

N°9

MAGAZINE *Yummy!*

Dossiers :
La tomate
La pêche
Les cheesecakes

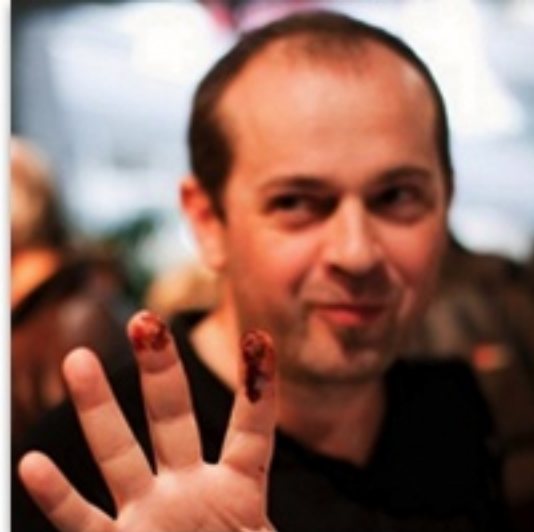
Les clafoutis
salés & sucrés

Rencontre avec ...
Christophe Felder

Cupcakes aux courgettes

Et aussi : Cake aux poivrons, Entremets aux framboises – Chocolat blanc & basilic,
Rencontre avec ... Un cueilleur d'herbes de Provence, British Corner – Ginger
Shortbreads, Rouleaux de Printemps en bayadère de légumes, Voyage en Bretagne
– Lotte à l'américaine , Recette express – Salades de fruits ...

L'édito by Dorian



Yum Yum Yummy ! A chaque fois que la belle saison frappe à la porte

...

Je me demande ce qui fait vraiment l'été ! Invariablement je pense d'abord au soleil et à la chaleur. Je pense à ces journées écrasées par la canicule où même la brume est chaleureuse quand elle s'élève du bitume fumant. A ces journées qui rougissent les fruits et les légumes et les baigneurs imprudents sur les plages ...

Et puis, des fois, quand je suis en train de profiter de cette chaleur un bel orage éclate et rafraîchit l'été et mes certitudes. Et je reste là, à regarder l'eau couler sur les vitres, pendant que la fraîcheur s'installe. L'été peut aussi être cruel et frisquet ...

Et c'est là que je me suis rendu compte, en regardant l'été à travers les gouttes, qu'il était surtout tout en couleurs et que ça, même si le soleil devient capricieux, ça ne change pas ! L'été multicolore et bariolé, nous qui passons une grande partie de notre vie en cuisine, nous ne risquons pas de ne pas nous en rendre compte.

Quand l'été arrive, ce sont des explosions de couleurs qui arrivent aussi dans nos plats et nos cuisines. Tout se transforme, devient plus gai, plus joyeux. Et finalement c'est bien ce qui fait que l'été est l'été, les couleurs prennent le pouvoir !

Ce numéro de Yummy nouveau s'est aussi mis aux couleurs de l'été ! Rouge comme les tomates bien mûres, cuivrées comme ces jolies pêches qui tentent les mains des cueilleurs depuis leurs arbres, multicolores comme une salade de fruit Express, telles sont quelques unes des couleurs que vous allez découvrir dans ce nouveau numéro.

les rejoindre et vous retrouverez aussi, dans ce numéro, l'éclatante framboise en compagnie du basilic et chocolat blanc et la verte courgette pour un cupcake étonnant, tout en vert et blanc, tout en menthe et feta...

Et s'il vous reste encore de la gourmandise, ce dont je ne doute pas, allez donc vous promenez du côté du British Corner de Pascale où un shortbread parfumé vous attend et passez donc lire l'interview de Christophe Felder, l'irrésistible pâtissier ! Et finalement allez ramasser quelques herbes dans la garrigue... et y découvrir la plus parfumée des recettes aux crevettes !

Passez par là et par toutes les autres pages de ce nouveau Yummy furieusement aux couleurs de l'été que je vous laisse découvrir avec gourmandise ! Et comme disait l'autre, bon appétit bien sûr Monsieur Madame !



Sommaire

pg 4 - *La tomate*
Dossier 8 recettes

pg 12 - *Cupcakes aux courgettes*
Menthe & chèvre

pg 14 - *Les clafoutis*
salés & sucrés

pg 18 - *Rencontre avec ...*
Christophe Felder

pg 20 - *La pêche*
Dossier 6 recettes

pg 28 - *Cake aux poivrons*
Olives vertes & fromage de brebis

pg 30 - *Entremets aux framboises*
Chocolat blanc & basilic

pg 34 - *Rencontre avec ...*
Un cueilleur d'herbes de Provence

pg 36 - *Les cheesecakes*
Dossier 6 recettes

pg 44 - *British Corner*
Ginger Shortbreads

pg 46 - *Rouleaux de Printemps*
en bayadère de légumes

pg 48 - *Voyage en Bretagne*
Lotte à l'américaine

pg 50 - *Recette express*
Salades de fruits



DOSSIER 8 RECETTES



(♥ juin à août)

La tomate

Chaussons

aux tomates & carvi
Par Sweet Kwisine

Salade de tomates

brousse & menthe fraîche
Par Régisse

Steak de tomate

Par Midinettes

Dessert rouge

Par Sophie cuisine

"Mille-feuille"

Tomates & courgettes
Par Elisecooks

Tomates

mi-sèches / mi-confites
Par Isa

Feuilletés aux tomates

& pesto Génois
Par Sandy

Tomates cocktail

au chèvre frais
Par Lovkooking

“Mille-feuille”

tomates & courgettes

Ingredients

Pour 6 personnes :
4 oignons jaunes
4 courgettes
8 tomates
2 gousses d'ail
1 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe d'huile
d'olive
Thym



Peler les oignons et les couper en lamelles.

Faire chauffer une poêle avec une cuillerée d'huile d'olive. Ajouter les oignons. Saupoudrer de sucre, saler et poivrer.

Laisser cuire doucement pendant une quinzaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une légère caramélisation.

Après une dizaine de minutes de cuisson, ajouter au mélange les gousses d'ail pelées et émincées.

Plonger les tomates une vingtaine de secondes dans l'eau bouillante. Les peler et les couper en tranches fines.

Peler les courgettes en laissant un peu de vert pour donner de la couleur au plat. Les couper en tranches fines.

Préchauffer le four à 200°.

Huiler un plat à gratin ou des petites cocottes.

Couvrir le fond du plat avec la moitié du confit d'oignons. Déposer, en rosace, la moitié des courgettes. Les rondelles doivent se chevaucher légèrement.

Faire la même chose avec la moitié des tomates. Saler, poivrer et déposer quelques brins de thym.

Renouveler jusqu'à épuisement des ingrédients. Saler, poivrer et parsemer de thym. Arroser d'une cuillerée à soupe d'huile d'olive.

Enfourner et cuire 1 heure environ. Si, pendant la cuisson, les tomates commencent à noircir, couvrir d'une feuille de papier aluminium. Servir chaud.

“ Les tomates, associées aux courgettes et aux oignons confits, sont l'accompagnement idéal, légèrement sucré, d'une viande grillée. ”

Tomates mi-sèches / mi-confites



Ingredients

- 6 kg de tomates Roma
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de gros sel
- 1 c. à café d'herbes de Provence
- 1 c. à café de vinaigre balsamique
- 1 c. à café de cassonade brune
- 4 gousses d'ail émincées finement

Préchauffer le four à 110°.

Couper les tomates en 4. Ôter les graines et le maximum d'eau de végétation. Les disposer sur une plaque, coté peau vers le bas.

Mélanger ensemble tous les autres ingrédients et en recouvrir les quartiers de tomates.

Enfourner et laisser confire pendant 3 heures.

Après refroidissement, mettre les tomates dans un pot fermé au réfrigérateur. Elles se conservent quelques semaines.

Pour les conserver plus longtemps, les recouvrir entièrement d'huile d'olive.

“ Des tomates mi-sèches, mi-confites, à dévorer à l'apéro ou dans les sandwiches, les tartes salées, les salades, les pâtes fraîches ... ”

Feuilletés aux tomates & pesto Génois

Ingredients

Pour 4 personnes :

1 rouleau de pâte feuilletée, 3 tomates, quelques feuilles de basilic

Pour le pesto : 1 gousse d'ail, 1 petit bouquet de basilic, 1 poignée de roquette, 1 poignée de pignons de pin, 60 g de parmesan, 20 cl d'huile d'olive

Mixer les pignons de pin. Ajouter le reste des ingrédients, en incorporant l'huile petit à petit jusqu'à la consistance souhaitée.

Préchauffer le four à 180°.

Couper la pâte feuilletée en 4 carrés à l'aide d'une roulette cannelée. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Piquer le centre de chaque carré avec une fourchette. Etaler une cuillerée à soupe de pesto au centre.

Couper les tomates en rondelles et les répartir sur le pesto. Parsemer de basilic ciselé.

