Bonjour ! Je suis Stéphanie, la plume, la fourchette et la photographe du blog Cahier de Gourmandises

Je suis persuadée qu'il est possible de réaliser des recettes **appétissantes** et **économiques**, même quand on est **pressé**.

Les recettes de mon blog sont faites avec des ingrédients **de tous les jours** et **facile à trouver**.

Ce livre de recettes contient une sélection des meilleurs recettes 2015 de mon blog Cahier de Gourmandises. Le choix a été dur à faire !

J'espère que vous prendrez plaisir à découvrir ce livre, et à tester ces recettes !

- Stéphanie

Pour plus de recettes, c'est sur
www.cahierdegourmandises.fr

MON TOP

12

des recettes

2015

Verrines saumon et crème d'avocat à l'aneth

Pour 6 personnes

Voici une entrée digne de repas de fête!

6 tranches de saumon
2 avocats
80g de crème fraiches épaisse
Le jus d'un 1/2 citron
Aneth
Sel et poivre

1. Éplucher les avocats. Les couper en deux et ôter le noyau.
2. Couper la chair en morceau et mixer avec la crème fraiche et le jus de citron.
3. Saler légèrement et poivrer.
4. Couper les tranches de saumon fumé en fines lamelles.
5. Remplir à moitié chaque verrine de mousse d'avocat puis déposer quelques lamelles de saumon.
6. Arroser d'un peu de jus de citron et décorer d'aneth.
7. Servir rapidement.

Quiche aux lardons et poivron rouge

Pour 6 personnes

J'adore les quiches car c'est rapide à faire pour un soir quand on est pressé.

- 1 pâte brisée
- 2 oeufs
- 20cl de crème fraiche
- 70g de gruyère râpé
- 200g de poitrine fumée coupée en lardons
- 1/2 poivron rouge
- Basilic ciselée
- Poivre du moulin

1. Étaler la pâte dans un moule à tarte.
2. Piquer la pâte avec une fourchette.
3. Laver et couper le poivron en dés.
4. Répartir les lardons et le poivron sur le fond de tarte.
5. Battre les œufs au fouet avec la crème. Ajouter le gruyère râpé. Saler et poivrer.
6. Verser la préparation sur la tarte. Saupoudrer de basilic ciselé.
7. Cuire à four chaud pour 40 mn environ à 180°
8. Laisser tiédir avant de servir... Et c'est très bon froid aussi !

Boeuf sauté à la citronnelle

Pour 2 personnes

Une recette à déguster avec des baguettes exclusivement !

- 200g de bœuf type rumsteck
- 2 tiges de citronnelle
- 2 gousses d'ail
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillères à soupe de sauce teriyaki
- Coriandre fraiche
- Riz blanc

1. Couper de fines lamelles de bœuf.
2. Éplucher l'ail et l'échalote, et émincer finement.
3. Enlever les premières feuilles des tiges de citronnelle pour ne garder que les feuilles tendres. Émincer finement
4. Dans un plat, mélanger le sucre, la sauce soja et la sauce teriyaki. Ajouter l'ail, la citronnelle et le bœuf.
5. Bien mélanger et laisser mariner pendant 2 heures au frais.
6. Laver et émincer finement la coriandre.
7. Faire cuire de l'huile très chaude dans une sauteuse ou dans un wok.
8. Y ajouter l'échalote puis faire fondre pendant 2 minutes.
9. Ajouter le bœuf avec sa marinade. Remuer régulièrement jusqu'à ce que ça soit doré (quelques minutes).
10. Servir avec du riz et la coriandre.

Noix de Saint-Jacques et crème de coriandre

Pour 2 personnes

Je trouve que les pâtes se marient très bien avec les Noix de St-Jacques et une sauce bien enrobante !

- 160g de spaghettis
- 12 noix de Saint Jacques
- 10 cl de crème épaisse
- 1 échalote
- Coriandre fraiche
- 1 noisette de beurre
- Sel et poivre

1. Laisser décongeler les noix de Saint-Jacques dans du lait.
2. Cuire les pâtes selon les indications du paquet dans un grand volume d'eau salée.
3. Éplucher et émincer l'échalote finement.
4. Faire fondre l'échalote dans le beurre. Ajouter les noix de Saint-Jacques pour les colorer, puis ajouter la moitié de la crème. Laisser cuire quelques minutes et réserver.
5. Égoutter les pattes. Ajouter le reste de crème et mélanger. Saler et poivrer.
6. Parsemer de coriandre hachée.
7. Servir immédiatement.

