

RECETTES

L: N 5

Tiramisu chocolat orange

ROTI DE LOTTE

TARTE AU CITRON MERINGUE

TARTE AUX PRUNEAUX

Tarte tatin aux pommes

TIRAMISU CHOCOLAT ORANGE

TOAD IN THE HOLE

Waterzoï de poisson

Tiramisu chocolat orange

Article le 19/07/2006 [3 commentaires](#)



[ZOOM](#)

Niveau

Pour :

6 personnes

Cuisson + Préparation :

Entre 30 et 60 min

Catégorie :

Pour tous les jours

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 20 biscuits à la cuillère
 - 3 oranges
 - 20 cl de café fort
 - Pour la crème au mascarpone :
 - 250 g de mascarpone
 - 100 g de sucre en poudre
 - 3 oeufs
 - Pour la mousse chocolat :
 - 100 g de chocolat
 - 3 oeufs
 - Pour la déco :
 - Cacao en poudre
- Zestes d'orange confits

Préparation :

Préparez la mousse : faites fondre le chocolat au bain marie. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes avec le chocolat fondu. Battez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat. Réservez.

Préparez la crème au mascarpone : Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Fouettez les blancs avec le sucre. Puis ajoutez le mascarpone. Mélangez bien. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à préparation. Réservez.

Pelez les oranges à vif et coupez les quartiers en passant la lame d'un couteau entre les fines membranes les séparant.

Trempez les biscuits dans le café et répartissez-les dans le fond de six verres hauts. Couvrez-les d'une couche de quartiers d'orange, puis faites une couche de mousse chocolat et terminez par une couche de crème au mascarpone. Placez au frais pendant au moins 2 heures.

Au moment de servir, poudrez de cacao et parsemez de zestes d'orange confits.

ROTI DE LOTTE , présenté par ODETTE



Ingrédients: pour 4 personnes.

500g de lotte

4 tranches fines de lard fumé

1 gousse d'ail

25 g beurre

persil, piment d'Espelette, sel; poivre.

25 cl de bière blanche.

Matériel: plat allant au four. Presse-ail. Presse-persil.
ciseau. Ficelle.

Retirer toutes les mauvaises peaux du poisson.

Fendre de chaque côté de l'os et mettre une fine tranche de lard fumé.

Ajouter ail, persil, beurre et piment d'Espelette.

Entourer la lotte avec les 2 tranches de lard restantes. Ficeler.

Mettre dans le plat à four , avec 25 cl de bière. 180°, 45 minutes.

BON AP'



TARTE AU CITRON MERINGUE

MATERIEL :

1 saladier 1 mixer 1 casserole 1 presse citrons 1 chalumeau si possible

Pâte sablée (à sortir du frigo avant de commencer la tarte)

Papier cuisson. Des haricots ou autres poids pour la cuisson de la pâte.

INGREDIENTS

Pour la crème : 4 c. soupe de maïzena.

25g beurre

140g sucre

4 jaunes d'œufs

30 cl d'eau

Le jus de 4 citrons

Meringue : 1 pincée de sel

240g sucre glace

4 blancs d'œufs

Commencer par la crème : mixer jaunes et sucre dans 1saladier.

Presser les citrons.

Dans une casserole, mettre eau+jus de citrons+maïzena et faire tiédir à petit feu en remuant.

Verser dans le saladier, mélanger, et cuire à petit feu en remuant. La crème est prête quand elle nappe la cuillère. Retirer du feu laisser tiédir et ajouter le beurre fondu,.

Cuisson de la pâte :

Préchauffer le four à 180°

étaler la pâte sur la feuille de cuisson dans un moule, piquer à la fourchette, recouvrir d'une autre feuille de cuisson, mettre les poids. Enfourner 20mns. Retirer feuille de cuisson et les poids. Remettre une autre feuille de cuisson pour éviter que la pâte ne brûle, cuire 10 minutes. Laisser refroidir puis verser la crème.

Meringue : battre blancs d'œufs très ferme. Ajouter le sucre peu à peu et battre.

Recouvrir la crème. Faire des pics sur la meringue avec une fourchette.

