CREME AU CAFÉ

Ingredients:

1/2 litre de lait
4 jaunes d’œufs
100 g de sucre
30 g de farine ou maïzena
2 cuillerées à café d’extrait de café

Préparation:
1- Dans une casserole porter le lait à ébullition
2- Pendant ce temps, battre les jaunes avec le sucre dans un récipient jusqu’à ce que le mélange blanchisse.
3- Incorporer ensuite la farine puis l’extrait de café en versant peu à peu le lait bouillant
4-Faire épaissir le mélange à feu doux dans la casserole lavée en remuant avec une cuillère en bois
5-Laisser refroidir en fouettant de temps en temps pour éviter la formation d’une « croûte »

FLAN PÂTISSIER CREMEUX

Temps de préparation : 30 minutes | Temps de cuisson : 30 minutes | Temps total : 1 heure | Kcal : 450 kcal Portions : 8

Ingrédients :

250 g de beurre bien froid
315 g de farine
7 g de sel
155 g d’eau froide
1200 g de lait entier

60 g de sucre vanillé
1 gousse de vanille
6 œufs (gros calibre)
200 g de sucre
120 g de maïzena
300 g de crème fleurette (30%)

Instructions :

1. Préparer la pâte feuilletée et foncer un moule à charnière ou un cercle à entremets, puis le placer au congélateur.
2. Chauffer le lait avec le sucre vanillé et la gousse de vanille sur feu doux.
   Fouetter les œufs avec le sucre et la maïzena.
3. Verser le lait chaud dans le mélange d'œufs, puis remettre sur le feu doux en fouettant jusqu'à l'apparition des premières bulles.
4. Incorporer la crème liquide, couvrir de film et laisser reposer 1h à température ambiante.
5. Remplir le fond de pâte feuilleté de l'appareil à flan et cuire 25 minutes à 200°C, puis 5 minutes à 230°C.

CREPES SOUFFLÉES

Ingrédients :
120 g de farine
40 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
250 g de lait
4 œufs (blancs et jaunes séparés)
Pincée de sel

Préparation:

1 : Préchauffez votre four à 180°C. Avant de commencer, assurez-vous que votre four est préchauffé à la température adéquate.
2 : Montez les blancs d’œufs en neige. Insérez le fouet dans le bol et montez les blancs d’œufs en neige avec une pincée de sel pendant 4 minutes à la vitesse 3,5. Réservez ces blancs en neige dans un saladier.
3 : Préparez la base de la pâte. Retirez le fouet, sans laver le bol, et ajoutez le lait, les jaunes d’œufs, le sucre, le sucre vanillé et la farine. Mélangez pendant 40 secondes à la vitesse 4.
4 : Incorporez les blancs en neige. Ajoutez délicatement les blancs en neige à la préparation. Assurez-vous de plier les blancs dans la pâte pour maintenir la légèreté.
5 : Remplissez les empreintes et enfournez. Versez la pâte dans des empreintes ou des ramequins beurrés, puis enfournez pendant 15 à 20 minutes en surveillant attentivement. La cuisson doit aboutir à une texture légère et dorée.

NEM CREVETTE POULET

Ingrédients :
* 500g de poulet haché
* 200 g de petites crevettes coupées en dés
* 1 oignon
* 1 carotte râpé
* 2 tiges d’oignons verts hachés
* 1 bouquet de coriandre hachées
* 250 g de vermicelles de riz)
* 2 cuillères à soupe de sauce huître
* 2 cuillères à soupe de sauce soja
* 1/2 sachet de champignons noirs
* 2 paquets de galettes de riz

