

Bravo!

Ingrédients:

3 cl. Jus de Cassis

3 cl. Jus d'Orange

3 cl. Jus de Tomate

Préparation du cocktail:

Mettre tous les ingrédients du cocktail dans l'ordre indiqué : Jus de Cassis, Jus d'Orange, Jus de Tomate.

Servir avec de la glace pilée dans un verre à cocktail.

BRIOCHE AU NUTELLA

2 œufs

250 g de farine

250 g de farine

180 ml de lait entier

120 g de sucre

100 g de beurre

1 gousse de vanille

25 g de levure de bière fraîche

Nutella

raisin sec (facultatif)

Préparation:

Activez la levure

- Dissoudre la levure de bière dans le lait chaud et laisser reposer 10 minutes pour qu'elle s'active en formant la mousse à la surface.

Préparez la pâte à brioche.

- Versez le lait avec la levure et la farine dans le mélangeur, faites fonctionner le mélangeur à la vitesse 1 et ajoutez un œuf à la fois.
- À ce stade, ajoutez le sucre, le zeste de citron râpé et les graines de vanille et attendez à nouveau que la pâte les absorbe complètement.
- Ensuite, ajoutez le beurre une cuillère à la fois.
- N'ajoutez pas la cuillère suivante tant que la cuillère de beurre précédente n'a pas été complètement absorbée par la pâte.
- Lorsque tout le beurre a été absorbé, ajoutez les raisins secs imbibés d'eau et pressés (facultatif) et pétrissez la pâte pendant 5 minutes toujours à la vitesse 1, puis augmentez à la vitesse 3 et travaillez pendant encore 5 minutes.
- Revenez ensuite à la vitesse 1 et travaillez pendant 2-3 minutes, puis à la vitesse 3 et travaillez pendant 2-3 minutes,
- puis 1 de plus et ainsi de suite jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi du bol et ne reste attachée qu'au fond. La pâte à brioche plus vous travaillez et mieux c'est, plus elle sera douce et plus elle conservera sa douceur.
- Alors ne vous précipitez pas.

Laissez la brioche se lever

- Ensuite, éteignez le mélangeur, travaillez la pâte légèrement avec vos mains et formez une boule.
- Mettez la pâte dans un bol, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Étalez la brioche en forme de rectangle sur une épaisseur d'environ un demi-centimètre. Étalez le nutella dessus puis roulez le rectangle sur lui-même afin d'obtenir un rouleau de pain brioché rempli de nutella.
- Passer le rouleau ainsi obtenu dans un moule à gâteaux et bien refermer les bords du rouleau pour que le nutella ne sorte pas.

Laisser lever la brioche farcie

- Couvrir le moule avec un film alimentaire et laisser la pâte lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume.
 - Brossez ensuite la surface de la brioche au nutella avec un peu de lait et décorez-le de sucre granulé.
 - Faire cuire la brioche dans un four préchauffé à 180 ° C pendant environ 30-45 minutes selon la puissance du four.
 - La brioche sera cuite lorsque sa surface sera dorée.
-

BRIOCHE AU YAOURT

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 7

Ingrédients:

Zeste râpé d'1 citron

Graines d'1 gousse de vanille

8 g de levure de bière fraîche

130 g de sucre

3 cl d'huile

2 jaunes d'œufs

10 cl de lait tiède

125 g de yaourt

$\frac{1}{2}$ kg de farine

Préparation:

1. Verser le lait tiède dans un grand bol.
2. Y faire dissoudre la levure de bière avec 2 cuillerées de sucre.
3. Bien mélanger, puis laisser reposer une dizaine de minutes.
4. l'exception du sel.
5. Pétrir, puis ajouter le sel.
6. Poursuivre le pétrissage.
7. Bien mélanger pour voir une pâte homogène, non collante et souple.
8. La couvrir d'un torchon et la laisser lever 2 heures dans le four éteint avec la lumière allumée.
9. Prélever des morceaux de pâte de 60 g chacun et les façonner en boules.
10. Les disposer sur une plaque tapissée de papier cuisson.
11. Mettre une boule de 25 g sur chacune des brioches.

12. Couvrir et laisser lever encore une heure.
 13. Préchauffer le four statique à 190 degrés.
 14. Badigeonner les brioches de jaune d'œuf battu avec un peu de lait.
 15. Enfourner pour un quart d'heure.
 16. Servir les brioches au yaourt.
-

BRIOCHE AU YAOURT

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 20 minutes

6 personnes :

Ingrédients:

Zeste râpé d'1 citron

1 càc de miel

Graines d'1 gousse de vanille

4 cl d'huile

2 jaunes d'œufs

1 pot de yaourt nature

130 g de sucre e (+ 2 càc)

$\frac{1}{2}$ kg de farine

8 g de levure de bière fraîche

10 cl de lait tiède

Préparation:

1. Verser le lait dans un bol et y faire dissoudre la levure de bière avec 2 cuillerées de sucre.
2. Laisser reposer une vingtaine de minutes.
3. Incorporer les autres ingrédients.
4. Pétrir pour avoir une pâte homogène et souple.

