

Buffet apéro

printemps / été



Buffet apéro

printemps / été



éditions
Asap

OceanofPDF.com

Également disponible :

Perfection – The Pink Panthers

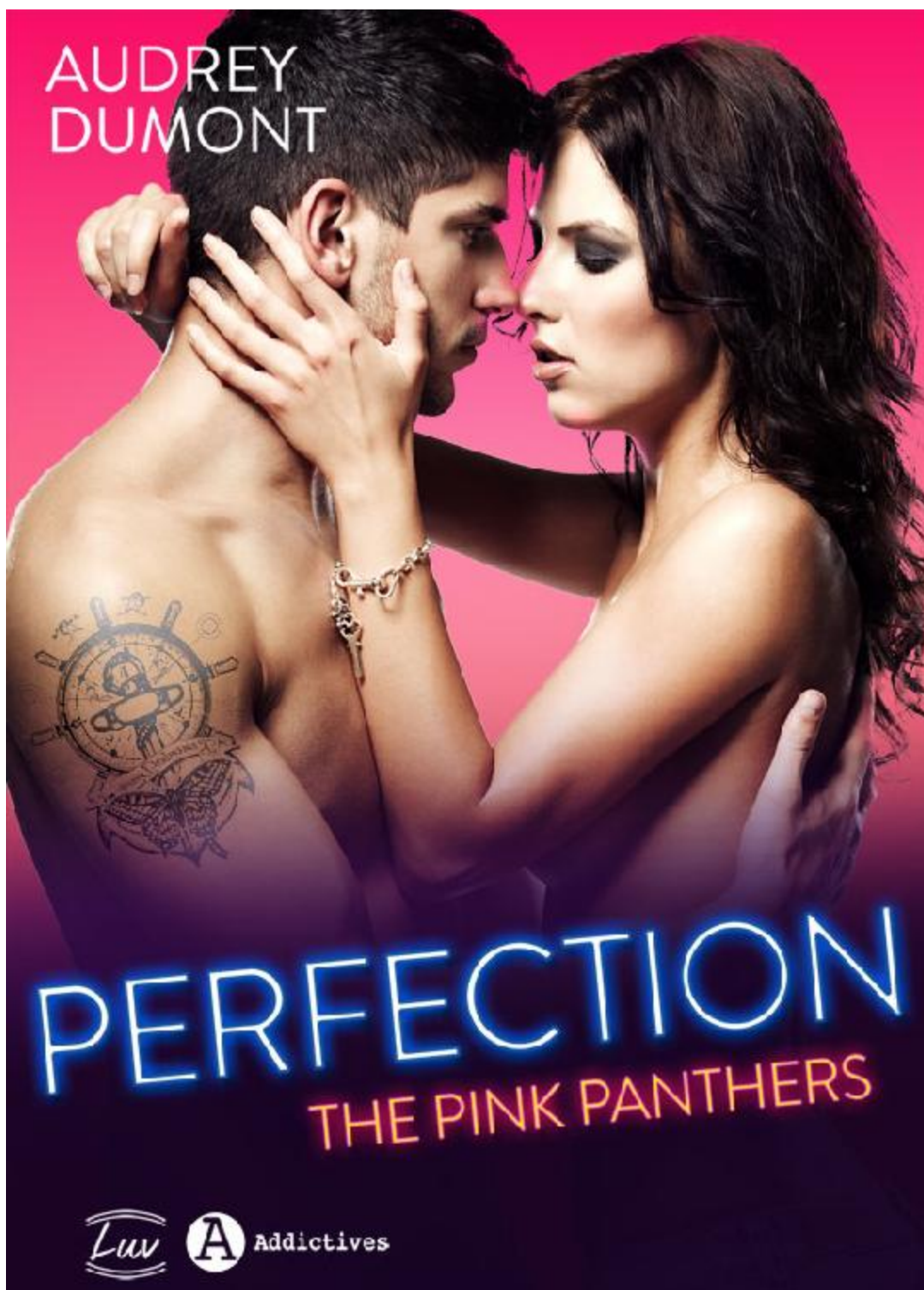
Monroe est serveuse au Pink Panthers, un bar branché de Sacramento, où les barmaids font la loi.

En dehors des heures de travail, avec son petit garçon, Lemmy, elle cherche à mener une vie simple, loin de ceux qui lui ont brisé le cœur.

Quand elle est convoquée par Terence, l'instituteur de son fils, toutes les certitudes de Monroe volent en éclats. Il est intelligent, protecteur, sexy... mais la jeune femme ne laissera plus jamais un homme entrer dans son existence. Elle cache des secrets qui lui font encore mal et elle veut à tout prix préserver sa vie de famille.

Terence pourra-t-il lui faire oublier ses démons et lui redonner envie d'aimer ?

[Tapotez pour télécharger.](#)



OceanofPDF.com

Également disponible :

Perfect Obsession

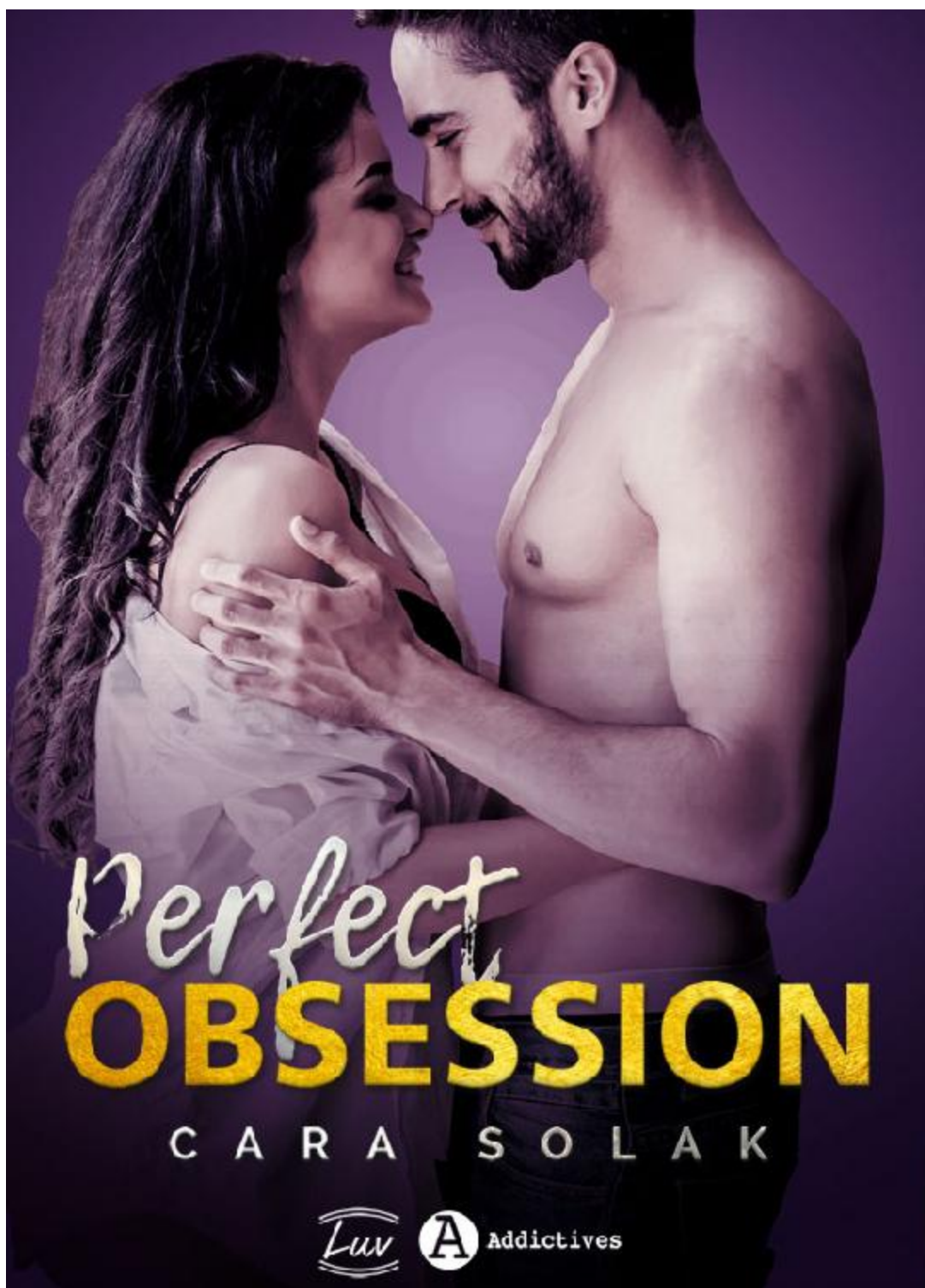
Rêveuse, un peu déjantée mais peu sûre d'elle, Stella a décidé de faire une croix sur les hommes depuis que le sien l'a quittée.

