

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 éviter 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.

Pavés de saumon au chèvre et à la moutarde



Ces pavés de saumon au chèvre et à la moutarde étaient tout simplement délicieux. J'ai trouvé la recette sur le [blog « Chocolat à tous les étages »](#). Autre avantage: il ne faut que trois ingrédients et 30 minutes pour les préparer.

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min.

Cuisson : 20-25 min.

4 pavés de saumon ; 4 c. à c. de moutarde ; 1 bûche de chèvre



Retirez la peau du saumon. Coupez les pavés dans le sens de la longueur.

Graissez un plat allant au four et déposez les 4 moitiés de pavés. Badigeonnez chaque morceau de saumon avec 1 c. à c. de moutarde.



Répartissez ensuite trois rondelles de fromage de chèvre sur un pavé. Recouvrez d'une deuxième tranche de saumon et ajoutez trois autres rondelles de chèvre sur le dessus.

Répétez cette opération avec les deux morceaux de saumon restants.

Enfournez à 180°C pendant 15-25 minutes (selon l'épaisseur du poisson).



Conseil: J'ai accompagné ces pavés de saumon d'une [purée de carottes et lentilles corail](#). C'était vraiment délicieux, je vous recommande cette association. Temps total: environ 40 minutes si vous préparez les deux plats en parallèle. Il vaut mieux démarrer par la préparation des pavés de saumon puis enchaîner en épluchant les carottes.

[Ricotta aux amandes et à l'orange](#)

Ce mois-ci, le magazine [Modes et Travaux](#) propose un dossier cuisine: « Qu'est-ce qu'on mange ce soir? 1 mois de recettes sans prise de tête ». Une ricotta aux amandes et à l'orange figurait parmi ces 30 recettes. Vous vous en doutez sûrement: si je vous en parle, c'est parce que je me suis empressée de la tester...

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min.

Cuisson : 20 min.

40g de beurre mou ; 55g de sucre en poudre ; 20g de (ou de miel) ; 1 c. à s. de farine ; 380g de ricotta ; 2 œufs ; 85g d'amandes en poudre

Pour le sirop: 80g de sirop d'agave (ou de miel) ; le zeste et le jus de 1/2 orange



Préchauffez le four à 240°C.

Mettez le beurre 30 secondes au four à micro-ondes pour le ramollir. Mélangez-le au fouet avec le sucre et 20 de. Ajoutez la farine, la ricotta, les amandes en poudre et les œufs. Mélangez bien.

Versez le mélange dans un moule beurré de 23cm de diamètre et mettez au four 15 minutes.



Pendant ce temps, préparez le sirop d'oranges: chauffez le jus et le zeste d'orange et le reste de jus d'agave (ou miel) dans une casserole.

Versez le sirop sur la ricotta chaude. Vous pouvez saupoudrez la ricotta d'amandes grillées pour décorer.

Servez chaud.



Modes et Travaux
Avril 2016

Conseil: Comme je n'avais pas d'orange sous la main, j'ai utilisé 2 c. à c. de zestes d'oranges en sachet et un fond de jus d'orange.

Spaghetti aux boulettes de viande



J'adore cette recette de spaghetti aux boulettes de viande: le salami y apporte une petite touche savoureuse 😊

Par contre, impossible de me rappeler où je l'avais trouvée: elle venait sûrement d'un de mes magazines [Prima](#) ou [Modes et Travaux](#).

Pour 6 personnes

Préparation totale : 30 min

500g de bœuf haché ; 500g de spaghettis ; 2 c. à s. de persil frais ; 60g de salami émincé ; 60g de parmesan râpé ; 3 c. à

s. de concentré de tomates ; 1 œuf ; 50g de beurre ; 1 oignon ; 3 c. à s. de basilic haché ; 1 c. à c. d'origan ; 400g de tomates en conserve +leur jus ; 12cl de bouillon de bœuf ; 12 cl de vin blanc sec ; 1 c. à c. de sucre ; sel, poivre



Mélangez le bœuf, le persil ciselé, le salami, le parmesan et 1 c. à s. de concentré de tomates. Ajoutez l'œuf battu. Mélangez bien, puis formez plusieurs boulettes de viande.

Faites fondre 30g de beurre dans une poêle. Mettez les boulettes à cuire 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de chaque côté. Salez et poivrez.



