

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.

Soupe de patates douces au chorizo

Le blog [Chic, chic, chocolat](#) proposait une soupe de patates douces au chorizo réalisée avec un Thermomix. Comme je ne possède pas la machine, je l'ai un peu adaptée pour réaliser cette version à la casserole.

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

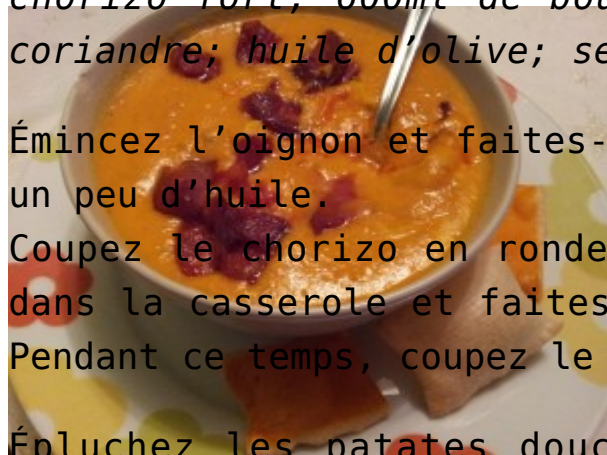
Cuisson : 25 min

2 belles patates douces; 3 carottes; 1 oignon; 100 g de chorizo fort; 600ml de bouillon de légumes; 1/2 bouquet de coriandre; huile d'olive; sel, poivre

Émincez l'oignon et faites-le revenir dans une casserole avec un peu d'huile.

Coupez le chorizo en rondelles. Versez la moitié du chorizo dans la casserole et faites revenir pendant quelques minutes. Pendant ce temps, coupez le chorizo restant en petits dés.

Épluchez les patates douces et coupez-les en gros cubes. Épluchez également les carottes et coupez-les en fines rondelles. Ajoutez les patates douces et les carottes au chorizo. Versez le bouillon de légumes.





Salez, couvrez puis faites cuire pendant environ 25 minutes.

Ajoutez une belle poignée de coriandre (feuilles et tiges) et mixez la soupe. Vérifier l'assaisonnement.

Servez chaud avec les dés de chorizo.



Conseil: Chic, chic, chocolat propose de servir la recette avec un yaourt et des croûtons au curry. De mon côté, j'ai décidé d'accompagner ma soupe de dés de chorizo et de [chips au surimi](#). [Consultez la recette originale](#) si vous souhaitez préparer les croûtons au curry.

[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.



[Soupe de carotte, patate douce et coriandre](#)



Que serait l'univers culinaire sans Marmiton. La recette suivante – une soupe de carotte, patate douce et coriandre – [provient donc du site numéro un](#) de la cuisine française. J'y ai ajouté ma petite touche personnelle en remplaçant la Vache qui rit par de la crème fraîche. J'ai servi cette soupe accompagnée de [chips de surimi](#).

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

1 oignon ; 1 patate douce de taille moyenne ; 1 petit courgette ; 3 carottes ; 2 pommes de terre ; 1 demi c. à c. de coriandre moulue ; sel, poivre ; 1 pot de crème fraîche (ou 4 portions de fromage fondu type Vache qui rit) ; quelques feuilles de coriandre fraîche

Faites chauffer environ 1 l d'eau salée dans une casserole. Épluchez et émincez l'oignon.

Épluchez et coupez tous les autres légumes. Jetez tous les légumes dans l'eau bouillante. Faites cuire à petit bouillon pendant environ 25 minutes.

Retirez la soupe du feu, moulinez puis ajoutez la coriandre moulue et du poivre à volonté.

Ajoutez la crème fraîche. Mélangez bien.

Décorez avec de la coriandre fraîche ciselée.