

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.



[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.

[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.

Purée de carottes et lentilles corail



J'ai préparé cette purée de carottes et lentilles corail (du site [Le Journal des Femmes](#)) pour accompagner des [pavés de saumon au chèvre et à la moutarde](#). Cette combinaison a fonctionné à merveille. A vous de la tester maintenant!

Pour 2 personnes

Préparation : 5 min.

Cuisson : 20 min.

3 carottes ; 120 g de lentilles corail ; 1 cube de bouillon de légumes ; une noisette de beurre ; une pincée de cumin ; une peu de crème liquide ou lait (facultatif) ; sel, poivre

Faites cuire les carottes dans de l'eau avec un demi cube de bouillon pendant environ 20 min. jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes.

En parallèle, portez une petite casserole d'eau à ébullition

avec l'autre moitié de cube de bouillon de légumes, puis plongez les lentilles corail. Laissez cuire 15 minutes sur feu doux et égouttez.

Mixez les carottes avec les lentilles, le beurre, une pincée de cumin. Salez et poivrez selon le goût.

Enfin, ajoutez un peu de crème jusqu'à obtention de la texture désirée.

Conseil: Retirez bien tout le bouillon de légumes pour évitez que votre purée ne ressemble à une soupe. Si votre purée est trop liquide, ajoutez 1 ou 2 c. à s. de maïzena ou alors un peu de semoule pré-cuite puis mixée avec la purée.

Pavés de saumon au chèvre et à la moutarde

Ces pavés de saumon au chèvre et à la moutarde étaient tout simplement délicieux. J'ai trouvé la recette sur le [blog « Chocolat à tous les étages »](#). Autre avantage: il ne faut que trois ingrédients et 30 minutes pour les préparer.

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min.

Cuisson : 20-25 min.

4 pavés de saumon ; 4 c. à c. de moutarde ; 1 bûche de chèvre



Retirez la peau du saumon. Coupez les pavés dans le sens de la longueur.

Graissez un plat allant au four et déposez les 4 moitiés de pavés. Badigeonnez chaque morceau de saumon avec 1 c. à c. de moutarde.



Répartissez ensuite trois rondelles de fromage de chèvre sur un pavé. Recouvrez d'une deuxième tranche de saumon et ajoutez trois autres rondelles de chèvre sur le dessus.

Répétez cette opération avec les deux morceaux de saumon restants.

Enfournez à 180°C pendant 15-25 minutes (selon l'épaisseur du poisson).



Conseil: J'ai accompagné ces pavés de saumon d'une [purée de carottes et lentilles corail](#). C'était vraiment délicieux, je vous recommande cette association. Temps total: environ 40 minutes si vous préparez les deux plats en parallèle. Il vaut mieux démarrer par la préparation des pavés de saumon puis enchaîner en épluchant les carottes.

Spaghetti aux boulettes de viande



J'adore cette recette de spaghetti aux boulettes de viande: le salami y apporte une petite touche savoureuse 😊
Par contre, impossible de me rappeler où je l'avais trouvée: elle venait sûrement d'un de mes magazines [Prima](#) ou [Modes et Travaux](#).

Pour 6 personnes

Préparation totale : 30 min

500g de bœuf haché ; 500g de spaghettis ; 2 c. à s. de persil frais ; 60g de salami émincé ; 60g de parmesan râpé ; 3 c. à s. de concentré de tomates ; 1 œuf ; 50g de beurre ; 1 oignon ; 3 c. à s. de basilic haché ; 1 c. à c. d'origan ; 400g de tomates en conserve +leur jus ; 12cl de bouillon de bœuf ; 12 cl de vin blanc sec ; 1 c. à c. de sucre ; sel, poivre



Mélangez le bœuf, le persil ciselé, le salami, le parmesan et 1 c. à s. de concentré de tomates. Ajoutez l'œuf battu. Mélangez bien, puis formez plusieurs boulettes de viande.

Faites fondre 30g de beurre dans une poêle. Mettez les boulettes à cuire 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de chaque côté. Salez et poivrez.



Faites fondre dans une poêle l'oignon émincé, le basilic ciselé et l'origan dans le beurre restant. Incorporez les tomates, le concentré de tomates restant, le bouillon de bœuf, le vin et le sucre. Laissez mijoter au moins 15 min.

Faites cuire en même temps les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Servez-les avec les boulettes, la sauce et du parmesan.