Enfourner et cuire une vingtaine de minutes. Servir chaud ou froid accompagné d'une salade verte.

Recette & photo de Sandy
www.cuisinetcigares.com



Tomates cocktail au chèvre frais

Ingredients

Pour 4 – 6 personnes :

600 g de tomates cocktail en grappe, 200 g de fromage de chèvre frais, 2 c. à soupe de coriandre finement ciselées, 3 c. à café de raisin sec noir

Dans un petit bol d'eau chaude, faire tremper les raisins secs pendant une dizaine de minutes. Les égoutter et les couper en petits morceaux.

Dans un petit saladier, mélanger le fromage de chèvre, la coriandre et les raisins secs. Saler et poivrer.

Détacher les tomates en conservant le pédoncule. Les laver et les sécher. Couper le haut des tomates à environ 1/4 de leur hauteur pour former des "chapeaux". Ôter les pépins à l'aide d'une cuillère à café ou d'une cuillère parisienne.

Farcir les tomates à la cuillère ou à l'aide d'une poche à douille avec le mélange à base de fromage de chèvre frais. Remettre le "chapeau" sur chaque tomate. Servir frais.

Recette & photo de Lovkooking,
<http://lovkooking.blogspot.fr>



Chaussons aux tomates & carvi

Ingrédients

Pour 6 chaussons :

225 g de farine

15 cl d'eau tiède

1 c. à café de levure de boulanger

1 c. à café de sucre

1 c. à café de sel

1 c. à café de beurre fondu

1 c. à café de graines de carvi

4 ou 5 grosses tomates pelées et
épépinées

1/2 poivron

1 oignon

1 gousse d'ail

1/2 bouquet de coriandre fraîche

Réactiver la levure si nécessaire dans l'eau tiède. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs et le beurre fondu. Ajouter l'eau et la levure. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Laisser reposer une heure environ.

Peler les tomates, ôter les pépins et les couper en petits morceaux.

Hacher l'ail et l'oignon. Les faire blondir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les poivrons coupés en petits dés, puis les tomates. Laisser mijoter une dizaine de minutes, à feu moyen, le temps que les poivrons soient cuits mais encore croquants. Saler et poivrer. Parsemer de coriandre ciselée. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte le plus finement possible sur une surface farinée. Découper 12 ronds d'environ 6 cm de diamètre à l'aide d'un verre ou d'un emporte-pièce.

Poser 6 ronds sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Déposer une ou deux cuillerées à café de farce. Recouvrir avec les 6 autres ronds de pâte.

Souder les bords avec un peu d'eau en appuyant avec les doigts ou avec une fourchette.

Enfourner et cuire une vingtaine de minutes. Servir chaud.





Salade de tomates brousse & menthe fraîche

Ingédients

Pour 4 personnes :
800 g de tomates
100 g de brousse
Quelques feuilles de
menthe
Huile d'olive

“ Une salade simple et parfaite pour les journées chaudes. Utilisez différentes variétés telles que Marmande, Green Zebra, Beauté blanche, Ananas ... ”

Laver les tomates. Les couper en quartiers. Les épépiner et les répartir dans les assiettes.
Ajouter la brousse émiettée et la menthe ciselée.
Verser un filet d'huile d'olive.
Saler et servir aussitôt.

Recette & photo de Réglisse, <http://lacuisineducorti.blogspot.fr>

Steak de tomate

Ingédients

Pour 2 personnes :
2 tomates charnues (genre coeur de boeuf)
les feuilles ciselées d'une branche de romarin
1 c. à soupe d'huile d'olive (facultatif)

Faire chauffer un grill sur feu vif pendant 5 bonnes minutes. Si nécessaire, ajouter un peu d'huile d'olive.

Couper les tomates en deux tranches épaisses et les mettre à griller des deux côtés pendant 15 minutes. Répartir le romarin ciselé sur les steaks de tomate.

Servir comme un vrai steak avec des frites par exemple et une salade verte.

Recette & photo de Midinettes
<http://midinettes.be>

“ Une belle tomate charnue pour un effet boeuf !
Ou comment transformer son steak-frites dominical en un plat sain et savoureux... ”



Dessert rouge

Ingredients

Pour 6 personnes :

1 kg de tomates

1 poivron ou 4 mini poivrons

1 barquette de framboises

200 g de mascarpone

8 c. à soupe de sucre

6 c. à soupe d'huile d'olive

quelques feuilles de menthe

1 poignée de raisins secs

“ La tomate cache bien son jeu, elle sait aussi se transformer en dessert, confite dans du sucre et de l'huile d'olive. Pour l'accompagner quelques fruits et un peu de mascarpone. ”

Préchauffer le four à 190°.

Laver et sécher les tomates. Les couper en deux et les épépiner.

Laver et sécher les mini poivrons ou, sinon, détailler le poivron rouge en lamelles en veillant à bien enlever les membranes blanches et les graines.

Disposer l'ensemble des légumes dans un plat allant au four, saupoudrer de sucre et arroser d'huile d'olive dessus. minutes en arrosant régulièrement pendant la cuisson.

Sortir les tomates et les poivrons du plat, les réserver et les laisser tiédir.

Récupérer la moitié du jus et le faire réduire dans une casserole, avec les raisins secs, jusqu'à obtenir un sirop un peu caramélisé. Ajouter un peu de sucre si besoin.

Disposer dans chaque assiette un peu de tomate et de poivron confits. Répartir les framboises.

Façonner des petites quenelles avec le mascarpone. Les disposer dans les assiettes et arroser l'ensemble avec le sirop aux raisins secs. Parsemer de quelques feuilles de menthe ciselées. Servir immédiatement.



Cupcakes salés

Par Julia



Courgette, feta, gruyère, menthe, chèvre ...

Cupcakes aux courgettes menthe & chèvre

Le nappage

Monter la crème liquide en chantilly dans un bol bien froid (entreposé au congélateur 20 minutes).

Dans un saladier, assouplir le fromage de chèvre à la spatule. Saler et poivrer. Incorporer délicatement la chantilly.

Mettre dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et réserver au frais.

Le cake

Préchauffer le four à 180°.

Dans un récipient, battre les œufs, l'huile et le lait. Saler, poivrer.

Incorporer la farine puis le gruyère, les cubes de feta et la menthe, sans trop mélanger.

Répartir la préparation dans des moules à muffins au 3/4 de leur hauteur.

Cuire 20 à 25 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

Le dressage

Répartir le nappage au chèvre sur la surface de chaque muffin, à l'aide de la poche à douille.

Décorer chaque cupcake avec une rondelle de courgette et une feuille de menthe. Poivrer.

Ingédients

Pour une quinzaine de mini cupcakes :

Pour la pâte à cake :

- 90 g de farine avec poudre à lever incorporée
- 2 petits œufs
- 50 ml d'huile
- 50 ml de lait
- 50 g de gruyère
- 50 g de feta coupée en petits cubes
- 1 poignée de menthe fraîche hachée

Pour le nappage au chèvre :

- 50 g de fromage de chèvre frais
- 75 g de crème liquide entière très froide

Pour le dressage :

- Une quinzaine de petites feuilles de menthe fraîche
- Une quinzaine de rondelles de mini courgettes cuites à l'eau ou grillées.





L'été, on ♥
*Les clafoutis
aux courgettes, aux
cerises, aux abricots
...*



Par Trinidad & Carole

Clafoutis

aux courgettes grillées

Pour un moule de 20 cm :
700 g de courgettes
250 g de fromage blanc
200 g de fromage de chèvre frais
2 œufs
40 g de fécule de maïs
40 g de parmesan râpé
Le zeste d'un citron non traité
1 c. à soupe de marjolaine
1 c. à soupe de chapelure
Beurre

Laver les courgettes. Les couper, dans le sens de la longueur, en lamelles d'environ 2 mm d'épaisseur. Les saler, les saupoudrer d'une pincée de marjolaine et faire griller chaque face, sur un grill bien chaud. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 160°.

Beurrer et saupoudrer de chapelure le moule. Retirer l'excédent.

Rouler chaque lamelle de courgette en rouleau, pas trop serré. Les disposer au fond du moule, dans le sens de la hauteur.

Dans un récipient, assouplir le fromage de chèvre à l'aide d'une fourchette. Ajouter le fromage blanc et battre, au fouet électrique, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Poivrer. Ajouter la fécule de maïs, le zeste du citron finement râpé, le parmesan, les œufs et battre à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Verser la préparation délicatement dans le moule, sur les courgettes.
Enfourner et cuire environ 45 minutes.

Laisser refroidir puis entreposer au réfrigérateur plusieurs heures, idéalement une nuit.



Servir frais, avec un pesto au basilic. (maison c'est encore mieux !)

Choisir des courgettes droites, il sera plus facile de les couper en lamelles.

Parsemer la surface d'une poignée de pignons de pin avant la cuisson.

Varier les légumes.

