

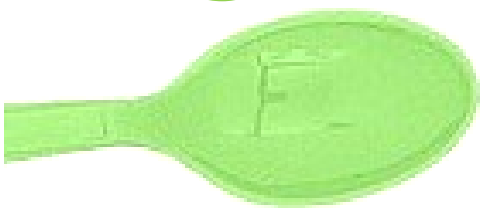


Goûte le goût!

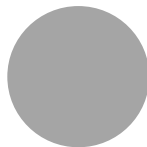
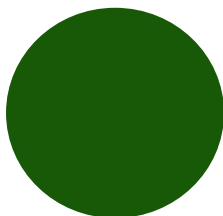
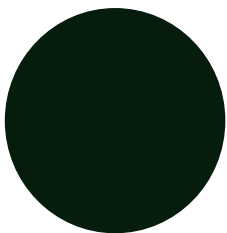


Goûte

Voyage Culinaire



Ce Carnet appartient à :



Ateliers Ôlne, le goût !

Pour se mettre l'Ô à la bouche, le retour !

Cappuccino de Potiron, Mousse aux lardons et chips de patates douces

Ingrédients pour 8 personnes

Crème aux lardons

250 gr. de lard fumé

1 litre de crème fraîche liquide

Graines de Pavot

Chips :

4 ou 5 patates douces

Friteuse

Potage

2 Potimarrons (2/2,5 Kg)

1 Botte de carottes

4 oignons

Beurre et huile d'olive

1/4 litre de crème fraîche

Fond de veau

Sel et poivre

Procédé

Espuma

- La veille, faire rissoler les lardons à la poêle (sèche)
- Les éponger sur un essuie-tout
- Mettez la crème liquide dans un récipient et ajouter les lardons
- Filmer et laisser reposer au réfrigérateur toute la nuit
- Le lendemain, filtrer la crème et réserver les lardons
- Verser dans le siphon, introduire une cartouche de gaz dans le siphon et réserver au frais
- Autre alternative : monter la crème fraîche au batteur

Potage

- Peler et émincer les oignons
- Laver les potimarrons, les couper en 4, enlever les pépins et détailler en cubes
- Peler les carottes et les détailler en tronçons
- Faire revenir les oignons dans une cocotte avec le beurre et l'huile d'olive
- Ajouter le potimarron et les carottes dans la cocotte



- Mouiller avec le fond de volaille et ajouter de l'eau pour couvrir les légumes
- Porter à ébullition et laisser mijoter pendant +/- 30 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres
- A mi-cuisson ajouter les lardons frits
- Mixer le potage, ajouter la crème et assaisonner

Chips

- Eplucher les patates douces et les laver
- Les tailler à la mandoline et tranches très fines
- Éponger sur une feuille de papier essuie-tout
- Passer à la friture

Dressage

- Verser le potage dans les verrines
- Secouer le siphon et déposer un nuage de chantilly sur le potage
- Saupoudrer de quelques graines de pavot et déposer un chips de patate douce



Resp. commerc. : Marjorie
 marjorie@pointferme.be
 Gsm : 0489/187940
 Tél . : 086/499 104
 (lundi, mercredi et vendredi)
 www.pointferme.be

Mes petites notes :

Panna Cotta d'asperges et chair d'écrevisse

Ingrédients pour 15 personnes

3 ou 4 bottes d'asperges vertes

½ litre de lait

1 litre de crème fraîche liquide

8 feuilles de gélatine ou 2 cuillères à café

d'agar-agar

400 gr de chair d'écrevisse

100 gr de parmesan râpé

Procédé

- Laver les asperges, réserver les têtes et couper les queues en tronçon
- Blanchir les têtes 5 minutes dans l'eau bouillante. . . elles doivent rester croquantes, les couper en 2 et les réserver pour le dressage
- Blanchir les queues 10 minutes dans l'eau bouillante, égoutter
- Faire tremper les feuilles de gélatines dans l'eau froide
- Porter le lait et la crème à ébullition, ajouter les queues d'asperges et les feuilles de gélatine
- Quand la gélatine a totalement fondu, mixer et assaisonner
- Verser délicatement dans les verrines
- Placer au réfrigérateur 2 à 3 heures jusqu'à ce que la panna cotta prenne
- Sur une plaque à four, placer une feuille de papier sulfurisé, placer des petits tas de parmesan râpé et passer au four à 180° jusqu'à formation des tuiles. Quand les tuiles sont légèrement grillées retirer du four et laisser refroidir

