LAIT CAILLE ou YAOURT MAISON

Préparation: 5 mn

1 litre de lait entier

1 pot de yaourt nature entier (onctueux de préférence)

2 cs de lait entier en poudre (facultatif)

Parfum : 1/2cc de poudre muscade, où 1 sachet de sucre vanille

200 g Sucre en poudre (facultatif)

1/2 jus de citron

1. Mélangez avec un fouet le yaourt et le lait en poudre . Si vous n’ajoutez pas de lait en poudre, fouettez le yaourt uniquement.

2. Faites chauffer le lait à 100 degré dans une casserole où marmite. Éteindre juste avant la 1ere ébullition et laisser refroidir jusqu’à 40 degré. Si vous n’avez pas de thermomètre de cuisson, vérifiez la température sur votre paume comme le biberon la température doit être légèrement au dessus de celle de l’eau du bain.

3. Retirez le lait et ajoutez un peu de lait tiède au mélange yaourt et lait en poudre. Mélangez le tout au fouet, couvrez

4. Mettre un linge épais par dessus et où mettre la marmite dans un four éteint. Dans tous les cas le lait doit être gardé au chaud pour être fermenté pendant 12h. Vous pouvez le faire le soir pour le lendemain.

5. Après 12h, mélangez le lait au fouet. Ajoutez 1/2 jus de citron Ajoutez ensuite le sucre et la muscade en poudre où le sucre vanillé.

Renversez le lait dans une bouteille où dans des pots de yaourtière

6. Réservez au frais plusieurs heures.

LES CONSEILS DE NINA: Pour une grande famille vous pouvez faire 2 ou 3 litres de lait et ajustez les doses de yaourt et de lait en poudre à chaque fois.

Lait et confiture: Vous pouvez mettre de la confiture au choix dans un verre et servir le lait par dessus.

Lait et couscous : trempez du couscous dans de l'eau à mesure égale.(1dose de couscous 1dose d'eau) Ajoutez selon la quantité 1 à 2 sachets de sucre vanillé laissez gonfler. Faire cuire 2 à 3 mn au micro onde.

Mettre par petites quantités dans le lait. Attention le couscous gonfle dans le lait ne pas trop en mettre. Considérez 166 g environ de couscous pour 1 l de lait. Vous pouvez tout de même mettre à votre convenance

. Vous pouvez y ajouter du raisin sec c'est excellent.

LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

Ingrédients :

1/2 litre de lait entier

150 g de sucre en poudre

Préparation :

- Dans une casserole épaisse versez le lait entier avec le

sucre en poudre et remuer sans cesse à feu moyen pendant 10 minutes jusqu’à dissolution totale du sucre.

- Baissez à feu doux et laissez cuire encore 40 mn en remuant de temps en temps.
- Dans les 10 dernières minutes, augmenter le feu en remuant sans cesse. jusqu’à obtenir une consistance semi épaisse et jaunâtre.
- Passez au chinois le lait et versez dans un récipient avec couvercle laissée refroidir et mettre au frais 30 à 60 mn pour qu’il épaississe parfaitement.
- Avec cette recette vous pouvez conserver votre lait concentré environ 6 mois.

Il existe une recette rapide soit :

125 g de lait en poudre entier

125 ml d’eau chaude bouillante

150 g de sucre en poudre

Préparation :

- Dans un blender mixer le sucre avec l’eau bouillante à vitesse élevée afin de le dissoudre totalement.
- Ajoutez ensuite le lait entier en poudre et mixer à vitesse élevée pendant 5 mn afin d’obtenir une consistance semi épaisse et jaunâtre.
- Mettre ensuite le lait concentré dans un récipient fermer et mettre au frais pendant 30 à 60 mn afin qu’il épaississe parfaitement.

Les conseils de Nina : Cette dernière recette est à consommer rapidement se conserve 1 semaine maximum au frais.

PAIN A HAMBURGER

Préparation : 30 min
cuisson : 15 min
6 personnes

1 c.c. de levure boulangère
– 400g de farine
– 1 œuf
– 30g de beurre
– 1 cuillère à café de sucre
– 1 cuillère à café de sel
– 80 ml d’eau
– 120 ml de lait

1. Mettre tous les ingrédients dans la cuve de votre Machine à Pain (Programme Pâte) ou dans votre pétrin si vous n’en avez pas il est possible de pétrir à la main.
2. Laissez lever la pâte pendant 30 minutes dans un endroit sec (pas besoin si elle a été réalisée en machine à pain).

3. Une fois la pâte levée, sur une plaque de four, Formez 6 boules et laissez encore lever dans un endroit sec à couvert.
4. Vaporisez les petits pains d'eau, parsemez-les de graines de sésame et enfournez les pour à peu prés 15 minutes à 200°c. Vous pouvez garnir vos hamburger comme vous le souhaitez.

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 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.

