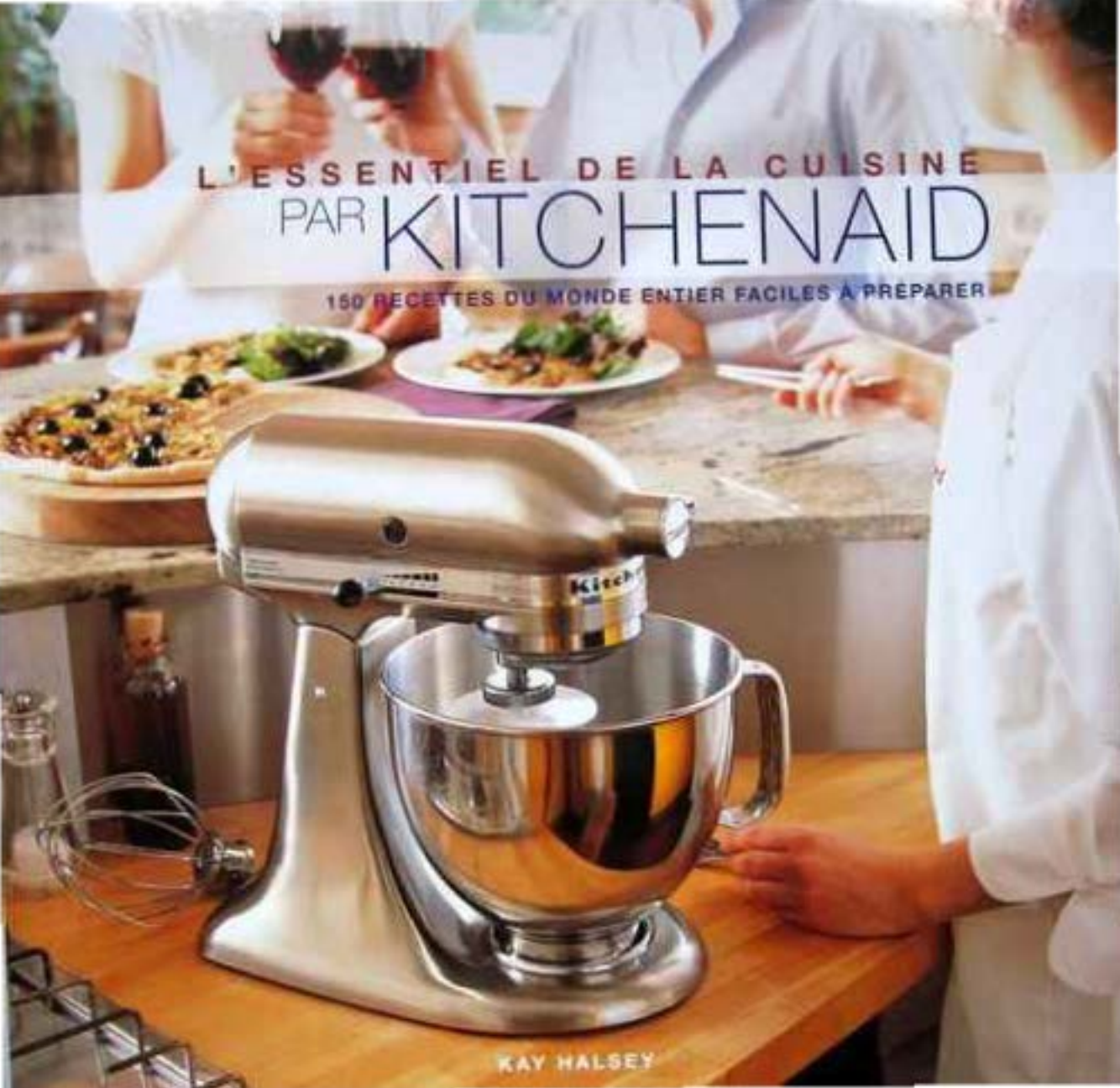

L'ESSENTIEL DE LA CUISINE
PAR KITCHENAID
150 RECETTES DU MONDE ENTIER FACILES À PRÉPARER
KAY HALSEY

L'ESSENTIEL DE LA CUISINE PAR KITCHENAID

150 RECETTES DU MONDE ENTIER FACILES À PRÉPARER

KAY HALSEY

LÉGENDE DES ACCESSOIRES KITCHENAID

fouet à fils

batteur plat

crochet pétrisseur

hachoir

passoire à fruits/légumes

machine à pâtes

kit à farcir les saucisses

presse-agrumes

moulin à céréales

TRANCHOIR/RÂPE À CYLINDRES

cylindre à râper moyen

cylindre à râper gros

cylindre à trancher

cylindre à râper fin

cylindre à éplucher

cylindre à raper les pommes de terre

VITESSES DU BLENDER

blender

glace pilée

découper

mélanger

purée

liquéfier

MESURES ET ABRÉVIATIONS

Les abréviations suivantes ont été utilisées dans les recettes :

c. à soupe = cuillerée à soupe
c. à café = cuillerée à café
g = gramme
kg = kilogramme
ml = millilitre
l = litre

REMARQUE

Toutes les cuillerées employées dans le présent ouvrage sont rases, sauf indications contraires.

ATTENTION

En raison du risque de salmonelle, il est déconseillé aux jeunes enfants, aux personnes malades ou âgées, ou encore aux femmes enceintes de manger des œufs crus ou peu cuits.

A QUINTET BOOK

© 2003 Quintet Publishing Ltd

Tous droits, en particulier de reproduction, de diffusion et de traduction sont réservés. Sans autorisation écrite de l'éditeur, il est interdit de reproduire cet ouvrage, de le louer, de le diffuser, d'en faire des copies ou de le retransmettre par quelque moyen que ce soit, électronique ou mécanique.

ISBN 1-86155-388-9

Cet ouvrage a été conçu et produit par
Quintet Publishing Limited
6 Blundell Street
Londres N7 9BH
Grande-Bretagne

Éditeur : Oliver Salzmann
Rédacteur en chef : Diana Steedman
Rédacteurs : Margaret Gilbey, Kay Halsey
Directeur artistique : Richard Dewing
Maquette : Janis Utton
Photographie : Tim Ferguson Hill, Ian Garlick
Agencement des plats : Jacqueline Bellefontaine, Christina Rodrigues
Traduction : TextCase Boekproducties, Pays-Bas; Olivier et Isabelle Fleuraud

Séparation des couleurs par Chroma Graphics Pte Ltd, Singapour
Printed in Singapore by Star Standard Industries (Pte) Ltd

REMERCIEMENTS

Les Éditeurs souhaitent remercier les personnes suivantes pour leur soutien, leurs conseils et leur aide lors de la création de ce livre : Gina Steer, Catherine Atkinson, Elizabeth Ramjoué, Fiona Ford, Mauro Spagnol, Catherine Masciocchi, Katie Bishop, Rosemary Moon et Jenny Stacey pour leur précieux travail sur les recettes ; Katie Bishop et Paul Judge pour les photographies additionnelles.

SOMMAIRE

KITCHENAID® : LA LÉGENDE	6
POUR VOUS FAMILIARISER AVEC VOTRE KITCHENAID®	7
LE BLENDER KITCHENAID®	10
INDEX DES RECETTES	11
LES ENTRÉES, LES SALADES ET LES SOUPES	13
LES PIZZAS, LES PÂTES, LES GNOCCHIS ET LES NOUILLES	33
LES POISSONS, LES VIANDES ET LES VOLAILLES	53
LES LÉGUMES	79
LES PAINS ET LES VIENNOISERIES	97
LES DESSERTS ET LES BOISSONS	117
LES GÂTEAUX ET LES BISCUITS	151
INDEX	175

restauration, le batteur sur socle KitchenAid® a vu le jour en 1919 et a survécu à l'épreuve du temps pour devenir un emblème de l'Amérique. Grand classique du design, sa beauté réside dans sa puissance et son efficacité professionnelle. Entièrement en métal, cet appareil robuste et stable effectue dans la cuisine toutes les tâches répétitives, longues et fastidieuses – battre, fouetter, pétrir ou hacher – avec une facilité déconcertante.

En 1908, alors qu'Henry Ford lançait son automobile Model T qui allait propulser la marque au-devant de la scène, un ingénieur de l'Ohio nommé Herbert Johnson fut frappé à la vue d'un boulanger pétrissant sa pâte à pain à l'aide d'une cuiller en métal. Imprégné de l'esprit d'entreprise qui régnait aux États-Unis en ce début de XX^{e} siècle, Herbert se mit à la recherche d'un moyen de mécaniser ce pénible labeur. C'est ainsi que débuta le développement du premier batteur sur socle commercial.

Le tout premier modèle, baptisé Hobart modèle H et doté d'une capacité énorme de 75 litres, fut mis sur le marché en 1914. Il lui fallut peu de temps pour réaliser son potentiel commercial et attirer une large clientèle, allant des chaînes de boulangerie à la Marine. Dès 1917, le batteur faisait partie du matériel de base embarqué dans la coquerie de chaque navire de l'US Navy. Face au succès du modèle H, les ingénieurs de chez Hobart se mirent à réfléchir autour d'un projet de batteur à usage domestique.

Durant la Première Guerre mondiale, comme la plupart des manufactures américaines, Hobart dut se reconvertir à la production de matériel militaire. Il fallut donc attendre l'issue du conflit et le retour de la prospérité pour voir le projet de batteur à usage domestique ressortir des cartons. En 1919, le rêve devint réalité grâce au lancement sur le marché du Hobart modèle H-5. Cet appareil révolutionnaire, qui reçut la dénomination commerciale KitchenAid®, descendait en ligne directe des modèles professionnels de la marque. Salué pour son excellente qualité, le batteur sur socle KitchenAid® était conçu avec une grande attention portée aux détails. Assemblé à l'usine de Springfield dans l'Ohio, il n'était produit qu'à quatre exemplaires par jour. Ce n'était pas un appareil bon marché : il était vendu l'équivalent de 1500 dollars actuels.

Au cours des années 1920, l'entreprise n'eut de cesse d'améliorer le concept afin de produire à moindre coût sans pénaliser la qualité. L'année 1927 marqua une nouvelle étape dans l'expansion de la marque grâce au lancement du modèle G, qui allait se vendre à 20 000 exemplaires dans les trois premières années de sa commercialisation. L'Amérique réserva un triomphe au nouveau batteur, KitchenAid® comptant désormais parmi ses utilisateurs des personnages aussi célèbres que Henry Ford ou Ginger Rogers.

Malgré le succès du modèle G, la crise des années 1930 incita KitchenAid® à poursuivre sa recherche d'un meilleur rapport qualité-prix. En 1936, l'entreprise commanda trois nouveaux modèles à Egmont Arens, créateur de renommée internationale. Ce fut un coup de maître : les modèles K allaient devenir des symboles du design, remporter d'innombrables prix et gagner leur place sur les étagères des musées d'art moderne du monde entier. En 1955, KitchenAid® créa la sensation au salon des arts ménagers d'Atlantic City en déclinant le modèle K dans une gamme de couleurs : Petal Pink (rose pétale), Sunny Yellow (jaune solaire), Island Green (vert insulaire), Satin Chrome (chrome satiné) et Antique Copper (cuivre vieilli). Un grand pas avait été franchi par rapport aux premiers appareils professionnels.

Depuis lors, le concept de base n'a que très peu évolué. Ainsi, on peut encore utiliser sur un appareil acheté aujourd'hui les accessoires du modèle conçu par Egmont Arens en 1936. Ce n'est qu'en 1994 que KitchenAid® a élargi sa palette aux couleurs désormais disponibles : rouge, bleu, noir, crème, jaune, gris, nickel, chrome et blanc.

Comment expliquer l'accession de KitchenAid® au rang de classique du design et de numéro un mondial du batteur sur socle ?

La première raison saute aux yeux : fabriqué dans un métal épais et recouvert d'un revêtement émaillé, le batteur sur socle KitchenAid® est fait pour durer. Cette caractéristique contribue non seulement à la beauté de l'appareil, mais aussi à sa stabilité et à sa robustesse. Conçu à l'origine pour un usage professionnel, le batteur sur socle KitchenAid® est capable de résister à une utilisation intensive.

En marche, le batteur sur socle KitchenAid® révèle un fonctionnement planétaire exclusif. Ce système breveté dès 1919 se compose d'un moyeu rotatif sur lequel on fixe un batteur plat, un fouet à fils ou un crochet pétrisseur, l'accessoire tournant en sens inverse du moyeu. Non seulement cette cinématique offre un mouvement gracieux, mais elle permet aussi un mélange parfait puisque l'accessoire parcourt la totalité du bol.

Sous le capot de votre batteur sur socle KitchenAid® se cache un puissant moteur de 300 Watts avec variateur à 10 positions et transmission par pignons, gage d'efficacité et de régularité de fonctionnement. Toutes les tâches s'effectuent sans effort. L'appareil demeure silencieux, fiable et efficace en toutes circonstances.

Une fois votre gâteau au four, le batteur sur socle KitchenAid® se nettoie en un clin d'œil grâce à son concept intemporel qui marie formes arrondies et absence de couvercles, de couteaux ou autres recoins difficiles d'accès.

Mais l'utilisation de votre batteur sur socle KitchenAid® ne se limite pas au bol. Toutes sortes d'accessoires qui se montent et se démontent sans effort au moyeu unique lui permettent d'accomplir toutes les tâches d'un robot ménager, et bien d'autres encore. Ainsi, vous pourrez découper, râper, trancher, hacher de la viande, moudre de la farine, confectionner des pâtes et des saucisses, ou encore mixer et extraire des jus de fruits.

À chaque utilisation, vous apprendrez à mieux connaître votre batteur sur socle KitchenAid®. Ne vous limitez pas aux recettes de ce livre. Votre batteur vous permettra de gagner du temps pour toutes vos préparations et avec un peu d'expérience, vous finirez par l'intégrer naturellement dans vos recettes préférées.

Référez-vous au guide d'utilisation des vitesses dans votre manuel. Les recettes de ce livre, élaborées spécialement pour le batteur KitchenAid®, vous aideront à parfaire vos minutages et obtenir les consistances souhaitées.

CONSEILS PROFESSIONNELS Pour mélanger une préparation, commencez à la vitesse minimale afin d'éviter les éclaboussures, en particulier avec des ingrédients liquides, et accélérez peu à peu. Le guide d'utilisation des vitesses vous aidera à choisir la bonne vitesse en fonction de la tâche et de l'accessoire employé. Pour ajouter des ingrédients lorsque la machine est en marche, le verseur/protecteur vous permettra de verser plus proprement. Vu l'efficacité et la puissance de votre KitchenAid®, vous devrez souvent revoir à la baisse la durée de fonctionnement préconisée dans vos recettes, ou vous risqueriez de trop mélanger vos ingrédients.

Pour battre une préparation, commencez à la vitesse minimale et accélérez progressivement jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Vous pouvez alors passer en vitesse rapide. Si vous allez trop vite, vous incorporerez moins d'air et vous obtiendrez une préparation lourde. Pour battre des œufs, utilisez des œufs à température ambiante. Pour obtenir une crème fouettée, placez au préalable le bol au réfrigérateur et gardez la crème au frais jusqu'au moment de la fouetter. Ne fouettez pas trop car la crème peut épaissir très rapidement, et n'utilisez pas le fouet à fils pour les préparations à base de beurre ou de margarine, qui peuvent se coincer dans les fils.

Pour le pain, si vous ne faites qu'une petite quantité de pâte, mélangez d'abord les ingrédients secs à l'aide du batteur plat. N'installez le crochet pétrisseur qu'au moment d'incorporer les ingrédients liquides. Ajoutez ces derniers peu à peu, en évitant de créer un puits qui risquerait de ralentir l'appareil. Une fois que la pâte commence à former une boule, continuez de la pétrir pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et élastique. Laissez le pain à lever dans le bol, que vous fermerez hermétiquement. En levant, la pâte fera sauter le couvercle.

Lorsque vous incorporez de nouveaux ingrédients, ajoutez-les si possible au bord du bol et non pas sur les accessoires en mouvement (utilisez pour cela le verseur/protecteur). Et si vous souhaitez incorporer dans une pâte des ingrédients de taille substantielle (noix, raisins ou fruits secs), ajoutez-les au tout dernier instant et à faible vitesse pour ne pas chasser l'air introduit dans la préparation.

Lorsque vous ne vous servez pas de votre appareil, laissez-le sorti dans un endroit facile d'accès. Mettez simplement les trois accessoires de base dans le bol et protégez-les de la poussière à l'aide du couvercle en plastique.

LE BATTEUR PLAT Accessoire le plus employé, le batteur plat est adapté aux mélanges de consistance normale à épaisse ; il sert à préparer des biscuits et des pâtisseries, à incorporer du beurre et à travailler des préparations en crème. Cependant, il sert également à réduire des légumes en purée, à monter des sauces froides et des pâtés, à mélanger des boulettes ou des pains de viande, ou à confectionner une crème au beurre. Vous pouvez l'utiliser pour toutes les préparations qui ont besoin d'être rapidement mélangées ou soigneusement incorporées.

LE FOUET À FILS Le fouet à fils permet d'incorporer un maximum d'air dans une préparation. Il sert à réaliser la crème fouettée, les blancs battus en neige, la crème glacée, les mousses et la mayonnaise, mais aussi à rattraper une sauce ou une crème anglaise pleine de grumeaux. Préférez le fouet à fils au batteur plat pour confectionner un gâteau sans matière grasse ou un glaçage au blanc d'œuf.

LE CROCHET PÉTRISSEUR Cet accessoire est utilisé pour préparer les pâtes à pain sous toutes leurs formes, de la focaccia au pain de seigle, en passant par la pâte à pizza. Le crochet pétrisseur sert également à faire des pâtes. Enfin, pour les amateurs de cakes aux fruits : utilisez le crochet pétrisseur pour incorporer les fruits secs dans l'appareil ; ils seront mieux répartis et moins abîmés.

LE BLENDER KITCHENAID®

Avec son bouton « pulse » utilisable à n'importe quelle vitesse, le blender est un appareil très utile en complément de votre le batteur sur socle.

Puissant et rapide, le blender KitchenAid® permet de mixer la soupe, de hacher des herbes, de faire de la chapelure, de réaliser des milk-shakes, de piler de la glace, de mouliner un repas pour bébé et de créer toutes sortes de préparations : pâte à crêpes, vinaigrette aux herbes fraîches, sorbet, sauce d'accompagnement et bien d'autres encore. Il est si puissant que la plupart des tâches s'accomplissent en moins de 30 secondes.

Le blender KitchenAid® est un appareil robuste et puissant, monté sur un socle métallique d'une grande stabilité et équipé d'un bol en verre haute résistance. Sa lame, peu tranchante et au profil asymétrique exclusif, taille sa route en force parmi les ingrédients ; elle propulse les particules contre les parois du bol, assurant ainsi au mélange une parfaite homogénéité et empêchant les fibres de s'enrouler autour du moyeu. Le panneau de commandes à 5 vitesses est agrémenté de symboles faciles à déchiffrer qui vous indiquent quelle vitesse utiliser pour mélanger, piler de la glace ou mixer, tandis qu'un capteur ajuste automatiquement la puissance délivrée pour conserver la bonne vitesse en toutes circonstances.

Idéal pour piler de la glace, le blender KitchenAid® permet de réaliser de délicieux jus de fruits et cocktails glacés. Il suffit de quelques secondes pour réduire des glaçons en flocons. Le couvercle du bol, conçu pour les barmans professionnels, fait également office de verre mesureur pour jus de citron vert ou sirop de canne.

CONSEILS PROFESSIONNELS Commencez toujours à la vitesse minimale afin d'éviter les éclaboussures et poursuivez jusqu'à obtenir un mélange homogène avant d'accroître progressivement la vitesse.

Pour faire de la chapelure, placez le pain dans le bol et actionnez le blender pendant quelques secondes, environ cinq fois de suite, sur vitesse "découper".

Pour hacher des fruits et des légumes, coupez-les en gros morceaux et actionnez le blender plusieurs fois sur vitesse "glace pilée" ou "découper" à l'aide du bouton "pulse", en évitant de hacher trop menu. Pour réduire vos ingrédients en purée, il suffit d'ajouter un peu de liquide et de poursuivre sur vitesse "purée".

Vous pouvez ôter le couvercle pour ajouter des ingrédients pendant que le blender est en marche. Réglez alors l'appareil sur l'une des deux vitesses les plus lentes ("glace pilée" ou "découper"). Lorsque vous traitez des aliments chauds ou que le bol est plein, il est plus prudent d'arrêter l'appareil. Pour faire de la mayonnaise, un petit entonnoir en papier sulfurisé vous aidera à incorporer l'huile plus progressivement.

LES ENTRÉES, LES SALADES ET LES SOUPES

TZATZIKI

En général, cette sauce se mange simplement avec du pain, en guise d'en-cas ou d'entrée, mais elle accompagne également des côtelettes d'agneau grillées et des poissons grillés ou cuits au four.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 25 minutes, plus 10 minutes de réfrigération

Accessoires utilisés

2 petits concombres ou 1 gros concombre bien ferme (± 400g), non épluché
1 c. à café de sel
600g de yaourt grec
2 à 3 gousses d'ail, écrasées
1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
Poivre noir fraîchement moulu
Quelques feuilles de menthe fraîche

1. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez le concombre sur vitesse 4 au-dessus d'un saladier, saupoudrez de sel et laissez dégorger pendant 10 minutes. Videz le liquide, puis transférez le concombre dans une passoire et pressez délicatement pour éliminer tout excédent d'eau.
2. Transférez le concombre dans le bol du batteur sur socle et incorporez le yaourt à l'aide du batteur plat. Ajoutez l'ail écrasé, le vinaigre et l'huile d'olive. Mélangez, rectifiez l'assaisonnement et mettez au réfrigérateur pendant 10 minutes. Servez très froid décoré de feuilles de menthe.

