GAUFRES DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ

Ingrédients :

– 3 grosses pommes de terre(environ 500g)

– 60 g de farine

– 50 g de beurre

– 1 c à s de persil

– 2 ou 3 feuilles de basilic

– 1 à 2 c à c de jus de citron

– 150 ml de crème fraîche(allégée pour moi)

– 2 gros œufs

– 4 tranches de saumon fumé (environ 150g)

– Sel et Poivre

Préparation :

1. Éplucher, laver et râper les pommes de terre assez finement puis bien égoutter
2. Dans un saladier, mélanger la farine avec les jaunes d'œufs, la crème fraîche, le beurre fondu, le saumon fumé coupé en petits morceaux puis ajoutez le persil haché, le basilic, le jus de citron et les pommes de terre râpées. Poivrer et saler légèrement
3. Monter les blancs en neige puis ajouter-les délicatement à la préparation
4. Faites chauffer un gaufrier puis versez un peu de pâte

sur chaque empreinte
5. Laisser cuire les gaufres pendant environ 10 minutes. En fin de cuisson elles doivent être bien dorées.
6. Vos Gaufres de pommes de terre au saumon fumé sont prêtes !
7. Vous pouvez servir les gaufres avec une tranche de saumon fumé et petite crème fraiche acidulée.

GÂTEAU AUX POIRES ET CHOCOLAT

Ingrédients :

– 130 g farine

– 120 g Sucre

– 150 g Beurre

– 4 Belles poires au sirop

– 200 g chocolat à cuire

– 3 œufs

– 1 Sachet de levure

Préparation :

1. Préchauffer d’abord votre four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes (2 minutes).
3. Ajouter le sucre et mélanger.
4. Séparer les jaunes des blancs et ajouter les jaunes à la préparation. Puis, mettre la farine et la levure.

5. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation.
6. Puis, égoutter les poires au sirop, les couper en dés et les ajouter à la préparation.
7. Faire cuire 40 minutes au four à 180°C. Démouler le gâteau à la sortie du four.

TARTE AUX FRAMBOISES ET CHOCOLAT BLANC

Ingrédients:

– 1 pâte feuilletée

– 150 g de chocolat blanc

– 100 ml de lait concentré non sucré

– 400 g de framboises

– 40 g de beurre

– 2 feuilles de gélatine

Préparation :

1. Tout d’abord, cuire la pâte à blanc et la laisser refroidir.
2. Faire fondre le chocolat et le beurre.
3. Ramollir la gélatine dans un bol d’eau froide.
4. Chauffer le lait et ajouter la gélatine ramollie et

égouttée. Mélanger.
5. Verser le lait et la gélatine avec le chocolat fondu. Mélanger.
6. Mettre les framboises sur la pâte cuite. Ajouter le mélange chocolat et gélatine.
7. Mettre au frigo. La tarte doit être bien froide.

FLAN AU CARAMEL

Ingrédients :

– 70 g de sucre

– 500 ml de lait

– 4 œufs

– Caramel (mélange sucre-eau ou crème liquide)

– 2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Faire bouillir le lait.
3. Réserver, battre les œufs avec le sucre.
4. Remuez le lait.
5. Préparez le caramel en mélangeant le sucre avec de l’eau ou de la crème liquide.
6. Réchauffez le tout doucement.
7. Verser le caramel dans le moule à flan et recouvrir du

mélange.
8. Cuire en cocotte pendant 25 minutes.
9. Laisser refroidir avant d’ouvrir et de retourner la plaque.

TARTE AUX FRAISES ET MASCARPONE

Ingrédients :

– 1 rouleau de pâte feuilletée

– 150 g de mascarpone

– 500 g de crème pâtissière

– 200 g de fraises

Préparation :

1. Mélanger d’abord la crème pâtissière (bien froide) avec le mascarpone en utilisant un batteur électrique ou un fouet à main.
2. Laver et équeuter les fraises, puis les couper en morceaux et les ajouter au mélange crème pâtissière-mascarpone.
3. Dérouler la pâte feuilletée et la déposer dans le fond d’un moule recouvert de papier sulfurisé. La piquer avec les dents d’une fourchette.
4. La couvrir du mélange crémeux aux fraises, lisser et enfourner en mode statique à 180 degrés durant 35 minutes.
5. La laisser tiédir complètement à température ambiante,

puis au frigo durant quelques heures.
6. La tarte aux fraises et mascarpone est prête. Régalez vous !

Comment se débarrasser des insectes à la maison

Au choix : détergent ou vinaigre pour éradiquer les fourmis

Votre domicile est infesté d'insectes? Hormis les insecticides pour tuer les fourmis et les cafards, il existe bien entendu certaines options naturelles qui ont largement fait leurs preuves pour vous débarrasser de ce fléau.

