ŒUF MIMOSA

4 personnes

4 oeufs

1 jaune d’oeuf

1 verre d’huile d’olive

Sel, poivre

Préparation :

- Mettez les oeufs dans une casserole d’eau froide.
- salez, mettez la casserole sur le feu, compter 10 minutes de cuisson à partir de l’ébullition.
- Pendant que cuisent les oeufs, préparer une mayonnaise: mettez le jaune d’oeuf dans un bol, tournez-le avec une cuillère en bois pour former une trame à laquelle vous a ajouterez l’huile par petites quantités.
- vous ne salerez la mayonnaise que lorsqu’elle sera entièrement prises.
- les oeufs étant cuit, égouttez-les, passez- les sous le robinet d’eau froide, écalez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur.
- Enlever les jaunes, sans briser les blancs.
- Disposez les blancs sur un plat et remplissez les de la mayonnaise
- Passez les jaunes au mixeur et saupoudrez en les oeufs.
- Servez bien froid

GATEAU CREMEUX AUX FRUITS

Ingrédients

3 pommes
1 orange (non traité)
100 g de farine
30 g de fécule de pomme de terre
100 g de lait
60 g de beurre
2 œufs
100 g de sucre
Une / 2 cuillère à café de levure chimique
Jus de citron
1 cuillère à soupe de cassonade
Sucre glace

Préparation

- Peler les pommes et les couper en petits morceaux, en retirant le noyau.
- Mettez-les dans un bol et saupoudrez d'un peu de jus de citron, pour éviter qu'ils noircissent.
- Faire fondre le beurre, dans une casserole ou au bain marie, et laisser refroidir.
- Avec le fouets électrique, fouettez les œufs avec le sucre pendant quelques minutes, ils n'ont pas besoin d'être très gonflés.
- Ajouter le lait, le beurre fondu et le zeste d'orange râpé et mélanger.
- Ajouter la farine tamisée petit à petit avec la fécule et la levure chimique.

- Enfin, ajoutez le jus d’orange (environ 55 grammes).
- Mélangez le tout sans créer de grumeaux, puis ajoutez les pommes en petits morceaux et répartissez-les dans la pâte.
- Vous pouvez les ajouter tous, ou en laisser de côté et les mettre à la surface.
- Tapisser un moule à gâteau de 18-20 cm de papier sulfurisé, ou le beurrer et le fariner.
- Versez la pâte et couvrez avec les pommes que vous aviez gardées de côté (si vous ne les avez pas toutes déjà utilisées).
- Saupoudrer d’un peu de cassonade et mettre le gâteau au four statique à 180 °.
- Cuire au four pendant 45 à 50 minutes,
- Une fois terminé, sortez-le du four et laissez-le refroidir complètement.
- Le gâteau aura une consistance légèrement crémeuse, avant de le servir, vous pouvez le saupoudrer de sucre glace si vous le souhaitez.
- Si vous ne le consommez pas immédiatement, il est préférable de le conserver au réfrigérateur, dans un récipient fermé. Il est excellent à la fois à température ambiante et froid.

PASTEL VIANDE

Ingrédients pour la pâte:

- 250 g de farine de blé
- 125 g de beurre (à temps ambiante, texture pommade)
- 1 oeuf
- 5 cl d’eau
- 1 petite cuillère à café de sel

Ingrédients pour la farce

200 g de viande hachée pur boeuf

Julienne de légumes

1/2 oignon

1 petite échalote

1 gousses d’ail

persil frais haché

1/2 cube ail et fines herbes

1/2 bouteille de sauce tomate basilic

Un peu d’herbes de Provence

Un peu de Basilic

Un tour de poivre en grains (moulin)

Sel

1 petite feuille de laurier

1/2 piment écrasé (facultatif)

Préparation :

1- la pâte

- Dans un bol, mettre la farine, le sel et le beurre et mélangez du bout des doigts, ajouter le sel faire un puits au centre et ajoutez l’œuf.

