Knepfles aux choux de Bruxelles et lard

Dernièrement, je me suis intéressée à l'émission Petits Plats en Équilibre sur TF1. Je suis tombée un jour sur la recette des Knepfles aux choux de Bruxelles et lard. Les knepfles sont des sortes de gnocchi alsaciens: je n'ai pas réussi à en trouver alors je les ai remplacés par des gnocchi. Dans la recette originale, Laurent Mariotte suggère d'effeuiller les choux de Bruxelles et de ne garder que les feuilles mais j'ai préféré les préparer en entier.
Voici la recette écrite mais vous pouvez également consulté la recette filmée de l'émission ici.

Pour 3-4 personnes

20 choux de Bruxelles, 600g de knepfles fraîches ou sèches (ou de gnocchi), 260g de lard, 200ml de vin blanc (du Riesling si possible), 100-120 ml de crème liquide, sel et poivre, pecorino rajouté à la fin

Si vous le souhaitez, effeuillez les choux de Bruxelles.
Faites cuire les knepfles 13 minutes dans une casserole d’eau bouillante salée.

Découennez le lard pour préparer la sauce au lard.
Faire revenir les lardons dans une poêle bien chaude et déglacez avec le vin blanc. Quand le vin a bien réduit, rajoutez la crème liquide. Salez et poivrez.

Pendant que la crème chauffe, faites blanchir les feuilles des choux de Bruxelles.

Une fois que tout est cuit, versez les knepfles puis la sauce au lard et les feuilles de choux.

J’ai servi saupoudré de pecorino mais vous pouvez servir sans fromage ou bien en choisir un autre selon vos goûts.

Soupe thaï aux carottes, patate douce et papadums

J’ai trouvé cette soupe thaï aux carottes, patate douce et papadums sur le blog de Kitchen Trotter, ou plutôt « j’ai trouvé cette soupe thaï aux carottes et patate douce » car l’idée de l’accompagner de papadums m’est venue d’ailleurs – mais impossible de retrouver où.
Connaissez-vous les papadums? Ce sont des sortes de chips indiennes à base de farine de haricots urd qui sont habituellement servis comme snacks, accompagnées de chutneys (sauces) dans lesquelles elles sont trempées. Vous les trouverez au rayon des cuisines du monde dans les enseignes de la grande distribution ou dans les supermarchés asiatiques.
Kitchen Trotter quant à lui est un site qui me fait beaucoup rêvé: il propose des kits de cuisine

du monde entier: le dernier kit proposait par exemple des produits et recettes des Philippines. A défaut de pouvoir recevoir les kits – pas de chance, je vis en Allemagne et ils ne livrent pas les kits hors de France – je prépare parfois les recettes proposées sur leur blog.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min.
Cuisson : 20 min.

3 c. à s. d'huile d'olive ; 1 oignon pelé et haché ; 2 c. à s. de pâte de curry rouge ; 1 c. à s. de gingembre frais râpé ; 6 gousses d'ail, pelées et émincées ; 1 grosse patate douce, pelée et coupée en dés ; 300 g de carottes, pelées et coupées en dés ; 1 cube de bouillon de poulet ; 450 ml de lait de coco ; 2 c. à s. de sauce de poisson ; 1 c. à c. de poivre noir; 8 papadums

Chauffez l'huile dans une casserole. Ajoutez les oignons et faites-les revenir pendant 3 minutes. Il ne vous reste plus qu'à ajouter le gingembre, l'ail et la pâte de curry. Faites revenir 2 minutes.

Ajoutez la pommes de terre douce, les carottes coupées en dés, et le bouillon. Couvrez et laissez mijoter pendant 15 minutes.

Pendant que la soupe mijote, préparez les papadums: tout d’abord, sortez-les de la boîte. Faites très attention en les manipulant – y compris lorsque vous transporterez la boîte du supermarché jusqu’à chez vous: les papadums s’effritent très facilement.

La preuve en image, mon paquet n’ayant pas résisté au transport…

Faites gonfler les papadums – un à la fois – au micro-ondes et laissez cuire 20 secondes ou jusqu’à ce qu’ils soient secs, gonflés et croustillants. La plupart du temps, certaines parties du papadum ne gonfleront pas. Personnellement je les mange tels quels mais les Indiens laissent les parties non cuites de côté lorsqu’ils mangent les papadums.

