

FOUETTMAGIC

créatrice d'ambiance gourmande

Batchcooking #9

Cette semaine, j'ai opté pour des recettes un peu plus estivales et légères comme la semaine prochaine promet du soleil, on va aussi le mettre dans l'assiette.

FOUETTMAGIC.COM

N'hésitez pas à partager vos moments batchcooking sur instagram en taguant @fouettmagic



FAITES VOS DÉCOUPES ET ÉPLUCHURES

Recette 1: Epluchez et coupez la garniture

Recette 2: Epluchez et ciselez l'échalote. Ciselez les herbes.

Recette 3: Epluchez et taillez l'ail, l'oignon et le gingembre.

Recette 4: Epluchez et ciselez l'échalote.

Recette 5: /

LANCEZ LES CUISSONS

Recette 1: /

Recette 2: Lancez la cuisson de la sauce suivant la recette.

Recette 3: Lancez la cuisson du curry suivant la recette. Faites cuire les légumes.

Recette 4: Préparez base de la cocotte et réservez.

Recette 5: Faites précuire la pâte à quiche. Cuisez les petits pois.

LES SPÉCIFICITÉS PAR RECETTE

Recette 1: Garnissez la pâte à pizza et refermez la calzone.

Recette 2: Mixez la sauce. Faites griller

Recette 3: /

Recette 4: /

Recette 5: Préparez la garniture de la quiche. Versez la préparation sur la pâte à quiche et précuisez la quiche.

PAR QUEL REPAS COMMENCER LA DÉGUSTATION ?

Suivant l'ordre des recettes communiquées.

LES ÉTAPES RESTANTES POUR LES JOURS-J DE DÉGUSTATION

Recette 1: Faites cuire la calzone et préparez la salade d'accompagnement.

Recette 2: Faites cuire les pâtes, réchauffez la sauce et

Recette 3: Réchauffez le curry et faites cuire le riz .

Recette 4: Répartissez la préparation dans les cocottes, ajoutez les oeufs et mettez en cuisson. Préparez les mouillettes.

Recette 5: Réchauffez la quiche et préparez la salade d'accompagnement.

FOUETTMAGIC

créatrice d'ambiance gourmande

Batchcooking #9

CALZONE AUX POMMES, LARDONS & BLEU D'Auvergne

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 pâte à pizza
- (si vous souhaitez réaliser votre pâte, vous retrouverez la recette sur le blog.)
- 2 oignon rouge
- 360 gr de bleu d'Auvergne
- 2 grosse pomme ou 2 petites
- 2 branche de thym
- 200 gr de lardon
- 2 filet d'huile d'olive

Accompagnement

- 2 poignées de jeunes épinards frais
- 1,5 càs d'huile de sésame ou noisette
- Sel/poivre

PRÉPARATION :

Doublez la préparation pour avoir deux calzone.

Préchauffez votre four à 220°C, chaleur tournante.

Étalez votre pâte à pizza sur du papier de cuisson.

Préparez la garniture : épluchez et ciselez finement l'oignon rouge en lamelles, épluchez et coupez les pommes en tranches de 3mm d'épaisseur & coupez le bleu en tranches.

Faites un trait sur la moitié de votre pâte à pizza & garnissez l'une des deux moitiés avec les lamelles de fromages, d'oignons, les tranches de pommes et les lardons. Parsemez de thym .

Sur la partie de la pâte sans garniture, faites des entailles à l'aide d'un couteau. Repliez la pâte comme un chausson en appuyant sur les bords pour les souder ensemble.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâte à pizza d'un peu d'huile d'olive, parsemez de thym et enfournez pendant 10 à 14 min suivant votre four.

Accompagnez d'une salade d'épinard frais arrosée d'un filet d'huile de sésame et d'un peu de sel et de poivre.

Servez avec une salade d'épinards

SAPGHETTIS SAUCE AUX HERBES & FROMAGE DE CHÈVRE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 360 gr de spaghettis
- Pour la sauce
- 2 échalotes
 - 20 cl de vin blanc
 - 200 gr de fromage de chèvre frais
 - 50 gr de cerneaux de noix
 - Huile d'olive
 - 1,5 poignée d'herbes fraîches au choix : persil, cerfeuil,...

PRÉPARATION :

Pelez et ciselez l'échalote. Dans une sauteuse, faites revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive.

Mouillez avec le vin blanc et laissez réduire. Ajoutez le fromage de chèvre frais , salez et poivrez et laissez cuire 7 minutes.

Passez la sauce au mix soupe e ajoutant la moitié des herbes.

Faites griller à sec les noix, laissez-les refroidir et hachez-les grossièrement.

Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée suivant les indications du sachet.

Dressez-les dans une assiette creuse avec la sauce au fromage de chèvre, parsemez avec le restant des herbes ciselée et des morceaux de noix.

