

CRÊPES AU CARAMEL ET BEURRE SALE

6 crêpes

100g de sucre
60g de beurre salé
60g de crème fleurette
40ml d'eau
Fleur de sel (1 pincée)

1. Coupez le beurre en petits dés et les faire ramollir en position « décongélation » ondes.
2. Mettre le sucre dans une casserole avec 20 ml d'eau.
3. Faire chauffer cette préparation à feu vif en remuant de temps en temps jusqu'à obtenir une couleur ambrée.
4. Décuire avec les 20 ml d'eau restants (verser l'eau dans la casserole) en se protégeant des éventuelles projections, puis décuire à nouveau avec la crème fleurette tiède.
5. Dès que le mélange recommence à bouillonner, enlever du feu et incorporer petit à petit le beurre ramolli tout en tournant énergiquement avec un fouet.
6. Ajouter le sel et remuer.
7. Réserver au chaud au bain-marie.

Préparation des crêpes

1. Etaler une louche de pâte dans une crêpière
2. Laisser cuire 15 s et retourner.
3. Laisser cuire à nouveau 15 s avant de retourner à nouveau la crêpe et de la plier.
4. Poser la crêpe sur l'assiette avant de la napper d'une louchette de caramel au beurre salé

LES CONSEILS DE NINA:

Les crêpes peuvent être préparées à l'avance et maintenues au

chaud dans une feuille aluminium.

PÂTE A GAUFRE

10 A 12 GAUFRES

250 g de farine
1 demi paquet de levure chimique
20g de sucre en poudre
3 oeufs battus
75g de beurre fondu
50 cl de lait
Du sucre glace
1 cc de sel

1. Dans une terrine, mettez la farine, la levure, le sel et sucre
2. Creusez un puits au centre et versez les œufs battus, le beurre fondu et petit à petit le lait.
3. Bien mélanger le tout à l'aide d'une spatule jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

4. Couvrir avec un linge et laissez reposer au moins 1h.

Préparation de la gaufre

1. Chauffez et graissez le gaufrier
2. Versez une louche de pâte dans le gaufrier ouvert.
3. Fermez le gaufrier et le retournez quelques secondes (si possible) afin de bien répartir la pâte.
4. Laissez cuire pendant 3 à 5 minutes suivant votre machine.

5. Détachez la gaufre et la saupoudré de sucre glace (ou autre suivant la recette).

LES CONSEILS DE NINA:

vous pouvez faire des gaufres salée. La recette est la même à l'exception du sucre

CRÊPES DENTELLES

10 crêpes:

repos: 24h

25 g de farine pâtissière
3 oeufs (1 entier et 2 jaunes)
100 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
10 cl de lait
1 pincée de sel
30 cl d'eau

1. Mélangez dans une terrine la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
2. Faire un puits et y verser les oeufs.
3. Mélangez au fouet et délayez progressivement avec le lait.
4. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
5. Après repos, détendre la pâte avec 30 cl d'eau.
6. Etaler une très fine crêpe dans la poêle légèrement beurrée.
7. Retournez la crêpe après quelques secondes.
8. La retourner à nouveau sur une planche de cuisine et coupez immédiatement quatre bandes d'environ 8

à 10 cm puis coupez les deux bandes centrales en deux parties égales.

9. Les enrouler sans attendre autour de la lame d'un couteau ou d'une spatule de 1,5 cm de large

10. Etalez les crêpes dentelle pour les faire sécher puis les stocker dans une boîte métallique, elles se conserveront plusieurs semaines.

LES CONSEILS DE NINA:

Suivant la largeur de la lame du couteau utilisée, les crêpes dentelle peuvent avoir une taille différente.

