

RECETTES LIVE PETITS PREPARATEURS CULINAIRES

HACHOIR

Pesto exotique :

Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

1 bouquet de coriandre, 1 gousse d'ail, 100 g de cacahuètes non salées, 3 c. à s. bombées de noix de coco râpée, le jus d'1/4 de citron vert, 4 c. à s. d'huile de sésame grillé, 4 c. à s. d'huile d'olive, 1 cm de gingembre, sel, poivre

Déroulé :

Mettre tous les ingrédients dans le bol du hachoir et mixez jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Pesto d'hiver roquette et jeunes pousses épinards:

Ingrédients : 50g de roquette, 50g de jeunes pousses d'épinard, 50 g de pignon de pin ou d'amandes, 2 gousses d'ail dégermées, 10 cl d'huile d'olive, 1 à 2 c.a.s. de parmesan selon vos goûts, sel, poivre

Déroulé :

Mettre tous les ingrédients dans le bol du hachoir et mixez jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Sauce chimichurri :

Ingrédients : 1/4 bouquet de persil, 1 cuillères à soupe d'origan, 2 gousses d'ail pressées, 1/4 botte de ciboulette, 1/2 petit piment rouge sans les graines, ou 1/2 à 1 càc de piment rouge en poudre, 1 càs de vinaigre de vin rouge, 1 càc de jus de citron frais, 60 ml d'huile d'olive, sel et poivre.

Déroulé :

Mettre les ingrédients dans le bol du hachoir et mixez !

Tartare de Saint-Jacques

Ingrédients pour 2 personnes : 8 ou 10 noix de Saint Jacques (selon la taille), le jus d'un demi-citron vert, 0.5 centimètre de racine de gingembre, 1/4 de botte de coriandre, 1/2 gousse d'ail épluchée et dégermée, 4 cl d'huile d'olive, sel et poivre.

Déroulé :

- 1- Disposez tout d'abord tous les ingrédients sauf les noix dans le bol du hachoir.
- 2- Mixez pour obtenir un mélange assez fin.
- 3- Ajoutez ensuite les noix de Saint-Jacques et mixez légèrement, il ne faut pas que les noix soit hachées trop finement.

- 4- Dans une assiette, disposez un cercle, remplissez-le de la moitié de la préparation, enlevez le cercle et décorez selon vos envies ! Faites de même pour la seconde assiette.

ROBOT MARIE

Terrine insert foie gras

Ingrédients : 150g veau haché, 350g chair à saucisse, 2 jaunes d'œuf, 2 gousses d'ail hachées, 1 grosse échalote hachée, 6g sel, 1.5g poivre, 8 cornichons en rondelles, 25ml cognac, 1 cc de mélange 4 épices, 25 pistaches natures décortiquées, 50g de raisins blonds, 4 cc bombées de câpres, 15cl de vin blanc doux type muscat ou autre, 25 noisettes torréfiées, 1 bloc de foie gras demi-cuit

Déroulé :

- 1- Faire gonfler les raisins dans le vin doux chaud pendant au moins une heure.
- 2- Bien mélanger tous les ingrédients sauf le foie gras dans un bol, le mieux c'est de mélanger avec les mains !
- 3- Séparez la préparation en deux parts égales et disposez la première dans un plat à bord haut rectangulaire recouvert de papier de cuisson - style moule à cake ou caissette en bois chez votre boulanger- en tassant un peu.
- 4- Disposez ensuite le foie gras au milieu en l'enfonçant un peu.
- 5- Recouvrir avec le reste de la farce et tassez.
- 6- Cuire sous pression dans le panier vapeur pendant 20 minutes.
- 7- Sortez la terrine après la cuisson et laissez refroidir, filmez et placez au réfrigérateur pour au moins 12 heures, mais encore mieux 24h !

