Fondue de Mont d’Or

Cette fondue de Mont d’Or est prête en moins de 40 minutes. J’ai trouvé la recette sur Marmiton.
En accompagnement, j’ai fait cuire des pommes de terre ce qui prend un peu plus de 40 minutes. Pour aller plus vite, je vous recommande d’accompagner la fondue de morceaux de pain légèrement grillés.
Connaissez-vous déjà le Mont d’Or? C’est un fromage suisse, également appelé *Vacherin Mont-d’Or*.

Pour 2 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min (2-3 plats en même temps)

1 gros Mont d’or ; 4 cl de vin blanc du Jura (ou du bouillon de légumes) ; 1 gousse d’ail hachée
En garniture, au choix: des morceaux de pain; 1 kg de pommes de terre ; de la charcuterie (chorizo, salami, jambon de Parme, etc.) ; 1 saucisse de Morteau

Préchauffez votre four th.6 (180°C)
Faites cuire les pommes de terre 30 min dans de l’eau chaude.
[Dans une autre casserole, mettez la saucisse de Morteau à cuire pendant 20 minutes, si vous avez choisi cet accompagnement.]

Entourez la boîte en bois de fromage de papier alu. Creusez un trou d’environ 2 cm de diamètre et ajoutez-y l’ail haché et le vin blanc.

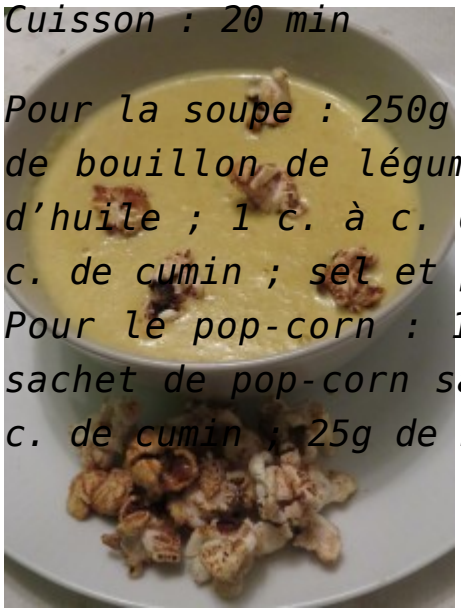
Enfournez pendant 30 min (le fromage doit être bien fondu).

Servez chaud avec les pommes de terre, la saucisse ou du pain et de la charcuterie. Faites tremper votre accompagnement dans la fondue de Mont d’Or. Savourez ce délicieux moment.

Soupe de maïs au popcorn salé

J’ai trouvé cette recette de soupe au pop-corn il y a quelques temps déjà dans un numéro de Cuisine Actuelle. J’ai juste rajouté des épices au pop-corn. Et voilà la recette finale!

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min



Pour la soupe : 250g de grains de maïs doux ; 1 oignon ; 50cl de bouillon de légumes ; 25cl de crème liquide ; 1 c. à s. d’huile ; 1 c. à c. de curry ; 1 c. à c. de paprika ; 1 c. à c. de cumin ; sel et poivre
Pour le pop-corn : 100g de grains de maïs à éclater (ou un sachet de pop-corn salé) ; 1/2 c. à c. de paprika ; 1/2 c. à c. de cumin ; 25g de beurre ; sel

Faites revenir à feu doux l’oignon pelé et émincé dans l’huile. Ajoutez le curry, laissez cuire 2 min. en remuant. Mouillez avec le bouillon de légumes. Ajoutez les grains de maïs doux. Salez et poivrez, laissez cuire 20 min.

Mixez finement la soupe au mixeur plongeant en lui incorporant la crème liquide. Goûtez et rectifiez l’assaisonnement, réchauffez.

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les grains de maïs à pop-corn, saupoudrez de sel et posez un couvercle sur la poêle. Attendez que les grains soient tous éclatés.
Ou plus simple: Utilisez un sachet de maïs à pop-corn. Glissez le sachet dans le micro-ondes, sans l’ouvrir, placez-le sur une assiette retournée et laissez chauffer le temps indiqué sur l’emballage. Cette méthode est vraiment très rapide !