Filet mignon de porc à la cocotte

Pour 4 personnes

J'adore cuisiner les filets mignons en cocotte, c'est le plat familial idéal pour moi !

- 1 filet mignon de porc
- 1 bouillon de volaille
- 3 carottes
- 2 gousses d'ail noir (confit)
- 30g de beurre
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- 1 cuillère à soupe de thym
- Poivre de Madagascar

1. Faire fondre le beurre dans une cocotte.
2. Y faire revenir le filet sur toutes les faces, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
3. Éplucher les carottes et les couper en petits morceaux..
4. Les ajouter au filet mignon avec l'ail confit, 25cl d'eau et le cube de bouillon.
5. Ajouter le poivre, le curry et le thym.
6. Laisser cuire environ une heure à feu moyen en fermant la cocotte. Ajouter de l'eau si cela réduit trop vite.
7. Couper le filet en tranches. La viande doit être à peine rosée à l'intérieur.

Spaghettis poulet et sauce végétale

Pour 4 personnes

Cette recette fut une révélation de saveurs !

360g de spaghettis
2 blancs de poulet
1 avocat
20g de feuilles de coriandre
20g de feuilles de persil
2 gousses d'ail
1 citron vert
70g de pignons de pin et de pistaches
125ml d'eau
125ml d'huile d'olive
1 noisette de beurre
1 cuillère à café de sel
Poivre

1. Cuire les escalopes de poulet à la poêle dans du beurre fondu (environ 10 minutes sur chaque côté).
2. Laver et sécher la coriandre et le persil.
3. Éplucher les gousses d'ail.
4. Mixer l'avocat avec la coriandre, le persil, l'ail, le jus de citron, l'eau et l'huile d'olive.
5. Ajouter les pistaches et mixer rapidement, pour garder de petits éclats croquants.
6. Cuire les pates selon les indications du paquet.
7. Mélanger les pates avec la sauce.
8. Couper les escalopes en lamelles et servir immédiatement.

Sauté de porc marinade miel & soja

Pour 4 personnes

J'adore les viandes marinées… Cela leur donne une telle douceur qu'on ne peut plus s'en passer !

- 600g de sauté de porc
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de Miel
- 1/2 jus de citron
- Huile végétale
- Basilic ciselé
- Poivre

1. Éplucher et émincer l'ail.
2. Couper le porc en gros dés de 2-3com de côté si la viande n'est pas déjà coupée.
3. Dans un récipient, mélanger la sauce soja et le miel. Ajouter l'ail.
4. Incorporer les morceaux de viande et bien mélanger pour que la marinade recouvre la viande.
5. Fermer le récipient (ou mettre une feuille de papier transparent et laisser mariner au frais au mois 1 heure.
6. Dans une sauteuse, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile. Ajouter la viande et la marinade.
7. Faire sauter à feu vif pendant 5 minutes pour faire dorer les morceaux.
8. Réduire le feu et cuire pendant 5 à 10 minutes.
9. Poivrer et ajouter le basilic ciselé.

Brownies au chocolat et crème de marrons

Pour 6 personnes

Une recette de gâteau au chocolat tellement rapide à faire que c'est dommage de s'en priver !

250g de crème de marron
2 oeufs
90g de beurre
120g de chocolat noir
90g de farine

1. Préchauffer le four à 180° (thermostat 6).
2. Fouetter énergiquement la crème de marron avec les œufs.
3. Faire fondre au bain-marie le chocolat noir et le beurre.
4. Mélanger le beurre et le chocolat fondu au mélange crème de marron/oeufs.
5. Incorporer la farine.
6. Chemiser un moule carré avec du papier sulfurisé. J'utilise pour ma part un cercle carré et j'humidifie le papier sulfurisé pour qu'il colle aux parois.
7. Verser la préparation et cuire pendant 30 minutes.
8. Laisser refroidir avant de déguster.

Crumble chocolat, pommes et banane

Pour 4 personnes

C'est une recette très pratique pour utiliser des fruits déjà bien mûrs : pomme, poire, banane en particulier !

