

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 !

[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.

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.

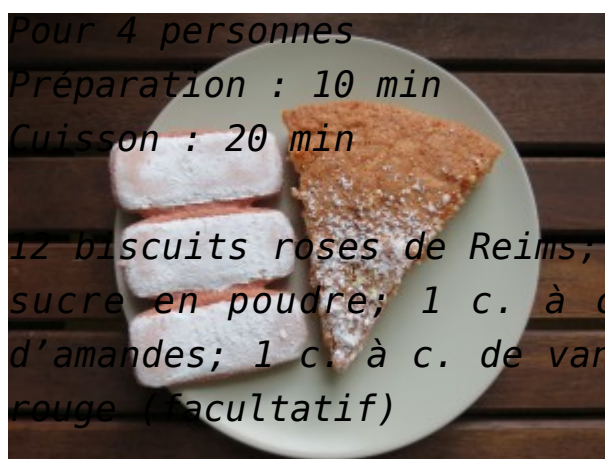
Assemblez les bâtonnets de Coraya deux par deux. Entourez-les de lard puis ficellez-les avec les brins de ciboulette. Faites chauffer une poêle (sans matière grasse). Poêlez les fagotins à feu vif pendant 5 à 10 minutes, tout en les retournant régulièrement.



Disposez la polenta sur des assiettes. Ajoutez les fagotins de Coraya et la sauce moutarde-soja.
Servez.

Moelleux aux biscuits roses de Reims

J'ai trouvé cette recette de moelleux aux [biscuits roses de Reims](#) vraiment originale. Cela faisait un moment que je n'avais pas acheté le magazine [Cuisine Actuelle](#) mais l'autre jour à la gare, mon œil a été attiré par l'un des titres « Nos villes gourmandes: Rouen. Étape 3 ». Malheureusement les recettes rouennaises sont un peu trop longues pour ce blog. Comme j'avais toujours voulu [goûter les biscuits roses de Reims](#), je me suis laissée tenter par cette recette:





Préchauffez le four à 180°C (th.6). Mixez les biscuits pour les réduire en poudre. Réservez-les.

Versez les jaunes d'œufs dans un saladier et réservez les blancs d'œufs dans un bol.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Ajoutez la poudre de biscuits, le beurre, la poudre d'amandes, la vanille liquide et quelques gouttes de colorant pour bien renforcer la couleur rose.

Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme.

Procédez en trois fois pour les ajouter à la pâte: mélangez sans précaution le premier tiers des blancs en neige. Incorporez tout doucement les deux autres tiers en soulevant tout doucement la masse.



Versez dans un moule antiadhésif. Faites cuire 20 minutes au four.

Démoulez sur un plat et laissez refroidir.

Parsemez de sucre glace puis servez.



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.



[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.

Riz asiatique aux Corayas

J'ai découvert le riz asiatique aux Corayas au dos d'un paquet de surimi allemand. Pas de lien direct cette fois-ci car je n'ai pas trouvé la version française sur Internet. En revanche, je vais vous donner mon astuce « surimi »: Coraya n'ayant pas encore de site officiel, je cherche mes recettes de surimi sur le site [Love surimi](#) que je vous recommande vivement.

Pour 4 personnes

Préparation: 10 min

Cuisson : 20 min



180g de bâtonnets de Coraya au surimi ; 100g de riz basmati ; 200ml de lait de coco ; 1 c. à c. de pâte de curry rouge ; 1 c. à c. de bouillon de légumes ; 2 c. à s. de jus de citron ; 400g de petites courgettes en tranches ; 50g de cacahuètes salées ; sel ; de la citronnelle (pour décorer)



Faire cuire le riz basmati dans de l'eau bouillante salée.
Faire chauffer le lait de coco avec la pâte de curry, le bouillon de légumes, le jus de citron et les tranches de courgette.



Rajouter au mélange précédent les cacahuètes et les bâtonnets de surimi, faire chauffer rapidement et saler.
Servir avec le riz et décorer avec de la citronnelle.

LES chips de surimi



Ces chips de surimi sont vite devenues un de mes classiques. Voilà tout juste un mois que je les ai découvertes et je les ai déjà réalisées quatre fois. Au départ, j'ai réalisé cette recette pour accompagner une [soupe de carotte, patate douce et coriandre](#) puis pour une [fête « pullovers de Noël »](#).

Pour tout vous dire, je ne me souviens plus vraiment où j'ai trouvé la recette à l'origine. Pour la réaliser, j'ai suivi les instructions vues [ici](#).

Pour 24 chips

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

12 grands bâtonnets de surimi ; paprika ; cumin



Préchauffez votre four à 180°C.

Prenez votre plaque à four et recouvrez celle-ci à l'aide de papier sulfurisé.

Déroulez ensuite environ 12 bâtonnets de surimi afin d'avoir des feuilles de surimi. Coupez-les en deux pour obtenir 24 chips rectangulaires.

Assaisonnez la moitié avec du cumin et l'autre moitié avec du paprika. Mettez ces feuilles de surimi côte à côte sur la plaque à four. Cuisez 15 minutes à chaleur tournante.

Attention, ces chips cuisent assez rapidement. Sortez les quand elles ont une couleur dorée.