- Mélangez jusqu’à ce qu’il s’incorpore complètement, rajoutez juste un peu de farine pour les mains qui collent.
- Pour ceux qui ont des robots vous pouvez mettre tous les ingrédients et mettre la fonction approprié de votre robot.
- Farinez légèrement un plan de travail ou une grande planche à découper, pétrissez bien la pâte pour que le beurre adhère bien, formez ensuite une boule, couvrir de film étirable et la réserver au réfrigérateur.

2- la farce:

- La veille ou quelques heures avant votre préparation, hacher grossièrement dans un blender l’échalote découpé, le persil, l’ail, le bouillon, un tour de moulin à poivre, l’herbe de province avec un peu d’huile.
- Mélanger la pâte obtenue à la viande hachée couvrir et mettre au frais.
- Si vous n’avez pas de blender découper finement le persil, l’échalote l’ail et le mélanger à la viande avec les épices et mettre au frais.
- Dans une poêle anti-adhérente mettre un peu d’huile faites revenir l’oignon ajouter la viande hachée et mélanger jusqu’à ce que l’eau s’évapore.
- Ajouter ensuite les légumes à votre convenance et faites revenir jusqu’à évaporation de l’eau.
- Ajouter la sauce tomate, le laurier un peu de basilic un peu de poivre moulu, le 1/2 bouillon, le piment(facultatif) le sel (vérifier d’abord l’assaisonnement)
- Faire cuire à feu doux jusqu’à évaporation totale de l’eau.

3- Confection des pastels:

- Etaler la pâte avec un rouleau de pâtisserie, bien étendre la pâte.
- Avec un emporte pièce rond ou une petite tasse on découpe des ronds dans la pâte.
- Mettre la farce au centre de la pâte.
- Puis, on referme chaque pastel (il doit avoir la forme d'un demi cercle) avec une fourchette farinée on referme les pastels par pression sur le bord de la pastel. (Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte).
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'arachide et frire les pastels.
- Dès qu'ils sont dorés, les mettre sur du papier absorbant.

LES CONSEILS DE NINA : pour éviter la gras, vous pouvez cuire les pastels au four 200 degrés 20 à 30 minutes selon le four en mode ventilation. Pour une cuisson au four, battre un oeuf avec une cuillère à café d'eau et badigeonner le dessus de chaque pastel.

++ Vous pouvez ajouter 1 cuillère à café de gruyère dans chaque pastel avant de fermer. (Seulement pour la cuisson au four)

+++ vous pouvez ajouter des morceaux d'œuf cuit dans la farce avant de fermer.

PASTEL POISSON

Ingrédients pour la pâte:

- 250 g de farine de blé
- 125 g de beurre (à temps ambiante, texture pommade)
- 1 oeuf
- 5 cl d’eau
- 1 petite cuillère à café de sel

Ingrédients pour la farce:

- 1 boîte de sardine à l’huile, ou 150 g de poisson tilapia émietté (pour un goût prononcé, ou 150 g de poisson capitaine pour un goût léger)
- 1 /2 piment
- 1 tour de poivre noir
- 1/2 cuillère à café d’ail râpé
- 1/2 cuillère à café de gingembre râpé
- 1/2 oignon coupé en petits dés
- 1/2 tomate coupée en petits dés
- 1 /2 bouillon ail et fines herbes
- Sel

Ingrédients pour la sauce d’accompagnement (facultatif)

- 2 grosses tomates coupées en dés
- 1 oignon coupé finement
- 1 gousse ail râpé,
- un peu de gingembre râpé,
- Thym
- 1 feuille de laurier,
- 1/2 bouillon ail et fines herbes
- Sel
- de l’huile d’arachide

Préparation :

1- la pâte

- Dans un bol, mettre la farine, le sel et le beurre et mélangez du bout des doigts, ajouter le sel faire un puits au centre et ajoutez l'œuf.
- Mélangez jusqu'à ce qu'il s'incorpore complètement, rajoutez juste un peu de farine pour les mains qui collent.
- Pour ceux qui ont des robots vous pouvez mettre tous les ingrédients et mettre la fonction approprié de votre robot.
- Farinez légèrement un plan de travail ou une grande planche à découper, pétrissez bien la pâte pour que le beurre adhère bien, formez ensuite une boule, couvrir de film étirable et la réserver au réfrigérateur.

