Farandole de bagels

Les Américains raffolent de ces petits pains en forme d'anneaux garnis de fromage frais et d'une multitude d'autres délices...

15 min | 1 bagel / pers.

Coupe les bagels en deux et fais-les griller légèrement. Tartine-les généreusement de fromage frais et assaisonne-les avec du sel et du poivre.

Ensuite, à toi de jouer... Comment vas-tu garnir ton bagel ?

Le club :
salade
+ emmental
+ jambon

Le british :
salade
+ omelette
+ bacon grillé

Le nordique :
saumon fumé
+ rondelles de concombre
+ aneth

Le rustique
tomate
+ fromage de chèvre
+ miel

Le sucré-salé :
salade
+ brie
+ confiture de framboises

L'italien :
tomates séchées
+ mozzarella
+ jambon de Parme

L'américain :
salade
+ steak haché cuit
+ cheddar

Le végétarien :
salade
+ aubergines rôties
+ mozzarella

Le savais-tu ?
Le bagel est originaire d'Europe centrale. Il s'est popularisé aux États-Unis et au Canada grâce aux immigrants juifs qui ont amené la recette avec eux dans leurs bagages...

« Offert par les éditions Langue au Chat » © Pour vous, cette recette issue du livre « Mes recettes fastoches » illustrées par Isabelle Jacqué.

LANGUE AU CHAT

Cheesecake au chocolat

Un vrai gâteau sans se servir du four, c'est possible ! Le cheesecake se compose d'une base croustillante réalisée en biscuits et d'un épais nappage crémeux au fromage frais.

Ingrédients

Pour la base :
- 220 g de biscuits (sablés, spéculoos, petits-beurre...)
- 100 g de beurre doux

Pour la crème :
- 300 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 300 g de pâte à tartiner au chocolat
- un peu de cacao en poudre pour la décoration

1. Réduis les biscuits en poudre. Pour ce faire, place-les dans un sac de congélation. Ferme-le bien et écrase les biscuits avec un rouleau à pâtisserie. Verse-les dans un plat.

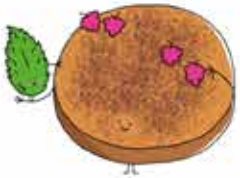
2. Demande à un adulte de faire fondre le beurre au four à micro-ondes et verse-le sur les biscuits. Mélange bien.

3. Tapisse le fond et les parois d'un moule à charnière avec du papier cuisson. Verse tes biscuits écrasés et étale-les dans le fond en tassant bien. Place ton moule au réfrigérateur.

4. Pendant que la base refroidit, place le fromage frais dans un saladier. Mélange-le pendant quelques minutes avec le batteur électrique pour le rendre souple et crémeux.

5. Ajoute la pâte à tartiner à ta préparation et mélange à nouveau pour obtenir une crème homogène. Verse-la sur le biscuit refroidi.

6. Laisse reposer ton cheesecake au réfrigérateur pendant 4 à 5 heures. Toute une nuit, c'est encore mieux !
Au moment de servir, démoule-le délicatement et saupoudre-le de cacao. Tu peux le décorer avec quelques feuilles de menthe ou une poignée de framboises qui apporteront une touche de couleur et de fraîcheur.

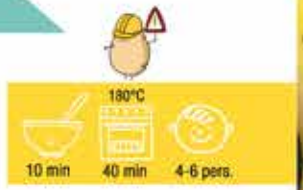


« Offert par les éditions Langue au Chat » © Pour vous, cette recette issue du livre « Mes recettes fastoches » illustrées par Isabelle Jacqué.

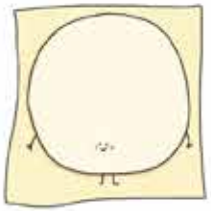
LANGUE AU CHAT

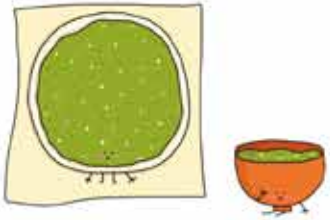
Tarte soleil

En version salée ou sucrée, cette tarte est très jolie à présenter et ravira petits et grands gourmands qui pourront en picorer les rayons dorés et croustillants.



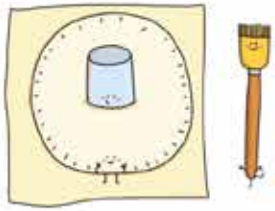
1. Préchauffe le four à 180 °C.
Étale ton premier disque de pâte feuilletée avec sa feuille de cuisson sur une plaque qui va au four.

