Popsicles au lait de coco et limoncello

Connaissez-vous les popsicles? Ces esquimaux à réaliser soi-même avec des ingrédients naturels? J'ai récemment acheté des moules à popsicles (un peu comme ceux-ci). Il ne me restait plus qu'à trouver une recette pour les essayer. L'été dernier, j'ai reçu un petit flacon de limoncello et je me demandais comment l'utiliser. J'ai donc cherché des recettes sur Pinterest et je suis tombée sur ces popsicles au lait de coco et limoncello sur le site Sweet Peas and Saffron de Denise. J'ai décidé de les tester…

Pour 8 popsicles
Préparation : 10 min
Réfrigération: environ 6 à 12h

400ml de lait de coco en conserve; 40ml de limoncello; 180g de sucre glace; le jus de 2 citrons

Mixez ensemble tous les ingrédients.
Assurez-vous que le sucre soit bien dissout et que le lait de coco ne fasse pas de grumeaux.

Versez la préparation dans les moules à popsicles: mes moules m’ont permis de réaliser huit popsicles mais selon leur taille, vous obtiendrez peut-être un nombre différent de popsicles.

Laissez congeler pendant 12h ou du moins jusqu’à ce que les popsicles soient bien glacés.

Passez les moules sous un filet d’eau chaude pendant environ 30 secondes avant de démouler les popsicles.

Tiramisu aux spéculoos

Il y a quelque temps déjà, mon oncle et ma tante m'ont offert un coffret de cuisine « Tiramisus sucrés et salés« , avec un livre de recettes d'Eva Harlé et des verrines permettant de réaliser des tiramisus. Il était bien rangé dans un placard, tant et si bien que je ne l'avais toujours pas utilisé. C'est finalement chose faite grâce à ce tiramisu aux spéculoos. Il se prépare la veille ou bien quelques heures avant de le servir mais sa préparation ne demande pas plus de 20 minutes.

Pour 4 verrines
Préparation: 15 minutes
Réfrigération: 6 heures

2 œufs; 80g de sucre roux; 250g de mascarpone; 15 cl de café; 15 spéculoos

Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.
Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre roux. Ajoutez le mascarpone et remuez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

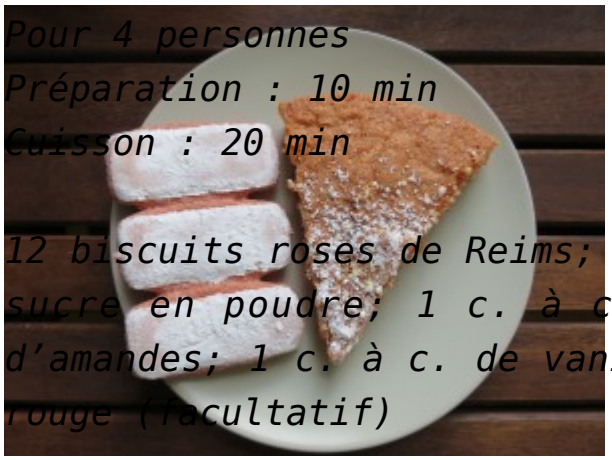
Préparez le café. Trempez un biscuit dans le café rapidement et posez-le dans le fond d'une verrine. Recouvrez d'une couche de crème. Renouvelez l'opération pour les 4 verrines en alternant les couches spéculoos-crème et en terminant par un spéculoos.

Mettez les verrines au réfrigérateur pendant au minimum 6 heures.

Suggestion: Eva Harlé suggère de terminer par une couche de crème puis d'émietter un demi-spéculoos sur chaque verrine au moment de servir. J'ai préféré terminer par un spéculoos entier et ne rien ajouter avant de servir.