2- la farce:

- Dans un bol mélangez, la sardine où le poisson, le piment, le poivre, l'ail, le gingembre, le 1/2 bouillon, le sel .(Vérifiez l'assaisonnement avant de mettre le sel, le bouillon est déjà salé)
- Mettre à chauffer un peu d'huile, et faites revenir l'oignon et la tomate en dés,
- Dès que la tomate commence à cuire, rajoutez la préparation et laisser cuire à feu doux jusqu'à évaporation totale de l'eau.
- Réservez

3- la sauce d'accompagnement:(facultatif)

- Dans une poêle anti adhérente, faites revenir l'oignon, l'ail et les épices. (Feu moyen)
- Ajouter la tomate, le 1/2 bouillon, le sel
- A l'aide d'une spatule, écrasez la tomate.
- Ajouter 3 cuillères à soupe d'eau, Laissez cuire jusqu'à évaporation totale de l'eau.

4- Confection des pastels:

- Etaler la pâte avec un rouleau de pâtisserie, bien étendre la pâte.
- Avec un emporte pièce rond ou une petite tasse on découpe des ronds dans la pâte.
- Mettre la farce au centre de la pâte.
- Puis, on referme chaque pastel (il doit avoir la forme d'un demi cercle) avec une fourchette farinée on referme les pastels par pression sur le bord de la pastel. (Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'arachide et frire les pastels, dès qu'ils sont dorés, les mettre sur du papier absorbant.

LES CONSEILS DE NINA :

- Pour éviter la gras, vous pouvez cuire les pastels au four à 200 degrés 20 à 30 minutes selon le four en mode ventilation, à mi-hauteur.
- Pour une cuisson au four, battre un oeuf avec une cuillère à café d'eau et badigeonner le dessus de chaque pastel.

SALADE DE POMME DE TERRE ET AVOCAT

ingrédients

3 pommes de terre moyennes
1 avocat
3 oeufs

Tomates cerises
Olives noires
1 citron
Ciboulette ciselée, sel et huile d’olive

pour la mayonnaise
200 ml d’huile (olive ou tournesol)
100 ml de lait
2 cuillères à soupe de vinaigre
1 pincée de pincée de sel
1 ail

préparation

- Faites cuire les pommes de terre avec les œufs. Placez les pommes de terre et les œufs dans une casserole sur le feu, bien recouverte d’eau.
- Attendez 10 minutes après que l’eau commence à bouillir pour retirer les œufs.
- Laissez les pommes de terre cuire jusqu’à ce que lorsque vous les piquez avec une fourchette, elles soient douces.

- Préparez la mayonnaise: Mélanger les ingrédients dans le verre du mélangeur.
- Ajoutez le lait, l’huile, une pincée de sel et une ou deux cuillères à café de vinaigre.
- Sans déplacer le mélangeur de la base, commencez à battre jusqu’à ce que la mayonnaise soit liée.
- Ajoutez une pincée d’ail et continuez de battre pour l’intégrer.
- Vous avez la mayonnaise prête à l’emploi. Conservez-la au réfrigérateur jusqu’à ce que vous soyez prêt à l’utiliser.

- Peler les ingrédients. La peau des pommes de terre se détache très facilement simplement à la main, sinon servez-vous d’un couteau.