HOUMOUS

Ce plat moyen-oriental se prépare avec de la purée de pois chiches et du tahini (pâte de sésame). Il se sert avec du pain pitta ou en accompagnement de brochettes.

POUR 8 PERSONNES

Préparation : 10 minutes

Accessoires utilisés

600g de pois chiches en boîte, égouttés
50ml d'eau froide
50ml de jus de citron fraîchement pressé
50g de tahini
3 gousses d'ail, écrasées
1/2 c. à café de sel
1/4 c. à café de paprika (facultatif)

1. Avec la passoire à fruits/légumes réglée sur vitesse 4, passez les pois chiches au-dessus du bol du batteur sur socle. Mélangez les restes de pois chiches et la purée déjà passée.
2. Ajoutez l'eau, le jus de citron, le tahini, l'ail, le sel et éventuellement le paprika. Avec le fouet à fils, fouettez le mélange sur vitesse 4 pendant 1 minute. Arrêtez l'appareil et raclez les bords pour repousser la préparation au fond du bol. Augmentez la vitesse à 10 et fouettez pendant 1 minute, ou jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Servez avec du pain pitta grillé.

GUACAMOLE

Cette célèbre préparation mexicaine à l'avocat et au piment est irrésistible. Elle se déguste avec un verre bien frais, un soir d'été.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 15 minutes

Accessoire utilisé

2 gros avocats mûrs, coupés en deux et dénoyautés
1 gousse d'ail
6 ciboules, finement hachées
2 tomates, pelées, épépinées et concassées
1 petit piment vert, finement haché (facultatif)
1 c. à soupe de coriandre fraîche ciselée
Jus d'1 citron vert
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. À l'aide d'une cuillère à café, évidez les avocats et placez la chair dans le bol du batteur sur socle. Avec le batteur plat, travaillez l'avocat sur vitesse 2 jusqu'à obtention d'une purée homogène.
2. Écrasez la gousse d'ail avec le sel et ajoutez-la dans le bol, ainsi que tous les ingrédients restants. Entreposez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

TARAMASALATA

Ce *meze* grec se prépare avec du *tarama*, œufs de poisson salés d'un rose corail. Vous en trouverez dans les supermarchés, les boutiques moyen-orientales et les poissonneries.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 30 minutes, plus 1 heure de réfrigération

Blender

4 à 5 tranches de pain blanc (± 200g) de deux jours, sans la croûte
4 c. à soupe d'eau chaude
100 à 125g de *tarama*
3 c. à soupe d'huile d'olive
3 à 4 c. à soupe de jus de citron
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Défaites le pain en morceaux, mettez-le dans un saladier et versez-y l'eau chaude. Laissez gonfler 10 minutes, puis pressez l'excès d'eau le cas échéant avant de transférer dans le blender. Mixez brièvement sur vitesse "mélanger". Ajoutez le *tarama* et mixez, toujours sur la même vitesse, jusqu'à formation d'une pâte.
2. Sans arrêter l'appareil, versez progressivement l'huile d'olive et le jus de citron jusqu'à obtention d'une purée lisse. Transférez la préparation dans un saladier et rectifiez l'assaisonnement (n'ajoutez pas trop de sel). Couvrez et laissez refroidir au réfrigérateur pendant 1 heure. Au moment de servir, mélangez le taramosalata et transférez-le dans une assiette. Servez avec du pain pitta.

TEMPURA

Ce mets japonais se compose de fruits de mer ou de bouchées de viande ou de légumes enrobés d'une pâte à beignet légère, puis plongés dans l'huile bouillante. Ces beignets aériens s'accompagnent d'une sauce spécifique à base de sauce de soja et de vinaigre de vin blanc.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 1 heure
Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

225g de grosses crevettes, décortiquées mais avec l'extrémité de la queue intacte
175g de filet de saumon
1 poivron rouge, épépiné
1 poivron jaune, épépiné
1 grosse courgette ou 2 petites

Pour la sauce :
2 c. à soupe de sauce de soja claire
1 c. à soupe de vinaigre de riz ou de vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe de sauce au piment doux
Rondelles de piment rouge frais, pour décorer

Pour la pâte à beignet :
1 gros œuf
350ml d'eau glacée
100g de farine ordinaire
Sel
Huile de tournesol, pour la friture

1 Enlevez la veine noire qui court le long du dos de chaque crevette, rincez-les soigneusement et essuyez-les sur du papier essuie-tout. Éliminez la peau et les arêtes du saumon, détaillez le poisson en petits cubes, puis rincez et essuyez. Découpez les poivrons en lamelles et les courgettes en bâtonnets. Mélangez tous les ingrédients de la sauce.

2 Pour la pâte à beignet, mettez le jaune d'œuf dans le bol du batteur sur socle et versez peu à peu l'eau glacée sur le jaune. Tamisez la farine et versez-la dans le bol avec le sel. À l'aide du batteur plat, mélangez sur vitesse 1 pendant 1 minute, ou jusqu'à ce que la préparation soit à peine mélangée. Transférez dans un grand saladier.

3 Nettoyez le bol du batteur sur socle et séchez-le soigneusement. Avec le fouet à fils, battez le blanc en neige sur vitesse 10 jusqu'à la formation de becs très souples. Incorporez délicatement le blanc d'œuf en neige à la préparation précédente.

Pour les recettes où vous devez incorporer des blancs d'œufs battus en neige à un mélange préparé avec le batteur plat, il est pratique d'avoir un second bol : il permet de battre les blancs en neige sans avoir à transférer le mélange, ni à nettoyer et sécher le bol auparavant.

4 Faites chauffer l'huile à 190 °C dans un wok ou une friteuse et préparez à côté une assiette ou un plateau garni de papier essuie-tout. Plongez quelques morceaux de fruits de mer et de poisson dans la pâte à beignet afin de les enrober légèrement, en laissant l'excès de pâte s'égoutter dans le saladier. Faites frire dans l'huile chaude 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce que les beignets soient cuits. Sortez de la friture et égouttez soigneusement sur le papier essuie-tout.

5 Une fois tous les fruits de mer et le poisson cuits, plongez les légumes dans le restant de pâte et faites-les frire 1 à 2 minutes. Égouttez soigneusement. Servez la tempura avec sa sauce.

BRUSCHETTA À LA TOMATE ET AUX ANCHOIS

Cet en-cas à la mode toscane se compose de pain grillé frotté d'ail, puis garni de tomates fraîches à l'huile d'olive. Pour accentuer le goût d'ail, tartinez le pain d'ail écrasé.

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 8 minutes
Cuisson : 2 minutes

Accessoires utilisés

6 tomates fermes de taille moyenne, épépinées
2 filets d'anchois, égouttés
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu
6 gousses d'ail
6 tranches épaisses de baguette ou de pain croustillant, grillées

1 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, hachez les tomates et les anchois sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle.

2 Avec le batteur plat, incorporez progressivement l'huile d'olive sur vitesse 4 et rectifiez l'assaisonnement.

3 Coupez les gousses d'ail en deux et frottez les tranches de pain des deux côtés avec le côté coupé de la gousse. Étalez la préparation à la tomate sur le pain, puis faites griller sous un grill préchauffé pendant 1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce que les tartines soient chaudes. Servez sans attendre.

BLINIS

Ces petites crêpes de blé noir sont devenues synonymes de cocktails et de caviar. Mais vous pouvez également les garnir d'une cuillerée de crème aigre surmontée de ciboulette ciselée, de saumon fumé ou d'œufs de saumon.

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 40 minutes, plus 1h30 de repos
Cuisson : 35 minutes

Accessoires utilisés

250ml de lait
150g de farine de blé noir (sarrasin)
4g de levure de boulanger en sachet
200g de farine ordinaire
1 œuf, blanc séparé du jaune
10g de sel
250g de crème fraîche

1 Dans une petite casserole, faites chauffer le lait en arrêtant le feu avant le point d'ébullition. Mettez la farine de blé noir et la levure dans le bol du batteur sur socle. Mettez l'appareil en marche sur vitesse 4 avec le crochet pétrisseur, versez la moitié du lait et pétrissez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Couvrez et laissez reposer à température ambiante pendant environ 1h30, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

2 Ajoutez la farine, le jaune d'œuf, le sel, la crème fraîche et le reste de lait dans le bol. Remplacez le crochet pétrisseur par le batteur plat et mélangez soigneusement sur vitesse 4, jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Laissez reposer 30 minutes de plus. Transférez la pâte dans un saladier.

3 Lavez et essuyez soigneusement le bol puis battez les blancs en neige avec le fouet à fils, sur vitesse 8, jusqu'à ce qu'ils forment un bec. Incorporez délicatement les blancs en neige dans la pâte.

4 Faites chauffer deux poêles à blinis ou une poêle à fond épais sur feu doux pendant 7 minutes. Huilez légèrement les poêles et versez-y suffisamment de pâte pour faire un blini de 5mm d'épaisseur. Faites cuire à feu doux pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le blini soit doré en dessous. Retournez-le et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Enlevez de la poêle et gardez au chaud pendant la cuisson des autres blinis. Servez chaud.

CROSTINIS À LA TAPENADE

Cette autre spécialité toscane se présente sous forme de tranches de pain grillé recouvertes d'une pâte à base d'olives, d'anchois et de câpres. Les crostinis se servent aussi avec du blanc de volaille, des poivrons ou des aubergines.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 5 minutes

Accessoires utilisés

250g d'olives noires, dénoyautées
50g de filets d'anchois en boîte, soigneusement égouttés
1 c. à soupe de câpres
2 gousses d'ail
2 c. à soupe de basilic frais, émincé
Environ 200ml d'huile d'olive extra-vierge
1 gros pain ciabatta, coupé en tranches
2 c. à soupe de basilic frais, émincé, pour décorer

1 Avec le hachoir équipé de la grille à petits trous, hachez sur vitesse 4 les olives noires, les filets d'anchois, les câpres et l'ail dans le bol du batteur sur socle. Puis ajoutez 2 cuillerées à soupe de feuilles de basilic émincées.

2 Avec le batteur plat, ajoutez progressivement sur vitesse 4 suffisamment d'huile pour que la préparation forme une pâte d'une consistance facile à étaler. Transférez dans un saladier, couvrez et conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

3 Faites légèrement griller les tranches de pain des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, puis recouvrez de tapenade et saupoudrez de quelques feuilles de basilic émincées. Servez sans attendre.

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Dans ce pâté de campagne, les olives peuvent être remplacées par des champignons. Les amateurs de saveurs plus corsées pourront y ajouter du chorizo ou du salami. Ce pâté se conserve au maximum un mois au congélateur.

POUR 6 À 8 PERSONNES
Préparation : 20 minutes,
plus 1 à 2 jours de réfrigération
Cuisson : 2 heures

Accessoires utilisés

3 échalotes
2 à 4 gousses d'ail
2 c. à soupe de beurre
1 morceau de poitrine de porc fraîche de 450g, découenné et désossé
175g de filet de porc ou de veau
175g de foies de volaille
150g de prosciutto ou de pancetta
125g d'olives noires dénoyautées
5 c. à soupe d'herbes fraîches ciselées (thym, origan, persil, basilic, estragon ou romarin)
2 à 3 c. à soupe de cognac
Sel et poivre noir fraîchement moulu
8 à 10 tranches de poitrine de porc

1 Faites préchauffer le four à 160 °C/th. 3. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, hachez l'ail et les échalotes sur vitesse 4. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir l'ail et les échalotes hachés pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir transparents. Laissez refroidir.

2 Remplacez le tranchoir par le hachoir équipé de la grille à petits trous, et hachez sur vitesse 4 le morceau de poitrine de porc, le filet de porc ou de veau, les foies de volaille et le prosciutto au-dessus d'un saladier. Hachez grossièrement les olives. Ajoutez tous les ingrédients restants, à l'exception des tranches de poitrine, et mélangez à l'aide du batteur plat.

3 Chemisez une terrine de 1,1 litre de contenance avec les tranches de poitrine de porc, de façon à ce que ces dernières dépassent sur les côtés. Transférez la farce dans la terrine et tassez fermement. Rabattez les tranches de poitrine sur le dessus et couvrez, soit avec un couvercle, soit avec une feuille d'aluminium pliée en deux.

4 Installez la terrine dans un plat à rôtir à demi rempli d'eau chaude. Faites cuire au four pendant 1h45 à 2 heures, ou jusqu'à ce que le pâté commence à se détacher des bords de la terrine et qu'une aiguille plantée au centre ressorte propre.

Pour hacher plus facilement de la viande ou du poisson, mettez-les au réfrigérateur ou congelez-les partiellement au préalable ; ainsi ils n'accrocheront pas au hachoir. Pour empêcher la viande de se prendre dans le couteau ou dans la grille, retirez les nerfs et les tendons.

5 Sortez la terrine du four et laissez refroidir environ 1 heure. Enlevez le couvercle. Recouvrez d'une feuille d'aluminium propre et tassez la terrine à l'aide de poids ou de boîtes de conserve. Laissez refroidir entièrement avant de mettre au réfrigérateur.

6 Conservez le pâté au réfrigérateur avec ses poids 1 ou 2 jours avant de servir. Consommez-le dans les 2 ou 3 jours suivants. Sortez le pâté du réfrigérateur 30 minutes avant de servir afin qu'il soit à température ambiante.

MAYONNAISE

Une des sauces les plus polyvalentes de la cuisine française, la mayonnaise accompagne aussi bien les salades estivales que les fruits de mer, les viandes et les frites ! La recette ci-dessous, qui se prépare avec un œuf entier, ne présente aucune difficulté.

POUR 200ML DE MAYONNAISE
Préparation : 15 minutes

Accessoire utilisé

1 gros œuf
1 jaune d'œuf
1 c. à café de vinaigre de vin ou de jus de citron
1 c. à café de moutarde de Dijon
200ml d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Plongez le bol du batteur sur socle et le fouet à fils dans de l'eau chaude pour les faire tiédir, puis séchez-les soigneusement. Assurez-vous que tous les ingrédients sont à température ambiante.
2. Mettez l'œuf entier, le jaune d'œuf, le vinaigre ou jus de citron et la moutarde dans le bol du batteur sur socle. Fixez le fouet à fils et fouettez sur vitesse 10 jusqu'à ce que les ingrédients soient mousseux.
3. Ajoutez l'huile très progressivement, goutte à goutte au début, puis en filet à mesure que la mayonnaise commence à s'épaissir.
4. Une fois que toute l'huile a été absorbée, salez et poivrez, et ajoutez un peu de vinaigre ou de jus de citron si nécessaire. La mayonnaise doit être très épaisse et compacte.

AÏOLI

Cette mayonnaise provençale aillée accompagne traditionnellement les légumes frais, mais se sert aussi avec une salade, des œufs, du poisson poché ou du poulet froid. En supprimant l'ail, vous obtiendrez la recette traditionnelle de la mayonnaise, c'est-à-dire avec le jaune d'œuf uniquement.

POUR 600ML
Préparation : 10 minutes

Accessoire utilisé

5 gousses d'ail
1 pincée de sel
3 jaunes d'œufs
450ml d'huile d'olive
1 c. à soupe de jus de citron

1. Hachez finement les gousses d'ail et mettez-le dans un mortier avec du sel. Écrasez l'ail et le sel au pilon jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Plongez le bol du batteur sur socle et le fouet à fils dans de l'eau très chaude, puis essuyez-les soigneusement. Assurez-vous que tous vos ingrédients sont à température ambiante.
3. Mettez les jaunes d'œufs et l'ail dans le bol du batteur et fouettez avec le fouet à fils sur vitesse 6 pendant 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.
4. Réduisez la vitesse à 4 et versez très lentement l'huile, goutte à goutte pour commencer, en vérifiant que chaque ajout est bien incorporé avant de continuer à verser. Dès que la sauce commence à devenir brillante et à s'épaissir, vous pouvez verser le reste d'huile en un fin filet.
5. Lorsque toute l'huile a été absorbée, ajoutez le jus de citron si la sauce vous semble trop épaisse.

CÉLERI RÉMOULADE

Ce grand classique de la cuisine française se prépare avec du céleri-rave, légume qui peut également se faire cuire, mais qui est principalement consommé ainsi.

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 20 minutes

Accessoires utilisés

1 c. à soupe de moutarde
5 c. à soupe d'huile végétale
Jus d'1 citron
1 c. à soupe de vinaigre
1 c. à soupe de crème fraîche
Sel et poivre noir fraîchement moulu
450g de céleri-rave
Quelques petites feuilles de laitue, pour décorer

1 Mettez la moutarde, l'huile et le jus de citron dans le bol du batteur sur socle et fouettez le mélange sur vitesse 10 avec le fouet à fils. Ajoutez le vinaigre et la crème fraîche, rectifiez l'assaisonnement et mélangez à nouveau.

2 Épluchez le céleri-rave avec un couteau bien aiguisé et détaillez-le en petits morceaux. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, râpez le céleri-rave sur vitesse 4 puis mélangez-le immédiatement à la sauce pour éviter qu'il noircisse. Servez le céleri rémoulade sur un plat décoré de quelques petites feuilles de laitue.

SALADE DE CHOU ET DE POMME

Cette salade de chou crémeuse, qui marine dans de la crème aigre et du vinaigre de vin blanc toute une nuit, s'accompagne aussi bien de pain et de fromage que de saucisses.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 10 minutes + 1 nuit au réfrigérateur

Accessoires utilisés

1 petit chou cabus
1 à 2 échalotes, pelées
3 petites pommes à couteau, épluchées et évidées
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
4 c. à soupe de crème aigre
2 c. à soupe de cerneaux de noix

1. Éliminez les feuilles extérieures et le trognon du chou, puis détaillez le chou en quartiers. Coupez les échalotes en deux.
2. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez le chou, les échalotes et les pommes dans le bol du batteur sur socle sur vitesse 4. Assaisonnez et mélangez soigneusement à l'aide du batteur plat.
3. Mélangez le vinaigre et la crème aigre et versez cette préparation sur le chou. Mélangez soigneusement, couvrez et laissez mariner toute une nuit au réfrigérateur.
4. Juste avant de servir, hachez les noix sur vitesse 4 avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros. Transférez la salade de chou dans un plat de service et saupoudrez de noix hachées.

SALADE DE CHOU ROUGE

Cette belle salade de chou rouge se marie aussi bien avec des plats chauds que des plats froids. Pour en faire un repas complet, ajoutez-y des rondelles de saucisses allemandes (bratwurst par exemple) ou des lamelles de jambon.

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 15 minutes

Accessoires utilisés

1/2 petit chou rouge (environ 450g)
2 carottes, épluchées
1 oignon blanc
2 pommes vertes à couteau
2 c. à soupe de jus de citron
75g de jeunes épis de maïs, coupés en deux dans la longueur
50g de canneberges séchées (facultatif)

Pour la sauce :
4 c. à soupe de crème aigre
1 c. à café de moutarde allemande ou anglaise
1 c. à café de sucre
2 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1/2 à 1 c. à café de graines de carvi

1. Éliminez les feuilles extérieures et le trognon du chou. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, coupez le chou rouge en lamelles sur vitesse 4 au-dessus d'une passoire. Rincez le chou sous l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Égouttez soigneusement et transférez dans le bol du batteur sur socle.
2. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez les carottes et l'oignon sur vitesse 4 au-dessus du bol.
3. Évidez la pomme et épluchez-la (facultatif), puis râpez-la grossièrement, sur vitesses 4, dans un petit saladier. Ajoutez le jus de citron et mélangez, puis incorporez la pomme au chou rouge.
4. Faites blanchir les jeunes épis de maïs dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 3 minutes ; égouttez-les et ajoutez-les au chou, ainsi que les canneberges séchées (facultatif). Mélangez délicatement.
5. Pour la sauce, mettez tous les ingrédients dans le bol du batteur sur socle et mélangez le tout avec le batteur plat sur vitesse 2, puis versez la sauce sur le chou. Mélangez délicatement et servez.

SOUPE GLACÉE À LA COURGETTE ET À LA SAUGE

Cette soupe estivale constitue une succulente entrée. Vous pouvez remplacer le parmesan par un edam vieux, et l'huile d'olive par de l'huile de noix.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

Accessoire utilisé
Blender

2 courgettes
50g de parmesan
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 glaçons
Sel et poivre noir fraîchement moulu
16 feuilles de sauge
1,5 c. à soupe d'huile, pour friture
Piment de Cayenne (facultatif)

1. À l'aide tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, coupez les courgettes en rondelles et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Égouttez et laissez refroidir. Détaillez le parmesan en fins copeaux.
2. Dans le blender, mixez les courgettes sur vitesse "glace pilée" avec l'huile d'olive, les glaçons, quatre pincées de sel et le poivre noir fraîchement moulu jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Rincez et essuyez soigneusement les feuilles de sauge. Faites chauffer le reste d'huile dans une poêle, ajoutez les feuilles de sauge et faites revenir pendant 1 minute, puis égouttez-les sur du papier essuie-tout. Mettez quatre feuilles de côté.
4. Hachez les 12 feuilles de sauge restantes et incorporez-les à la préparation de courgettes. Versez dans des assiettes à soupe. Décorez chaque assiette avec une feuille de sauge et quelques copeaux de parmesan, et saupoudrez éventuellement de piment de Cayenne.

SOUPE DE PETITS POIS

Les soupes de petits pois comptent parmi les plats d'hiver les plus appréciés aux Pays-Bas et en Belgique. Pour transformer cette soupe en un plat complet, ajoutez-y au dernier moment des croûtons, des oignons frits et de la poitrine grillée.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

Accessoires utilisés

850g de petits pois surgelés, décongelés
1,2 litre de bouillon de volaille ou de légume
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café de marjolaine séchée
2 c. à soupe de persil frais ciselé
4 c. à soupe de crème fraîche liquide (facultatif)
200g de tranches de poitrine de porc
1 gros oignon
40g de beurre
5 tranches de pain blanc

1. Avec le hachoir équipé de la grille à petits trous, hachez les petits pois sur vitesse 4. Mettez-les dans une casserole, ajoutez le bouillon, portez à ébullition, puis assaisonnez et ajoutez la marjolaine séchée. Couvrez, baissez le feu et laissez mijoter pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation soit bien cuite.