Réduisez en purée avec un mixeur plongeant votre bel appareil avant de remettre votre soupe dans la casserole.

Il ne vous reste plus qu’à incorporer le lait de coco, la

sauce de poisson et le poivre noir. Cassez les papadums avec les doigts et servez-les avec la soupe.

Conseil : Pour accompagner votre soupe, ajoutez 1 citron vert coupé en quartiers et/ou des cacahuètes grillées !

Semoule au chorizo et calamars express

La semoule au chorizo et calamars express est une recette de Jamie Oliver. A l'origine, elle s'appelle la « Salade de couscous, chorizo et calamars à la grecque » et est tirée du livre « Jamie en 15 minutes« . Je l'ai découverte en feuilletant la version allemande du livre. Pour la reconstituer, je me suis basée sur ce post du blog Cooking Jamie.

Pour 4 personnes
Préparation+cuisson : 30 minutes

Semoule: 4 ciboules; 100g de jeunes pousses d'épinard; 1

bouquet de menthe fraîche; 300g de semoule

Chorizo et calamars: 400g d'anneaux de calamars nettoyés; 80g de chorizo; 2 poivrons de couleurs différentes; 2 gousses d'ail; vinaigre de xérès; huile d'olives

Accompagnement: 50g de feta; 1 c. à c. de harissa; 4 c. à s. de yaourt grec

Décongelez les calamars. Puis décongelez les épinards si nécessaire.

Versez les ciboules, les épinards et la menthe fraîche dans le bol d'un mixeur. Ajoutez une pincée de sel et du poivre puis mixez.
Ajoutez la semoule à ce mélange – toujours dans le bol du mixeur – et ajoutez 600ml d'eau bouillie (soit le double du volume de la semoule). Couvrez le bol et laissez la semoule gonfler pendant 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, passez les calamars sous l’eau pour les nettoyer.

Coupez le chorizo en rondelles et faites-le revenir dans une poêle avec 2 c. à s. d’huile d’olives.

Videz les poivrons et épépinez-les. Puis coupez-les en lamelles et versez-les dans la poêle.
Laissez cuire 4 minutes.

Ajoutez ensuite les anneaux de calamars et un filet de vinaigre de xérès. Écrasez l’ail puis incorporez-le au mélange. Laissez mijoter quelques minutes tout en remuant.

Mélangez la semoule et ajoutez le jus d’1/2 citron. Mettez-la dans une assiette ou un plat et ajoutez le chorizo et les calamars. Ajoutez des dés de feta sur le dessus.

Dans un bol, mélangez la harissa mélangée avec le yaourt grec.

C’est prêt!

Crumble salé à la betterave

Le crumble salé à la betterave vient d'un site allemand que j'ai découvert dernièrement: 'Essen und Trinken' (littéralement 'Manger et Boire'). Le site est vraiment bien conçu et ils m'envoient une recette par jour (et aussi une recette de biscuits de Noël par jour en période de fêtes): je viens de regarder, ils proposent encore bien plus d'options dans leur page 'Newsletter': une recette végétarienne, à base de pâtes, etc.
Mais revenons au crumble salé à la betterave… je l'ai trouvé très sucré voir amer le soir où je l'ai cuisiné. En revanche, le lendemain midi, il m'a semblé délicieux. La prochaine fois, je le préparerai donc un jour avant de le déguster. J'ai remplacé deux ingrédients de la recette originale: le jus d'oranges a été remplacé par du bouillon de légumes et les noix passées au mixeur sont devenues des noisettes en poudre.
Voici donc ma version de la recette…

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson: 15-20 min

50g de noisettes en poudre; 150g de beurre froid; 1 pincée de sel; 1 c. à c. de thym séché (voire même deux dans mon cas); 200g de farine, 1kg de betteraves rouges cuites (dans des

emballages plastiques si vous les cherchez déjà cuites); 180ml de bouillon de légumes; 200g de gorgonzola (ou autre fromage bleu); sel et poivre

Préchauffez le four à 190°C.

Coupez le beurre en dés. Mélangez à la main le beurre avec les noisettes, la farine, le thym et une pincée de sel. Vous obtiendrez ainsi une pâte à crumble. Laissez-la reposer.