Purée

Ingrédients : 500g de pomme de terre, 500g de beurre, sel

Déroulé :

- 1- Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau, sans sel !
- 2- Enlevez l'eau de cuisson et réduisez en purée les pommes de terre cuites avec la grille fine du robot Marie dans le contenant qui a servi à leur cuisson.
- 3- Coupez le beurre froid en petits morceaux.
- 4- Ajoutez 1/3 du beurre et mélangez vigoureusement. Quand ce premier tiers est totalement incorporée aux pommes de terre ajoutez le tiers suivant et procédez de même. Ajoutez enfin le dernier tiers.
- 5- Réchauffer la purée et salez-la.

Astuce : Lors du réchauffage de votre purée, le beurre peut se désolidariser, à ce moment, ajoutez un peu d'eau et mélanger énergiquement, la purée retrouvera sa texture.

FRESH EXPRESS

GALETTE DE COURGETTES

Ingrédients pour deux personnes : 1 grosse courgette, 75 g de farine, 2 œufs, 1/2 oignon nouveau, Huile de tournesol, sel et poivre

Ingrédients pour la sauce : 2 càc de sauce soja claire, 2 càc de de vinaigre de riz foncé, 1 gousse d'ail (facultatif), 1 càc d'huile de sésame, 1 cm de gingembre râpé.

Déroulé :

- 1- Râpez l'oignon nouveau et râpez la courgette puis mélangez le tout. Assaisonnez de sel et de poivre.
- 2- Versez la farine en pluie en remuant continuellement. Ajoutez ensuite les deux œufs battus puis mélangez pour avoir une pâte homogène.
- 3- Faites chauffer à feu doux une poêle légèrement huilée à l'aide d'un pinceau. Verser une louche de pâte puis faire cuire les galettes de courgettes comme une crêpe. Elles doivent être légèrement dorées de chaque côté.
- 4- Pour la sauce : Mélangez tous les ingrédients ensemble et laissez mariner 2 heures.

GATEAU INVISIBLE AUX POMMES

Ingrédients : 6 belles pommes (soit environ 800 g), 2 œufs, 10 cl de lait, 70 g de farine, 50 g de sucre, 20 g de beurre fondu, 1 sachet de levure chimique, 1 cuillère à soupe d'arôme vanille, 1 pincée de sel, 1 moule à manqué de 20cm de diamètre environ.

Déroulé :

- 1- Préchauffez le four à 200°C.
- 2- Tamisez ensemble la farine, la levure chimique et le sel.
- 3- Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et blanchisse. Ajoutez alors le beurre préalablement fondu, le lait et le sucre vanillé. Fouettez de nouveau. Ajoutez le mélange de farine progressivement, sans cesser de battre.
- 4- Pelez et épépinez les pommes, coupez- les en 4 quartiers, tranchez-les avec le fresh express.
- 5- Versez dans la pâte et enfoncez-les sans les remuer pour qu'elles s'imbibent bien de la pâte.
- 6- Beurrez et farinez un moule de 20 cm de diamètre. Versez-y le contenu du saladier aux pommes, lissez bien.
- 7- Enfournez pour 35 minutes et démoulez quand le gâteau est froid.

PREP MIX

VACHERIN :

Ingrédients : Leur quantité dépend de la taille de votre moule mais il vous faudra des meringues cuites, de la crème fleurette pour la chantilly et du sorbet framboises.

Déroulé :

- 1- Dans un moule type moule a charlotte, disposez du papier film dans tout le moule, il vous aidera à démouler le vacherin.
- 2- Réaliser une chantilly avec la crème fleurette.
- 3- Commencez par disposez dans le fond des morceaux de meringues pour en faire une couche.
- 4- Recouvrez de sorbet que vous aurez préalablement sorti du congélateur afin qu'il ramollisse.
- 5- Ajoutez une couche de chantilly
- 6- Recommencer l'opération jusqu'en haut du moule.
- 7- Filmez le moule et laissez prendre au congélateur pendant au moins 8 heures.
- 8- Démoulez le vacherin, refaites de la chantilly et recouvrez le vacherin. Décorez-le selon vos goûts.
- 9- Remplacez le vacherin au congélateur pour que la chantilly se congèle, puis recouvrez de film alimentaire et remplacez au congélateur.
- 10- Sortez votre vacherin 30 minutes avant de le servir.