5. La couvrir d'un linge propre.
 6. Laisser lever 2 heures au four éteint avec la lumière allumée.
 7. Reprendre la pâte et la diviser en morceaux de 50 g chacun, puis les façonner en boules.
 8. Les placer sur une plaque tapissée de papier cuisson ;
 9. Couvrir d'un linge et laisser lever au double, comme précédemment.
 10. Préchauffer le four statique à 190 degrés.
 11. Badigeonner la surface d'œuf battu ou de lait.
 12. Enfourner la brioche au yaourt pour une vingtaine de minutes.
-

BRIOCHE AU YAOURT ET PÉPITES DE CHOCOLAT

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 30 minutes

Portions: 4

Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 1 sachet et demi de levure chimique
- 1 càc de sel
- 2 càs de sucre
- 100 g de pépites de chocolat
- 600 g de farine
- 350 g de yaourt brassé

Préparation:

1. Préchauffer le four à 210 degrés.
 2. Mettre le yaourt dans un bol.
 3. Ajouter le sucre et le sel.
 4. Incorporer la farine avec la levure.
 5. Bien travailler le tout pour avoir une pâte collante et homogène.
 6. Ajouter les pépites de chocolat.
 7. Continuer à pétrir pour bien les répartir.
 8. Tapisser un moule à cake de papier cuisson.
 9. Y transférer la préparation.
 10. Badigeonner la surface de jaune d'œuf battu avec un peu d'eau.
 11. Enfourner pour une demi-heure.
 12. Laisser tiédir, retirer du moule et laisser refroidir.
 13. Servir la brioche au yaourt et aux pépites de chocolat.
-

BRIOCHE FACILE

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 125 ml de lait
- 1-2 c à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 75 g de beurre mou
- 15 g de levure boulangère fraîche (ou 10 g de levure de boulanger sèche)
- 1 c à café de sel

PRÉPARATION :

1. Dans la cuve de votre robot (ou dans un saladier si vous préparez votre brioche à la main), mettez le lait, l'eau de fleur d'oranger, le sucre, 1 oeuf, le sel, le beurre (ramolli et coupé en morceaux), la farine et la levure de boulanger, et pétrissez le tout pendant 10 à 15 min, jusqu'à obtenir une pâte homogène, molle et collante.
2. Couvrez cette dernière avec un film alimentaire ou un torchon propre, et laissez la reposer pendant 1h30 à température ambiante, le temps qu'elle double de volume. ou une trentaine de minute au four à 30°C (th.1) . Ensuite, rabattez les rebords à l'intérieur de la pâte pour en chasser l'air, puis mettez-la dans un moule beurré et fariné ou habillé de papier cuisson. Dorez votre brioche en la badigeonnant avec 1 jaune d'œuf (ou avec un peu de lait), puis laissez la pâte reposer environ 30 min pour qu'elle puisse double de volume.
3. Préchauffez ensuite le four à 180°C (th.6), et enfournez votre brioche pendant plus ou moins 30 min (la pointe d'un couteau doit en ressortir à peine légèrement humide), puis laissez-la refroidir sur une grille avant de la démouler. Dégustez tiède ou froid, avec une boisson chaude et/ou de la confiture.

Les conseils de Nina :

Pour faire une brioche moelleuse facile encore plus rapide, au lieu de faire reposer la pâte à température ambiante, mettez-la à gonfler au four, pendant 30 min, th.1 (30°C). Et pour soigner l'apparence de votre vinennoiserie, séparez la pâte en trois parts égales, formez sur le plan de travail de longs boudins d'épaisseur et de longueur identique, puis tressez-les les uns avec les autres avec de les déposer dans le plat, dorés à l'œuf et parsemés d'amandes effilées.

BRIOCHE SUCRÉE AU YAOURT

Ingrédients

60 g de sucre
1 sachet de levure
200 g de yaourt nature
2 œufs
75 g de beurre mou
1 cuillère à soupe de jus de citron
1.5 g de sel
500 g de farine

Préparation:

1. Mélanger dans un robot: les yaourts nature, les œufs, le beurre et le jus de citron
2. Verser petit à petit la farine dans le mélange et continuez à mélanger.
3. Lorsque la pâte est plus épaisse, la travailler sur un plan de travail et continuer à pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une consistance élastique et homogène qui ne colle plus.
4. Couvrir la pâte un torchon humide ou de film alimentaire et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.
5. Diviser la pâte en 7 morceaux, leur donner la forme de plusieurs brioches.
6. Mettre les boules de brioches sur du papier sulfurisé.
7. Les laisser lever une demi-heure en recouvrant le moule avec un torchon humide, ou du film alimentaire.
8. Cuire les brioches dans un four préchauffé à 180°C pendant une vingtaine de minutes.