Lorsqu'elle rencontre Jonas, elle décide simplement d'en profiter, de lui et de son corps musclé et sexy.

Mais quand elle se réveille dans ses bras, après une nuit bien arrosée, elle doit affronter la vérité : Jonas n'est pas celui qu'elle imaginait. Il lui est interdit. Totalement interdit...

Forcée de cohabiter avec lui durant trois mois, Stella va devoir prendre sur elle pour le supporter. Et lui résister...

[Tapotez pour télécharger.](#)



Également disponible :

Dangerous - 1

April Moore et Terrence Knight n'ont rien à faire ensemble. Mais ils héritent d'une maison dans laquelle ils sont forcés de cohabiter s'ils ne veulent pas tout perdre ! Alors il va bien falloir faire un effort.

Ce serait plus simple s'il n'y avait pas entre eux une attirance physique indéniable et de dangereux secrets. Car ce qu'April ne dit pas, c'est qu'elle vient d'un univers très sombre, une secte dont les moyens semblent être sans limites...

Entre l'inaccessible Terrence et April la rescapée, tout est trop explosif pour être simple.

[Tapotez pour télécharger.](#)

Rose Becker
DANGEROUS



 additives

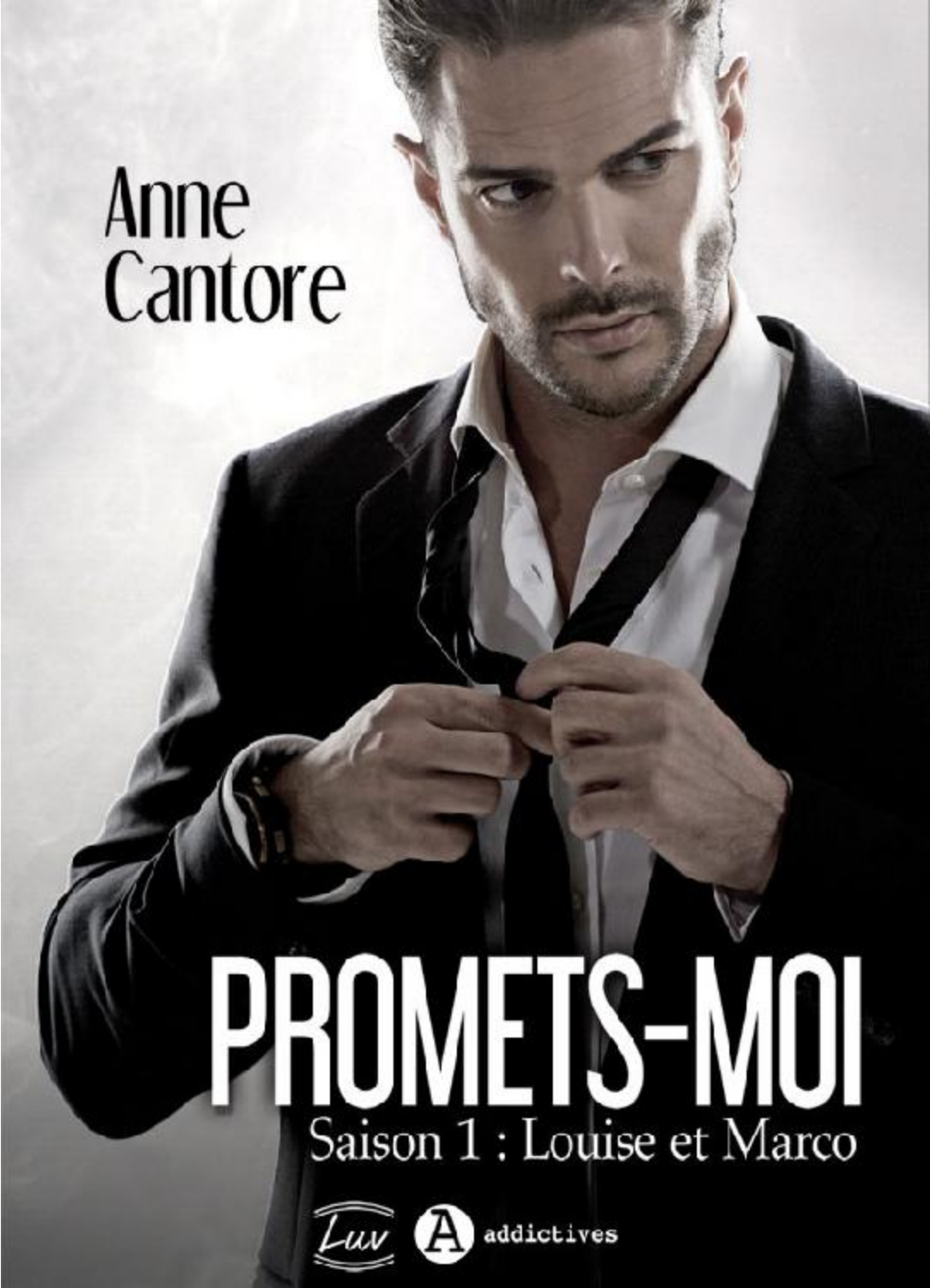
1

Également disponible :

Promets-moi, saison 1

Louise et Marco viennent de deux univers totalement opposés. Louise est responsable de projet au prestigieux MIT de Boston, Marco est le fils de Max Gardani, chef du plus puissant clan mafieux de la Côte d’Azur. Ils n’auraient jamais dû se rencontrer, et pourtant... Quand Max meurt, dans des circonstances plus que suspectes, Louise se retrouve en tête sur la liste des accusés. Quel lien mystérieux relie Marco et la jeune femme ? Que détient-elle qui la rend si dangereuse aux yeux du fils du Parrain ? Pour le savoir, Marco devra renoncer à ses certitudes... et surtout résister à la passion qu’il ressent quand il est à ses côtés.

[Tapotez pour télécharger.](#)

A black and white photograph of a man with a beard and short hair, wearing a dark suit jacket over a white shirt and a dark tie. He is looking down and adjusting the knot of his tie with both hands. The background is a soft, out-of-focus light grey.