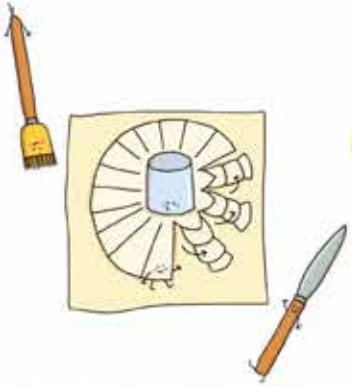




2. Ajoute la garniture de ton choix, salée ou sucrée, et étale-la jusqu'à environ 2 cm du bord.

3. Badigeonne le bord avec un peu d'eau et couvre avec le second disque de pâte. Presse légèrement les bords avec ton pouce pour les souder.
Place un petit verre ou bol au centre de la tarte.





4. Avec un petit couteau pointu, découpe des lanières tout autour du verre. Torsade chaque lanière toujours dans le même sens. Badigeonne ta tarte avec un peu de jaune d'œuf légèrement battu et avec l'aide d'un adulte, puis enfourne-la pour une cuisson de 40 minutes.

Version salée
2 disques de pâte feuilletée
+
tapenade verte
+
parmesan râpé
+
pignons de pin

Version salée
2 disques de pâte feuilletée
+
tapenade rouge
+
jambon
+
emmental râpé

Version salée
2 disques de pâte feuilletée
+
fromage aux fines herbes
+
sardines émiettées

Version sucrée
2 disques de pâte feuilletée
+
pâte à tartiner au chocolat
+
noisettes concassées

Version sucrée
2 disques de pâte feuilletée
+
caramel au beurre salé
+
compote de pommes
+
cannelle

Version sucrée
2 disques de pâte feuilletée
+
confiture d'abricots
+
poudre d'amandes
+
quelques gouttes d'huile d'orange

« Offert par les éditions Langue au Chat » © Pour vous, cette recette issue du livre « Mes recettes fastoches » illustrées par Isabelle Jacqué.

LANGUE AU CHAT

Muffins salés à croquer

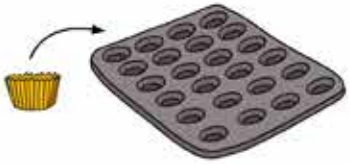
Une recette de base + 6 variantes proposées = des gourmands qui vont se régaler !

180 °C

30 min | 30 min | 10 à 12 pièces

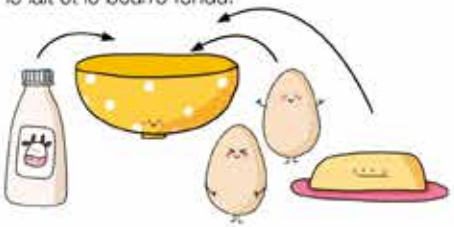
La recette de base est la même pour tous les muffins :

1. Préchauffe ton four à 180 °C. Dispose des caissettes en papier dans un moule à muffins.



2. Mélange la farine, le sel, le poivre et la levure dans un premier saladier.

3. Dans un second plat, mélange les œufs, le lait et le beurre fondu.



4. Incorpore délicatement le mélange liquide au mélange sec. Il n'est pas nécessaire de trop mélanger. Ce n'est pas grave si ton mélange n'est pas parfaitement lisse.

5. Ajoute la garniture de ton choix, mélange puis remplis les moules aux 2/3.

6. Enfourne tes muffins pour une cuisson de 20 à 25 minutes.

Ingrédients

- 300 g de farine
- 60 g de beurre fondu
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 1/2 sachet de levure
- sel, poivre

Muffin du jardin

300 g de carottes râpées
+
100 g de feta
+
1 c. à c. de thym

Muffin poulet-curry

100 g d'emmental râpé
+
200 g de dés de blanc de poulet cuit
+
1 c. à c. de curry

Muffin pizza

200 g de dés de jambon
+
100 g de gruyère
+
2 tomates coupées en dés
+
une douzaine d'olives noires coupées en tranches

Muffin de la mer

100 g de gruyère râpé
+
200 g de saumon fumé
+
1 c. à c. d'aneth

Muffin montagnard

30 g de gruyère râpé
+
200 g de fromage de chèvre
+
1 c. à s. de miel
+
quelques cerneaux de noix hachés

Muffin surimi

12 bâtonnets de surimi coupés en dés
+
100 g de gruyère râpé
+
2 c. à s. de persil haché

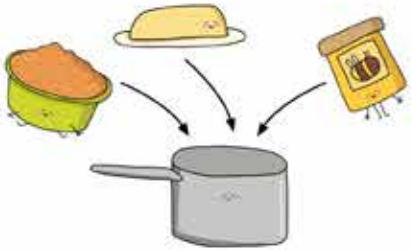
« Offert par les éditions Langue au Chat » © Pour vous, cette recette issue du livre « Mes recettes fastoches » illustrées par Isabelle Jacqué.

