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.

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.

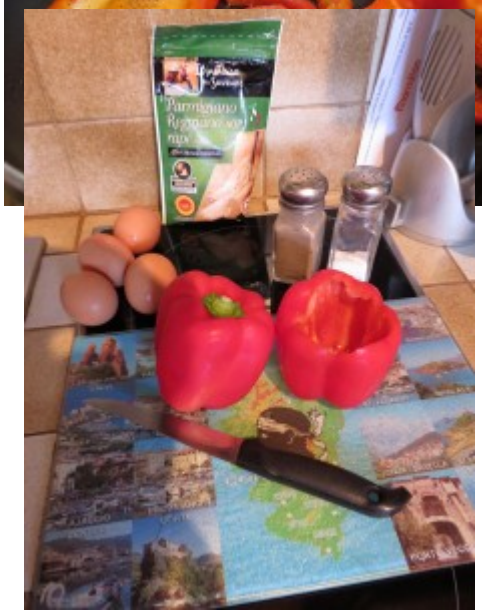
Suggestion: Eva Harlé suggère de terminer par une couche de crème puis d'émietter un demi-spéculoos sur chaque verrine au moment de servir. J'ai préféré terminer par un spéculoos entier et ne rien ajouter avant de servir.

Poivron à l’œuf dans le trou

Le poivron à l’œuf dans le trou m’est apparu sur Pinterest. La recette originale vient du blog Natasha’s Kitchen et vous la trouverez ici en anglais.
C’est l’une des recettes les plus simples et rapides que j’ai apprises. L’essayer c’est l’adopter.

Pour 4 œufs
Préparation: 10 min
Cuisson : 10 min

1 grand poivron rouge; 4 ou 5 œufs de gros calibre; 25g de parmesan; 1 c. à s. d’huile d’olive; sel, poivre; origan



Faites chauffer l’huile d’olive dans une grande poêle

antiadhésive à feu moyen/fort.
Retirez les graines et la partie centrale à l’intérieur du poivron. Coupez le poivron en 4 rondelles d’1 cm d’épaisseur.

Mettez les rondelles de poivrons dans la poêle et faites-les sauter pendant 1 minute.

Cassez un œuf au centre de chaque rondelle. Au départ, versez chaque œuf délicatement: cela empêchera l’œuf de fuir hors de la rondelle et conservera ainsi une belle forme. Certains œufs fuiront de toute façon mais cela ne les empêchera pas d’être tout aussi délicieux!

Salez et poivrez chaque œuf. Faites sauter pendant 3 minutes puis retournez délicatement les œufs/poivrons.
Garnissez-les généreusement de parmesan et d’herbes (pour ma part j’ai assaisonné les œufs avec de l’origan).

Si vous voulez que les œufs soient bien juteux, laissez-les cuire encore 1 minute.

Le popcorn du Grinch

Mon amie Lisa a organisé une soirée « Pullovers de Noël » la semaine dernière (où il fallait donc venir vêtu(e) d'un pull de Noël à la Bridget Jones). Lorsque je lui ai demandé ce que je pouvais ramener à manger, elle m'a répondu « quelque chose qui fasse « Noël » ». Au début, j'ai bien pensé à ramener de simples biscuits de Noël (ça tombe bien, je vis en Allemagne et on en trouve dans tous les supermarchés ces jours-ci). Finalement – une fois n'est pas coutume – j'ai trouvé une recette en anglais du blog Two Sisters' Crafting via Pinterest et j'ai donc fini par ramener ce popcorn Grinch à la soirée. Contrairement à son homonyme, il n'a pas plombé notre soirée de Noël, bien au contraire: il y a fait un tabac.

Pour 2 gourmands
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Environ 100g de grains de maïs à popcorn; 2 c. à s. d'huile de colza; sel **(ou utilisez du popcorn en sachet pour micro-ondes)***; 60g de beurre; 250g de mini chamallows; du colorant alimentaire vert* ***(ou à défaut un peu de colorant bleu et un peu de colorant jaune)****; 40g de mini chamallows pour décorer; des chocolats M&M's rouges, verts et marrons*

Préparez le popcorn. Salez-le et mettez-le de côté.

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajoutez les chamallows et faites-les fondre tout en remuant. Éteignez le feu.

Ajoutez le colorant vert à la mixture à base de chamallows. ***Ou alternativement:*** ajoutez le colorant alimentaire aux chamallows puis ajoutez une petite quantité de colorant bleu pour obtenir une perfecte coloration vert Grinch.

Nappez le popcorn du mélange à base de guimauve. Versez le popcorn dans un saladier. Ajoutez la mixture à la guimauve en mélangeant bien.

Ajoutez des mini chamallows et les M&M’s pour décorer – pendant que le popcorn est encore chaud.

Laissez refroidir puis servez.

Conseil: A consommer sans attendre (mais le popcorn peut se garder jusqu’à deux jours dans un Tupperware).

Croque-monsieur au bacon et reblochon

J’ai de nouveau trouvé cette recette de croque-monsieur au bacon et reblochon sur Pinterest. Le lien vers le site ne fonctionne plus mais vous pouvez y accéder directement ici sur le site de Payette Cuisine. J’ai légèrement modifié la recette en fonction de mes envies, en remplaçant l’Amora par de la crème fraîche. ***Pour 4 croques***
Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min

8 tranches de pain de mie à la farine complète ; 4 tranche de reblochon ; 8 tomates séchées ; 4 c. à s. de crème fraîche ; 6 tranches de bacon ; gruyère râpé

Préchauffez votre four à 200°C.

Disposez les tranches de pain sur une plaque à pâtisserie. Sur 4 d’entre elles, tartinez de la crème fraîche, ajoutez les tomates séchées, le bacon et le reblochon.

Posez une 2ème tranche sur chaque tranche garnie, puis saupoudrez le tout de gruyère.

Enfournez pour 5 min.