

Crevettes au lait de coco



Crevettes au lait de coco: [Bôllyfood](#) a été mon tout premier livre de recettes indiennes. Les crevettes au lait de coco font depuis partie de mes recettes préférées...et de celles de ma mère! Chaque fois que je rentre en France, je lui prépare ce plat. L'auteur de Bôllyfood et du site Ô délices, Marie-Laure Tombini, a gentiment accepté que je reproduise ici la recette des crevettes au lait de coco:

Pour 4 personnes

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 20 minutes

500g de crevettes cuites; 250g de riz basmati; 1 gros oignon; 2 petits poivrons (rouge ou jaune); 1 c. à c. de gingembre frais; 1 gousse d'ail; 2 c. à s. de coriandre ciselée; 1 c. à s. de curcuma; 1/4 de c. à c. de piment chili; 20 cl de lait de coco; 2 c. à s. d'huile (ou de ghee); sel



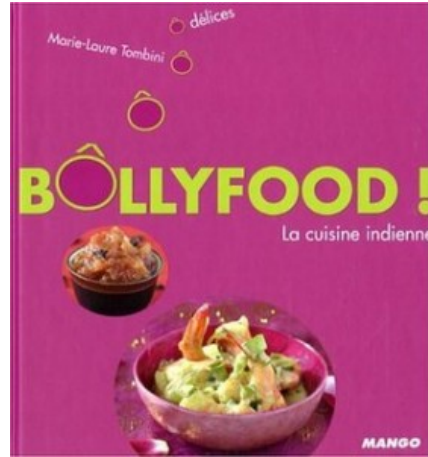
Faites cuire le riz basmati. Personnellement, je le prépare au micro-ondes: je compte 4 petits pots à crème (environ 1/2 verre) de riz pour 8 petits pots remplis d'eau et je fais chauffer pendant 10 minutes à puissance maximale. Ensuite j'ouvre, tourne le riz avec une cuillère et remets à cuire pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, décortiquez les crevettes. Pelez et émincez l'oignon. Coupez le poivron en petits cubes.

Dans une sauteuse, faites fondre l'oignon avec l'huile (ou le ghee). Ajoutez l'ail dégermé et écrasé, le gingembre, le poivron, la coriandre, le piment chili et le curcuma. Laissez cuire 5 minutes.

Incorporez les crevettes, mélangez pour bien les imprégner d'épices puis versez le lait de coco.

Assaisonnez. Laissez cuire 3 à 4 minutes et servez chaud.



Astuce: Je vous conseille de jeter un coup d'oeil au dossier « [Recettes faciles pour le soir](#) » sur le site Ô Délices: j'y ai trouvé de délicieuses recettes, notamment la [Semoule moelleuse aux crevettes et safran](#).

Les pizzas déguisées en gaufres

Pizzas déguisées en gaufres: J'ai un super appareil Moulinex qui fait à la fois grill-appareil à croque monsieur et gaufrier. Si j'utilise souvent les deux premières fonctions, je n'ai pas souvent l'occasion de tester mon gaufrier. Ces derniers temps j'ai tout de même trouvé deux bonnes idées de recettes rapides à base de gaufres.

La première recette, [l'omelette tomate poivrons dans un gaufrier](#), est réalisable en 30 minutes top chrono et provient de mon site chouchou, Ô délices.

Pour la deuxième recette, je me suis inspirée du site Bikini et Gourmandise pour réaliser [des pizzas déguisées en gaufres](#). J'ai néanmoins changé certains ingrédients.



*Pour 6 gaufres/pizzas
Préparation + Cuisson: 20 minutes*

1 rouleau de pâte à pizza; 10 tranches de Gouda; 6 tranches de jambon fumé (type jambon d'Aoste); 6-8 tomates séchées; de l'origan



Faites chauffer votre gaufrier.

Déroulez votre pâte à pizza et découpez-la en 6 carrés de même taille.

