Nos recettes de cuisine du confinement !

Les œufs Florentine d'Ilan :

4 oeufs
600 g. d'épinards
4 c. à soupe crème fraîche
2 échalotes
60 g parmesan râpé (ou comté).
huile d'olive
muscade, sel, poivre

① Cuire les oeufs 10 minutes dans l'eau bouillante. Les écaler.
② Faire revenir dans de l'huile d'olive les échalotes émincées et les épinards pendant dix minutes.
Saler, poivrer, ajouter la muscade et la crème. Mélanger.
③ Répartir la préparation aux épinards dans des mini-cocottes beurrées.
Couper les oeufs en deux et les enfoncer au centre des épinards.
Parsemer de fromage et enfourner.
④ Faire gratiner 10 minutes à 200°C (grill)

Le smoothie à la fraise de Janna :

Les cookies d'Ilan :

Cookies US

Ingrédients :

- 2 oeufs
- sucre blanc 115g
- vergeoise 90g
- beurre mou 215 g.
- farine 370g
- sel 5g
- bicarbonate 5g
- chocolat, noix, amandes, smarties etc.

1. Sortir le beurre du frigo pour qu'il soit mou.
2. Préchauffer le four à 190°C.
3. Mélanger le sucre blanc, la vergeoise, avec le beurre mou.
4. Ajouter deux oeufs.
5. Mélanger jusqu'à ce que ce soit bien crémeux.
6. Dans un autre saladier, mélanger les ingrédients secs (farine, sel, bicarbona
7. Mélanger le tout.
8. Ajouter les pépites, les noix etc.
9. Former des boules, avec une cuillère à boule de glace pour les calibrer.
10. Les aplatir un peu sur le dessus.
11. Cuire 9 à 11 minutes.

Le Tiramisu d'Adam :

Tiramisu

- Ingrédients (6 personnes) :

- 3 oeufs
- 50G de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250G de mascarpone
- 1 paquet de speculoos, boudoirs ou autres biscuits.
- 1 grosse tasse de café
- du cacao non sucré

- Préparation :

- Séparer les blancs d'oeufs des jaunes. Monter les blancs en neige.
- Mélanger les jaunes avec le sucre et le sachet de sucre vanillé, ajouter le mascarpone.
- Y ajouter les blancs en mélangeant délicatement.
- Dans des coupes individuelles (ou dans un plat), mettre une couche de speculoos trempés dans le café puis une couche de crème puis une nouvelle couche de speculoos et enfin une couche de crème.
- Saupoudrer le tout de cacao.
- Il est possible d'ajouter l'amaretto au café pour y tremper les biscuits (selon les goûts).
- Mettre au frigo quelques heures avant de déguster.

: Une pincée de sel pour bien monter les blancs en neige.

La tarte aux citrons meringuée de Mélanie :

Liste des ingrédients :

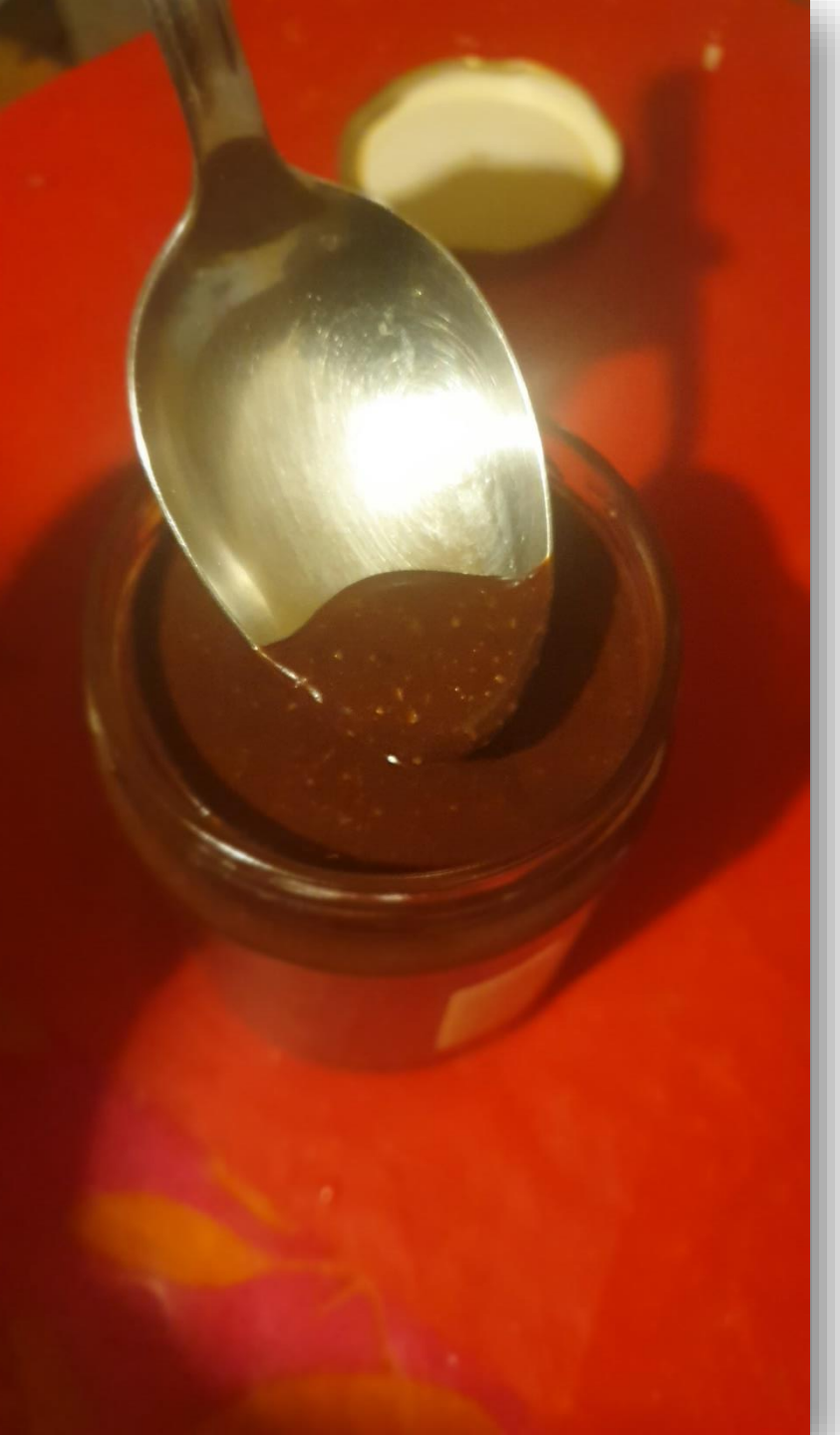
Pâte sablée250 g de farine
150 g de beurre
50 g de sucre
50 g sucre glace
1 oeuf
1 pincée de sel
Crème au citron :150 ml de jus de citron soit 3 ou 4 citrons
zeste d'un citron
150 g de sucre
3 oeufs
1 c. à soupe de maizéna ou farine
75g de beurre
Meringue (optionnel)2 blancs d'oeufs (ou 3 petits)
75 g de sucre

