Brochettes de calamars à la sauge

J’ai accompagné ces brochettes de calamars à la sauge avec une autre recette que vous retrouverez prochainement ici, les pâtes crémeuses à l’avocat et aux épinards. Comptez en tout 30 à 40 minutes si vous souhaitez réaliser ces deux recettes combinées.
La recette des calamars à la sauge vient du blog « Passion culinaire by Minouchka« .

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Repos : 10 min
Cuisson : 5 min

300 g d’anneaux de calamars ; 6 feuilles de sauge émincées ;1 gousse d’ail pilée ; 1 c. à c. de paprika ; 1/2 c. à c. de piment séché ; quelques gouttes de Tabasco ; quelques gouttes de citron jaune ; 4 c. à s. d’huile d’olive ; sel

Faites décongeler les calamars – si comme moi vous optez pour des calamars du rayon surgelés.

Mélangez les ingrédients dans un bol, filmez puis placez au frais environ 10 min.

Montez les brochettes en bois après les avoir passer sous l’eau pour éviter qu’elles ne brûlent. Faites griller 2 à 3 min de chaque côté.

Servez avec quelques quartiers de citron et les pâtes crémeuses à l’avocat et aux épinards – ou tout autre accompagnement de votre choix.

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.

Spaghetti au pesto

Voici une recette de spaghetti au pesto toute simple. J’ai découvert le magazine Cocina fácil lors d’un stage en Galice en 2007. Malheureusement il n’est pas disponible à la vente depuis l’étranger mais je ne manque jamais une occasion de l’acheter chaque fois que je me rends en Espagne. Nous avons passé le weekend de Pâques à Barcelone, j’en ai donc profité pour acheter le numéro de mars. Au programme, un dossier sur des pâtes rapides à préparer. La recette suivante était incluse.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

300g de spaghetti; 1 pot de pesto vert; 30g d’amandes pelées et crues; 150g de tomates cerises; 150g de mini boules de mozzarella; du parmesan; huile d’olive; ail en poudre; sel et poivre

Faites cuire les spaghetti dans une casserole remplie d’eau salée, en suivant les indications du paquet de pâtes.

Pendant que les spaghetti cuisent, faites une entaille en forme de croix à la base des tomates cerises. Mettez-les 5 minutes dans de l’eau bouillante.

Si vous le souhaitez, hachez les amandes en petits morceaux (j’ai préféré les garder entières).

Une fois les pâtes cuites, égouttez-les.
Mélangez-les bien avec le pesto. Ajoutez les boules de mozzarella, les amandes et les tomates.
J’ai également rajouté un peu d’ail en poudre et de poivre.

Saupoudrez de parmesan une fois les pâtes servies dans votre assiette.

C’est prêt!

Conseil: La recette originale propose de réaliser soi-même le pesto pour un temps total de préparation/cuisson de 30 minutes. Voici la recette du pesto si vous souhaitez le réaliser vous-mêmes:
Ingrédients: 120g de roquette; 2 branches de basilic; 30g de pins; 30g d’amandes crues et pelées; 75g de parmesan râpé; 1 gousse d’ail
Préparation: Lavez la roquette et le basilic. Mélangez-les avec les amandes, les pignons, la gousse d’ail et le parmesan. Assaisonnez de sel, ajoutez 80ml d’huile et mixez jusqu’à obtenir une sauce lisse.

Les pizzas déguisées en gaufres

Pizzas déguisées en gaufres: J'ai un super appareil Moulinex qui fait à la fois grill-appareil à croque monsieur et gaufrier. Si j'utilise souvent les deux premières fonctions, je n'ai pas souvent l'occasion de tester mon gaufrier. Ces derniers temps j'ai tout de même trouvé deux bonnes idées de recettes rapides à base de gaufres.
La première recette, l'omelette tomate poivrons dans un gaufrier, est réalisable en 30 minutes top chrono et provient de mon site chouchou, Ô délices.
Pour la deuxième recette, je me suis inspirée du site Bikini et Gourmandise pour réaliser des pizzas déguisées en gaufres. J'ai néanmoins changé certains ingrédients.

