

Cooking or Not Cooking



Les Recettes Inratables de Tyneine

Le Cake des Débutants

Ingrédients :

6 personnes

250g Farine

150g Sucre

½ verre d'huile

1½ verre de lait

3 Œufs

1 Cs de jus de citron

1 pincée de sel

1 sachet de levure

Four moyen : Th 5-6

Cuisson : 20-40 min.

- Mélanger sucre + Œufs
- Ajouter farine, levure, lait et huile
- Mélanger
- Ajouter citron et sel
- Mélanger
- Chauffer le four 15 min. à l'avance
- Mettre à cuire

Conseils :

Il est possible d'y ajouter des morceaux de pommes, des copeaux de chocolats ou des fruits confits.

Le 5.4.3.2.1

Ingrédients :

5 Cs de Farine
4 Cs de Sucre
3 Cs de lait
2 Cs d'huile
1 Œuf
1/2 sachet de levure
4-5 pommes

+ Garniture :

75g de sucre
75g de beurre
1 œuf

6 personnes

Four moyen : Th 5-6
Cuisson : 30 min.

- Mélanger sucre et œuf
- Ajouter farine, levure, lait et huile
- Mélanger

Si la pâte n'est pas très liquide, c'est normal !!

- Epluchez les pommes
 - Coupez les en $\frac{1}{4}$, puis coupez-en des lamelles.
 - Disposer les lamelles sur tout le gâteau
 - Mettre à cuire 15 min.
- Au bout de 15 min de cuisson :
- Mélanger Les ingrédients de la garniture
 - Verser le mélange sur le gâteau de façon homogène
 - Mettre à cuire 15 min.

Gâteau à l'orange

Ingrédients :

110g Farine
100g Sucre
10g de beurre
3 Œufs
2 oranges
1/2 sachet de levure
1/2 pot de confiture d'orange
OU chocolat fondu

6 personnes

Four moyen : Th 5-6
Cuisson : 20-40 min. A Surveiller !

- Faire fondre le beurre
- Mélanger sucre, JAUNES d'œufs, beurre fondu
- Ajouter farine, levure, Zest d'oranges râpées
- Mélanger
- Battre en neige le blanc des œufs
- Ajouter les blancs battus petit à petit en remuant doucement la pâte avec une spatule ou une cuillère en bois.
- Mettre à cuire.

- Couper en deux le gâteau par le côté et mettre la confiture ou le chocolat fondu au milieu.
Arroser de jus d'orange ... **PAS Inonder !!**

Gâteau Basque

Ingrédients :

280g Farine
170g Sucre
140g de beurre
1 Cs de Rhum
2 Œufs
2 pincées de sel
1 sachet de levure
1 sachet de sucre vanillé

+ Crème pâtissière intérieure :

2,5dl de Lait
3 jaunes d'œufs
90g de sucre
30g de farine
Sucre vanillé

6 personnes

Four moyen : Th 5-6

Cuisson : 40 min.

- Faire fondre le beurre
- Mélanger beurre, œufs, sucre, sucre vanillé, rhum, levure
- Ajouter farine et sel
- Mélanger le tout avec une cuillère en bois ... La pâte doit être dur !
- Laisser refroidir la pâte pendant 1h.

Préparer la crème :

- Mélanger sucre, farine, JAUNES d'œufs et sucre vanillé.
- Faire chauffer le lait dans une casserole.
- Dès que le lait est chaud, incorporer la crème dans le lait en le laissant toujours chauffer sur le feu !
- Remuer en permanence la crème jusqu'à ce qu'elle devienne dur ...

Ça peut durer un moment ...

- Dès que la crème durcit, la RETIRER du feu ou elle crame ...

- Diviser la pâte en deux
- Aplatir les 2 morceaux au rouleau.
- Mettre 1 partie au fond du plat, puis la crème et recouvrir le gâteau de la seconde partie de la pâte.
- Dorer avec un jaune d'œuf
- Mettre à cuire.

Crumble aux fraises

Ingrédients :

150g Farine
90g Sucre roux + 2 Cs de sucre
roux
90g de beurre
1 Cs de Maïzena
1 pincée de sel
400-500g de fraises

4 personnes

Four moyen : Th 4
Cuisson : 30-35 min.