* 1 cuillère à café de sel et de poivre

Préparation

1. Faites tiédir de l’eau dans un récipient, puis plongez-y le vermicelle de riz ainsi que les champignons noirs. Laissez ramollir tranquillement.
2. Épluchez et râpez les carottes, puis émincez finement les oignons. Mélangez le tout dans un saladier avec les crevettes coupées. Rajouter la coriandre et l’oignon vert
3. Découper le poulet en morceaux grossiers et passez-le au mixer. Ajoutez-le au saladier
4. Découpez les cheveux d’ange à l’aide d’une paire de ciseaux et ajoutez-les au saladier.
5. Pour les champignons, commencez par retirer les parties dures, puis émincez-les finement. Ajoutez-les au saladier.
6. Ajoutez la sauce soja, la sauce huître, le sel et le poivre. Bien mélangez le tout.
7. Il est bien de laisser reposer la préparation au moins 1h.
8. Étendez un torchon humide sur votre plan de travail. Trempez une feuille de riz dans l’eau tiède pour la ramollir et déposez-la sur le torchon.
9. Mettez une cuillère à soupe de farce sur le bas de la feuille.
10. Roulez le nem à partir du bord inférieur, puis rabattez les côtés à droite et à gauche. Continuez de rouler le nem jusqu’en haut. Faites ainsi de suite jusqu’à épuisement de la farce. Il faut bien serrer pour que ça ne s’ouvre pas.
11. Faire cuire les nems à la friteuse ou dans une poêle avec une belle épaisseur d’huile. Une fois cuit, déposez-les sur du papier absorbant afin de retirer l’excès d’huile, et c’est prêt ! Déguster avec de la salade et une sauce Nioc Mam.

Bon Appétit

QUICHE AU SAUMON ET BOURSIN

Ingrédients:

* 1 pâte feuilletée
* 200 g de saumon fumé, coupé en dés
* 150 g de crème fraîche
* 120 g de Boursin ail et fines herbes
* 1 œuf
* Sel et poivre noir, au goût

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Déroulez la pâte feuilletée dans un moule à tarte de 24 cm de diamètre.
3. Piquez le fond de la pâte à la fourchette.
4. Versez le saumon fumé dans le fond de la pâte.
5. Dans un bol, mélangez la crème fraîche, le Boursin, l'œuf, le sel et le poivre noir.
6. Versez le mélange sur le saumon fumé.
7. Enfournez pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la quiche soit dorée.
8. Servez chaud.

MOELLEUX AUX POMMES BIS

Le moelleux aux pommes est un gâteau simple et délicieux qui est parfait pour

Ingrédients:

* 4 pommes (environ 500 g)
* 100 g de beurre mou
* 100 g de sucre
* 3 œufs
* 100 g de farine
* 1 sachet de levure chimique
* 1 pincée de sel
* 1 cuillère à café de cannelle moulue

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Pelez, épépinez et coupez les pommes en dés.
3. Dans un saladier, battez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
4. Ajoutez les œufs un par un, en fouettant bien après chaque ajout.
5. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sel et la cannelle.
6. Incorporez le mélange de farine au mélange au beurre, en alternant avec les dés de pommes.
7. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné.
8. Enfournez pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
9. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

Les conseils de nina: Le moelleux aux pommes est un dessert qui se déguste le jour même. Il peut également être conservé au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.

POULET KFC MAISON

Ingrédients :

- 4 poitrines de poulet
- 1 œuf
- 200 ml de lait
- 200 g de farine
- 1c à c de sel
- 1 c à c de poivre
- 1 c à c d'origan
- 1 c à c de paprika
- 1 c à c de poudre d'ail
- 1 c à c de poudre d'oignon
- 1 c à café de poudre de cayenne

Instructions :

1. Coupez les poitrines de poulet en morceaux.
2. Dans un bol, battez l'œuf et ajoutez le lait.
3. Trempez les morceaux de poulet dans le mélange d'œuf et de lait.
4. Dans un autre bol, mélangez la farine, le sel, le poivre, l'origan, le paprika, la poudre d'ail, la poudre d'oignon et le piment de Cayenne.
5. Enrobez les morceaux de poulet avec le mélange de farine et d'épices.
6. Chauffez l'huile dans une grande casserole ou une friteuse.
7. Faites frire les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
8. Égouttez le poulet sur du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.