Clafoutis aux cerises



Pour un moule de 22 cm :
500 g de cerises
90 g de sucre + 2 c. à soupe
75 g de farine
25 cl de lait
3 œufs
40 g de beurre fondu

Préchauffer le four à 180°.

Tamiser la farine.

Laver, équeuter et sécher les cerises.*

Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine puis le beurre fondu froid et enfin le lait, petit à petit. Mélanger soigneusement.

Beurrer, et saupoudrer de sucre, le moule. Le retourner pour ôter l'excédent de sucre. Répartir les cerises au fond. Verser la préparation dessus.

Enfourner et cuire environ 35 minutes.

Saupoudrer le clafoutis d'un peu de sucre dès la sortie du four.

On dénoyaute les cerises ou pas ? *

Sans les noyaux, c'est plus agréable à déguster mais plus long à préparer ... Avec les noyaux, le clafoutis est plus savoureux et il a une meilleure tenue car les cerises rendent moins de jus. Chacun fait comme il veut !

“

Remplacer une partie du lait par de la crème pour un résultat encore plus gourmand ...

Parfumer le clafoutis avec un peu de fève Tonka, ou d'extrait d'amande amère ou de vanille. Ou même du chocolat haché.

Varié les fruits et les parfums.

Clafoutis aux abricots & fleur d'oranger

Pour 6 à 8 ramequins :
450 g d'abricots
350 g de yaourt grec
70 g de sucre + 2 c. à soupe
2 œufs
50 g de fécule de maïs
1 ou 2 c. à soupe d'eau de fleur
d'oranger

Préchauffer le four à 160°.

Laver, sécher et dénoyauter les abricots. Les couper en morceaux.

Beurrer et saupoudrer de sucre les ramequins. Ôter l'excédent de sucre en les retournant. Y répartir les morceaux d'abricots.

Dans un récipient, battre le yaourt grec, le sucre et la fécule de maïs, au fouet électrique, pendant une à deux minutes. Incorporer l'eau de fleur d'oranger et les œufs en mélangeant bien, à l'aide d'une cuillère.

Verser la préparation sur les abricots, en remplissant les ramequins jusqu'en haut. Enfourner et cuire une trentaine de minutes.

Saupoudrer la surface d'un peu de sucre dès la sortie du four.



Remplir les ramequins à ras bord car les clafoutis vont gonfler à la cuisson puis s'affaisser en refroidissant.

Remplacer le yaourt grec par du yaourt ordinaire ou du fromage blanc à 0% ou 20% pour une version plus légère.

Varier les fruits et les arômes.

Rencontre avec ... Christophe Felder

Est-il vraiment nécessaire de vous présenter Christophe Felder, pâtissier émérite et créateur de gourmandise ??

Cet ancien chef pâtissier du Crillon, auteur de nombreux livres et formateur de pâtissiers (et de tous ceux qui veulent s'essayer à cet exercice), nous fait le plaisir de répondre à quelques questions avec simplicité et sympathie.

Y! : Qu'évoque pour vous le mot Yummy ?

CF : GourmandiseSSSS !!!!! trop bon quoi... de la folie douce et furieuse MIAM !

Y! : Quel est votre ingrédient le plus Yummy et pourquoi ?

CF : Le sudachi, un petit citron vert tout rond made in Japan... LE meilleur citron pour moi. Sa puissance en goût... et en bouche est infiniment... délicate dans la pâtisserie. Depuis mon dernier séjour au Japon, je le mets à toutes les sauces... sucrées!

Y! : Quel est pour vous l'ustensile indispensable ?

CF : Le fouet. Du matin au soir, je fouette !

Y! : Quel est votre pire souvenir en cuisine ?

CF : Alors que je venais tout juste d'arriver au Crillon en tant que Chef Pâtissier et que l'on m'a demandé de faire 50 soufflés... le soufflé c'est LE truc redoutable lorsque l'on démarre, maîtrise de la cuisson, coordination extrême pour que les 50 soient prêts exactement en même temps et... le soufflé n'attend pas une seconde...



Y! : Quel est votre moment culinaire le plus Yummy ?

CF : quand Vanessa Paradis a parlé de ma crème pâtissière le plus simplement du monde en direct à la radio... Tout à coup je me suis senti si fier, un truc que Johnny Depp ne savait sans doute pas faire et moi si, YUMMY !!!!

Propos recueillis par Marie



Macaron ! Christophe Felder vous dit tout

Christophe Felder vous livre toutes ses astuces et petits secrets pour réussir les macarons : pas à pas clairs et précis, étapes photographiées, listes des éléments et des ingrédients indispensables (matières premières, tableau de cuisson, ustensiles...). Vous l'aviez rêvé : Christophe Felder l'a fait !

En librairie depuis le 10 mai 2012 – Editions de La Martinière – 264 pages – 15 euros

Soufflé n'est pas jouer et pourtant ;) ...

Par Christophe Felder

Pour 2 à 4 personnes

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients :

- 225 g de chocolat à 70% de cacao
- 75 g de beurre
- 270 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 4 jaunes d'œufs

Préchauffez votre four à 210°C (th.7).

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le beurre et laissez-le fondre en mélangeant de temps en temps hors du bain-marie.

Fouettez les blancs d'œufs en incorporant 25g de sucre semoule par petites pincées, puis ajoutez le reste de sucre en deux ou trois fois.

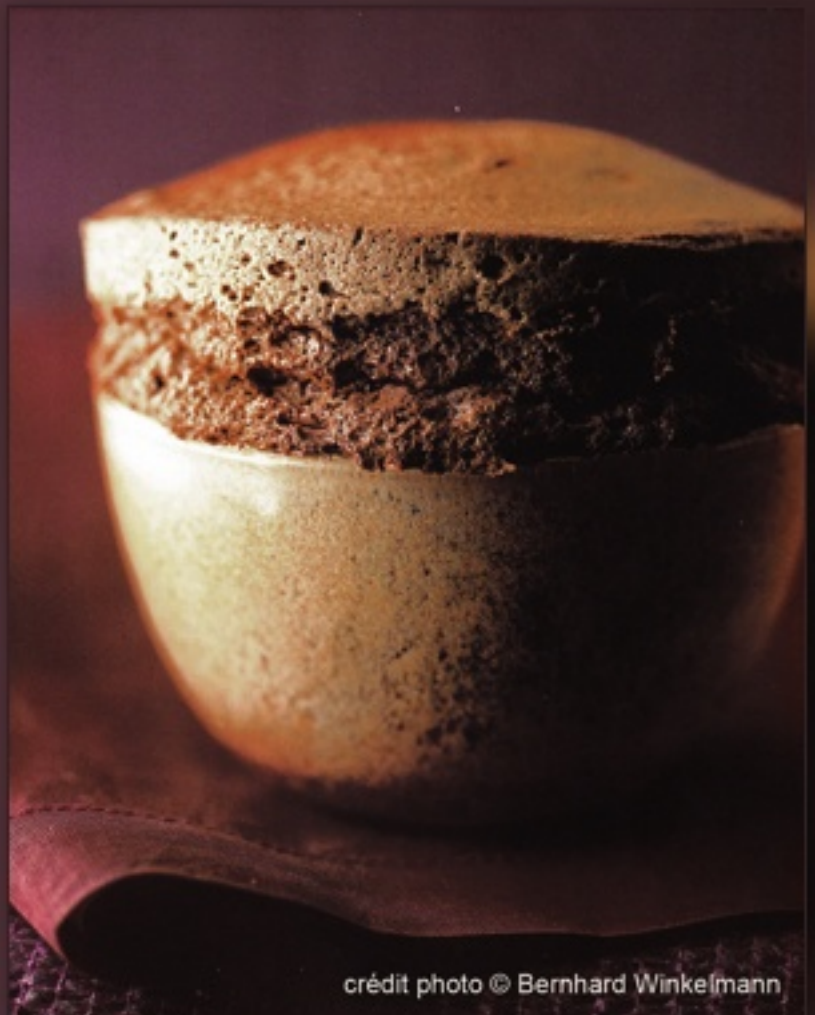
Incorporez les jaunes d'œufs. Mélangez, puis incorporez le chocolat fondu. Mélangez très délicatement comme une génoise.

Beurrez et sucrez abondamment un moule à soufflé ou des tasses à thé.

Faites cuire au four pendant 10 à 15 minutes selon la consistance désirée. Le cœur du soufflé doit rester crémeux.

Servez aussitôt.