- Passer les fraises sous l'eau froide, les égoutter, puis les sécher.
- Equeuter les fraises et les disposer au fond d'un plat.
- Mélanger 90g de sucre avec la Maïzena, et en saupoudrer les fraises.
- Mélanger farine, Cs de sucre et beurre mou ou fondu en les mélangeant du bout des doigts pour en obtenir des miettes grossières.
- Répartir le mélange sur les fraises.
- Mettre à cuire.

Conseils :

Prendre un plat assez haut, car les fraises risquent de déborder !!



Tartelettes croquantes aux fraises

Ingrédients :

La Pâte :

130g Farine
60g Sucre
80g de beurre mou
1 pincée de levure chimique

4 personnes

Four chaud : Th 6
Cuisson : 10 min.

La garniture :

250g de fraises
15cl de crème fraîche épaisse
1 sachet de sucre vanillé

- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- Mélanger la farine, la levure et le sucre.
- Ajouter le beurre en pommade puis « sabler » la pâte à la main.
- Fouetter les jaunes d'œufs et les ajouter.
- Bien travailler le tout puis étaler la pâte au rouleau à pâtisserie.
- Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, déposer quatre disques de pâte réalisés à l'emporte pièce.
- Les piquer à l'aide d'une fourchette et les cuire au four 10 minutes.

Conseils : Ne pas laisser plus de 10 minutes !!! Ça cuit super vite !!!

- Dans un saladier bien froid, monter la crème en Chantilly avec le sucre vanillé.
- Ajouter le coulis de fraises.
- Concasser finement quelques noisettes.
- Équeuter les fraises et les couper en lamelles.
- Recouvrir de Chantilly les disques de pâte et garnir de fraises.

Gâteau au fromage blanc et aux cerises

Ingrédients :

500g Fromage blanc
100g Sucre
50g de beurre fondu
30g de Maïzena
1 œuf entier, 1 jaune d'œuf
2 Cs de jus de citron
Cerises dénoyautées (un petit bocal)
1 pâte feuilletée OU 1 pâte sablée

6 personnes

Four moyen : Th 6
Cuisson : 35-40 min.

- Mettre la pâte feuilletée dans le fond d'un plat rond.
- Bien mélanger le fromage blanc, le sucre, le beurre fondu, la maïzena, l'œuf entier, le jaune d'œuf et le citron
- Verser la préparation dans le plat et y ajouter les cerises.
- Mettre à cuire.

Conseils :

Vous pouvez saupoudrer de sucre glace.

Si vous n'avez pas de fromage blanc vous pouvez remplacer par 4 yaourts nature !

Soufflé à la compote de pommes

Ingrédients :

6 à 8 personnes

1kg de pommes

125g Sucre

125g de beurre

5 œufs

125g de chapelure

200g de crème fraîche liquide

Four chaud : Th 6

Cuisson : 50-60 min.

- Beurrer un plat.
- Eplucher et couper les pommes en petits morceaux, puis les mettre à cuire dans une casserole avec un fond d'eau.
- Lorsque les pommes sont molles, les mixer et les verser dans le plat.
- Mélanger le beurre, le sucre, les jaunes d'œufs et la chapelure.
- Battre les blancs en neige (ne pas oublier d'y ajouter une pincée de sel pour que les blancs montent plus vite !) et les incorporer à la préparation en remuant tout doucement.
- Répartir le mélange sur les pommes et verser par-dessus la crème liquide de façon homogène.
- Mettre à cuire.

Conseils :

Vous pouvez utiliser 1 kg de compote toute prête à la place des pommes !

Tarte aux Fruits

Ingrédients :

Pâte sablée :

200g de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 œuf
100g de beurre mou
OU Cf Pâte sablée

Garniture :

60g Sucre
2 jaunes d'œufs
200g de crème fraîche liquide
1 sachet de sucre vanillé
2 Cs de maïzena

Fruits :

Nectarine
Pommes
Kiwi
...
Au Choix !!

6 à 8 personnes

Four chaud: Th 6
Cuisson : 50 min.