Griller les pointes avec le chalumeau ou mettre sous le grill du four basse température(150°) 2 à 3 minutes pour blondir les pointes.



TARTE AUX PRUNEAUX de Marie-Louise.

Pour une tarte : 1 pâte feuilletée.

Pour 2 tartes : **3** pâtes feuilletées.

1 paquet de pruneaux dénoyautés. (un paquet de 500g pour une tarte ou 750g pour 2 tartes.)

2 cuillères à soupe de sucre en poudre (à doubler pour 2 tartes)

1 petit pot de compote de pommes (à doubler pour 2 tartes)

1 jaune d'œuf .

Un peu de lait (facultatif)

LA VEILLE : faire cuire les pruneaux dans de l'eau , les laisser dans leur jus.

Le lendemain, les égoutter mais garder du jus.

Les écraser en compote en ajoutant un peu de jus, le sucre et la compote de pommes.

Mettre la pâte dans le moule. Récupérer un peu de pâte pour faire les bandelettes ou ouvrir un autre paquet de pâte.

Étaler la compote de pruneaux. Découper des bandelettes de pâte que l'on dispose dessus en formant un quadrillage .



Tarte tatin aux pommes (4 personnes)

1 pâte feuilletée
4 pommes (ou 6)
250g de sucre en poudre
100 g de beurre
20 cl de crème brulée
50 cl d'eau

Préchauffez le four à 200°

Epluchez et coupez les pommes en 4 quartiers (et 1 ou deux en lamelles)

Faites fondre le sucre et le beurre dans une poêle

Ajoutez les quartiers de pommes et laissez mijoter à feu moyen

Remuez de temps en temps pour que les pommes caramélisent

Faire le caramel

Dans une casserole versez l'eau et le sucre, mettez sur feu vif et laissez le caramel travailler tout seul (ne pas remuer surveillez jusqu'à ce que le caramel prenne une jolie couleur brune)

Versez le caramel dans un moule et ajoutez les pommes caramélisées

Posez le disque de pâte feuilletée sur les pommes en prenant soin de bien fermer les bords et enfournez pour 30min

Laissez refroidir un peu la tarte avant de la retourner

Accompagnez-la de crème épaisse, ou d'une boule de Glace à la vanille

TIRAMISU CHOCOLAT ORANGE

PROPOSE PAR DANIELLE

Matériel ; de grands verres grandeur verre à whisky, en verre ou matériau transparent.

Un batteur électrique. + matériel d'usage pour la cuisine .

Pour 5 verres.

10 biscuits à la cuillère.

2 oranges juteuses.

20 cl de café fort.(cela peut se faire avec du café soluble)

CREME AU MASCARPONE :

200 g de mascarpone

100 g de sucre en poudre

1 œuf

1 paquet de sucre vanillé



MOUSSE AU CHOCOLAT

100 g de chocolat noir

3 œufs

1 pincée de sel.

Le petit truc en plus ; une vingtaine d'écorces d'oranges confites

PREPARATION :

A) Préparer le café .:

B) PREPARER LA MOUSSE au chocolat :

- faire fondre le chocolat au bain marie avec une cuillère à soupe d'eau.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

Fouetter les jaunes avec le chocolat fondu.

Ajouter une pincée de sel aux blancs et les battre en neige très ferme .

Incorporer délicatement à la préparation.

Réserver.

C) PREPARER LA CREME AU MASCARPONE :

Séparer les blancs des des jaunes d'œufs.

- Fouetter les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé.

-Puis ajouter le mascarpone . Mélanger bien.

-Battre les blancs en neige ferme et incorporer délicatement à la préparation.

Réserver.

D)Peler les oranges à vif, couper les quartiers en passant la lame d'un couteau entre les membranes les séparant. Réserver.

E)Couper les écorces confites en petits morceaux , réserver.

Présentation :

Tremper 2 biscuits dans le café fort et répartir au fond d'un verre en tassant un peu.

Couvrir d'une couche de quartiers d'orange puis ☺ d'une couche de mousse chocolat puis d'une couche de crème mascarpone. Répartir quelques morceaux d'écorces confites ☺ .

