

Cuisine : carnet de recettes

Bonjour chef(fe) cuistot, j'espère que toi et ton entourage allez bien et tenez le coup. Pour t'occuper et peut-être te découvrir une nouvelle passion, je t'envoie plusieurs recettes de desserts et de plats.

N'hésite pas à prendre des photos de tes réalisations et à me les envoyer à l'adresse mail suivante : elisasalamone@live.be

Régalez-vous bien !

PS : n'oublie pas ces 4 points :

- 1. Se laver les mains pendant 20 secondes.**
- 2. Mettre un tablier.**
- 3. Nettoyer son plan de travail.**
- 4. Faire la vaisselle.**

Courage pour la suite, et à bientôt !

Mme Salamone



CRUMBLE AUX POMMES



Ingrédients :

6 pommes	150 g de cassonade	150 g de farine	125 g de beurre derri-set	1 sachet de sucre vanillé	1 citron

Ustensiles :

1 couteau	1 économe	1 plat (ou 1 moule à gâteau)	1 assiette	1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 four

Préparation :

1		Épluche les pommes et enlève le trognon.
2		Coupe les pommes en petits morceaux et répartis-les dans le plat.
3		Arrose-les de jus de citron et saupoudre-les de sucre vanillé.
4		Dans un saladier, mélange la farine et la cassonade.
5		Coupe le beurre en petits morceaux, ajoute-le dans le saladier et mélange le tout à la main.
6		Émiette cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.
7		Fais cuire 30 minutes à 200°C. Sers le crumble tiède ou froid.

MOUSSE AU CHOCOLAT



Ingrédients :

		
6 oeufs	200 g de chocolat	2 sachets de sucre vanillé

Ustensiles :

							
2 saladiers	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 spatule	1 batteur électrique	8 petits pots	1 micro-ondes	1 frigo

Préparation :

1		Casse le chocolat en morceaux dans un saladier.
2		Fais-le fondre doucement au micro-ondes, en mélangeant toutes les 30 secondes.
3		Quand le chocolat est fondu, ajoute les jaunes d'oeufs et le sucre vanillé, puis mélange.
4		Monte les blancs en neige.
5		Ajoute délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
6		Verse dans des petits pots et fais prendre la mousse au frais pendant 2 heures.

GÂTEAU AU CHOCOLAT



Ingédients :

					
200 g de chocolat	125 g de beurre	4 oeufs	200 g de sucre	100 g de farine	1 sachet de levure

Ustensiles :

						
2 saladiers	2 cuillères en bois	1 couteau	1 moule	1 verre doseur	1 micro-ondes	1 four

Préparation :

1		Casse le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2		Coupe le beurre en petits dés et ajoute-le au chocolat. Fais fondre au micro-ondes.
3		Dans un saladier, mélange les oeufs et le sucre. Puis ajoute la farine et la levure.
4		Verse le chocolat et le beurre fondus dans la préparation et mélange.
5		Beurre le moule et verses-y le mélange.
6		Fais cuire à 180°C pendant 25 minutes.

COOKIES



Ingédients :

							
400 g de farine	1 sachet de levure	100 g de cassonade	100 g de sucre blanc	1 sachet de sucre vanillé	250 g de beurre demi-sel	2 oeufs	200 g de pépites de chocolat

Ustensiles :

							
1 saladier	1 bol	1 cuillère en bois	1 balance	1 micro-ondes	1 plaque	Du papier cuisson	1 four

Préparation :

1		Fais fondre doucement le beurre au micro-ondes.
2		Dans le saladier, mélange la farine, la levure, la cassonade et le sucre blanc.
3		Ajoute les oeufs et le beurre fondu. Mélange bien.
4		Ajoute les pépites de chocolat et mélange.
5		Sur une plaque recouverte de papier cuisson, forme des petites boules de pâtes en veillant à bien les espacer.
6		Fais cuire 8 à 10 minutes à 200°C.

MAYONNAISE MAISON

Ingrédients	Matériel
- 1 jaune d'œuf ; - 1 c. à c. de moutarde (facultatif) ; - 1 c. à c. de vinaigre ; - 10 cl d'huile de tournesol	- Un bol ; - Un fouet ; - Une cuillère ;

1. **TOUS LES INGREDIENTS DOIVENT ETRE A TEMPERATURE AMBIANTE.**
2. Clarifier l'œuf et placer le jaune dans un bol. Ajouter la cuillère de moutarde.
3. Fouetter avec un batteur électrique ou à la main et ajouter en filet progressivement l'huile. La mayonnaise doit s'épaissir tout doucement.
4. Terminer en ajoutant le vinaigre et mélanger. Assaisonner de sel et de poivre. Conserver au réfrigérateur pendant 48h.