Moelleux aux biscuits roses de Reims

J’ai trouvé cette recette de moelleux aux biscuits roses de Reims vraiment originale. Cela faisait un moment que je n’avais pas acheté le magazine Cuisine Actuelle mais l’autre jour à la gare, mon œil a été attiré par l’un des titres « Nos villes gourmandes: Rouen. Étape 3 ». Malheureusement les recettes rouennaises sont un peu trop longues pour ce blog. Comme j’avais toujours voulu goûter les biscuits roses de Reims, je me suis laissée tenter par cette recette:



Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

12 biscuits roses de Reims; 3 œufs; 70g de beurre mou; 150g de sucre en poudre; 1 c. à c. de sucre glace; 60g de poudre d’amandes; 1 c. à c. de vanille liquide; colorant alimentaire rouge (facultatif)

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Mixez les biscuits pour les réduire en poudre. Réservez-les.

Versez les jaunes d’œufs dans un saladier et réservez les blancs d’œufs dans un bol.
Battez les jaunes d’œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez la poudre de biscuits, le beurre, la poudre d’amandes, la vanille liquide et quelques gouttes de colorant pour bien renforcer la couleur rose.

Fouettez les blancs d’œufs en neige ferme.
Procédez en trois fois pour les ajouter à la pâte: mélangez sans précaution le premier tiers des blancs en neige. Incorporez tout doucement les deux autres tiers en soulevant tout doucement la masse.

Versez dans un moule antiadhésif. Faites cuire 20 minutes au four.
Démoulez sur un plat et laissez refroidir.

Parsemez de sucre glace puis servez.

Ricotta aux amandes et à l’orange

Ce mois-ci, le magazine Modes et Travaux propose un dossier cuisine: « Qu’est-ce qu’on mange ce soir? 1 mois de recettes sans prise de tête ». Une ricotta aux amandes et à l’orange figurait parmi ces 30 recettes. Vous vous en doutez sûrement: si je vous en parle, c’est parce que je me suis empressée de la tester…

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min.
Cuisson : 20 min.

40g de beurre mou ; 55g de sucre en poudre ; 20g de (ou de miel) ; 1 c. à s. de farine ; 380g de ricotta ; 2 œufs ; 85g d'amandes en poudre
Pour le sirop: 80g de sirop d'agave (ou de miel) ; le zeste et le jus de 1/2 orange

Préchauffez le four à 240°C.

Mettez le beurre 30 secondes au four à micro-ondes pour le ramollir. Mélangez-le au fouet avec le sucre et 20 de. Ajoutez la farine, la ricotta, les amendes en poudre et les œufs. Mélangez bien.

Versez le mélange dans un moule beurré de 23cm de diamètre et mettez au four 15 minutes.

Pendant ce temps, préparez le sirop d'oranges: chauffez le jus et le zeste d'orange et le reste de jus d'agave (ou miel) dans

une casserole.

Versez le sirop sur la ricotta chaude. Vous pouvez saupoudrez la ricotta d’amandes grillées pour décorer.
Servez chaud.

Modes et Travaux
Avril 2016

Conseil: Comme je n’avais pas d’orange sous la main, j’ai utilisé 2 c. à c. de zestes d’oranges en sachet et un fond de jus d’orange.

Chouquettes

Mmm! Les chouquettes de mon enfance. Je les ai redécouvertes depuis l'ouverture d'Épi – une boulangerie française – dans le centre-ville de Bonn. Elles y sont servies le matin en accompagnement des boissons chaudes. Depuis j'ai donc investi dans du sucre perlé lors d'une escapade normande chez Alice Délices, toujours prêt à me dépanner en cas d'envie soudaine de chouquettes.
Ce matin il n'y avait même pas de quoi préparer un bon petit-déj' dans nos placards. J'ai donc préparé ces chouquettes – trouvées sur Marmiton – en 30 minutes top chrono…

Pour 40-45 chouquettes
Préparation : 20 min.
Cuisson : 15 min.

1/4 de litre d'eau ; 100 g de beurre ; 150 g de farine ; 1 cuillère à soupe rase de sucre ; 1/2 cuillère à café de sel ; 1/2 cuillère à café de levure ; 1 sachet de sucre vanillé ; 3 gros œufs ; sucre perlé

Mettre l’eau et le beurre dans une casserole et porter à ébullition.

Lorsque le mélange bout, retirer la casserole du feu et ajouter d’un seul coup la farine avec sel et levure.

