuilles et les laver sous l’eau. Répéter l’opération et égoutter.

Hacher très finement.

3- Préparation de la pâte d’arachide

Décortiquer les arachides et les faire tremper pendant deux heures dans de l’eau.

Les écraser au moulin ou au pilon très finement. Vous pouvez les mixer.

4- Préparation des épices

Eplucher et écraser l’ail.

Eplucher et émincer l’oignon.

Ecraser la tomate en purée.

Dans un bol, mélanger la purée de tomate, le concentré de tomate, l’ail, l’oignon, le piment, le basilic.

Ajouter du sel fin et un cube de bouillon.

Dans une grande marmite, faire chauffer à feu fort de l’huile d’arachide. Y déposer le mélange et remuer quelques minutes.

Verser 1/2 litre d’eau. Laisser mijoter.

Verser à nouveau un demi-litre d’eau.

Ajouter les arachides écrasées.

5- Assemblage

Ajouter la viande cuite et les crevettes non cuites. Faire chauffer à l’étouffée pendant 30 minutes.

Ajouter les feuilles de N’dolé écrasées et mélanger jusqu’à l’obtention d’une pâte homogène.

Faire cuire à l’étouffée pendant 20 minutes en remuant régulièrement.

Ajouter le cube de bouillon.

Faire frire un oignon émincé et l’ajouter au dernier moment par-dessus.

NEM CREVETTE POULET

Ingrédients :
* 500g de poulet haché
* 200 g de petites crevettes coupées en dés
* 1 oignon
* 1 carotte râpé
* 2 tiges d’oignons verts hachés
* 1 bouquet de coriandre hachées
* 250 g de vermicelles de riz)
* 2 cuillères à soupe de sauce huître
* 2 cuillères à soupe de sauce soja
* 1/2 sachet de champignons noirs
* 2 paquets de galettes de riz
* 1 cuillère à café de sel et de poivre

Préparation

1. Faites tiédir de l’eau dans un récipient, puis plongez-y le vermicelle de riz ainsi que les champignons noirs. Laissez ramollir tranquillement.
2. Épluchez et râpez les carottes, puis émincez finement les oignons. Mélangez le tout dans un saladier avec les crevettes coupées. Rajouter la coriandre et l’oignon vert
3. Découper le poulet en morceaux grossiers et passez-le au mixer. Ajoutez-le au saladier
4. Découpez les cheveux d’ange à l’aide d’une paire de ciseaux et ajoutez-les au saladier.
5. Pour les champignons, commencez par retirer les parties dures, puis émincez-les finement. Ajoutez-les au saladier.
6. Ajoutez la sauce soja, la sauce huître, le sel et le poivre. Bien mélangez le tout.
7. Il est bien de laisser reposer la préparation au moins 1h.
8. Étendez un torchon humide sur votre plan de travail. Trempez une feuille de riz dans l’eau tiède pour la ramollir et déposez-la sur le torchon.
9. Mettez une cuillère à soupe de farce sur le bas de la feuille.

10. Roulez le nem à partir du bord inférieur, puis rabattez les côtés à droite et à gauche. Continuez de rouler le nem jusqu’en haut. Faites ainsi de suite jusqu’à épuisement de la farce. Il faut bien serrer pour que ça ne s’ouvre pas.
11. Faire cuire les nems à la friteuse ou dans une poêle avec une belle épaisseur d’huile. Une fois cuit, déposez-les sur du papier absorbant afin de retirer l’excès d’huile, et c’est prêt ! Déguster avec de la salade et une sauce Nioc Mam.
Bon Appétit

NEMS FAÇON CYRIL LIGNAC

Ingrédients :

4 personnes :

- 250 g de blancs de poulets coupés / hachés
- 1 carotte épluchée, coupée et passée au hachoir
- 1 oignon épluché et haché
- 50 g de champignons de Paris lavés et coupés en petits dés
- 125 g de germes de soja
- 50 g de vermicelles de haricots mungo trempés dans l’eau
- 3 cuil. à soupe de sauce soja
- 1 œuf
- 16 galettes de riz
- 1 cuil. à café de farine de tapioca ou de maïs
- 1 bière
- quelques feuilles de salade et de menthe pour servir avec les nems
- Sauce : 1 jus de citron vert / 1 cuil. à café de sauce nuoc mam + sucre

- huile de tournesol

Préparation :

Commencez par réaliser la farce : dans un bol, mélangez 250 g de poulet haché finement, la carotte épluchée et hachée, un oignon haché, 50 g de champignons de Paris hachés en petits cube, 125 g de **germes de soja** et 50 g de **vermicelles de haricots mungo** trempés dans l'eau préalablement coupés. Ajoutez un oeuf. Il va **lier le tout**. Pour donner du goût **incorporez un trait de sauce soja**. Elle va également **assaisonner votre préparation**. Traditionnellement, la farce ne ne contient pas de sauce, de plante aromatique ou d'épice.

Comment réussir le pliage des nems avec les galettes de riz ?