Etapes de la recette

Réalisation et cuisson de la pâte sablée :
Battez l'oeuf avec les sucres et le sel.
Ajoutez la farine en 1 fois, pétrissez du bout des doigts.
Ajoutez le beurre mou en morceaux, pétrissez rapidement et formez une boule.
Filmez et mettez au frais au moins 1 heure.
Étalez dans le plat à tarte, recouvrez d'une feuille de papier sulfurisé et d'haricots, de billes d'argile ou d'une chaîne de billes métalliques disponible en grandes surfaces.
Faites cuire 10 minutes à 180°C, puis enlevez le "poids" et remettez 8-10 minutes pour bien cuire le centre. La pâte doit être dorée (sinon prolongez la cuisson de quelques minutes).

Réalisation de la crème au citron :
Prélevez le zeste d'un citron non traité.
Portez à ébullition le jus des citrons avec le zeste.
Battez les oeufs avec le sucre et la maïzena.
Ajoutez progressivement le jus de citron en filet sans cesser de fouetter.
Remettez le tout sur feu moyen et faites épaissir en **remuant bien tout le temps**, vous obtiendrez une crème.
Laissez tiédir et ensuite ajoutez le beurre mou en morceaux, en fouettant bien.
Garnissez le fond de tarte précuit.
Réservez au frais.

Finition facultative : la meringue :
Fouettez les blancs en neige, lorsqu'ils deviennent fermes, rajoutez le sucre et fouettez encore quelques secondes.
Garnissez le dessus de la tarte avec une poche à douille par exemple et passez à four chaud 'fonction grill' 1 petite minute pour colorer la meringue.



Pâte à tartiner chocolat-noisettes d'Arthur :

Les ingrédients

200 gr. de chocolat à 52 % ou 58 % de cacao
150 gr. de lait concentré sucré
10 cl. de lait
2 cuillères à soupe de sucre
100 gr. de noisettes en poudre
75 gr. de beurre coupé en morceaux

La recette

Faire fondre le chocolat à feu très doux.
Quand le chocolat est fondu, ajouter le lait concentré sucré, toujours à feu très doux.
Incorporer le beurre et bien mélanger.
Ajouter le sucre.
verser le lait, remuer de sorte à rendre le mélange bien homogène.
Verser les noisettes et bien mélanger.
Mettre le tout dans un pot.

Conservation : 4 jours à température ambiante ou 2 semaines au frais.

Recette tirée de l'émission "La maison Lumni" sur France 4 et réalisée par Arthur.

Charlotte légère au chocolat et biscuits roses d'Arthur :

Les ingrédients

1 tablette. de chocolat noir
50 cl de crème fleurette
1 paquet de biscuits roses de Reims (on peut remplacer les biscuits roses par des boudoirs)
du lait pour tremper les biscuits

La recette

Faire fondre le chocolat à feu très doux et le laisser un peu tiédir.
Monter la crème fleurette en chantilly.
Mélanger le chocolat à la chantilly, (pour faire une chantilly au chocolat).
Mettre du lait dans une assiette creuse et imbiber les biscuits rapidement (ils ne doivent pas trop ramollir).
Chemiser un moule à charlotte avec les biscuits (en tapisser les contours et le fond).
Verser la chantilly dans le moule tapissé des biscuits.
Recouvrir le tout avec une couche de biscuits.
Couvrir d'un film et laisser reposer au frais au moins 4 heures.

