

GALETTE DE POMME DE TERRE

Préparation : 1h

2 personnes:

- 500 g de pommes de terre
- 1/4 de botte de persil
- 3 œufs crus
- 1 gousse d'ail
- 1 sachet de safran
- Du sel
- Du poivre
- De l'huile
- 50 g de viande hacher
- De la crème fraîche (deux cuillerée a soupe seulement)
- 50 g de champignon
- De la chapelure mélanger a un peu de farine
- Du fromage a râpé (gruyère)

1. Éplucher et faire bouillir les pommes de terre dans une casserole.
2. Une fois les pommes de terre cuites, les passer à la moulinette, dans un saladier ajouter ensuite deux œufs crus, le safran, l'ail écrasé, le persil haché et sel poivre et le fromage râpé mélanger le tous et laisser refroidir ensuite réservé la farce .
3. Dans une poêle mettre les champignons, la viande hachée la mariner d'épice paprika poivres , safran , sel mettre à cuire pendant 10 min puis rajoutez la crème fraîche laisser cuire à feu moyen pendant 5 min.
4. Ensuite prendre une petite poignée de votre farce, la mettre en boule et l'aplatir avec les paumes des mains , au centre de la farce mettre une cuillerée à café du mélange de viande hacher puis refermer la farce et l'aplatir à nouveau légèrement.
5. Tremper votre boulette dans un œuf battu puis dans la chapelure.

6. Ensuite la faire frire dans une poêle remplie d'huile bien chaude, faire dorer des deux cotés de la markouda . Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la purée.
-

GALETTE SAUCISSE

Pour une galette

Une saucisse bretonne
Une galette
De la confiture d'oignons
Description de la recette

1. Faire griller une saucisse bretonne au grill.
2. Étaler une galette de sarrasin
3. Envelopper la saucisse encore chaude avec la galette.
4. Ajouter un peu de confiture d'oignons.

Astuce du chef

Le succès d'une bonne galette saucisse réside dans la qualité de la saucisse et de la galette.

La saucisse doit être artisanale, de pur porc breton et bien poivrée.

La galette pour sa part doit être épaisse et moelleuse

GALETTE TUNISIENNE

Préparation : 1 h 40

cuisson : 20 min

4 personnes :

- 200 g de semoule fine
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1,5 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl d'eau tiède. Pour la farce:
 - 1/2 oignon
 - 1/2 poivron
 - Du persil
- 1 boîte de thon au naturel
- De l'huile d'olive
- Du sel, poivre, paprika, curcuma
- Du fromage râpé (facultatif)

1. Pour ceux qui utilisent la machine à pain, il suffit juste de verser les ingrédients dans l'ordre indiqué plus haut et de mettre en route le programme pâte.
2. Sinon vous pouvez verser les ingrédients dans un récipient et pétrir 10 bonnes minutes et laisser lever 1 heure et demi dans un endroit sec.
3. Faites revenir l'oignon, le persil hachés et le poivron émincé dans de l'huile d'olive.
4. Ajoutez 2 tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux, le sel, le poivre et une pincée de chaque épice.
5. Ajoutez un peu d'eau et laissez mijoter jusqu'à absorption complète de la sauce. Divisez votre pâte en 4 , étalez chaque pâton en cercle (sans repétrir) et disposez un peu de farce, de thon et de fromage râpé sur la moitié du disque que vous refermerez en soudant bien les bords. Mettre à cuire sur un tajine ou une bonne poêle en fonte.

GAMBAS AU GINGEMBRE

Préparation: 30 mn

4 personnes:

1 kg de grosses gambas
2 oignons
1 gousse d`ail
30 g de racine de gingembre
Des tomates
1 bouquet garni (thym, persil, céleri)
2 cuillères à café de curcuma en poudre
un peu d`huile d`arachide
sel et poivre noir du moulin.