2. Passez les petits pois et leur liquide de cuisson dans la passoire à fruits/légumes réglée sur vitesse 4. Reversez la préparation dans la casserole rincée, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez le persil ciselé. Faites réchauffer et gardez au chaud. Juste avant de servir, incorporez la crème (facultatif).

3. Pendant ce temps, fixez le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, puis passez la poitrine et l'oignon séparément sur vitesse 4.

4. Faites chauffer la moitié du beurre et faites revenir la poitrine jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, puis sortez-la avec une écumoire et réservez. Ajoutez l'oignon dans le reste de beurre et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit fondu. Égouttez soigneusement.

5. Débarrassez les tranches de pain de leur croûte et découpez la mie en dés. Faites chauffer le reste de beurre dans une poêle et faites revenir les croûtons pendant 5 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés.

6. Mélangez la poitrine, l'oignon et les croûtons et servez en accompagnement avec la soupe.

SOUPE DE POMMES DE TERRE

Faite avec du céleri, de la carotte et du poireau, cette soupe rustique et nourrissante s'accompagne de lardons, de croûtons et de ciboule, voire d'un filet de crème aigre et de ciboulette ciselée.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 45 minutes

Accessoires utilisés

1kg de pommes de terre, coupées en quartiers
4 branches de céleri
1 carotte
1 poireau, paré et soigneusement lavé
1 oignon, émincé
100g de beurre
250ml d'eau
Sel et poivre noir fraîchement moulu
250ml de crème ou de crème fraîche
1/4 de c. à café de noix de muscade fraîchement râpée, ou selon votre goût
Croûtons, pour garnir
Lardons frits, pour garnir
Ciboule taillée en biseaux, pour garnir

1. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez les pommes de terre sur vitesse 4. Transférez dans une grande casserole. Émincez séparément le céleri, la carotte, le poireau et l'oignon.
2. Ajoutez 50g de beurre dans la casserole et mettez sur feu doux. Faites cuire en remuant jusqu'à ce que les pommes de terre soient enrobées. Ajoutez le céleri et la carotte et faites cuire 2 minutes de plus.
3. Ajoutez l'eau, salez et poivrez, portez à ébullition et faites mijoter 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.
4. Installez la passoire à fruits/légumes, passez la moitié de la soupe et transférez dans une casserole. Ajoutez le reste de soupe non passée.
5. Faites fondre le reste de beurre et faites revenir le poireau et l'oignon 5 à 8 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez à la soupe, avec tout reste éventuel de beurre. Incorporez la crème et la noix de muscade, puis faites chauffer à feu doux, en remuant sans cesse et en prenant garde de ne pas laisser bouillir. Rectifiez l'assaisonnement et servez garni de croûtons, de lardons frits et de ciboule.

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Cette variante d'une grande classique se prépare avec des oignons grossièrement émincés et s'achève sous le grill pour faire gratiner le gruyère sur les tranches de pain grillé.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes

Accessoires utilisés

110g de gruyère
400g d'oignons
4 belles tranches de pain
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de farine
1,2l d'eau chaude
Sel et poivre noir fraîchement moulu
2 c. à café de ciboulette fraîche

1. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, râpez le fromage sur vitesse 4. Remplacez la râpe par le cylindre à trancher et émincez les oignons, toujours sur vitesse 4. Faites griller le pain au four ou à la poêle.
2. Dans une cocotte, faites revenir les oignons dans le beurre à feu doux, en remuant de temps à autre, pendant environ 25 minutes. Saupoudrez les oignons de farine et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant sans cesse. Ajoutez l'eau chaude, mélangez soigneusement et laissez cuire pendant 10 minutes.
3. Ajoutez les trois quarts du fromage dans la cocotte. Salez et poivrez puis ajoutez la ciboulette.
4. Transférez la soupe dans des assiettes individuelles ou dans une grande soupière. Répartissez les tranches de pain grillé et saupoudrez avec le reste de fromage. Placez brièvement les assiettes ou la soupière sous le grill préchauffé pour faire gratiner le fromage. Servez immédiatement.

GASPACHO

Cette célèbre soupe estivale se prépare idéalement avec des tomates et des légumes méditerranéens bien mûrs et riches en saveurs, ainsi que de l'huile d'olive d'Espagne. Ajoutez les glaçons pour la servir bien froide.

POUR 4 À 6 PERSONNES

Préparation : 15 minutes, plus au moins 1 heure de réfrigération

Accessoires utilisés

750g de tomates mûres, sans trognon
1 poivron rouge, épépiné
1 poivron vert, épépiné
1 oignon rouge
1/2 concombre, épépiné
2 gousses d'ail, finement hachées
1 c. à soupe de persil frais, finement ciselé
1 c. à soupe de feuilles de basilic frais, finement ciselées
1,5 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
125ml de passata
80ml d'eau
3 gouttes de Tabasco
4 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Glaçons d'huile d'olive et feuilles de basilic frais, pour servir

1. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez tous les légumes sur vitesse 4 dans le bol du batteur.
2. Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez soigneusement avec le batteur plat sur vitesse 4. Salez et poivrez. Laissez au refrigérateur si possible 12 heures pour permettre aux saveurs de se développer et se combiner.
3. Servez cette soupe avec des glaçons d'huile d'olive et quelques feuilles de basilic frais.

MINESTRONE AU PESTO

Cette épaisse soupe de légumes italienne, accompagnée de pain, peut être servie en plat unique. Les haricots coco roses utilisés dans cette recette peuvent être remplacés par des haricots blancs ou des haricots rouges.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 20 minutes, plus 12h de trempage pour les haricots secs
Cuisson : 1 heure

Accessoire utilisé

200g de haricots coco roses secs ou 400g de haricots coco roses en boîte, rincés et égouttés
4 petites pommes de terre, de préférence fermes (par exemple King Edward), pelées
2 carottes
2 petits poireaux
2 branches de céleri
2 petites courgettes
1 oignon
1,5 litre d'eau
4 c. à soupe d'huile d'olive, plus un trait pour servir
2 tomates moyennes, pelées, épépinées, et grossièrement concassées
50g de tiges de bourrache (de préférence avec des fleurs)
150g de macaronis courts
2 c. à soupe de pesto (voir page 36)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Parmesan fraîchement râpé, pour accompagner

1 Si vous utilisez des haricots secs, rincez-les soigneusement, couvrez-les généreusement d'eau froide et laissez-les tremper toute une nuit. Égouttez-les, transférez-les dans une casserole et couvrez d'eau. Portez à ébullition, puis égouttez-les et couvrez-les à nouveau d'eau froide. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 15 minutes. Égouttez et réservez.

2 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez sur vitesse 4 tous les légumes sauf les tomates au-dessus du bol du batteur.

3 Faites bouillir l'eau dans une casserole, versez-y les haricots (si vous utilisez des haricots secs) et les légumes préparés. Incorporez l'huile d'olive, portez à ébullition, puis couvrez et laissez mijoter pendant 30 minutes.

4 Ajoutez les tomates et les feuilles de bourrache, ainsi que les haricots (si vous utilisez des haricots en boîte). Poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.

5 Environ 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les pâtes dans la soupe. Faites cuire jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente* (encore un peu fermes).

6 Délayez le pesto dans une louche de soupe chaude. Incorporez ce mélange dans le reste de soupe et rectifiez l'assaisonnement. Servez immédiatement, arrosé d'un trait d'huile d'olive et saupoudré de poivre noir et de parmesan. Décorez si possible de fleurs de bourrache.

SOUPE AU POIVRON ROUGE ET AU PIMENT

Pour soigner la présentation de cette soupe d'inspiration mexicaine, faites deux préparations séparées – l'une avec des poivrons rouges, l'autre avec des poivrons jaunes. Pour servir, versez une louche de soupe au poivron rouge dans l'assiette, puis versez au centre une seconde louche de soupe au poivron jaune pour dessiner un « soleil ».

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

Blender

2 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon, grossièrement haché
1 à 3 gousses d'ail, coupée en lamelles
1 piment rouge, épépiné et haché
4 poivrons rouges, pelés, épépinés et coupés en lamelles
3 tomates, pelées et épépinées
900ml de bouillon de légumes ou de volaille
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Crème aigre et ciboulette fraîche ciselée, pour décorer

1 Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile et faites revenir l'oignon, l'ail et le piment pendant 5 minutes, en remuant fréquemment. Ajoutez les poivrons et faites revenir 2 minutes de plus. Incorporez les tomates et le bouillon ; assaisonnez légèrement et portez à ébullition.

2 Couvrez, baissez le feu et laissez mijoter pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les poivrons soient très tendres. Enlevez du feu et laissez refroidir. Dans le blender, mixez la préparation sur vitesse "purée" jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Si vous préférez les soupes très lisses, passez la préparation au chinois. Remettez la soupe dans la casserole, rectifiez l'assaisonnement et réchauffez à feu doux.

3 Transférez la soupe dans des assiettes chaudes. Arrosez avec un filet de crème, saupoudrez de ciboulette et servez accompagné de pain frais.

LES PIZZAS, LES PÂTES, LES GNOCCHIS ET LES NOUILLES

PIZZA MARGHERITA

Une authentique pizza italienne, créée à Naples en l'honneur de la reine Marguerite à l'occasion d'une visite. Les quantités sont données pour deux pizzas. Si vous n'en voulez qu'une, congelez la moitié de la pâte et divisez par deux la quantité de garniture.

POUR 2 PIZZAS
Préparation : 10 minutes, plus levée
Cuisson : 15 à 20 minutes

Accessoires utilisés

375g de farine type 55
1/2 c. à café de sel
1 sachet de levure de boulanger (7g)
2 c. à soupe d'huile d'olive
250ml d'eau tiède

Pour la garniture :
Deux boîtes de 400g de tomates concassées ou entières, écrasées et égouttées
300g de mozzarelle, coupée en fines lamelles
Huile d'olive
Sel
Deux poignées de basilic frais

1 Mettez la farine, le sel et la levure dans le bol du batteur sur socle. Avec le batteur plat, mélangez les ingrédients secs sur vitesse 2 pendant quelques secondes.

2 Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Toujours sur vitesse 2, ajoutez l'huile d'olive, puis ajoutez progressivement l'eau et commencez à pétrir. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu plus d'eau jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux. Pétrissez pendant 1 minute, toujours à la même vitesse.

3 Fermez le bol avec le couvercle en plastique et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

4 Pétrissez à nouveau la pâte, en incorporant un peu de farine si elle semble trop collante. Peut-être devrez-vous arrêter le batteur sur socle une ou deux fois pour détacher la pâte du crochet pétrisseur.

5 Faites préchauffer le four à 220 °C/th. 7. Divisez la pâte en deux parts égales et abaissez-les en cercles fins. Graissez deux plaques à pâtisserie.

6 Avec les doigts ou une fourchette, étalez tout d'abord les tomates, en prenant soin de ne pas trop humidifier la pâte. Puis ajoutez les tranches de mozzarelle et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Salez et saupoudrez de basilic. Faites cuire au four 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pizza soit dorée.

VARIANTES

PIZZA AUX CHAMPIGNONS ET AU JAMBON DE PARME

Faites revenir pendant 5 minutes 1 oignon haché, 2 à 3 gousses d'ail écrasées et 225g de champignons variés émincés, puis ajoutez 400g de tomates concassées en boîte et laissez mijoter pendant 5 minutes. Égouttez soigneusement et étalez sur une des pâtes à pizza. Parsemez avec 100g de jambon de Parme découpé en lamelles et 100g de mozzarelle coupée en tranches. Faites cuire au four, puis parsemez de basilic frais émincé avant de servir.

PIZZA AUX ÉPINARDS ET AU FROMAGE DE CHÈVRE

Faites revenir pendant 3 minutes 1 oignon haché et 2 à 3 gousses d'ail écrasées. Dans la casserole, ajoutez un poivron jaune épépiné et coupé en lamelles et 2 tomates en rondelles. Faites cuire 3 minutes de plus. Égouttez soigneusement et mélangez à 225g d'épinards surgelés décongelés et bien égouttés, 1/4 de cuillerée à café de noix de muscade fraîchement râpée et rectifiez l'assaisonnement. Étalez sur une des pâtes à pizza, parsemez avec 1 cuillerée à soupe d'origan frais ciselé et 225g de fromage de chèvre émietté, puis faites cuire au four.

SAUCES POUR LES PÂTES

Voici quatre sauces classiques de la cuisine italienne, qui entrent dans la préparation des lasagnes et des cannellonis. Mais elles forment également un délicieux accompagnement pour des pâtes maison. La sauce Béchamel peut avantageusement remplacer un simple roux.

SAUCE BÉCHAMEL

Préparation de base de la cuisine italienne, cette sauce blanche s'utilise pour recouvrir les lasagnes ou les cannellonis, ou encore pour lier un plat de pâtes ou un gratin de légumes.

POUR 300ML DE SAUCE
Cuisson : 10 minutes

300ml de lait
1 râpure de macis
40g de beurre
40g de farine
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 à 2 c. à soupe de crème liquide (facultatif)

1. Dans une casserole à fond épais, faites fondre le beurre, puis saupoudrez la farine et faites cuire à feu doux pendant 1 à 2 minutes, en remuant sans cesse.
2. Incorporez progressivement le lait et poursuivez la cuisson à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que la sauce devienne suffisamment épaisse pour napper le dos d'une cuillère en bois. Enlevez du feu, rectifiez l'assaisonnement et ajoutez la crème (facultatif).

PESTO

Cette sauce italienne originaire de Gênes constitue une fabuleuse marinade pour le poulet et le poisson grillé, un délicieux accompagnement pour un plat de pâtes ou une assiettée de soupe de légumes, ou encore un assaisonnement original pour une salade de mozzarelle et de tomates.

POUR 170ML DE SAUCE
Préparation : 15 minutes

50g de parmesan ou de pecorino
25g de feuilles de basilic frais
50g de pignons de pin grillés
150ml d'huile d'olive extra vierge
Poivre noir fraîchement moulu

Accessoire utilisé
Blender

1. À l'aide d'une râpe ou du tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper fin et réglé sur vitesse 4, râpez le parmesan.
2. Mettez le basilic et les pignons dans le blender et mixez à vitesse "glace pilée" jusqu'à obtention d'un mélange finement haché. Puis, sans arrêter le moteur, versez l'huile d'olive goutte à goutte. Une fois la moitié de l'huile incorporée, vous pouvez verser le reste plus rapidement.
3. Transférez la préparation dans un saladier, incorporez le parmesan râpé et poivrez. Conservez au réfrigérateur dans un récipient avec couvercle.

PASSATA

Cette sauce tomate compte parmi les recettes de base de la cuisine italienne ; elle s'utilise seule avec des pâtes, un peu de basilic et du parmesan, ou entre dans la composition de sauces pour pâtes, de ragoûts et de pizzas. Choisissez de préférence des tomates bien mûres, gorgées de saveur.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 45 minutes

Accessoires utilisés

1kg de tomates fraîches, coupées en quartiers
1 oignon
1 branche de céleri
1 carotte
2 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. À l'aide de la passoire à fruits/légumes, passez les tomates crues sur vitesse 4 au-dessus d'une casserole.
2. Fixez le tranchoir/râpe muni du cylindre à râper fin et râpez l'oignon, le céleri et la carotte. Faites chauffer l'huile et faites revenir les légumes râpés jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez cette préparation aux tomates dans la casserole. Assaisonnez et portez à ébullition. Laissez mijoter pendant 40 minutes, jusqu'à obtention d'une sauce épaisse.

SAUCE BOLOGNAISE

Cette authentique sauce italienne se prépare avec du bœuf et du porc hachés maison, gage d'une viande bien tendre. Les tagliatelles aux épinards se marient particulièrement bien avec la sauce bolognaise.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 40 minutes

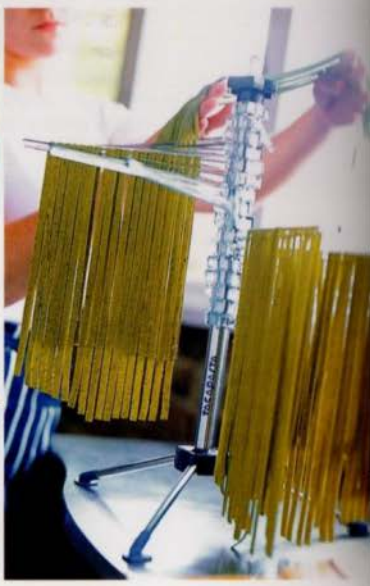
Accessoires utilisés

1 branche de céleri, parée
1 oignon
1 grosse carotte
300g de viande de bœuf maigre (gîte, aloyau ou paleron)
80g de porc
1 c. à soupe de beurre ou d'huile d'olive
6 tomates moyennes, mûres, pelées et concassées
1 c. à soupe de concentré de tomate
200ml de bouillon de bœuf
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 feuille de laurier (facultatif)
Parmesan fraîchement râpé

1. Découpez les légumes en tronçons et, avec le hachoir équipé de la grille à gros trous, hachez les légumes sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle. Découpez le bœuf et le porc en lamelles, puis passez-les au hachoir au-dessus du bol.
2. Dans une grande casserole, faites chauffer le beurre ou l'huile et faites revenir les légumes et la viande pendant 5 à 8 minutes, en remuant fréquemment jusqu'à ce que la viande soit dorée.
3. Faites cuire 2 minutes. Ajoutez les tomates et le concentré de tomate, puis incorporez lentement le bouillon en remuant. Assaisonnez, ajoutez la feuille de laurier le cas échéant, puis portez à ébullition. Couvrez, réduisez le feu et laissez mijoter pendant 30 minutes. Rectifiez l'assaisonnement et servez avec des tagliatelles et du parmesan.

PRÉPARATION DE BASE POUR PÂTES

Cette recette sert de base à tous les plats de pâtes de ce livre. Il suffit d'étaler la pâte en feuilles pour les lasagnes ou les raviolis, ou de la découper avec les lames pour obtenir des tagliatelles ou des linguines.



POUR 450G DE PÂTE

Préparation : 10 minutes, plus 1 heure de réfrigération

Accessoires utilisés

300g de farine type 45, de semoule de blé dur ou de farine ordinaire

3 œufs moyens

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 Mettez la farine, les œufs et l'huile dans le bol du batteur sur socle équipé du batteur plat. Battez délicatement sur vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur et augmentez progressivement la vitesse à 4, en pétrissant 5 à 8 minutes, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

2 Installez le rouleau laminoir de la machine à pâtes sur le batteur sur socle et réglez le bouton en position 1. Découpez la pâte en huit parts et passez chaque part très lentement entre les rouleaux, sur vitesse 2, puis repliez la pâte en deux. Répétez cette opération quatre à cinq fois. Lorsque la pâte n'est plus collante, réglez le bouton en position 2 et refaites passer la pâte entre les rouleaux, mais cette fois sans la plier. Passez encore la pâte au rouleau quatre à cinq fois sur chaque position, jusqu'à ce que vous arriviez à l'épaisseur souhaitée. Répétez l'opération avec chaque part de pâte. Votre pâte est prête à être découpée à l'aide d'un des rouleaux découpeurs.

VARIANTES

PÂTE AUX ÉPINARDS : remplacez 1 œuf par 50g d'épinards cuits, soigneusement égouttés et hachés.

PÂTE À L'ENCRE : ajoutez aux autres ingrédients1 cuillerée à café d'encre de seiche.

PÂTE À LA BETTERAVE ROUGE : dans le blender, mixez 25g de betterave rouge cuite sur vitesse "purée" jusqu'à obtention d'une purée très lisse. Ajoutez cette préparation aux autres ingrédients. Pour obtenir une couleur plus profonde, ajoutez 25g de betterave en plus.

LINGUINES À L'AIL ET À L'HUILE

La simplicité de cette sauce italienne classique vous permettra d'apprécier la saveur et la texture des linguines fabriquées à la maison. Pour obtenir un plat plus relevé, ajoutez une pincée de piment de Cayenne haché.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

Accessoire utilisé

1 portion de préparation de base pour pâtes (voir page 38), roulée avec la machine réglée sur une épaisseur de 6 à 8

Pour la sauce :
6 à 8 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
2 à 4 gousses d'ail, finement hachées
Sel et poivre noir fraîchement moulu
2 à 3 c. à soupe de persil plat frais, ciselé
Copeaux de parmesan frais

1. Installez le rouleau découpeur « linguine fini » sur le batteur sur socle et faites passer les feuilles de pâte à vitesse 2, en découpant au fur et à mesure les linguines à la longueur de spaghettis avec des ciseaux. Étalez les linguines sans les superposer sur un linge propre ou sur une grille si vous voulez les faire cuire immédiatement. Si vous comptez faire cuire les pâtes plus d'une heure après leur découpe, passez-les légèrement dans la farine pour les empêcher de coller et enroulez-les de sorte à former des nids. Laissez sécher sur le linge, puis entreposez dans une boîte hermétique.

2. Faites chauffer l'huile dans une casserole à fond épais et ajoutez l'ail. Faites revenir à feu doux pendant 5 minutes, puis ajoutez l'assaisonnement et le persil. Faites chauffer une minute de plus, enlevez du feu et couvrez.

3. Faites cuire les linguines dans une grande quantité d'eau légèrement salée pendant 1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente* (encore un peu fermes). Égouttez les pâtes puis remettez-les dans la casserole, ajoutez l'huile aromatisée à l'ail et faites chauffer 1 à 2 minutes, en remuant délicatement jusqu'à ce que l'huile aromatisée soit régulièrement répartie. Saupoudrez de fromage et servez avec du pain chaud.

