

Biscuits au fromage



- 250 g de farine
- 200 g de fromage râpé
- 100 g de beurre
- Le lait pour rassembler la pâte
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre

- Mettre dans une jatte la farine tamisée, le beurre, 100 g de fromage râpé, sel et poivre, mélanger bien, ajouter peu à peu le lait pour rassembler la pâte et pétrir énergiquement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et malléable.

- Etalez la pâte sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 4 mm, coupez-la en forme des triangles à l'aide d'un emporte-pièce, disposez-les au fur et à mesure sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, badigeonnez-les avec le jaune d'œuf et décorez avec le fromage râpé.

- Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

- Servir chaud au froid.

- Vol-au-vent
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1/4 litre de lait
- 125 g de champignons décortiqués
- Court bouillon
- 50 g de fromage râpé
- Blanc d'œuf
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre, muscade

- Faire cuire les crevettes pendant 5 minutes dans le court-bouillon : eau, oignon, ail, carottes, persil, laurier, thym, poivre et sel.

- Faire tremper les champignons

dans l'eau chaude pendant 15 minutes, laisser égoutter, coupez-les en petits morceaux.

- Faire fondre le beurre dans une casserole à fond épais, saupoudrer la farine mélanger énergiquement avec une cuillère en bois, ajouter graduellement le lait en remuant sans cesse, assaisonner du sel, poivre, muscade, incorporer les champignons et les crevettes, laisser réduire sur feu doux jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse.

- Remplir les vol-au-vent avec la farce, parsemer de parmesan râpé, faire cuire dans le four préchauffé à 180°C pendant 5 minutes. Servir aussitôt.

Vol- au- vent



Photos : DR

Tartes de pommes de terre



- 4 pommes de terre
- 1 boîte de champignons
- 100 g de blanc de poulet
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 2 œufs
- Sel, poivre, cumin, piment doux

Sauce béchamel

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1/2 litre lait
- 1 pincée de muscade râpée
- Sel, poivre
- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, ajouter le sel et la farine et mélanger avec une cuillère en bois pendant 3 minutes, verser le lait froid et fouetter énergiquement

pour éviter la formation de grumeaux, continuer à remuer jusqu'à ce que la sauce nappe votre cuillère, ajouter la muscade et le poivre.

- Peler 3 pommes de terre et les couper dans le sens de la longueur en fines tranches régulières.

- Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle, faire cuire les tranches de pommes de terre 2 minutes de chaque côté.

- Couper le blanc de poulet en cubes.

- Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile et y faire revenir les cubes de poulet jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits, saler et poivrer.

- Faire cuire 1 pomme de terre dans l'eau salé avec leur peau, éplucher et coupez-le en cubes.

- Couper les champignons en quatre.

- Mélanger dans un saladier les cubes de pommes de terre cuits, les champignons, les cubes de poulet cuits, les œufs, sel, poivre, cumin et piment doux, bien mélanger.

- Beurrer des moules à tarte et poser sur chaque moule des tranches de pommes de terre en les faisant légèrement chevaucher les unes sur les autres pour couvrir le moule, répartir au-dessus 1 cuillère à soupe de sauce béchamel, garnissez-les avec la préparation de poulet.

- Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.

- Servir tiède ou chaude.

- Pour les sablés**
500 g de farine
150 g de sucre
glace
6 jaunes d'œufs
1 sachet de sucre
vanillé
10 g de sel

- Pour la garniture**
2 blancs d'œufs
100 g de sucre
semoule
4 cl d'eau
100 g de chocolat

Faire crémier le beurre et le sel.

Incorporer le sucre glace et le sucre vanillé.

Incorporer les jaunes

en battant à l'aide d'un fouet.

Incorporer la farine du bout des doigts.

Fraiser.

Couvrir d'un papier film et laisser reposer 20 minutes au frais.

Sablés à la meringue au chocolat



Abaissier et détailler en disques de 3cm de diamètre.

Enfourner à 180° C environ 20min jusqu'à ce que les sablés soient bien dorés. Laisser refroidir.

Préparer

la garniture :

cuire dans un poêlon le sucre et l'eau et les blancs d'œufs lentement en remuant avec une écumoire. Porter à ébullition, écumer, ne plus remuer.

Le sucre doit former une boule entre les doigts.

Incorporer le chocolat

fondue au bain-marie.

Garnir les sablés à la poche avec la meringue au chocolat et le sirop de chocolat.

Réserver au frais.

- 250 g de cacahuètes
- 150 g de noix de coco râpée
- 150 g de biscuit moulu
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 200 g de chocolat noir

- Faire griller les cacahuètes dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et débarrassées de leur peau en les frottant, moulin 200 g de cacahuètes dans un moulin électrique et hacher le reste de cacahuètes grossièrement.

- Moulin la noix de coco dans un moulin électrique jusqu'à l'obtention de poudre de noix de coco.

- Mettre dans une cocotte l'eau bouillante et placer à l'intérieure la boîte de lait condensé sucré et laisser cuire 45 minutes, il faut obtenir une crème caramélisée, laisser refroidir avant d'ouvrir.

- Dans un saladier mélanger les cacahuètes moulues, les cacahuètes hachées, le biscuit moulu, la noix de coco moulue, rassembler le mélange avec le lait condensé caramélisé, pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

- Diviser la pâte en boules égales.

- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie à feu doux, ajouter l'huile pour lisser le chocolat.

- Etaler la pâte entre deux papiers cuisson avec un rouleau à pâtisserie, décoller délicatement le papier cuisson qui est au-dessus, recouvrir d'une couche épaisse de chocolat fondu, laisser durcir un peu ensuite enrouler méticuleusement la pâte en vous aidant du papier cuisson qui est en bas, envelopper le roulé au papier sulfurisé et aplatir de tous les côtés avec le rouleau à pâtisserie en essayant de lui donner la forme de parallélogramme rectangle et mettez-le au congélateur pendant 2 heures, continuer l'opération avec les autres boules.

- Couper le roulé en tranches régulières à l'aide d'un couteau aiguisé, réservez-les au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Gâteau roulé aux cacahuètes



Boules d'amandes au chocolat

- 500 g d'amandes
- 250 g de pistaches
- 200 g de sucre glace
- 500 g de chocolat noir
- 40 g de beurre
- 1 cuillère à soupe d'arôme d'amande
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 100 g de noix de coco râpée
- Concasser finement les pistaches au robot électrique.

- Faire griller les amandes dans une poêle, les moulin avec le sucre dans un moulin électrique.

- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, ajouter l'huile pour lisser le mélange.

- Mettre dans un saladier les pistaches hachées, la poudre d'amandes, l'arôme d'amande, le beurre fondu, bien mélanger.

- Façonner de cette pâte des petites boulettes de la grosseur d'une petite cerise, trempez-les dans le chocolat noir fondu, les retirer à l'aide d'une pique à brochettes et les mettre au fur et à mesure dans des petites caissettes en papier, garnissez-les avec la noix de coco râpée.