Dressage

- Sur chaque verrine, placer 2 ou 3 écrevisses
- Donner un tour de moulin à poivre
- Placer une tête d'asperge et une tuile au parmesan

Chantilly au citron vert sur tartare de poisson/crustacé

Ingrédients pour 8 personnes

Chantilly au citron vert

1 litre de crème fraîche liquide
Jus de 6/7 citrons verts
3 cuillers à soupe de sauce Soja
3 cuillers à soupe d'Huile d'olive
Cardamome moulue



Tartare de poisson

1 noix de Saint Jacques ou 1 grosse crevette
crue/pers ou poisson, ...
3 cuillers à soupe de sauce Soja
3 cuillers à soupe d'Huile d'olive
3 ou 4 oignons nouveaux
Le zeste de 2 ou 3 citrons verts
Graines germées vertes
Ciboulette

Procédé

Chantilly au citron vert

- Mélanger la crème, le jus de citron vert, la sauce soja, l'huile d'olive et la cardamome
- Verser dans le siphon, ajouter une à deux cartouches de gaz, secouer et laisser refroidir au réfrigérateur

Tartare de poisson

- Nettoyer le poisson et le tailler en petit dés (ou en carpaccio pour les Saint-Jacques)
- Placer le poisson dans un récipient (sur une assiette pour le carpaccio)
- Mélanger l'huile d'olive, la sauce Soja et le zeste de citron
- Verser la vinaigrette sur le poisson et réserver au frais

Dressage

- Placer une petite cuiller à café de poisson sur l'assiette
- Ajouter un peu de graines germées et un peu d'oignons jeunes émincés
- Déposer un peu de crème au siphon
- Ajouter quelques brins de ciboulette
- Râper un zeste de citron vert

Birouats au poulet

Ingrédients pour 40 birouats

2 Poulets	6 oignons
50 gr de beurre	2 cuillers de gingembre en poudre
4 doses de Safran	8 œufs
Persil plat et coriandre frais	100 gr d'amandes mondées
240 gr de sucre semoule	Pâte filo (1 rouleau pour 35 à 40 birouats)
Cannelle en poudre	Sel et Poivre

Procédé

- Découper le poulet en 8 (blancs, ailes, pilons et haut de cuisse)
- Peler et émincer les oignons
- Faire revenir les oignons et les morceaux de poulet avec le beurre, le gingembre et le safran dans une cocotte
- Quand le poulet est doré, ajouter ½ litre d'eau et laisser cuire à feu doux (45 min. à 1 heure)
- Laver et hacher le persil et la coriandre, ajouter les herbes et le sucre au poulet et laisser réduire
- Sortir le poulet de la cocotte
- Battre les œufs en omelette et ajouter les œufs
- Désosser le poulet et le détailler en petit dés
- Continuer la cuisson de l'œuf en tournant régulièrement
- Faire dorer les amandes au four avec un peu de beurre et un peu de cannelle
- Egoutter les amandes sur du papier absorbant avant de les concasser et les incorporer dans la cocotte ainsi que le poulet



BOUCHERIE A LA FERME "LES BEOLLES"

Les Béolles, 6
4890 Thimister-Clermont
Myriam THIMISTER-CRUTZEN
087/44.52.73

Birouats

- Préchauffer le four à 200°
- Faire fondre le Beurre
- Découper la pâte filo en bandes
- Badigeonner au pinceau une bande de pâte avec du Beurre fondu
- Déposer une cuiller de farce sur la bande de pâte
- Replier les 2 bords de la pâte et rouler le birouat et réserver sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé
- Répéter l'opération pour toutes les bandes de pâte
- Passer les birouats au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croquante

Encore des petites notes :

[illegible]