Mélanger avec une cuillère en bois jusqu’à ce que la pâte se décolle toute seule des bords de la casserole et ne fasse plus qu’une masse.

Laisser refroidir légèrement. Ajouter le sucre, puis le premier œuf et mélanger jusqu’à absorption complète de celui-ci par la pâte. Recommencer avec les 2 autres œufs (cette opération peut se faire au batteur électrique).

Déposer sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé des cuillerées à café de pâte en les espaçant (2 plaques pour cette quantité). Personnellement, j’ai réalisé 40 chouquettes, cinq de moins comparées à la recette originale.

Ajouter des grains de sucre perlé sur chaque chou en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Faites cuire dans un four à chaleur tournante, préchauffé à 190°C (th.6) pendant 10 à 15 min (ou 210°C (th. 7) sans chaleur tournante). Veillez à ce qu’elles ne restent pas plus longtemps au four.

Conseil: Les chouquettes sont meilleures mangées dès la sortie du four car ensuite elles durcissent, mais ce n’est pas toujours évident de les finir en une seule fois. Selon moi, la meilleure technique pour conserver les chouquettes restantes, c’est de les congeler.

Pannacotta au chocolat blanc

La pannacotta au chocolat blanc vient du site « Cuisine en scène« . Il est géré par Lucie Barthélémy. Lucie est à la fois danseuse étoile et cuisinière hors paire. Ces recettes sont délicieuses! Allez faire un tour sur son site pour vous en rendre compte par vous-mêmes. Vous pouvez également la retrouver sur Pinterest. En attendant, voici la pannacotta au chocolat blanc – prête en moins de 20 minutes mais après quelques heures passées au frigo.

Pour 5-6 pots à yaourt
Préparation + Cuisson: 15 minutes maximum
Réfrigération: au moins 3 heures

400ml de crème liquide entière; 150g de chocolat blanc (du Galak nature, par exemple); 2 feuilles de gélatine

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d’eau froide pendant 5 minutes.

Pendant ce temps, dans une casserole, faites chauffer la crème avec le chocolat blanc jusqu’à ce qu’il fonde.

Ajoutez la gélatine essorée hors du feu, et fouettez bien pour qu’elle se dissolve.

Versez la crème dans les pots et laissez-la refroidir avant de mettre les pots au frais pendant 3 heures minimum.

Au départ, j’avais prévu de servir cette pannacotta avec une sauce à la pâte de spéculoos trouvée sur Marmiton mais la pannacotta nature était tellement bonne que nous l’avons mangé sans nappage.
Vous pouvez également la napper de fruits (framboises ou fraises) si vous préférez.

La pannacotta était encore meilleure après 24h passées au

réfrigérateur.

Le popcorn du Grinch

Mon amie Lisa a organisé une soirée « Pullovers de Noël » la semaine dernière (où il fallait donc venir vêtu(e) d'un pull de Noël à la Bridget Jones). Lorsque je lui ai demandé ce que je pouvais ramener à manger, elle m'a répondu « quelque chose qui fasse « Noël » ». Au début, j'ai bien pensé à ramener de simples biscuits de Noël (ça tombe bien, je vis en Allemagne et on en trouve dans tous les supermarchés ces jours-ci). Finalement – une fois n'est pas coutume – j'ai trouvé une recette en anglais du blog Two Sisters' Crafting via Pinterest et j'ai donc fini par ramener ce popcorn Grinch à la soirée. Contrairement à son homonyme, il n'a pas plombé notre soirée de Noël, bien au contraire: il y a fait un tabac.

Pour 2 gourmands

Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Environ 100g de grains de maïs à popcorn; 2 c. à s. d'huile de colza; sel **(ou utilisez du popcorn en sachet pour micro-ondes)***; 60g de beurre; 250g de mini chamallows; du colorant alimentaire vert* ***(ou à défaut un peu de colorant bleu et un peu de colorant jaune)****; 40g de mini chamallows pour décorer; des chocolats M&M's rouges, verts et marrons*

Préparez le popcorn. Salez-le et mettez-le de côté.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez les chamallows et faites-les fondre tout en remuant. Éteignez le feu.

