

PÂTE FEUILLETÉE FOURRÉE AUX POMMES

Ingrédients :

1 rouleau Pâte feuilletée

2 Pommes golden

4 cuillères à soupe Confiture d'abricot (ou pêches)

Sucre glace vanille

Préparation:

- laver les pommes, épluchez-les et coupez-les en tranches puis en petits morceaux.
- Étalez le rouleau de pâte feuilletée, étalez la confiture au centre et posez les pommes tranchées dessus.
- Enroulez le tout, scellez les bords aux deux extrémités afin de ne pas laisser la garniture sortir pendant la cuisson.
- Cuire au four préchauffé à 190 ° pendant environ 25-30 minutes.
- Retirez le rouleau du four lorsqu'il est gonflé et doré.
- Refroidissez-le sur une grille et ne le couvrez pas, il éliminera ainsi l'humidité de cuisson et la pâte feuilletée sera magnifiquement friable et croquante.
- Au Moment de servir saupoudrez de sucre.
- Bon appétit !

PATE LEVEE

Ingrédients :

40 g de levure

1/4 l de lait

400 g de farine

60 g de sucre

2 œufs

50 g de beurre

1. Délayez la levure dans le lait tiède, ajoutez une pincée de sucre.
 2. Mélangez la levure avec la farine, le sucre, les œufs et le beurre pour obtenir une pâte lisse.
 3. Mettez dans un saladier et couvrez.
 4. Laissez monter la pâte dans un endroit tiède jusqu' à ce qu'elle double de volume
 5. Pétrissez la pâte une seconde fois et mettez-la dans un moule.
 6. Laissez monter 30 minutes avant de faire cuire.
-

PÂTE SABLÉE

Préparation: 25 minutes, Cuisson: 20 minutes environ

Ingrédients:

Pour une tarte de 26 centimètres de diamètre ou 30 à 40 biscuits de 8 cm de diamètre :

1 œuf entier

1/4 cuillerée à café de sel

125 g de sucre en poudre

125 g de beurre

250 g de farine tamisée + farine ordinaire.

1. Cassez l'œuf dans un saladier. Ajoutez le sel et le sucre. Battez le mélange au fouet.

2. Travaillez vivement au fouet pour obtenir un mélange mousseux jaune pâle.

3. Versez la farine incorporez le parfum et mélangez. Effritez la pâte entre vos doigts.

4. Versez ce stable sur un plan de travail fariné et incorporez-y le beurre en pétrissant la pâte.

5. Abaissez la pâte et foncez-en un moule faites cuire au four (th.5) 150° 20 minutes.

PÂTES

AVANTAGES: source utile de glucides complexes, de protéines, de vitamines du groupe B et de potassium. Pauvres en graisses et en sodium.

PÂTES A CRÊPES 2

20 CRÊPES

250 g de farine
50g de sucre
4 oeufs
1/2 litre de lait
1 pincée de sel
50 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 cs de rhum (5 cl)

1. Casser les œufs dans un saladier.
2. Ajouter le sucre, le sel, le beurre fondu, le sucre vanillé et le rhum.
3. Battre énergiquement avec un fouet.
4. Ajouter 25 cl de lait et battre à nouveau.
5. Verser ensuite très progressivement la farine tout en délayant de l'autre main à l'aide du fouet.
6. Lorsque la pâte, épaisse, est homogène et que toute la farine est absorbée, délayer progressivement

avec les 25 cl de lait qu'il vous reste.

7. Laisser reposer la pâte à crêpes environs 2h à température ambiante ou toute une nuit au frais.

LES CONSEILS DE NINA:

Selon les goûts, on peut remplacer le rhum par : une cuillère à café d'eau de fleur d'oranger; des zestes de citron ; une cuillère d'arôme de vanille concentré ou encore une cuillère de calvados ...

Pour obtenir des crêpes légères et moelleuses :

Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte après avoir délayé l'ensemble du lait.