- Retirez la queue de l’avocat, coupez-la en deux sur la longueur, retirez l’os et pelez-le.
- Coupez les ingrédients. Coupez les pommes de terre en rondelles, l’avocat en quartiers et arrosez de jus de citron pour qu’il ne noircisse pas. Coupez les œufs en tranches.
- Assemblez la salade. Mettez un lit de pommes de terre sur un plateau, mettez une couche de mayonnaise sur le dessus. Puis, l’avocat, l’œuf et quelques tomates cerises coupés en deux.
- Saupoudrez les œufs avec un peu de sel et un peu d’huile d’olive. Vous pouvez également mettre des olives noires. Pour finir, saupoudrer de cumin ou de persil haché sur le dessus.
- Vous pouvez tout mélanger pour servir ou le servir sans mélanger et montrer les ingrédients, à vous de choisir.
- La salade de pommes de terre et avocat est prête.

FRAISIER FACILE

ingrédients

1 kg de fraises
1 litre de crème liquide
200 g de sucre
8 feuilles de gélatine neutre

Pour la base:
150 g de biscuit petit beurre
100 g de beurre non salé

Pour la garniture:
300 grammes de fraises coupées
50 g de sucre

Préparation:

- Coupez 300 g de fraises pour la garniture, ajoutez 50 grammes de sucre.
- Mélanger avec une cuillère et en deux heures les fraises auront libéré une partie de leur eau. Vous pouvez préparer cela la veille.

- Hacher les biscuits avec le hachoir ou un autre robot de cuisine. Vous pouvez également les mettre dans un sac plastique fermé et les émietter.

- Dans un bol, déposer les biscuits hachés et le beurre fondu.
- Travaillez avec une fourchette jusqu'à ce que les biscuits soient trempés.
- Versez ce mélange dans un moule amovible de 22 cm de diamètre et, avec une cuillère ou une spatule, répartissez cette pâte sur toute la base jusqu'à obtenir une couche uniforme.
- Appuyez pour compacter ce mélange et insistez sur les bords.
- Mettre le moule au réfrigérateur pendant que vous préparez la crème pour le gâteau.

- Placer les feuilles de gélatine dans un récipient avec de l'eau pour les hydrater (5 minutes jusqu'à hydratation).

- Égouttez les fraises que vous avez laissées mariner dans le sucre.
- Mélangez l'eau des fraises avec 100 ml de crème liquide.
- Apportez ce mélange au feu et ajoutez la gélatine hydratée égouttée.
- Tout en continuant à remuer, chauffer la gélatine pour

terminer la dissolution. Il doit être chauffé, mais pas bouilli. Feu modéré si nécessaire. Une fois dissous, retirer du feu et réserver.

- Dans un bol assez grand, versez le reste de la crème et le sucre. La crème doit être très froide pour un assemblage facile.
- Battre avec le fouet électrique jusqu'à ce qu'à obtenir une consistance ferme.

- Mélanger la gélatine, encore chaude, avec les fraises en morceaux et ajouter progressivement ce mélange à la crème fouettée.
- Faites-le avec des mouvements doux, mais mélangez bien pour répartir la gélatine dans la crème.

- Retirer la base du cookie du réfrigérateur et verser la crème fouettée dans le moule.
- Lissez bien la surface avec une cuillère ou une spatule.
- Remettez-le au réfrigérateur et laissez-le refroidir pendant au moins 5 heures.
- J'ai retiré le fraisier après 3 heures et il était encore un peu mou. D'autres fois, je le laisse au réfrigérateur pendant la nuit et il a une consistance parfaite.

- Coupez les fraises en deux pour faire la décoration. Coupez également les fraises en feuilles très fines.

- Une fois le gâteau froid, il est temps de retirer le moule. Passez un couteau autour du bord pour le retirer du moule.
- Retirez la bague du moule très soigneusement.
- Lissez le bord entier de votre gâteau devant la lame du couteau.

- Répartir les moitiés de fraises sur la surface en formant une couronne.

- Répartissez l'autre moitié de fraises autour de la base

du gâteau.(le côté coupé à l’extérieur)
- Avec des fraises vous pouvez couvrir entièrement le dessus du gâteau ou décorer à votre guise.

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 vanilla
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.