Faites fondre dans une poêle l'oignon émincé, le basilic ciselé et l'origan dans le beurre restant. Incorporez les tomates, le concentré de tomates restant, le bouillon de bœuf, le vin et le sucre. Laissez mijoter au moins 15 min.

Faites cuire en même temps les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Servez-les avec les boulettes, la sauce et du parmesan.



Chouquettes



Mmm! Les chouquettes de mon enfance. Je les ai redécouvertes depuis l'ouverture d'[Épi](#) – une boulangerie française – dans le centre-ville de Bonn. Elles y sont servies le matin en accompagnement des boissons chaudes. Depuis j'ai donc investi dans du sucre perlé lors d'une escapade normande [chez Alice Délices](#), toujours prêt à me dépanner en cas d'envie soudaine de chouquettes.

Ce matin il n'y avait même pas de quoi préparer un bon petit-déj' dans nos placards. J'ai donc préparé ces chouquettes – [trouvées sur Marmiton](#) – en 30 minutes top chrono...

Pour 40-45 chouquettes

Préparation : 20 min.

Cuisson : 15 min.

1/4 de litre d'eau ; 100 g de beurre ; 150 g de farine ; 1 cuillère à soupe rase de sucre ; 1/2 cuillère à café de sel ; 1/2 cuillère à café de levure ; 1 sachet de sucre vanillé ; 3 gros œufs ; sucre perlé



Mettre l'eau et le beurre dans une casserole et porter à ébullition.

Lorsque le mélange bout, retirer la casserole du feu et ajouter d'un seul coup la farine avec sel et levure.

Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle toute seule des bords de la casserole et ne fasse plus qu'une masse.



Laisser refroidir légèrement. Ajouter le sucre, puis le premier œuf et mélanger jusqu'à absorption complète de celui-ci par la pâte. Recommencer avec les 2 autres œufs (cette opération peut se faire au batteur électrique).

Déposer sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé des cuillerées à café de pâte en les espaçant (2 plaques pour cette quantité). Personnellement, j'ai réalisé 40 chouquettes, cinq de moins comparées à la recette originale.



Ajouter des grains de sucre perlé sur chaque chou en les enfonçant légèrement dans la pâte.

Faites cuire dans un four à chaleur tournante, préchauffé à 190°C (th.6) pendant 10 à 15 min (ou 210°C (th. 7) sans chaleur tournante). Veillez à ce qu'elles ne restent pas plus longtemps au four.



Conseil: Les chouquettes sont meilleures mangées dès la sortie du four car ensuite elles durcissent, mais ce n'est pas toujours évident de les finir en une seule fois. Selon moi, la meilleure technique pour conserver les chouquettes restantes, c'est de les congeler.

Polenta crémeuse au cheddar



La polenta crémeuse au cheddar. Pour changer un peu, j'ai acheté de la polenta il y a quelques mois déjà. J'ai utilisé la moitié pour préparer des frites de polenta. Il me restait encore la moitié du paquet à réaliser. Je l'ai terminé en préparant cette recette trouvée sur [Shared Appetite](#), le blog d'un professeur de musique américain. Opération réussie! J'ai servi la polenta avec des crevettes au pesto (comptez 40 minutes en tout pour ces deux recettes) mais vous pouvez aussi l'accompagner de viande ou de salami.

Pour 3-4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

250 ml de lait ; 500-750 ml d'eau ; 250g de farine de maïs ; 50g de beurre; 1 c. à s. d'huile d'olive extra vierge; 250g de cheddar râpé (ou dans mon cas, du gouda); sel, poivre



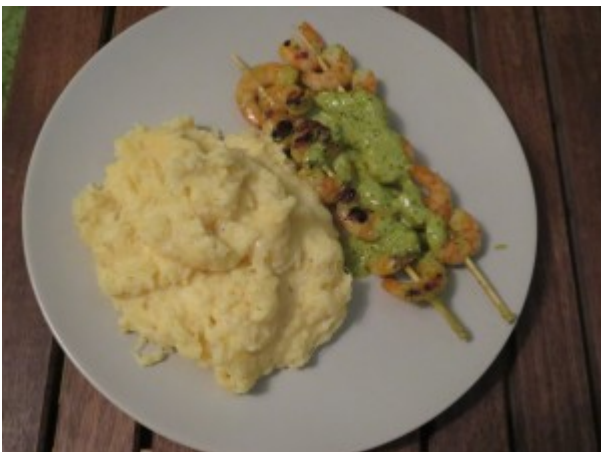
Faites bouillir le lait avec 500 ml d'eau et une grosse pincée de sel dans une casserole de taille moyenne.