“ Attention à la cuisson ! trop cuit, c'est moins bon... Pour varier, vous pouvez déposer quelques morceaux de boudoirs imbibés d'une liqueur de votre choix au milieu du soufflé avant de l'enfourner. ”



crédit photo © Bernhard Winkelmann

6 RECETTES

DOSSIER

La pêche



(♥ juin à août)

Pêches en gelée de vin rosé
épicée & cranberries
Par CecileLo

Pudding
aux pêches & framboises
Par Avocat et chocolat

Carte aux pêches
& farine de châtaigne
Par Aboutfood

Confiture aux pêches blanches
& groseilles
Par les Cocottes Moelleuses

Eton Mess
aux pêches & fraises
Par Miss Crumble

Panna cotta à l'orgeat
& coulis de pêche
Par Julie-delicieur





Confiture pêches blanches & groseilles

“ Une délicieuse recette de confiture qui change un peu des classiques pour le bonheur de nos papilles ! Laissez-vous tenter par la réalisation de confitures maison, c'est vraiment très facile... ”

Pour 3 à 4 pots de confiture :

- 500 g de pêches blanches
- 200 g de groseilles
- 600 g de sucre à confiture
- Le jus d'un demi citron
- 1/2 gousse de vanille

Équeuter les groseilles, les mixer puis les passer au tamis pour obtenir une purée. Réserver dans un grand saladier.

Eplucher les pêches blanches et les couper en morceaux.

Prélever les grains de vanille à l'aide d'un couteau Ajouter les pêches, le jus de citron, les grains de vanille et le sucre aux groseilles.

Laisser macérer environ deux heures, jusqu'à ce que la totalité du sucre ait fondu.

Verser le contenu du saladier dans une grande casserole et porter à ébullition sans cesser de mélanger.

Laisser bouillir une dizaine de minutes en remuant sans cesse. Pour tester si la consistance de la confiture est bonne, prélever une petite quantité de confiture chaude et la déposer sur une assiette froide, si elle fige, elle est prête.

Ôter la confiture du feu et la verser dans des pots de confiture propres et ébouillantés au préalable. Fermer bien les pots et les retourner jusqu'à refroidissement.

Recette & photo des Cocottes Moelleuses, www.lescocottesmoelleuses.com

Eton Mess aux pêches & fraises

“ Un peu de bazar dans le dessert ! L'Eton Mess, c'est comme une Pavlova déstructurée. C'est facile et on peut s'amuser à casser la meringue à la main. ”

Pour 6 personnes :

- 4-5 meringues
- 250 ml de crème entière liquide
- 4 pêches juste mûres
- Une douzaine de fraises
- 1 c. à soupe bombée de sucre en poudre
- 1 noisette de beurre

Laver et dénoyauter les pêches. Les couper en 8 quartiers.

Faire chauffer une poêle avec la noisette de beurre. Ajouter les pêches et laisser compoter quelques minutes, en conservant des morceaux entiers. Réserver.

Laver et sécher les fraises. Les couper en 4.

Monter la crème liquide en chantilly bien ferme, en ajoutant le sucre peu à peu.

Casser les meringues en morceaux grossiers dans un saladier. Ajouter la chantilly puis les pêches refroidies et les morceaux de fraises. Mélanger délicatement.

Déguster bien frais.

Recette & photo de Miss Crumble, www.miss-crumble.fr





Panna cotta à l'orgeat & coulis de pêche

“ Un mélange original de saveurs avec ce coulis de pêches à l'huile d'olive et au miel associé au sirop d'orgeat. ”

Pour 4 personnes :

- 40 cl de crème entière liquide
- 10 cl de sirop d'orgeat
- 2 feuilles de gélatine
- 4 pêches jaunes
- 1 c. à soupe d'huile d'olive parfumée
- 2 c. à soupe de miel

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide. Porter la crème à ébullition.

Hors du feu, ajouter le sirop d'orgeat, puis la gélatine essorée. Bien mélanger. Verser dans 4 verres et faire prendre au frais plusieurs heures.

Peler, dénoyauter et couper les pêches en quartier.

Les faire cuire à feu doux une dizaine de minutes, dans une casserole avec l'huile d'olive. Ajouter le miel et mixer jusqu'à l'obtention d'un coulis lisse.

Laisser refroidir et verser sur la panna cotta au moment de servir.

Recette & photo de Julie-delicieux, <http://delicieux.blogspot.fr>

Pêches en gelée

de vin rosé épicée & cranberries

Pour 4 personnes :

- 4 pêches
- 50 g de sirop d'agave
- 30 cl de vin rosé
- 30 cl d'eau
- 1 cm de gingembre frais râpé
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- 1/2 cuillère à café d'agar agar
- 40 g de cranberries

“ Léger et fruité le vin rosé s'accorde parfaitement avec de bonnes pêches de saison. A déguster par une belle journée ensoleillée. ”

Peler les pêches, les couper en deux et retirer les noyaux.

Dans une casserole, porter à ébullition le vin rosé et l'eau.

Fendre la gousse de vanille et racler l'intérieur. Mettre les graines dans la casserole, ajouter la gousse de vanille évidée, le sirop d'agave, la cannelle et le gingembre râpé. Ajouter ensuite les moitiés de pêches.

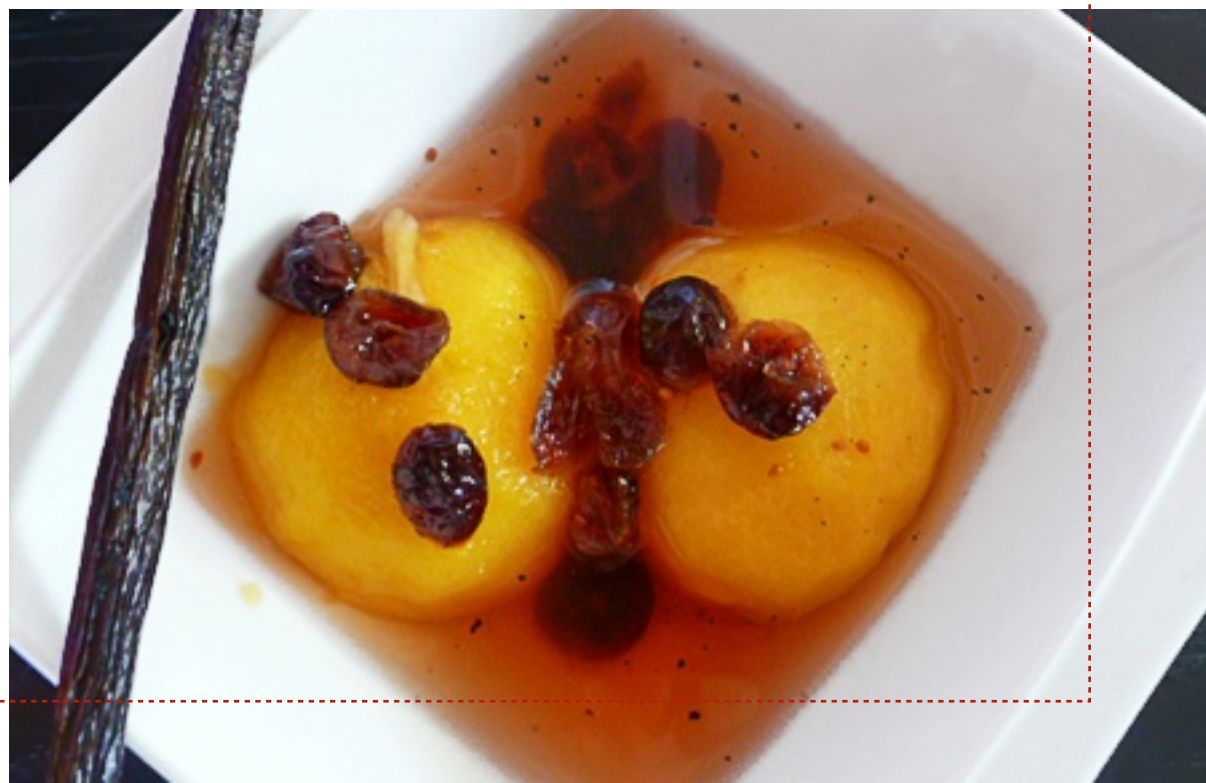
Cuire à feu doux 10 minutes. Une minute avant la fin de cuisson ajouter les cranberries.

Enlever les pêches de la casserole et les dresser dans le(s) plat(s) de service.

Incorporer l'agar agar au jus épicé de la casserole. Mélanger bien et laisser frémir 2 à 3 minutes.

Éteindre le feu et laisser refroidir quelques minutes. Napper les pêches avec la gelée de vin et mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la gelée prenne.
Servir bien frais.

Recette & photo de CecileLo
www.lecridelacourgette.com



Pudding aux pêches & framboises

Pour un gâteau de 24 cm de diamètre :

Pour l'appareil à pudding :

- 250 g de pain de mie frais (ou 200 g de pain de mie sec)
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 10 cl de crème liquide entière
- 10 cl de rhum
- 4 oeufs entiers
- 100 g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé

Pour la garniture :

- 4 pêches mûres (jaunes ou blanches)
- 150 g de framboises
- 50 g de pistaches mondées non salées

“ Le pudding est un gâteau qui se réalise en général avec des restes de pain, de brioche et/ou de viennoiserie. Cette recette se réalise aussi bien avec du pain sec que du pain frais ”

Couper le pain de mie en morceaux. Les déposer dans un saladier et recouvrir avec le lait et la crème. Si le pain est sec, faire chauffer le lait avec la crème avant de le verser sur le pain.