Pâte levée (pâte à pizza)

Ingrédients	
<u>Pâte levée :</u> - 350g de farine ; - 270 ml d'eau ; - ½ cube de levure fraîche ; - 1 cuillère à café de sel ; - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive ; - Essuie propre ; - Papier sulfurisé ;	
<u>Garnitures :</u> - 150 ml de coulis de tomates ; - 1/5 gousse d'ail ; - De l'origan, sel, poivre, et quelques feuilles de basilic. - Mozzarella ; - 1 vvpo - 1 légume ; - 50g gruyères ;	Portions : 2 personnes Temps de préparation : 10 min Repos : 1h Temps de cuisson : 15 min

Etapes :**Pâte levée :**

1. Mettre de l'eau tiède dans un bol. **Emietter la levure et délayer** pour obtenir une préparation homogène. Laisser bourgeonner.
2. Faire chauffer le reste de l'eau. Elle ne doit pas être bouillante. (à température du corps)
3. Dans un plat, verser la farine avec le sel, et les mélanger ensemble.
4. Former un puit, ajouter l'huile au centre, la levure délayée et un filet l'eau chaude.
5. **Ramener l'extérieur de la farine vers le centre** et malaxer afin d'obtenir une **pâte élastique et homogène**.
6. Fleurer le plan de travail, prendre la boule de pâte du bout des doigts et la lancer sur le plan de travail en la tenant fermement. **Répéter l'opération 4x fois**.
7. Badigeonner ses mains d'huile d'olive et recouvrir la pâte.
8. Placer la pâte dans le plat, recouverte d'un essuie propre. **Laisser reposer 1h** dans un endroit chaud.
9. **Préchauffer le four à 210°C.**
10. Recouvrir une plaque de four de papier sulfurisé et verser un peu d'huile d'olive.
11. Abaisser la pâte et la placer sur la platine.

Garnitures :

1. Dans un saladier, émincer l'ail, verser le coulis de tomates, assaisonner, ajouter l'origan et le basilic haché.
2. Placer un fond de sauce tomate au centre de la pizza. Ajouter la garniture et terminer par le fromage.

Cuisson :

Enfourner pendant 15 à 20 minutes. Vérifier que la croûte soit dorée.



Pâte bolognaise

Ingrédients	Matériels	4 personnes Préparation : 30 min Cuisson : 1h
- 450 g de haché porc et veau (non épicé) ; - 500 g de pâte ; - 1 carotte ; - 1 oignon ; - 1 gousse d'ail ; - 1 branche de céleri ; - 1 bouquet de basilic frais/ persil/ origan/ thym ; - 1 bouteille de coulis de tomates ; - Huile d'olive, sel, poivre.	- Planche - Couteau ; - Casserole ; - Cuillère en bois ;	

Procédé :

La sauce bolognaise

1. **Laver et éplucher la carotte.** Laver le céleri. Couper en **macédoine** la carotte et la branche de céleri. Ensuite, **émincer** les feuilles du céleri, l'ail et l'oignon.
2. Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive (2 cuillères à soupe), ajouter l'ail et l'oignon émincés. Faites revenir quelques minutes. Ajouter les carottes et le céleri. **Faire dorer le tout**, puis ajouter le haché et mélanger correctement afin que le haché se détache. **Laisse cuire, brunir.**
3. Verser ensuite le **coulis de tomate**. Remplir la bouteille de coulis avec la **moitié d'eau et l'ajouter à la sauce. Mélanger le tout.**
4. **Cisailier** le basilic (garder quelques feuilles pour la décoration) et le persil. Ajouter à la sauce et compléter avec les aromates (origan, le thym) le sel et le poivre.
5. **Porter à ébullition à découvert pendant 10 min.**
6. Diminuer le feu au maximum et laisser **mijoter pendant 1h** à demi-couvert et mélanger régulièrement.
7. Si la sauce est trop liquide, retirer le couvercle et laisser à découvert.

Le service

1. Une fois la sauce prête et les pâtes cuites, dresser les assiettes avec des pâtes chaudes et une louche de sauce bolognaise chaude par-dessus.
2. Ajouter deux feuilles de basilic en guise de décoration et du parmesan dans une petite coupelle avec une cuillère à café.



Gratin Dauphinois

Ingrédients	Matériels	Pour : 3 personnes Temps de préparation : 20 min Cuisson : 30 min
- 8 pommes de terre (Bintje) ; - 30 cl de crème fraîche ; - 10 g de beurre ; - 1 gousse d'ail ; - Noix de muscade, sel, poivre.	- Econome ; - Planche ; - Couteau ; - Casserole ; - Plat à gratin ;	

Déroulement

1. Préparer les ingrédients et préchauffer le four à **180°C chaleur tournante**.
2. Laver les pommes de terre et les éplucher.
3. Couper des tranches d'environ **3 mm** dans la longueur de la pomme de terre. **Ne pas laver les pommes de terre après la découpe.**
4. Dans une casserole, ajouter les pommes de terre entières, couvrir d'eau et porter à ébullition. Cuire pendant 15 min.
5. Egoutter les pommes de terre cuites. Découper les pommes de terre en tranche d'1 cm.
6. Disposer les pommes de terre en quinconce en formant des cercles dans un plat à gratin.
7. Ajouter l'ail haché, le beurre, le sel, la noix de muscade et le poivre.
8. Ajouter la crème fraîche au-dessus.
9. **Enfourner entre 15 et 20 minutes,** jusqu'à ce que le gratin soit doré à la surface. Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson.