Réduisez à feu doux et ajoutez la farine de maïs lentement tout en fouettant régulièrement pour éviter les grumeaux.

Laissez mijoter la polenta pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.

Durant cet intervalle, ajoutez deux fois de l'eau (250ml à chaque fois) afin d'éviter que la polenta épaisse trop.

Retirez la polenta du feu. Incorporez le beurre et l'huile d'olive, puis ajoutez le fromage (cheddar ou gouda). Assaisonnez avec du sel et du poivre noir. Servez immédiatement.



Prologue: au dos de mon paquet de polenta, j'ai trouvé une autre recette à base de gorgonzola (un de mes fromages préférés!) et j'ai bien l'intention de la tester prochainement. Si elle est réalisable en moins de 40 minutes, promis je la partage avec vous.

En bonus, voici la photo de ma première dégustation de polenta. Je l'ai découverte en Transylvanie (région de Roumanie), accompagnée de morceaux d'agneau, en 2012:



Welsh au saumon fumé et maroilles

Il y a quelques années, je suis tombée sur une délicieuse recette en regardant feu l'émission 100% Mag' sur M6: un welsh au saumon fumé et au maroilles. Je l'ai immédiatement recopiée et rapidement testée. Heureusement car aujourd'hui l'émission est introuvable sur Internet.

Si vous ne connaissez pas encore le [Welsh](#), il s'agit habituellement d'un plat gallois à base de pain, de cheddar fondu et de jambon (sorte de croque gallois) qui est souvent servi dans les brasseries du Nord.

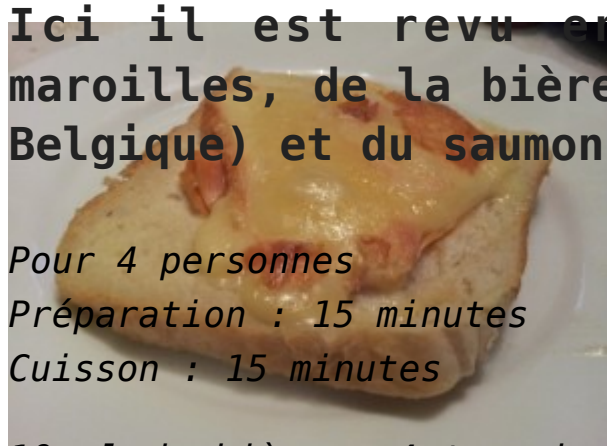
Ici il est revu en version ch'ti avec du maroilles, de la bière (si possible du Nord ou de Belgique) et du saumon.

Pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

10 cl de bière ; 4 tranches de pain complet ; 20 cl de crème liquide ; 4 tranche de saumon fumé ; 1 maroilles coupé en tranches.

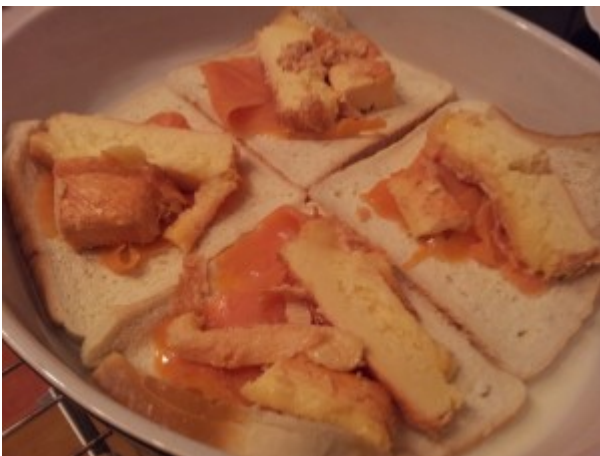




Versez 5 cl de bière dans le fond d'un petit plat à gratin.

Placez 4 tranches de pain de mie complet dans le fond du plat – dans la recette originale, il est conseillé d'enlever la croûte du pain mais vous pouvez la garder, le résultat sera tout aussi délicieux.

Ajoutez le filet de crème liquide (20 cl). Recouvrez d'une tranche de saumon fumé puis de tranches de maroilles.



