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.

BEIGNETS AU YAOURT

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g Yaourt
- 70 g Huile de tournesol
- 230 g Farine
- 160 g sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café Extrait de vanille

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez les œufs avec le sucre à l’aide d’un fouet électrique, le tout jusqu’à ce que vous avez un beau mélange gonflé et mousseux.
2. Versez l’huile et montez le tout.
3. Ajouter aussi le yaourt et l’extrait de vanille, travailler toujours avec le fouet électrique.
4. Incorporer la farine tamisée avec la levure, mélanger le tout avec une cuillère ou un fouet à la main jusqu’à ce qu’il y ai un mélange sans grumeaux.
5. Prendre le moule à beignets, passe un peu de beurre et de farine et verser la pâte dans les creux.
6. Il est important de remplir les moules pour leurs 2/3, pas plus.
7. Faire cuire le tout dans un four statique préchauffé à 180° pendant environ 10-15 minutes.
8. Une fois les beignets cuits, laisser refroidir et servir avec un peu de sucre glace dessus.

GÂTEAU AU LAIT

Ingrédients :

- 4 Gros œufs
- 400 g Farine
- 250 g sucre
- 200 ml Lait entier
- 150 ml Huile de tournesol
- Zeste de 1 citron
- 1 extrait de vanille
- 1 pincée Sel
- 1 sachet Levure chimique
- Sucre glace

Préparation :

1. Allumez le four à 180°.
2. Chauffer légèrement le lait, il doit être tiède.
3. Beurrer un moule à donuts de 24 cm.
4. Monter les œufs avec le sucre, la pincée de sel, le zeste de citron râpé et la vanille jusqu’à obtenir un mélange très crémeux et mousseux.
5. Mélanger le lait chaud toujours en montant, ajouter également l’huile.
6. Tamiser la farine et la levure et l’ajouter au mélange d’œufs peu à peu.
7. Verser la pâte obtenue dans le moule et enfourner à 180° pendant environ 50 minutes, faire l’essai bâtonnet qui doit être sec, sinon continuer la cuisson pendant encore quelques minutes.
8. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

KFC MAISON

Ingrédients:

1 gros blanc de poulet
2 tasses de lait
2 gousses d’ail
1 càc de paprika
1 càc de gingembre en poudre
Flocons de piment (facultatif)
Un filet de jus de citron
Sel
Poivre

Pour la panure:

1 tasse farine
1 càc de poivre
1 càc de sel
1 càc d’origan séché
1 càc d’ail en poudre
1 càs de paprika
2 oeufs
Environ 300 g de corn flakes non sucrées
Huile pour frire

Préparation:

- Découper le blanc de poulet en morceaux de tailles diverses.
- Dans un saladier, mélanger le lait, les épices, l’ail et le citron, et y ajouter le poulet.
- Mélanger bien le tout, filmer et laisser mariner au frais pendant 4 heures minimum (vous pouvez faire la veille)
- Dans un bol ou assiette creuse, battre les œufs.
- Dans un autre bol ou assiette creuse, mélanger la farine et les épices.

- Dans un troisième bol ou assiette creuse, concasser grossièrement les corneflakes.
- Dans une grande poêle ou casserole, faire chauffer environ 3 cm d’huile.
- Morceau par morceau, sortir le poulet de la marinade et l’égoutter légèrement.
- Le rouler dans la panure, puis les œufs battus, et ensuite les corneflakes.
- Le plonger dans l’huile chaude, feu moyen/doux, pour le laisser cuire sans le brûler (environ 5 minutes plus ou moins selon la taille des morceaux), puis déposer sur du papier absorbant.
- Déguster chaud avec une bonne salade et des frites.

GÂTEAU AU CHOCOLAT AU LAIT

Ingrédients:

5 œufs
1 tasse de sucre
1/2 tasse d’huile
1/2 tasse d’eau chaude
2 tasse de farine
1 sachet de levure chimique
200g de chocolat au lait

Pour le glaçage:

200g de chocolat noir
200ml de crème fraîche liquide à 30%

Préparation:

- Préchauffer le four à 180’c

- Séparez les blancs des jaunes
- Battez les jaunes avec le sucre jusqu’à ce que le mélange blanchi.
- Ajoutez l’huile mélangez à nouveau, ajoutez le l’eau chaude et mélangez.
- Faire fondre le chocolat au bain marie, ajoutez le chocolat fondu à la préparation, puis ajoutez la levure et la farine.
- Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
- Huilez et fariner un moule versez la préparation et enfournez pour 20 à 30 minutes.
- Une fois le gâteau cuit et refroidi faire le glaçage.