GALETTE TUNISIENNE

Préparation : 1 h 40

cuisson : 20 min

4 personnes :

- 200 g de semoule fine
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure de boulanger
- 1,5 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 cl d'eau tiède. Pour la farce:
 - 1/2 oignon
 - 1/2 poivron
 - Du persil
- 1 boîte de thon au naturel
- De l'huile d'olive
- Du sel, poivre, paprika, curcuma
- Du fromage râpé (facultatif)

1. Pour ceux qui utilisent la machine à pain, il suffit juste de verser les ingrédients dans l'ordre indiqué plus haut et de mettre en route le programme pâte.
 2. Sinon vous pouvez verser les ingrédients dans un récipient et pétrir 10 bonnes minutes et laisser lever 1 heure et demi dans un endroit sec.
 3. Faites revenir l'oignon, le persil hachés et le poivron émincé dans de l'huile d'olive.
 4. Ajoutez 2 tomates pelées, épépinées et coupées en morceaux, le sel, le poivre et une pincée de chaque épice.
 5. Ajoutez un peu d'eau et laissez mijoter jusqu'à absorption complète de la sauce. Divisez votre pâte en 4 , étalez chaque pâton en cercle (sans repétrir) et disposez un peu de farce, de thon et de fromage râpé sur la moitié du disque que vous refermerez en soudant bien les bords. Mettre à cuire sur un tajine ou une bonne poêle en fonte.
-

LE RUSTIQUE AUX POMMES CAMELISEES

Préparation : 15 min

cuisson : 25 min

4 personnes:

- 3 pommes
- 150 g de sucre

1. Épluchez et coupez les pommes en tranches. Beurrez un moule allant au four.
2. Préparez un caramel : Dans une casserole, verser le

sucre et 5 cl d'eau.

3. Lorsque le caramel est doré, le versez immédiatement dans le moule. Ajoutez les pommes sur le caramel en les disposant comme pour une tarte.
4. Versez la base dessus. Enfournez 25 minutes environ. Laissez refroidir.
5. Plongez le fond du moule dans un récipient d'eau chaude pour décoller le caramel. Retournez sur une assiette, le gâteau se démoulera facilement.

CLAFOUTIS AUX POMMES REINETTES

Préparation : 15 min

cuisson : 15 min

4 personnes:

- 3 œufs
- 6 cuillères à soupe de farine
- 6 cuillères à soupe de sucre (5 pour moi)
- 3 cuillères à soupe de lait (j'ai utilisé du lait écrémé)
 - 3 cuillères à soupe d'huile
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 sachet de levure chimique
- 5 ou 6 pommes reinettes moyennes
- 4 ou 5 pruneaux dénoyautés (facultatif)

1. Battre les œufs en omelette, ajoutez tous les ingrédients et mélanger.
2. Éplucher les pommes et les coupez en petits dés, coupez les pruneaux en petits morceaux aussi, ajoutez à la préparation et mélangez doucement.

3. Mettre dans un moule beurré et cuire au four.
 4. 10 minutes avant la fin de cuisson parsemer le clafoutis avec (le mélange suivant: un peu de sucre roux, 1 pincée de cannelle et 1 pincée de muscade)
-

TOAST AUX FOIES GRAS ET FIGUES AU MIEL

cuisson : 5 min

2 personnes:

- 2 cuillères à soupe de miel
- Des oignons
- 1 tranche de foie gras
- Des figues

1. Faites rissoler à feu vif les lamelles d'oignons avec un clou de girofle dans 2 c à s de miel.
 2. Coupez les figues en 4 sans les détacher. Arrosez les du miel et mettez les 10 min au four à 210°.
 3. Coupez la demi-baguette en rondelles, disposez dans un plat allant au four et faites griller pendant 5 min.
 4. Tartinez les toasts avec les oignons, mettez par dessus une tranche de foie gras dessus.
 5. Disposez les quartiers de figues dans l'assiette. Servir. Bon appétit
-

CHAUSSENS AUX THONS

Cuisson : 20 mn

2 personnes:

- 1 pâte feuilletée
- 1 bol de chakchouka
- 1 boîte de thon
- Quelques olives noires
- Quelques câpres
- Des graines de sésame
- 1 jaune d'œuf

1. Préchauffez votre four à 180°.
2. Découpez des cercles dans votre pâte et garnissez-la en son centre de chakchouka.
3. Déposez sur cette ratatouille, le thon, quelques rondelles d'olives et éventuellement des câpres.
4. Scellez vos chaussons. Dorez-les avec un jaune d'œuf dilué de quelques gouttes d'eau.
5. Saupoudrez de graines de sésames et enfournez.