Anne
Cantore

PROMETS-MOI

Saison 1 : Louise et Marco



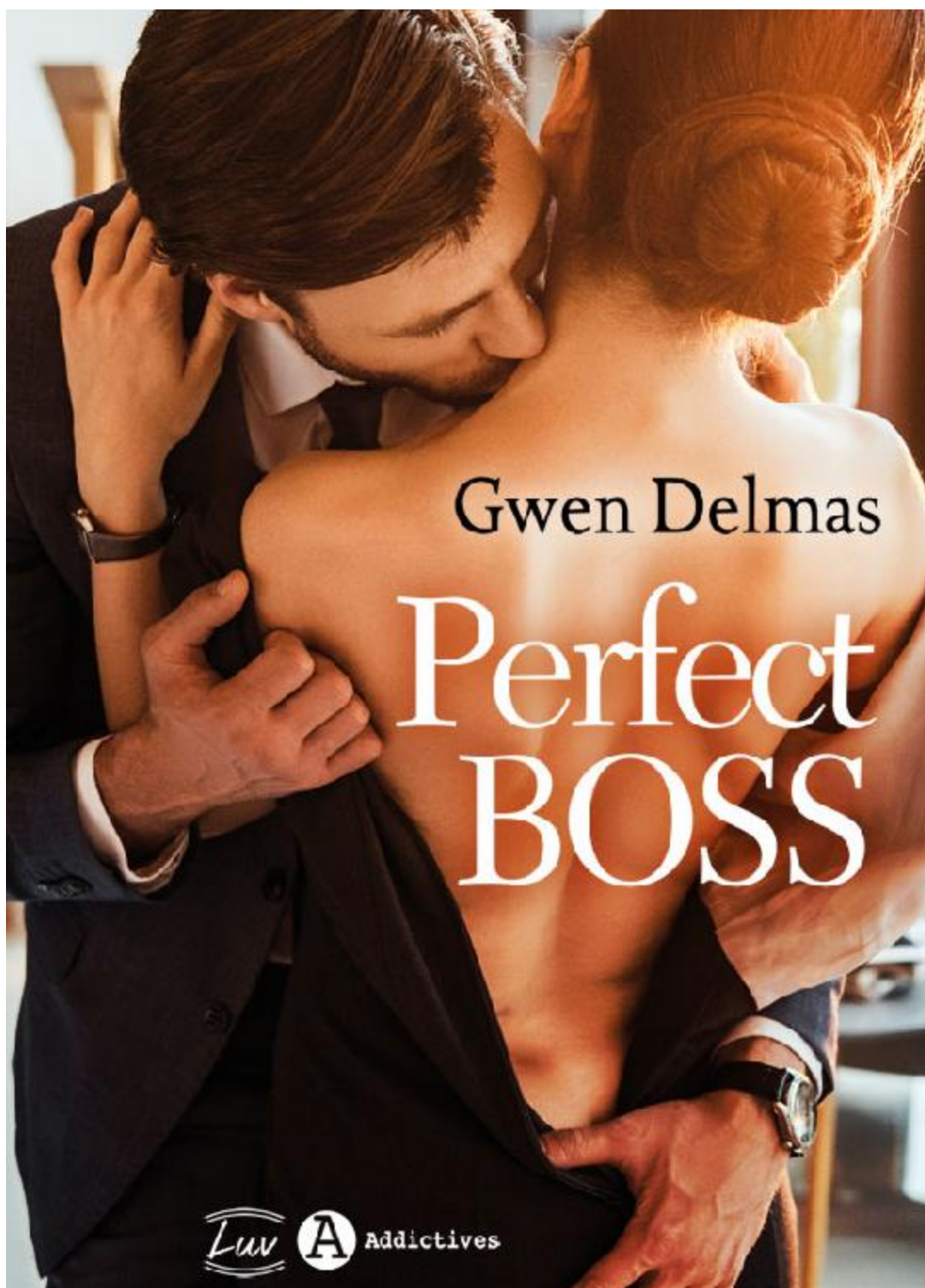
addictives

Également disponible :

Perfect Boss

Carla est une ancienne championne olympique devenue journaliste sportive. Quand la chaîne de TV où elle est chroniqueuse est rachetée, elle se retrouve à devoir obéir aux ordres de Tom Andres, le golden boy des médias. Sourire impeccable, corps sculptural et sexiness irrésistible, Tom a tout pour plaire, et Carla doit bien s'avouer que son boss ne lui est pas indifférent. Se laissera-t-elle séduire ou au contraire fera-t-elle tout pour résister aux charmes de Tom ? Et lui, est-il vraiment sincère ou a-t-il un objectif moins innocent derrière la tête ?

[Tapotez pour télécharger.](#)



OceanofPDF.com

Oeuvre collective

OceanofPDF.com

BUFFET APÉRO PRINTEMPS / ÉTÉ

éditions
Asap

OceanofPDF.com

Amaretti aux noix et parmesan



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 20 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 15 pièces

80 g de noix
80 g de poudre d'amandes
20 g de farine
60 g de parmesan râpé

2 blancs d'œufs
2 cuil. à soupe de graines de pavot
Sel et poivre

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Mixez les noix afin d'obtenir une poudre fine.
- Mélangez avec la poudre d'amandes, la farine et le parmesan râpé. Salez, poivrez et ajoutez les blancs d'œufs sans les battre.
- Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène encore un peu collante puis formez des boules de la taille d'une petite noix et roulez-les dans les graines de pavot.
- Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettez au four pour 20 minutes. Laissez refroidir sur la plaque et conservez dans une boîte hermétique.

Ardoise campagnarde



Préparation : 30 minutes • **Repos** : 6 heures • **Cuisson** : 55 minutes •
Difficulté : * **Budget** : **

Pour 4 personnes

Pour la terrine de foies de volaille :

- 1 oignon
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive

- 300 g de foies de volaille
- 100 g d'escalopes de poulet
- 2 gousses d'ail
- 2 œufs
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuil. à soupe de persil haché
- Sel et poivre

Pour les accompagnements :

- 4 œufs
- 8 tranches de viande des Grisons
- 1 bocal de cornichons
- 1 pain de campagne

- Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive : il ne doit pas colorer.
- Mixez les foies de volaille, l'escalope, l'oignon et l'ail. Ajoutez les œufs, la crème, le persil, salez et poivrez.
- Versez le mélange dans une petite terrine beurrée et mettez au four pour 40 minutes à 200 °C (th. 6-7). Laissez refroidir et placez au frais 6 heures.
- Mettez les œufs à cuire dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 9 minutes. Refroidissez-les sous l'eau froide puis écalez-les.
- Servez une tranche de terrine de foies de volaille directement sur l'ardoise, accompagnée d'un œuf dur, de viande des Grisons, de cornichons et de pain de campagne.

Aumônières au chèvre



Préparation : 40 minutes • **Cuisson** : 25 minutes • **Difficulté** : *★

Budget : *

Pour 6 personnes

1 cuil. à soupe de pignons de pin 100 g de bâches de chèvre 20 g de beurre

2 feuilles de brick
1 cuil. à soupe de basilic ciselé

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- Mettez les pignons à griller à sec dans une poêle pendant 5 minutes. Laissez-les refroidir puis hachez-les.
- Coupez le fromage en petits morceaux. Faites fondre le beurre 20 secondes au micro-ondes.
- Coupez des disques de feuille de brick de 9 cm de diamètre, badigeonnez-les de beurre fondu sur une face. Retournez les disques et placez au centre de chacun un morceau de fromage. Saupoudrez d'un peu de basilic ciselé, de pignons hachés et fermez l'aumônière à l'aide d'une petite pique en bois.
- Placez les aumônières sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis mettez au four pour 20 minutes. Servez chaud.

Beignets de langoustine



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 10 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 4 personnes

125 g de farine
1 œuf
1 cuil. à soupe d'huile
10 cl de lait

10 cl de bière
Huile à frire
25 langoustines
Sel et poivre

- Mettez la farine dans un plat. Ajoutez l'œuf, du sel et l'huile. Mélangez. Versez le lait et la bière et fouettez bien afin d'éviter les grumeaux.
- Faites chauffer l'huile à frire.
- Trempez les queues de langoustines dans la pâte à beignet, plongez-les dans l'huile et laissez-les dorer pendant 3 minutes.
- Égouttez les beignets sur du papier absorbant et servez-les bien chauds.

Beignets de moules



Préparation : 30 minutes • **Cuisson** : 10 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 6 personnes

10 cl de lait 1 jaune d'œuf 160 g de farine Levure chimique
--

1 cuil. à soupe de persil
2 blancs d'œufs
1 huile (de friture)
200 g de moules (décoquillées)
Sel et poivre

- Mélangez le lait et le jaune d'œuf, ajoutez la farine en pluie mélangée à une pincée de levure. Ajoutez le persil, salez et poivrez.
- Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les à la pâte.
- Mettez l'huile de friture à chauffer. Plongez les moules dans la pâte à beignet et plongez-les dans l'huile chaude, une à une. Cuisez-les par petite quantité pour que les beignets ne se touchent pas.
- Quand les beignets sont bien dorés, égouttez-les sur du papier absorbant.
- Servez les beignets chauds accompagnés d'une sauce aux herbes.