Mettez le plat au four à 160°C pendant 15 minutes.

Brochettes de Saint-Jacques

au chorizo



Une fois n'est pas coutume, les brochettes de Saint-Jacques au chorizo sont parvenues jusqu'à moi [via Pinterest](#). Il s'agit d'une recette de Cyril Lignac mentionnée dans le dossier d'Elle à Table , « [5 défis gourmands pour Cyril Lignac](#)« . J'ai utilisé les quantités pour deux personnes car le poisson et les fruits de mer sont des produits de luxe en Allemagne (mes 12 noix de St Jacques m'ont coûté 14€ les 230g).

Elle à Table ne donnait pas les proportions des ingrédients alors j'ai fait quelques recherches avant de les trouver [ici](#). La préparation de l'accompagnement – la purée de carottes au curcuma – m'a demandée plus de 40 minutes, c'est pourquoi je propose quelques alternatives en fin d'article et donne simplement la recette de la purée à titre optionnel.

Pour 4 personnes

Préparation: 10 min

Cuisson : 10 min

24 noix de St Jacques; 160g de chorizo en tranches de 3-3mm

d'épaisseur; huile d'olive; sel et poivre; gros sel; persil



Rincez les noix de St Jacques sous un filet d'eau.

Sur un pic de brochette, disposez une tranche de chorizo puis une noix de St Jacques. Recommencez l'opération avec les 5 noix suivantes en terminant par une ou deux tranche(s) de chorizo. Badigeonnez-les d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive puis une noisette de beurre. Ajoutez les brochettes, une fois les noix assaisonnées de sel fin. Comptez environ 2 minutes de chaque côté pour bien cuire les noix de St Jacques.

Servir avec la purée de carottes ou tout autre accompagnement qui vous semblera plus rapide à préparer (purée toute prête, Ebly, etc.).



Pour la purée de carottes: Lavez puis épluchez 4 carottes, taillez-les en rondelles puis mettez-les à cuire dans une casserole d'eau froide salée – pendant environ 30 minutes. Pendant ce temps, faites fondre au micro-ondes 70g de beurre

mélangé avec une cuillère à café de curcuma. Une fois les carottes cuites, mixez-les et mélangez avec le beurre au curcuma.

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.

Shakshouka



La shakshouka est tirée de l'un de mes livres de cuisine préférés, Mediterranean Cookbook. L'an dernier, mon collègue Arturo était mon Père Noël secret.

Pour ceux qui n'ont pas encore découvert les joies du Père Noël secret, il s'agit d'écrire le nom des membres de son équipe sur des bouts de papiers et de les mélanger dans un bol, un chapeau, etc

Ensuite chacun pioche le nom d'un collègue et doit lui trouver un cadeau, sans dévoiler son identité. Le jour de la fête de Noël, nous déposons chacun notre cadeau secret dans une hotte sans que les autres participants voient notre paquet. Chaque cadeau est distribué un par un et le destinataire doit trouver qui le lui a offert.

Donc pour revenir à notre histoire, Arturo m'a offert ce merveilleux livre de cuisine méditerranéenne en anglais. Il y a vraiment de très belles recettes, je vous le conseille vivement. Vous pouvez feuilleter quelques pages [ici](#) ou acheter le livre [ici](#).

Et voici une recette issue de ce livre: la shakshouka, un plat populaire en Syrie, au Liban

et en Jordanie...

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min

2 c. à s. d'huile d'olives; 1 oignon finement émincé; 2 poivrons rouges ou verts coupés en fines tranches; 2 gousses d'ail finement hachées; 1 piment chili épépiné et émincé finement; 400g de tomates hachées en boîte de conserve; du sel et du poivre; 4 gros œufs; un petit bouquet de persil plat, finement ciselé

Faites chauffer l'huile dans une poêle à frire et faites frire l'oignon et les poivrons pendant 2-3 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez l'ail et le piment chili, et faites frire jusqu'à ce que les légumes soient légèrement colorés.

Ajoutez les tomates et laissez cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit légèrement pulpeux. Assaisonnez.

Formez 4 creux (ou puits) dans le mélange à base de tomates à l'aide d'une cuillère en bois. Cassez un œuf dans chaque creux. Baissez le feu, couvrez la poêle et laissez cuire jusqu'à ce que les blancs soient bien faits.

Saupoudrez de persil et servez avec du pain frais et croustillant.