PÂTE A BEIGNETS

Préparation: 10 minutes+ repos de la pâte : 2 heures

Pour 20 beignets environ:

125 g de farine tamisée

1 gros œuf, 1/2 verre de lait (ou moitié eau et moitié lait)

1/2 cuillère à café de sel

fruits ou légumes au choix

parfum au choix (zeste de 1 citron, quelques gouttes d’eau de fleur d’oranger ou de rhum)

1. Mettez la farine tamisée dans le saladier. Faites un puits au centre, ajoutez l’œuf et le sel.

2. Versez l’huile et délayez peu à peu à la spatule. Ajoutez le lait et travaillez bien la pâte.

3. Laissez la pâte reposer 2 heures avant d’en enrober l’aliment à plonger dans l’huile

---

PÂTE A BLINI

12 blinis

250 g de farine de blé
250 g de farine de sarrasin
3 oeufs
750 ml de lait
50 g de beurre fondu
10 g de levure de boulanger fraîche (ou 1 sachet de levure déshydratée)
20 g de sel
Un peu d’huile

1. Tiédir le lait. En prélevez une partie pour diluer la levure.

2. Mélangez les farines et le sel. Ajoutez les jaunes d’œufs, le beurre fondu, la levure et le lait tiède, progressivement, en mélangeant à l’aide d’un fouet.

3. Laissez reposer 2 h à température ambiante. Au dernier moment, battre les blancs d’oeufs en neige puis incorporer à la pâte.

4. Faites chauffer la poêle à blini ou la plaque à crêpes.

5. Graissez avec un chiffon imprégné d’huile puis versez une louche moyenne pour chaque blini, en étalant légèrement la pâte avec le dos de la louche pour réaliser un blini pas trop épais d’environ 15 cm de diamètre.

6. Laissez cuire 1 à 2 minutes (la surface doit s’être figée après l’apparition de bulles), retournez et cuire à nouveau 1 min.

7. Empiler les blinis au fur et à mesure sur un plat chaud en badigeonnant chacun de beurre avec un pinceau.

8. Servir.

LES CONSEILS DE NINA:
Il est possible de n’utiliser que de la farine de sarrasin. Dans ce cas, la levure est inutile. Ajoutez simplement un 4e blanc d’œuf.

PÂTE A CHOUX

Préparation: 15 minutes + Cuisson: 15 minutes

Ingrédients: Pour 18 choux de taille moyenne ou 500 g de pâte:

25 cl d’eau (ou moitié eau et moitié lait)

1/2 cuillère à café de sel

1 cuillère à soupe de sucre semoule

150 g de farine

60 g de beurre + 15 g pour la plaque

4 œufs moyens

1. Dans une casserole, mettez l’eau, le beurre, en morceaux, le sel, le sucre. Faites bouillir.

2. A ébullition, versez d’un seul coup la farine et remuez. Une boule de pâte va se former.

3. Hors du feu, incorporez les œufs un par un, en veillant à bien mélanger la préparation.

4. La pâte doit être souple et ferme. Si elle vous parait trop sèche, ajoutez un œuf.

5. Sur une plaque beurrée, formez des boulette, puis faites cuire 15 minutes (th.6) 180°

PÂTE A CRÊPES

Préparation: 20 minutes + repos de la pâte: 1 ou 2 heures

Cuisson: 3 à 5 minutes

250 g de farine

50 cl de lait

3 œufs

1/2 cuillerée à café de sel fin

2 cuillerées à soupe de sucre en poudre (si crêpes sucrées)

2 cuillerées à soupe de beurre fondu ou d’huile

beurre ou huile pour cuisson

parfum au choix

1. Mettez la farine dans un saladier. Faites un puits et versez-y la moitié du lait. Délayez.

2. Battez les œufs en omelette et ajoutez-les avec le beurre , le sel ou le sucre, au mélange.

3. Versez peu à peu le reste du lait ajoutez le parfum choisi et mélangez. Laissez reposer la pâte 1 ou 2 heures.

4. Dans une poêle graissée et chaude, versez une demi-louche de pâte. Nappez bien la surface. Faites cuire quelques secondes.

5. Retournez la crêpe avec une spatule pour cuire l’autre face. Maintenez les crêpes au chaud au fur et à mesure.

LES CONSEILS DE NINA:

Pour des crêpes moelleuses remplacez 1/4 du lait par de l’eau gazeuse.

Pâte à CRÊPES 3

Ingrédients :

- 30 g de beurre doux
- 190 g de farine
- 60 g de sucre semoule
- 1 pincée de sel
- 4 œufs

- 430 g de lait entier
- 1 orange (si possible bio ou non traitée)
- 1 citron (si possible bio ou non traitée)
- 20 g de rhum ambré (facultatif)
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, le sel, la vanille et les zestes de l’orange et du citron.
2. Ajouter ensuite progressivement les oeufs, bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.
3. Chauffer 1/3 du lait avec le beurre pour le faire fondre. Une fois entièrement fondu, ajouter le reste du lait et mélanger.
4. Ajouter progressivement à la pâte à crêpes et bien mélanger. Mixer si nécessaire.
5. Graisser une poêle à crêpes. Cuire une petite louche de pâte à chaque fois.
   Servir-tiède avec du sucrée vanillé.
   Pour plus de saveurs, préparer cet appareil au moins la veille et le réserver au réfrigérateur.