Mélangez bien le pop-corn salé avec le cumin, le paprika et un peu de beurre.

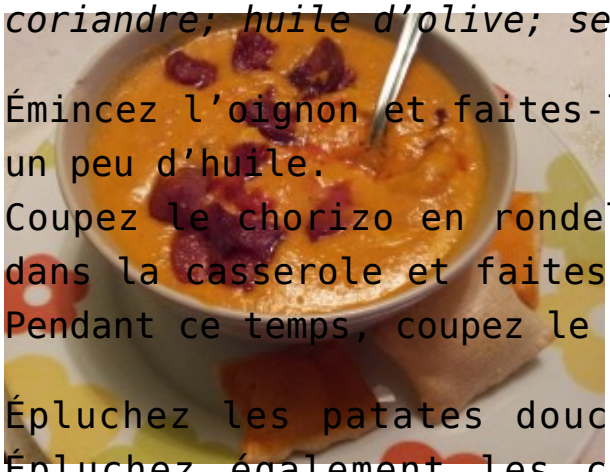
Répartissez la soupe dans quatre bols. Ajoutez le pop-corn. Saupoudrez d’une pincée de curry et servez aussitôt.

Soupe de patates douces au chorizo

Le blog Chic, chic, chocolat proposait une soupe de patates douces au chorizo réalisée avec un Thermomix. Comme je ne possède pas la machine, je l'ai un peu adaptée pour réaliser cette version à la casserole.

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 25 min

2 belles patates douces; 3 carottes; 1 oignon; 100 g de chorizo fort; 600ml de bouillon de légumes; 1/2 bouquet de coriandre; huile d'olive; sel, poivre



Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une casserole avec un peu d'huile.
Coupez le chorizo en rondelles. Versez la moitié du chorizo dans la casserole et faites revenir pendant quelques minutes. Pendant ce temps, coupez le chorizo restant en petits dés.

Épluchez les patates douces et coupez-les en gros cubes. Épluchez également les carottes et coupez-les en fines rondelles. Ajoutez les patates douces et les carottes au chorizo. Versez le bouillon de légumes.

Salez, couvrez puis faites cuire pendant environ 25 minutes.

Ajoutez une belle poignée de coriandre (feuilles et tiges) et mixez la soupe. Vérifier l'assaisonnement.
Servez chaud avec les dés de chorizo.

Conseil: Chic, chic, chocolat propose de servir la recette avec un yaourt et des croûtons au curry. De mon côté, j'ai décidé d'accompagner ma soupe de dés de chorizo et de chips au surimi. Consultez la recette originale si vous souhaitez préparer les croûtons au curry.

Soupe de pommes de terre et

jambon de Parme frit

J’ai trouvé cette recette de soupe de pommes de terre et jambon de Parme frit sur le site de cuisine allemand Lecker.de. J’aimais vraiment l’idée de faire frire du jambon en accompagnement. Résultat, je me suis lancée dans la préparation de la recette:

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min.
Cuisson : 20 min.

1 oignon; 1 kg de pommes de terre; 20g de beurre; 1 litre de bouillon de légumes; 1 c. à s. de vinaigre balsamique; 1/2 laitue frisée; 6 branches de persil; 8 tranches de jambon de Parme; 100 g de crème fouettée; sel, poivre

Épluchez l’oignon et hachez-le finement. Pelez, lavez et coupez en morceaux les pommes de terre.

Faites fondre le beurre dans une casserole. Faites sauter les pommes de terre et l’oignon. Ajoutez le bouillon de légumes et le vinaigre balsamique. Faites bouillir, puis couvrez et

laissez cuire pendant environ 20 minutes.

Pendant ce temps, lavez la salade. Lavez le persil, séchez-le et hachez 4 branches maximum.

