

Flammkueche à la patate douce et au chèvre frais

Cette flammkueche à la patate douce et au chèvre frais est née d'une recette trouvée dans un magazine allemand. [Meine Familie und Ich](#) est un magazine que l'on trouve régulièrement à la caisse dans les supermarchés allemands. Je ne l'achète pas souvent mais la couverture de ce numéro annonçait des flammkueches et des recettes à base de potiron – dont je suis une grande fan: difficile de résister!

J'ai remplacé les noix par des lardons et rajouté du chèvre frais – j'avais vu une flammkueche à la citrouille et au fromage frais dans le menu d'un café français un peu avant, ce qui m'avait donné cette idée.

Pour réaliser cette recette vous pouvez réaliser votre propre pâte à tarte flambée ([ici par exemple](#)) ou bien [acheter une pâte toute faite](#) – ce qui a été mon cas car on trouve facilement de la pâte à tarte flambée ici, les Allemands étant très fans des flammekueches alsaciennes.

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.

Découpez 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 rêver: 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 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.

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.

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.



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.

Entretiens, 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 !