O tour du Monde

Produits locaux et consistants déclinés en saveurs lointaines

Brochettes de Bœuf mariné façon Thai

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg de bœuf

Marinade

2 c à s de miel liquide

Le jus d'un demi-citron vert

2 c à s de sauce soja

2 c à s de sauce Hoisin

2 c à s de vinaigre de riz

1 c à s huile de sésame grillé

1 c à s de sauce Worcestershire

Un peu de gingembre frais râpé

2 échalotes ou petits oignons hachés

Piment rouge haché fin à volonté

2 c à s de coriandre hachée

1 gousse d'ail

Zestes de ½ citron vert

Préparation de la recette

- Découper le bœuf en cubes ou en lamelles et placer dans un saladier*
- Éplucher et hacher l'ail*
- Laver et hacher la coriandre*
- Hacher le piment*
- Prendre le zeste du citron vert et ensuite presser pour retirer le jus*
- Peler et hacher le gingembre et les échalotes*
- Préparer la marinade en ajoutant tous les ingrédients ensemble avec les différentes sauces*
- Laisser mariner pendant 2 heures minimum*
- Piquer les morceaux de bœuf sur les pics à brochette et cuire soit à la braise soit à la plancha*

Ces brochettes peuvent être servies en apéritif ou en plats accompagnées d'une salade et de nouilles sautées.

Variante : vous pouvez également faire mariner une pièce de bœuf entière (entrecôte par exemple) puis la cuire au barbecue et servir en tagliatta arrosé du reste de la marinade.

Petit farcis à la façon du Pays de Herve

Ingrédients (6 personnes)

*3 chicons de taille moyenne
6 champignons à farcir, pas trop grands
2 courgettes
600 gr de viande de porc hachée
2 gousses d'ail écrasé
Sirop de Liège
250g fromage de Valdieu ou de Herve
doux en fonction du goût
3 échalotes*

*Huile d'olive
1 petit verre de pékèt
250 ml de crème fraîche
Persil
1 œuf
50 gr de chapelure
Quelques brins de ciboulette
Beurre, sel, poivre, un cube poule*

Préparation de la recette

- *Mélanger le haché de porc avec une gousse d'ail pressée, du sel, du poivre, la chapelure, une échalote hachée, la ciboulette et l'œuf*
- *Laver les légumes et sécher*
- *Couper les chicons en deux*
- *Couper les courgettes en 4 tronçons identiques puis creuser le milieu de façon à pouvoir les farcir*
- *Enlever la queue des champignons et hacher celle ci avec un peu de persil, saler et poivrer puis farcir les champignons avec ce mélange*
- *Tartinier chaque demi chicon de sirop de Herve et en mettre également un peu au fond de chaque tronçon de courgette, saler poivrer*
- *Ensuite placer un petit rectangle de fromage et recouvrir de haché préparé*
- *Placer les légumes farcis dans un plat qui va au four*
- *Préparer une sauce en rissolant le reste des échalotes hachées dans un peu de beurre*
- *Arroser de 250 ml de bouillon de poule (un cube fondu dans de l'eau) et un petit verre de pékèt et laisser mijoter 20 minutes à feu doux*
- *Ajouter le fromage râpé et la crème et laisser tiédir pour que le fromage fonde*
- *Arroser les légumes de sauce et placer au four à 150 degrés pendant 40 à 50 minutes en surveillant la cuisson*

Tajine de Boulettes de poulet aux fruits secs

Ingrédients (pour 4 personnes)

Boulettes

1 kg de hachis de poulet nature
1 gros oignon
½ c à café d'épices a tajine de poulet
1 grosse gousse d'ail
4 biscottes
Lait
1 œuf
2 c à s de coriandre fraîche hachée
Sel, poivre

Pour la cuisson

1 oignon émincé
3 c à s d'huile d'olive
100 gr de dattes
150 gr d'abricots secs
50 gr de pignons de pin
50 gr de raisins secs
2 grosses oranges
Sel, poivre
3 c à s de persil haché
1 grosse gousse d'ail
1 c à café d'épices à tajine poulet
2 c à s de miel liquide
1 cube volaille