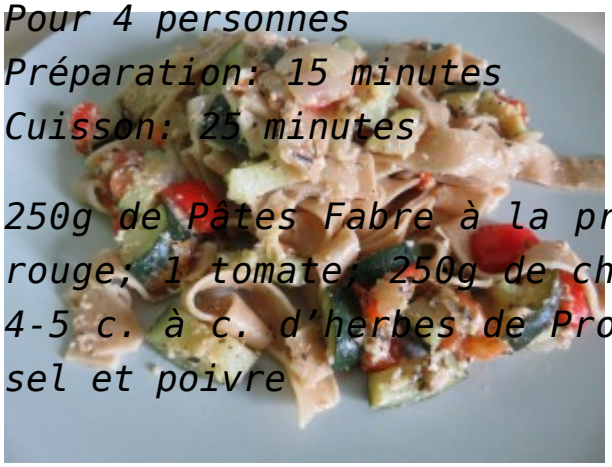
Piquez 2 tranches de jambon de Parme sur chaque brochette. Faire frire les brochettes à feu moyen dans une poêle anti-adhésive. Tournez-les régulièrement et laissez cuire pendant environ 4 minutes. Une fois prêtes, retirez-les de la poêle et réservez.

Mixez la soupe. Enfin, ajoutez la salade et mixez à nouveau. Mélangez avec la crème fouettée, assaisonnez avec le sel et le poivre.

Servez la soupe saupoudrée de persil haché. Accompagnez de brochettes de jambon.

Pâtes 100% provençales

J’ai réalisé moi-même ces pâtes 100% provençales, donc pas de lien vers un autre site cette fois-ci…ou plutôt si! J’ai eu l’idée de cette recette après une séance de shopping en ligne. Fanny, une expat’ française a eu l’idée de lancer une épicerie en ligne depuis l’Allemagne: Mes courses en France.
J’y achète régulièrement du chocolat pâtissier, des bonbons et gâteaux français, etc. Le mois dernier, je suis tombée sur ces pâtes provençales à la tomate que j’ai décidé de tester en inventant une recette 100% provençale:



Pour 4 personnes
Préparation: 15 minutes
Cuisson: 25 minutes

250g de Pâtes Fabre à la provençale; 2 courgettes; 1 poivron rouge; 1 tomate; 250g de chèvre ; 3 c. à c. d’ail en poudre; 4-5 c. à c. d’herbes de Provence; 2 c. à s. d’huile d’olive; sel et poivre

Coupez l'oignon, les courgettes, la tomate et le poivron en dés.

Versez l'huile d'olive dans une poêle.
Ajoutez les légumes coupés en dés. Assaisonnez avec l'ail, les herbes de Provence, le sel et le poivre.
Laissez cuire 15 minutes.

Pendant ce temps, coupez le chèvre en cubes.

Ajoutez la moitié des cubes de chèvre au mélange de légumes.
Laissez cuire encore 10 minutes.
Mettez de côté le reste des dés de chèvre.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante (en 5 minutes maximum). Egouttez-les une fois prêtes.

Lorsque les légumes sont prêts, mélangez-les avec les pâtes.

Servez immédiatement, accompagné des dés de chèvre frais restants.

A noter: ce n’était pas mentionné sur la page de Mes cours en France, mais les pâtes Fabre ont une cuisson express: elles sont prêtes en 5 minutes top chrono. Si vous voulez les préparer plus rapidement que dans ma recette, en les accompagnant de poissons ou de viande (agneau ou volailles notamment). Elles peuvent aussi être servies froides, en salade avec des câpres, olives, anchois et mozzarella.

Gratin de gnocchi, sauce tomates et saucisses

Gratin de gnocchi, sauce tomates et saucisses: J'adore les gnocchi: ils sont tellement bons, tellement faciles à préparer. Dès que j'ai découvert cette recette sur le site MySaveur.com, j'ai donc voulu l'essayer. Et voici le résultat…

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 25 minutes

500 g de gnocchis; 40 cl de sauce tomate au basilic; 10 cl de crème fraîche liquide; 4 saucisses; du fromage râpé (mélange mozzarelle, emmental par exemple); sel, poivre

Préchauffez votre four à 210°C (th.7). Coupez les saucisses en petites rondelles de 2 cm environ. Faites-les dorer dans une poêle sans matière grasse puis réservez.