Billes croustillantes de poulet



Préparation : 30 minutes • **Cuisson** : 3 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 6 personnes

300 g d'escalopes de poulet :

- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuil. à soupe de farine
- ½ cuil. à café de sel

- 1 cuil. à soupe de ciboulette

Pour la panure :

- 3 cuil. à soupe de farine
- 2 jaunes d'œufs
- 80 g de chapelure
- Huile à frire

- Coupez la viande en morceaux, placez-la dans le bol d'un mixeur.
- Mixez la viande puis ajoutez les jaunes d'œufs, la farine, salez et mixez de nouveau. Ajoutez la ciboulette, puis formez 20 boulettes de la taille d'une noix.
- Roulez-les dans la farine, puis dans les jaunes d'œufs et ensuite dans la chapelure.
- Mettez un bain d'huile à frire à chauffer puis plongez-y les billes de poulet pour les faire dorer, cela prend environ 3 minutes.
- Retirez les billes à l'aide d'une écumoire et placez-les sur du papier absorbant. Servez chaud accompagné de sauce barbecue ou de ketchup.

Biscuits aux pommes, chèvre et pignons



Préparation : 10 minutes • **Cuisson** : 22 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 32 triangles

2 œufs 100 g de farine

1 cuil. à café de levure chimique
4 cl d'huile d'olive
4 cl de lait
50 g de chèvre frais
40 g de pignons de pin
Ciboulette
1 pomme
Sel et poivre

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Dans un saladier, mélangez les œufs avec la farine, la levure, du sel et du poivre. Ajoutez l'huile et le lait puis le chèvre émietté. Mélangez bien.
- Faites dorer les pignons de pin quelques minutes dans une poêle, à sec, et ajoutez-les à la préparation, avec la ciboulette.
- Détaillez ensuite la pomme en petits morceaux et ajoutez-les au mélange.
- Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et versez le mélange dessus. Étalez bien.
- Poivrez à nouveau sur toute la surface et enfournez pour 20 minutes.
- Démoulez le biscuit sur une planche en bois et coupez 4 bandes dans la largeur et 4 bandes dans la longueur.
- Coupez les 16 carrés obtenus en diagonale, vous obtenez ainsi 32 triangles. Ces biscuits sont délicieux tièdes.

Blinis au blé noir et leur tarama maison



Préparation : 20 minutes • **Repos** : 3 heures • **Cuisson** : 20 minutes •

Difficulté : *★ **Budget** : *

Pour 6 personnes

250 g de farine de blé noir 100 g de farine de blé

1 cuil. à café de sel
40 cl de lait
15 g de levure de boulanger déshydratée
4 tranches de pain de mie
1 échalote
1 gousse d'ail
100 g d'œufs de cabillaud
Le jus de 1 citron
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 œufs
Beurre

- Dans un grand saladier, déposez les farines et le sel. Mélangez 25 cl de lait et la levure avec 25 cl d'eau. Versez le tout dans le saladier.
- Laissez reposer au moins 3 heures à température ambiante avec un linge pour recouvrir le saladier.
- Pendant ce temps, préparez le tarama. Faites tremper les tranches de pain de mie dans le reste de lait. Essorez-les avec les doigts et placez-les dans le bol du mixeur.
- Épluchez et coupez grossièrement l'échalote et la gousse d'ail.
- Ouvrez la poche d'œufs et placez-les dans le mixeur avec l'échalote et l'ail. Ajoutez le jus d'un citron et l'huile d'olive. Mixez bien l'ensemble. Réservez au frais.
- Une fois la pâte levée, ajoutez les jaunes d'œufs puis les blancs battus en neige. Mélangez délicatement.
- Faites cuire les blinis 3 minutes de chaque côté dans une petite poêle beurrée. Servez le tarama en accompagnement.

Bonbons au gouda fruité



Préparation : 30 minutes • **Cuisson** : 5 minutes • **Difficulté** : *★ **Budget** : *

Pour 12 pièces

100 g de gouda fruité 3 feuilles de brick 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

- Coupez le fromage en dés et les feuilles de brick en quatre.
- Placez un dé de fromage dans un coin de feuille de brick. Roulez la feuille de brick pour former un cigare et, à l'aide de ficelle de cuisine, faites deux nœuds pour enfermer le fromage. Serrez suffisamment pour que le fromage ne s'échappe pas à la cuisson et, si possible, formez une boucle pour faciliter le retrait de la ficelle après la cuisson. Avec des ciseaux, coupez et égalisez les côtés du bonbon. Renouvelez l'opération pour tous les autres bonbons.
- Badigeonnez les bonbons d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau ou, mieux, avec un vaporisateur à huile et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Mettez au four 5 minutes à 210 °C (th. 7).
- À la sortie du four, laissez-les refroidir puis retirez la ficelle à l'aide de petits ciseaux ou en tirant sur la boucle.

Bouchées au crabe



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 25 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 24 pièces

30 g de vermicelles de riz 1 cuil. à soupe de coriandre 180 g de miettes de crabe 2 œufs

2 cuil. à café d'huile de tournesol
Sel et poivre

- Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).
- Portez une casserole d'eau à ébullition, arrêtez le feu et plongez-y les vermicelles de riz 1 minute.
- Égouttez les vermicelles et coupez-les en petits morceaux à l'aide de ciseaux.
- Hachez la coriandre.
- Mélangez tous les ingrédients et remplissez des empreintes à mini bouchée en silicone. Mettez au four pour 20 minutes.
- À la sortie du four, attendez 5 minutes puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Bouchées au thon et ciboulette



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 20 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 15 pièces

120 g de thon blanc au naturel 70 g de crème fraîche épaisse 1 œuf 20 g d'emmental râpé
--

1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
1 échalote
Sel et poivre

- Égouttez le thon, émiettez-le et ajoutez la crème, l'œuf, le fromage, la ciboulette et l'échalote hachée. Salez si besoin et poivrez.
- Répartissez la préparation dans des empreintes mini-bouchées en silicone. Mettez au four 20 minutes à 180 °C (th. 6). Attendez 5 minutes puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

OceanofPDF.com

Bouchées crémeuses au poivron



Préparation : 40 minutes • **Cuisson** : 15 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 20 pièces

Pour le poivron mariné :

- 1 poivron rouge
- Huile d'olive

- Sel et poivre

Pour les bouchées :

- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- 200 g de fromage frais
- 2 cuil. à soupe de crème liquide entière
- 1 cuil. à soupe de ciboulette ciselée
- 20 bouchées à garnir

- Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7), fonction gril. Coupez le poivron en deux, retirez la queue et les graines. Posez-le sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, peau vers le haut. Mettez au four 15 minutes. Quand la peau commence à cloquer et à noircir, placez les deux morceaux dans un sachet de congélation 10 minutes puis retirez la peau. Coupez la chair en dés, arrosez-la d'huile d'olive, salez et poivrez. Réservez.
- Coupez les demi-poivrons en petite brunoise. Fouettez le fromage frais avec la crème, ajoutez les dés de poivron (réservez-en un peu pour la décoration), la ciboulette, salez et poivrez.
- Déposez un peu de poivron mariné dans les bouchées à garnir puis ajoutez le fromage frais au poivron à l'aide d'une poche à douille. Décorez de dés de poivron et de ciboulette. Réservez au frais.

Bouchées Mississippi



Préparation : 1 heure • **Repos** : 2 h 30 • **Cuisson** : 5 minutes • **Difficulté** :
*** Budget : ***

Pour 30 pièces

Pour la base biscuitée :

- 200 g de biscuits secs chocolatés
- 80 g de beurre

- 4 cuil. à soupe de beurre de cacahuètes
- 80 g de noix de pécan

Pour la ganache :

- 12 cl de lait
- 30 cl de crème liquide entière
- 300 g de chocolat

- Préparez la base. Réduisez les biscuits en miettes et ajoutez le beurre fondu. Étalez ce mélange dans un cadre de 23 x 16 cm habillé de papier sulfurisé. Tassez et lissez la surface. Placez 30 minutes au frais.
- Nappez la base de beurre de cacahuètes puis répartissez les noix de pécan (gardez quelques noix de pécan pour le décor).
- Préparez la ganache. Portez le lait et la crème à ébullition et versez en trois fois sur le chocolat en mélangeant bien entre deux. Lorsque le mélange est fluide et homogène, versez-le sur le fond de biscuits. Laissez refroidir puis placez au frais pendant 2 heures.
- Retirez le cadre et coupez des petits carrés le plus nettement possible à l'aide d'un bon couteau que vous prendrez soin d'essuyer entre chaque coupe.
- Placez 1 noix de pécan sur chaque carré et réservez au frais.