GAUFRES MOELLEUSES

Ingrédients:

- 250g de farine
- 40g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 2 oeufs entier
- 100g de beurre
- 50 cl de lait
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Dans un saladier , mélange le sucre , la levure ,la farine et une pincée de sel .
2. Battez les oeufs à la fourchette dans un petit bol et incorpore les à la farine, en mélangeant bien.
3. Versez un petite partie de ton lait et mélange, Puis incorpore le reste petit à petit pour éviter les grumeaux.
4. Faites fondre le beurre, et mélange le à ta pâte .
5. Faites chauffer ton gaufrier, quand les plaques sont bien chaudes , graisse les (une seul fois suffira)
   Puis cuit tes gaufres 3/4 minutes pour qu’elles soient bien dorées !
6. Servir avec l’accompagnement de votre choix

TARTE TATIN BIS

- 6 à 8 Personnes
- Préparation:1 heure
- Cuisson: 40 minutes
- Repos: 40 minutes

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte feuilletée :

- 300 gr de farine T55
- 360 gr de beurre
- 23 gr de sucre en poudre
- 4,5 gr de sel
- 135 g d’eau

Pour la tatin :

- 8 pommes caramélisées
- 200 g de sucre
- Un peu de rhum (ou du Calvados)

PRÉPARATION :

- Préparez la pâte feuilletée en mélangeant la farine, le sel, le sucre, le beurre et l’eau. Veillez à ce qu’il reste des petits morceaux de beurre. Réservez au frais dans du papier film pendant 40 minutes.
- Pendant ce temps, lavez, épluchez et coupez vos pommes. Déposez-les dans un plat et versez un peu de jus de citron dessus.
- Réalisez un caramel en faisant fondre le sucre. Déglacez-le avec une goutte de rhum, puis versez-le dans un moule à manqué.
- Venez déposer harmonieusement vos pommes sur le caramel et parsemez d’un peu de sucre.

- Récupérez votre pâte feuilletée Aplatissez-la avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir un rectangle.
- Repliez la pâte en trois sur elle-même, retournez-la d’un quart de tour et aplatissez-la à nouveau. Répétez l’opération 4 fois.
- Une fois que votre pâte fait 3 mm d’épaisseur, découpez-la à la taille de votre moule.
- Placez la pâte sur vos pommes. Enfournez à 190°C pendant 40 minutes.
- Une fois la cuisson terminée, sortez la tarte du four, videz le jus et attendant une dizaine de minutes avant de la retourner.

GÂTEAUX AUX AMENDES

Ingrédients

- sucre
- sucre vanillé
- 15 g de fécule de maïs
- lait
- 3 œufs
- poudre à lever
- farine
- huile végétale
- Amendes

Préparation :

1. Tout d’abord, versez 1 œuf, 50 grammes de sucre, 10 grammes de sucre vanillé et 15 grammes de fécule de maïs dans une casserole.

2. Mélangez bien et ajoutez également 250 ml de lait et faites cuire à feu moyen jusqu’à ce que le mélange épaississe.
3. Transférer le tout dans un saladier, couvrir d’un film alimentaire et laisser refroidir.
4. Pendant ce temps, dans un autre bol, verser 2 œufs, 100 g de sucre et une pincée de sel. Mélanger à l’aide d’un fouet électrique jusqu’à ce que le mélange devienne mousseux.
5. Ajouter également 100 ml de lait, 50 ml d’huile végétale et mélanger avec le fouet électrique.
6. Ajoutez ensuite 170 grammes de farine, une cuillère à café de levure chimique, 50 grammes d’amandes moulues et mélangez au fouet électrique.
7. Verser le mélange dans un moule rectangulaire tapissé de papier sulfurisé et placer 50 grammes d’amandes effilées sur le dessus.
8. Verser la crème refroidie dans une poche à douille et faire des lignes comme sur la photo.
9. Cuire au four à 170 degrés pendant 40 minutes.
10. Enfin, démouler le gâteau et le décorer avec du sucre glace.
11. Le gâteau aux amandes est prêt.