Pendant ce temps, faites cuire les gnocchi comme indiqué sur

le paquet . Egouttez-les puis remettez-les dans la casserole.

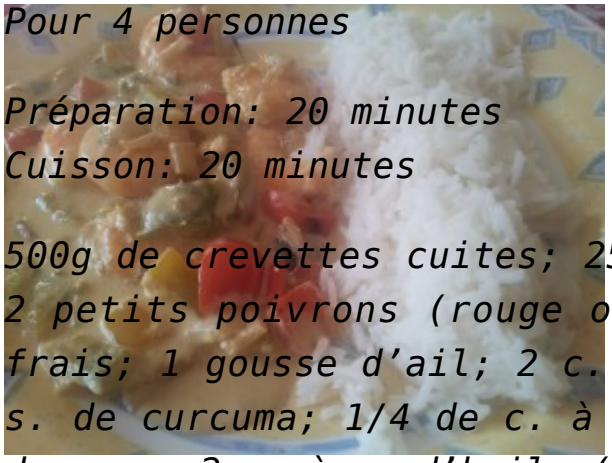
Ajoutez les saucisses, la sauce tomate et la crème liquide. Salez et poivrez puis ajoutez une bonne poignée de fromage râpé. Mélangez bien.

Versez ce mélange dans un plat à gratin. Saupoudrez de fromage râpé et laissez cuire 20 minutes au four préchauffé à 210°C (th.7).

C’est prêt!

Crevettes au lait de coco

Crevettes au lait de coco: Bôllyfood a été mon tout premier livre de recettes indiennes. Les crevettes au lait de coco font depuis partie de mes recettes préférées…et de celles de ma mère! Chaque fois que je rentre en France, je lui prépare ce plat. L'auteur de Bôllyfood et du site Ô délices, Marie-Laure Tombini, a gentiment accepté que je reproduise ici la recette des crevettes au lait de coco:



Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes
Cuisson: 20 minutes

500g de crevettes cuites; 250g de riz basmati; 1 gros oignon; 2 petits poivrons (rouge ou jaune); 1 c. à c. de gingembre frais; 1 gousse d'ail; 2 c. à s. de coriandre ciselée; 1 c. à s. de curcuma; 1/4 de c. à c. de piment chili; 20 cl de lait de coco; 2 c. à s. d'huile (ou de ghee); sel

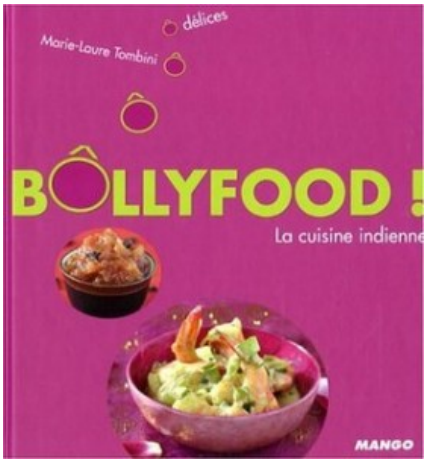
Faites cuire le riz basmati. Personnellement, je le prépare au micro-ondes: je compte 4 petits pots à crème (environ 1/2 verre) de riz pour 8 petits pots remplis d’eau et je fais chauffer pendant 10 minutes à puissance maximale. Ensuite j’ouvre, tourne le riz avec une cuillère et remets à cuire pendant10 minutes.

Pendant ce temps, décortiquez les crevettes. Pelez et émincez l’oignon. Coupez le poivron en petits cubes.

Dans une sauteuse, faites fondre l’oignon avec l’huile (ou le ghee). Ajoutez l’ail dégermé et écrasé, le gingembre, le poivron, la coriandre, le piment chili et le curcuma. Laissez cuire 5 minutes.

Incorporez les crevettes, mélangez pour bien les imprégner d’épices puis versez le lait de coco.

Assaisonnez. Laissez cuire 3 à 4 minutes et servez chaud.