Boulettes de poulet croustillantes



Préparation : 40 minutes • **Cuisson** : 5 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 25 boulettes

2 oignons cébettes
1 gousse d'ail
5 branches de coriandre
3 blancs de poulet
1 jaune d'œuf

2 cuil. à soupe de Maïzena®
3 cuil. à soupe de sauce soja sucrée
1 cuil. à soupe de miel
80 g de chapelure
10 cl d'huile
Sel et poivre

- Épluchez et hachez les cébettes et l'ail dégermé. Lavez la coriandre et ciselez-la finement. Coupez la viande en morceaux puis mixez-la. Placez-la dans un saladier, ajoutez les cébettes, l'ail et la coriandre. Mélangez puis ajoutez le jaune d'œuf et la Maïzena. Salez, poivrez et mélangez.
- Prélevez 1 cuillerée à café de préparation et formez une boulette. Mélangez la sauce soja et le miel. Passez la boulette dans le mélange miel soja puis dans la chapelure. Réalisez ainsi toutes les boulettes.
- Mettez l'huile à chauffer dans une sauteuse et faites cuire les boulettes 5 minutes. Égouttez-les sur du papier absorbant puis servez-les avec une sauce blanche aux herbes.

Brochettes de crevettes épicées



Préparation : 30 minutes • **Repos** : 2 heures • **Cuisson** : 5 minutes •

Difficulté : * **Budget** : *

Pour 6 personnes

24 crevettes crues décortiquées 2 gousses d'ail 1 cuil. à soupe de persil haché ½ cuil. à café de piment rouge

3 cuil. à soupe d'huile d'olive
Le jus de 1 citron
12 tomates cerise
Sel et poivre

- Placez les crevettes dans un saladier, ajoutez l'ail haché, le persil, le piment, salez et poivrez. Arrosez-les avec l'huile et le jus de citron. Mélangez bien puis couvrez d'un film alimentaire et placez au frais 2 heures.
- Chauffez une poêle et faites revenir les crevettes sur feu vif.
- Lorsque les crevettes sont cuites, placez-les sur des petites brochettes avec une demi-tomate cerise.

OceanofPDF.com

Brochettes de poulet et courgettes au citron



Préparation : 20 minutes • **Repos** : 2 heures • **Cuisson** : 10 minutes •

Difficulté : * **Budget** : *

Pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet 2 courgettes

1 poivron rouge
1 cuil. à soupe d'herbes de Provence
Le jus de 1 citron
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de miel
Sel et poivre

- Coupez le poulet en gros dés. Lavez les courgettes (laissez la peau) et le poivron (épépinez-le). Coupez-les en gros morceaux. Placez le tout dans un saladier, salez, poivrez et ajoutez les herbes de Provence. Remuez.
- Mélangez le jus de citron, l'huile d'olive et le miel puis versez le tout sur le poulet, les courgettes et le poivron. Couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer 2 heures minimum au frais.
- Piquez les légumes en alternance avec la viande sur des piques en bois puis faites-les griller 10 minutes sur des braises ou sur une poêle à grillades sans ajouter de matière grasse. Servez aussitôt.

Bruschetta au caviar d'aubergine



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 40 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 10 toasts

Pour le caviar d'aubergine :

- 2 aubergines
- Thym

- 4 gousses d'ail
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 6 olives noires
- 2 cuil. à soupe de jus de citron
- 2 cuil. à café de concentré de tomates
- Sel

Pour les toasts :

- 10 tranches de baguettes tradition
- 5 tomates cerise
- 2 cuil. à café d'huile d'olive
- Copeaux de parmesan
- 10 feuilles de roquette

- Coupez les aubergines en deux, placez-les sur une plaque de cuisson et incisez-les de grandes croix. Saupoudrez de thym et d'ail coupé en dés. Arrosez-les d'huile d'olive, salez, poivrez, placez dans un four à 200 °C (th. 6-7) pour 40 minutes.
- Quand les aubergines sont cuites, récupérez la chair et placez-la dans le bol d'un mixeur. Ajoutez les olives dénoyautées, le jus de citron et le concentré de tomates et mixez le tout afin d'obtenir une purée. Rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir.
- Faites griller les tranches de baguette au grille-pain. Coupez les tomates en quatre, placez-les dans un saladier avec la roquette et versez l'huile d'olive. Mélangez délicatement.
- Déposez le caviar d'aubergine sur les toasts, puis placez un quart de tomate et 1 feuille de roquette sur chaque. Finissez en parsemant quelques copeaux de parmesan sur les toasts.

Bruschetta aux pommes et au canard



Préparation : 20 minutes • **Difficulté :** * **Budget :** **

Pour 4 personnes

4 tranches de pain de campagne
120 g de chèvre frais

1 pomme granny-smith
24 tranches de magrets de canard fumé

- Faites griller les tranches de pain et laissez-les refroidir.
- Tartinez-les de fromage frais, puis alternez de fines tranches de pomme et des tranches de magret.

OceanofPDF.com

Cake aux épinards et au Boursin



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 40 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 6 personnes

3 œufs 200 g de farine 1 cuil. à café de levure chimique 5 cl d'huile d'olive
--

15 cl de lait
60 g d'emmental râpé
200 g d'épinards hachés
30 g de pignons de pin
120 g de fromage frais à l'ail et aux fines herbes
Beurre
Sel et poivre

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez les œufs avec la farine, la levure, l'huile, du sel et du poivre. Ajoutez le lait tiédi, l'emmental râpé, les pignons de pin et les épinards hachés. Mélangez bien. À l'aide d'une fourchette, émiettez grossièrement le fromage frais sur la préparation et mélangez très peu.
- Versez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré ou un moule en silicone.
- Mettez au four pour 40 minutes.
- Attendez 10 minutes, démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Canapés de pomme de terre



Préparation : 40 minutes • **Cuisson** : 10 à 15 minutes • **Difficulté** : *

Budget : **

Pour 6 personnes

Canapés de pommes de terre :

- 6 pommes de terre (petites)
- 18 crevettes (cuites)

- 18 feuilles de basilic
- Sel

Pour le pesto rouge :

- 18 tomates séchées
- 40 g de pignons de pin grillés
- 2 gousses d'ail
- 10 feuilles de basilic
- 30 g de parmesan râpé
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive

- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles pas trop fines, retirez les extrémités bombées. Mettez-les à cuire dans une casserole d'eau salée pendant 10 à 15 minutes. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
- Préparez le pesto : coupez les tomates séchées en morceaux et placez-les dans un mixeur avec tous les ingrédients. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène assez épaisse.
- Déposez 1 cuil. à café de pesto rouge sur les rondelles de pommes de terre. Décortiquez les crevettes en laissant l'extrémité de la queue et placez-les sur le pesto. Décorez d'une petite feuille de basilic et servez sur une cuillère à amuse-bouche.

Cannelés aux fines herbes et piment d'Espelette



Préparation : 20 minutes • **Cuisson** : 40 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 16 cannelés

1 œuf 1 jaune d'œuf

100 g de farine
50 cl de lait
60 g de beurre
Piment d'Espelette en poudre
6 brins de ciboulette
½ bouquet de cerfeuil
½ bouquet de persil
Sel

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Dans un saladier, battez l'œuf et le jaune d'œuf puis incorporez la farine. Mélangez.
- Versez le lait dans une casserole et ajoutez-y le beurre et une pincée de piment d'Espelette. Portez à ébullition puis versez dans le saladier sur le mélange œufs-farine. Remuez et salez l'ensemble.
- Hachez les herbes puis ajoutez-les à la préparation. Mélangez bien.
- Remplissez aux trois quarts les moules à cannelé puis enfournez pour 35 minutes.
- Laissez tiédir avant de démouler. Dégustez aussitôt.