TAGLIATELLES SAUCE PARMESAN ET CORIANDRE

Ces tagliatelles mouchetées sont légèrement épicées. Elles s'accompagnent d'une sauce à la coriandre toute simple, riche en parmesan.

POUR 4 À 6 PERSONNES

Préparation : 20 minutes, plus 1 heure de réfrigération

Cuisson : 3 minutes

Accessoires utilisés

Blender

450g de farine type 45, de semoule de blé dur ou de farine ordinaire
5 œufs moyens
1 c. à café de curcuma
1 c. à café de paprika
1 c. à soupe de poivre noir

Pour la sauce au parmesan et à la coriandre :

150g de parmesan, râpé
2 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîches
2 c. à soupe de pignons de pin
Sel de mer
2 c. à soupe d'huile d'olive

1 Mettez la farine, les œufs, le curcuma, le paprika et le poivre noir dans le bol du batteur sur socle et installez le batteur plat. Sur vitesse 1, mélangez lentement jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur et augmentez progressivement la vitesse jusqu'à 4, en pétrissant de 5 à 8 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

2 Installez la machine à pâtes (rouleau laminoir) sur le batteur sur socle et réglez le bouton en position 1. Découpez la pâte en huit parts et passez chaque part très lentement entre les rouleaux, sur vitesse 2, puis repliez la pâte en deux. Répétez cette opération quatre à cinq fois. Lorsque la pâte n'est plus collante, réglez le bouton en position 2 et refaites passer la pâte entre les rouleaux, cette fois sans la plier. Passez encore la pâte au rouleau quatre à cinq fois sur chaque position, jusqu'à ce que vous arriviez à la position 5. Répétez l'opération avec chaque part de pâte.

3 Installez le rouleau découpeur « fettuccine tagliatelle » sur le batteur sur socle et passez les feuilles de pâte à vitesse 2, en coupant au fur et à mesure les pâtes à la longueur de spaghettis avec des ciseaux. Si vous faites cuire vos pâtes immédiatement, étalez-les en une seule couche sur un linge propre ou une grille spéciale. Si vous faites cuire les pâtes plus d'une heure après leur découpe, passez-les légèrement dans la farine pour les empêcher de coller les unes aux autres, et enroulez-les en forme de nids. Laissez sécher sur le linge, puis conservez dans une boîte hermétique.

4 Avec un mortier et un pilon, écrasez le parmesan, les feuilles de coriandre, les pignons de pin, un peu de sel de mer et l'huile d'olive. Vous pouvez également utiliser le blender sur vitesse "glace pilée" (⁂).

5 Faites cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau légèrement salée pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente* (encore un peu fermes). Égouttez, mélangez à la sauce au parmesan et à la coriandre, et servez immédiatement.

LASAGNES AUX AUBERGINES ET AU PARMESAN

Ce grand classique de la cuisine italienne propose une délicieuse association de tomates mûres, d'aubergines cuites à l'huile d'olive, de parmesan et de mozzarelle.

Pour que la pâte soit plus facile à manipuler, divisez-la en portions de la taille d'un œuf, puis aplatissez légèrement chaque morceau avant de le faire passer lentement dans la machine. Pendant que vous roulez et découpez chaque portion de pâte, gardez le reste en attente sous un film alimentaire pour éviter tout dessèchement.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 45 minutes

Accessoires utilisés

1 portion de préparation de base pour pâtes (voir page 38), étalée avec la machine réglée en position 7
1 dose de passata (voir page 37)
1 dose de sauce Béchamel (voir page 36)

100g de parmesan
6 à 8 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
1,2kg d'aubergines, hachées
350g de mozzarelle

1. Faites préchauffer le four à 220 °C/th. 7. Étalez les feuilles de pâte sur un plan de travail fariné et découpez-les en rectangles d'environ 15 x 7cm.
2. Dans une grande casserole, portez à ébullition de l'eau légèrement salée et faites cuire deux à trois feuilles de pâte pendant 1 minute, puis plongez-les dans de l'eau froide additionnée d'un peu d'huile d'olive. Égouttez soigneusement les rectangles de pâte sur un linge propre et réservez. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les feuilles soient blanchies. Couvrez avec un linge propre pour empêcher la pâte de se dessécher.
3. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper fin, râpez le parmesan sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle.
4. Mélangez la sauce tomate à un tiers de la sauce Béchamel, puis incorporez 40g de parmesan râpé.
5. Faites chauffer 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les aubergines pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant fréquemment. Ajoutez de l'huile si nécessaire pour empêcher les aubergines d'attacher à la poêle.
6. Étalez une couche de feuille de lasagnes au fond d'un grand plat à gratin graissé. Recouvrez avec la sauce tomate, saupoudrez de mozzarelle, puis étalez les aubergines. Couvrez avec le reste de lasagnes, puis étalez la sauce Béchamel et saupoudrez avec le reste de parmesan. Faites cuire au four 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que vos lasagnes soient dorées et bien chaudes.

LASAGNES AUX POIVRONS ET AUX BROCOLIS

Teinté de modernisme, ce plat végétarien sait rester copieux grâce à la présence de haricots blancs. Ici, la sauce tomate est remplacée par des rondelles de tomates fraîches.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 40 minutes

Accessoires utilisés

1 portion de préparation de base pour pâtes (voir page 38), étalée avec la machine réglée en position 7
1 dose de sauce Béchamel (voir page 36)

2 carottes
1 poivron rouge, épépiné
1 poivron jaune, épépiné
175g de brocoli, en bouquet
100g de haricots verts, coupés en tronçons
400g de haricots blancs en boîte, égouttés et rincés
50g de parmesan
4 tomates fermes, coupées en rondelles
3 œufs moyens
135ml de yaourt épais

1 Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. Étalez les feuilles de pâte sur un plan de travail fariné et découpez-les en rectangles d'environ 15 x 7cm.

2 Dans une grande casserole, portez à ébullition de l'eau légèrement salée et faites cuire deux à trois feuilles de pâte pendant 1 minute, puis plongez-les dans de l'eau froide additionnée d'un peu d'huile d'olive. Égouttez soigneusement les rectangles de pâte sur un linge propre et réservez. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les feuilles soient blanchies. Couvrez avec un linge propre pour empêcher la pâte de se dessécher.

3 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez les carottes et les poivrons sur vitesse 4. Découpez le brocoli en petits bouquets, puis plongez-les dans l'eau bouillante, ainsi que les haricots verts. Faites blanchir pendant 2 minutes, puis égouttez et rafraîchissez sous l'eau froide. Égouttez à nouveau, puis ajoutez les légumes verts aux carottes, aux poivrons et aux haricots blancs.

4 Remplacez le cylindre à trancher par le cylindre à râper fin et râpez le parmesan sur vitesse 4.

5 Versez la moitié de la Béchamel au fond d'un plat à gratin légèrement huilé, puis étalez la moitié des légumes et couvrez avec quatre feuilles de lasagnes. Répétez l'opération en terminant avec les lasagnes.

6 Disposez les rondelles de tomates par-dessus les pâtes. Fouettez ensemble les œufs et le yaourt, puis versez ce mélange sur les tomates. Saupoudrez de parmesan. Faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que vos lasagnes soient dorées et bien chaudes. Servez sans attendre.

CANNELLONIS AU CRABE ET À LA CIBOULE

Si vous avez la chance d'habiter dans une région où l'on trouve des crabes frais, cette recette est pour vous ! Hors saison, vous pouvez aussi la préparer avec du crabe en boîte ou surgelé, à condition d'essorer soigneusement la chair.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 35 minutes

Accessoires utilisés

1 portion de préparation de base pour pâtes (voir page 38), étalée avec la machine réglée en position 6
1 dose de passata (voir page 37)

6 ciboules, parées et hachées
2 à 3 petits piments « jalapeño », épépinés
3 tomates fermes, pelées et épépinées
300g de chair blanche de crabe
Sel et poivre noir fraîchement moulu
50g de gruyère
Brins de persil frais, pour décorer

1 Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. Étalez les feuilles de pâte sur un plan de travail fariné et découpez-les en rectangles d'environ 15 x 7cm.

2 Dans une grande casserole, portez à ébullition de l'eau légèrement salée et faites cuire deux à trois feuilles de pâte pendant 1 minute, puis plongez-les dans de l'eau froide additionnée d'un peu d'huile d'olive. Égouttez soigneusement les rectangles de pâte sur un linge propre et réservez. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les feuilles soient blanchies. Couvrez avec un linge propre pour empêcher la pâte de se dessécher.

3 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, râpez les ciboules, les piments et les tomates sur vitesse 4, au-dessus du bol du batteur sur socle. Ajoutez la chair de crabe, rectifiez l'assaisonnement et mélangez.

4 Remplacez le cylindre à râper moyen par le cylindre à râper fin et, toujours sur vitesse 4, râpez le parmesan.

5 Mettez 2 cuillerées à soupe de farce à une extrémité d'un rectangle de pâte. Humidifiez les bords et roulez la pâte de sorte à enfermer la farce. Disposez les cannellonis, soudure en dessous, dans un plat graissé allant au four. Arrosez de passata, saupoudrez de fromage, puis faites cuire au four pendant 25 minutes, ou jusqu'à ce que les cannellonis soient dorés et bien chauds. Décorez de brins de persil.

CANNELLONIS AUX ÉPINARDS ET À LA RICOTTA

En un tour de main, des feuilles de pâtes fraîches maison se transforment en de succulents cannellonis. La farce aux épinards et à la ricotta de cette recette est également délicieuse dans des raviolis ou des lasagnes.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 35 minutes

Accessoires utilisés

1 portion de préparation de base pour pâtes (voir page 38), étalée avec la machine réglée en position 6
1 dose de passata (voir page 37)

1 c. à soupe d'huile d'olive
1 petit oignon, haché
75g de champignons, finement hachés
225g de ricotta
225g d'épinards surgelés, décongelés
1/4 à 1/2 c. à café de noix de muscade fraîchement râpée
Sel et poivre noir fraîchement moulu
50g de mozzarelle

1 Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. Étalez les feuilles de pâte sur un plan de travail fariné et découpez-les en rectangles d'environ 15 x 7cm.

2 Dans une grande casserole, portez à ébullition de l'eau légèrement salée et faites cuire deux à trois feuilles de pâte pendant 1 minute, puis plongez-les dans de l'eau froide additionnée d'un peu d'huile d'olive. Égouttez soigneusement les rectangles de pâte sur un linge propre et réservez. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les feuilles soient blanchies. Couvrez avec un linge propre pour empêcher la pâte de se dessécher.

3 Dans une petite casserole, faites chauffer l'huile et faites revenir l'oignon et les champignons pendant 5 minutes. Égouttez et réservez.

4 Avec le batteur plat, fouettez la ricotta sur vitesse 4 dans le bol du batteur sur socle, jusqu'à ce qu'elle soit souple et crémeuse, puis incorporez l'oignon et les champignons. Essorez soigneusement les épinards et incorporez-les au fromage, ainsi que la noix de muscade. Rectifiez l'assaisonnement.

5 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper fin, râpez la mozzarelle sur vitesse 4.

6 Mettez 2 cuillerées à soupe de farce à une extrémité d'un rectangle de pâte. Humidifiez les bords et roulez la pâte de sorte à enfermer la farce. Disposez les cannellonis, soudure en dessous, dans un plat graissé allant au four. Arrosez de passata, saupoudrez de mozzarelle, puis faites cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que les cannellonis soient dorés et bien chauds.

RAVIOLIS

Ces carrés de pâte rebondis abritent une farce à base de viande de porc, de vin rouge et d'herbes. Ils s'accompagnent ici d'une sauce tomate, mais certains préfèrent tout simplement un filet de beurre fondu et quelques herbes hachées.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 30 minutes,
plus 1 heure de repos
Cuisson : 40 minutes

Accessoires utilisés

1 portion de préparation de base pour pâtes (voir page 38), étalée avec la machine réglée en position 6
1 dose de passata (voir page 37)

1 oignon
1 carotte
1 branche de céleri
1 grosse gousse d'ail
90g de porc ou de veau maigre, paré et coupé en morceaux
90g de prosciutto
1 c. à soupe de feuilles d'origan frais, ciselées
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe d'huile d'olive
3 à 4 c. à soupe de vin rouge ou de bouillon
50g de parmesan
Farine, pour le plan de travail

1 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, râpez l'oignon, la carotte, le céleri et l'ail sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle.

2 Remplacez le tranchoir par le hachoir équipé de la grille à petits trous, puis hachez sur vitesse 4 le porc ou le veau et le prosciutto dans le bol contenant les légumes. Ajoutez l'origan et assaisonnez. Mélangez intimement.

3 Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et faites mijoter la viande et les légumes avec le vin ou le bouillon pendant 20 ou 30 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation soit cuite, en prenant soin de remuer fréquemment et de ne pas laisser dessécher ou brûler. Enlevez du feu, égouttez et laissez refroidir.

4 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper fin, râpez le parmesan sur vitesse 4.

5 Étalez les feuilles de pâte sur un plan de travail fariné et découpez-les en rectangles de 15 x 7cm environ.

6 Posez un rectangle de pâte sur le plan de travail légèrement fariné. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille munie d'un gros embout, déposez l'équivalent d'une cuillerée à café de farce tous les 5cm.

7 Humectez les bords d'un second rectangle de pâte et disposez-le directement au-dessus du premier de sorte à emprisonner la farce. Saupoudrez avec un peu de farine et laissez reposer 1 heure. Répétez l'opération avec le reste de rectangles de pâte et de farce.

8 À l'aide d'une roulette ou d'un couteau, découpez la pâte tous les 5cm entre chaque tas de farce pour faire des carrés. Si vous utilisez une roulette, passez-la aussi le long des bords pour obtenir une découpe cannelée. Soudez les raviolis en pinçant fermement les bords.

9 Faites cuire les raviolis dans une grande quantité d'eau bouillante légèrement salée pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient *al dente* (encore un peu fermes). Égouttez soigneusement puis remettez dans la casserole. Ajoutez la passata et faites réchauffer. Servez immédiatement avec le parmesan.

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

(Raviolis au bœuf et au porc) Ces petits raviolis originaires du sud de l'Allemagne sont généralement servis en entrée, dans un bouillon de viande, ou encore agrémentés de rondelles d'oignon dorées dans un peu de beurre.

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 45 minutes, plus 30 minutes de repos

Cuisson : 20 minutes

Accessoires utilisés

1 portion de préparation de base pour pâtes (voir page 38), étalée avec la machine réglée en position 6 à 7

1 petit pain rond
200g de bœuf de bonne qualité (par exemple culotte ou paleron)
50g de poitrine de porc fumée
1 petit oignon
100g de chair à saucisse
1 c. à café de beurre
200g d'épinards frais
1 c. à soupe de persil frais, ciselé
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 œuf moyen
1/2 c. à café de noix de muscade fraîchement râpée
1,2 litre de bouillon de bœuf
2 c. à soupe de ciboulette ciselée

1 Recouvrez le pain d'eau froide et réservez. Parez le bœuf et détaillez-le en lamelles. Avec le hachoir équipé de la grille à petits trous, hachez le bœuf, la poitrine fumée et l'oignon sur vitesse 4 dans le bol du batteur sur socle. Ajoutez la chair à saucisse et mélangez soigneusement avec le batteur plat sur vitesse 2.

2 Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites revenir la viande hachée pendant 5 minutes, en remuant souvent jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Recouvrez les épinards d'eau bouillante, égouttez soigneusement et essorez pour éliminer tout le surplus d'eau. Pressez le pain, puis ajoutez les épinards, le persil et le pain à la viande. Fouettez l'œuf et ajoutez-le à la préparation précédente. Assaisonnez la farce et ajoutez la noix de muscade. Mélangez intimement avec le batteur plat sur vitesse 2.

3 Étalez les feuilles de pâte passées à la machine sur un plan de travail fariné et découpez la pâte en cercles avec un emporte-pièce de 6cm de diamètre. Placez une cuillerée de farce au centre de chaque cercle, mouillez le bord et repliez chaque cercle en deux de sorte à obtenir des demi-cercles. Pressez les bords fermement pour les souder. Couvrez et laissez sécher pendant 30 minutes.

4 Portez le bouillon de bœuf à ébullition. Jetez-y quelques raviolis et faites cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes. Égouttez-les et gardez-les au chaud pendant que vous faites cuire les raviolis restants. Lorsque tous les raviolis sont cuits, remettez-les dans le bouillon très chaud et servez saupoudré de ciboulette.

TORTELLINIS AU SAUMON FUMÉ ET À L'ANETH

Traditionnellement, les tortellinis se préparent avec de la viande, du fromage ou des légumes. Ici, ils sont farcis de saumon fumé, de ricotta et d'aneth et accompagnés d'une sauce citronnée à la crème fraîche.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 40 minutes, plus 1 heure de repos
Cuisson : 10 minutes

Accessoires utilisés

1 portion de préparation de base pour pâtes (voir page 38), étalée avec la machine réglée en position 6 à 7

50g de parmesan
150g de saumon fumé
300g de ricotta
2 c. à soupe de zeste de citron râpé
2 c. à soupe d'aneth frais ciselé
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 œuf, battu
25g de beurre
6 ciboules, hachées
300ml de crème fraîche ou de crème double
Brins d'aneth frais, pour décorer

1 À l'aide du tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper fin, râpez le parmesan sur vitesse 4.

2 Hachez finement le saumon fumé. Mettez la ricotta dans le bol du batteur sur socle et travaillez la ricotta avec le batteur plat sur vitesse 4, jusqu'à ce qu'elle soit bien crémeuse. Ajoutez 1 cuillerée à soupe de zeste de citron râpé, 1 cuillerée à soupe d'aneth et rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez le parmesan, le saumon haché et l'œuf battu, puis mélangez délicatement.

3 Étalez les feuilles de pâtes sur un plan de travail fariné et découpez-les en feuilles rectangulaires d'environ 15x7cm. Prenez une bande de pâte et découpez-la en petits cercles d'environ 6mm de diamètre. Mettez la farce dans une poche à douille munie d'un embout large ou mettez une cuillerée de farce au centre de chacun des cercles de pâte.

4 Mouillez le bord des cercles avec un peu d'eau et pliez-les en deux de sorte à bien enfermer la farce. Une fois les pâtes fermées, pliez-les en demi-lunes et pincez les extrémités ensemble pour former un anneau. Poursuivez jusqu'à ce que vous ayez utilisé tous les cercles et toute la farce. Saupoudrez avec un peu de farine et laissez sécher pendant 1 heure environ.

5 Faites cuire les tortellinis dans une grande quantité d'eau bouillante légèrement salée pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient *al dente* (encore un peu fermes).

6 Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une petite casserole, ajoutez les ciboules et faites revenir à feu doux pendant 2 minutes. Ajoutez la crème fraîche ou double, le reste de zeste de citron et d'aneth, puis faites chauffer jusqu'à ce que la sauce soit chaude, en remuant de temps en temps.

7 Égouttez les tortellinis cuits et remettez-les dans la casserole. Versez la sauce par-dessus et servez décoré de brins d'aneth.

GNOCCHIS AUX ÉPINARDS ET AU PARMESAN

Ces gnocchis dits « romains » se préparent avec de la semoule à la place de la pomme de terre. Cuits sous le grill ou au four, ils constituent un repas copieux.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

Accessoires utilisés

50g de parmesan
300g d'épinards frais, soigneusement lavés
600ml de lait
100g de semoule
50g de beurre, ramolli
2 œufs moyens, battus
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1/4 de c. à café de noix de muscade râpée
25g de beurre, fondu
Passata (facultatif)

1 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, râpez le parmesan sur vitesse 4. Mettez les épinards, sans essuyer les feuilles, dans une casserole et faites-les cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent juste à se flétrir. Égouttez soigneusement et hachez finement, puis mettez sur du papier essuie-tout et pressez pour éliminer l'excès d'humidité.

2 Versez le lait dans une casserole à fond épais et portez à ébullition. Saupoudrez de semoule et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Versez cette préparation dans le bol du batteur sur socle.

3 Ajoutez la moitié du parmesan, les épinards et le beurre ramolli. Avec le batteur plat, mélangez soigneusement sur vitesse 6, puis ajoutez progressivement les œufs et mélangez à nouveau. Assaisonnez légèrement de noix de muscade, puis transférez dans un plat peu profond huilé. Laissez refroidir.

4 Découpez les gnocchis en petits cercles d'environ 2cm de diamètre. Disposez-les dans un moule à gratin peu profond huilé, ou dans un plat allant au four, et arrosez avec le beurre fondu. Placez sous le grill préchauffé (à température moyenne) et faites cuire 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les gnocchis soient bien chauds et dorés. Saupoudrez avec le reste de parmesan et servez accompagné de passata.

FETTUCINE ALLA ROMANA

Ce plat de pâtes « à la romaine » possède un atout de taille : sa sauce onctueuse à base de pancetta, de vin blanc, de crème et de parmesan.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

Accessoires utilisés

1 portion de préparation de base pour pâtes (voir page 38), étalée avec la machine réglée en position 7

4 c. à café d'huile d'olive extra-vierge
2 c. à café de beurre
1 gousse d'ail, écrasée
1/2 c. à café de paprika
150g de pancetta ou de poitrine de porc, hachée
150ml de vin blanc
120ml de crème liquide
50g de parmesan, pour servir

1 Installez le rouleau découpeur « fettuccine tagliatelle » de la machine à pâtes sur le batteur sur socle et passez les feuilles de pâte à vitesse 2, en coupant au fur et à mesure les pâtes à la longueur de spaghettis avec des ciseaux. Si vous faites cuire vos pâtes immédiatement, étalez-les en une seule couche sur un linge propre ou une grille spéciale. Si vous faites cuire les pâtes plus d'une heure après leur découpe, passez-les légèrement dans la farine pour les empêcher de coller les unes aux autres, et enroulez-les en forme de nids. Laissez sécher sur le linge, puis conservez dans une boîte hermétique.