Servez avec un bon vin blanc

CURRY DE LÉGUMES VERTS AU LAIT DE COCO & RIZ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 250 gr de haricot mange tout
- 1 petite tête de brocolis
- 1 càc de pâte de curry rouge
- 1 bâton de citronnelle
- 50 cl de lait de coco
- 40 cl de bouillon de légumes
- 2 cm de gingembre râpé
- 1 oignon
- 1 citron vert
- Sel/ poivre
- 1 càs d'huile de tournesol
- riz
- *poulet (en option)

PRÉPARATION :

épluchez et coupez l'oignon.

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon et le gingembre râpé dans un peu d'huile de tournesol. Ajoutez la pâte de curry et prolongez la cuisson de 2 minutes.

Fendez le bâton de citronnelle en deux dans le sens de la longueur et ajoutez-le. (*ajoutez le poulet en dés et faites le rissoler)

Versez le bouillon de légumes et le lait de coco et laissez mijoter pendant 10 à 15 min. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Pendant ce temps, détachez les têtes de brocolis.

Faites cuire les légumes (brocolis et haricot) au cuiseur vapeur pendant 10 min. vérifiez la cuisson et prolongez au besoin .

Faites cuire le riz soit au cuiseur à riz soit à l'eau bouillante suivant les indications du sachet.

Ajoutez les légumes à la sauce.

Dressez dans des assiettes creuses en parsemant de coriandre fraîche ciselée et d'un filet de jus de citron vert.

Servez avec une salade du moment

FOUETTMAGIC

créatrice d'ambiance gourmande

Batchcooking #9

OEUF EN COCOTTE & MOUILLETES

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 4 oeufs
- 600gr d'épinards frais
- 150 gr de tomates pelées
- 1 échalotes
- 4 tranches de pain épaisses
- 1 gousse d'ail
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 branche de romarin
- Sel / poivre
- salade

PRÉPARATION :

Epluchez et ciselez l'échalote et l'ail . Lavez les épinards.

Dans une poêle, faites revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez l'ail et la purée de tomate.

Laissez cuire 5 minutes à feu moyen et ajoutez les épinards coupés.

Salez et poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à ce que les épinards soient tombés.

Repartissez la préparation dans 4 mini cocottes ou ramequins.

Creusez un trou au centre et cassez 1 oeuf dedans. Placez les cocottes dans un plat allant au four. Versez de l'eau bouillante dans les plats au 3/4 d'hauteur de la cocotte et enfournez 10 min à 180°C.

Badigeonnez les tranches de pain d'huile d'olive et enfournez-les également.

Servez les oeufs avec le pain tranché en petits soldats.

Servez avec une salade du moment.

QUICHE PETITS POIS & RICOTTA

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 pâte feuilletée
- 180 gr de petits pois
- 4 jeunes oignons ciselés
- 200 gr de ricotta
- 100 gr de bûche de chèvre
- 1 bouquet de persil
- 2 oeufs
- 200 ml de lait
- * lardons (optionnel)

Pour l'accompagnement

- Salade du moment

PRÉPARATION :

Préchauffez votre four à 200°C. Etalez la pâte sur un plat allant au four.

Piquez le fond de tarte avec une fourchette et enfournez pendant 15 min à 180°C.

Faites cuire les petits pois dans de l'eau bouillante salée pendant 10 min.

Mixez la ricotta, les 3/4 des petits pois, les herbes , les oeufs, le lait.

Versez la préparation sur la pâte précuite, répartissez les petits pois

Parsemez des petits pois restants, émiettez le fromage de chèvre, les oignons jeunes ciselés et ajoutez les lardons précuits si vous le souhaitez.

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes.

Servez avec une salade du moment

EXTRA : CAKE AUX NOIX DE PÉCAN

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 225gr de beurre
- 330 gr de sucre de canne semoule clair
- 3 oeufs
- 1,5càs de levure sèche
- 270gr de farine de blé
- 150gr de noix de pécan
- une grosse poignée de noix pour la déco
- 1 pincée de sel
- 5 gouttes d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Préchauffez votre four à 180°C.

Concassez grossièrement vos noix.

Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux pour obtenir un beurre noisette. (beurre qui obtient la couleur noisette et l'odeur des noisettes torréfiées). Filtrez le beurre à l'aide d'un tamis et laissez refroidir.

Une fois refroidi,versez-le dans le bol de votre robot ou dans un saladier, ajoutez-y le sucre de canne et battez le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez un à un les deux œufs en mélangeant bien.

Dans un autre plat, mélangez les ingrédients secs; la farine, la levure, les noix concassées et le sel. Ajoutez ce mélange au mélange beurre, sucre, œuf.

Beurrez et farinez un moule rectangulaire et versez-y la pâte. Saupoudrez de noix entières et concassées pour la déco.

Enfournez le tout 45 à 55 minutes.

En fin de cuisson, soyez vigilant et surveillez bien. Pour ce faire, poquez la lame d'un couteau ou une pique à brochette en inox, celle-ci doit être sèche en ressortant.

Pour l'heure de la petite fringalle