A déguster bien frais.

Les rillettes de thon d'Arthur :

- **Les ingrédients**
  - 1 boite de thon au naturel (140 gr. net égoutté)
  - 1/2 fromage frais aux fines herbes, type boursin ou tartare
  - 1 cuillère à café de câpres hachés
  - 1 oignon haché finement
  - Quelques brins de ciboulette ciselés

- **La recette**
  - A la fourchette, bien émietter le thon, et le mélanger avec le fromage frais aux fines herbes. Ajuster selon son goût.
  - Ajouter au mélange l'oignon et les câpres hachées.
  - Parsemer de ciboulette ciselée.
  - Mettre au frais et servir avec du pain et des quartiers de citron pour décorer.

Les tartelettes aux fraises d'Ilan :

Ingrédients :

- La pâte :
- 80g sucre glace
- 100g de beurre mou en morceaux
- 200g de farine de blé
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

- **La garniture :**
- Une barquette 250g de fraises
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 sucre vanillé
- 100 g de crème fraîche

- Pour la pâte, c'est la même recette que pour la tarte au citron !
- Ensuite, il faut faire une crème chantilly en mélangeant la crème et le sucre au batteur électrique.
- On remplit les fonds de tarte avec la chantilly et on ajoute les fraises comme on veut...
- Chez nous, on les fait toutes différentes pour que chacun choisisse celle qu'il trouve la plus belle...ou la plus gourmande ! On ajoute aussi des éclats de pistache ou des amandes effilées parfois.

Le couscous de Janna :

Ingrédients :

1 kg de viande
500 g de carottes
250 g de navets
2 courgettes
½ chou-fleur
150 g de choux de Bruxelles
2-3 patates douces
100 g de pois chiches trempés dans l'eau la veille
4 oignons moyens
1 petit bouquet de coriandre et de persil
1 kg de couscous moyen ou fin
2 tomates râpées

Epices :

½ cuillère à café de poivre
½ cuillère à café de gingembre
½ cuillère à café de curcuma
½ cuillère à café de cannelle
½ verre d'huile d'olive
2 cuillère de beurre
Sel

Les étapes pour faire un couscous :

Etape 1 :
Dans une couscoussière, mettre la viande, l'huile, le gingembre, le poivre, le curcuma et les oignons et faire revenir. Quand les oignons descendent, ajouter les tomates et les pois chiches.

Etape 2 :
Ajouter 1 litre d'eau bouillante et attendre 45 min et après les 45 min ajouter le sel.
Eplucher les carottes et les navets et les couper en 2, les laver et les rajouter à l'eau avec le chou-fleur et les choux de Bruxelles.

Etape 3 :
Faire la semoule dans un saladier, on met le coucous avec une cuillère à soupe d'huile d'olive et on mélange avec les mains et on ajoute un verre d'eau froide, mais on l'ajoute petit à petit et on mélange toujours avec les mains jusqu'à ce que les graines de couscous grossissent. Ajouter la tête de la couscoussière pour y mettre les graines de couscous, laisser monter la vapeur de la viande et des légumes vers le couscous.

Etape 4 :
Eplucher les patates douces et les courgettes et les couper en 2. Dans une petite marmite ajouter les patates douces, les courgettes, de l'huile d'olive, une pincée de poivre, de gingembre et de curcuma et deux ou trois louches de la sauce de la viande et des carottes.

Etape 5 :
Ajouter le petit bouquet de persil et de coriandre, laisser encore le couscous 15-20 min et après le mettre dans une grande bassine, mélanger avec une fourchette le couscous avec du sel et de l'huile d'olive et ajouter un verre d'eau petit à petit jusqu'à avoir une consistance douce et remettre la tête de la couscoussière et quand la vapeur monte on éteint et on sert.

BON APPÉTIT !

Les pancakes d'Elvyra :

- 150 g de farine
- 20cl de lait
- 1c à café de levure chimique
- 2c à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- Vanille

- Pour faire les formes, il faut mettre la préparation dans une petite bouteille, puis faire un petit trou dans le bouchon.

Les courgettes farcies d'Ilan :

1. Lavez les courgettes.
2. Coupez les en 2 dans la longueur et creusez les un peu.
3. Ajoutez du jambon ou du poulet (en cubes, en allumettes ou en lamelles)
4. Versez de la crème liquide, du sel, du poivre.
5. Parsemez de fromage râpé de votre choix.
6. Versez un verre d eau au fond du plat.
7. Enfournez pour 25 à 30 min à 180 degrés.
8. Bon appétit les amis !

Chez nous, on mange les courgettes avec du riz ou des spaghettis en accompagnement...

Œufs frits et saucisses d'Elvyra :

Faire frire les œufs des 2 côtés

et faire griller les saucisses.