2 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper fin, râpez le parmesan sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle.

3 Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une casserole et faites revenir l'ail, le paprika et la pancetta pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit tendre. Ajoutez le vin et la crème et portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce soit légèrement réduite.

4 Faites cuire les fettuccine dans une grande quantité d'eau bouillante légèrement salée pendant 1 à 2 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente* (encore un peu fermes). Égouttez, ajoutez à la sauce et faites réchauffer. Servez immédiatement accompagné de parmesan râpé.

SPÄTZLE (Nouilles allemandes)

Ni vraiment des nouilles, ni vraiment des boulettes de pâte, cette spécialité allemande se sert accompagnée d'oignons frits. Si vous préférez, vous pouvez les saupoudrer de chapelure dorée au beurre.

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 minutes, plus 15 minutes de repos

Cuisson : 15 minutes

Accessoires utilisés

300g de farine ordinaire
1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée
Sel et poivre noir fraîchement moulu
3 œufs
Environ 150ml d'eau froide
1 gros oignon, coupé en quartiers
2 c. à café d'huile
25g de beurre doux

1. Dans le bol du batteur sur socle, tamisez la farine. Ajoutez la noix de muscade puis salez et poivrez généreusement.
2. Battez les œufs dans un bol avec 120ml d'eau. Avec le batteur plat réglé sur vitesse 1, versez progressivement les œufs battus sur la farine, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et épaisse, en ajoutant le reste d'eau si nécessaire. Couvrez le bol et laissez reposer pendant 15 minutes.
3. Pendant ce temps, avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez finement l'oignon sur vitesse 4. Dans une grande poêle, faites chauffer le beurre et l'huile, puis faites revenir l'oignon à feu doux pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit très tendre et qu'il commence à peine à se colorer.
4. Faites préchauffer le four à la température la plus basse possible. Portez à ébullition vive une grande casserole d'eau légèrement salée. Étalez finement la pâte sur une planche à découper en bois humide.
5. Avec un long couteau mouillé, découpez la pâte en bandelettes étroites et faites-les glisser dans l'eau depuis un coin de la planche. Dès qu'elles remontent à la surface, sortez-les de l'eau avec une écumoire et transférez-les dans un plat allant au four. Gardez-les au chaud dans le four.
6. Lorsque toutes les nouilles sont cuites, saupoudrez-les d'oignons frits et servez immédiatement.

LES POISSONS, LES VIANDES ET LES VOLAILLES

CROQUETTES DE CRABE ET SAMBAL À LA MANGUE

Ces croquettes parfumées à la coriandre et au lemon-grass se servent accompagnées de sambal (un condiment d'Asie du Sud-Est) ou de chutney.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 10 minutes

Accessoires utilisés

Pour le sambal :

½ mangue mûre
1 avocat mûr
1 ciboule, finement hachée
1 petit piment oiseau ou piment thaïlandais, épépiné et finement haché
1 c. à café de sauce de poisson thaïlandaise
2 c. à soupe de jus de citron vert
½ c. à soupe de coriandre fraîche, finement ciselée
½ c. à soupe de persil frais, finement ciselé

Pour les croquettes de crabe :

250g de chair blanche de crabe, soigneusement égouttée
2 ciboules, avec la partie verte, finement hachées
2 c. à soupe de coriandre fraîche, finement ciselée
2 c. à café de jus de citron vert
1 c. à café de sauce de soja claire
1 c. à café de sauce de poisson thaïlandaise
1 petit piment oiseau ou piment thaïlandais, épépiné et finement haché
1 tige de lemon-grass, finement hachée
1 c. à café de gingembre frais, finement haché
1 gros blanc d'œuf
1 c. à soupe de Maïzena

Huile de tournesol ou autre huile végétale, pour faire frire
Quartiers de citrons verts, pour servir

1 Pour le sambal, hachez la mangue et l'avocat en dés de 6mm, puis ajoutez les ingrédients restants et mélangez intimement. Réservez jusqu'au moment de servir.

2 À l'aide du batteur plat, mélangez sur vitesse 2 tous les ingrédients des croquettes au crabe, sauf le blanc d'œuf et la Maïzena. Transférez le mélange dans un autre récipient et réservez.

3 Nettoyez le bol du batteur sur socle et essuyez-le soigneusement. Avec le fouet à fils, fouettez le blanc d'œuf avec la Maïzena sur vitesse 8, jusqu'à obtention d'un mélange blanc et léger, mais pas ferme. À l'aide d'une cuillère en métal, incorporez délicatement mais soigneusement ce mélange à la préparation à base de crabe.

4 Divisez la préparation en quatre grandes croquettes ou en 16 petites. Faites chauffer environ 1cm d'huile dans une poêle à fond épais et faites frire les croquettes pendant 2 minutes environ de chaque côté (ou 1 minute pour les petites croquettes), jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez immédiatement accompagné du sambal et des quartiers de citron vert.

PAIN DE POISSON

Le bassin méditerranéen est riche en fabuleuses recettes de poisson, à l'image de ce pain espagnol tout simple, qui se prépare avec n'importe quel poisson blanc du marché. Découpez-le en tranches et servez-le avec une mayonnaise maison.

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 1h25

Accessoire utilisé

500g de filets de poisson blanc, sans peau
1 poireau, grossièrement haché
1 carotte, grossièrement hachée
8 œufs
1 pincée de sel
1 pincée de poivre blanc
250ml de crème double
250ml de passata (voir page 37)
25g de chapelure de pain blanc fraîche
Brins d'aneth, pour décorer
Mayonnaise, pour accompagner (voir page 22)

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Mettez le poisson dans une grande poêle et couvrez d'eau. Ajoutez le poireau et la carotte grossièrement hachés et faites cuire à feu moyen pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le poisson soit cuit. Sortez le poisson avec une pelle à poisson et laissez-le refroidir. Jetez les légumes et le liquide de cuisson.

2 Effeuillez le poisson, en éliminant toutes les arêtes. Mettez les œufs dans le bol du batteur sur socle avec le poisson, le sel, le poivre, la crème et la sauce tomate. Avec le batteur plat, mélangez soigneusement sur vitesse 1 pendant 1 minute.

3 Beurrez légèrement un moule à pain d'1 litre et saupoudrez l'intérieur de chapelure. À l'aide d'une cuillère, transférez la préparation à base de poisson dans le moule et couvrez avec une feuille d'aluminium. Mettez le moule dans un plat à rôtir à moitié rempli d'eau bouillante et faites cuire au four, au bain-marie, pendant 1h15, ou jusqu'à ce que le pain soit pris et cuit. Démoulez le pain, coupez-le en tranches et servez avec une mayonnaise maison.

GEDDE BOLLEN (Boulettes de poisson) Ces délicieuses petites boulettes de poisson, ici préparées avec du cabillaud, s'accompagnent généralement d'une sauce crémeuse à l'aneth, de pommes de terre à l'anglaise et de légumes au beurre.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 minutes, plus 1h30 de réfrigération
Cuisson : 8 minutes

Accessoires utilisés

3 tranches de pain blanc (environ 125g) de la veille, sans la croûte
3 c. à soupe de crème épaisse
3 c. à soupe de lait
350g de filets de poisson, par exemple cabillaud, sans peau et découpés en lamelles
100g de beurre
2 œufs
1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée
Sel et poivre noir fraîchement moulu
600ml de fumet de poisson

Pour la sauce :
4 c. à soupe de crème double
2 c. à soupe de persil frais ou d'aneth, ciselé

1 Défaites le pain en morceaux et mettez-le dans une casserole. Arrosez-le avec la crème et le lait, puis laissez gonfler pendant 5 minutes environ.

2 Fixez le hachoir équipé de la grille à petits trous et hachez le poisson sur vitesse 4 dans le bol du batteur sur socle.

3 Dans la casserole avec le pain, ajoutez environ 1 cuillerée à soupe de beurre, puis faites chauffer à feu doux en mélangeant jusqu'à ce que la préparation soit lisse et se détache des bords.

4 Ajoutez le pain au poisson haché dans le bol du batteur sur socle, ainsi que les œufs, la noix de muscade, du sel et du poivre. Mélangez avec le batteur plat, sur vitesse 2, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

5 Mettez le reste de beurre dans une casserole et faites-le fondre à feu doux. Avec le batteur plat, toujours sur vitesse 2, arrosez de beurre fondu en un filet régulier la préparation à base de poisson jusqu'à obtention d'une purée moelleuse. Couvrez le bol et mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

6 Avec vos mains humides, façonnez la préparation en 20 boulettes de la taille d'une noix ; réservez sur une assiette légèrement farinée. Laissez reposer au réfrigérateur 30 minutes de plus, ou congelez brièvement jusqu'à ce que les boulettes soient très fermes.

7 Portez le fumet à ébullition dans une grande sauteuse ou une poêle, puis réduisez le feu pour que le liquide soit juste frémissant. Ajoutez-y les boulettes de poisson et faites-les pocher 7 à 8 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Avec une écumoire, sortez les boulettes et déposez-les dans un plat de service. Gardez au chaud.

8 Pour la sauce, portez rapidement le fumet à ébullition et faites-le réduire jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que 100ml. Incorporez la crème et les herbes fraîches et laissez mijoter 2 minutes. Rectifiez l'assaisonnement, puis arrosez les boulettes de poisson avec cette sauce.

LAKSA

Originaire d'Asie du Sud-Est, cette soupe épicée aux nouilles se déguste de la Malaisie à Singapour. Elle se prépare soit avec du poulet, soit avec des fruits de mer. C'est un plat complet qui se mange avec des baguettes et une cuillère pour le bouillon.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 25 minutes

Accessoires utilisés

1 grosse carotte
1 poivron rouge, épépiné
1 poivron jaune, épépiné
1 à 2 piments oiseau, épépinés
2 tiges de lemon-grass, débarrassées de leurs feuilles extérieures
2 gousses d'ail
2cm de gingembre frais
600ml d'extrait de noix de coco
300ml de bouillon de volaille
Quelques filaments de safran
2 blancs de poulet de 150g chacun, sans peau ni os, découpés en fines lamelles
175g de nouilles aux œufs, taille moyenne
2 c. à soupe de Maïzena
1 poignée de feuilles de coriandre fraîches
175g de crevettes décortiquées, éventuellement décongelées

1. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez la carotte et les poivrons rouge et jaune sur vitesse 4.
2. Remplacez le cylindre à râper gros par le cylindre à râper moyen et râpez les piments, le lemon-grass, l'ail et le gingembre, toujours sur vitesse 4. Versez l'extrait de noix coco dans un wok ou une casserole avec le bouillon de volaille et ajoutez-y le mélange à base de piments. Laissez mijoter pendant 10 minutes.
3. Ajoutez dans la casserole les filaments de safran, la carotte, les poivrons et le poulet et portez à ébullition, puis laissez mijoter pendant 5 minutes de plus.
4. Entre-temps, cassez les nouilles en morceaux et faites-les cuire dans une eau frémissante pendant 5 minutes. Égouttez et gardez au chaud.
5. Mélangez la Maïzena avec 2 c. à soupe d'eau pour obtenir une pâte ; incorporez-la dans la casserole ou le wok. Faites cuire, en remuant, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Incorporez la coriandre ciselée et les crevettes, faites cuire 2 minutes, ou jusqu'à ce que les crevettes soient bien chaudes, puis ajoutez les nouilles et servez.

CRÊPES AUX CREVETTES ET À LA CIBOULE

Cette recette d'inspiration asiatique peut se faire avec du poulet ou des légumes. Vous pouvez préparer les crêpes à l'avance et les réchauffer juste avant de garnir.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes, plus 30 minutes de repos
Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

Pour la pâte :
100g de farine ordinaire
1 pincée de sel
1/2 à 1 c. à café de piment doux en poudre
1 œuf moyen, battu
250ml de lait
2 à 3 c. à soupe d'huile de tournesol, pour la cuisson

Pour la garniture :
400g de tomates concassées en boîte
6 ciboules, hachées
2 branches de céleri, finement hachées
1 c. à soupe de sauce au piment doux, ou à volonté
2 c. à soupe de coriandre fraîche, ciselée
1 c. à soupe de Maïzena
300g de crevettes décortiquées, décongelées
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Herbes fraîches, pour décorer

1 Tamisez la farine, le sel et le piment en poudre dans le bol du batteur sur socle. Faites une fontaine au centre et versez-y l'œuf battu. Avec le batteur plat, incorporez progressivement le lait à la vitesse 2 à 4, en arrêtant si nécessaire le batteur pour racler les bords du bol. Continuez à travailler jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laissez reposer 30 minutes.

2 Pour la garniture, versez les tomates dans une casserole et ajoutez la ciboule, le céleri, la sauce au piment doux et la coriandre ciselée. Laissez mijoter pendant 3 minutes, puis incorporez la Maïzena diluée dans 2 cuillerées à soupe d'eau. Remuez sans cesse jusqu'à épaississement. Incorporez les crevettes et rectifiez l'assaisonnement. Gardez au chaud.

3 Faites chauffer une petite poêle et versez-y un peu d'huile. Inclinez la poêle pour bien répartir l'huile chaude et jetez le surplus le cas échéant. Remuez la pâte à crêpe, puis versez 3 à 4 cuillerées de pâte dans la poêle en l'inclinant pour répartir la pâte uniformément. Faites cuire 2 minutes, ou jusqu'à ce que des bulles se forment et éclatent à la surface de la crêpe. Retournez la crêpe et faites-la cuire pendant 1 minute de l'autre côté. Transférez-la sur une assiette. Posez entre chaque crêpe une feuille de papier sulfurisé. Gardez au chaud pendant que vous faites cuire le reste de pâte.

4 Garnissez les crêpes de sauce à la crevette et à la ciboule et servez décoré d'herbes fraîches.

SAUMON POCHÉ

Ce plat estival spectaculaire est un atout de taille pour toutes les réceptions, qu'il s'agisse d'un buffet ou d'un déjeuner plus formel. Servez le saumon accompagné d'une mayonnaise maison.

Le tranchoir/râpe est capable de traiter des quantités importantes. Cependant, même si vous hachez, émincez ou râpez seulement un ou deux légumes, cet accessoire vous permettra de le faire plus rapidement et facilement qu'à la main. Ici, pour décorer le saumon, le cylindre à trancher permet d'obtenir des rondelles de concombre presque aussi fines que du papier à cigarette.

POUR 10 À 12 PERSONNES
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 40 minutes

Accessoire utilisé

1 saumon entier évidé de 1,750kg
1 oignon, émincé
1 citron, coupé en rondelles
2 branches de céleri, coupées en rondelles
Quelques brins de persil
2 feuilles de laurier
150ml de vin blanc demi-sec
900ml d'eau
1 gros concombre ou 2 concombres moyens, pelé(s) ou non
Feuilles de salade et quartiers de citron, pour décorer
Mayonnaise maison, pour accompagner

1 Rincez le saumon sous un filet d'eau et essuyez-le avec du papier essuie-tout. N'enlevez pas la peau du poisson car elle permet de le garder intact pendant la cuisson.

2 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, découpez l'oignon, le citron et le céleri en tranches sur vitesse 4. Transférez dans une poissonnière avec le persil et le laurier. Ajoutez le vin et l'eau et portez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes.

3 Installez le poisson sur la grille de la poissonnière ou sur une passoire en aluminium. Baissez la grille dans le liquide frémissant et portez à ébullition. Calculez le temps de cuisson en comptant 10 minutes par 450g de poisson, et faites cuire le poisson à frémissement pendant cette durée. Enlevez la poissonnière du feu et laissez refroidir le poisson dans son liquide de cuisson.

4 Une fois le poisson froid, sortez-le de la poissonnière et enlevez délicatement la peau avec le dos d'un couteau ; éliminez également les ouies et les yeux. Coupez aux ciseaux l'arête centrale au niveau de la tête et de la queue, et dégagez délicatement l'arête. Transférez le poisson sur un plat à service.

5 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, détaillez sur vitesse 4 le concombre en rondelles et disposez-les sur le poisson pour représenter les écailles. Décorez le pourtour avec des feuilles de salade et des quartiers de citron. Servez avec de la mayonnaise maison.

CHAUSSONS AU POULET, POIVRON ET CHAMPIGNONS

Parfaits pour un déjeuner informel ou un dîner entre amis. Si le poulet n'a jamais été congelé, vous pouvez les préparer à l'avance et les congeler.

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 25 minutes,
plus 30 minutes de réfrigération
Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

Pour la pâte :

225g de farine
1 pincée de sel
150g de beurre doux ou de margarine
1 petit jaune d'œuf
2 c. à café d'eau froide
1 œuf battu, pour le glaçage

Pour la farce :

3 échalotes
1 gousse d'ail
2 à 3 tranches de pain rassis (environ 100g), sans la croûte
40g de petits champignons
1 petit poivron rouge, épépiné
1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 petite poignée de cerfeuil ou d'estragon frais, finement ciselé
4 blancs de poulet de 150g chacun, sans peau ni os

1 Huilez légèrement une plaque à pâtisserie. Pour préparer la pâte, tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Coupez le beurre ou la margarine en petits dés et ajoutez-les à la farine ainsi que le jaune d'œuf et l'eau froide. À l'aide du batteur plat, travaillez le mélange sur vitesse 2 pendant 1 minute, ou jusqu'à ce que la préparation s'agglomère et forme une boule au centre du bol. Sortez la pâte, travaillez-la légèrement sur une surface farinée, puis enveloppez-la et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

2 Faites préchauffer le four à 200 °C/th. 6. Fixez le cylindre à râper moyen sur le tranchoir/râpe et hachez les échalotes, l'ail, le pain et les champignons sur vitesse 4. Remplacez la râpe par le cylindre à trancher et découpez le poivron rouge en lamelles. Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites revenir le mélange à base d'échalotes et le poivron pendant 2 minutes. Enlevez du feu, assaisonnez et ajoutez les herbes ciselées.

3 Abaissez la pâte sur une surface légèrement farinée et découpez-la en carrés de 20cm de côté. Divisez le mélange à base d'échalotes en quatre et placez-le au centre de chaque carré. Rincez le poulet et essuyez-le soigneusement. Placez-le sur la farce et badigeonnez les bords des carrés d'un peu d'œuf battu.

4 Repliez les chaussons de façon à enfermer le poulet et transférez-les sur une plaque à pâtisserie, soudure en dessous. Utilisez les éventuelles chutes de pâte pour décorer les chaussons. Badigeonnez d'œuf battu puis faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes.

DINDE ET SES GALETTES DE POIS CHICHE

Cette variante du tagine marocain utilise de la dinde à la place du poulet ou de l'agneau. Traditionnellement, on fait cuire le tagine dans un plat en terre cuite conique également appelé tagine.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 35 minutes

Accessoires utilisés

1 c. à café de curcuma
1 c. à café de paprika
450g de filet de dinde, sans peau, coupé en dés
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon, coupé en quartiers
2 à 3 gousses d'ail, hachées
600ml de bouillon de volaille
75g d'abricots secs
1 bâton de cannelle, cassé en deux
Sel et poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe de Maïzena
2 c. à soupe d'amandes effilées grillées
1 c. à soupe de pistaches décortiquées, non salées, grossièrement hachées
1 c. à soupe de coriandre fraîche, ciselée

Pour les galettes de pois chiche :
400g de pois chiches en boîte, égouttés et rincés
6 ciboules
2 tranches de pain (environ 75g) de la veille, sans la croûte
1 petit piment rouge, épépiné et haché
1 poignée de feuilles de coriandre fraîche, ciselées
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 petit jaune d'œuf
Environ 2 c. à soupe de farine ordinaire
2 c. à soupe d'huile d'olive

1 Mélangez le curcuma et le paprika dans un saladier, ajoutez la dinde et mélangez soigneusement. Faites chauffer l'huile dans une grande casserole et faites revenir l'oignon et l'ail pendant 5 minutes. Ajoutez la dinde et faites revenir jusqu'à ce que la viande soit dorée.

2 Incorporez le bouillon et portez à ébullition, baissez le feu et ajoutez les abricots, le bâton de cannelle et assaisonnez. Couvrez et laissez mijoter pendant 25 minutes, en remuant de temps à autre. Mélangez la Maïzena avec 2 cuillerées d'eau pour obtenir une pâte lisse ; incorporez cette pâte à la dinde et faites cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.

3 Entre-temps, mettez les pois chiches dans le bol du batteur sur socle et travaillez-les sur vitesse 2 avec le batteur plat pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient en morceaux. Installez le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, puis râpez les ciboules avec le pain sur vitesse 4. Ajoutez ce mélange aux pois chiches, ainsi que le piment, la coriandre et l'assaisonnement.

4 Incorporez le jaune d'œuf à la préparation et mélangez jusqu'à ce que le résultat se tienne. Enlevez la préparation du bol et formez des petites galettes. Passez ces galettes dans la farine.

5 Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites revenir les galettes des deux côtés pendant 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

6 Saupoudrez la dinde d'amandes, de pistaches et de coriandre ciselée et servez avec des galettes de pois chiche, de la semoule ou du riz.

POULET TANDOORI

Traditionnellement, ce plat indien se cuit dans un four en argile appelé tandoor, chauffé au charbon de bois. Pour obtenir une saveur fumée, faites cuire votre poulet au barbecue. Cette marinade peut être utilisée avec tous les fruits de mer et toutes les viandes.

