Pesto

INGRÉDIENTS:

- 50 grammes de basilic frais
- 100 grammes de parmesan
- 100 grammes de pignons de pin
- 2 gousses d’ail
- huile d’olive
- sel, poivre

PRÉPARATION:

- Laver et sécher les feuilles de basilic frais avant de les hacher grossièrement.
- Épluchez et dégermer les deux gousses d’ail.
- Puis placez les feuilles de basilic hachées, le parmesan, les pignons de pin et les gousses d’ail dans votre mixeur.
- Servez ensuite votre sauce pesto en accompagnement de vos plats de pâtes ou de vos viandes.

Les conseils de Nina : le pesto se garde plusieurs jours au réfrigérateur à la seule condition que l’huile d’olive recouvre bien le basilic en surface du pot dans lequel vous le conservez.

Sauce barbecue

INGREDIENTS:

- 180 g de concentré de tomates
- 4 c. à soupe de miel liquide
- 2 gousses d’ail
- 2 oignons
- 6 c. à soupe d’huile d’olive
- 4 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de sauce Worcestershire
- 1 c. à café de moutarde
- 1 petit bouquet de thym
- persil
- estragon
- sel, poivre
- poivre de Cayenne

Préparation :

- Ajoutez le vin blanc, la sauce anglaise, le bouquet, le miel, l’ail haché, la moutarde. Bien mélanger et laissez mijoter 15 min.
- Salez et poivrez fortement, jetez une petite pincée de Cayenne dans cette sauce onctueuse et très relevée, que vous servirez tiède ou froide avec des spare ribs.

Sauce cheddar

- 100 g de cheddar
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 1 c. à soupe de vin blanc

- 1 c. à café de farine
- 1 pointe de piment de Cayenne
- sel, poivre

Préparation :

- Délayez le vin blanc, la crème fraîche et la farine dans une casserole et faites bouillir.
- Tournez à l’aide d’une cuillère en bois pour faire épaissir la crème.
- Tranchez le cheddar en morceaux et ajoutez-le au mélange pour qu’il puisse fondre.
- Attendez jusqu’à ce que les morceaux de fromage fondent.
- Incorporez ensuite le piment de Cayenne et mélangez jusqu’à ce que la préparation soit homogène.
- Versez la préparation dans un bol et accompagnez-la de toasts. Puis dégustez aussitôt.

Sauce au fromage blanc et ciboulette

Ingrédients :

- 200 g de fromage blanc
- 4 c. à soupe de ciboulette
- 4 c.à soupe de persil
- 1 c. à soupe de jus de citron
- sel, poivre

Préparation :

- Mélangez le fromage blanc au fouet dans un grand bol. Incorporez le jus de citron (de préférence fraîchement pressé) et les fines herbes (également fraîches si possible, et finement ciselées).
- Salez et poivrez puis laissez reposer au frigo. Servez frais.

Les conseils de Nina : pour une sauce plus onctueuse, il est préférable de la faire la veille.

Sauce tartare

Ingrédients :

- 2 jaunes d’oeufs cuits durs
- 4 cornichons
- 1 échalote
- 2 feuilles d’estragon
- 1 c. à soupe de persil
- 2 branches de cerfeuil
- 3 c. à soupe de câpres
- 1 jaune d’oeuf
- 1 c. à café de vinaigre
- 1 c. à café de moutarde
- 1/4 de l d’huile
- sel, poivre du moulin

Préparation :

- Battez le jaune d’oeuf à l’aide d’un batteur électrique jusqu’à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez ensuite l’huile en veillant à la verser en filet très fin, presque goutte à goutte, sans cesser de battre. Vous obtenez ainsi un mélange crémeux et onctueux.
- Incorporez ensuite la moutarde, le sel et le poivre, puis à la fin le vinaigre, le persil, le cerfeuil et l’estragon finement ciselés, les câpres hachés, l’échalote finement émincée, les oeufs durs émiettés. Mélangez bien.
- Réservez votre sauce au réfrigérateur pour la rafraîchir, sortez-la au dernier moment.

PAIN AU LAIT

- 12 Personnes
- Préparation :20 min
- Cuisson : 15 min
- Temps de repos : 2 h 15 min

INGRÉDIENTS:

- 400 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 25 cl de lait
- 80 g de beurre
- 1 jaune d’œuf
- 30 g de sucre

- 5 g de sel

PRÉPARATION:

- Dans un saladier, versez la farine, la levure, le sucre et le sel puis mélangez.
- Dans un autre saladier, mélangez le jaune d'œuf avec le lait. Faites fondre le beurre et ajoutez-le à ce mélange.
- Versez petit à petit ce mélange dans le premier saladier. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Laissez reposer pendant 1h30 environ.
- Formez ensuite une douzaine de petits pains, déposez-les sur une feuille de papier sulfurisé dans un four éteint pendant encore 45 min.
- Badigeonner les pains avec un peu de lait avec un pinceau.
- Faites cuire les pains dans un four à 180°C (th.6) durant 15 min.