Préparation de la recette

- Concasser les biscottes dans une assiette à soupe et arroser de quelques càs de lait
- Hacher la coriandre et l'ail
- Mélangez le poulet avec les épices à tajine, la coriandre, l'œuf, l'oignon haché, l'ail pressé, et les biscottes (préalablement trempées puis écrasées à la fourchette). Saler et poivrer
- Laisser reposer une heure au frigo, puis façonner des petites boulettes (Ø 5 à 6 cm)
- Chauffer 3 c à s d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et rissoler les boulettes puis ajouter l'oignon haché ensuite mouiller avec 250 ml d'eau dans laquelle on a fait fondre le cube volaille et le miel et ajouter 1 c à c d'épices à tajine poulet réduire la température et cuire 15 min
- Ajouter les fruits secs et laisser mijoter encore à feu doux pendant 45 min en vérifiant s'il ne faut pas ajouter de liquide
- Ajouter les quartiers d'oranges pelés à vif 10 min avant de servir
- Parsemer de persil haché
- Servir accompagné d'un riz Basmati cuit avec quelques raisins secs et d'une salade iceberg coupée finement et aromatisée aux herbes (menthe, persil, basilic, huile d'olive et citron)



Poulet de campagne Bio
LABEYE Jean-François

Rue au Thier, 24

4870 - TROOZ

Téléphone : 04/351 73 47 - 0495/69 26 76



ETHIQUABLE

ETHIQUABLE BENELUX SCRL

Rue du Parc Industriel, 60
4300 Waremme

Tél : +32 (0)19 60 71 21

Fax : +32 (0)19 32 81 64

www.ethiquable.be

Atelier Ô

Ô Paris-Brest

Crème au praliné

Ingrédients

15,5 cl de lait demi-écrémé	1 feuille de gélatine (2gr)
15gr de fécule de maïs	80gr de pâte praliné pur cru
30gr de sucre	70gr de beurre doux
2 jaunes d'œufs	

Préparation

- Faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide
- Faire chauffer le lait
- Dans un saladier, mélanger ensemble les jaunes d'œufs avec le sucre et la fécule de maïs, au fouet à main, sans insister, verser le lait bouillant sur le mélange, sans cesser de fouetter, puis remettre le tout sur feu doux jusqu'à épaississement
- Retirer la casserole du feu, ajouter la gélatine essorée, mélanger, ajouter le **praliné**, mélanger encore
- Laisser tiédir puis ajouter le beurre coupé en petits morceaux et lisser la préparation au mixer plongeant
- Réserver minimum une heure au frais

Crumble

Ingrédients

40gr de beurre	50gr de cassonade
50gr de farine	1 pincée de fleur de sel

Préparation

- Mélanger tous les ingrédients
- Étaler la pâte entre deux feuilles de papier cuisson
- Laissez reposer 1 heure au frais
- Sortir du frigo, découper des cercles Ø3cm à l'aide d'un emporte pièce
- Réserver au frais

Insert praliné

Déposer une petite cuillère à café de pâte praliné pur cru dans huit petites empreintes demi sphère et bloquer au congélateur

Pâte à choux

Ingrédients

75gr d'eau

75gr de lait

66gr de beurre

3 œufs

84gr de farine

1 pincée de sucre

1 pincée de sel

Préparation

- Préchauffer le four à 170°C
- Mettre le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel dans une casserole, porter à ébullition
- Retirer du feu, ajouter la farine en une fois et mélanger, remettre sur feu doux pour dessécher la pâte, elle doit se ramasser en boule et se détacher complètement de la casserole
- Verser la pâte dans le bol du robot muni de la feuille et faire tourner à petite vitesse jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'échappe
- Casser un œuf dans une tasse et le battre légèrement à la fourchette, l'ajouter dans le bol du robot, tournant toujours à faible vitesse, attendre qu'il soit complètement absorbé avant d'ajouter l'œuf suivant
- La pâte obtenue doit être brillante et souple
- Couler la pâte dans une poche à douille lisse (Ø10mm) et pocher les choux sur un tapis de cuisson (glisse un croquis sous le siPAT pour t'aider)
- Déposer un disque de crumble sur chaque chou et enfourner pour 45 minutes
- Laisser refroidir sur une grille

Dressage

- Fouetter la crème praliné pendant 3 minutes au batteur, couler dans une poche à douille lisse
- Couper la couronne de pâte à choux dans son épaisseur
- Pocher un peu de crème dans le fond des choux, démouler les sphères congelées de praliné et les poser au centre, pocher le reste de la crème
- Recouvrir avec le chapeau des choux et saupoudrer de sucre glace
- Réserver au frais jusqu'à dégustation.