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 40 minutes, plus temps de marinade

Cuisson : 25 minutes

Accessoire utilisé

1,5 c. à soupe de graines de coriandre
1,5 c. à soupe de graines de cumin
1 piment rouge fort, par exemple piment oiseau, épépiné
2 grosses gousses d'ail
5cm de gingembre frais
2 c. à soupe de jus de citron
1 c. à café de garam masala
150ml de yaourt nature allégé
Quelques gouttes de colorant rouge
Sel et poivre noir fraîchement moulu
4 blancs de poulet de 150g chacun, sans peau ni os
Quelques quartiers de citron vert et herbes fraîches, pour décorer

1. Faites griller à sec les graines de coriandre et de cumin pendant 3 à 4 minutes, en remuant souvent et en prenant soin de ne pas faire brûler. Enlevez les épices du feu et laissez-les refroidir avant de les moudre à l'aide d'un mortier et d'un pilon.

2. Fixez le cylindre à râper moyen sur le tranchoir/râpe et râpez le piment, l'ail et le gingembre sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle. Incorporez les épices, puis le jus de citron et mélangez jusqu'à obtenir une pâte. Ajoutez le garam masala, le yaourt et quelques gouttes de colorant rouge, puis assaisonnez.

3. Rincez le poulet et essuyez-le soigneusement. Faites trois entailles sur chaque blanc et transférez-les dans un plat creux. Versez la pâte tandoori par-dessus, couvrez et laissez mariner au moins 6 heures (ou si possible toute une nuit) en remettant de temps à autre de la marinade sur le poulet à l'aide d'une cuillère.

4. Au moment de la cuisson, faites préchauffer le grill et chemisez la lèchefrite de papier d'aluminium, ou bien allumez le barbecue 20 minutes avant le début de la cuisson. Égouttez les morceaux de poulet et faites-les cuire 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit et que le jus qui s'en écoule soit clair. Retournez fréquemment le poulet pendant la cuisson et badigeonnez-le de marinade de temps à autre. Servez décoré de quartiers de citron vert et d'herbes fraîches.

POULET AUX POIVRONS

Ce délicieux plat d'Asie du Sud-Est se prépare avec des feuilles de lime kaffir fraîches.

Si vous n'en trouvez pas, remplacez-les par des feuilles séchées (généralement disponibles en supermarché), ou omettez-les simplement.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 12 minutes

Accessoires utilisés

225g de nouilles de riz
5cm de gingembre frais
2 tiges de lemon-grass, débarrassées de leurs feuilles extérieures
2 à 4 gousses d'ail
1 poivron rouge, épépiné
1 poivron jaune, épépiné
1 poivron vert, épépiné
2 carottes
2 blancs de poulet de 150g chacun, sans la peau
2 c. à soupe d'huile d'arachide
1 à 2 piments oiseau, épépinés et hachés
2 feuilles de lime kaffir
2 c. à soupe de sauce de soja claire
1 c. à soupe de sauce de poisson thaïlandaise
2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée

1. Faites tremper les nouilles de riz dans de l'eau bouillante pendant 4 minutes. Égouttez et réservez.

2. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, râpez le gingembre, le lemon-grass et l'ail sur vitesse 4. Remplacez le cylindre à râper par le cylindre à trancher et détaillez les poivrons et les carottes en rondelles, toujours sur vitesse 4.

3. Découpez le poulet en lamelles. Faites bien chauffer un wok avant d'ajouter l'huile, puis faites chauffer 30 secondes de plus et faites revenir le piment, les feuilles de lime kaffir, le gingembre, le lemon-grass et l'ail pendant 1 minute. Ajoutez le poulet et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce que la viande soit dorée.

4. Ajoutez les poivrons et les carottes et faites sauter pendant encore 4 minutes. Ajoutez les nouilles et faites sauter 2 minutes de plus. Versez la sauce de soja et la sauce de poisson thaïlandaise et faites sauter encore 2 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit entièrement cuit. Saupoudrez de coriandre ciselée et servez immédiatement.

AGNEAU EN CROÛTE

Cette variante du bœuf en croûte se prépare avec de la pâte feuilletée, mais vous pouvez également utiliser de la pâte brisée ou de la pâte à brioche pour enrober l'agneau et sa garniture aux herbes.

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes

Accessoire utilisé

130g de beurre
8 morceaux d'agneau dans le filet de 110g chacun et d'environ 10cm de long
Sel et poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe de cerfeuil frais, ciselé
3 c. à soupe d'estragon frais, ciselé
6 feuilles de basilic frais, ciselé
1 c. à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 portion de pâte feuilletée, étalée en 8 feuilles de 15 x 15cm chacune (voir page 118)
1 jaune d'œuf
200ml de bouillon d'agneau ou de bœuf
2 c. à soupe de cognac

1 Faites préchauffer le four à 200 °C/th. 6. Faites fondre le beurre dans une grande poêle et frottez l'agneau avec du sel et du poivre. Saisissez la viande des deux côtés pendant 30 secondes à feu vif. Enlevez-la immédiatement de la poêle et laissez-la en attente sur une grille ou sur une assiette à l'envers de façon à ce qu'elle ne repose pas dans son jus. Gardez le jus de viande. Laissez refroidir et réservez.

2 Dans un saladier, mélangez les herbes et l'huile d'olive, avec le batteur plat, salez et poivrez. Ce mélange doit être épais et en aucun cas liquide.

3 Étalez les feuilles de pâte feuilletée. Répartissez une cuillerée de mélange d'herbes sur chaque carré.

4 Essuyez soigneusement l'agneau avec du papier essuie-tout et mettez un morceau de viande sur chaque carré de pâte feuilletée. Recouvrez chaque morceau de viande avec une cuillerée à café de mélange d'herbes puis repliez la pâte feuilletée pour former de petits chaussons. Badigeonnez les extrémités avec un peu d'eau froide et scellez les feuilletés. Retournez-les et faites quelques petites entailles sur le dessus avec un couteau bien aiguisé.

5 Battez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez les feuilletés avec ce glaçage. Faites cuire les feuilletés au four pendant 12 à 14 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Dans une petite casserole, ajoutez le reste de beurre et de cognac au jus de viande, salez et poivrez. Faites chauffer puis réduire légèrement jusqu'à épaississement.

6 Servez les feuilletés avec leur sauce, quelques légumes de printemps, ainsi que des pommes de terre au persil et au beurre.

PORC À LA NORMANDE

Cette variante du traditionnel « Poulet de la vallée d'Auge » se prépare à base de produits typiques de la Normandie : pommes, crème fraîche et calvados.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1h15

Accessoire utilisé

1 oignon
2 à 3 gousses d'ail
2 pommes à cuire, pelées et évidées
40g de beurre doux
450g de filet de porc, coupé en dés de 1cm
2 c. à soupe de farine ordinaire
3 c. à soupe de calvados
450ml de bouillon de volaille
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café de sucre roux
2 c. à soupe de sauge fraîche ciselée
4 c. à soupe de crème fraîche
Rondelles de pommes, pour décorer

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez sur vitesse 4 l'oignon et l'ail, puis les pommes (séparément). Faites fondre 25g de beurre dans une poêle et faites revenir l'oignon et l'ail pendant 3 minutes, puis ajoutez les pommes et faites revenir 2 minutes de plus. Sortez la préparation de la poêle avec une écumoire et réservez.

2 Faites chauffer le reste de beurre dans la poêle et faites revenir le porc pendant 5 minutes. Saupoudrez de farine et faites cuire pendant 2 minutes. Ajoutez le calvados, faites chauffer pendant 1 minute, puis retirez la poêle du feu et faites flamber en approchant une flamme ; pensez à vous éloigner de la poêle et à garder un couvercle à portée de main en cas d'urgence. Une fois les flammes éteintes, incorporez le bouillon, ajoutez la préparation à base d'oignons et remettez sur le feu. Faites cuire, en remuant, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Salez et poivrez, ajoutez le sucre et 1 cuillerée à soupe de sauge, puis transférez dans une cocotte.

3 Faites cuire au four pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que le porc soit tendre. Incorporez la crème fraîche, saupoudrez du reste de sauge et accompagnez de rondelles de pommes.

VITELLO TONNATO (Veau et sa sauce au thon)

Ce plat du nord de l'Italie se prépare la veille et doit passer la nuit au réfrigérateur. Si vous utilisez de la sous-noix, demandez à votre boucher de la désosser et de la rouler en rôti.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 25 minutes, plus 24 heures de marinade et 3 heures de réfrigération

Cuisson : 1h

Accessoires utilisés

1 oignon, découpé en quartiers
1 carotte
1 branche de céleri
600g de sous-noix ou de longe de veau
1 feuille de laurier
2 clous de girofle entiers
1l de vin blanc sec, de préférence italien
1 c. à café de sel
200g de thon en boîte, égoutté
4 filets d'anchois, rincés
2 c. à soupe de câpres au vinaigre
1 citron
2 jaunes d'œufs
1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
Poivre noir fraîchement moulu
150ml d'huile d'olive

1 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez grossièrement l'oignon, la carotte et le céleri sur vitesse 4 au-dessus d'un grand saladier en verre ou en inox. Faites une fontaine dans les légumes et posez-y la viande. Ajoutez la feuille de laurier et les clous de girofle. Arrosez de vin. Couvrez et laissez mariner au réfrigérateur pendant 24 heures, en retournant la viande à plusieurs reprises.

2 Le lendemain, mettez la viande dans une casserole avec les légumes, la marinade et les os (si vous les avez). Saupoudrez de sel et ajoutez tout juste assez d'eau pour recouvrir. Portez à ébullition, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 45 minutes, ou jusqu'à ce que la viande soit cuite et tendre. Enlevez du feu et laissez refroidir dans la casserole.

3 À l'aide du hachoir équipé de la grille à petits trous, hachez le thon, les filets d'anchois et 1 cuillerée à soupe de câpres sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle. Pressez le jus d'un demi-citron, puis ajoutez les jaunes d'œufs, le vinaigre et le poivre. Installez le fouet à fils et fouettez sur vitesse 4 pendant quelques secondes.

4 Sur vitesse 6, incorporez progressivement l'huile d'olive en un fin filet, en fouettant soigneusement après chaque ajout, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et brillante. Incorporez en fouettant environ 2 cuillerées à soupe de jus de cuisson du veau pour que la sauce prenne la consistance d'une crème fluide. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

5 Découpez le veau en tranches aussi fines que possible et disposez-les sur un plat de service. Arrosez-les de sauce au thon, couvrez et laissez au réfrigérateur au moins 3 heures. Servez décoré avec le reste de câpres et le demi-citron découpé en fines rondelles.

KJOTTKAKER (Croquettes de viande)

Voici l'un des plats préférés des Norvégiens. Dans chaque famille on prépare ces croquettes croustillantes de bœuf haché, souvent accompagnées de sauce.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 40 minutes

Accessoires utilisés

100g de pain blanc, sans la croûte
2 c. à soupe de lait
450g de bœuf maigre (aloyau, culotte ou paleron)
1 oignon, coupé en quartiers
1 œuf
Sel et poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe de farine ordinaire
2 c. à soupe d'huile de tournesol

1 Faites préchauffer le four à 100 °C/th. 1. Mettez le pain sur une plaque à pâtisserie et faites-le cuire 20 minutes au four, en le retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit bien sec.

2 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, râpez le pain au-dessus du bol du batteur sur socle sur vitesse 4. Arrosez avec le lait et laissez gonfler pendant 5 minutes.

3 Avec le hachoir équipé de la grille à gros trous, hachez sur vitesse 4 le bœuf, puis l'oignon, au-dessus du bol. Ajoutez l'œuf, salez et poivrez généreusement. Mélangez avec le batteur plat, sur vitesse 4, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

4 Divisez la préparation en quatre parts égales et façonnez-les en forme d'ovales de 10cm de long et de 5cm de large (environ). Saupoudrez-les légèrement de farine et mettez-les si possible quelque temps au réfrigérateur.

5 Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites frire les croquettes pendant 7 à 8 minutes de chaque côté, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites. Égouttez sur du papier essuie-tout et servez chaud.

La viande et le poisson crus passent plus facilement à travers le hachoir lorsqu'ils sont découpés en lamelles plutôt qu'en cubes. Si vous voulez obtenir une viande très tendre, faites-la passer deux fois à travers le hachoir, tout d'abord avec la grille à gros trous, puis avec la grille à petits trous. Toutefois, il est déconseillé de hacher deux fois une viande grasse.

FILET AMERICAIN ET SES VERITABLES FRITES BELGES

Le steak tartare mérite les meilleures frites du monde. En Belgique, il est souvent servi sur une tranche de pain grillé ; il porte alors le nom de « toast cannibale ».

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 minutes, plus réfrigération

Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

800g de viande de bœuf maigre, par exemple dans le filet ou la culotte
12 cornichons, soigneusement égouttés
1/2 petit oignon, pelé
4 jaunes d'œufs frais moyens
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de câpres, soigneusement égouttées
1 c. à soupe de persil frais ciselé
1 c. à soupe de sauce anglaise
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Pour les frites :

1kg de pommes de terre farineuses, épluchées
Huile pour friture

1 Éliminez le gras et les nerfs de la viande et découpez-la en lamelles ou en dés. Avec le hachoir équipé de la grille à petits trous, hachez la viande sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle. Passez deux fois la viande pour la hacher très fin.

2 Nettoyez le hachoir et la grille, puis hachez les cornichons et l'oignon au-dessus du bol du batteur sur socle. Ajoutez les ingrédients restants, assaisonnez et mélangez soigneusement avec le batteur plat.

3 Divisez la viande en 6 parts égales et formez des steaks. Couvrez et mettez au réfrigérateur.

4 Découpez les pommes de terre en tranches de 1cm d'épaisseur, puis en fins bâtonnets. Couvrez entièrement d'eau froide et laissez reposer 30 minutes pour éliminer l'amidon. Égouttez et séchez avec un linge propre.

5 Dans une friteuse, faites chauffer l'huile à 190 °C. Mettez une couche de pommes de terre dans le panier de la friteuse et plongez-le délicatement dans l'huile. Faites cuire 5 minutes, ou jusqu'à ce que les frites soient tendres mais encore blanches. Sortez-les de la friture et égouttez-les. Répétez l'opération avec les frites restantes.

6 Juste avant de servir, faites réchauffer l'huile à 190 °C, puis disposez une couche de frites précuites dans le panier de la friteuse. Faites-les frire 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Sortez-les de l'huile et égouttez-les sur du papier essuie-tout avant de les servir avec le filet américain.

QUICHE LORRAINE

Cette spécialité est maintenant connue bien au-delà des frontières de sa région d'origine, grâce à l'équilibre entre la pâte brisée, l'œuf, la crème, le fromage et les lardons.

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 25 minutes, plus 30 minutes de réfrigération

Cuisson : 50 minutes

Accessoire utilisé

200g de farine ordinaire
1 pincée de sel
100g de beurre
Eau glacée
1 petit oignon, haché très finement
4 tranches de poitrine de bonne qualité, finement hachées
3 œufs, battus
425ml de lait, ou d'un mélange de lait et de crème liquide
75g de gruyère, finement râpé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1 Mettez une plaque à pâtisserie dans le four et faites préchauffer le four à 220 °C/th. 7.

2 Pour la pâte, tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Découpez le beurre en dés. Avec le batteur plat, incorporez le beurre sur vitesse 2. Ajoutez juste assez d'eau glacée pour obtenir une pâte lisse. Sortez-la du bol et pétrissez-la sur un plan de travail légèrement fariné. Roulez la pâte en boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

3 Abaissez la pâte en cercle sur le plan de travail légèrement fariné, puis foncez un moule à tarte graissé de 20cm de diamètre et d'environ 4cm de profondeur.

4 Dans une poêle antiadhésive, faites revenir l'oignon et les lardons pendant 5 minutes sur feu doux. Étalez ce mélange sur le fond de tarte.

5 Avec le batteur plat, travaillez les œufs et le lait (ou le mélange de lait et de crème) sur vitesse 4, puis ajoutez presque tout le fromage, un peu de sel et du poivre et mélangez à nouveau. Versez cette préparation sur l'oignon et les lardons et saupoudrez avec le reste de fromage.

6 Installez la quiche sur la plaque à pâtisserie et faites cuire 10 minutes. Baissez la température du four à 190 °C/th. 5, et poursuivez la cuisson pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que la garniture soit juste prise. Laissez légèrement refroidir avant de découper. Servez chaud ou froid.

POLPETTE (Boulettes de viande italiennes) Traditionnellement, ces petites boulettes de viande de bœuf s'accompagnent d'aubergines grillées ou tout simplement de pain. Elles se servent en plat principal. Le bœuf peut être remplacé par du porc, et le persil par du basilic.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

1 à 2 tranches (environ 50g) de pain blanc de la veille, sans la croûte
50g de parmesan
1 carotte
350g de bœuf maigre (dans la culotte ou le paleron)
1 oignon, coupé en quartiers
1 gousse d'ail
1 branche de céleri
1 poignée de feuilles de persil frais, finement ciselées
1 œuf
1 c. à soupe d'huile d'olive

1. Faites préchauffer le four à 140 °C/th. 2. Faites cuire les tranches de pain au four sur une plaque à pâtisserie pendant 20 minutes, en les retournant plusieurs fois, jusqu'à ce qu'elles soient desséchées. Laissez refroidir.

2. Montez le four à 180 °C/th. 4. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper fin, râpez le parmesan sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle. Prélevez 2 cuillères à soupe de fromage et réservez. Râpez finement le pain, puis la carotte dans le bol.

3. Avec le hachoir équipé de la grille à petits trous, hachez le bœuf sur vitesse 4 au-dessus du bol, puis l'oignon, l'ail et le céleri.

4. Remplacez le hachoir par le batteur plat, puis ajoutez le persil, l'œuf et l'huile d'olive dans le bol et mélangez sur vitesse 4 jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Avec vos mains humides, façonnez la préparation en 20 boulettes et placez-les sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée. Faites cuire au four pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que les boulettes soient très chaudes et bien cuites.

5. Saupoudrez avec le parmesan réservé et servez immédiatement avec des aubergines grillées et du pain.

BOULETTES DE VIANDE À LA SUÉDOISE

Ces boulettes pimentées, à base de bœuf et de purée, s'accompagnent d'un peu de sauce préparée avec du jus de viande et de la crème. Servez avec des nouilles ou des pommes de terre.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 minutes, plus 1 heure de réfrigération
Cuisson : 15 minutes

Accessoires utilisés

1 oignon, découpé en quartiers
1 pomme de terre moyenne (175g), découpée en quartiers
450g de viande de bœuf maigre (gîte ou épaule), parée et découpée en lamelles
2 c. à soupe de beurre
3 c. à soupe de chapelure fine
1/4 c. à café de piments séchés pilés
250ml de crème double
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 œuf moyen
1 c. à soupe de persil frais, ciselé
3 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe de farine

1 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, râpez l'oignon sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle. Enlevez le bol, mettez une casserole sous le tranchoir et, toujours sur vitesse 4, râpez la pomme de terre dans la casserole. Couvrez d'eau froide et faites cuire pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que la pomme de terre soit tendre. Égouttez, écrasez et réservez.

2 Remplacez le tranchoir par le hachoir équipé de la grille à petits trous et hachez le bœuf sur vitesse 4 au-dessus du bol. Répétez l'opération pour obtenir une viande très finement hachée.

3 Faites chauffer une cuillerée de beurre dans une petite casserole et faites revenir l'oignon pendant 5 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce qu'il soit ramolli, puis transférez dans le bol du batteur sur socle. Ajoutez la chapelure et les piments, environ 3 cuillerées à soupe de crème épaisse, la purée de pommes de terre, l'œuf et le persil. Assaisonnez. Avec le batteur plat, fouettez sur vitesse 6 jusqu'à ce que la préparation soit lisse et légère.

4 Formez environ 32 boulettes de viandes et mettez-les en attente sur un ou deux plateaux. Couvrez de film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 1 heure.

Pour cette recette, on a utilisé le tranchoir/râpe pour préparer l'oignon et la pomme de terre, puis le hachoir pour hacher la viande, et enfin le batteur plat pour mélanger les ingrédients – illustration de la polyvalence du batteur sur socle KitchenAid® comparé à un robot ménager habituel à lame.

5 Pour la cuisson, faites chauffer le reste de beurre et l'huile dans une poêle. Faites revenir les boulettes pendant 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Sortez les boulettes de la poêle et égouttez-les soigneusement sur du papier essuie-tout.

6 Jetez l'excès de beurre et d'huile. Saupoudrez le fond de la poêle de farine et faites chauffer en grattant bien le fond de la poêle pour décoller les sucs. Ajoutez le reste de crème double et faites chauffer en remuant, jusqu'à ce que la sauce arrive à ébullition. Remettez les boulettes dans la poêle et faites-les réchauffer à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes.

SAUCISSES AU PIMENT

Associées à des haricots secs, des lentilles et des tomates, ces saucisses de porc entrent dans la composition de nombreux ragoûts. Vous pouvez les confectionner à la main, mais le kit à farcir les saucisses vous simplifiera la tâche.

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 10 minutes

Accessoires utilisés

1kg de poitrine de porc fraîche, découennée et désossée, coupée en dés de 2,5cm
2 c. à soupe de paprika
2 c. à café de piments broyés
2 c. à soupe de graines de fenouil
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Boyaux naturels ou synthétiques (facultatif)
Farine ordinaire, pour saupoudrer (facultatif)
Huile, pour la friture
Passata (voir page 37), pour servir

1. Réfrigérez la viande avant de la passer au hachoir, sur vitesse 4, d'abord avec la grille à gros trous, puis avec celle à petits trous.
2. Avec le batteur plat, incorporez dans le bol du batteur sur socle toutes les épices et l'assaisonnement, sur vitesse 2 à 4.
3. Si vous utilisez le kit à farcir les saucisses, faites tremper les boyaux naturels dans de l'eau froide pendant 30 minutes, puis rincez-les soigneusement. Graissez le gros embout du kit à farcir les saucisse et faites-y glisser fermement le boyau, en nouant l'extrémité. Sur vitesse 4, garnissez avec la farce, en tortillant le boyau à intervalle régulier pour séparer les saucisses. Roulez-les dans un peu de farine avant de les faire cuire.
4. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites cuire les saucisses en les retournant deux à trois fois, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez-les chaudes, accompagnées de passata.

