

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.

MOULES

AVANTAGES: les moules sont une source élevée d'acides gras oméga-3, qui contribuent à la prévention des maladies cardiovasculaires.

MOULES AU CURRY

4 personnes:

520 calories

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Ingrédients :

1 oignon

4 tomates

2 gousses d'ail

2 pommes de terre

1 cuillère à soupe d'huile

1,5 l de moules nettoyées

100 g de petits lardons

1 cuillère à café de curry en poudre

75 cl de crème fraîche

persil haché

sel, poivre

Préparation :

- Peler et émincer l'oignon et l'ail. Ebouillanter et éplucher les tomates; coupez-les en morceaux. Peler les pommes de terre et détaillez-les en dés.
- Faites chauffer l'huile dans un faitout. Faites y blondir l'oignon et l'ail. Ajouter tous les légumes et 1,5 litre d'eau, du sel et du poivre. Couvrez laissez cuire à feu doux 25mn.
- Pendant ce temps faites ouvrir les moules à feu vif.
- plongez les lardons 3 minutes dans de l'eau à ébullition égouttez-les
- Passez la soupe au mixeur. Ajoutez lui le curry et les lardons. Actionner l'appareil. Mettez cette soupe à chauffer pendant 5 minutes. Ajoutez enfin la crème fraîche. Faites chauffer encore 2 minutes, puis versez sur les moules et parsemez de persil.

Les conseils de Nina: choisissez bien les moules. Les moules bouchot sont idéales pour la saveur et pour la couleur.

MOULES AU SAFRAN 255 calories

20 Minutes

4 personnes;

1 kg de moules de bouchots

1 dl de vin blanc sec

1 échalote

2 branches de persil

30 g de beurre

60 g de crème fraîche

6 pistils de safran

1. Nettoyez les moules sous un filet d'eau fraîche (ne pas tremper dans l'eau). Grattez-les, enlevez les barbes. Éliminez les moules dont les coquilles sont entrouvertes.

2. Pelez et émincez l'échalote dans une cocotte, faites fondre 15 g de beurre, ajoutez l'échalote et 1 brin de persil. Laissez étuver 2 minutes. Ajoutez le vin blanc et une pincée de poivre.

Augmentez le feu et ajoutez les moules. Couvrez et faites cuire les moules en secouant la cocotte afin de bien répartir la chaleur. Après 8 à 10 minutes les moules sont cuites(ne pas laisser cuire plus de 10 minutes).

3. Lorsque toutes les moules sont ouvertes, égouttez-les avec une écumoire et réservez-les au chaud dans un plat creux. Filtrez le fond de cuisson et renversez le dans la cocotte, ajoutez le safran, le reste du beurre et la crème. Remuez et réchauffez 2 minutes. Vérifiez l'assaisonnement et versez cette sauce sur les moules. Parsemez de feuilles de persil et servez aussitôt.

JE VEUX SAVOIR: Les moules sont une source élevée d'acides gras oméga-3, qui contribuent à la prévention des maladies cardiovasculaires.

MOULES MARINIÈRES

4 personnes :

455 calories

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

4 l de moules

4 échalotes

1 et 1/2 verre de vin blanc sec

1 bouquet garni

Le jus de 1 citron

1 cuillère à soupe de persil haché

poivre du moulin

Préparation :

- Gratter et laver les moules
- Peler et hachez les échalotes
- Mettez les moules dans une casserole couverte à feu vif. Dès qu'elle commence à s'ouvrir retirer le couvercle et faites-les sauter, puis enlever une des deux coquilles et disposer les moules en rosace sur un plat tenu au chaud. Filtrer l'eau de cuisson.
- Faites fondre les échalotes hachées dans 40 g de beurre sans les laisser prendre couleur . Mouillez avec le vin blanc, ajoutez le bouquet garni, poivrez au moulin et

laissez réduire à petit feu 20 minutes.

- Ajouter alors un verre d'eau de cuisson des moules et faites réduire encore 10 minutes. Retirer le bouquet garni.
- Lier la sauce avec le reste de beurre ajoutez le jus de citron. Verser sur les moules et parsemez de persil haché.

Je veux savoir : l'appellation marinière s'applique aux cuisson de poisson ou de coquillage avec du vin blanc.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Préparation: 30 minutes

4 personnes:

300 g de chocolat noir

400 g de crème fleurette très froide

40 g de sucre 4 jaunes d' œuf

1. Commencer par fouetter la crème à l'aide d'un batteur à main de préférence dans un saladier garder préalablement au réfrigérateur.
2. Fouettez jusqu'à ce que la crème soit ferme et légère.
3. Mélanger le sucre et 3 cuillerée à d'eau dans une casserole et faites fondre sur feu doux en remuant très fréquemment. le sucre ne dois pas surtout pas prendre la couleur.
4. Dès ébullition retirer le sirop du feu.
5. Fouetter Les jaunes d'oeufs à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce qu'ils soient léger et onctueux.