Renouveler l'opération de ☺ à ☺

Mettre au frais pendant 2 heures au moins

Tiramisu chocolat orange

Article le 19/07/2006 [3 commentaires](#)



[ZOOM](#)

Niveau

Pour :

6 personnes

Cuisson + Préparation :

Entre 30 et 60 min

Catégorie :

Pour tous les jours

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 20 biscuits à la cuillère
 - 3 oranges
 - 20 cl de café fort
 - Pour la crème au mascarpone :
 - 250 g de mascarpone
 - 100 g de sucre en poudre
 - 3 oeufs
 - Pour la mousse chocolat :
 - 100 g de chocolat
 - 3 oeufs
 - Pour la déco :
 - Cacao en poudre
- Zestes d'orange confits

Préparation :

Préparez la mousse : faites fondre le chocolat au bain marie. Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Fouettez les jaunes avec le chocolat fondu. Battez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat. Réservez.

Préparez la crème au mascarpone : Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Fouettez les blancs avec le sucre. Puis ajoutez le mascarpone. Mélangez bien. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à préparation. Réservez.

Pelez les oranges à vif et coupez les quartiers en passant la lame d'un couteau entre les fines membranes les séparant.

Trempez les biscuits dans le café et répartissez-les dans le fond de six verres hauts. Couvrez-les d'une couche de quartiers d'orange, puis faites une couche de mousse chocolat et terminez par une couche de crème au mascarpone.

Placez au frais pendant au moins 2 heures.

Au moment de servir, poudrez de cacao et parsemez de zestes d'orange confits.



TOAD IN THE HOLE

Pour 4 personnes

100g Farine de Ble

2 Oeufs

300ml Lait

Un bon pincement du sel

Un saucisse de Toulouse pour chaque personne ou 2 chipolatas

Chauffez le four a 220c

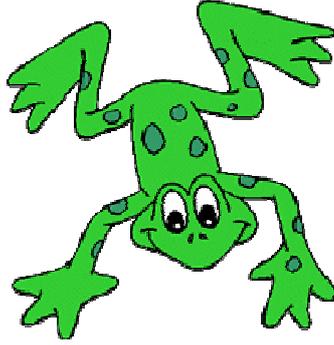
Faites la pâte lisse. Mettez la farine dans une grande cuvette de mélange avec un bon pincement de sel. Ajoutez les oeufs puis versez dedans un peu de lait. Remuez avec une cuillère en bois, ajoutant graduellement le lait jusqu'à ce que vous ayez une pâte lisse.

Placez les saucisses dans un bidon de torrèfaction avec 2 tablespoonfuls de huile de tournesol et de rôti dans le four pendant 15 minutes.

Après 15 minutes prenez l'étain de torrèfaction du four et versez rapidement la pâte lisse au-dessus des saucisses. Faites cuire au four pendant 40 minutes jusqu'à ce que la pâte lisse soit faite cuire, bien levé et croustillant.

GRAVY

Eplouchez et coupez 2 oignons. Cuire dans une peu d'huile dans une poêle pendant 20 mn ajoutent une cuillerée à café de sucre brun pour les 5 minutes finales. Ajoutez un cuilliere de soupe de la farine, puis du cuisinier, remuant constamment pendant 2 minutes. Versez graduellement dedans le jus, remuant bien pour faire une sauce lisse. Faites cuire pendant 4-5 minutes avec un peu du sel et poivre moulu.



TOAD IN THE HOLE

Pour 4 personnes

Ingrédients

100g Farine de Blé

2 Oeufs

300ml Lait

Une bonne pincée du sel

Un saucisse de Toulouse pour chaque personne ou 2 chipolatas

Matériel : saladiers, plat allant au four, cuillère en bois.

1)Chauffez le four à 220c

2)Faites la pâte . :mettez la farine dans un grand saladier avec une bonne pincée de sel.
Ajoutez les oeufs puis versez un peu de lait.

Remuez avec une cuillère en bois, ajoutant graduellement le lait jusqu'à ce que vous ayez une pâte lisse et crémeuse.

3)Placez les saucisses dans un plat avec 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol et enfournez pendant 15 minutes.