LANGUE AU CHAT

Barres croc-croc

Comme elles croustillent, ces barres de céréales...
Elles sont très faciles à faire et te donneront la pêche !

1. Préchauffe ton four à 180 °C.
Mets le beurre, la vergeoise et le miel dans une casserole.
Remue le tout et fais chauffer à feu doux.

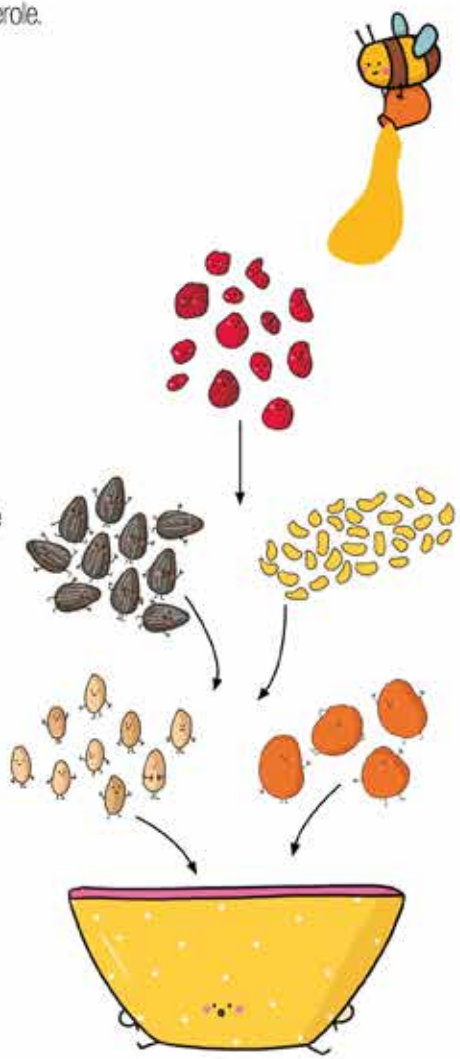


2. Mélange tous les autres ingrédients dans un grand saladier. Coupe les abricots en petits morceaux.

3. Verse doucement le sirop sur ta préparation sèche et mélange bien.

4. Graisse le fond d'un moule carré de 20 cm de côté. Verse ton mélange dans le plat et tasse-le bien avec le dos d'une cuillère ou un presse-purée et enfourne pour une cuisson de 20 minutes.

5. Une fois ta préparation bien refroidie, démoule-la et coupe-la en barres. Conserve-les dans une boîte hermétique.



Ingrédients

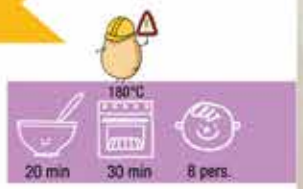
- 100 g de beurre
- 80 g de vergeoise ou cassonade
- 60 g de miel
- 150 g de flocons d'avoine
- 4 gros abricots secs
- 35 g de graines de tournesol
- 35 g de canneberges séchées
- 30 g de cacahuètes (non salées)

« Offert par les éditions Langue au Chat » © Pour vous, cette recette issue du livre « Mes recettes fastoches » illustrées par Isabelle Jacqué.

LANGUE AU CHAT

Gâteau en bocal

Un gâteau aux carottes ? Les lapins en rêvaient !
Mais dès que tu auras goûté à ce délice qui nous vient des pays anglo-saxons, toi aussi tu feras des petits bonds... de joie !



1. Préchauffe ton four à 180 °C. Avec un morceau d'essuie-tout imbibé d'huile, graisse l'intérieur de tes bocaux.

2. Mets les carottes râpées dans un plat. Ajoute le sucre, la farine, le sel, la levure, la cannelle, le gingembre en poudre et les raisins secs. Mélange bien.

3. Dans un bol à part, mélange l'huile, les œufs, l'extrait de vanille et verse cette préparation dans la pâte aux carottes. Mélange à nouveau et répartis ta préparation dans les bocaux. Fais-les cuire pendant 30 minutes.