Ajoutez le colorant vert à la mixture à base de chamallows. ***Ou alternativement:*** ajoutez le colorant alimentaire aux chamallows puis ajoutez une petite quantité de colorant bleu pour obtenir une perfecte coloration vert Grinch.

Nappez le popcorn du mélange à base de guimauve. Versez le popcorn dans un saladier. Ajoutez la mixture à la guimauve en mélangeant bien.

Ajoutez des mini chamallows et les M&M's pour décorer – pendant que le popcorn est encore chaud.

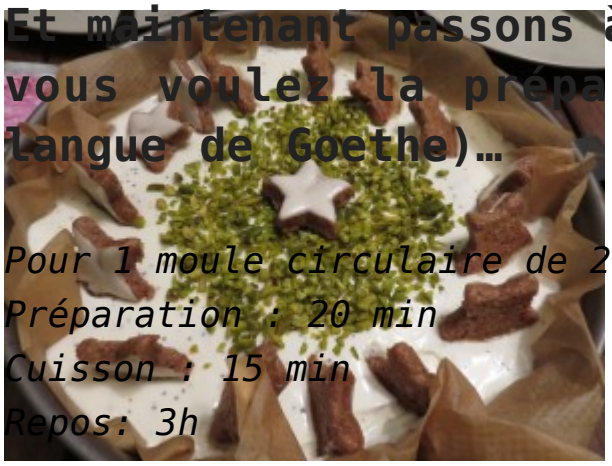
Laissez refroidir puis servez.

Conseil: A consommer sans attendre (mais le popcorn peut se garder jusqu'à deux jours dans un Tupperware).

Tarte de Noël – ou cheesecake de Noël (Weihnachtstorte)

Une fois n’est pas coutume, la tarte de Noël m’est apparue sur Pinterest. Elle provient d’un site allemand qui s’appelle Maras Wunderland et son nom complet en VO est « *Mohn-Zimtstern-Weihnachtstorte* » (littéralement « *Tarte de Noël – étoiles à la cannelle – graines de pavots*«). Avez-vous déjà goûté des étoiles à la cannelle? On les trouve partout en Allemagne. Elles donnent un petit goût vraiment sympathique à ce cheesecake de Noël.

Et maintenant passons à la recette (cliquez ici si vous voulez la préparer tout en pratiquant la langue de Goethe)…



Pour 1 moule circulaire de 26cm
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min
Repos: 3h

2 paquets d’étoiles à la cannelle (175g par paquet) + 12 étoiles; 85g de beurre fondu
Pour la garniture: 5-6g d’agar agar (ou 8 feuilles de gélatine); 350ml de crème fouettée fraîche; 1 à 2 sachet(s) de sucre vanillé; 1kg de yaourt aux graines de pavot (ou 1kg de yaourt auquel on mélange des graines de pavot); 2 c. à s. de pistaches hachées

Préchauffez votre four à 180°C. Tapissez de papier sulfurisé un moule à charnière.

Broyez des étoiles à la cannelle (douze étoiles à la fois) en morceaux fins hachés grossièrement.
Mélangez la poudre d'étoiles au beurre fondu puis tapissez-en le fond du moule à charnière. Appuyez fermement avec le dos d'une cuillère pour bien tasser les morceaux.
Laissez cuire 10 minutes au four puis sortez le moule du four et laissez refroidir.

Pendant ce temps, faites tremper l'agar agar (ou la gélatine) dans de l'eau froide. Fouettez la crème et saupoudrez-la avec le sucre vanillé. Faites fondre la gélatine dans une casserole à feu doux avec 2 cuillères à soupe de yaourt aux graines de pavot.
Ajoutez le yaourt aux graines de pavot restant et la crème fouettée.

Répartissez la garniture aux graines de pavot sur la pâte aux étoiles à la cannelle.

Laissez reposer trois heures au réfrigérateur.

Décorez le gâteau juste avant de le servir avec les 12 étoiles restantes et les pistaches hachées.