1. Rincez les gambas à l`eau froide et égouttez-les. Ne les décortiquez pas.
2. Epluchez et hachez les oignons et la gousse d`ail. Pelez et râpez le morceau de gingembre.
3. Entaillez les tomates en croix, plongez-les 15 secondes dans une casserole d`eau en ébullition, puis immédiatement dans de l`eau froide.
4. Pelez-les, videz-les de leurs graines et concassez-les.
5. Versez 3 cuillère à soupe d`huile dans une cocotte, ajoutez les hachis d`oignon et ail, portez sur feu moyen jusqu`à ce qu`ils soient translucides, ajoutez le gingembre, les tomates concassées, le curcuma, le bouquet garni, sel et poivre.
6. Couvrez et laissez mijoter 15 minutes à feu doux en surveillant le niveau de la sauce et en rajoutant un petit peu

d'eau, si nécessaire.

7. Ajoutez ensuite les gambas dans la cocotte, remettez le couvercle et poursuivez la cuisson, toujours à feu très doux, pendant 4 à 5 minutes, en retournant les gambas à mi-cuisson.

Servez très chaud avec du riz.

GÂTEAU À L'ANANAS CONFIT

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h 30

Réfrigération : 2h

4 personnes:

1 panetton

1 ananas frais

50 d'amandes effilées

3 cs de confiture d'abricot

2 cs de kirsh

20 cl crème fraîche

500 g de sucre en poudre

Quelques Cerises confites(facultatif)

1. Épluchez l'ananas et coupez-le en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
 2. Ôtez le centre avec un emporte pièce lisse de 3 cm
 3. Faites fondre 500 g de sucre en poudre dans une casserole avec 75 cl d'eau. Portez à ébullition. Plongez-y l'ananas, laissez frémir 1 h30 à découvert. Égouttez et laissez refroidir sur une grille.
 4. Coupez l'ananas en dés. Fouettez 20 cl de crème liquide. Prelevez 5 cl du sirop de cuisson et mélangez avec 2 cs de kirsch.
 5. Faites blondir 50 g d'amandes effilées dans une poêle anti-adhésive.
 6. Retirez la croûte sous le panettone et coupez à la base deux disques de 1 cm d'épaisseur avec un couteau-scie.
 7. Posez un disque de panettone sur plat de service. A l'aide d'un pinceau, imbibe-le de la moitié du mélange au Kirsch.
 8. Tartinez de crème fouettée, recouvrez de dés d'ananas confit.
 9. Posez par dessus le second disque de panettone, imbibe-le de sirop, couvrez-le de crème fouettée et de dés d'ananas.
 10. Badigeonnez le tour du gâteau avec de la confiture d'abricots.
 11. Prenez les amandes dans votre main et appliquez-les fermement sur la confiture pour les coller.
 12. Décorez éventuellement le dessus de quelques cerises. Confites.
 13. Laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.
-

GÂTEAU A L'ORANGE

Ingrédients :

- 2 oranges
- 175 g de farine
- 175 g de beurre
- 175 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs

Préparation :

1. Préchauffez le four th.6 (180°C). Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Lorsqu'il est bien fondu, versez-le dans un bol et réservez.
2. Fouettez dans un saladier le sucre en poudre, les œufs, la farine tamisée, et la levure.
3. Ajoutez ensuite votre beurre fondu dans la préparation. Mélangez bien.
4. Après les avoir préalablement lavées, râpez les 2 oranges et récupérez-en les zestes. Puis coupez les oranges en 2 et pressez-les pour en extraire le jus.
5. Mélangez ensuite les zestes et la moitié du jus d'orange dans la pâte à gâteau (l'autre moitié du jus servira à arroser le gâteau à l'orange lorsqu'il sera cuit).
6. Beurrez et farinez un moule à manqué puis versez-y la pâte à gâteau.
7. Enfournez pendant 30 min. Le temps de cuisson varie selon les fours.
8. Plantez la lame d'un couteau dans le centre du gâteau. Si la lame ressort intacte, c'est que le gâteau est cuit. Sortez-le du four et arrosez-le

du jus d'orange restant. Servez froid avec quelques tranches d'orange pour la décoration.