- 2 bananes
- 2 pommes
- 30g de chocolat noir
- 50g de sucre
- 50g de beurre demi-sel
- 40g farine
- 20g poudre d'amande
- jus de citron
- 10g de sucre

1. Mélanger le beurre mou au sucre avec les doigts. Ajouter la farine et la poudre d'amande.
2. Malaxer jusqu'à l'obtention d'une pâte émiettée.
3. Laisser reposer 1 heure au frais.
4. Couper les pommes en petits morceaux et les bananes en rondelles (sans les mélanger).
5. Disposer les pommes dans un plat allant au four.
6. Saupoudrer de sucre. Cuire 10min au four à 200°.
7. Ajouter les bananes et un peu de jus de citron. Mélanger les fruits.
8. Verser par-dessus la pâte à crumble et répartir le chocolat coupé en morceau (j'utilise un gros couteau de cuisine).
9. Cuire 35 minutes au four à 180°.

Mousse au chocolat sans oeuf

Pour 4 personnes

C'est une recette très originale que je vous révèle ici. Il faut la tester pour y croire !

120g de liquide de pois chiches en conserve

150g de chocolat noir (55% de cacao)

1 cuillère à soupe rase de sucre

1. Faire fondre le chocolat, soit au bain-marie, soit à feu très doux dans une casserole.
2. Monter le liquide des pois chiches en neige, tout comme des blancs (ça prend un peu plus de temps que pour de vrais blancs d'œuf, et c'est resté moins ferme pour moi).
3. Ajouter le sucre pour raffermir les blancs quand ils commencent à prendre.
4. Verser le chocolat dans un saladier.
5. Intégrer une petite partie des blancs pour liquéfier le tout et incorporer délicatement le reste des blancs.
6. Verser dans des ramequins et réserver au frigo. En moins d'une heure, c'est pris.

Crispies cookies

Pour 6 personnes

Cette idée de recette m'est venue à l'idée pour finir un reste de corn-flakes.. Et c'est devenu un de mes coups de cœur !

- 150g de chocolat noir
- 50g de corn-flakes
- 25g de cranberries séchées
- 25g d'abricots séchés
- 125g de beurre demi-sel
- 1 œuf
- 120g de sucre roux
- 180g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

1. Casser le chocolat en petits morceaux à l'aide d'un grand couteau de cuisine.
2. Mélanger la farine et la levure.
3. Mélanger le beurre mou avec le sucre. Ajouter l'œuf.
4. Incorporer le mélange farine-levure, puis ajouter les morceaux de chocolat, les corn flakes, les cranberries et les abricots coupés en morceaux.
5. Confectionner de petites boules de pâtes.
6. Les poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en les espaçant.
7. Cuire à four chaud pendant 10 minutes à 180°.

Cupcakes framboises & chantilly

Pour 6 personnes

Une recette délicieuse pour un gouter festif avec un cidre aromatisé aux Framboises !

Cupcake

90g de beurre mou
100g de sucre
2 oeufs
150g de farine
1/2 sachet de levure
Framboises

Crème chantilly

40 cl de crème liquide entière
5 cuillères à soupe de sucre en poudre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Disposer le bol qui servira à faire monter la chantilly ainsi que la crème au congélateur.
3. Battre le beurre mou avec le sucre.
4. Ajouter ensuite les œufs puis la farine avec la levure. Bien mélanger entre chaque ajout.
5. Utiliser des moules à muffins en silicone dans lesquels vous disposer des caissettes en papier.
6. Remplir les caissettes au 3/4. Incorporer 2/3 framboises par caissettes.
7. Cuire à 180° pendant 20 à 25 minutes.
8. Battre la crème fraiche froide. Une fois montée, incorporer petit à petit le sucre.
9. Retirer les caissettes des moules en silicone.
10. Réaliser le toping des cupcakes avec une poche à douille remplie de crème chantilly.
11. Ajouter une framboise sur le haut du cupcake.

Ce livre gratuit vous a été offert par Stéphanie du blog

Cahier de Gourmandises

Il contient un extrait des recettes qui sont publiées sur mon blog.

N’hésitez pas à découvrir d’autres recettes en cliquant sur le lien !

www.cahierdegourmandises.fr