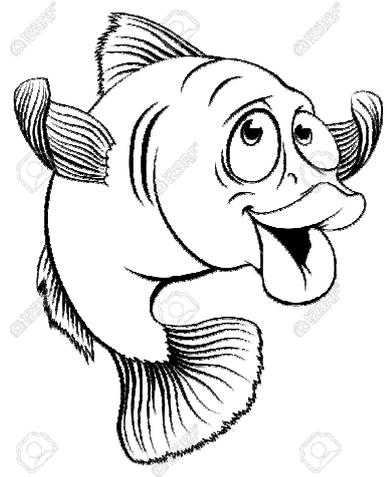
4)Après 15 minutes, sortez le plat et versez rapidement la pâte sur les saucisses. Faites cuire au four pendant 40 minutes jusqu'à ce que la pâte soit cuite, que le soufflé soit bien levé et croustillant.

Sauce

Ingrédients :2 oignons, Un peu de sucre brun, un peu de farine, du bouillon en tablette, huile , sel poivre

Matériel : couteau , poêle, cuillère à café, cuillère en bois,

Epluchez et coupez 2 oignons. Cuire dans un peu d'huile dans une poêle pendant 20 mn en ajoutant une cuillerée à café de sucre brun pendant les 5 dernières minutes. Ajoutez une cuillère à soupe de farine, puis cuire en remuant constamment pendant 2 minutes. Versez graduellement un peu de bouillon en remuant bien pour obtenir une sauce sans grumeaux. Cuire pendant 4/5 minutes, goûtez et rajoutez un peu du sel et poivre moulu si besoin.



Waterzoï de poisson

Comme une nage de poisson crémée.

Préparation : 30'

Difficulté moyenne

Pour 2 personnes.

Ingrédients

Pour cette recette de Waterzoï de poisson pour 2 personnes 2 échalotes - 100 g de carottes - 100 g de navet - 100 g de blanc de poireau - 300 g de filets de poisson au choix ([cabillaud](#), turbot, sole ou lotte) - 100 g de [moules](#) ou de [coques marinières](#) décoquillées ou de crevettes grises (ou un paquet de fruits de mer en mélange)- 1 cuiller à soupe de crème double - 50 g de beurre - 1 demi litre de [fumet de poisson](#) ou de [court-bouillon](#) - quelques pistils de [safran](#) (facultatif).

Préparation de la recette

- 1 Tailler le navet en julienne.
- 2 [Tailler la carotte en julienne.](#)
- 3 [Tailler le blanc de poireau en julienne.](#)
- 4 Suer les juliennes de carotte et navet au beurre avec les [échalotes ciselées](#). Assaisonner.
- 5 Suer la julienne de poireau au beurre.
- 6 Réunir les juliennes dans une même casserole et les étuver ensemble à feu très doux et à couvert.
- 7 Détailler le poisson en morceaux réguliers pour une cuisson uniforme.
- 8 ajouter les fruits de mer dans le fumet frémissant.
- 9 Ajouter les morceaux de poisson dans le fumet frémissant quelques minutes.
- 10 Pendant ce temps garnir les cassolettes (chaudes) avec les légumes chauds.
- 11 prélever un peu de liquide, y ajouter la crème fraîche, bien délayer puis remettre dans la casserole avec le poisson.

1 Quelques mots sur la recette

Le waterzoï de [poisson](#) est un plat typique de la cuisine flamande et de la [cuisine du nord](#). Il est classiquement réalisé avec des poissons de la mer du nord cuits au court-bouillon ou au fumet et garni de légumes. La cuisson est finalisée à la crème fraîche. Pour la gourmandise nous y avons ajouté quelques [moules marinières](#) décoquillées mais vous pouvez aussi y mettre des coques ou des crevettes grises.

Le fumet de poisson étant plus corsé qu'un simple court-bouillon, il vous faudra adapter votre assaisonnement selon que vous aurez utilisé l'un ou l'autre.

Pour une cuisine plus légère, il est aussi possible de cuire les juliennes de légumes à l'eau ou à la vapeur au lieu de les suer au beurre.