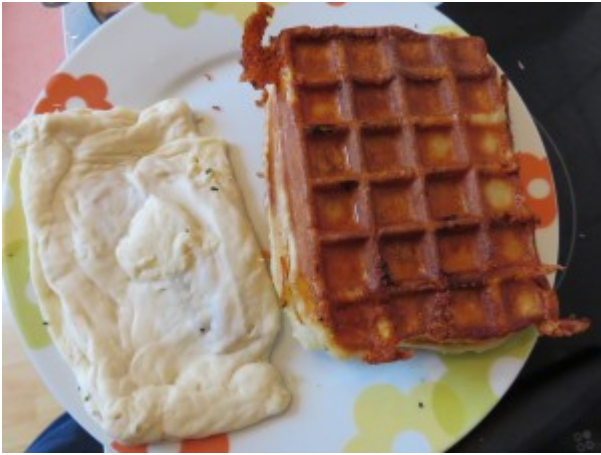


Sur la moitié du premier carré, disposez une tranche de fromage. Ajoutez une tomate séchée.

Saupoudrez d'origan et pliez votre pâte à pizza en deux. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie aplatissez l'ensemble.

Faites de même pour les cinq pizzas suivantes.

Faites cuire les pizzas/gaufres deux par deux pendant 4 minutes dans un gaufrier bien chaud. Retirez-les délicatement à l'aide d'une spatule en bois.



L'astuce de Bikini et Gourmandise: Si vous préparez vos pizzas à l'avance vous pouvez les faire légèrement réchauffer juste avant de servir en les passant quelques minutes au grille pain.

Et vous? Avez-vous des recettes originales à réaliser dans un gaufrier?

Cavatelli au pesto de pistaches et crevettes



Cavatelli au pesto de pistaches et crevettes:

L'été dernier, ma mère est allée passer ses vacances en Sicile. Elle a décidé de me ramener des spécialités locales pour changer des habituels souvenirs. Bien lui en a pris: elle nous a permis de découvrir les cavatelli et les pistaches en poudre de Sicile. Je voulais trouver une délicieuse recette pour les cuisiner alors j'ai vraiment pris le temps de la chercher.

Huit mois plus tard, voici le résultat: des cavatelli trouvés sur le site italien « [Cucina in TV](#) » !



Pour 4 personnes

Préparation + Cuisson: 35 minutes maximum

400g de cavatelli; 100g de pistaches décortiquées et pelées; 250g de crevettes; 200g de tomates cerises; 1 citron; 100g de Piacentinu ennese (ou du pecorino); du parmesan râpé selon le goût; 2-3 gousses d'ail; 12g de basilic; un peu de vin blanc (sicilien de préférence); de l'huile d'olive extra vierge; sel et poivre



Faites cuire les cavatelli une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante salée.

Faites cuire les tomates dans une casserole avec de l'huile et l'ail pendant 10 minutes. Pendant ce temps, préparez les crevettes dans une poêle avec un peu d'huile, l'ail et un trait de vin blanc.

Écrasez au mortier (ou au mixeur) les pistaches avec le parmesan, une gousse d'ail, le basilic et l'huile d'olive. Allonger votre pesto avec trois ou quatre louches d'eau de cuisson des pâtes.



Mélangez le pesto avec les cavatelli égouttées.

Ajoutez les tomates, les crevettes et du fromage Piacentinu râpé ainsi que le zeste de citron (ou une cuillère à soupe de jus de citron).



La recette originale propose de préparer soi-même ses cavatelli (ce qui vous demandera donc près d'une heure de préparation totale):

200 g de farine de blé; de l'eau tiède

Préparez et étalez la pâte avec de l'eau et de la farine. Une fois prête, coupez-la en morceaux que vous façonnerez à la main pour obtenir des cavatelli siciliens de forme traditionnelle.

**Croissants au jambon,
béchamel et fromage**

Rien de plus simple à préparer que ces croissants au jambon, béchamel et fromage. Personnellement, j'utilise des briques de béchamel toute prête pour gagner un peu de temps. Rien ne vous empêche de préparer votre propre béchamel si vous le souhaitez. Voici deux recettes alternatives de croissants au jambon réalisés avec une béchamel maison sur [Ô délices.com](http://Ô.délices.com) et Marmiton.org. Pour le fromage râpé, j'ai choisi d'utiliser du gouda mais vous pouvez varier les plaisirs en utilisant du gruyère ou de l'emmental râpé.

