

Art culinaire : recueil de recettes

Bonjour ! J'espère que cette première semaine de confinement s'est bien passée pour toi et ton entourage. Encore quelques semaines et ce sera terminé !

Afin que ces semaines passent plus vite, je te propose plusieurs recettes faciles, typiques, et accessibles à tous, ainsi que de m'envoyer une belle photo de vos réalisations à l'adresse mail suivante :

elisasalamone@live.be

Dans le mail n'oublie pas « un bonjour, une formule de politesse et ton prénom ».

Profite de ce congé pour prendre du temps pour toi, de t'occuper de tes proches et de persévérer dans tes compétences en cuisine.

Bon travail et courage à tous !!!

MAYONNAISE MAISON

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

- 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.



Cupcakes

Ingrédients	Matériels	
<ul style="list-style-type: none"> - 220g de farine ; - 190g de beurre ; - 190g de sucre ; - 4 œufs ; - 5 c. à s. de lait ; - ½ sachet de levure ; - 1 petite orange et 1 citron ; - 500g de mascarpone ; - 3 c. à s. de sucre glace ; - Colorants alimentaires ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Bols ; - Saladier ; - Cuillère - Fouet ; - Moules silicones cupcakes ; - Poche à douille ; 	<p>Nombre de cupcakes : 13</p> <p>Temps de préparation : 20 min</p> <p>Temps de cuisson : 20 min</p>

Déroulement :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire fondre le beurre au micro-onde dans un bol.
3. Dans un saladier, ajouter le **beurre fondu au sucre** et mélanger.
4. Ajouter les **œufs entiers, puis la farine et la levure**. Mélanger avec une cuillère en bois.
5. Incorporer le **lait** et mélanger.
6. Placer les moules sur la plaque de cuisson (pas une grille) et **remplir les moules à cupcakes aux $\frac{3}{4}$** .
7. **Enfourner pendant 20 min à 200°C** et laisser refroidir avant de démouler.
8. Dans un bol, mélanger le **mascarpone avec le sucre glace**. *Pour réaliser plusieurs coloris, séparer le mascarpone en 2 ou en 3 dans des bols différents et ajouter le colorant alimentaire de votre choix. Mélanger.*
9. **Laisser refroidir au réfrigérateur pendant 20 min.**
10. Sortir les cupcakes et les laisser refroidir.
11. Placer la crème de mascarpone dans **une poche à douille**. Décorer ensuite avec le glaçage les cupcakes froids.
12. Décorer de perles, de pépites de chocolat pour terminer.
13. Conserver au réfrigérateur.



BROCHETTE DE POULET & TABOULÉ

<i>Ingrédients</i>	<i>Matériels</i>	<p>Nombre de personnes : 3 Temps de préparation : 40 min Temps de cuisson : 15 min</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 3 blancs de poulets ; - 2 poivrons ; - 1 oignon rouge ; - 2 oignons jeunes ; - 10 cl de ketchup ; - 1 cube bouillon ; - 100g de taboulé ; - 100 ml d'eau ; - Menthe fraîche ; - 1 càs d'huile d'olive ; - 20g de raisins secs. 	<ul style="list-style-type: none"> - Planche ; - Couteau ; - Pics à brochette ; - Papier aluminium ; - 2 saladiers ; 	

Déroulement :

1. Préchauffer le four à **170°C chaleur tournante**.
2. Laver les poivrons. **Ôter le chapeau, les pépins et couper en 2**. Couper des gros cubes, d'environ 5 cm de diamètre. Les verser dans le saladier.
3. Eplucher l'oignon rouge, couper les extrémités. **Puis couper en 4**. Dissocier chaque morceau et les verser dans le saladier.
4. **Ôter tous les nerfs et le gras du poulet**. Couper sur la longueur des lamelles de 4 cm d'épaisseur. Ensuite, couper **des morceaux d'environ 5 cm**. Les ajouter aux poivrons.
5. Dans le saladier, ajouter le ketchup, le sel, le poivre, le curry. Mélanger le tout afin que les épices soient totalement incorporés.
6. Sur le pic à brochette, **alterner un oignon, un morceau de poulet, un poivron, ainsi de suite**.
7. Placer les brochettes sur du papier aluminium sur la plaque du four.
8. Enfourner ensuite **pendant 15 min**. Retourner à mi-cuisson les brochettes.
9. Faire **chauffer 100 ml d'eau** avec le cube de bouillon. (Mettre le couvercle !!)
10. Hacher les feuilles de menthe. Couper finement les oignons jeunes.
11. Placer la semoule dans un saladier, verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et mélanger.
12. Quand l'eau est en ébullition, verser sur la semoule et **couvrir pendant 5 min**.
13. Ôter le couvercle et laisser refroidir.
14. Incorporer les oignons jeunes, la menthe et les raisins secs au taboulé. Assaisonner de sel, de poivre. Laisser refroidir au réfrigérateur.
15. Sortir les brochettes et les déguster chaude.

Variante : ajouter des légumes de saisons sur les brochettes et déguster avec un yaourt grec.



Pâte levée (pâte à pizza)

<i>Ingrédients</i>	
<p><u>Pâte levée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 350g de farine (type 00 ou T55) ; - 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 ; <p><u>Garnitures :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ; 	<p>Portions : 2 personnes Temps de préparation : 10 min Repos : 1h Temps de cuisson : 15 min</p>

Étapes :

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.