Remplacer le dernier demi-litre de liquide par le même volume en cidre ou en bière (l'alcool s'évapore à la cuisson. Seul un léger goût de pomme subsiste.)

PÂTES AUX CHAMPIGNONS NOIRS

Préparation : 30 min

cuisson : 15 min

4 personnes :

- 250g de pâtes
- 2 boîtes de champignons émincés
- 8 champignons noirs déshydratées
- 1 oignon haché
- 250ml de crème fraîche
- 1 cuillère à café de persil haché
- 2 gousses d'ails coupés en petits morceaux
- 2 cuillères à café de beurre
- Du sel

– Du poivre

1. Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée additionnée d'huile d'olive.
 2. Égouttez-les dans une passoire.
 3. Faites gonfler les champignons noirs dans un bol d'eau chaude pendant 30 minutes, couper-les en morceaux.
 4. Faites fondre le beurre dans une grande casserole à fond épais et y faire revenir l'oignon haché et les morceaux d'ails jusqu'à ce qu'ils soient translucide.
 5. Ajoutez les champignons émincés et les morceaux de champignons noirs et laissez cuire pendant 5 minutes en remuant avec une cuillère en bois. Salez et poivrez et parsemer de persil haché. Ajoutez la crème fraîche et laissez cuire pendant 2 minutes, ensuite ajoutez les pâtes cuites. Bien mélanger.
-

PAUPIETTE DE SAUMON AU FOUR

INGRÉDIENTS :

- 600 g de filet de saumon
- 10 cl de crème liquide
- 3 tranches de saumon fumé
- 1 œuf
- 20 cl de bouillon de volaille
- Ciboulette
- Sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION:

1 Dans le filet de saumon frais, découpez délicatement 6 tranches fines et coupez le reste en gros dés réguliers. Découpez le saumon fumé en fines lanières. Réservez.

2 Dans un bol mixeur, mixez le saumon frais coupé en dé avec un œuf et la crème liquide afin d'en faire une farce.

3 Dans un saladier, disposez la farce. Ajoutez-y la ciboulette préalablement ciselée et mélangez à la cuillère. Incorporez le saumon fumé coupé en lanières, salez, poivrez et mélanger.

4 Étalez les 6 fines tranches de saumon frais sur un film alimentaire et garnissez-les d'une c. à soupe de farce. Enroulez délicatement les tranches sur elles-mêmes afin de former une paupiette (aidez-vous d'un cure-dent pour les maintenir fermées).

5 Dans un plat adapté au four, disposez les paupiettes et arrosez-les du bouillon de poisson. Faites cuire pendant 12 min. Servez dès la sortie du four.

PAVES DE SAUMON AU POIVRE 374 calories

20 minutes

4 personnes:

4 pavés de saumon sans peau de 150 g chacun

4 cs de poivre mignonnette

600 g de chou vert

1 dl de bouillon de volaille

30 g de beurre

1 cc d'huile

sel

1. Épluchez le chou et coupez ses feuilles en lanières. Plongez-les 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Puis égouttez le chou, passez-le sous l'eau froide et égouttez-le à nouveau.

2. Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole et ajoutez les feuilles de chou, le bouillon chaud, du sel et du poivre. Couvrez et faites cuire 10 minutes.

3. Pendant ce temps étalez le poivre sur une assiette et posez dessus les pavés de saumon, appuyez légèrement pour faire adhérer le poivre. Faites fondre le reste de beurre et d'huile dans une poêle et faites cuire les pavés de saumon sur feu doux pendant 3 à 4 minutes par face. Selon l'épaisseur. Servez avec le chou.

JE VEUX SAVOIR: le saumon est très riche en oméga 3 Ces acides gras essentiels entretiennent le système cardio-vasculaire en réduisant le taux de cholestérol, la tension artérielle et en améliorant la circulation du sang. Les oméga 3 sont également appréciés pour leurs effets anti-inflammatoires qui limitent l'arthrose et pourraient même aider à lutter contre la dépression.

PÊCHE

AVANTAGES: bêta-carotène, vitamine C et potassium.

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.