Deux méthodes très efficaces s'offrent à vous :

- Mélangez du liquide à vaisselle avec de l'eau (rapport 1 : 2). Versez la solution dans un flacon pulvérisateur.Dans ce cas, plus besoin de passer par la fourmilière, vous pouvez vaporiser la substance directement sur les fourmis qui se promènent dans votre maison ou qui commencent à former une grappe.
- Même principe avec cet autre mélange: du vinaigre blanc et de l'eau à parts égales. Ce puissant pesticide naturel va résoudre définitivement le problème des fourmis. Ces dernières ne supportent pas son odeur acide. Conservez cette solution dans le vaporisateur et utilisez-la régulièrement pour chasser ces petits bêtes

qui prolifèrent dans différentes zones de votre intérieur.En outre, le vinaigre blanc est aussi excellent pour chasser les cafards. Aspergez le bas des murs, les angles du mobilier, sous l'évier et autres recoins où vous risquez d'en croiser.

la citronnelle, son parfum éloigne les moustiques, les mouches et les fourmis

Avez-vous déjà essayé la citronnelle? Cette plante médicinale agit comme un véritable insectifuge. Grâce à l'arôme qu'elle dégage, elle joue le rôle d'un parfait répulsif contre les mouches, les moustiques et même les fourmis. Tous ces insectes suffoquent dès qu'ils s'en approchent !

Comment l'appliquer ? Il suffit de placer quelques feuilles de citronnelle ou tout autre élément contenant son odeur, comme une huile essentielle,de l'encens ou quelques bougies parfumées. Placez-les dans différents espaces de la maison et même sur la terrasse. De cette façon, dès que l'odeur les enveloppera, ils tomberont tous comme des mouches ! De quoi vous laisser tranquilles pendant un bon moment.

Les herbes aromatiques

Misez également sur les herbes aromatiques qui dégagent une senteur étouffante pour tous ces insectes, à l'instar du basilic, de la menthe poivrée, de la mélisse, de la lavande, du romarin ou encore de l'absinthe.

Ecorces d'agrumes : la solution

anti-moustiques

Une autre bonne astuces pour se débarrasser des mouches et des fourmis est d’utiliser les pelures d’orange ou de citron. Surtout ne les jetez plus à la poubelle, elles vous serviront de bien des manières !

D’une pierre deux coups : ces écorces agiront comme désodorisant naturel pour éliminer les mauvaises odeurs dans certains endroits de la maison, mais également comme répulsif de haut niveau pour éloigner tous ces nuisibles. Qui aurait cru qu’un simple zeste d’orange ou de citron pourrait vous épargner toutes ces piqûres de moustiques?

La petite astuce : utilisez un appareil électrique adapté aux insectifuges où vous poserez quelques écorces d’agrumes. Lorsqu’elles seront légèrement brûlées, des vapeurs se dégageront dans toute la maison. Vous sentirez alors un parfum agréable et purifiant, mais qui sera particulièrement redoutable pour bannir tous ces indésirables.

L’insecticide, l’arme fatale

Pour bannir les insectes, en particulier les cafards, l’insecticide est un atout incontournable qu’il faut toujours avoir sous la main. Encore faut-il savoir bien l’utiliser ! Car, s’il n’est pas appliqué correctement, il sera parfaitement inefficace et vous vous plaindrez du gaspillage. Saviez-vous, par exemple, que son action n’agit pas rapidement si vous l’aspergez directement sur le cafard ? C’est parce que ce dernier respire par son ventre tandis que sa partie supérieure a une sorte de coque qui crée une protection, empêchant ainsi le produit d’agir rapidement. Par conséquent, lorsque vous en croisez un, mettez le produit en dessous de son corps, près du sol !

Quant aux fourmis, comme vous l’avez sûrement remarqué, elles

arrivent souvent en bande. La meilleure chose à faire est de suivre leur piste. Découvrez d’où elles viennent afin d’asperger l’insecticide directement sur la fourmilière au lieu d’essayer de les tuer une par une. De cette façon, vous empêcherez l’invasion à la maison.

VERRINE AUX POMMES AU SPÉCULOOS ET FROMAGE BLANC

INGRÉDIENTS :

– 6 pommes

– 3 cuillère à soupe de sucre

– 6 spéculoos

– 1 cuillère à soupe de beurre

– 400 g de fromage blanc

– ½ cuillère à soupe de poudre de cannelle

– 3 cuillère à soupe de cassonade

Préparation :

1. Débutez par éplucher les pommes, les épépiner et les découper en cubes.
2. Mettre le beurre à fondre dans une poêle.
3. Ajouter les dés de pommes, la cannelle et les sucres.
4. Faire caraméliser doucement durant un quart d’heure.
5. Transférer les pommes caramélisées dans un autre récipient.

6. Lorsqu’elles sont froides, les mettre au frais durant une heure.
7. Dresser les verrines en répartissant les pommes caramélisées au fond. Les couvrir du fromage blanc.
8. Remettre au frais.
9. Émietter les biscuits en surface et servir.