PAIN PERDU

- 4 Personnes :
- préparation :10 min
- Cuisson: 10 min

INGRÉDIENTS:

- 1 pain rassis

- 2 œufs
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 verres de lait
- 1 noisette de beurre ou 1 c. à soupe d’huile

PRÉPARATION

- Coupez 6 tranches de pain rassis d’environ 1,5 cm d’épaisseur.
- Dans un saladier, battez en omelette les œufs entiers. Ajoutez alors le sucre en poudre, le sucre vanillé et le lait. Fouettez à nouveau jusqu’à obtenir un mélange homogène.
- Faites tremper le pain dans cette préparation afin de bien l’en imbiber. Retournez les tranches de chaque côté jusqu’à ce qu’elles aient absorbé tout le liquide. Faites chauffer le beurre ou l’huile dans une poêle et faites-y dorer les tranches de pain sur chaque face pendant 5 min.
- Servez le pain perdu bien chaud, saupoudré de sucre ou accompagné d’une glace vanille et de morceaux de fruits frais.

PAIN SANS LEVURE

- 300 g de farine
- 25 cl d’eau tiède
- 1 c. à café de sel

PRÉPARATION

1 Prenez un saladier et versez-y la farine.

2 Ajoutez le sel et versez l’eau peu à peu.

3 Mélangez le tout.

4 Pétrissez pendant quelques minutes jusqu’à ce que la pâte soit homogène.

5 Répartissez ensuite la pâte en 6 boules et couvrez pour ne pas laisser apparaître une croûte.

6 Faites chauffer une poêle antiadhésive.

7 Entre-temps, saupoudrez de farine le plan de travail.

8 En utilisant un rouleau à pâtisserie, aplatissez une boule de pâte jusqu’à l’obtention d’une épaisseur de 3 mm.

9 Déposez la pâte sur la poêle et prenez soin de ne pas la percer pour éviter son gonflement Faites cuire 30 s sur le côté et retournez rapidement sur l’autre côté.

10 Une fois que le pain commence à gonfler, laissez cuire pour 2 min et retournez sur la première face pour obtenir un pain un peu doré.

11 Poursuivez la cuisson jusqu’à épuisement de la préparation.

BRIOCHE FACILE

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 125 ml de lait
- 1-2 c à soupe d’eau de fleur d’oranger
- 50 g de sucre
- 2 œufs
- 75 g de beurre mou
- 15 g de levure boulangère fraîche (ou 10 g de levure de boulanger sèche)
- 1 c à café de sel

PRÉPARATION:

1. Dans la cuve de votre robot (ou dans un saladier si vous préparez votre brioche à la main), mettez le lait, l’eau de fleur d’oranger, le sucre, 1 oeuf, le sel, le beurre (ramolli et coupé en morceaux), la farine et la levure de boulanger, et pétrissez le tout pendant 10 à 15 min, jusqu’à obtenir une pâte homogène, molle et collante.
2. Couvrez cette dernière avec un film alimentaire ou un torchon propre, et laisser la reposer pendant 1h30 à température ambiante, le temps qu’elle double de volume. ou une trentaine de minute au four à 30°C (th.1) . Ensuite, rabattez les rebords à l’intérieur de la pâte pour en chasser l’air, puis mettez-la dans un moule beurré et fariné ou habillé de papier cuisson. Dorez votre brioche en la badigeonnant avec 1 jaune d’œuf (ou avec un peu de lait), puis laissez la pâte reposer environ 30 min pour qu’elle puisse double de volume.
3. Préchauffez ensuite le four à 180°C (th.6), et enfournez votre brioche pendant plus ou moins 30 min (la pointe d’un couteau doit en ressortit à peine légèrement humide), puis laisser-la refroidir sur une grille avant de la démouler. Dégustez tiède ou froid, avec une boisson chaude et/ou de la confiture.

Les conseils de Nina :

Pour faire une brioche moelleuse facile encore plus rapide, au lieu de faire reposer la pâte à température ambiante, mettez-la à gonfler au four, pendant 30 min, th.1 (30°C). Et pour soigner l'apparence de votre vinennoiserie, séparez la pâte en trois parts égales, formez sur le plan de travail de longs boudins d'épaisseur et de longueur identique, puis tressez-les les uns avec les autres avec de les déposer dans le plat, dorés à l'oeuf et parsemés d'amandes effilées.

CHEESECAKE AUX FRAISES

8 Personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS:

4 œufs entiers
80 g de beurre doux
200 g de sucre en poudre
500 g de fromage frais
100 g de biscuits Petits-beurre
250 g de fraises fraîches

Pour le coulis de fraises:
200 g de sucre en poudre
le jus ou les zestes d'un demi-citron
250 g de fraises bien mûres

Préparation :

1. Préchauffez votre four à th.6 (180°C).
2. Réduisez vos biscuits « Petits-beurre » en poudre fine à l’aide d’un robot.
3. Travaillez le beurre à l’aide d’une spatule pour qu’il soit pommade et incorporez-le à la poudre de biscuits.
4. Étalez la préparation sur environ 1 cm d’épaisseur dans un moule à charnière.
5. Ensuite, lavez les fraises sans les faire tremper, équeutez-les et coupez-les en morceaux puis déposez-les sur votre fond de cheesecake.
6. Fouettez énergiquement le fromage blanc avec le sucre et les œufs jusqu’à obtenir un mélange pour cheesecake lisse et homogène.
7. Versez cette préparation sur vos morceaux de fraises. Enfournez votre cheesecake aux fraises pendant 40 min à th.6 (180°C).
8. Préparez le coulis qui accompagnera votre cheesecake en mixant ensemble les fraises, le sucre en poudre et le jus de citron.
9. À la fin de la cuisson, laissez votre cheesecake tiédir légèrement au réfrigérateur puis servez-le en le nappant généreusement de coulis de fraises.