BRATWURST

Ces saucisses de couleur pâles sont préparées avec un mélange de porc et de veau. Cuites à la poêle ou sous le grill, elles s'accompagnent de pommes de terre sautées et de choucroute.

POUR 3 À 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

Accessoires utilisés

300g de porc maigre, paré
150g d'escalope de veau ou de bœuf maigre (par exemple rumsteck)
3 petites échalotes, épluchées et coupées en quartiers
25g de chapelure blanche fraîche
1 c. à café de gingembre moulu
1 c. à café de coriandre moulue
1/2 c. à café de graines de carvi
1/4 à 1/2 c. à café de noix de muscade fraîchement râpée
Sel et poivre noir fraîchement moulu
6 à 8 boyaux pour saucisse
2 à 3 c. à soupe d'huile, pour la cuisson

1. Mettez la viande au réfrigérateur et découpez-la en lamelle. Hachez-la avec les échalotes à l'aide du hachoir sur vitesse 4, tout d'abord avec la grille à gros trous, puis avec celle à petits trous.
2. Dans le bol du batteur sur socle, avec le batteur plat sur vitesse 2 à 4, incorporez la chapelure, les épices et l'assaisonnement à la viande.
3. Avant d'utiliser le kit à farcir les saucisses, faites tremper les boyaux naturels dans de l'eau froide pendant 30 minutes, puis rincez-les soigneusement. Graissez le gros embout du poussoir et faites-y glisser fermement le boyau, en nouant l'extrémité. Sur vitesse 4, garnissez avec la farce, en tortillant le boyau à intervalles réguliers de sorte à former de petites saucisses.
4. Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites cuire les saucisses pendant 15 à 20 minutes, en les tournant deux à trois fois, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

POULET AUX CAROTTES POUR BÉBÉ

Cette recette est une parfaite introduction aux saveurs. Elle convient aux bébés de plus de six mois. Vous pouvez la préparer en plus grande quantité et congeler les restes dans des bacs à glaçons, sans oublier de les étiqueter et de les dater.

POUR 4 REPAS DE BÉBÉ
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 25 minutes

1 c. à soupe de beurre
1/2 blanc de poulet sans peau, coupé en dés
1 carotte, hachée
1 pomme de terre moyenne, hachée
Quelques bouquets de brocoli
2 tomates, pelées et épépinées
300ml de bouillon de volaille

Blender

1. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites revenir le poulet pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez les légumes avec les tomates et le bouillon et portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 12 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient entièrement cuits.
2. Enlevez du feu, laissez légèrement refroidir, puis versez la préparation dans le blender. Actionnez-le sur vitesse "purée" et mixez jusqu'à obtention de la bonne consistance. Servez immédiatement et congelez les restes dans des bacs à glaçons.

CRÈME À LA PÊCHE POUR BÉBÉ

Ce dessert convient aux enfants de plus de 6 mois. Vous pouvez utiliser quasiment n'importe quel fruit frais ou cuit, mais choisissez de préférence des fruits bien mûrs et naturellement sucrés.

POUR 2 REPAS DE BÉBÉ
Préparation : 5 minutes

1 pêche mûre
3 c. à soupe de fromage frais nature
1 c. à soupe de farine de riz pour bébé
1 c. à soupe de sucre (facultatif)
Biscotte ou boudoir (facultatif)

Blender

1. Plongez la pêche dans de l'eau très chaude et laissez reposer quelques minutes. Jetez l'eau, pelez délicatement la pêche puis coupez-la en deux. Jetez le noyau.
2. Mettez la pêche dans le blender avec le fromage frais et la farine de riz pour bébé, et mixez sur vitesse "purée" jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. Goûtez et ajoutez si nécessaire un peu de sucre. Servez avec une biscotte ou un boudoir.

LES LÉGUMES

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Vous pouvez agrémenter cette purée d'une cuillerée de crème fraîche et de ciboule ou ciboulette hachée. Pour en faire un repas complet, servez-la avec du saumon fumé ou un filet de cabillaud poêlé ou rôti.

POUR 6 À 8 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

Accessoire utilisé

1kg de pommes de terre farineuses (par exemple Maris Piper), coupées en quartiers
100g de beurre, coupés en petits dés
120 à 140ml de crème double ou de lait entier
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis égouttez-les soigneusement. Mettez-les dans le bol du batteur sur socle et réduisez-les en purée sur vitesse 2 à 4 à l'aide du batteur plat, puis ajoutez le beurre.
2. Faites chauffer la crème ou le lait, sans faire bouillir, et ajoutez ce liquide aux pommes de terre. Fouettez à nouveau jusqu'à obtenir une purée légère. Rectifiez l'assaisonnement et servez sans attendre.

COLCANNON

Ce plat traditionnel irlandais se déguste pour Halloween. Il est généralement servi dans des plats individuels avec un volcan de beurre fondu au centre, pour y plonger chaque bouchée de purée.

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes

Accessoires utilisés

1,4kg de pommes de terre
175g de beurre
2 c. à soupe de lait
6 ciboules ou 3 c. à soupe de ciboulette, hachées
500g de chou frisé ou de chou vert cuit, finement haché
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Noix de muscade râpée

1. Coupez les pommes de terre en quartiers et faites-les cuire dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et bien cuites. Égouttez et transférez dans le bol du batteur sur socle. Ajoutez le beurre et le lait.
2. Avec le batteur plat, fouettez pendant 30 secondes sur vitesse 2. Réduisez à vitesse 1 et ajoutez la ciboule (ou la ciboulette) et le chou. Assaisonnez généreusement.
3. Transférez le colcannon dans un plat de service chaud, saupoudrez de noix de muscade râpée et servez.

POMMES DE TERRE PRINTANIÈRES

Il existe de nombreuses versions de cette sauce, mais toutes comportent les mêmes herbes printanières. Elle accompagne à merveille les pommes de terre nouvelles mais aussi le pot-au-feu, la poitrine de bœuf salée ou le poisson cuit à la vapeur.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 minutes, plus 30 minutes d'infusion et 30 minutes de réfrigération

Cuisson : 20 minutes

Accessoires utilisés

25g de chacune des herbes suivantes : oseille, pimprenelle, cerfeuil, bourrache, persil et cresson
2 échalotes moyennes
3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
4 œufs durs moyens, écalés
300ml de crème double ou liquide
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe de moutarde
4 c. à soupe d'huile d'olive
750g de pommes de terre nouvelles

1. Hachez finement les herbes et le cresson. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, râpez les échalotes sur vitesse 4. Ajoutez-les aux herbes et arrosez avec le vinaigre. Couvrez et laissez reposer 30 minutes.

2. Toujours avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper moyen, râpez les œufs durs sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle. Fixez le batteur plat et, sur vitesse 4, incorporez progressivement la crème aux œufs hachés. Salez, poivrez et ajoutez la moutarde selon votre goût, puis incorporez progressivement l'huile. Ajoutez les herbes hachées et le vinaigre et transférez dans une saucière. Couvrez et mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

3. Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre nouvelles dans une eau bouillante légèrement salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez-les, mélangez la sauce et versez-la sur les pommes de terre nouvelles bien chaudes.

PISSALADIÈRE

Cette spécialité niçoise qui rappelle la pizza se prépare soit avec une pâte à pain comme ici, soit avec une pâte brisée. Elle se sert aussi bien chaude que froide, en en-cas ou au déjeuner.

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 20 minutes, plus 1 heure de repos
Cuisson : 45 minutes

Accessoires utilisés

500g de farine ordinaire
1 sachet de levure de boulanger (7g)
1/2 c. à café de sel
225ml d'eau tiède
600g d'oignons
4 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à café d'herbes de Provence
30 filets d'anchois à l'huile
20 olives noires, dénoyautées et coupées en deux

1 Mettez la farine, la levure et le sel dans le bol du batteur sur socle. Avec le crochet pétrisseur, ajoutez progressivement l'eau tiède sur vitesse 2 jusqu'à formation d'une pâte souple. Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte en un cercle de 8cm d'épaisseur.

2 Repliez le bord de la pâte sur lui-même pour former un rebord. Transférez la pâte sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure.

3 Pendant ce temps, avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez les oignons sur vitesse 4. Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites cuire les oignons à feu moyen avec 1 cuillerée à café d'herbes de Provence, jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Transférez sur une assiette et laissez refroidir.

4 Faites préchauffer le four à 200 °C/th. 6. Lorsque la pâte est levée, étalez au-dessus les oignons et le reste d'herbes. Disposez les anchois de façon à former des losanges et placez une demi-olive au centre de chaque losange. Faites cuire 10 minutes, puis baissez le four à 190 °C/th. 5. Faites cuire pendant 20 à 25 minutes de plus, jusqu'à ce que la pissaladière soit cuite.

TORTA PASQUALINA (Gâteau de Pâques salé) Cette spécialité est originaire de Gênes. Traditionnellement servie à Pâques, elle réclame beaucoup de travail. Pour vous faciliter la tâche, vous pouvez remplacer la pâte maison par de la pâte feuilletée toute prête.

POUR 10 PERSONNES
Préparation : 1 heure, plus 1 heure de repos
Cuisson : 1h20

Accessoires utilisés

Pour la pâte :
500g de farine ordinaire
1 pincée de sel
2 c. à soupe d'huile d'olive
250 à 300ml d'eau

Pour la farce :
1kg d'épinards frais, équeutés
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 à 2 c. à soupe de marjolaine fraîche, ciselée
1 petit pain rond rassis, sans la croûte
Environ 100ml de lait
80g de parmesan
8 œufs moyens
500g de ricotta
5 à 6 c. à soupe d'huile d'olive
50g de beurre

1 Badigeonnez un moule à charnière de 26cm avec un peu d'huile. Tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Actionnez le batteur sur vitesse 1 avec le crochet pétrisseur, puis versez l'huile d'olive et ajoutez progressivement l'eau jusqu'à obtenir une pâte lisse mais pas collante. Continuez à pétrir la pâte avec le crochet pétrisseur sur vitesse 2 pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et souple. Divisez-la en douze portions, roulez-les en boules et placez-les sur un linge légèrement fariné. Couvrez avec un linge humide et laissez reposer pendant 1 heure.

2 Pendant ce temps, préparez la farce. Lavez les épinards, égouttez-les et faites-les cuire avec un peu de sel dans une grande casserole sans ajouter d'eau, jusqu'à ce qu'ils commencent juste à flétrir. Égouttez soigneusement, pressez l'excès de liquide, puis hachez finement. Salez, poivrez et ajoutez la marjolaine.

3 Détaillez le pain en petits morceaux et faites tremper dans le lait. À l'aide du tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper fin, râpez le parmesan sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur sur socle. Réservez.

4 Cassez deux œufs dans le bol du batteur sur socle et battez soigneusement avec le batteur plat sur vitesse 4, puis incorporez 2 cuillerées à soupe de parmesan. Essorez le pain et incorporez-le aux œufs. Ajoutez la ricotta et travaillez sur vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis incorporez les épinards hachés.

5 Faites préchauffer le four à 200 °C/th. 6. Abaissez très finement les boules de pâte sur un plan de travail légèrement fariné, en étirant la pâte à la main dans tous les sens pour obtenir une pâte aussi fine que possible (comme pour un strudel). Disposez la pâte au fond du moule huilé de façon à ce que la pâte dépasse d'environ 1cm du bord. Répétez l'opération avec cinq autres boules de pâte, en badigeonnant chaque couche d'huile.

6 Étalez la farce au-dessus des six feuilles de pâte, égalisez le dessus et badigeonnez avec encore un peu d'huile. Avec le dos d'une cuillère, faites six creux régulièrement répartis dans la farce et disposez une noisette de beurre au centre de chaque creux. Cassez un œuf dans chaque creux, en prenant soin de ne pas abîmer les jaunes. Salez, poivrez et saupoudrez avec le reste de parmesan.

7 Abaissez les boules de pâte restantes et disposez-les par-dessus la farce, en badigeonnant chaque couche d'huile. Répartissez le reste de beurre en noisettes sur les bords de la pâte. Repliez la pâte qui dépasse du bord vers l'intérieur, par-dessus le beurre, et pressez les bords.

8 Badigeonnez le dessus avec un peu d'huile d'olive et faites délicatement deux ou trois trous pour permettre à la vapeur de s'échapper. Faites cuire au four pendant 1h15 ou jusqu'à ce que la tourte soit dorée. Servez chaud ou froid.

PETITS LÉGUMES FARCIS

Ce plat provençal se prépare avec la plupart des légumes de saison (essayez avec des poivrons rouges, jaunes ou verts, des petites courgettes, etc.). Il se déguste aussi bien chaud que froid et convient parfaitement aux déjeuners estivaux.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 40 minutes

Accessoires utilisés

4 gros oignons
4 grosses tomates
100g de lard, coupé en dés
300g de porc cuit
1 c. à soupe de persil frais, ciselé
Sel et poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe de crème fraîche
1 jaune d'œuf
2 c. à soupe d'huile d'olive

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Épluchez les oignons, découpez un chapeau et faites-les cuire 10 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les, évidez-les et hachez finement la chair évidée à l'aide du tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper fin.

2 Découpez des chapeaux dans les tomates et évidez-les. Saupoudrez l'intérieur des tomates de sel et retournez-les sur du papier essuie-tout.

3 Faites revenir le lard pendant 3 minutes. Ajoutez l'oignon haché et faites sauter pendant 3 minutes.

4 Découpez le porc cuit en dés et mélangez-le au persil, au lard et aux oignons. Rectifiez l'assaisonnement. Passez le mélange au hachoir équipé de la grille à gros trous, sur vitesse 4, puis ajoutez la crème fraîche et le jaune d'œuf. Fixez le batteur plat et mélangez intimement.

5 À l'aide d'une cuillère, farcissez les légumes de viande et remettez les chapeaux. Mettez les légumes dans un plat à rôtir, avec un peu d'eau dans le fond, et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Faites cuire au four pendant 35 minutes, en arrosant de temps à autre.

CAROTTES AU FOUR

Ces carottes glacées, lentement cuites au four, offrent une intéressante alternative aux carottes vichy, bouillies à la casserole.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 5 minutes
Cuisson : 1 heure

Accessoire utilisé

450g de carottes
1 gros oignon
2 à 4 gousses d'ail
1 bouquet garni (thym, romarin et persil)
1 c. à soupe de beurre
1 c. à café de sucre en poudre
Sel et poivre noir fraîchement moulu
125ml d'eau
1 c. à soupe de persil frais, ciselé

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez sur vitesse 4 les carottes, l'oignon et l'ail, puis transférez les légumes dans un plat allant au four.

2 Ajoutez les ingrédients restants, à l'exception du persil. Couvrez et faites cuire au four pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Saupoudrez de persil et servez sans attendre.

Le tranchoir/râpe peut être utilisé au-dessus du bol du batteur sur socle, d'un plat allant au four ou d'une casserole. Pour gagner du temps, hachez, émincez ou râpez tous vos ingrédients avant de commencer une recette; vous pouvez même changer de cylindre sans démonter l'accessoire de votre batteur sur socle KitchenAid®.

SERVIETTENKNÖDEL (Pain à la serviette) Ce plat originaire d'Europe centrale se compose de pain mélangé à du lait et de l'oignon, et cuit à la vapeur. Il accompagne les mets hivernaux : ragoûts, soupes paysannes ou chou rouge braisé (voir page 88).

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 20 minutes, plus 30 minutes de repos
Cuisson : 1h20

Accessoires utilisés

6 petits pains (poids total de 250g)
2 œufs
120ml de lait
1/4 c. à café de sel
1 oignon, coupé en quartiers
50g de beurre
1 poignée de feuilles de persil frais, finement ciselé
1 pincée de noix de muscade râpée
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1 Faites préchauffer le four à 100 °C/th. 1. Découpez les petits pains en dés de 1cm, ou défaites-les en petits morceaux. Mettez-les sur une plaque à pâtisserie et faites-les cuire pendant 20 minutes, en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient secs. Transférez dans un grand saladier.

2 Fouettez les œufs avec le lait et le sel dans le bol du batteur sur socle avec le fouet à fils. Versez lentement ce mélange sur le pain et remuez délicatement jusqu'à ce que tous les dés de pain soient uniformément recouverts du mélange.

3 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez l'oignon sur vitesse 4 au-dessus du saladier.

4 Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites cuire l'oignon sur feu doux pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez le persil et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Enlevez du feu et laissez refroidir quelques minutes, puis ajoutez le pain. Assaisonnez de noix de muscade et de poivre et mélangez intimement. Couvrez et laissez reposer et gonfler dans un endroit frais pendant au moins 30 minutes.

5 Roulez la préparation en un boudin d'environ 10cm de long. Mettez-le sur un linge propre humide et repliez le linge de façon à enfermer la préparation (un peu comme une grosse saucisse). Laissez un peu de place aux extrémités pour permettre à la préparation de gonfler lors de la cuisson. Nouez le milieu et les extrémités avec une ficelle.

6 Faites passer une cuillère en bois sous la ficelle et suspendez le pain au-dessus d'une cocotte d'eau bouillante légèrement salée ; l'eau doit atteindre le milieu du pain. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes. Retournez délicatement le pain afin que le dessus trempe dans l'eau, puis faites cuire pendant 20 à 25 minutes de plus.

7 Sortez le pain de la cocotte et laissez-le reposer 5 minutes. Pour servir, enlevez délicatement le linge et découpez le pain en tranches épaisses.

GRATIN DAUPHINOIS

Pour remplacer ce plat traditionnel par des pommes de terre boulangères, substituez des rondelles d'oignons à un quart des pommes de terre, couvrez de bouillon de légumes et parsemez de noix de beurre avant d'enfourner.

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 1h15

Accessoires utilisés

1kg de pommes de terre
Beurre
2 gousses d'ail, hachées
50g de gruyère
Sel et poivre noir fraîchement moulu
100ml de crème double
400ml de lait

1. Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, tranchez les pommes de terre sur vitesse 4. Remplacez le cylindre à trancher par le cylindre à râper fin et râpez le gruyère.

2. Beurrez grassement un plat à gratin. Mettez les pommes de terre dans le plat et glissez les morceaux d'ail et le gruyère râpé parmi les rondelles. Assaisonnez généreusement. Mélangez la crème et le lait, puis versez dans le plat ; le mélange doit à peine recouvrir les pommes de terre. Saupoudrez de gruyère râpé.

3. Couvrez le plat avec une feuille d'aluminium et faites cuire au four pendant 1h15, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites. Retirez l'aluminium à 15 minutes de la fin de la cuisson pour permettre la formation d'une croûte dorée.

RÖSTI ET SAUCE À LA POMME

Servis bien chauds, ces gâteaux de pommes de terre accompagnent avec succès les saucisses et les viandes rôties ou grillées. Ils se mangent également seuls, en guise d'en-cas, avec une cuillerée de sauce à la pomme.

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes

Accessoires utilisés

6 grosses pommes de terre farineuses
1 oignon, coupé en quartiers
1 gousse d'ail (facultatif)
4 c. à soupe de farine ordinaire
2 œufs, battus
Sel et poivre noir fraîchement moulu
50g de beurre doux
4 c. à soupe d'huile

Pour la sauce à la pomme :
225g de pommes acides, épluchées et évidées
225g de pommes à couteau, épluchées et évidées
20g de sucre en poudre
2 c. à soupe d'eau

1 Placez une passoire au-dessus du bol du batteur sur socle. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez les pommes de terre sur vitesse 4 au-dessus de la passoire. Pressez les pommes de terre râpées pour extraire un maximum de liquide. Jetez le liquide et transférez les pommes de terre dans le bol.

2 Remplacez le cylindre à râper gros par le cylindre à râper moyen et râpez l'oignon et l'ail au-dessus du bol, toujours sur vitesse 4. Saupoudrez de farine, puis ajoutez les œufs. Salez et poivrez, et mélangez soigneusement.

3 Pour la sauce à la pomme, détaillez les pommes en lamelles au-dessus d'une casserole avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher. Ajoutez le sucre et l'eau. Couvrez et laissez mijoter pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps pendant la cuisson. Fouettez à la fourchette et réservez.

4 Pour le rösti, faites chauffer dans une grande poêle la moitié de l'huile et la moitié du beurre, puis ajoutez de belles cuillerées du mélange de pommes de terre en petits tas. Aplatissez les gâteaux avec le dos d'une cuillère humide.

5 Faites revenir les gâteaux sur feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants. Retournez-les et faites-les cuire sur l'autre face. Égouttez-les sur du papier essuie-tout et gardez-les au chaud pendant que vous faites cuire les suivants, en ajoutant si nécessaire de l'huile et du beurre dans la poêle. Servez chaud accompagné de sauce

PICKLES DOUX AU CONCOMBRE

Cette spécialité garnit traditionnellement les sandwiches au pain complet et au fromage ou au jambon, ou accompagne les hamburgers et les hot dogs.

POUR 600ML

Préparation : 20 minutes, plus 2 heures de repos

Cuisson : 25 minutes

Accessoire utilisé

3 gros oignons
3 gros concombres, avec la peau
50g de sel de mer fin
450g de sucre en poudre
600ml de vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe de graines de moutarde

1. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez les oignons et les concombres sur vitesse 4.
2. Dans une grande passoire, étalez les légumes en couches superposées, en saupoudrant chaque couche de sel. Couvrez avec une assiette alourdie d'un poids pour faire dégorger les légumes. Au bout de 2 heures, pressez autant de liquide que possible.
3. Dans une grande poêle, mélangez le sucre et les graines de moutarde dans le vinaigre. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu et portez lentement à ébullition.
4. Ajoutez les légumes égouttés et portez de nouveau à ébullition. Laissez mijoter à découvert pendant 1 minute. Enlevez du feu, égouttez les légumes en conservant le liquide de cuisson, puis transférez les légumes dans des bocaux chauds et stérilisés. Remettez le liquide de cuisson dans la casserole et faites bouillir 15 minutes de plus, à découvert, puis versez-le sur les légumes dans leurs pots. Fermez hermétiquement après refroidissement complet.