Ø passion / agrumes

Crème onctueuse fruit de la passion (à faire la veille)

Ingrédients

80gr de purée de fruit de la passion

½ feuille de gélatine (1gr)

50gr de sucre

2 œufs

65gr de beurre doux

Préparation

- *Faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide. Faire chauffer la purée passion*
- *Au fouet à main, dans un saladier, battre les œufs et le sucre, verser le jus de passion chaud dessus, sans cesser de mélanger, reverser le mélange dans la casserole et remettre sur le feu jusqu'à épaississement*
- *Hors du feu ajouter la gélatine essorée*
- *Laisser tiédir la préparation et quand elle atteint 40°, ajouter le beurre en petits morceaux, mélanger puis lisser au mixer plongeant*
- *Filmer au contact et placer au frais minimum 12 heures*

Pâte sablée

Ingrédients

75gr de beurre salé

80gr de farine

35gr de sucre impalpable

Un moule Ø18cm

Préparation

- *Préchauffer le four à 180°*
- *Au robot, sabler rapidement tous les ingrédients ensemble. Verser la pâte obtenue dans un moule Ø18, tasser légèrement du bout des doigts, enfourner pour 13 minutes.*

Biscuit citron

Ingrédients

50gr d'œuf (1)

80gr de sucre

40gr de crème épaisse

20gr d'huile d'olive

60gr de farine

1 pincée de levure chimique

Le zeste d'un citron jaune (microplane)



Préparation

- Dans un saladier, fouetter ensemble l'oeuf avec le sucre et les zestes de citron jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajouter la crème, fouetter encore. Tamiser la farine et la levure sur la préparation, mélanger, puis incorporer l'huile.
- Quand le fond de pâte sablée est cuit, sortir du four, couler la pâte à biscuit citron et remettre au four pour 15 minutes. Le biscuit doit être blond et la lame d'un couteau doit ressortir sèche. Laisser tiédir 5 minutes.

Punch citron jaune

Ingrédients

30gr de jus de citron fraîchement pressé

20gr d'eau

10gr de sucre

Préparation

- Faire tiédir ensemble tous les ingrédients jusqu'à dissolution du sucre, réserver
- Après 5 minutes, démouler le biscuit, le poser sur une grille et le puncher à l'aide d'un pinceau
- Laisser refroidir

Dressage

Une belle orange

1 càs de sucre

Une poignée de bâtonnets d'amande

Quelques feuilles de menthe

- Chauffer à sec une poêle antiadhésive, y faire torréfier les bâtonnets d'amandes, dès qu'ils sont blonds, les saupoudrer de sucre et remuer pour caraméliser uniformément. Débarrasser sur une plaque et séparer avec la pointe d'un couteau, laisser refroidir. Détendre la crème onctueuse aux fruits de la passion en la fouettant quelques secondes, la placer dans une poche munie d'une douille lisse. Peler à vif les segments d'orange.
- Dresser la crème sur le biscuit refroidi, ajouter les suprêmes d'orange, quelques bâtonnets d'amandes caramélisés et des petites feuilles de menthe. Réserver au frais jusqu'à dégustation.



