

PÂTE FEUILLETÉE FOURRÉE AUX POMMES

Ingrédients :

1 rouleau Pâte feuilletée

2 Pommes golden

4 cuillères à soupe Confiture d'abricot (ou pêches)

Sucre glace vanille

Préparation:

- laver les pommes, épluchez-les et coupez-les en tranches puis en petits morceaux.
- Étalez le rouleau de pâte feuilletée, étalez la confiture au centre et posez les pommes tranchées dessus.
- Enroulez le tout, scellez les bords aux deux extrémités afin de ne pas laisser la garniture sortir pendant la cuisson.
- Cuire au four préchauffé à 190 ° pendant environ 25-30 minutes.
- Retirez le rouleau du four lorsqu'il est gonflé et doré.
- Refroidissez-le sur une grille et ne le couvrez pas, il éliminera ainsi l'humidité de cuisson et la pâte feuilletée sera magnifiquement friable et croquante.
- Au Moment de servir saupoudrez de sucre.
- Bon appétit !

PÂTE SABLÉE

Préparation: 25 minutes, Cuisson: 20 minutes environ

Ingrédients:

Pour une tarte de 26 centimètres de diamètre ou 30 à 40 biscuits de 8 cm de diamètre :

1 œuf entier

1/4 cuillerée à café de sel

125 g de sucre en poudre

125 g de beurre

250 g de farine tamisée + farine ordinaire.

1. Cassez l'œuf dans un saladier. Ajoutez le sel et le sucre. Battez le mélange au fouet.

2. Travaillez vivement au fouet pour obtenir un mélange mousseux jaune pâle.

3. Versez la farine incorporez le parfum et mélangez. Effritez la pâte entre vos doigts.

4. Versez ce stable sur un plan de travail fariné et incorporez-y le beurre en pétrissant la pâte.

5. Abaissez la pâte et foncez-en un moule faites cuire au four (th.5) 150° 20 minutes.

PÂTES A CRÊPES 2

20 CRÊPES

250 g de farine
50g de sucre
4 oeufs
1/2 litre de lait
1 pincée de sel
50 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 cs de rhum (5 cl)

1. Casser les œufs dans un saladier.
2. Ajouter le sucre, le sel, le beurre fondu, le sucre vanillé et le rhum.
3. Battre énergiquement avec un fouet.
4. Ajouter 25 cl de lait et battre à nouveau.
5. Verser ensuite très progressivement la farine tout en délayant de l'autre main à l'aide du fouet.
6. Lorsque la pâte, épaisse, est homogène et que toute la farine est absorbée, délayer progressivement avec les 25 cl de lait qu'il vous reste.
7. Laisser reposer la pâte à crêpes environs 2h à température ambiante ou toute une nuit au frais.

LES CONSEILS DE NINA:

Selon les goûts, on peut remplacer le rhum par : une cuillère à café d'eau de fleur d'oranger; des zestes de citron ; une cuillère d'arôme de vanille concentré ou encore une cuillère de calvados ...

Pour obtenir des crêpes légères et moelleuses :

Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte après avoir délayé l'ensemble du lait.

Remplacer le dernier demi-litre de liquide par le même volume en cidre ou en bière (l'alcool s'évapore à la cuisson. Seul un léger goût de pomme subsiste.)

PETITS PAINS AUX RAISINS 180 calories

Préparation: 20 mn

Cuisson: 20 mn

Repos: 35 mn

Pour 9 pains:

250 g de farine +1 cs pour le plan de travail

1/2 cc de sel

1 sachet de levure chimique

25 g de sucre en poudre

30 g de beurre fondu +1 cs pour le moule

10 cl de lait

1 oeuf

25 g cassonade

1/2 cc de cannelle en poudre

75 g de raisins secs

1. Dans une jatte, mélangez la farine, le sel, la levure et le sucre. Creusez un puits au centre.
2. Dans un bol, fouettez la moitié du beurre avec le lait et l'œuf. Versez dans le puits en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte lisse.
3. Sur le plan de travail fariné, pétrissez-la 5 mn. Étalez-la au rouleau en un rectangle de 30×23 cm.
4. Beurrez un moule carré de 18 cm de côté. Badigeonnez la pâte avec le reste du beurre. Répartissez-y la cassonade, la cannelle et les raisins.
5. Roulez la pâte sur elle-même en un boudin de 30 cm de long. Coupez-le en 9 rondelles égales.
6. Disposez-les côte à côte dans le moule. Couvrez d'un linge. Laissez reposer pendant 35 mn.
7. Préchauffez le four à 190° c (th. 6/7)
8. Enfournez les pains pour 20 mn environ: ils doivent être bien dorés. Laissez-les refroidir, puis séparez-les.