GÂTEAU AU COCO

Ingrédients;

150 gr de sucre

100 g de beurre

1 pincée de sel

4 œufs

80 gr de farine

1/2 sachet de levure

50 gr de coco râpé

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à manqué et réserver.
- Mettre le beurre ramolli , la levure chimique, le sucre, le sel, les œufs, la farine et l’amande en poudre dans un bol robot.
- Sinon mélangez le sucre et le beurre ramolli pour obtenir un mélange homogène. ensuite, ajouter au fur et à mesure les œufs, le sel, la farine, la levure et le coco râpé bien mélangé.
- Transvaser dans le moule beurré et enfourner 30 à 35 min à 180°C.
- Démouler sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir avant de déguster.

GÂTEAU AU CITRON SANS BEURRE

Ingrédients:

4 œufs
4 citrons non traités
200 g de sucre
150 ml d’huile de tournesol
350 g de farine
Un sachet de levure
Deux cuillères à soupe de sucre glace

Préparation:

- Cassez les œufs dans un bol et mélangez-les à l’aide du fouet électrique.
- Ajouter le sucre et continuer de remuer jusqu’à ce que

le mélange devienne très mousseux.

- Pour les citrons, prenez des citrons non traités , ils se reconnaissent à leur aspect esthétique: le zeste n’est pas toujours parfait, il a des taches, la surface est inégale. Si vous achetez des citrons biologiques, vérifiez l’apparence de la peau et la présence de la certification biologique si vous ne connaissez pas le producteur. Si vous ne les trouvez pas, lavez-les simplement à l’eau courante avec une brosse et du bicarbonate de soude.
- Râper le zeste de citron et le mettre dans le bol avec les œufs.
- À l’aide d’un presse-agrumes, faites le jus de citron et versez-le dans le bol avec les œufs.
- Versez l’huile et la farine petit à petit. Mélangez le tout, à l’aide du fouet électrique, versez enfin le sachet de levure et mélangez le tout.
- Prenez un moule à gâteaux (j’ai utilisé celui de 26 cm de diamètre), beurrez et farinez.
- Versez le mélange dans le moule. Saupoudrez le sucre sur tout autour du gâteau pour faire une croûte.
- Cuire dans un four statique à 180 ° pendant 30 à 35 minutes et faire le test du cure-dent. Si cela sort sec, le gâteau est prêt. Retirer du four, laisser refroidir et servir

---

AMUSE BOUCHE (MERVEILLES)

500 g de farine

2 oeufs

170 g de sucre

1 c à c de muscade moulue

140 ml de lait

Une pincée de sel

80 g de beurre

1/2 c à c de levure

Préparation :

- Dans un bol ou saladier ajouter la farine, la levure le muscade moulue, le sucre, le sel et bien mélanger.
- Ajouter le beurre et mélanger bien
- Ajouter ensuite les oeufs et le lait mélanger jusqu'à incorporation total des éléments.
- Ensuite malaxez vivement la pâte jusqu'à obtenir une pâte bien compact et lisse.
- Si vous avez un robot où Thermomix mettez tous les ingrédients puis mélanger selon les vitesses appropriées.
- Fariner et laisser reposer 30 minutes (facultatif)
- Au bout de 30 mn, couper la pâte en morceaux.
- Sur un plan de travail ou une planche à découper saupoudrez de farine, étaler finement un morceau de pâte en faisant des mouvements de va et vient avec la paume de la main. Si la pâte est un peu collante n'hésitez pas à saupoudrer d'un peu de farine.
- Découper le filet de pâte obtenu en petit dés mettre les dés au fur et à mesure sur un plateau avec du papier

sulfurisé.

- Renouvelez l’opération pour chaque morceau de pâte.
- Faîtes chauffer l’huile à 180 degrés.
- Frire les dés de merveilles, la pâte va prendre un peu de volume pendant la cuisson.
- Les merveilles sont cuites quand elles prennent la couleur brun doré.
- Après refroidissement vous pouvez les ranger dans une boîte où un bocal bien fermé et peut se conserver une semaine.