Laisser gonfler le temps que le pain s'imbibe totalement.

Mixer le pain ou, à l'aide d'une fourchette, l'écraser de manière à obtenir une pâte lisse et homogène.

Dans un autre saladier, fouetter le sucre avec les œufs, le rhum et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer soigneusement au mélange précédent.

Préchauffer le four à 180°.

Peler, dénoyauter et couper les pêches en gros cubes.

Mélanger délicatement les pêches et les framboises avec l'appareil à pudding.

Verser dans un moule, beurré si nécessaire et saupoudrer de pistaches grossièrement concassées.

Enfourner et cuire 40 minutes.

Servir froid.

Recette & photo d'Avocat et chocolat
<http://avocatchocolat.over-blog.com>



Tarte aux pêches & farine de châtaigne

- 100 g farine
- 150 g farine de châtaigne
- 80 g beurre
- 1 oeuf
- 90 g sucre
- 1 pincée de sel
- 5 pêches
- une poignée d'amandes effilées

Préchauffer le four à 180°.

Placer la farine dans un grand saladier et faire un puits au milieu.

Dans un autre récipient, mélanger le sucre, l'oeuf et le sel. Verser ce mélange dans la farine avec le zeste de citron et mélanger. Ajouter le beurre mou en petits morceaux et malaxer jusqu'à former une boule.

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La disposer dans un moule à tarte beurré.

Couper les pêches en tranches fines et les répartir sur la pâte, en spirale. Saupoudrer d'amandes effilées.

Enfourner et cuire environ 30 minutes.

Recette & photo d'Aboutfood, <http://aboutfood.blogspot.fr>



Cake salé
Par Sandra



Poivron rouge, olive verte, fromage de brebis ...

Cake aux poivrons

olives vertes & fromage de brebis

Préparation

Préchauffer le four à 200°.

Disposer les poivrons entiers sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. Cuire environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les poivrons commencent à noircir et la peau à cloquer.

Disposer les poivrons dans un saladier. Couvrir hermétiquement avec du film étirable et laisser refroidir 15 minutes environ.

Retirer la peau des poivrons ainsi que les graines à l'aide d'un couteau. Mixer les poivrons et prélever 150 g de purée.

Préchauffer le four à 180°.

Dénoyauter les olives vertes et les couper en deux.

Couper le fromage de brebis en dés.

Dans un saladier, mélanger, à l'aide d'un fouet, les œufs, l'huile, le lait, la farine, la levure et la purée de poivrons jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Ajouter délicatement les olives et le fromage.

Verser dans un moule à cake. Enfourner et cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau plantée au centre du cake ressorte sèche.

Ce cake se déguste aussi bien chaud que froid.

Ingrédients

Pour un moule de 24 x 9 cm :

- 3 poivrons rouges
- 3 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 130 ml de lait
- 80 ml d'huile d'olive
- 50 g d'olives vertes
- 150 g de fromage de brebis



Entremets aux framboises
chocolat blanc & basilic



Par Talons Hauts & Cacao

Pour un cadre de 24 x 17 cm, 8-10 parts :

Le biscuit joconde

- 100 g de poudre d'amande
- 80 g de sucre glace
- 3 œufs
- 20 g de beurre fondu refroidi
- 3 blancs d'œuf
- 15 g de sucre semoule
- 30 g de farine
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°.

Fouetter, à la main ou au robot, les œufs avec la poudre d'amande et le sucre glace pendant 2 à 3 minutes afin d'obtenir un mélange mousseux. Ajouter le beurre.

Monter les blancs en neige ferme avec le sucre et une pincée de sel. Les incorporer à la pâte et ajouter délicatement la farine. Répartir sur une feuille de papier sulfurisé en formant un rectangle de 34 x 24 cm environ.

Enfourner et cuire une vingtaine de minutes. La pâte doit être prise et de couleur blonde. Laisser complètement refroidir. Découper un rectangle à l'aide du cadre. (Il est possible de congeler le biscuit restant.)

Poser le cadre à entremets sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Chemiser le tour avec du rhodoïd pour faciliter le démoulage et poser la base du biscuit. Réserver.

1ère couche de mousse aux framboises

- 3 g de gélatine en feuille
- 115 g de purée de framboise
- 110 g de crème fleurette entière

Ramollir 3 g de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes.

Chauffer 115 g de pulpe. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. Mélanger et laisser tiédir.

Battre 110 g de crème en chantilly pas trop ferme. Incorporer délicatement la purée à l'aide d'une spatule. Verser la totalité de la mousse sur le biscuit, réserver au congélateur 30 minutes minimum.

Le crémeux au chocolat blanc & basilic

- 125 g de lait
- 125 g de crème fleurette entière
- 12-14 grandes feuilles de basilic frais
- 3 jaunes d'œufs
- 25 g sucre
- 115 g chocolat blanc pâtissier
- 2 g de gélatine en feuille

Tiédir légèrement le lait, la crème et le basilic sans faire bouillir. Couvrir d'un torchon propre et laisser infuser 30 minutes hors du feu. Ôter le basilic en l'essorant pour extraire le parfum. Vérifier que le poids du mélange est de 250 ml, si besoin ajouter un peu de crème.

Ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes. Hacher finement le chocolat.

Blanchir au fouet les jaunes avec le sucre. Réchauffer le mélange lait-crème, le verser sur les jaunes et mélanger. Reverser le tout dans la casserole. Cuire sur feu doux en mélangeant constamment. Vérifier la cuisson en passant un doigt sur la spatule, le trait doit rester net.

Hors du feu, incorporer la gélatine essorée. Verser sur le chocolat et mélanger à la spatule. Mixer pour bien émulsionner, laisser tiédir puis verser sur la mousse prise. Laisser prendre 1 heure au congélateur.



2eme couche de mousse aux framboises

- 3 g de gélatine en feuille
- 115 g de purée de framboise
- 110 g de crème fleurette entière

Ramollir 3 g de gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes.

Chauffer 115 g de pulpe. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. Mélanger et laisser tiédir.

Battre 110 g de crème en chantilly pas trop ferme. Incorporer délicatement la purée à l'aide d'une spatule. Répartir sur la couche de crème au chocolat blanc. Laisser prendre au congélateur 30 minutes minimum.

Miroir aux framboises & balsamique

- 110 g de purée de framboise
- 40 g de caramel balsamique maison ou crème balsamique
- 2,5 g de gélatine en feuille

Faire chauffer la purée de framboise.

Ramollir la gélatine dans un grand bol d'eau froide pendant 10 minutes. L'essorer et la dissoudre dans la purée. Incorporer le caramel balsamique.

Verser sur la mousse prise. Réserver l'entremets au congélateur une nuit.

Le lendemain :

Poser l'entremets sur un plat de service, retirer le cadre, le rhodoïd et laisser décongeler au réfrigérateur 6 heures minimum.

Au moment de servir, découper des parts à l'aide d'un couteau à lame lisse.

Décorer éventuellement de pistache non salées, framboises fraîches, copeaux de chocolat et basilic frais.

Astuces :

Pour réaliser la purée de framboise, il suffit de mixer des framboises puis de filtrer au chinois (ou moulin à purée) pour enlever les grains. Avec 550 g de framboises on obtient environ 430 g de purée.

Il est possible d'utiliser du coulis prêt à l'emploi mais le résultat sera plus sucré.


Conseils :

Utiliser de préférence un chocolat de couverture qui est moins sucré et de meilleure qualité que le chocolat blanc classique.

Cet entremets peut être réalisé dans un cercle ou moule à charnière de 22 cm.

Il est possible de le préparer plusieurs jours à l'avance, il se conservera très bien au congélateur.

Une fois congelé, le couvrir de film alimentaire.





Rencontre avec ...

Eric Bonifay

Cueilleur d'herbes de Provence

Eric, et son papa Lucien, arpentent tous les jours ces collines Provençales du Var qu'ils connaissent si bien. Et pas simplement pour la balade ! Mais surtout pour cueillir les fameuses herbes de Provence. Les vraies ! Celles qui poussent à l'état sauvage sous un généreux soleil méditerranéen. Celles dont le parfum et la saveur sont simplement incomparables ... C'est pour perpétuer une tradition familiale de cueillette d'herbes sauvages qu'il s'est lancé dans cette activité et, aujourd'hui, il fournit en herbes fraîches ou sèches de nombreux chefs. Comme, par exemple, "excusez du peu", Gérald Passédat, le chef Marseillais triplement étoilé au Michelin !

Y! : Où et comment récoltez-vous vos herbes ?