LES CONSEILS DE NINA: dès la sortie du four, glacez les petits pains avec un mélange de 2 cs de lait, d'eau et de sucre glace. Attendez 5 mn et les servir.

RIZ AU LAIT

Préparation: 20 mn

Cuisson: 30 mn

6 personnes:

250 g de riz

1 l de lait

8 cs de sucre

1 pincée de sel

1/2 bâton de vanille

1. Lavez le riz à l'eau tiède, égouttez-le dans une passoire.
2. Amenez à ébullition 1 litre d'eau, ajoutez-y le riz dedans, laissez cuire 2 minutes.
6. Égouttez.
7. Amenez le lait à ébullition. Versez -y le riz en pluie. Baissez le feu.
8. Ajoutez le sel et la vanille.
9. Couvrez, laissez cuire 1/4 d'heure sur feu doux.
10. Retirez du feu. Enlevez la vanille.
11. Faites fondre le sucre dans quelques cuillerées de lait.
12. Ajoutez peu à peu le lait au riz , en remuant légèrement avec une fourchette.

Servez froid ou tiède.

ROULÉ DE FRAISES ET MASCARPONE

Ingrédients:

LA PÂTE:

4 œufs (taille moyenne)
100 g de farine
120 g de sucre en poudre
Zeste de citron (râpé)

LA GARNITURE :

250 g de crème liquide fraîche
150 g de mascarpone
100 g de sucre glace
fraises

LA DÉCORATION :

fraises
sucre glace

Préparation:

- Séparer les jaunes des blancs , fouetter ces derniers avec le zeste de citron jusqu'à ce qu'ils soient fermes et les garder de côté.
- Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient tendres
- Ajouter la farine petit à petit tout en continuant à fouetter
- Ajouter les blancs d'œufs préalablement battus par cuillerées et continuer à mélanger au fouet électrique
- Versez le mélange dans une plaque tapissée de papier

cuisson et faites cuire la pâte dans un four statique à 180 ° pendant 10/12 minutes.

- Lorsque la pâte est prête, retournez-la doucement sur un chiffon humide, laissez-la refroidir quelques minutes et retirez le papier sulfurisé, recouvrez-la d'un film plastique pour l'empêcher de sécher et roulez-la avec le chiffon humide, laissez-la bien refroidir à température ambiante.
- **Préparer la garniture:**
 - Dans un bol, ramollir le mascarpone à la spatule
 - Dans un autre bol, fouetter la crème avec le sucre glace , ajouter progressivement la crème au mascarpone et mélanger de bas en haut avec la spatule.
 - Laver les fraises, retirer la tige et les couper en petits morceaux, les ajouter à la crème et mélanger.
 - Élargissez doucement le roulé à la fraise, si vous le souhaitez, vous pouvez le mouiller légèrement avec un bain préparé avec de l'eau et du sucre.
 - Etaler uniformément la base avec la garniture.
 - l'enrouler à nouveau, en l'enveloppant toujours dans le chiffon.
 - le conserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures afin de l'épaissir et que les arômes et les saveurs se mélangent.
 - Avant de servir, décorez la surface de sucre glace et de fraises, et c'est prêt!

ROULEAU DE PAIN AU NUTELLA

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 5 minutes

Portions: 5

Ingrédients

2 œufs

4 càs de Nutella

10 tranches de pain carré pour sandwich (sans croûte de préférence)

Sucre

Beurre

2 càs de lait

Préparation

1. Retirer la croûte des pains et les affiner avec le rouleau à pâtisserie.
2. Les tartiner de Nutella et les rouler sans trop serrer.
3. Les placer sur une assiette, fermeture tournée vers le bas.
4. Battre les œufs entiers avec le lait.
5. Y faire plonger les pains en les recouvrant complètement.
6. Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive.
7. Y déposer les rouleaux de pain et les faire dorer des deux côtés.
8. Les passer dans du sucre.
9. Servir les rouleaux de pains au Nutella

ROULÉS DE CRÊPES AU NUTELLA

4 personnes :

200g Farine fluide

20 eufs

40 cl Lait

1 C à S d' huile

1 pincée Sel

400 g de Nutella

Préparation:

1. Versez le sel et la farine dans un saladier, et creusez-y un puits.
2. Cassez-y les œufs et versez l'huile.
3. Avec une spatule, mélangez doucement, en formant des cercles du centre vers l'extérieur pour incorporer petit à petit la farine sur les côtés du saladier.
4. Lorsque la pâte est homogène, versez-y la moitié du lait et mélangez doucement avec un fouet.
5. Quand la pâte est bien lisse, versez le reste du lait et mélangez. Si la pâte contient quelques grumeaux, utilisez un mixeur plongeant quelques secondes pour la fluidifier.
6. Beurrez une poêle anti-adhésive et placez-la sur feu vif.
7. Lorsqu'elle est bien chaude, versez une louche de pâte à crêpe et répartissez-la sur toute la surface en bougeant la poêle.
8. Lorsque les bords commencent à se détacher de la poêle, passez une spatule sous la crêpe et retournez-la sur l'autre face. Laissez encore cuire 2 à 3 minutes.
9. Déroulez une feuille de papier sulfurisé sur environ 40 cm.
10. Placez-la sur le plan de travail, et couvrez-la de crêpes.
11. Elles doivent légèrement se superposer.

12. Tartinez ces crêpes de la moitié du Nutella. Roulez-les bien serrées, en partant d'un des bords longs du rectangle. Badigeonnez ce rouleau du reste de Nutella, puis tranchez les bords. Servez immédiatement ou réservez dans une pièce fraîche.

SABLÉS BRETONS AUX FRAISES ET CHANTILLY

Préparation : 25 mn

Cuisson : 10 mn

4 personnes

Ingrédients :

125g de beurre moulué BIO 100% Breton demi-sel Grand Fermage

160g de farine

100g de sucre

3 jaunes d'œuf

1 sachet de levure chimique

150g de mascarpone

18cl de crème liquide

3 cuillères à café de sucre glace

200g de fraises

Préparation:

Pour les biscuits

1. Versez le sucre, la farine et la levure chimique dans un saladier.
2. Rajoutez le beurre demi-sel mou petit à petit, puis mélangez à la main.
3. Incorporez les 3 jaunes d'œufs et mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte.
4. Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson et détaillez-la en ronds à l'aide d'emporte-pièces de 6 cm de diamètre.
5. Faites cuire 10 min dans un four préchauffé à 180°C en laissant les emporte-pièces en place.

Pour la crème chantilly

1. Fouettez dans un saladier le mascarpone, la crème liquide et le sucre jusqu'à obtenir une crème onctueuse et aérienne. Réservez au frais.
2. Lavez, équeutez et coupez les fraises en 2 ou 4.

Pour le dressage

1. Déposez sur chaque sablé de la crème chantilly puis quelques fraises

SALADE DE POMME DE TERRE ET AVOCAT

ingrédients

3 pommes de terre moyennes

1 avocat

3 oeufs

Tomates cerises

Olives noires

1 citron

Ciboulette ciselée, sel et huile d'olive

pour la mayonnaise

200 ml d'huile (olive ou tournesol)

100 ml de lait

2 cuillères à soupe de vinaigre

1 pincée de pincée de sel

1 ail

préparation

- Faites cuire les pommes de terre avec les œufs. Placez les pommes de terre et les œufs dans une casserole sur le feu, bien recouverte d'eau.
- Attendez 10 minutes après que l'eau commence à bouillir pour retirer les œufs.
- Laissez les pommes de terre cuire jusqu'à ce que lorsque vous les piquez avec une fourchette, elles soient douces.
- Préparez la mayonnaise: Mélanger les ingrédients dans le verre du mélangeur.
- Ajoutez le lait, l'huile, une pincée de sel et une ou deux cuillères à café de vinaigre.
- Sans déplacer le mélangeur de la base, commencez à battre jusqu'à ce que la mayonnaise soit liée.
- Ajoutez une pincée d'ail et continuez de battre pour l'intégrer.
- Vous avez la mayonnaise prête à l'emploi. Conservez-la au réfrigérateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à

l'utiliser.

- Peler les ingrédients. La peau des pommes de terre se détache très facilement simplement à la main, sinon servez-vous d'un couteau.
- Retirez la queue de l'avocat, coupez-la en deux sur la longueur, retirez l'os et pelez-le.
- Coupez les ingrédients. Coupez les pommes de terre en rondelles, l'avocat en quartiers et arrosez de jus de citron pour qu'il ne noircisse pas. Coupez les œufs en tranches.
- Assemblez la salade. Mettez un lit de pommes de terre sur un plateau, mettez une couche de mayonnaise sur le dessus. Puis, l'avocat, l'œuf et quelques tomates cerises coupés en deux.
- Saupoudrez les œufs avec un peu de sel et un peu d'huile d'olive. Vous pouvez également mettre des olives noires. Pour finir, saupoudrer de cumin ou de persil haché sur le dessus.
- Vous pouvez tout mélanger pour servir ou le servir sans mélanger et montrer les ingrédients, à vous de choisir.
- La salade de pommes de terre et avocat est prête.