Pour 6 gaufres/pizzas
Préparation + Cuisson: 20 minutes

1 rouleau de pâte à pizza; 10 tranches de Gouda; 6 tranches de jambon fumé (type jambon d'Aoste); 6-8 tomates séchées; de l'origan

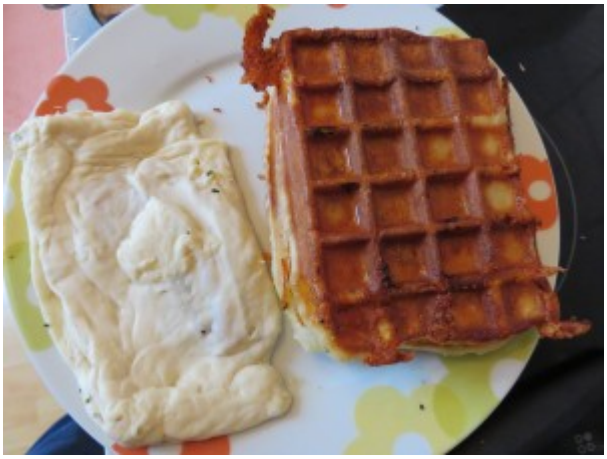
Faites chauffer votre gaufrier.

Déroulez votre pâte à pizza et découpez-la en 6 carrés de même taille.

Sur la moitié du premier carré, disposez une tranche de fromage. Ajoutez une tomate séchée.
Saupoudrez d’origan et pliez votre pâte à pizza en deux. A l’aide d’un rouleau à pâtisserie aplatissez l’ensemble.

Faites de même pour les cinq pizzas suivantes.

Faites cuire les pizzas/gaufres deux par deux pendant 4 minutes dans un gaufrier bien chaud. Retirez-les délicatement à l’aide d’une spatule en bois.



L’astuce de Bikini et Gourmandise: Si vous préparez vos pizzas à l’avance vous pouvez les faire légèrement réchauffer juste avant de servir en les passant quelques minutes au grille pain.

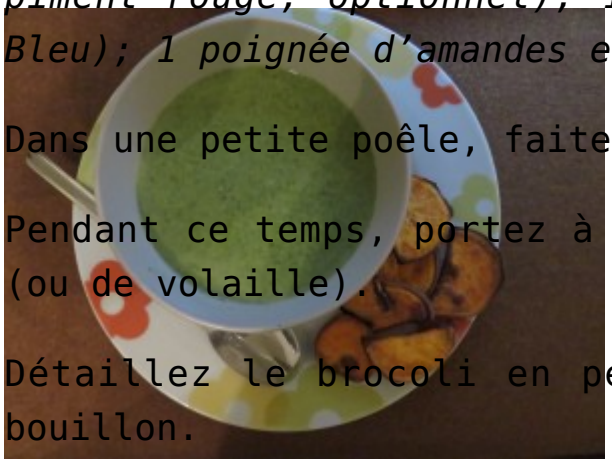
Et vous? Avez-vous des recettes originales à réaliser dans un gaufrier?

Soupe super rapide aux brocoli et Bleu

Une soupe super rapide aux brocoli et Bleu, ça vous dit? Vous n'aurez besoin que de quelques ingrédients et 15-20 minutes pour la réaliser. Je l'ai dénichée sur Wilde Orchard, le blog d'une cuisinière britannique. La soirée était très « English » puisqu'en accompagnement, j'ai réalisé des chips au vinaigre trouvées sur un blog américain.

Pour 4 personnes
Préparation: 5-10 minutes
Cuisson: 10 minutes

400g de brocolis, 1 litre de bouillon de légumes ou de volaille; 2 grosses poignées d'épinards; 1 piment chili (long piment rouge, optionnel); 100g de Dolcelatte (ou tout autre Bleu); 1 poignée d'amandes effilées; sel et poivre



Dans une petite poêle, faites griller les amandes effilées.

Pendant ce temps, portez à ébullition le bouillon de légumes (ou de volaille).

Détaillez le brocoli en petits bouquets et ajoutez-les au bouillon.
Faites cuire jusqu'à ce que le brocoli soit tendre (= quand il peut facilement être transpercé par un couteau).

Ajoutez alors le fromage bleu. Vous pouvez utiliser du fromage italien, le Dolcelatte, mais aussi du Bleu d'Auvergne (dans ma version, j'ai ajouté du Bleu de Bavière).

Mixez le brocoli, le fromage bleu et le bouillon jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Versez la soupe dans des bols et saupoudrez avec les amandes et le piment. Vous pouvez également ajouter un trait d'huile d'olive.

Je n'ai pas mis de piment et les amandes se sont retrouvées mixées avec le brocoli, le fromage et le bouillon (oups!).