4. Pour la crème, mélange le mascarpone avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse.

5. Lorsque les bocaux ont refroidi, prélève avec une cuillère la moitié de chaque gâteau. Dépose un peu de crème au mascarpone et repose le haut du gâteau.

6. Termine en garnissant à nouveau chaque bocal de crème et de quelques miettes de cake.

Variante
Tu peux remplacer les raisins secs par la même quantité de noix de pécan hachées.

Ingrédients

- 300 g de carottes épluchées et râpées
- 200 g de sucre fin
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 2 c. à c. de cannelle en poudre
- 1 c. à c. de gingembre en poudre
- 80 g de raisins secs
- 100 ml d'huile de tournesol
- 3 œufs moyens
- 1 c. à c. d'extrait de vanille

Pour la crème :
- 200 g de mascarpone
- 100 g de sucre glace

« Offert par les éditions Langue au Chat » © Pour vous, cette recette issue du livre « Mes recettes fastoches » illustrées par Isabelle Jacqué.

LANGUE AU CHAT

Pizza per tutti !

220 °C

50 min | 20 min | 4-6 pers.

Pizza au salami

- coulis de tomate
- mozzarella râpée
- tranches de salami
- olives noires dénoyautées
- quelques feuilles de roquette à la sortie du four

Pizza rustique

- coulis de tomate
- mozzarella râpée
- tranches de blanc de poulet cuit
- miettes de fromage bleu (ex.: roquefort)
- origan

1. Dans une tasse, verse la cuillère de sucre dans l'eau tiède. Ajoute la levure et délaye-la. Laisse reposer quelques minutes.
2. Mets la farine dans un plat. Creuse un puits et verses-y la levure délayée. Ajoute l'huile d'olive et le sel.
3. Ajoute les 15 cl d'eau petit à petit et mélange jusqu'à ce que ta pâte ne colle plus et forme une belle boule.
4. Laisse reposer ta pâte pendant 30 min. dans un plat couvert d'un linge propre.
5. Étale-la au rouleau avant d'y déposer la garniture de ton choix et de l'enfourner pour une cuisson de 10 à 12 minutes à 220 °C.

Ingrédients

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 5 cl d'eau tiède + 15 cl
- 1 sachet de levure sèche
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de sucre
- 1 pincée de sel

Pizza sucrée

Badigeonne la pâte de beurre fondu et couvre-la de vergeoise. À la sortie du four, garnis ta pizza de fruits frais et de quelques feuilles de menthe.

Pizza au thon

- coulis de tomate
- mozzarella râpée
- thon émietté
- fines rondelles d'oignon

Pizza végétarienne

- coulis de tomate
- mozzarella râpée
- tranches de tomates
- haricots verts cuits
- brocolis cuits
- lamelles de poivrons

« Offert par les éditions Langue au Chat » © Pour vous, cette recette issue du livre « Mes recettes fastoches » illustrées par Isabelle Jacqué.

LANGUE AU CHAT

Délicieux pious-pious

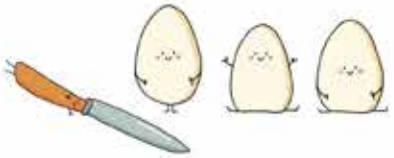
Qu'ils sont mignons, ces petits poussins... Ils sont vraiment à croquer. Avec une salade et du pain grillé, c'est certain, tu n'en feras qu'une bouchée !

30 min | 30 min | 4 pers.

Ingrédients

- 8 œufs durs
- 2 c. à s. de mayonnaise
- 1 c. à s. de crème fraîche
- 1 c. à c. de moutarde
- quelques olives noires
- 1 carotte
- sel et poivre

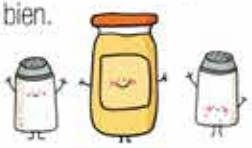
1. Coupe délicatement chaque œuf à la base pour qu'il puisse tenir debout.



2. Avec un petit couteau pointu, effectue une découpe en zig-zag aux 2/3 de chaque œuf.

3. Ôte et réserve les chapeaux de tous les œufs. Retire délicatement les jaunes. Place-les dans un bol.

4. Ajoute la mayonnaise, la crème fraîche et la moutarde aux jaunes, et écrase le tout à la fourchette. Assaisonne avec le sel et le poivre. Mélange bien.