CREVETTES À L’AIL

INGRÉDIENTS

– 1 kg de grosses de crevettes décortiquées (sauf le bout des queues)

– ¼ de cuillère à café de cumin

– ¼ de cuillère à café de flocons de piment rouge

– ¼ de cuillère à café de sel

– 6 gousses râpées

– 1 cuillère à soupe de jus de citron vert ou de citron jaune

– 2 cuillères à soupe d’huile d’olive

– ¼ de cuillère à café de poivre noir moulu

Préparation :

1. Dans un bol, fouettez d’abord ensemble l’huile d’olive, le jus de citron, l’ail, le cumin, le piment, le poivre noir, le sel.
2. Ajoutez les crevettes.
3. Remuez bien pour enrober les crevettes de la marinade.

4. Mettez de côté et laissez mariner pendant au moins 20 min.
5. Préchauffez le four en position grill à haute température.
6. Répartissez les crevettes sur une seule couche dans un plat allant au four.
7. Placez-le au milieu du four et faites griller pendant 3 min jusqu’à ce qu’elles soient roses.
8. Vos Crevettes à l’ail sont prêtes !

CHARLOTTE AUX PÊCHES

4 pêches bien mûres

30 biscuits à la cuillère

50 cl d’eau

15 cl de lait

2 feuilles de gélatine

20 cl de crème liquide bien froide

300 g de Sucre en poudre (pour le sirop)
2 jaunes d’œufs

40 g de Sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

Débutez par peler les pêches, coupez-les en deux.

Préparation :

Le sirop :

1. Versez l’eau dans une casserole, ajoutez les 300 g de sucre en poudre et portez à ébullition environ 10 minutes.
2. Posez délicatement les pêches dans le sirop, baissez le feu pour obtenir un frémissement et laissez pocher les pêches de 10 à 15 minutes, plantez la lame d’un couteau et quand elle pénètre facilement c’est cuit.
3. Laissez ensuite tiédir 30 minutes dans le sirop.
4. Dans une casserole, mettez le lait à chauffer.
5. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d’œufs avec les 40 g de sucre en poudre.
6. Versez le lait chaud sur le mélange sans cesser de remuer.
7. Remettez l’ensemble à cuire toujours sans cesser de remuer jusqu’à ce que la crème épaississe et nappe le cuillère.
8. Dans un bol d’eau froide, faites tremper les feuilles de gélatine pour les faire ramollir.
9. Égouttez et essorez la gélatine et incorporez-la à la crème hors du feu, remuer et laissez refroidir.
10. Fouettez au batteur électrique la crème liquide avec le sucre vanillé.
11. Incorporez la chantilly à la crème aux œufs refroidie. Réservez 3 demi pêches pour la décoration et coupez le reste en en dés. Ajoutez-les à la préparation.

Présentation :

1. Prenez 4 verres. Coupez les biscuits à la cuillère à la taille des verres pour qu’ils ne dépassent pas, avec les chutes vous tapisserez le fond des verres après les

avoir trempées dans le sirop de pêches.
2. Imbibez les biscuits du sirop de pêche en les trempant côté plat et tapissez les parois avec la partie bombée des biscuits vers l’extérieur (contre le verre).
3. Remplissez le centre du mélange aux pêches et décorez vos charlottes avec les pêches restantes coupées et disposées en rosaces.

SALADE PIÉMONTAISE

Ingrédients :

400 g de tomates roma
600 g de pomme de terre à chair ferme cuites avec la peau (environ 30 minutes)
3 œufs durs
8 gros cornichons
200 g de jambon dinde coupé en dés
150 g de mayonnaise
2 cuillères à soupe de crème allégée à 15 %
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc
1 cuillère à soupe de persil haché
Sel, poivre

Préparation :

1. Faire cuire les pommes de terre avec la peau. Démarrage de la cuisson à l’eau froide salée et poursuivre la cuisson 20 minutes à partir de la première ébullition.

Au terme de la cuisson les égoutter…les laisser refroidir puis les éplucher…et les couper en gros dés

2. Faire cuire les œufs durs. Démarrage de la cuisson à l’eau froide salée…Compter 10 minutes de cuisson à compter de la première ébullition. Au terme de la cuisson rafraichir pour stopper la cuisson puis écaler.
3. Laver les tomates, les épépiner et les détailler en petits cubes. Disposer les tomates dans un saladier…ajouter les cornichons découpés en rondelles…et le blanc de poulet préalablement coupé en dés
4. Ajouter les œufs durs froids coupés en morceaux…et enfin les pommes de terre
5. Ajouter la mayonnaise et mélanger délicatement afin de lier tous les ingrédients entre eux. Placer au réfrigérateur une heure avant de consommer.

A consommer le jour même !