Carrés au sésame



Préparation : 30 minutes • **Repos** : 1 heure • **Cuisson** : 15 minutes •

Difficulté : * **Budget** : **

Pour 20 sablés

250 g de farine
90 g de graines de sésame
110 g de sucre roux
130 g de beurre

2 jaunes d'œufs
2 cuil. à soupe de miel
Sel

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Mélangez la farine, 50 g de graines de sésame, le sucre et une pincée de sel.
- Ajoutez le beurre tempéré coupé en dés et travaillez la pâte à l'aide d'une fourchette pour former un gros sable.
- Ajoutez les jaunes d'œufs battus et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez au frais pendant au minimum 1 heure.
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez des carrés à l'aide d'une roulette à pâte crantée ou à l'emporte-pièce. Placez les sablés sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de miel et saupoudrez-les de graines de sésame.
- Mettez les sablés à cuire de 12 à 15 minutes. Les sablés doivent dorer légèrement.
- À la sortie du four, laissez les sablés refroidir sur la plaque, puis conservez-les dans une boîte métallique.

Chaussons à la viande



Préparation : 45 minutes • **Cuisson** : 30 minutes • **Difficulté** : *★

Budget : **

Pour 6 personnes

1 oignon 20 g de margarine 350 g de viande de bœuf hachée 3 cuil. à soupe de coulis de tomates

1 cuil. à café d'herbes de Provence
Tabasco®
2 rouleaux de pâte à pizza
50 g de fromage râpé
1 jaune d'œuf
Sel et poivre

- Épluchez l'oignon, émincez-le et faites-le revenir dans la margarine. Quand l'oignon est doré, ajoutez la viande hachée et saisissez-la.
- Ajoutez le coulis de tomates, les herbes, un peu de Tabasco, salez et poivrez. Laissez cuire 2 minutes puis laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Coupez des disques de pâte de 10 cm de diamètre. Ajoutez le fromage à la viande puis placez le tout sur la moitié des cercles de pâte. Repliez la pâte puis appuyez sur les bords pour qu'ils soient bien soudés.
- Placez les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaune d'œuf dilué avec 1 cuil. à café d'eau. Mettez au four 20 minutes. Servez chaud.

Chaussons aux pommes et au boudin noir



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 25 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 16 bouchées

1 pomme 30 g de beurre

1 boudin noir
2 pâtes feuilletées
1 jaune d'œuf
1 cuil. à soupe de graines de sésame noir

- Lavez et épluchez la pomme. Coupez-la en quartiers et mettez-les à revenir dans une poêle avec le beurre. Poursuivez la cuisson sur feu doux, le temps pour les morceaux de pomme de devenir tendres. Laissez refroidir.
- Retirez la peau du boudin puis coupez-le en rondelles. À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles de 8 cm dans la pâte feuilletée. Au centre de chaque cercle, placez un morceau de pomme et une demi rondelle de boudin. Fermez les chaussons, pressez soigneusement les bords pour les souder.
- Fouettez le jaune d'œuf dans un bol avec 1 cuil. à soupe d'eau. Badigeonnez le dessus des chaussons à l'aide d'un pinceau puis saupoudrez de graines de sésame.
- Mettez dans un four préchauffé à 190 °C (th. 6-7) pendant 20 minutes. Servez tiède.

Chaussons surprise à la courgette



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 35 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 4 personnes

1 courgette 1 cuil. à soupe d'huile d'olive Basilic 1 pâte feuilletée
--

2 tranches de jambon blanc
60 g d'emmental en tranches
1 jaune d'œuf
Sel et poivre

- Lavez la courgette et coupez-la en fines rondelles, laissez la peau. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites dorer les rondelles de courgette 5 minutes, salez, poivrez et saupoudrez de basilic ciselé. Laissez refroidir.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Coupez 4 grands ovales de pâte feuilletée. Placez sur chaque moitié une demi-tranche de jambon puis des rondelles de courgette et couvrez d'une tranche de fromage. Repliez la pâte et pressez tout le tour pour bien souder les bords. Placez les chaussons sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Diluez le jaune d'œuf avec 1 cuil. à café d'eau et badigeonnez-en les chaussons, puis dessinez un quadrillage à l'aide d'un couteau.
- Mettez au four pour 30 minutes. Servez aussitôt.

Chèvres chauds sur chips de pomme



Préparation : 10 minutes • **Cuisson** : 1 h 40 • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 20 pièces

3 pommes 10 petits chèvres frais

Huile d'olive
Herbes de Provence

- Préchauffez le four à 100 °C (th. 3-4).
- À l'aide d'une mandoline, coupez les pommes (non épluchées et non vidées) en fines lamelles. Déposez-les sur une feuille de cuisson et mettez-les au four pour 1 h 30.
- Coupez les petits chèvres en deux dans l'épaisseur et déposez-les sur les chips de pomme. Arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive et saupoudrez d'herbes de Provence. Placez le tout 10 minutes sous le gril.
- Servez aussitôt. Vous pouvez également déguster ces apéritifs froids.

OceanofPDF.com

Chips de légumes



Préparation : 20 minutes • **Cuisson** : 30 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 6 personnes

1 betterave crue 1 pomme de terre vitelotte 1 carotte

Huile à frire
Sel

- Épluchez les légumes, lavez-les et essuyez-les soigneusement.
- À l'aide d'une mandoline, coupez les légumes en très fines rondelles. Pour la carotte, commencez par la couper en biais au milieu ainsi les tranches seront ovales et plus grandes.
- Alignez les tranches de légumes sur du papier absorbant avant de les passer dans l'huile chauffée à 190 °C pendant 30 à 40 secondes par petites quantités. Égouttez sur du papier absorbant puis salez.
- Pour les carottes, afin qu'elles ne perdent pas leur belle couleur, égouttez-les dès qu'elles commencent à brunir et finissez de les assécher dans un four à 90 °C (th. 3) pendant 30 minutes.

OceanofPDF.com

Tuiles au parmesan



Préparation : 10 minutes • **Cuisson** : 1 minute • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 6 personnes

200 g de parmesan 1 cuil. à soupe de graines de pavot 1 cuil. à soupe de graines de cumin

- Râpez le parmesan. Faites chauffer une poêle antiadhésive et déposez de petits tas de parmesan à l'aide d'une cuillère à café, étalez-les.
- Lorsque le fromage commence à fondre, saupoudrez d'un peu de graines de pavot ou de graines de cumin.
- Dès que les tuiles commencent à dorer, retirez-les à l'aide d'une spatule et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou sur un rouleau à pâtisserie pour les courber légèrement. Laissez durcir.

OceanofPDF.com

Verrines rouge carmine



Préparation : 20 minutes • **Difficulté :** * **Budget :** *

Pour 4 verrines

3 carmines
1 betterave cuite (petite)
100 g de crevettes (petites)
2 tranches de saumon fumé
3 cuil. à soupe d'huile d'olive

1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
10 brins de ciboulette
10 noisettes
Sel et poivre

- Effeuiliez les carmines, coupez les extrémités de plusieurs feuilles bien rouges à la hauteur des verrines et placez-les sur les bords. Émincez finement les autres feuilles.
- Coupez la betterave en petits morceaux, mélangez-la aux feuilles de carmine, aux crevettes et au saumon coupé en morceaux. Arrosez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Salez, poivrez puis placez la salade dans les verrines.
- Ciselez la ciboulette, hachez grossièrement les noisettes et saupoudrez-en les verrines. Servez aussitôt.

Billes d'amande



Préparation : 20 minutes • **Cuisson** : 20 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 20 biscuits

2 blancs d'œufs 150 g de sucre 175 g de poudre d'amandes Extrait d'amande amère
--

-
- Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).
 - Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Ajoutez le sucre et fouettez à nouveau 2 minutes. Ajoutez délicatement la poudre d'amandes et quelques gouttes d'extrait d'amande amère à la spatule.
 - À l'aide d'une poche à douille, déposez des noix de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
 - Aplatissez légèrement la surface avec un pinceau humide puis mettez au four 20 minutes pour des billes moelleuses.