Graissez un plat de 24cm de diamètre. Découpez les betteraves cuites en rondelles de 1cm d'épaisseur et disposez-les au fond du plat.
Versez le bouillon de légumes. Salez et poivrez.
Ajoutez le gorgonzola en morceaux puis versez la pâte à crumble sur le dessus.

Faites cuire dans le four pendant 15 à 20 minutes en position « grill », jusqu'à ce que le crumble brunisse.

Conseil: Si vous voulez varier les ingrédients, l'une des lectrices de Trinken und Essen suggère de remplacer le thym par de l'origan et le gorgonzola par de la feta.

Brochettes de poulet et chorizo

L'été approche et voici la saison des brochettes. J'ai trouvé cette délicieuse recette de brochettes de poulet et chorizo sur le site Le Chameau Bleu. La recette originale incluait un oignon que je n'ai pas ajouté dans ma version. J'ai néanmoins eu suffisamment d'ingrédients pour préparer six brochettes bien remplies.

Pour 6 petites brochettes
Préparation : 20 min plus 12h de réfrigération
Cuisson : 15 min

Pour la marinade: 500g de poulet; 2,5 c. à s. d'huile d'olive; 2 gousses d'ail écrasées; le jus d'un citron; 1 c. à c. de paprika; 1/2 c. à c. de cumin moulu; quelques tiges de coriandre
Pour les brochettes: 1 chorizo; 1 poivron vert ou rouge

Coupez le poulet en morceaux de 3 cm de large.
Dans un saladier, mélangez le citron, l'huile, le cumin, le paprika ainsi que les gousses d'ail écrasées et la coriandre. Salez et poivrez.
Rajoutez les morceaux de poulet. Mélangez bien.
Laissez mariner le tout au minimum 2h – ou, encore mieux, préparez la veille et réfrigérez.

Découper le chorizo en rondelles d'un demi centimètre d'épaisseur.
Formez les brochettes en alternant successivement un morceau de chorizo, de poulet puis de poivron.

Faites cuire les brochettes au grill pendant 10 à 15 minutes.

Astuce: ces brochettes peuvent également se préparer grillées au barbecue ou au four (à 220°C en mode grill). Dans ce cas,

trempez les pics en bois dans de l’eau pendant 30 minutes environ. Cela évitera de les brûler durant la cuisson.

Fagotins de Coraya

Encore une délicieuse recette à base de surimi: les Fagotins de Coraya. Je les ai accompagnés d’une polenta crémeuse que j’avais déjà réalisée précédemment. Conclusion: la polenta et les fagotins se mariaient parfaitement bien. A vous d’essayer maintenant!

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

Pour la sauce: 2 c. à s. de moutarde à l’ancienne en grains; 8 c. à s. de sauce soja
Pour les fagotins de surimi Coraya: 4 tranches de lard; 4 brins de ciboulette; 8 bâtonnets de surimi Coraya

Commencez par préparer la polenta crémeuse – si vous avez choisi cet accompagnement.

Dans un bol, mélangez la sauce soja avec la moutarde en grains. Réserver.

Assemblez les bâtonnets de Coraya deux par deux. Entourez-les de lard puis ficelez-les avec les brins de ciboulette. Faites chauffer une poêle (sans matière grasse). Poêlez les fagotins à feu vif pendant 5 à 10 minutes, tout en les retournant régulièrement.

Disposez la polenta sur des assiettes. Ajoutez les fagotins de Coraya et la sauce moutarde-soja.
Servez.

Daurade à la sauce aux cacahuètes

Cette recette de daurade à la sauce aux cacahuètes provient du site espagnol Recetas fáciles y Rápidas. Elle marie à merveille poisson et beurre de cacahuètes, en 30 minutes top chrono.

Pour 2 à 3 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

3-4 petits pots en verre de riz; 2 filets de daurade; 1 oignon émincé; 2 c. à s. de beurre de cacahuète (bombées); 150g de crème liquide; 1 filet de sauce soja; de l'huile d'olives; de la coriandre; du sel

Commencez par faire cuire le riz au micro-ondes: versez 3 à 4 pots de riz dans un saladier puis versez dessus l’équivalent de 6 à 8 pots d’eau. Mettez à chauffer à puissance maximale pendant 10 minutes.

