

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 !

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.

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.