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](http://www.MySaveur.com), j'ai donc voulu l'essayer. Et voici le résultat...

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

500 g de gnochis; 40 cl de sauce tomate au basilic; 10 cl de crème fraîche liquide; 4 saucisses; du fromage râpé (mélange mozzarella, 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!



Polenta crémeuse au cheddar



La polenta crémeuse au cheddar. Pour changer un peu, j'ai acheté de la polenta il y a quelques mois déjà. J'ai utilisé la moitié pour préparer des frites de polenta. Il me restait encore la moitié du paquet à réaliser. Je l'ai terminé en préparant cette recette trouvée sur [Shared Appetite](#), le blog d'un professeur de musique américain. Opération réussie! J'ai servi la polenta avec des crevettes au pesto (comptez 40 minutes en tout pour ces deux recettes) mais vous pouvez aussi l'accompagner de viande ou de salami.

Pour 3-4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

250 ml de lait ; 500-750 ml d'eau ; 250g de farine de maïs ; 50g de beurre; 1 c. à s. d'huile d'olive extra vierge; 250g de cheddar râpé (ou dans mon cas, du gouda); sel, poivre



Faites bouillir le lait avec 500 ml d'eau et une grosse pincée de sel dans une casserole de taille moyenne.

Réduisez à feu doux et ajoutez la farine de maïs lentement tout en fouettant régulièrement pour éviter les grumeaux.

Laissez mijoter la polenta pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.

Durant cet intervalle, ajoutez deux fois de l'eau (250ml à chaque fois) afin d'éviter que la polenta épaisse trop.

Retirez la polenta du feu. Incorporez le beurre et l'huile d'olive, puis ajoutez le fromage (cheddar ou gouda). Assaisonnez avec du sel et du poivre noir. Servez immédiatement.



Prologue: au dos de mon paquet de polenta, j'ai trouvé une autre recette à base de gorgonzola (un de mes fromages préférés!) et j'ai bien l'intension de la tester prochainement. Si elle est réalisable en moins de 40 minutes, promis je la partage avec vous.

En bonus, voici la photo de ma première dégustation de polenta. Je l'ai découverte en Transylvanie (région de Roumanie), accompagnée de morceaux d'agneau, en 2012:



Welsh au saumon fumé et maroilles

Il y a quelques années, je suis tombée sur une délicieuse recette en regardant feu l'émission 100% Mag' sur M6: un welsh au saumon fumé et au maroilles. Je l'ai immédiatement recopiée et rapidement testée. Heureusement car aujourd'hui l'émission est introuvable sur Internet.

Si vous ne connaissez pas encore le [Welsh](#), il s'agit habituellement d'un plat gallois à base de pain, de cheddar fondu et de jambon (sorte de croque gallois) qui est souvent servi dans les brasseries du Nord.

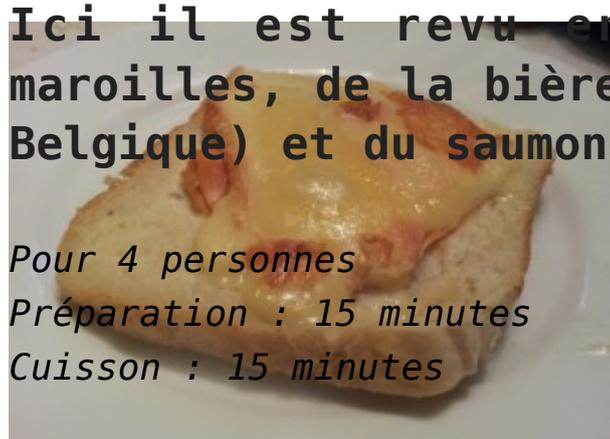
Ici il est revu en version ch'ti avec du maroilles, de la bière (si possible du Nord ou de Belgique) et du saumon.

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

10 cl de bière ; 4 tranches de pain complet ; 20 cl de crème liquide ; 4 tranche de saumon fumé ; 1 maroilles coupé en tranches.





Versez 5 cl de bière dans le fond d'un petit plat à gratin.

Placez 4 tranches de pain de mie complet dans le fond du plat – dans la recette originale, il est conseillé d'enlever la croûte du pain mais vous pouvez la garder, le résultat sera tout aussi délicieux.

Ajoutez le filet de crème liquide (20 cl). Recouvrez d'une tranche de saumon fumé puis de tranches de maroilles.



Mettez le plat au four à 160°C pendant 15 minutes.