Pour 4 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min

4 croissants; 1 briquette de béchamel (250ml); 4 tranches de jambon; 100 g de fromage râpé ; noix de muscade





Préchauffez le four à 180°C.

Ouvrez les croissants en deux avec un couteau, mais sans séparer complètement les deux faces du croissant.

Dans un saladier, mélangez la sauce béchamel avec une pincée de noix de muscade.

Posez les croissants sur un plaque du four recouverte de papier cuisson ou aluminium.



Tartinez-les de sauce béchamel. Placez une tranche de jambon pliée dans chaque croissant et refermez-les.

Tartinez le dessus des croissants de béchamel et saupoudrez de fromage râpé.

Faites cuire 15 minutes au four à 180°C.



Servez chaud.

Spaghetti avec sauce à l'avocat

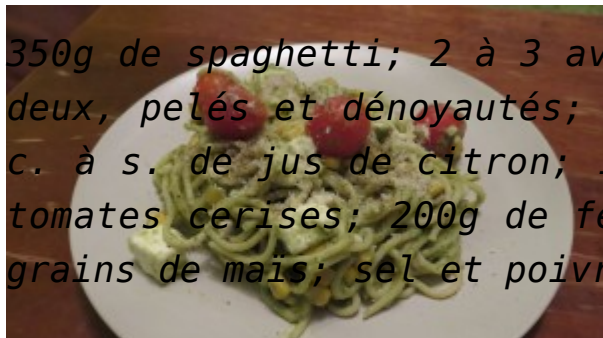
Spaghetti avec sauce à l'avocat: Mon fiancé s'est pris de passion pour les avocats dernièrement. J'ai donc décidé de lui préparer ces spaghetti. La recette provient du blog américain [DamnDelicious](#), mais c'est encore une de mes découvertes [sur Pinterest](#).

Pour 4 personnes

Préparation: 10 min

Cuisson : 10 min

350g de spaghetti; 2 à 3 avocats (selon la taille), fendus en deux, pelés et dénoyautés; 12g de basilic; 2 gousses d'ail; 2 c. à s. de jus de citron; 1 c. à s. d'huile d'olive; 150g de tomates cerises; 200g de feta; 1 petite boîte de conserve de grains de maïs; sel et poivre



Faites cuire les spaghetti en suivant les instructions de l'emballage. Égouttez-les.

Coupez la feta en cubes. Dans une petite casserole, faites chauffer le maïs et les tomates cerises à feu moyen pendant 5 minutes (optionnel).

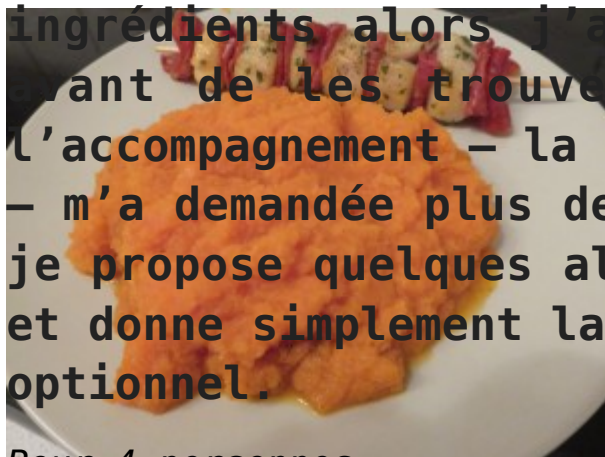
Pour réaliser la sauce à l'avocat, ajoutez dans le bol d'un mixeur les avocats, le basilic, l'ail et le jus de citron. Mixez. Ajoutez l'huile d'olive. Mixez à nouveau puis réservez.

Dans un grand bol (ou une casserole), mélangez ensemble les pâtes, la sauce à l'avocat, le maïs, les tomates cerises et la feta.

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.

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.

[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.