OceanofPDF.com

Boules de coco



Préparation : 30 minutes • **Cuisson** : 15 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 6 personnes

100 g de beurre mou :

- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

- 1 œuf
- 200 g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique

Pour la finition :

- 100 g de confiture d'abricots
- 150 g de noix de coco râpée

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Travaillez le beurre en pommade avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
- Ajoutez l'œuf puis la farine mélangée à la levure chimique. Mélangez le tout pour obtenir une pâte homogène. Réalisez des boules de pâte et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Mettez-les au four pour 15 minutes.
- Laissez-les refroidir, puis badigeonnez-les de confiture avant de les passer dans la noix de coco.

Bredele au gingembre



Préparation : 30 minutes • **Repos** : 2 heures • **Cuisson** : 20 minutes •

Difficulté : * **Budget** : **

Pour 20 sablés

250 g de farine 120 g de sucre 1 cuil. à café de gingembre en poudre 120 g de beurre

1 œuf
8 morceaux de gingembre confit
3 cuil. à soupe de sucre cristal
Sel

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Mélangez la farine, le sucre, une pincée de sel et le gingembre en poudre. Ajoutez le beurre tempéré coupé en dés, mélangez grossièrement puis ajoutez l'œuf et mélangez la pâte pour former une boule. Incorporez le gingembre confit coupé en petits morceaux, puis formez deux boudins. Enroulez-les de film alimentaire et laissez-les reposer 2 heures au frais.
- Coupez des tronçons de 1 cm d'épaisseur, passez une face et le contour de chaque sablé dans le sucre cristal et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, en les espaçant bien.
- Mettez au four 20 minutes. Laissez refroidir sur la plaque, puis conservez-les dans une boîte métallique.

Brochettes fruitées



Préparation : 30 minutes • **Difficulté :** * **Budget :** *

Pour 12 pièces

1 pomme
Le jus de 1 citron
1 kiwi
2 figues séchées
120 g de feta aux herbes

- Coupez la pomme en deux, conservez une moitié comme support et taillez le reste en petits morceaux. Placez ces derniers dans un bol et arrosez-les de jus de citron pour éviter qu'ils ne noircissent.
- Coupez également le kiwi et les figues en petits morceaux.
- Égouttez le fromage et piquez-le avec les morceaux de fruits sur les petites brochettes que vous planterez ensuite sur la demi-pomme. Placez le tout sur une assiette.

OceanofPDF.com

Cake aux cerises et à la kriek



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 45 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 6-8 personnes

300 g de cerises 125 g de beurre mou 125 g de sucre 3 œufs

250 g de farine
1 sachet de levure chimique
10 cl de bière kriel
Sel

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Dénoyautez les cerises.
- Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec le sucre. Ajoutez les œufs, la farine, la levure et une pincée de sel. Mélangez. Versez la bière et mélangez de nouveau.
- Ajoutez délicatement les cerises et remuez.
- Versez la préparation dans un moule à cake beurré ou en silicone.
- Enfournez et laissez cuire 45 minutes.
- Démoulez à la sortie du four et laissez refroidir avant de déguster.

Canistrelli au goût de clémentine



Préparation : 20 minutes • **Cuisson** : 30 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 6 personnes

300 g de farine de blé 200 g de farine de châtaignes 300 g de sucre 1 sachet de levure chimique
--

10 cl d'huile de tournesol
25 cl de jus de clémentine
Le zeste de 1 orange non traitée

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Mélangez les farines avec le sucre et la levure. Creusez un puits au centre et versez l'huile et le jus de clémentine. Malaxez bien l'ensemble avec les doigts. Ajoutez les zestes d'orange finement émincés et mélangez de nouveau.
- Étalez la pâte sur une feuille de papier sulfurisé, déposez une seconde feuille sur le dessus et aplatissez l'ensemble avec un rouleau à pâtisserie. Découpez des carrés réguliers et pas trop épais.
- Enfournez et laissez cuire 30 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

Gâteau à la bière ambrée



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 1 h 05 • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 6-8 personnes

100 g de beurre
350 g de farine
½ sachet de levure chimique
150 g de vergeoise
100 g de poudre d'amandes

4 œufs
20 cl de bière ambrée
Sel

- Préchauffez le four à 150 °C (th. 5).
- Faites fondre le beurre.
- Mélangez la farine, la levure, la vergeoise et la poudre d'amandes.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs, ajoutez les jaunes au mélange précédent puis la bière. Mélangez l'ensemble.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la pâte à gâteau.
- Versez la pâte dans un moule antiadhésif et enfournez pour 1 heure.
- Démoulez à la sortie du four et laissez tiédir avant de déguster.

Lemon curd



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 10 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 12 cuillères

Le jus de ½ citron Le zeste de ½ citron non traité 1 œuf 30 g de sucre

20 g de beurre
6 meringues (de petite taille)

- Dans un saladier en Inox, mettez le jus du citron et son zeste (réservez quelques morceaux pour la décoration), l'œuf, le sucre et le beurre coupé en morceaux.
- Faites chauffer au bain-marie, mélangez au fouet en continu jusqu'à épaississement.
- Versez dans un bocal en verre et réservez jusqu'à refroidissement.
- Répartissez le lemon curd dans les cuillères, coupez délicatement les meringues en deux, placez une demi-meringue sur la crème et finissez de décorer avec des zestes de citron.

Les panellets de Mumu



Préparation : 40 minutes • **Repos** : 4 heures • **Cuisson** : 12 minutes •

Difficulté : * **Budget** : **

Pour 30 biscuits

125 g de patate douce cuite 250 g de sucre 250 g de poudre d'amandes 1 œuf

Le zeste de 1 citron non traité
200 g de pignons de pin

- Écrasez la patate douce en purée. Ajoutez le sucre, la poudre d'amandes, le jaune d'œuf et le zeste de citron. Laissez reposer 4 heures au frais (vous pouvez laisser jusqu'à une nuit).
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Formez des noix de pâte en vous farinant légèrement les mains. Battez légèrement le blanc d'œuf avec une fourchette et badigeonnez les boules de pâte avant de les recouvrir de pignons.
- Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et mettez-les à cuire 12 minutes au four avant de les déguster.

Mini cupcakes



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 15 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 30 mini cupcakes

Pour les cupcakes :

- 100 g de beurre
- 120 g de sucre

- 2 œufs
- 120 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 cuil. à soupe de cacao en poudre

Pour le décor :

- Pâte à tartiner aux noisettes
- 40 g de billes chocolatées

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Fouettez le beurre pommade avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux. Ajoutez les œufs un à un, puis la farine mélangée à la levure et au cacao. Mélangez bien.
- Remplissez aux deux tiers 30 moules à mini muffin garnis de caissettes en papier et mettez au four pour 15 minutes. Laissez refroidir sur une grille.
- Badigeonnez le dessus des cupcakes de pâte à tartiner et déposez des billes chocolatées. Réservez au frais.

Moelleux à la fève tonka et cœur truffé



Préparation : 20 minutes • **Repos** : 1 heure • **Cuisson** : 20 minutes •

Difficulté : * **Budget** : **★

Pour 6 personnes

2 œufs 100 g de cassonade

120 g de compote de pommes
140 g de farine
½ cuil. à café de levure chimique
2 fèves tonka
80 g de beurre
6 g de truffes au chocolat

- Fouettez les œufs, la cassonade puis ajoutez la compote.
- Incorporez la farine mélangée à la levure, les fèves tonkas finement râpées et enfin, le beurre fondu.
- Versez cette pâte dans 6 moules individuels beurrés ou en silicone, laissez reposer 1 heure au frais.
- Placez au centre de chaque moelleux une truffe au chocolat, enfoncez-la légèrement puis mettez au four pour 20 minutes à 180 °C (th. 6).
- À la sortie du four, attendez 5 minutes, puis démoulez.

Moelleux au gingembre



Préparation : 20 minutes • **Cuisson** : 30 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 6 personnes

60 g de beurre 2 œufs 60 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé
--

120 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 cuil. à café de gingembre en poudre
30 g de gingembre confit
Sel

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Mettez le beurre à fondre. Fouettez les œufs, le sucre et le sucre vanillé. Ajoutez la farine mélangée à la levure ainsi qu'une pincée de sel et le gingembre en poudre. Versez le beurre fondu. Coupez le gingembre en dés, ajoutez-le à la pâte.
- Répartissez la pâte dans 6 moules à muffin en silicone ou beurrés. Mettez au four pour 25 minutes.
- À la sortie du four attendez 5 minutes puis démoulez.