ENDIVES AUX JAMBONS

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 min

3 personnes:

- 4 Endives
- 4 Tranches de Jambon blanc
- Du sel, poivre
- De la gruyère râpée

- De la chapelure
- De la sauce Béchamel

1. Faire cuire les endives dans une casserole d'eau salée pendant 15 minutes.
2. Retirez les endives de l'eau salée, et bien les égoutter. Au besoin, les placer sur un papier essuie tout en quelques minutes.
3. Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon blanc, et les mettre dans un plat allant au four.
4. En parallèle préparez la sauce Béchamel.
5. Nappez les rouleaux de jambon avec la sauce.
6. Ajoutez un peu de gruyère râpé et de la chapelure par dessus.
7. Cuisson : Sur le plat, mettre 4 petites noix de beurre, puis placez le tout dans un four chaud (200°, niveau 6). Attendre un quart d'heure que les endives soient bien chaudes, et le dessus grillé. Servir dans chaque assiette avec un peu de sauce

LES CONSEILS DE NINA : Même bien égouttées, les endives ont toujours tendance à faire un peu d'eau, aussi pour compenser vous pouvez utiliser à la place de la sauce Béchamel, une Sauce Mornay contenant du gruyère râpé qui épaissit plus en cuisant.

NAVARIN D'AGNEAU

Préparation : 30 min

cuisson : 1 h 30 min

- 800 g de collier d'agneau désossé
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de farine

- 20 cl de vin blanc sec
- 1 noix de muscade
- 2 tomates mûres
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 300 g de petites carottes nouvelles
 - 100 g de petits oignons blancs
 - 200 g de petits navets nouveaux
 - 300 g de haricots verts
 - 300 g de petits pois écossés
 - 25 g de beurre
 - 2 cuillères à soupe d'huile
 - Du sel, du poivre

6 personnes :

1. Découpez l'épaule d'agneau en 6 morceaux et collez-le en 6 tranches.
2. Faites chauffer l'huile dans une cocotte de grande taille et ajoutez les morceaux de viande deux par deux pour les faire colorer sans laissez-les roussir.
3. Quand ils sont tous dorés, égouttez-les et videz les deux tiers de la graisse fondue.
4. Remettez-les dans la cocotte et saupoudrez-les de sucre, mélangez, puis saupoudrez de farine et faites chauffer en remuant de 2 à 3 minutes pour cuire la farine.
5. Versez le vin et mélangez, salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade râpé. Mettre à feu moyen.
6. Ebouillantez les tomates, puis pelez-les; épépinez-les et concassez-les.
7. Pelez les gousses d'ail et hachez-les.
8. Ajoutez ces ingrédients dans la cocotte ainsi que le bouquet garni. Ajoutez éventuellement un peu d'eau. Lorsque l'ébullition est atteinte, couvrez et faites mijoter pendant 45 min environ en écumant et en dégraissant régulièrement.
9. Pelez les carottes et les navets. Pelez les petits oignons, ôtez les fils des haricots verts, faites

chauffer le beurre dans une sauteuse et mettez-y les carottes, les navets et les oignons, puis faites-les revenir en remuant pendant 10 min.

10. Égouttez-les. Faites cuire les haricots verts à la vapeur pendant 10 min. Ajoutez carottes, navets, oignons et petits pois dans la cocotte.
11. Mélangez et couvrez à nouveau, poursuivez la cuisson doucement pendant 20 min. Ajoutez enfin les haricots verts 5 min avant de servir et mélangez délicatement. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement. Servez dans la cocotte ou un plat de service creux et bien