GATEAU A LA BANANE

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn

3 œufs
150 grammes de farine
150 grammes de sucre
150 grammes de beurre
1/2 paquet de levure
4 bananes

1. Faites préchauffer votre four à 210°C
 2. Mélangez le sucre, les œufs, le beurre fondu ainsi que la farine et la levure dans un saladier
 3. Écrasez les 3 bananes dans une assiette puis ajoutez-les au mélange.
 4. Versez le tout dans un moule beurré.
 5. Déposez dans le four en ajoutant la dernière banane en rondelles sur le dessus. Laissez cuire entre 20 et 30 minutes.
-

GÂTEAU À LA CONFITURE

Ingrédients :

200 g de confiture

1/2 cuillère à café de levure chimique

3 œufs

50 ml d'huile végétale

200 g de farine

50 g de noix ou de fruits secs en option

Préparation :

1. Mélanger la confiture et la levure
 2. Dans un autre récipient, battre les œufs et ajouter l'huile, puis la farine
 3. Ajouter le mélange de confiture et levure
 4. Bien mélanger
 5. Concasser les noix et les verser dans la préparation
 6. Verser le tout dans un moule de 17 cm préalablement badigeonné de beurre et de farine
 7. Cuire au four pendant 35 à 45 minutes à 180 ° C
-

GÂTEAU À LA CRÈME DE LAIT

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 heure et demie

6 personnes:

Caramel :

70 g d'eau

200 g de sucre

Première pâte:

5 g de sucre vanillé

170 g de lait

200 g de crème

150 g de lait concentré

3 œufs

Deuxième pâte:

75 g de sucre

1 pincée de sel

3 g de levure chimique

75 g de farine

5 g de sucre vanillé

30 g d'huile

40 g de lait

3 œufs

Préparation :

1. Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole à fond épais jusqu'à obtenir du caramel.
2. Le verser dans un moule.
3. Préparer la première pâte en fouettant les œufs entiers avec le sucre, les laits et la crème.
4. Filtrer cette préparation en la versant dans le moule.
5. Pour la deuxième pâte, casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.

6. Fouetter ces derniers avec 30 g de sucre et le sucre vanillé.
 7. Ajouter le lait et l'huile.
 8. Incorporer la farine avec la levure.
 9. Monter les blancs en neige ferme avec le sucre restant et le sel.
 10. Les incorporer délicatement aux jaunes.
 11. Verser la pâte obtenue dans le moule.
 12. Mettre ce dernier dans un autre plus grand.
 13. Y verser de l'eau chaude.
 14. Faire cuire au bain-marie au four pendant une heure et demie.
-

GÂTEAU À LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

Pour la base au chocolat :

2 oeufs

30 g de farine

100 g de chocolat noir

65 g de sucre

75 g de beurre

Mousse au chocolat :

200 g de chocolat noir ou au lait

75 g de sucre

3 jaunes

30 cl de crème liquide entière (30% de mat. grasse)

Préparations :

1. Préchauffer d'abord votre four à 160 C
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
3. Verser le chocolat fondu dans un récipient, ajouter le sucre et les oeufs. Bien incorporer le tout. Ajouter la farine et mélanger.
4. Verser dans un cercle à pâtisserie posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou un moule amovible beurré et fariné. Cuire 15-20 min. Sortir du four et laisser tiédir.

MOUSSE AU CHOCOLAT :

1. Dans une casserole, faites un sirop avec le sucre et l'eau (2 cuil. à soupe), portez à ébullition jusqu'à atteindre 118°C.
2. Fouettez les jaunes d'oeufs dans un bol en versant le sirop en filet, vous obtenez un mélange mousseux clair (une pâte à bombe).
3. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou bain marie, et ajoutez le à cette préparation, laissez le tout baisser à température ambiante.