OceanofPDF.com

Moelleux pistache et framboise



Préparation : 20 minutes • **Cuisson** : 30 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 6 personnes

150 g de beurre 3 œufs 130 g de sucre 10 cl de crème liquide

80 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
50 g de pistaches
1 cuil. à soupe de pâte de pistaches
150 g de framboises surgelées
Sel

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Mettez le beurre à fondre au micro-ondes puis réservez-le. Fouettez les œufs et le sucre, ajoutez la crème puis incorporez la farine, la levure, les pistaches hachées et une pincée de sel. Versez le beurre fondu et la pâte de pistaches, mélangez bien.
- Versez la pâte dans 6 moules individuels beurrés ou en silicone, puis enfoncez les framboises encore surgelées dans la pâte.
- Mettez au four et laissez cuire 30 minutes. À la sortie du four, attendez 5 minutes puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Mousses de fromage blanc aux framboises



Préparation : 30 minutes • **Repos** : 6 heures • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 6 personnes

500 g de fromage blanc 60 g de sucre 1 sachet de sucre vanillé
--

Cannelle en poudre
25 cl de crème liquide entière
2 blancs d'œufs
300 g de framboises
25 cl de coulis de framboises

- Mélangez le fromage blanc avec le sucre, le sucre vanillé et une pincée de cannelle. Montez la crème en chantilly et incorporez-la au fromage blanc. Fouettez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les à la préparation.
- Placez des carrés d'étamine dans 6 coupes. Répartissez la mousse de fromage blanc en y insérant des framboises. Placez au frais 6 heures.
- Au moment de servir, démoulez les mousses de fromage blanc dans de petites assiettes creuses, ajoutez quelques framboises fraîches et versez du coulis de framboises.

Mousses légères au café



Préparation : 30 minutes • **Repos** : 6 heures • **Cuisson** : 10 minutes •

Difficulté : * **Budget** : *

Pour 4 personnes

25 cl de lait 3 œufs 60 g de sucre
--

2 feuilles de gélatine

1 cuil. à café de café soluble (extrait de café)

- Mettez le lait à bouillir. Séparez les jaunes des blancs d'œufs.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un saladier, ajoutez le lait sans arrêter de fouetter. Versez le tout dans une casserole et faites épaissir à feu doux, comme une crème anglaise.
- Ajoutez la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et l'extrait de café, laissez tiédir.
- Battez 2 blancs d'œufs en neige et incorporez-les dans la crème au café.
- Répartissez la mousse dans 4 pots. Placez au frais 6 heures minimum.

OceanofPDF.com

Pâte aux spéculoos



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 5 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 1 pot

200 g de spéculoos
50 g de beurre mou
9 cl de lait

60 g de sirop de glucose
100 g de chocolat blanc

- Réduisez les spéculoos en poudre à l'aide d'un mixeur, puis ajoutez le beurre en pommade et mélangez bien.
- Dans une casserole, faites chauffer le lait et le sirop de glucose, puis versez le lait bouillant sur le chocolat blanc. Remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Ajoutez ce mélange aux spéculoos et remuez bien.
- Versez dans un pot en verre propre, fermez-le et laissez-le refroidir à température ambiante. Une fois refroidie, vous pouvez conserver la pâte pendant 3 semaines au réfrigérateur.

Perles de rosée



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 30 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 12 cuillères

25 cl de lait 1 cuil. à soupe d'essence de rose 15 g de perles du Japon 1 cuil. à soupe de sucre

Colorant alimentaire rouge
250 g de litchis

- Faites bouillir le lait et l'eau de rose. Ajoutez les perles, le sucre et 2 ou 3 gouttes de colorant rouge.
- Laissez cuire à feu doux pendant 30 minutes. Laissez refroidir puis remplissez aux deux tiers des cuillères assez creuses.
- Égouttez les litchis et déposez-en un au milieu des perles. Placez au frais jusqu'au moment de servir.

OceanofPDF.com

Petits cakes aux noix du Périgord



Préparation : 15 minutes • **Cuisson** : 30 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 6 personnes

100 g de sucre 100 g de beurre mou 3 cuil. à soupe de miel 150 g de farine

1 sachet de levure chimique
3 œufs
200 g de cerneaux de noix

- Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
- Mélangez le sucre et le beurre ramolli. L'ensemble doit blanchir et devenir mousseux.
- Ajoutez ensuite le miel, la farine, la levure et les œufs. Mélangez bien. Puis incorporez les noix.
- Versez la préparation dans des petits moules à cake.
- Enfournez et laissez cuire pendant 30 minutes. Démoulez une fois les cakes tièdes. Dégustez aussitôt.

OceanofPDF.com

Sorbet à la kriek



Préparation : 10 minutes • **Cuisson** : 50 minutes • Congélation : 40 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : *

Pour 6 personnes

200 g de sucre 25 cl de bière kriek Le jus de 1 citron 1 blanc d'œuf

- Faites bouillir 20 cl d'eau avec le sucre afin d'obtenir un sirop.
- Laissez refroidir le sirop puis incorporez la krik, le jus de citron et le blanc d'œuf. Fouettez énergiquement l'ensemble pendant 3-4 minutes.
- Répartissez la préparation dans une sorbetière et laissez prendre pendant 40 minutes.
- Dégustez aussitôt le sorbet ou placez-le au congélateur.

OceanofPDF.com

Tartelettes amandine à la cerise



Préparation : 30 minutes • **Cuisson** : 20 minutes • **Difficulté** : * **Budget** : **

Pour 20 pièces

160 g de poudre d'amandes 60 g de sucre 1 œuf 2 cuil. à soupe de kirsch
--

20 cl de crème fraîche épaisse
1 rouleau de pâte sablée
20 cerises

- Préchauffez le four à 180° (th. 6).
- Mélangez la poudre d'amandes et le sucre. Ajoutez l'œuf, le kirsch puis la crème.
- Découpez 20 disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce et placez-les dans des moules à mini tartelette beurrés ou en silicone.
- Versez la crème d'amandes dans le fond des tartes et placez au centre une cerise.
- Mettez au four pour 20 minutes.

OceanofPDF.com

Verrines express pour petits gourmands



Préparation : 15 minutes • **Difficulté :** * **Budget :** *

Pour 4 verrines

150 g de cacahuètes grillées non salées
8 tranches de brioches
250 g de crème dessert au chocolat

250 g de crème dessert au caramel
250 g de crème dessert à la vanille
Billes chocolatées

- Concassez grossièrement les cacahuètes.
- Faites griller les tranches de brioche au grille-pain. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre de taille égale au diamètre de la verrine, découpez des disques de brioche.
- Versez la crème au chocolat dans les verrines, saupoudrez d'une pincée de cacahuètes grillées.
- Déposez un disque de brioche puis versez la crème au caramel et des cacahuètes.
- Déposez un second disque de brioche et finissez par la crème à la vanille.
- Décorez de billes chocolatées et de cacahuètes grillées.

Également disponible :

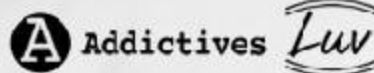
Lust & Passion

Solitaire et ombrageuse, Vanessa s'encombre peu des rapports humains. Détective privée, elle passe son temps dans l'ombre à épier et enquêter. Quand elle rencontre Joey, son voisin de palier, tout son petit monde bien ordonné vole en éclats : entre eux, naît une attirance indéfinissable, une puissante alchimie, comme s'ils s'étaient toujours connus. Mais Joey n'est pas libre. Sportif de haut niveau, il dévoue sa vie aux entraînements et aux compétitions dans le monde entier. Vanessa saura-t-elle bousculer son destin ? Joey renoncera-t-il à sa passion pour se consacrer à une autre ?

[Tapotez pour télécharger.](#)

Wendy Roy

LUST & PASSION

 Addictives Luv

OceanofPDF.com

« Toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal. »

© ESI, 100 rue Petit, 75019 Paris

Février 2018

ISBN 9782359328097