EB : Nous allons cueillir nos herbes au cœur même de la garrigue Provençale comme pouvaient le faire les anciens, comme l'on dit... Nous sommes presque tous les jours sur le terrain et donc à l'affût des meilleurs coins. Nous observons, selon les saisons ou le temps qu'il fait, parfois un thym va être plus joli à l'ombre, parfois une sarriette sera plus fournie sur un flanc de colline où le soleil couchant va s'attarder, parfois certains vallons abritent des romarins qui sont fleuris avant les autres, etc... C'est avant tout l'amour de la nature et de nos garrigues qui nous a poussés, Lucien et moi-même, à avoir cette idée pleine de senteurs et de couleurs pour nos assiettes, gourmandes en sensations...

Y! : Quelles sont les principales herbes que vous ramassez ? Y a-t-il des saisons pour chaque variété ?

EB : Nous avons la chance de connaître les herbes et tous ces petits trésors de garrigue, alors nous ne nous privons pas, nous ramassons même de la menthe sauvage ! Nous cueillons aussi le thym, le romarin, la sarriette, la sauge, le fenouil, l'origan, le laurier ... Au printemps c'est un festival de couleurs dans



la garrigue et le thym apporte ces petites touches de couleurs très douces et fines avec ses fleurs roses pâles. Le romarin est plus majestueux encore, avec ses fleurs blanches ou bleues couleur azur. Lorsqu'elles tombent, elles tapissent d'un bleu magique les petits sentiers étroits serpentant les collines. On se croirait dans un conte pour enfant !

La sarriette, elle, est belle à la fin août ou au tout début septembre avec ses fleurs blanches tandis que l'origan diapre de ses couleurs rose soutenu et pourpre les champs abandonnés ou certains talus exposés plein sud, dès le mois de juillet. Et pour finir en beauté, le fenouil se ramasse souvent vers la saint Michel, fin septembre.

Y! : Donnez nous quelques conseils pour les conserver au mieux, afin de garder tout leur parfum ?

EB : Une fois sèches, vous pouvez les conserver dans un bocal hermétique à l'abri de la poussière et bien sûr, de la lumière. Au fond d'un placard ou encore dans une boîte à biscuits. Pourquoi pas également dans un sac en papier un peu épais, bien fermé ? Mais l'idéal reste un bocal bien fermé que vous laissez dans l'obscurité.

Y ! : Et pour les utiliser de façon optimale ?

EB : Il est vrai que ce qui vient immédiatement à l'esprit, c'est le mélange des herbes de Provence sur la viande ou les saucisses cuites au barbecue et le fenouil sur du poisson. La boucle serait vite bouclée et l'aventure de saveurs plutôt courte !

Mais plutôt que de faire des discours, je vous propose de vous livrer une recette qui va, j'en suis sûr, vous mettre en appétit !



Crevettes sautées en parure de fleurs de romarin

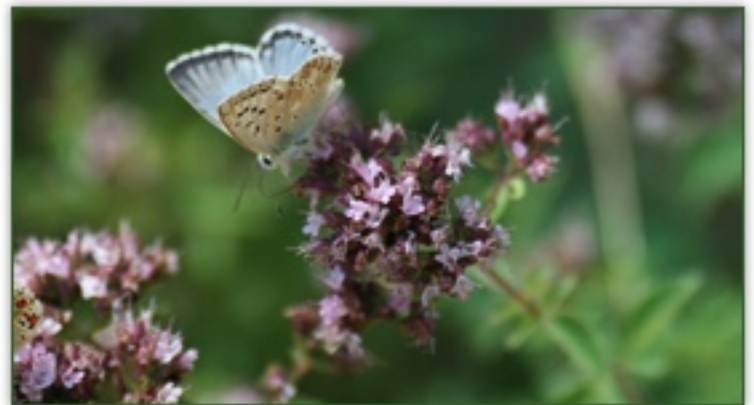
- Quelques belles crevettes
- Huile d'olive
- 2 ou 3 brins de romarin en fleurs ou non
- Tomates de saison

Choisissez de belles crevettes, deux par personne pour une entrée par exemple. Faites les bien dorer dans une grande poêle avec de l'huile d'olive, une goutte de citron et 2 belles tiges de romarin en fleurs ou non, bien garnies que vous aurez pris soin d'effeuiller. A l'aide d'une spatule en bois, tournez les crevettes régulièrement pour qu'elles s'imprègnent bien de toute la saveur de l'huile d'olive et du romarin, pendant cinq minutes environ.

Présentez par assiette deux belles crevettes dorées à souhait avec une tomate coupée en deux et un brin de romarin en fleurs...



Le fenouil



Le thym



Le thym



La sauge



Zoom sur ...
Les cheesecakes

Les cheesecakes

Cheesecake

noix de coco & chocolat
Par SunnyD

Cheesecake

& caramel au sirop d'érable
Par Jackie

Mini-cheesecakes

fraises & basilic
Par SaveursChoc

Cheesecake au chèvre

menthe & concombre
Par SunnyD

Cheesecake à la mangue

Par Lilie Bakery

Cheesecake

cacahuètes & chocolat
Par Sandrine

Cheesecake au chèvre menthe & concombre

Un cheesecake vraiment très frais avec une garniture au concombre qui ajoute une touche de croquant.

Ingrédients

Pour la base

- 200 g de crackers (sans gluten)
- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de beurre fondu

Pour la crème :

- 150 g de fromage à la crème nature
- 150 g de fromage à la crème ail et fines herbes
- 300 g de fromage de chèvre frais
- 300 g de faisselle
- 4 œufs
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 15 feuilles de menthe fraîche
- Le jus d'un citron

Pour la garniture :

- 1 concombre
- Le jus d'1/2 citron
- 10 feuilles de menthe fraîche
- 1 gousse d'ail



Préchauffer le four à 160°.

Mixer les crackers et les mélanger avec le parmesan et le beurre fondu. Répartir cette base dans un cercle à gâteaux posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Tasser en appuyant avec le dos d'une cuillère. Réserver au réfrigérateur.

Dans un saladier, mélanger les fromages. Ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout. Incorporer l'huile d'olive, le citron, la menthe finement ciselée. Saler légèrement et poivrer. Verser le tout sur la base du cheesecake.

Enfourner et cuire pendant une heure. Après cuisson, laisser le cheesecake encore une heure dans le four éteint avec la porte entrouverte.

Laisser refroidir à température ambiante avant d'entreposer au réfrigérateur.

Tailler le concombre en petits cubes. Le mélanger avec le citron, la menthe ciselée, l'ail pressé et un peu de sel et de poivre blanc.

Disposer cette garniture sur la surface du cheesecake juste avant de servir.

Cheesecake à la mangue

Un cheesecake sans cuisson version "exotique". Et une belle parenthèse fruitée, très fraîche et légère, en fin de repas.

Ingédients

Pour un moule de 20 cm :

- 160 g de biscuits secs
- 80g de beurre fondu
- 2 mangues
- 2 citrons verts
- 3 feuilles de gélatine
- 300 g de fromage à la crème
- 130 g de sucre
- 2 yaourts à la grecque

Pour le coulis :

- 1 mangue
- 1/2 citron vert (facultatif)
- sucre



Chemiser le fond d'un moule à charnière de papier sulfurisé.

Mixer les biscuits secs. Ajouter le beurre et bien mélanger.

Verser la pâte biscuitée dans le fond du moule et bien tasser en faisant légèrement remonter les bords. Réserver au frais.

Dans un blender ou mixeur, réduire en purée fine la chair de 2 mangues. Ajouter le jus de 2 citrons verts et réserver.

Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau.

Dans un récipient, mélanger le fromage, les

yaourts et le sucre. Incorporer la purée de mangue.

Dans une casserole, faire chauffer 4 cuillerées à soupe d'eau. Retirer du feu avant l'ébullition et dissoudre les feuilles de gélatine essorées. Laisser tiédir quelques instants puis incorporer à la préparation en remuant sans cesse.

Verser sur le fond biscuité et réserver au frais au moins une nuit.

Mixer la chair de la mangue jusqu'à obtention d'une préparation lisse.

Ajouter du sucre selon les goûts et éventuellement le jus d'1/2 citron vert pour un petit côté acidulé.

Cheesecake

cacahuètes & chocolat

Un cheesecake terriblement onctueux et fondant avec un parfum original de cacahuètes. Une alliance délicieuse avec le chocolat !

Ingredients

Pour un moule de 30 cm :

500 g de fromage à la crème
250 g de biscuits Digestive
125 g de beurre fondu
20 cl de crème fraîche liquide
3 oeufs
3 jaunes d'oeufs
150 g de sucre
3 c. à soupe de beurre de cacahuètes

Pour la sauce :

100 g de chocolat noir
10 cl de crème fraîche liquide



Sortir le fromage du frigo 30 minutes avant de commencer.

Préchauffer le four à 180°.

Chemiser le fond d'un moule à charnière de papier sulfurisé.

Mixer les biscuits en poudre fine. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Répartir dans le moule et tasser la préparation dans le fond en remontant sur les bords en une couche uniforme.

Enfourner et cuire 10 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.