Astuce: Je vous conseille de jeter un coup d'oeil au dossier « Recettes faciles pour le soir » sur le site Ô Délices: j'y ai trouvé de délicieuses recettes, notamment la Semoule moelleuse aux crevettes et safran.

Cavatelli au pesto de pistaches et crevettes

Cavatelli au pesto de pistaches et crevettes: L'été dernier, ma mère est allée passer ses vacances en Sicile. Elle a décidé de me ramener

des spécialités locales pour changer des habituels souvenirs. Bien lui en a pris: elle nous a permis de découvrir les cavatelli et les pistaches en poudre de Sicile. Je voulais trouver une délicieuse recette pour les cuisiner alors j'ai vraiment pris le temps de la chercher.
Huit mois plus tard, voici le résultat: des cavatelli trouvés sur le site italien « Cucina in TV« !

Pour 4 personnes
Préparation + Cuisson: 35 minutes maximum

400g de cavatelli; 100g de pistaches décortiquées et pelées; 250g de crevettes; 200g de tomates cerises; 1 citron; 100g de Piacentinu ennese (ou du pecorino); du parmesan râpé selon le goût; 2-3 gousses d'ail; 12g de basilic; un peu de vin blanc (sicilien de préférence); de l'huile d'olive extra vierge; sel et poivre

Faites cuire les cavatelli une dizaine de minutes dans de l’eau bouillante salée.

Faites cuire les tomates dans une casserole avec de l’huile et l’ail pendant 10 minutes. Pendant ce temps, préparez les crevettes dans une poêle avec un peu d’huile, l’ail et un trait de vin blanc.

Écrasez au mortier (ou au mixeur) les pistaches avec le parmesan, une gousse d’ail, le basilic et l’huile d’olive. Allonger votre pesto avec trois ou quatres louches d’eau de cuisson des pâtes.

Mélangez le pesto avec les cavatelli égouttées.

Ajoutez les tomates, les crevettes et du fromage Piacentinu râpé ainsi que le zeste de citron (ou une cuillère à soupe de jus de citron).

La recette originale propose de préparer soi-même ses cavatelli (ce qui vous demandera donc près d’une heure de préparation totale):
200 g de farine de blé; de l’eau tiède

Préparez et étalez la pâte avec de l’eau et de la farine. Une fois prête, coupez-la en morceaux que vous façonnerez à la main pour obtenir des cavatelli siciliens de forme traditionnelle.

Soupe de New York

Que préparer quand il vous reste du céleri en branches à finir et que votre estomac est en grève pour cause de repas de fin d'année? Solution: Aller sur Google et chercher une bonne soupe. Parmi les résultats, la recette qui me tentait le plus était la Soupe de New York proposée sur Marmiton, à réaliser en moins de 40 minutes.

Pour 4 personnes
Préparation: 10 min
Cuisson : 25 min

6 carottes; 3-4 branches de céleri (vous pouvez varier les quantités à votre convenance mais veillez à mettre moins de céleri que de carottes, car celui il parfume beaucoup); 1 oignon; 2 gousses d'ail; 1 l de bouillon de volaille; 1 c. à c. de curry; huile d'olive; sel et poivre; eau

Couper les carottes en dés et émincer grossièrement les

branches de céleri, l’ail et l’oignon.
Faites chauffer un filet d’huile d’olive dans une jolie casserole et faites revenir les légumes environ 7 minutes (les carottes et les oignons doivent être bien colorés).

Versez le bouillon de volaille sur les légumes et allongez avec de l’eau si nécessaire afin que les légumes soient bien couverts.

Portez à ébullition et laissez mijoter à feu moyen pendant 15 minutes.
Lorsqu’une fourchette se plante facilement dans la carotte et le céleri, mixez la soupe.

Goûtez et salez si nécessaire. Ajoutez le curry et le poivre.

Conseil: Vous pouvez augmenter ou réduire les quantités de légumes à votre convenance mais veillez à mettre moins de céleri que de carottes, car le parfum du céleri est entêtant.

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.