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).

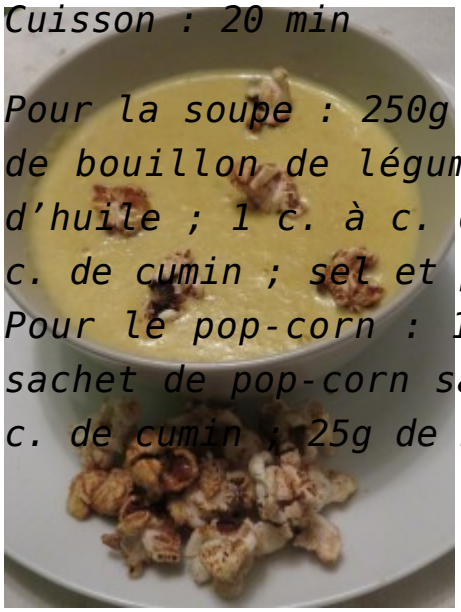
Servez chaud avec les pommes de terre, la saucisse ou du pain et de la charcuterie. Faites tremper votre accompagnement dans la fondue de Mont d’Or. Savourez ce délicieux moment.



Soupe de maïs au popcorn salé

J’ai trouvé cette recette de soupe au pop-corn il y a quelques temps déjà dans un numéro de Cuisine Actuelle. J’ai juste rajouté des épices au pop-corn. Et voilà la recette finale!

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min



Pour la soupe : 250g de grains de maïs doux ; 1 oignon ; 50cl de bouillon de légumes ; 25cl de crème liquide ; 1 c. à s. d’huile ; 1 c. à c. de curry ; 1 c. à c. de paprika ; 1 c. à c. de cumin ; sel et poivre
Pour le pop-corn : 100g de grains de maïs à éclater (ou un sachet de pop-corn salé) ; 1/2 c. à c. de paprika ; 1/2 c. à c. de cumin ; 25g de beurre ; sel



Faites revenir à feu doux l’oignon pelé et émincé dans l’huile. Ajoutez le curry, laissez cuire 2 min. en remuant. Mouillez avec le bouillon de légumes. Ajoutez les grains de maïs doux. Salez et poivrez, laissez cuire 20 min.

Mixez finement la soupe au mixeur plongeant en lui incorporant la crème liquide. Goûtez et rectifiez l’assaisonnement, réchauffez.

Faites fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les grains de maïs à pop-corn, saupoudrez de sel et posez un couvercle sur la poêle. Attendez que les grains soient tous éclatés.
Ou plus simple: Utilisez un sachet de maïs à pop-corn. Glissez le sachet dans le micro-ondes, sans l’ouvrir, placez-le sur une assiette retournée et laissez chauffer le temps indiqué sur l’emballage. Cette méthode est vraiment très rapide !



Mélangez bien le pop-corn salé avec le cumin, le paprika et un peu de beurre.

Répartissez la soupe dans quatre bols. Ajoutez le pop-corn. Saupoudrez d’une pincée de curry et servez aussitôt.

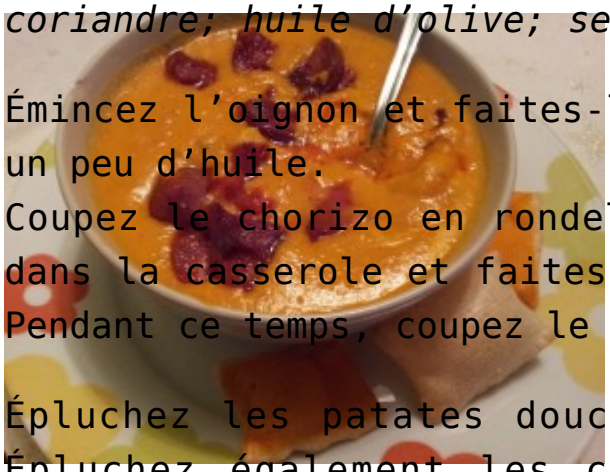


Soupe de patates douces au chorizo

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.

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.