- Beurrer un plat.
- Mélanger les ingrédients de la pâte de manière homogène et laisser reposer 1h dans le réfrigérateur.
- Fouetter les jaunes et la crème pour obtenir une pâte crémeuse.
- Rajouter le sucre, le sucre vanillé et la maïzena.
- Mettre la pâte dans le plat et y mettre la préparation.
- Rajouter les fruits coupés en tranches fines sur la préparation.
- Mettre à cuire.

Chausson aux pommes

Ingrédients :

6 à 8 personnes

2 pâtes feuilletées

5 pommes

Sucre

1 œuf

Four chaud: Th 6

Cuisson: 20-30 min.

- Défaire une pâte feuilletée sur le plan de travail.
- Eplucher et couper les pommes en petits morceaux, puis les mettre dans la pâte feuilletée.
- Saupoudrer de sucre.
- Séparer le jaune et le blanc de l'œuf. Avec un pinceau, badigeonner le bord de la pâte avec le blanc d'œuf.
- Mettre la 2^{ème} pâte feuilletée sur la première et fermer sur le bord avec un couteau.
- Faire des trous sur le dessus avec un couteau.
- Badigeonner le dessus avec le jaune d'œuf.
- Mettre à cuire

Pâte sablée

Ingrédients :

6 personnes

100g Sucre

75g de beurre fondu

160g de farine

1 œuf entier

1 pincée de sel

Four moyen : Th 6

Cuisson : 30 min.

- Faire fondre le beurre
- Mélanger le sucre, l'œuf, le beurre.
- Bien mélanger la farine et le sel au mélange.
- Mettre au frigo pendant 1 heure environ
- Mettre la préparation dans le plat
- *Y ajouter la préparation du gâteau de votre choix*
- Mettre à cuire.

Délice au chocolat

Ingrédients :

250g de chocolat noir
125g de beurre
8 jaunes d'œufs
50 g de farine
1 pincée de sel
Sucre glace
90g de sucre

6 à 8 personnes

Four chaud : Th 6
Cuisson : 20-30 min.

- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie
- Battre les blancs en neige avec le sel.
- Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs et y ajouter les blancs en neige.
- Ajouter le chocolat fondu et terminer en y ajoutant la farine.
- Mettre à cuire.

Conseils :

Vous pouvez accompagner le gâteau avec de la crème anglaise ou une
boule de glace.

Matefaim Savoyard ou gâteau à la poêle

Ingrédients :

263g de farine
3,75 dl de lait
6 œufs
4 Cs de raisins
3 Cs de rhum
4 ½ Cs de sucre + Sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
60g de beurre
Sel

6 à 8 personnes

Feu doux

Cuisson : 15 à 20 min.

- Mettez les raisins à macérer dans le rhum
- Mélanger Farine + sucre vanillé + jaunes d'œufs (dont 1 battu)
- Ajouter le lait froid et le rhum, puis les raisins
- Battre les blancs en neige avec 2 pincées de sel, puis dès que les blancs commencent à blanchir y incorporer le sucre
- Mélanger au fur et à mesure les blancs et la préparation
- Faire fondre le beurre dans une poêle et y verser la préparation dès que c'est chaud.
- Laisser cuire pendant 15 à 20 min sur feu doux !
- Dès que c'est cuit Renverser le gâteau sur une assiette et saupoudrer de sucre glace !

Tarte au Thon de Marina

Ingrédients :

6 à 8 personnes

Pâte feuilletée

Four chaud: Th 6

Gruyère râpé

Cuisson : 30 min.

1kg de champignons

40cl de sauce Béchamel

1 grande boîte de thon

- Faire revenir les champignons
- Mélanger sauce béchamel + Thon + un peu de gruyère + champignons
- Mettre la pâte feuilletée dans le plat et la précuire env. 10 min
- Verser la préparation sur la pâte
- Ajouter du gruyère râpé à la surface
- Mettre au four

Tarte au Thon Maison

Ingrédients :

6 à 8 personnes

Pâte feuilletée

Four chaud: Th 7

Gruyère râpé

Cuisson : 30 à 40 min.