Pour coller les galettes de riz, le chef mélange dans un ramequin de l'eau chaude et de la farine de tapioca (ou de maïs).
Étendez un torchon sur votre plan de travail puis faites tremper vos galettes de riz 3 par 3 dans un grand bol d'eau. Pour éviter qu'elles ne se collent les unes aux autres, le chef a une super astuce : **verser une goutte de bière dans l'eau** ! Une fois que vos galettes sont réhydratées, déposez une première galette de riz sur le torchon. Garnissez-la avec une cuill. à soupe de farce en la déposant en bas et au centre de la galette, à environ 3 cm du bord. Pliez les bords droite et gauche vers le sur la garniture et commencez à rouler votre nem en serrant bien. Lorsque vous arrivez vers la fin de la galette, trempez un doigt dans le mélange farine de tapioca / eau et tartinez-le sur la galette pour coller. Finissez de rouler.

Comment réussir la cuisson des nems ?

Versez de l'huile de pépin de raisin ou de tournesol à environ 3 cm de hauteur dans une sauteuse et faites chauffer le tout.

Comme les frites, la cuisson des nems se fait en deux fois. La première étape, consiste à blanchir les nems et à cuire la farce crue

Déposez les nems une fois que l’huile est bien chaude, laissez-les baigner dans l’huile 3 minutes sans oublier de les retourner. Elles doivent légèrement gonfler. Sortez-les et placez-les sur une assiette couverte de papier absorbant. Laissez-les refroidir. Replongez les nems encore 3 minutes dans l’huile pour qu’ils colorent, égouttez-les sur le papier absorbant. Servez les nems dans les assiettes avec les feuilles de salade et de menthe.

Les conseils de Nina: s’il vous reste de la garniture, préparer des nems supplémentaires et congelez-les après la première cuisson pour les déguster plus tard.

NUGGETS DE POULET

4 personnes:

Préparation : 20 mn

Cuisson :20 min

INGREDIENTS:

9 blancs de poulet

Lait

150 g de farine

225 g de chapelure

3 œufs

sel, poivre du moulin

Préparation :

1. La veille, coupez les blancs de poulets en gros cubes, mettez-les dans un saladier, recouvrez-les de lait, filmez le saladier et placez au frais jusqu`au lendemain.
2. Le jour même, préchauffez le four à 180°C (th.6), égouttez les morceaux de poulet, disposez-les les uns à côté des autres sur un plateau pour pouvoir les saler légèrement et les poivrer des deux côtés.
3. Versez la farine et la chapelure et dans 2 assiettes creuses différentes et battez les œufs dans une troisième assiette.
4. Roulez chaque morceau de poulet dans la farine puis dans l`œuf battu et enfin dans la chapelure et disposez-les sur la plaque du four recouverte d`une feuille de papier sulfurisé sans qu`ils se touchent.
5. Glissez la plaque en haut du four et laissez cuire les nuggets 10 min environ de chaque côté ; ils doivent être juste dorées.

PAIN SUCRÉ

INGREDIENTS

- 500 g Farine
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c-à-s de levure boulanger
- 2 c-à-s de lait en poudre
- 1 Tasse d’eau
- 50 g de beurre

- 2 de beurre

Préparation :

- 1. Mélangez tous les ingrédients avec le mélangeur.
- 2. Couvrir et laisser reposer pendant une heure de temps
- 3. La pâte à doubler de volume
- 4. La dégagez et découper là en patons
- 5. Beurré un moule, disposez les patons
- 6. Badigeonnez d’un mélange (lait et oeuf). 6
- 7. Enfourner pendant 30 minutes à 170 degrés

PANCAKE AUX YAOURT

Ingrédients:

• 150 g de farine de blé
• 1 sachet de sucre vanillé
• 2 œufs frais
• 1/2 sachet de levure chimique (environ 6 g)
• 250 g de yaourt nature (2 pots)
• Huile de tournesol pour la cuisson
• Une pincée de sel fin

Préparation:

1. Tamiser la farine dans un grand saladier.
2. Ajouter le sucre vanillé, la levure chimique et le sel.
3. Faire un puits au centre et y casser les œufs. Ajouter les yaourts.
4. Fouetter le mélange en partant du centre pour incorporer progressivement la farine et obtenir une pâte homogène.
5. Laisser reposer la pâte 30 minutes à température ambiante, sous un torchon propre.

6. Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen et la badigeonner légèrement d’huile de tournesol.
7. Verser une petite louche de pâte et l’étaler délicatement pour former une crêpe.
8. Cuire jusqu’à ce que des bulles apparaissent sur le dessus, puis retourner délicatement avec une spatule.
9. Laisser dorer l’autre côté pendant quelques instants.

PASTEIS DE NATA

Ingrédients

3 œufs

1 pâte feuilletée prête à l’emploi
30 cl de lait
120 g de sucre roux
20 g de farine
Le jus d’1/2 citron
1 bâton de cannelle
1 pincée de sel
15 g de beurre

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire chauffer doucement le lait avec le sucre, le bâton de cannelle et la gousse de vanille fendue en 2.
3. Verser la farine dans un saladier avec une pincée de sel.
4. Quand le lait arrive à ébullition, retirer la casserole du feu puis enlever la vanille et la cannelle.

5. Verser le lait sur la farine en remuant énergiquement pour ne pas avoir de grumeaux.
6. Ajouter 2 jaunes d’œufs et 1 œuf entier puis le jus de citron en continuant de mélanger.
7. Beurrer 8 petit moules à tartelettes puis étaler dedans 8 cercles de pâte feuilletée.
8. Verser la préparation dessus puis enfourner 15 minutes à 200°C en surveillant la cuisson.
9. Au moment de servir, saupoudrer du sucre glace ou de la cannelle en poudre.