

Jeudi 19 Janvier 2017

Recette pour une cinquantaine de cannelés

Ingrédients

½ litre de lait- 1 pincée de sel- 2 œufs entiers et 2 jaunes- ½ gousse de vanille- 100 g de farine- 250g de sucre en poudre- 50 g de beurre- (facultatif : une cuillère à soupe de rhum).

Préparation

- Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
- Pendant ce temps, mélanger la farine, la pincée de sel, le sucre puis incorporer les œufs d'un seul coup, verser ensuite le lait bouillant.
- Mélanger doucement afin d'obtenir une pâte fluide comme une pâte à crêpes. Laisser refroidir et placer au réfrigérateur une heure ou de préférence une nuit.
- Préchauffer le four à 190°
- Verser la pâte bien refroidie dans les moules en ne les remplissant pas totalement. Rapidement, mettre les cannelés dans le four chaud pendant environ 1 heure.

Recette pour une vingtaine de rochers coco

Ingrédients

125g de noix de coco râpée
100g de sucre
2 blancs d'œufs

Préparation

- Monter les blancs en neige et y mettre une pincée de sel
- Ajouter délicatement le sucre et la noix de coco mélangés
- Former de petites pyramides et les placer sur une feuille de papier sulfurisé
- Cuire 15 à 30 minutes à environ 180° en surveillant

Baguette apéro

- 1 baguette tradition
- 1 barquette St Moret familiale
- 100 g de beurre
- 2 œufs durs
- 200 g allumettes de jambon (ou lardons ou chorizo)
- 125 g de gruyère râpé
- Cornichons

- Couper beurre, cornichons, œufs
- Mélanger tous les ingrédients
- Enlever la mie du pain
- Fourrer la baguette
- Envelopper bien serrer dans du papier aluminium
- Cuire 20 mn au four à 180 °
- Laisser refroidir
- Mettre au frigo pendant quelques heures
- Couper au dernier moment.

Rillettes de sardines

Ingrédients / pour 2 personnes

- 1 boîte de sardines à l'huile (100 g) ou 2 boîtes pour 150g Mme Loïc)
- 100g de fromage frais (Mme Loïc)
- 1 petite échalote
- 3 brins de coriandre (ou de persil selon les goûts)
- 1 cuillère à café de câpres
- Des olives vertes (pour déco)
- Du piment d'espelette
- 2 cuillères à soupe de jus de citron (vert de préférence)

1. Hacher finement l'échalote et une cuillère à café de câpres.
2. Mélanger le fromage frais, la coriandre ciselée, les échalotes, les câpres, une pincée de piment d'espelette et le jus de citron. Saler
3. Ajouter les sardines et les incorporer à la fourchette (il doit rester des petits morceaux).

Pour finir

Décorer avec des rondelles d'olive et une feuille de coriandre.