3 ou 4 grosses tomates

Moutarde

Crème fraîche

1 grande boîte de thon

Sel + Poivre

- Mettre la pâte feuilletée dans le plat et recouvrir le fond de moutarde
- Emietter le thon et le disposer sur la moutarde
- Saler + poivrer
- Découper les tomates en tranches et les disposer sur le thon
- Recouvrir le tout de gruyère râpé
- Disposer 4 ou 5 PETITS tas de crème fraîche sur la tarte
- Mettre au four

Tarte aux Courgettes et chèvre frais

Ingrédients :

6 à 8 personnes

**500g de courgettes
250g de chèvre
3 œufs
1Cs de ciboulette
Crème fraiche légère liquide
Sel + Poivre**

**Four chaud: Th 6
Cuisson : 60 min.**

- Couper les courgettes en fines rondelles et les mettre à cuire dans une casserole avec de l'eau salée.
- Les retirées lorsqu'elles sont transparentes
- Mélanger œufs + Fromage + Ciboulette + crème liquide (juste de quoi rendre la préparation onctueuse.
- Étaler la pâte dans le fond du plat et en recouvrir le fond avec les courgettes égouttées.
- Recouvrir le tout de la préparation
- Mettre au four !

Tartare fait maison

Ingrédients :

**1 faiselle de Fromage blanc
Ou 2 petits suisses
2 branches de thym
2 branches de persil
2 branches de ciboulette**

**3 ou 4 feuilles d'estragon
3 ou 4 feuilles de romarin
¼ Cs d'huile d'olive
¼ de gousse d'ail
Sel + Poivre**

- Mixer le tout !
- Garder au frais !

Rondelles de saumon

Ingrédients :

**1 paquet de saumon fumé
1 boîte de tartare ou boursin
2 crêpes de blé noir
Papier sélofane ou alu**

- Tartiner la crêpe avec du tartare
- Y disposer la moitié des tranches de saumon
- Rouler la crêpe serrée et la maintenir à l'aide du papier sulfurisé
- Garder au congélateur 1h et la sortir ½ heure avant de servir
- Couper des rondelles et servez !

Roulés de petites saucisses

Ingrédients :

**1 paquet de petites saucisses d'apéro
1 pâte feuilletée
1 oeuf**

- Découper des triangles dans la pâte feuilletée à partir du centre de la pâte
- Y rouler une petite saucisse
- La badigeonner de jaune d'œuf
- ... faire de même avec toutes les autres.
- Les mettre sur une plaque de cuisson
- Mettre au four ¾ d'heure
- Servir chaud ... C'est meilleur !

Tarte au crabe

Ingrédients :

500g de surimi
Pâte feuilletée
30cl de crème fraîche
2 jaunes œufs
Une pâte feuilletée
Sel + Poivre
Jus de citron

6 à 8 personnes

Four chaud: Th 6
Cuisson : 20 à 25 min.

- Mélanger crème + jaunes d'œufs + citron + sel + poivre
- Broyer le surimi
- Mélanger le surimi à la préparation
- Etaler la pâte dans un plat et en percer le fond avec une fourchette
- Verser sur la pâte la préparation
- Mettre au four !

Conseils :

Cette tarte convient pour un repas Halloween pour sa couleur Citrouille

Cocktail sans alcool à l'orange

Ingrédients :

2L de jus d'orange
4L de limonade
Jus de citron vert (12 citrons verts)
Glacons

Mélanger le tout et laisser au frigo !

Mousseline de saumon

Ingrédients :

415g de saumon fumé
120ml de crème fraîche
150ml de fromage frais
60ml de jus de citron
2Cs d'Aneth
1 Cs de ciboulette hachée
Sel + Poivre

- Mettre le tout dans un mixeur et MIXER jusqu'à ce que cela devienne une crème.
- Grader un jour au frigo ! ... C'est meilleur quand c'est fait la veille !!

Guacamole

Ingrédients :

2 gros avocats bien mures
2 Cs de jus de citron
½ gousse d'ail écrasée
½ oignon rouge finement hâché
1 tomate concassée
15g de coriandre
Sel + Poivre

- Mettre le tout dans un mixeur et MIXER jusqu'à ce que cela devienne une crème.
- Grader un jour au frigo ! ... C'est meilleur quand c'est fait la veille !!