Thierry Debougnoux

Chemin du Bois d'Olne, 23

4877 Olne

Tél. : 087/26 71 60

Vente des produits
de la ferme

Ô chocolat / poire / vanille

Billes de poires pochées

Ingrédients

2 poires mures mais fermes (conférence)

20cl d'eau

1 càs de jus de citron fraîchement pressé

50gr de sucre

2 grains de poivre noirs

- *Mettre l'eau, le jus de citron, le sucre et le poivre à chauffer, laisser cuire très doucement 5 minutes*
- *Éplucher les poires, prélever des billes à l'aide d'une cuillère parisienne*
- *Plonger les billes de poires dans le sirop frémissant, compter 3 minutes puis retirer du feu et laisser les billes refroidir dans le jus*
- *Réserver au frais jusqu'au lendemain*

Crème onctueuse au chocolat (Ch. Michalak)

Ingrédients

85gr de crème (35%)

85gr de lait

30gr de jaune d'œuf

25 gr de sucre

110gr de chocolat noir 70% (en pistole ou haché)

- *Faire chauffer doucement le lait et la crème ensemble*
- *Au fouet à main, dans un saladier, battre le jaune avec le sucre, verser le mélange lait/crème chaud dessus, sans cesser de mélanger, reverser le mélange dans la casserole et remettre sur le feu jusqu'à épaississement, arrêter avant l'ébullition*
- *Verser la préparation sur le chocolat, laisser reposer une minute puis mélanger et lisser au mixer plongeant*
- *Filmer au contact et réserver 12 heures au frais*



Pâte sablée chocolat

Ingrédients

75gr de beurre salé

60gr de farine

20gr de cacao amer

35gr de sucre impalpable

- Préchauffer le four à 180°
- Au robot, sabler rapidement tous les ingrédients ensemble
- Verser la pâte obtenue dans un moule Ø20, tasser légèrement du bout des doigts, enfourner pour 13 minutes

Biscuit chocolat Marigny (Ch. Michalak)

Ingrédients

70gr de blanc d'œufs

15gr de cacao amer

15 gr de maïzena

15gr de farine

70gr de sucre

65gr de jaunes d'œufs

30gr de beurre salé

- Faire fondre le beurre, réserver
- Tamiser la farine avec la maïzena et le cacao
- Au fouet électrique, monter les blancs avec le sucre, dès qu'ils sont fermes, ajouter les jaunes à vitesse moyenne
- En mélangeant délicatement ajouter les poudres et le beurre fondu refroidi
- Quand le fond de pâte sablée est cuit, sortir du four, couler la pâte Marigny dessus, lisser et remettre au four pour 20 minutes

Punch

- Récupérer 60gr de sirop de cuisson des billes de poires et le tiédir légèrement.
- Quand le biscuit est sorti du four, laisser reposer 5 minutes puis démouler et poser sur une grille, répartir le sirop sur toute la surface à l'aide d'un pinceau. Laisser refroidir.

Tuiles au gruë de cacao et noisettes

Ingrédients

20gr de cassonade brune

5gr de farine

25gr de noisettes hachées grossièrement

15gr de gruë de cacao

20gr de beurre salé

- Préchauffer le four à 180°
- Faire fondre le beurre et la cassonade 30 secondes au micro-onde, ajouter tous les autres ingrédients et mélanger
- Étaler la préparation sur un silpat, cuire 15 minutes, la tuile doit être brune et avoir une légère odeur de caramélisation
- Laisser complètement refroidir avant de casser en morceaux, conserver dans une boîte en fer.

Crème chantilly vanille

Ingrédients

150gr de crème (35%)

½ gousse de vanille

1 càc de sucre

- Gratter les graines de la demi-gousse de vanille, les mettre dans la crème bien froide avec le sucre et monter en chantilly au batteur. Couler dans une poche à douille lisse, réserver au frais. (il y aura trop de crème chocolat et de chantilly, mais il est difficile de préparer une quantité plus petite)

Dressage

- Sortir les billes de poires du sirop et les égoutter légèrement sur un papier absorbant
- Détendre la crème onctueuse au chocolat en la fouettant quelques secondes, la placer dans une poche munie d'une douille lisse
- Dresser la crème chocolat et la chantilly sur le biscuit refroidi, ajouter les billes de poires et les tuiles
- Réserver au frais jusqu'à dégustation



Ô fraises / pistache

Crème onctueuse pistache (la veille)

Ingrédients

200gr de crème (40%)

20gr de pâte de pistache

2 jaunes d'œufs

20gr de sucre

1 feuille de gélatine (2gr)