5. Avec une petite cuillère, remplis tes œufs de ce mélange. Pose les chapeaux dessus.

6. Taille des yeux dans les olives noires et des becs dans la carotte. Enfonce-les dans la farce.

« Offert par les éditions Langue au Chat » © Pour vous, cette recette issue du livre « Mes recettes fastoches » illustrées par Isabelle Jacqué.

LANGUE AU CHAT

Truffes trop bonnes

À qui vas-tu offrir ces succulentes truffes fondantes ?
À tonton Marcel ou à ta cousine Jeanne ? Et pourquoi pas aux deux ?

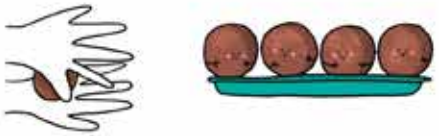
Ingrédients

- 200 g de chocolat noir ou au lait
- cacao en poudre non sucré
- 100 g de beurre en petits morceaux
- 50 g de sucre
- quelques gouttes d'extrait de vanille

1. Casse le chocolat dans un plat.
Ajoute le beurre, le sucre et l'extrait de vanille.
Place le plat au bain-marie, sur une casserole d'eau frémissante et fais fondre le tout en mélangeant de temps en temps.

2. Ôte le mélange du feu, laisse-le refroidir une dizaine de minutes, puis place-le au réfrigérateur pendant 1 heure pour qu'il durcisse.

3. Verse du cacao dans une assiette et commence la confection des truffes : prélève une petite cuillère de préparation, roule-la dans ta paume (rapidement sinon elle va fondre) puis dans le cacao.



4. Si tu désires les offrir, dépose chaque truffe dans une petite caissette en papier et emballe-les dans des sacs transparents fermés par un joli ruban.

N'hésite pas à varier les enrobages de tes truffes...

Pépites de chocolat | Noisettes | Noix de coco | Pistaches | Biscuit

« Offert par les éditions Langue au Chat » © Pour vous, cette recette issue du livre « Mes recettes fastoches » illustrées par Isabelle Jacqué.

LANGUE AU CHAT

Sucettes en meringue

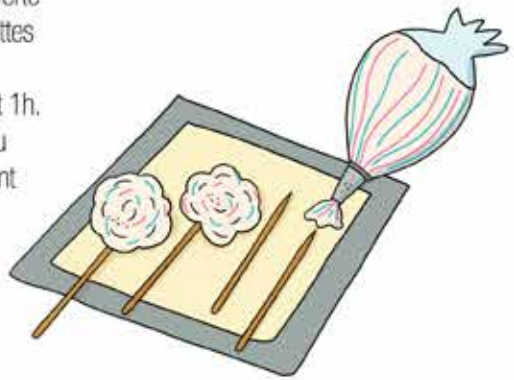
Ces ravissantes sucettes sont délicieusement croquantes et fondantes...

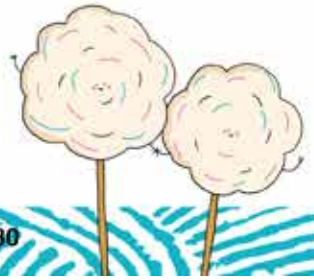
1. Verse les blancs d'œufs dans un saladier et fouette-les avec un batteur électrique à vitesse moyenne. Lorsqu'ils commencent à mousser, ajoute le jus de citron et le sucre. Continue à les battre jusqu'à obtenir une belle meringue ferme et brillante. Elle doit former des pics sur les fouets quand tu soulèves ton batteur.

2. Prépare une poche avec une grosse douille en étoile. Pour la remplir plus facilement, tu peux fixer la poche sur un pichet.

3. Trempe une pique à brochette dans chaque colorant alimentaire et trace des lignes de colorant le long de la poche intérieure. Ensuite, remplis la poche avec la meringue.

4. Forme de larges sucettes sur une plaque recouverte de papier cuisson et insère des piques à brochettes dans chacune. Enfourne-les pour une cuisson à 100 °C pendant 1h. Ensuite, coupe le thermostat, entrouvre la porte du four et laisse encore sécher tes meringues pendant 1 heure.





Ingrédients

- 3 blancs d'œufs
- 200 g de sucre en poudre
- le jus d'un demi-citron
- colorants alimentaires en gel rose et bleu (ou d'autres couleurs de ton choix)

« Offert par les éditions Langue au Chat » © Pour vous, cette recette issue du livre « Mes recettes fastoches » illustrées par Isabelle Jacqué.

LANGUE AU CHAT