Une fois les 10 minutes écoulées, mélangez bien avec une spatule et remettez le riz à chauffer au micro-ondes pendant 10 minutes à puissance maximale.

Entretemps, commencez à préparer la sauce: dans une poêle, versez un peu d’huile d’olives. Lorsqu’elle commence à chauffer, ajoutez l’oignon et versez un trait de sauce soja. Laissez cuire l’oignon.

Profitez-en pour préparer le poisson: nettoyez la daurade en la passant sous un jet d’eau froide.

Séchez-la avec du sopalin. Assaisonnez le poisson avec du gros sel de mer. Versez un peu d’huile d’olive dans un grill puis mettez la daurade à griller pendant quelques minutes (environ 10 minutes).

Lorsque l’oignon commence à blondir, revenez à la sauce aux cacahuètes. Ajoutez deux cuillères à soupe (bien remplies) de beurre de cacahuètes et mélangez. Ajoutez ensuite la crème liquide et la coriandre ciselée. Remuez pour bien mélanger. Laissez cuire 2-3 minutes puis éteignez le feu.

Servez ensemble le riz, la daurade et la sauce aux cacahuètes. Bon appétit !

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.

Barquettes de courgettes aux tomates cerises, chorizo et mozzarella

J’ai trouvé ces barquettes de courgettes sur le blog Mon Show…colat, mes gourmandises. Comparée à la recette originale, j’ai rajouté une boule de mozzarella car nous avons trouvé qu’une seule boule n’était pas suffisante et j’ai mis uniquement des tomates cerises (impossible de trouver des tomates cerises jaunes au supermarché du coin). Ces barquettes sont vraiment délicieuses! Essayez-les…

Pour 10 barquettes

Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min

5 courgettes ; 2 boules de mozzarella ; 10 tomates cerises rouges ; 1 chorizo; sel, poivre; du piment d’Espelette

Lavez les courgettes, enlevez leurs extrémités, et coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Faites les cuire à la vapeur pendant une quinzaine de minutes dans un cuit-vapeur (le panier supérieur de mon wok me fait office de cuit-vapeur).

Pendant ce temps, coupez le chorizo en rondelles. Lavez les tomates cerises et coupez-les en deux. Coupez la mozzarella en tranches que vous couperez à nouveau en deux.

Dès que les courgettes sont cuites, ôtez la partie avec les pépins pour creuser légèrement l’intérieur.

Remplissez les courgettes en alternant les tomates cerises, la mozzarella et le chorizo.

Déposez les barquettes sur une plaque allant au four. Saupoudrez-les de piment d’Espelette et faites-les gratiner en mode grill à 200°C pendant 10-15 minutes.

Pizzadillas : Pizzas express

Je me suis inspirée d’une recette allemande du blog Wunderweib pour réaliser ces pizzadillas express (prêtes en 30 minutes).

Pour 3 pizzadillas
Préparation: 5-10 minutes
Cuisson: 20-25 minutes

3 tortillas; 400g de sauce tomates basilic; 1 boule de mozzarella; de l’emmental; 1 poivron; du jambon serrano, du salami; de l’origan

Préchauffez le four à 200°C.

Faites chauffer de l’huile dans une poêle. Faites dorer chaque tortilla pendant une minute puis retournez-les et faites cuire encore 1 à 2 minutes.

Posez les tortillas sur des plaques de cuisson. Préparer chaque pizzadilla en recouvrant les tortillas de 2-3 c. à s. de sauce tomates.

Recouvrez avec les ingrédients choisis: pour ma part, j’ai mis du salami et du jambon serrano que j’ai recouvert de morceaux de mozzarella et de lamelles de poivron rouge.
Ensuite j’ai saupoudré de l’emmental et de l’origan sur chaque pizzadilla.

Faites cuire au four pendant environ 10 minutes.

Conseil: Vous pouvez utiliser différents types de garnitures (salami, jambon, thon, champignons, poivrons, courgettes, brocolis, tomates, oignons, poivrons, ananas, etc) et de fromages divers types de fromages (parmesan / mozzarella / Gouda) pour votre pizza.