Variante: Ne mixez pas le Bleu mais coupez-le en morceaux. Une fois le brocoli et le bouillon mixés, vous saupoudrerez la soupe de Bleu (en plus des amandes et du piment).

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.

Croissants au jambon, béchamel et fromage

Rien de plus simple à préparer que ces croissants au jambon, béchamel et fromage. Personnellement, j'utilise des briques de béchamel toute prête pour gagner un peu de temps. Rien ne vous empêche de préparer votre propre béchamel si vous le souhaitez. Voici deux recettes alternatives de croissants au jambon réalisés avec une béchamel maison sur Ô délices.com et Marmiton.org. Pour le fromage râpé, j'ai choisi d'utiliser du gouda mais vous pouvez varier les plaisirs en utilisant du gruyère ou de l'emmental râpé.

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 15 min

4 croissants; 1 briquette de béchamel (250ml); 4 tranches de

jambon; 100 g de fromage râpé ; noix de muscade

Préchauffez le four à 180°C.

Ouvrez les croissants en deux avec un couteau, mais sans séparer complètement les deux faces du croissant.

Dans un saladier, mélangez la sauce béchamel avec une pincée de noix de muscade.

Posez les croissants sur un plaque du four recouverte de papier cuisson ou aluminium.

Tartinez-les de sauce béchamel. Placez une tranche de jambon pliée dans chaque croissant et refermez-les.
Tartinez le dessus des croissants de béchamel et saupoudrez de fromage râpé.

Faites cuire 15 minutes au four à 180°C.

Servez chaud.

Spaghetti avec sauce à l’avocat

Spaghetti avec sauce à l’avocat: Mon fiancé s’est pris de passion pour les avocats dernièrement. J’ai donc décidé de lui préparer ces spaghetti. La recette provient du blog américain DamnDelicious, mais c’est encore une de mes découvertes sur Pinterest.

Pour 4 personnes
Préparation: 10 min
Cuisson : 10 min

350g de spaghetti; 2 à 3 avocats (selon la taille), fendus en deux, pelés et dénoyautés; 12g de basilic; 2 gousses d’ail; 2 c. à s. de jus de citron; 1 c. à s. d’huile d’olive; 150g de tomates cerises; 200g de feta; 1 petite boîte de conserve de grains de maïs; sel et poivre

Faites cuire les spaghetti en suivant les instructions de l’emballage. Égouttez-les.

Coupez la feta en cubes. Dans une petite casserole, faites chauffer le maïs et les tomates cerises à feu moyen pendant 5 minutes (optionnel).

Pour réaliser la sauce à l'avocat, ajoutez dans le bol d'un mixeur les avocats, le basilic, l'ail et le jus de citron. Mixez. Ajoutez l'huile d'olive. Mixez à nouveau puis réservez.

Dans un grand bol (ou une casserole), mélangez ensemble les pâtes, la sauce à l'avocat, le maïs, les tomates cerises et la feta.

Poivron à l'œuf dans le trou

Le poivron à l'œuf dans le trou m'est apparu sur Pinterest. La recette originale vient du blog Natasha's Kitchen et vous la trouverez ici en anglais.
C'est l'une des recettes les plus simples et rapides que j'ai apprises. L'essayer c'est l'adopter.

Pour 4 œufs
Préparation: 10 min
Cuisson : 10 min

1 grand poivron rouge; 4 ou 5 œufs de gros calibre; 25g de parmesan; 1 c. à s. d'huile d'olive; sel, poivre; origan

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen/fort.
Retirez les graines et la partie centrale à l'intérieur du poivron. Coupez le poivron en 4 rondelles d'1 cm d'épaisseur.

Mettez les rondelles de poivrons dans la poêle et faites-les sauter pendant 1 minute.

Cassez un œuf au centre de chaque rondelle. Au départ, versez chaque œuf délicatement: cela empêchera l'œuf de fuir hors de la rondelle et conservera ainsi une belle forme. Certains œufs fuiront de toute façon mais cela ne les empêchera pas d'être tout aussi délicieux!

Salez et poivrez chaque œuf. Faites sauter pendant 3 minutes puis retournez délicatement les œufs/poivrons.
Garnissez-les généreusement de parmesan et d’herbes (pour ma part j’ai assaisonné les œufs avec de l’origan).

Si vous voulez que les œufs soient bien juteux, laissez-les cuire encore 1 minute.