Dans le bol d'un robot, verser le fromage, la crème, les oeufs, les jaunes, le sucre et le beurre de cacahuètes.

Mélanger longuement pour obtenir une préparation lisse. Répartir sur le fond de biscuits refroidi.

Enfourner et cuire 40 minutes.

Laisser refroidir à l'extérieur du four et entreposer au réfrigérateur au moins 2 heures.

Faire fondre le chocolat et la crème dans une casserole en remuant jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Laisser refroidir.



Cheesecake noix de coco & chocolat

ou cheesecake "bounty"

Ingredients

Pour la base :

200 g de sablés (sans gluten)
20 g de noix de coco râpée
20 g de chocolat noir
50 g de beurre fondu

Pour la crème :

700g fromage à la crème
300 g de ricotta
4 œufs
80 g de sucre
100 ml de crème de coco

Pour le glaçage :

100 g de chocolat noir
200 ml de crème de coco
20 g de beurre

Préchauffer le four à 170°.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Émietter les sablés et les mélanger avec le beurre, la noix de coco et le chocolat fondu.

Préparer un cercle à gâteaux posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Y verser les miettes. Tasser en appuyant avec le fond d'un verre. Réserver au réfrigérateur.

Mettre les fromages dans un saladier, ajouter la crème de coco et le sucre puis ajouter les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout. Verser sur la base biscuitée.

Enfourner et cuire une heure.

Après cuisson, laisser le cheesecake encore une heure dans le four éteint avec la porte

entrouverte puis laisser bien refroidir à température ambiante avant d'entreposer au réfrigérateur.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. En même temps, faire chauffer la crème de coco dans une petite casserole. Verser la crème sur le chocolat en trois fois, en remuant bien entre chaque ajout.

Laisser refroidir un peu le mélange crème de coco et chocolat. Y ajouter le beurre coupé en dés et mélanger bien. Pour avoir un glaçage très lisse, émulsionner avec un mixer.

Placer le cheesecake sur une grille à pâtisserie, disposée sur une plaque. Verser le glaçage sur le cheesecake et l'étaler avec une spatule pour bien recouvrir toute la surface.

Lisser et décorer avec de la noix de coco râpée.

Cheesecake & caramel au sirop d'érable

Ingredients

250 g de spéculoos,
100 g de beurre fondu
1 kg de fromage à la crème à température ambiante
100 g de sucre
3 oeufs
1 gousse de vanille
200 g de fromage blanc

Pour le caramel :

200 g de sucre
3 c. à soupe d'eau
10 g de beurre
10 cl de crème liquide
10 cl de sirop d'érable

Préchauffer le four à 180°

Mixer les biscuits et les mélanger avec le beurre. Répartir et tasser dans le fond d'un moule à charnière de 20 cm environ.

Battre le fromage à la crème, le fromage blanc et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter un à un les oeufs en mélangeant entre chaque ajout afin d'obtenir une pâte lisse. Verser sur la croûte de biscuits.

Enfourner et cuire 40 minutes environ ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris. Laisser refroidir complètement dans le four

puis réfrigérer 3 heures minimum ou jusqu'au lendemain.

Porter à ébullition la crème liquide. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre sans remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une coloration ambrée. Retirer du feu.

Ajouter le beurre en dés et tourner avec une spatule en bois. Ajouter la crème bouillante en remuant puis le sirop d'érable. Reporter le tout à ébullition et laisser frémir environ 2 à 3 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.

Recette & photo de Jackie, <http://jackie-cuisine.over-blog.com>



Mini-cheesecakes

fraises & basilic

Ingredients

Pour 4 mini-cheesecakes :

50 g d'amaretti

50 g de palets bretons

40 g de beurre

300 g de fromage blanc

15 cl de crème liquide entière

3 feuilles de gélatine

50 g de sucre en poudre

6 feuilles de basilic

150 g de fraises

Réhydrater la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mixer les biscuits avec le beurre mou.

Disposer 4 cercles de 5 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Répartir les biscuits mixés au fond. Tasser et réserver au frais.

Laver rapidement les fraises, les équeuter et les couper en petits morceaux.

Dans un saladier, mélanger les fraises au fromage blanc et au sucre.

Faire chauffer 5 cl de crème liquide. Hors du feu, incorporer les feuilles de gélatine préalablement essorées. Ajouter à la préparation au fromage blanc.

Monter le reste de crème en chantilly. L'incorporer au mélange puis ajouter le basilic ciselé.

Répartir sur la base biscuitée. Couvrir et entreposer au réfrigérateur pour 5 à 6 heures.

Recette & photo de SaveursChoc,
www.saveurschoc-n-roudoudou.com





beautiful young lady you are
 be just as a rose
 tender, you are be
 own beauty



ello.
 ...?
 getting to
 are exhibit
 started &
 not have
 palace
 support

presented by
 Concert
 State University
 November 8, 1992
 8:00
 Seat P
 \$

Grandma's Sugar Cookies



3/4 c. flour

1 tsp baking soda

1/2 t

1 c.

1 tsp vanilla

egg

c. margarine

Ginger Shortbreads

ou shortbreads aux deux gingembres

C'est en croquant dans un sablé au gingembre de la marque « Dutchy Originals » (voir note) que j'ai eu un flash.

En plus du gingembre moulu, la marque a ajouté des petits morceaux de gingembre confit. Du coup, c'est une explosion de saveurs, comme les britanniques savent bien faire, leur palais étant plus friand que le nôtre pour les choses fortes.

Plutôt qu'un sablé, j'ai choisi de faire des shortbreads. Ils sont écossais, font partie de la famille des « biscuits » et ils ont la particularité de ne pas contenir d'œufs. Ils ne sont pas très sucrés mais contiennent pas mal de beurre.

Dans ma recette, j'ai légèrement triché, en ajoutant du lait, ce qui permet de limiter un peu l'ajout de beurre.

En Grande-Bretagne, il est très facile de trouver du gingembre confit en bocal, plongé dans un sirop de sucre. En France, j'ai utilisé du gingembre confit acheté dans une épicerie asiatique. Il est vendu sous forme de boules de la taille d'une noix et enrobées d'une très fine couche de sucre. Il suffit simplement de retirer la pellicule de sucre. N'achetez pas le gingembre confit vendu en lamelles, il serait trop sucré.

Note : « Dutchy Originals » est l'une des premières marques de produits issus de l'agriculture biologique en Grande-Bretagne. Elle a été créée par le Prince de Galles, soit Prince Charles. Si vous croisez leur chemin, n'hésitez pas, leurs sablés sucrés ou salés et leurs shortbreads sont excellents. On les trouve dans les grandes surfaces en Grande Bretagne et dans certaines épiceries fines en France. « Keep an eye! »

Pour une trentaine de shortbreads :

- 180 g de beurre demi-sel mou
- 100 g de sucre de canne blond
- 250 g de farine T 45 ou T 55
- 50 g de fécule de maïs
- 1/2 c. à café de gingembre moulu
- 45 g de gingembre confit
- 4 c. à soupe de lait

Couper le gingembre confit en très petits dés. Dans un bol, mélanger le sucre et le beurre, jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Tamiser la farine, la fécule de maïs et le gingembre moulu au-dessus du bol.

Ajouter le gingembre confit, le lait et mélanger juste assez pour former une boule.

Sur une surface légèrement farinée, former un boudin de 32 cm de long.

Emballer le boudin dans du film étirable et le réserver au frais pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 165 °.

Couper le boudin de pâte en tranches d'1 cm d'épaisseur. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson.

Enfourner pour 20 minutes. Les biscuits doivent être blonds et se déplacer sur la plaque en les poussant du bout des doigts.

Retirer les shortbreads de la plaque à l'aide d'une spatule. Laisser refroidir sur une grille.

Astuces :

Ces shortbreads se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte en métal.

Le boudin de pâte se conserve au frais pendant 5 jours. Couper des tranches et les cuire à chaque envie subite de shortbreads.

Ne pas hésiter à détailler le boudin en tranches puis à les congeler, en les séparant par du papier cuisson. Il suffira ensuite de les passer directement du congélateur au four, en ajoutant 1 minute de cuisson.

Rouleaux de Printemps en bayadère de légumes

Pour 10 rouleaux de printemps :

- 10 grandes galettes de riz
- 150 g de poulet cuit, émincé en lanières*
- 50 g de pousses de soja fraîches
- 50 g de vermicelles de riz
- 1 sucrine
- 3 branches de coriandre fraîche
- 5 feuilles de basilic thaï

Pour la marinade:

- Le jus et le zeste d'un combava (ou a défaut 1 petit citron vert)
- 3 c. à soupe de mirin
- 2 c. à soupe de nuoc nam
- 2 c. à soupe d'huile de sésame

- 1 c. à soupe de sucre
- 0,5 cm de gingembre frais, râpé finement

Pour le bayadère:

- 100 g de "takuan" (radis mariné japonais)
- 1 petite carotte, épluchée
- 1 poivron rouge
- 1 feuille de nori
- 50 g de gingembre mariné

Pour la sauce:

- Sauce Hoisin
- 30 g de cacahuètes grillées non salées

* L'idéal est d'utiliser un reste de poulet rôti.