- Faire tremper la gélatine dans un grand volume d'eau froide
- Faire chauffer la crème et la pâte de pistache ensemble
- Au fouet à main, dans un saladier, battre les jaunes d'œufs et le sucre, verser la crème pistache chaude dessus, sans cesser de mélanger, reverser le mélange dans la casserole et remettre sur le feu jusqu'à épaississement, stopper juste avant ébullition
- Hors du feu ajouter la gélatine essorée et lisser au mixer plongeant
- Filmer au contact et placer au frais minimum 12 heures

Pâte sablée

Ingrédients

50gr de beurre salé

55gr de farine

20gr de sucre impalpable

- Préchauffer le four à 180°
- Au robot, sabler rapidement tous les ingrédients ensemble
- Verser la pâte obtenue dans un moule Ø18, tasser légèrement du bout des doigts, enfourner pour 13 minutes

Trucs et astuces

Biscuit pistache

Ingrédients

1 œuf

40gr de sucre

30gr de pâte de pistache

40gr de crème épaisse

20gr d'huile d'olive

55gr de farine

1 pincée de levure chimique

- Dans un saladier, fouetter ensemble l'œuf avec le sucre et la pâte de pistache jusqu'à ce que le mélange double de volume
- Ajouter la crème, fouetter encore
- Tamiser la farine et la levure sur la préparation, mélanger, puis incorporer l'huile
- Quand le fond de pâte sablée est cuit, sortir du four, couler la pâte à biscuit pistache et remettre au four pour 12 minutes, le biscuit doit être blond et la lame d'un couteau doit ressortir sèche
- Laisser tiédir 5 minutes.

Punch citron

Ingrédients

30gr de jus de citron fraîchement pressé

20gr d'eau

10gr de sucre

- Faire tiédir ensemble tous les ingrédients jusqu'à dissolution du sucre, réserver.
- Après 5 minutes, démouler le biscuit, le poser sur une grille et le puncher à l'aide d'un pinceau, laisser refroidir

Dressage

Les fraises

2 càs de confiture de fraises (maison)

Pistaches mondées

Feuilles de basilic thaï

- Détendre la crème onctueuse pistache en la fouettant quelques secondes, la placer dans une poche munie d'une douille lisse
- Laver et équeuter les fraises
- Au couteau, couper en tranches épaisses quelques pistaches
- Étendre la confiture de fraises sur le biscuit refroidi, dresser la crème de pistache, ajouter les fraises, les pistaches et quelques feuilles de basilic
- Réserver au frais jusqu'à dégustation

Atelier pain Ô quotidien !

Ingrédients pour un pain de 800 gr

500 gr de farine T55 ;
310 gr d'eau à t° adéquate

1 sachet de Gourmandise Pain (10 gr de sel
+ 10 gr de levure lyophilisée)

La levure travaille de manière optimum à la température de 25°

A ne pas oublier

Procédé

- Mélanger le sachet Gourmandise à la farine (ou réveiller 25 gr de levure fraîche)
- Ajouter l'eau à température adéquate et mélanger brièvement avant de verser la pâte sur le plan de travail
- Pétrir la pâte afin de la rendre souple et élastique (10 min) en tapant de temps en temps la pâte sur la table afin d'activer le gluten
- Laisser lever 1 heure à l'abri des courants d'air tout en retournant la pâte (dégazage) toutes les 20 minutes
- Mettre en forme et déposer dans le moule
- Laisser doubler de volume
- Enfourner à four chaud, 240°, en versant de l'eau sur les galets
- Après 10 minutes, diminuer la température
- Vérifier la cuisson en « toquant » le dessous du pain, il doit sonner creux
- Laisser refroidir sur une claie

Au COOK'IN

- Versez l'eau et la préparation dans le bol
- 20 secondes à 40°, vitesse 2
- Ajouter la farine
- 20 secondes sur 1
- 2 minutes de pétrissage

Ingrédients pour 2 pizzas

650 gr de farine T55

42 gr (1 petit bloc) de levure fraîche

18 gr de sel

400 gr d'eau

50 ml d'huile d'olive

Garniture : coulis de tomate, mozzarella,
jambon, olives, origan, ...

Recettes de votre conseillère « GUY DEMARLE », Geneviève Wengler. 0494/997.100.