Risotto champignon et lardon

Ingédients	Matériel	Nombre de personne : 3-4 Temps de préparation : 30 min Temps de cuisson : 20 min
<ul style="list-style-type: none"> - 400g de riz à risotto ; - 2 cubes de bouillon ; - 1 ravier de champignon frais ; - 1 paquet de lardon ; - 2 c. à s. d'huile d'olive ; - 2 c. à s. de beurre ; - 1 oignon ; - 2 gousses d'ail ; - Persil et basilic frais ; - 200g de parmesan râpé ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Planche ; - Couteau ; - Ciseau ; - Verre ; - 2 casseroles ; - Louche ; - Cuillère en bois ; 	

1. Eplucher et **émincer FINEMENT** l'oignon et les gousses d'ail.
2. Frotter les champignons pour ôter la terre. Couper en deux le champignon et l'émincer finement.
3. **Hacher** le persil frais et le basilic.
4. Dans une casserole, **chauffer de l'eau avec les deux cubes de bouillons** avec le couvercle.
5. Dans une casserole, chauffer l'huile avec les **oignons, les gousses d'ail et les lardons. Rissoler pendant 5 min.**
6. Ajouter ensuite les morceaux de champignons et mélanger pendant **3 min.**
7. Ajouter ensuite le riz à risotto et **mélanger pendant 5 min** afin que tous les ingrédients soient correctement incorporés.
8. **Au fur et à mesure**, verser une **louche de bouillon et mélanger jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé par le riz.** Rajouter **AU FUR ET À MESURE le bouillon.** Cuire pendant **20 min environ.**
9. Mélanger constamment pour éviter que le riz n'adhère au fond de la casserole.
10. Quand le riz est tendre, transparent et que le volume a doublé (gouter constamment le riz, s'il croque il n'est pas encore cuit), couper le feu et ajouter **le parmesan râpé, le persil, le basilic et mélanger.**
11. **Ajouter en dernier le beurre** et assaisonner de sel et de poivre.
12. Déguster chaud avec un filet d'huile d'olive.



Cake marbré

<i>Ingrédients</i>	<i>Matériels</i>	Nombre de personnes : 10 Temps de préparation : 20 min Temps de cuisson : 20 min
<ul style="list-style-type: none"> - 3 œufs ; - 150g de sucre ; - 75g de beurre ; - 240g de farine ; - 1 sachet de levure chimique ; - 1 verre de lait ; - 200g de chocolat fondant ; 	<ul style="list-style-type: none"> - 2 casseroles ; - Saladiers ; - Fouet ; - Bol ; - Moule à gâteau ; - Couteau ; 	

Déroulement :

1. Préchauffer le four à **160°C** chaleur tournante.
2. Préparer deux casseroles **pour le bain-marie**. Ajouter le chocolat dans la petite casserole et faire chauffer.
3. Casser les œufs dans un saladier. Ajouter le sucre et mélanger énergiquement.
4. Fondre le beurre **30 secondes au micro-onde** dans un bol et l'ajouter aux œufs/sucre.
5. Incorporer progressivement la farine et mélanger au fouet.
6. Ajouter le sachet de levure.
7. Verser progressivement le lait et mélanger.
8. Beurrer le moule à gâteau et **verser la moitié de la pâte dans le moule**.
9. Dans **l'autre moitié de la pâte**, verser le chocolat fondu et mélanger pour obtenir un mélange homogène.
10. Verser ensuite la pâte chocolatée dans le moule.
11. A l'aide d'un couteau, **mélanger rapidement les 2 pâtes** en faisant des mouvements de gauche à droite dans le moule.
12. **Enfourner pendant 20 min**. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.
13. Démouler le cake lorsqu'il est refroidi.



Cheesecake rapide

Ingrédients	Matériels	
<ul style="list-style-type: none"> - 250g de biscuits - 150g de beurre - 3 œufs - 550g de fromage blanc - 200g de chocolat blanc - 50 ml de crème fraîche - 7 cuillères à soupe de sucre - 3 cuillères à soupe de farine 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 moule rond avec cercle ; - 1 rouleau à pâtisserie ; - 1 bol ; - 1 saladier ; - 1 fouet/ spatule ; - 1 tamis ; - 2 casseroles (bain-marie) 	<p>Nombre de personnes : 4/6 Temps de cuisson : 50 min</p>

Déroulement :

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Dans un essuie, placer les biscuits, puis refermer et écraser le tout à l'aide du rouleau à pâtisserie.
3. Dans un bol, fondre le beurre, puis incorporer les biscuits et mélanger.
4. Placer le **papier sulfuriser** dans le moule, puis garnir le fond avec le biscuit écrasé. Réserver.
5. **Au bain-marie** faire fondre le chocolat blanc avec la crème fraîche.
6. Pendant ce temps, mélanger dans un saladier : la farine tamisée, les œufs entiers, le sucre, le sucre vanillé et le fromage blanc. Obtenir un mélange homogène.
7. Une fois le chocolat fondu, le verser dans la pâte et mélanger.
8. Verser le tout dans le moule, étaler et enfourner **pendant 45 min**.
9. Si le gâteau brunit, ajouter par-dessus une feuille d'aluminium et continuer la cuisson **pendant 10 min**.
10. **Laisser refroidir**, puis le conserver au réfrigérateur.
11. Servir froid avec une confiture de groseille, de pêche,...