Préparation

Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol puis ajouter les lanières de poulet. Bien mélanger et laisser mariner au frais pendant au moins une heure.

Faire cuire les vermicelles de riz pendant 3 minutes dans de l'eau frémissante. Arrêter la cuisson en les rafraîchissant sous un filet d'eau froide.

Égoutter puis débarrasser dans un bol. Ajouter la coriandre et le basilic thaï finement ciselés ainsi que 2 cuillerées à soupe de la marinade du poulet. Bien mélanger.

Émincer finement la sucrine. Couper le radis et la carotte en fines lamelles, de préférence à l'aide d'une mandoline. Couper les extrémités du poivron puis l'épépiner et le peler. Émincer tous les ingrédients du bayadère en fines lanières d'environ 0,5 cm de large.

Tremper une galette de riz dans de l'eau tiède pour la ramollir puis la déposer sur une planche ou un tapis silicone.

Déposer une petite quantité de vermicelles de riz au bas de la galette en laissant un espace de 2 cm en bas et sur les côtés.

Ajouter quelques lanières de poulet, des pousses de soja et un peu de sucrine.

Replier le bas de la galette sur la garniture puis replier les bords droits et gauche par-dessus.

Rouler vers le haut en serrant bien et en s'arrêtant après avoir fait 2 tours autour de la garniture.

Disposer les lanières de gingembre, poivron, radis, nori et carotte en les alternant sur toute la largeur de la galette de riz en laissant un espace de 2 cm en haut. Finir de rouler le rouleau de printemps bien serré.

Renouveler cette opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Pour le service, préparer des petits ramequins de sauce Hoisin parsemée de cacahuètes grossièrement concassées.





*Voyage en
Bretagne ...*





Lotte à l'américaine

Pour 4 personnes :

- 1 kg de filets de lotte
- 1 boîte de tomates pelées (380 g)
- 25 cl de vin blanc sec
- 5 cl de cognac
- 2 c. à soupe de concentré de tomates
- 3 échalotes
- 1 pincée de piment de Cayenne
- Huile d'olive
- Quelques tiges de persil, ciboulette, aneth (au choix)

Découper le filet de lotte en morceaux réguliers. Dans une cocotte, faire chauffer à feu vif 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive.

Ajouter le poisson et faire revenir sur toutes les faces jusqu'à ce qu'il rende son eau.

Retirer la cocotte du feu, verser le cognac, faire flamber. Ôter les morceaux de lotte et les réserver.

Éplucher et ciseler les échalotes.

Remettre la cocotte sur le feu, ajouter les échalotes. Faire revenir quelques minutes. Ajouter les tomates égouttées, épépinées et coupées en morceaux, le concentré de tomates, le vin blanc et le piment de Cayenne. Saler et poivrer. Porter à ébullition et faire réduire la sauce une quinzaine de minutes. Goûter et rectifier l'assaisonnement si besoin.

Remettre les morceaux de poisson et cuire encore 10 minutes.

Servir bien chaud avec du riz blanc, parsemé d'herbes fraîches ciselées.



Par Dominique

Salades de fruits



Minestrone de fruits d'été

Proposée par : Blandine

- 1 melon égrené et épluché • 2 pêches • 2 abricots • 125g de fraises des bois • 1 citron • 2 gousses de vanille • 80 g de sucre • Quelques brins de menthe

Porter 400 ml d'eau à ébullition avec le sucre et les graines de vanille. Faire frémir 5 minutes à feu doux. Ajouter la menthe et le zeste de citron. Laisser refroidir. Dénoyer les pêches et les abricots. Les couper en morceaux, ainsi que le melon, et les ajouter au sirop. Entreposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Au dernier moment, ajouter les fraises des bois. Servir avec quelques feuilles de menthe pour décorer.

Salade de pastèque & framboises

Proposée par : Chris

- 20 cl de jus de raisin • 150 g de pastèque • 30 g de framboises • 4 fines tranches de citron • 5 feuilles de menthe

À l'aide d'une cuillère parisienne prélever des billes dans la pastèque. Couper les tranches de citron en quartiers. Dans un récipient, mettre les billes de pastèque, les morceaux de citron et les framboises. Arroser les avec le jus de raisin. Ciseler 3 feuilles de menthe et les ajouter à la préparation. Réserver au frais au minimum 1 heure.

Servir frais en décorant avec quelques feuilles de menthe.

Salade épicée d'ananas & fraises

Proposée par : une cuisine en 4 saisons

- 1 Ananas mûr à point • 250 g de fraises • 4 feuilles de sauge • 50 g de sucre semoule • 1 petit bâton de cannelle • 1 étoile de badiane • 4 graines de cardamome • 1/2 gousse de vanille grattée • 5 à 6 grains de poivre Séchouan

Porter le sucre et 100 ml d'eau à ébullition. Couper le feu. Ajouter toutes les épices, laisser infuser. Ajouter 2 feuilles de sauge ciselées. Réserver au moins 1 heure au frais. Eplucher et couper l'ananas en morceaux. Laver les fraises, les éponger avec du papier absorbant, les découper en tranches et les ajouter aux morceaux d'ananas. Ciseler 2 feuilles de sauge et les ajouter à la salade.

Verser le sirop bien frais. Mélanger et servir immédiatement.

Salade de melon & fruits rouges

Proposée par : Pastry and cie

- 1 melon • 150 g de fruits rouges (groseilles, framboise ...) • les zestes et le jus d'un citron • 1/2 gousse de vanille grattée • 75 g de sucre • quelques feuilles de basilic

Mettre les zestes de citron dans une casserole avec le sucre, 15 cl d'eau et les graines de vanille. Chauffer à feu doux pendant une quinzaine minutes. Lorsque les zestes sont confits, ôter du feu.

Couper le melon en dés et le mélanger délicatement dans un saladier avec les fruits rouges. Verser le sirop et le jus du citron sur les fruits. Ajouter les feuilles de basilic ciselées et mélanger. Réserver au frais.

Les participant(e)s au N°9

- Elisecooks,
<http://elisecooks.blogspot.fr>
- Isa,
<http://pourquoi-pas-isa.blogspot.fr>
- Sandy,
www.cuisinetcigares.com
- Lovkooking,
<http://lovkooking.blogspot.fr>
- Réglisse,
<http://lacuisineducorti.blogspot.fr>
- Midinettes,
<http://midinettes.be>
- Sweet Kwisine,
<http://sweetkwisine.blogspot.fr>
- Sophie cuisine,
<http://danslacuisinedesophie.blogspot.fr>
- Cocottes Moelleuses,
www.lescocottesmoelleuses.com
- Miss Crumble,
www.miss-crumble.fr
- Julie-delicieux,
<http://delicieux.blogspot.fr>
- CecileLo,
www.lecridelacourgette.com
- Avocat et chocolat,
<http://avocatchocolat.over-blog.com>
- Aboutfood,
<http://aboutfood.blogspot.fr>
- SunnyD,
www.sunny-delices.fr
- Lilie Bakery,
<http://liliebakery.wordpress.com>
- Sandrine,
<http://miammamancuisine.over-blog.com>
- Jackie,
<http://jackie-cuisine.over-blog.com>
- SaveursChoc,
www.saveurschoc-n-roudoudou.com
- Blandine,
www.foodmoods.net
- Chris,
<http://cuisinedetouslesjours.over-blog.com>
- Une cuisine en 4 saisons,
<http://www.unecuisineen4saisons.com>
- Pastry and cie,
<http://pastryandcie.blogspot.fr>

La Yummy team

- Trinidad <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>
- Talons Hauts & Cacao <http://talonhautetcacao.canalblog.com>
- Carole www.altergusto.fr
- Mamina www.mamina.fr
- Dorian <http://doriannn.blogspot.com>
- Pascale Weeks <http://scally.typepad.com>
- Cuisine Addict <http://www.cuisine-addict.com>
- Julia <http://laposegourmande.blogspot.com>
- Sandra <http://www.okcebon.com>
- Dominique <http://devousamoi-dominique.blogspot.com>

- Rédactrice en chef : Mamina www.mamina.fr
- Conception & maquette : Carole www.altergusto.fr
- Photographie : Marie Viennot <http://lespetitsplatsdetrinidad.blogspot.com>
Pg 4, 5, 14, 15, 16, 17, 20, 21, 36, 37

Site Web : www.yummymagazine.fr

Nous contacter : contact@yummy-magazine.fr

Prochain numéro le 15 août 2012

Proposez vos recettes sur www.yummymagazine.fr jusqu'au 15 juillet



Légume de saison : L'aubergine

Fruit de saison : Les prunes

Zoom sur ... : Les goûters gourmands

Recette Express : Cocktails (avec ou sans alcool)