6. Ajouter petit à petit le sirop chaud sans cesser de battre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange prenne du volume est soit Tiède.
7. faites fondre le chocolat au four à micro-ondes en le remuant régulièrement afin qu'ils soient onctueux et homogène.
8. Incorporer toujours avec le batteur à main le chocolat chaud dans le mélange aux oeufs battus.
9. Lorsque le mélange est homogène incorporé la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

LES CONSEILS DE NINA: Vous pouvez la consommer à température ambiante accompagné de Madeleine.

MOUSSE AU CHOCOLAT , CARAMEL, BEURRE SALE

Préparation: 10 mn

Marinade: 2 h

4 personnes:

200 g de chocolat noir pâtissier à 64% de cacao
100 g de sucre en poudre
60 g de beurre salé
10 cl de crème liquide
6 œufs

1. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

2. Battez les blancs en neige très ferme et réservez au réfrigérateur.
3. Faites caraméliser le sucre à sec dans une grande casserole sur feu très doux.
4. On doit obtenir un caramel blond à roux clair.
5. Portez la crème à ébullition.
6. Dès l'ébullition l'ajouter au caramel. Si des agglomérats ou des cristaux se forment, montez très légèrement le feu et mélangez en continu, ça fondra naturellement sans recolorer. Mais attention à ne pas reprendre d'ébullition !
7. Ajoutez le beurre coupé en petits dés.
8. Faites fondre le chocolat très doucement au bain-marie.
9. Hors du feu, y ajouter les jaunes d'œufs, puis le caramel au beurre salé. Si la consistance est un peu trop épaisse, détendre avec 5 cl de crème liquide bouillante.
10. Versez le chocolat dans une jatte. Y incorporer très délicatement les blancs en neige.
11. Versez la mousse dans des ramequins individuels et entreposez au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

calories

Préparation: 15 minutes

Réfrigération: 3 heures

125 g de chocolat amer

4 œufs

4 cl de cognac

125 g de sucre

1. Dans une casserole placée au bain-marie, faites fondre le chocolat dans le cognac.
 2. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
 3. Faites blanchir au batteur électrique les jaunes d'œufs avec le sucre.
 4. Mélangez le chocolat et les jaunes d'œufs.
 5. Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation. Placez la mousse dans une grande jatte et laissez-la 3 heures au frais avant de déguster.
-

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Préparation: 30 minutes

Refroidissement: 1h

330 g de chocolat blanc

500 g de crème fleurette très froide

30 g de sucre câble jaune d' œuf

1. Fouetter la crème à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit ferme et légère.
2. Mélanger le sucre et 1,5 cuillère à soupe d'eau dans une casserole et faites fondre sur feu doux en remuant très fréquemment le sucre ne doit surtout pas prendre de couleur.
3. Dès l'ébullition retirer le feu le sirop du feu.
4. Fouetter le jaune d' œuf à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce qu'il soit léger et onctueux.
5. Ajoutez petit à petit le sirop chaud sans cesser de battre.
6. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit léger et tiède.
7. faites fondre le chocolat blanc au four à micro-ondes à l'euromillion régulièrement afin qu'ils soient onctueux et homogène.
8. Incorporer toujours avec le batteur à main, le chocolat blanc chaud dans le mélange aux œufs battus.
9. lorsque le mélange est homogène incorporé la crème fouettée à l'aide d'une spatule.
10. Verser la mousse dans un plat de service ouvrez de film étirable et les se rafraîchir au moins une heure au réfrigérateur.

MOUSSE AUX FRAISES

préparation: 10mn.

cuisson: 10 mn.

Réfrigération: 4h

Pour 4 personnes :

2 blancs d'oeufs

100 g de sucre semoule

2 feuilles de gélatine

500 g de fraises

20 cl. de crème fraîche fouettée

1 pincée de sel

1. Lavez les fraises équeutez-les; placez-les dans le bol d'un robot électrique et actionnez l'appareil; formez un coulis et passez-le au travers d'un Chinois en pressant bien pour récupérer tout le suc.
2. Mettez la gélatine à ramollir dans un bol rempli d'eau tiède.
3. Faites cuire le sucre dans une casserole avec 10 cl d'eau et formez un sirop.
4. Dans un saladier, montez les blancs d'oeuf et le sel en neige un peu épaisse, incorporez-y le sirop en fouettant jusqu'à complet refroidissement. Essorez les feuilles de gélatine entre vos doigts et mettez-la dans la préparation; ajoutez la purée de fraises, mélangez délicatement avec une spatule en bois et soulevez la masse pour ne pas la casser; ajouter la crème fouettée.
5. Versez la mousse dans des verres à pied et mettez-les 4h au réfrigérateur pour qu'elles prennent parfaitement.

les conseils de Nina:

vous pouvez préparer cette mousse avec tous les fruit de votre choix notamment des framboises, des fraises des bois.