

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.



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.

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.



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.

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.