9. Sortir les délicieuses brioches sucrées au yaourt du four et les servir.

Les conseils de Nina : Vous pouvez déguster vos brioches avec de la confiture, ou tremper dans un yaourt fait maison (voir la recette sur le site)

Bonne dégustation!

BRIOUAT AU RIZ AU LAIT

Préparation : 1h 30 min

cuisson : 45 min

4 personnes :

- 500g de feuilles à pastilla (ou feuilles à brick)
 - 1 œuf
 - De l'huile pour friture
- Du sucre glacé pour la garniture Pour la farce
 - 1 bol de riz
 - 2 bols de lait
 - 3c.à.s de sucre semoule
 - 20g de beurre

1. Cuire le riz dans une casserole à l'eau bouillante salée, une demi cuisson.
2. Égouttez Mettre le riz dans un plat allant au four, ajoutez le lait, le sucre et le beurre. Cuire au four à 180° C pendant une heure.
3. Laissez refroidir. Coupez avec une paire de ciseaux les feuilles à pastilla en forme des rectangles de dimension de 10cm sur 30cm. Placez un rectangle sur la table de travail. Mettre une cuillerée à soupe de farce à l'extrémité de ce rectangle. Pliez et repliez pour former un triangle.

4. Collez le bout avec l'œuf battu, en veillant à bien enfermer le triangle.
 5. Répétez cette opération jusqu'à l'épuisement de la farce ou les feuilles à pastilla. Faire frire ces triangles jusqu'à qu'ils soient bien dorés.
 6. Saupoudrez de sucre glacé. Servir aussitôt.
-

BROCHETTE DE CREVETTES MARINÉE

Préparation: 10 mn

Cuisson: 15 mn

6 personnes:

1 kg de crevettes entières
1 Echalote à émincer
1 cuillère à café de curry
du persil
1 cs de vinaigre balsamique
3 cs d'huile d'olive
1/2 Citron
sel, poivre
600 g de spaghetti
2 tomates

1. Epluchez les crevettes et les mettre dans un saladier ou une assiette creuse.

2. Emincez une échalote les mélangez aux crevettes. Ajoutez l'huile d'olive, sel, poivre, curry, persil, jus de citron,

mélangez et mettre au frais 10 minutes.

3. Pendant ce temps, faites bouillir un grand volume d'eau salée et faire cuire les pâtes.

4. Coupez les tomates en dés.

5. Reprendre le mélange avec les crevettes et faire sauter dans une poêle sur feu vif.

LES CONSEILS DE NINA: Montez quelques crevettes sur des brochettes (1 par personne). Servir dans un bol les pâtes, les dés de tomates et les autres crevettes. Disposer par dessus la brochette de crevettes.

BROCHETTE DE DINDE

Ingrédients :

- 8 blancs de dinde
- 2 poivrons verts
- 4 tomates
- De l'huile d'olive
- Des herbes de Provence
- Du persil
- De la coriandre
- Du paprika
- Du piment fort
- Du sel,
- Du poivre

Préparation:

1. Sur une planche de cuisine, déposez vos blancs de dinde et découpez-les en carrés d'environ 3 x 3 cm.
2. Prenez une terrine, versez de l'huile d'olive.
3. Saupoudrez ensuite de coriandre, de paprika et d'1 pincée de piment fort. Salez, puis poivrez.
4. Parsemez d'herbes de Provence, et de persil. Mélangez soigneusement le tout.
5. Incorporez alors vos cubes de dinde, puis mélangez et laissez-les macérer dans la marinade.
6. Mettez ce temps à profit pour laver vos légumes. Ensuite, tranchez les poivrons et tomates en deux puis, épépinez-les.
7. Découpez-les également en cubes comme les blancs de dinde. Commencez àembrocher. Sur des piques pour brochettes, embrochez 1 morceau de tomate, suivi de 2 morceaux de dinde, ensuite 1 morceau de poivron, puis 2 morceaux de dinde, et terminez par 1 morceau de tomate.
8. Embrochez autant de piques que les ingrédients vous le permettent. Faites ensuite cuire vos brochettes au grill.

LES CONSEILS DE NINA: vous pouvez accompagner vos brochettes de banane plantain grillé, de riz ou de légumes