CHUTNEY À LA PÊCHE

Proche du chutney à la mangue, ce condiment accompagne merveilleusement les currys, les viandes froides et les fromages.

POUR 2,5 LITRES
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 2 heures

Accessoires utilisés

12 pêches fermes, coupées en deux et dénoyautées
3 poivrons rouges, épépinés et coupés en quartiers
1 gros oignon, coupé en deux
175ml de vinaigre de cidre
150g de sucre
1/2 gousse d'ail, écrasée
1/2 c. à café de sel
85g de raisins secs
1/2 orange navel, pelée, épépinée et coupée en quartiers
1/2 citron, pelé, épépiné et coupé en quartiers
50g de gingembre confit, haché
1/2 c. à café de gingembre moulu

1. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez grossièrement sur vitesse 4 les pêches, les poivrons et l'oignon. Réservez.

2. Faites chauffer à feu moyen 125ml de vinaigre et le sucre dans une marmite de 5 litres. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 10 minutes.

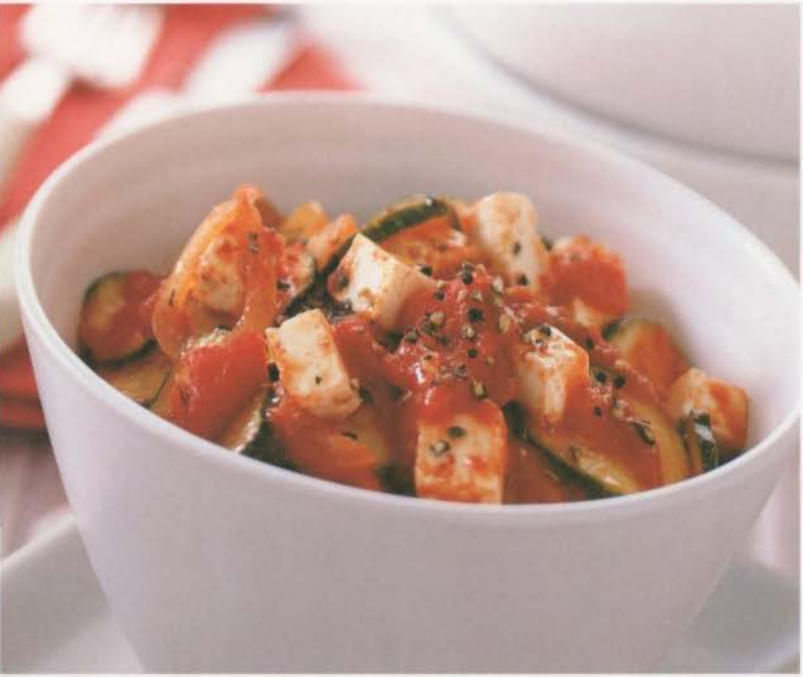
3. Ajoutez les pêches, les poivrons, l'oignon, l'ail, le sel et les raisins secs dans la marmite. Faites mijoter, en remuant fréquemment, pendant 10 minutes.

4. Avec le hachoir équipé de la grille à gros trous, hachez l'orange et le citron sur vitesse 4. Ajoutez la pulpe de fruit et le gingembre confit dans la marmite et laissez mijoter pendant 30 minutes, en remuant de temps à autre.

5. Ajoutez le reste de vinaigre et le gingembre moulu à la préparation. Laissez mijoter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la préparation épaississe, en remuant de temps à autre. Transférez le chutney dans des bocaux chauds et stérilisés et fermez les bocaux. Installez les bocaux dans une casserole d'eau bouillante et laissez frémir pendant 15 minutes. Sortez les bocaux de leur bain, laissez-les refroidir et vérifiez qu'ils soient hermétiquement fermés.

SAUTÉ DE COURGETTES ET DE TOMATES

Tous les types de courges conviennent pour cette recette. Si vous utilisez des courges « acorn » ou « butternut », choisissez-les jeunes et tendres.



POUR 4 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes

Accessoire utilisé

1 oignon
1 à 2 gousses d'ail
450g de courgettes
25g de beurre doux
400g de tomates concassées en boîte
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe d'origan frais, ciselé
100g de feta, coupée en dés (facultatif)

1. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez séparément l'oignon, l'ail et les courgettes sur vitesse 4. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle et faites revenir l'oignon et l'ail pendant 3 minutes. Ajoutez les courgettes et faites revenir 2 minutes de plus.
2. Ajoutez les tomates, ainsi que l'assaisonnement et l'origan ciselé, puis portez à ébullition en remuant de temps en temps. Baissez le feu et couvrez (avec un couvercle ou une feuille d'aluminium) et laissez mijoter de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez éventuellement le fromage.

COURGETTES À L'AIL

L'association classique de courgettes et d'une pointe d'ail. Au lieu de râper les courgettes, vous pouvez les trancher à l'aide du cylindre à trancher ; la cuisson ne change pas.

POUR 2 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

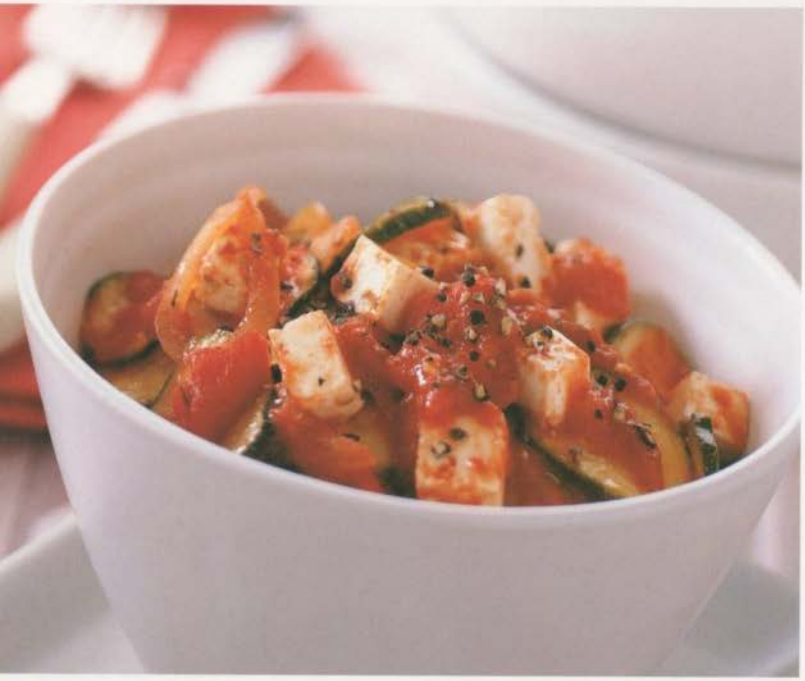
Accessoire utilisé

2 courgettes moyennes ou 4 petites
2 gousses d'ail, finement hachées
Huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. À l'aide du tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez les courgettes sur vitesse 4.
2. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole et mettez-y l'ail. Lorsque l'ail commence à dégager de l'arôme mais avant qu'il brunisse, ajoutez les courgettes.
3. Faites cuire à feu moyen pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que les courgettes soient juste cuites. Assaisonnez et servez.

SAUTÉ DE COURGETTES ET DE TOMATES

Tous les types de courges conviennent pour cette recette. Si vous utilisez des courges « acorn » ou « butternut », choisissez-les jeunes et tendres.



POUR 4 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes

Accessoire utilisé

1 oignon
1 à 2 gousses d'ail
450g de courgettes
25g de beurre doux
400g de tomates concassées en boîte
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe d'origan frais, ciselé
100g de feta, coupée en dés (facultatif)

1. Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, émincez séparément l'oignon, l'ail et les courgettes sur vitesse 4. Faites chauffer le beurre dans une grande poêle et faites revenir l'oignon et l'ail pendant 3 minutes. Ajoutez les courgettes et faites revenir 2 minutes de plus.
2. Ajoutez les tomates, ainsi que l'assaisonnement et l'origan ciselé, puis portez à ébullition en remuant de temps en temps. Baissez le feu et couvrez (avec un couvercle ou une feuille d'aluminium) et laissez mijoter de 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez éventuellement le fromage.

COURGETTES À L'AIL

L'association classique de courgettes et d'une pointe d'ail. Au lieu de râper les courgettes, vous pouvez les trancher à l'aide du cylindre à trancher ; la cuisson ne change pas.

POUR 2 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

Accessoire utilisé

2 courgettes moyennes ou 4 petites
2 gousses d'ail, finement hachées
Huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. À l'aide du tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez les courgettes sur vitesse 4.
2. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole et mettez-y l'ail. Lorsque l'ail commence à dégager de l'arôme mais avant qu'il brunisse, ajoutez les courgettes.
3. Faites cuire à feu moyen pendant 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que les courgettes soient juste cuites. Assaisonnez et servez.

QUICHE AUX POIREAUX ET À LA COURGETTE

Cette quiche végétarienne se prépare avec une pâte brisée classique au goût et à la texture incomparables. Choisissez de petits poireaux aux feuilles vertes, tendres et sucrées.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 30 minutes, plus 30 minutes de repos
Cuisson : 45 minutes

Accessoires utilisés

Pour la pâte brisée :
225g de farine ordinaire
1 pincée de sel
50g de beurre
20g de saindoux
120ml d'eau glacée

Pour la garniture :
50g de beurre
3 poireaux
1 courgette
1 gousse d'ail, écrasée
4 gros œufs
2 c. à soupe de yaourt nature
120ml de lait
100g de gruyère ou de Cheddar affiné, râpé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1 Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. Tamisez la farine et le sel au-dessus du bol du batteur sur socle. Coupez le beurre et le saindoux en dés et ajoutez-les à la farine. Avec le batteur plat, mélangez soigneusement le tout sur vitesse 2. Ajoutez un peu d'eau glacée jusqu'à obtenir une pâte lisse. Roulez-la en boule, enveloppez-la de film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.

2 Pour la garniture, émincez les poireaux et la courgette à l'aide du tranchoir/râpe muni du cylindre à trancher, puis faites revenir les poireaux, la courgette et l'ail dans le beurre à feu doux jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Enlevez du feu.

3 Dans un saladier, mélangez intimement les œufs, le yaourt, le lait, le fromage et un peu de sel et de poivre.

4 Abaissez la pâte finement et foncez un moule de 20cm de diamètre. Garnissez avec le mélange de poireau et de courgette et recouvrez avec la préparation au fromage. Égalisez la surface.

5 Faites cuire au four pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme et dorée. Servez chaud ou froid, accompagné de feuilles de salade.

SOUFFLÉ AU FROMAGE ET AUX ÉPINARDS

Les soufflés ne sont pas aussi difficiles à réussir que leur réputation veut bien le laisser croire. En fait, le plus compliqué est d'avoir tout le monde à table au moment où on sort le soufflé du four, pour que chacun puisse apprécier combien il est gonflé.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 45 minutes
Cuisson : 50 minutes

Accessoires utilisés

300g d'épinards frais, bien lavés
100g de Cheddar affiné ou de gruyère
50g de beurre doux
50g de farine ordinaire
200ml de lait tiède
4 œufs moyens, blancs séparés des jaunes
1 c. à café de moutarde de Dijon
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Beurrez légèrement un moule à soufflé de 15 cm de diametre. Mettez une plaque à pâtisserie à chauffer dans le four. Mettez les épinards, sans essuyer les feuilles, dans une casserole et faites-les cuire 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils commencent juste à se flétrir. Égouttez soigneusement et hachez finement, puis mettez sur du papier essuie-tout et pressez pour éliminer l'excès d'humidité.

2 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez le fromage sur vitesse 4.

3 Faites fondre le beurre dans une casserole et incorporez la farine, puis faites cuire à feu doux pendant 2 minutes. Enlevez la casserole du feu et incorporez lentement le lait chaud. Remettez la casserole sur le feu et remuez pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que la préparation épaississe suffisamment pour napper le dos de la cuillère. Enlevez du feu et transférez dans le bol du batteur sur socle.

4 Laissez légèrement refroidir, puis incorporez avec le batteur plat les jaunes d'œufs un à un sur vitesse 6, en mélangeant soigneusement après chaque ajout. Une fois tous les jaunes incorporés, ajoutez les épinards et le fromage (en gardant 1 cuillerée de côté), ainsi que la moutarde et un peu de sel et de poivre. Mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Transférez dans un autre récipient.

5 Nettoyez le bol du batteur sur socle et séchez-le soigneusement. Versez-y les blancs d'œufs et, avec le fouet à fils, battez sur vitesse 10 les blancs en neige ferme, jusqu'à ce qu'ils forment des becs qui ne retombent pas. Mélangez une cuillerée de blancs en neige dans la préparation au fromage, puis incorporez délicatement le reste.

6 Transférez l'appareil à soufflé dans le moule beurré, saupoudrez du reste de fromage et enfournez sur la plaque chaude. Faites cuire 50 minutes, ou jusqu'à ce que le soufflé soit gonflé et bien doré, sans ouvrir la porte du four. Servez immédiatement.

LES PAINS ET LES VIENNOISERIES

PAIN AUX NOIX ET AUX CÉRÉALES

La farine aux céréales associe farine blanche, farine complète, farine de seigle et graines maltées. Elle donne un goût de noisette qui se marie à la perfection avec les noix de ce pain rustique.

POUR 2 PAINS
Préparation : 15 minutes, plus levée
Cuisson : 40 minutes

Accessoires utilisés

1kg de farine aux céréales
2 c. à café de sel
1 sachet de levure de boulanger (7g)
75g de noix, grossièrement hachées
2 c. à soupe d'huile
Environ 600ml d'eau tiède

1. Mettez la farine, le sel, la levure et les noix dans le bol du batteur sur socle. À l'aide du batteur plat, mélangez les ingrédients secs sur vitesse 2 pendant quelques secondes.

2. Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Toujours sur vitesse 2, actionnez le batteur et ajoutez progressivement l'huile et l'eau tiède. Si le mélange est trop sec, ajoutez un peu d'eau jusqu'à ce que la pâte soit plus souple. Ne pétrissez la pâte que pendant 1 minute à cette vitesse. Transférez la pâte dans un saladier huilé et retournez-la de sorte qu'elle soit également huilée sur le dessus. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3. Pétrissez soigneusement à nouveau, en ajoutant un peu de farine si la pâte vous semble trop collante. Vous pouvez arrêter le batteur sur socle une ou deux fois pour détacher la pâte du crochet pétrisseur. Divisez la pâte en deux et transférez-la dans deux moules à pain d'une contenance d'un kilogramme chacun. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait levé au-dessus du rebord des moules.

4. Faites préchauffer le four à 220 °C/th7. Faites cuire au four pendant 10 minutes, puis baissez la température à 200 °C/th. 6 et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Les pains sont cuits quand, une fois sortis de leur moule, ils sonnent creux lorsque vous tapez dessus. Laissez refroidir sur une grille.

Lorsque vous faites du pain, ajoutez les liquides progressivement pour éviter de former un creux autour du crochet pétrisseur et de ralentir le mélange. Votre batteur sur socle KitchenAid® commence réellement à pétrir la pâte lorsqu'elle s'accroche au crochet pétrisseur ; vous pouvez alors continuer de pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

PAIN AUX NOIX ET AUX CÉRÉALES

La farine aux céréales associe farine blanche, farine complète, farine de seigle et graines maltées. Elle donne un goût de noisette qui se marie à la perfection avec les noix de ce pain rustique.

POUR 2 PAINS
Préparation : 15 minutes, plus levée
Cuisson : 40 minutes

Accessoires utilisés

1kg de farine aux céréales
2 c. à café de sel
1 sachet de levure de boulanger (7g)
75g de noix, grossièrement hachées
2 c. à soupe d'huile
Environ 600ml d'eau tiède

1. Mettez la farine, le sel, la levure et les noix dans le bol du batteur sur socle. À l'aide du batteur plat, mélangez les ingrédients secs sur vitesse 2 pendant quelques secondes.

2. Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Toujours sur vitesse 2, actionnez le batteur et ajoutez progressivement l'huile et l'eau tiède. Si le mélange est trop sec, ajoutez un peu d'eau jusqu'à ce que la pâte soit plus souple. Ne pétrissez la pâte que pendant 1 minute à cette vitesse. Transférez la pâte dans un saladier huilé et retournez-la de sorte qu'elle soit également huilée sur le dessus. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3. Pétrissez soigneusement à nouveau, en ajoutant un peu de farine si la pâte vous semble trop collante. Vous pouvez arrêter le batteur sur socle une ou deux fois pour détacher la pâte du crochet pétrisseur. Divisez la pâte en deux et transférez-la dans deux moules à pain d'une contenance d'un kilogramme chacun. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait levé au-dessus du rebord des moules.

4. Faites préchauffer le four à 220 °C/th7. Faites cuire au four pendant 10 minutes, puis baissez la température à 200 °C/th. 6 et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Les pains sont cuits quand, une fois sortis de leur moule, ils sonnent creux lorsque vous tapez dessus. Laissez refroidir sur une grille.

Lorsque vous faites du pain, ajoutez les liquides progressivement pour éviter de former un creux autour du crochet pétrisseur et de ralentir le mélange. Votre batteur sur socle KitchenAid® commence réellement à pétrir la pâte lorsqu'elle s'accroche au crochet pétrisseur ; vous pouvez alors continuer de pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

PAIN DE CAMPAGNE

Ce pain rustique à base de farine de sarrasin, de farine de seigle et de farine blanche se garde bien et donne d'excellents résultats grillé.

POUR 2 PAINS

Préparation : 15 minutes, plus 1h45 de levée

Cuisson : 40 minutes

Accessoire utilisé

200g de farine de sarrasin
200g de farine de seigle
375g de farine blanche pour panification
2 c. à café de sel
1 sachet de levure de boulanger (7g)
1 c. à soupe de miel liquide
250ml d'eau tiède
30g de beurre fondu
150ml de bière brune

1. Mettez les farines, le sel et la levure dans le bol du batteur sur socle. À l'aide du crochet pétrisseur, mélangez sur vitesse 1 pendant quelques secondes.
2. Délayez le miel dans l'eau, puis ajoutez le beurre fondu et la bière et mélangez.
3. Augmentez la vitesse à 2 et ajoutez progressivement le liquide précédent. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Continuez à pétrir avec le crochet pétrisseur sur vitesse 2 pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique.
4. Couvrez le bol avec du film alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
5. Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing et divisez-la en deux morceaux. Roulez chaque morceau en boule et placez les deux boules sur une plaque à pâtisserie graissée. Couvrez d'un film alimentaire huilé et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 45 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
6. Faites préchauffer le four à 220 °C/th. 7. Saupoudrez les pains de farine, puis faites des entailles en damier avec un couteau aiguisé.
7. Faites cuire au four pendant 10 minutes, puis baissez la température à 200 °C/th. 6 et poursuivez la cuisson pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les pains soient bien levés et qu'ils sonnent creux lorsque vous tapez dessous.

PAIN À LA TOMATE ET À L'HUILE D'OLIVE

La préparation de ce pain est similaire à celle de la traditionnelle *focaccia*, mais plus rapide. Ce pain s'accompagne à merveille de fromage de chèvre frais et de salade.

POUR UN GROS PAIN
Préparation : 30 minutes, plus 2h20 de levée
Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

500g de farine blanche pour panification
1 c. à soupe de sel
1 sachet de levure de boulanger (7g)
100ml d'huile d'olive
300ml d'eau tiède
12 tomates cerises, coupées en deux
1 à 2 gousses d'ail, émincées très finement
Huile d'olive et gros sel marin, pour garnir

1 Avec le crochet pétrisseur, mélangez la farine, le sel et la levure à vitesse 2, puis ajoutez l'huile d'olive et la plupart de l'eau. Mélangez et pétrissez soigneusement, toujours sur vitesse 2, en ajoutant suffisamment d'eau pour obtenir une pâte souple mais facile à travailler. Le pétrissage devrait prendre 5 à 6 minutes.

2 Décollez la pâte du crochet pétrisseur. Couvrez avec du film alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant 2 heures, jusqu'à ce que la pâte soit bien levée.

3 Pétrissez à nouveau la pâte avec le crochet pétrisseur sur vitesse 2, jusqu'à ce que la pâte reprenne son volume d'origine. Transférez-la sur un plan de travail légèrement fariné.

4 Huilez généreusement un petit plat à rôtir d'environ 20x25cm. Divisez la pâte en deux, abaissez un morceau aux dimensions du plat et transférez-le dans ce dernier, en le poussant dans les coins. Répartissez les demi-tomates et l'ail au-dessus. Salez et poivrez légèrement. Abaissez le reste de pâte et placez-le au-dessus des tomates. Couvrez le plat avec un film alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte commence à lever.

5 Faites préchauffer le four à 220 °C/th. 7. Du bout des doigts, appuyez la surface du pain pour souder les deux couches de pâte et l'empêcher de trop lever. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez de gros sel marin. Faites cuire au four 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré. Laissez refroidir sur une grille avant de servir.

PAIN PITTA

Ce pain plat originaire du Moyen-Orient peut se cuire au four, sur une plaque en fonte ou sur un foyer ouvert. Il se gonfle sous l'effet de la chaleur pour former une poche, que l'on peut garnir comme un sandwich, ou bien découper en morceaux pour éponger une sauce épicée.

POUR 6 PAINS PITTA
Préparation : 30 minutes, plus 2 heures de levée
Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

115g de farine complète
385g de farine ordinaire
1 c. à soupe de sucre
2 c. à café de sel
1 sachet de levure de boulanger (7g)
450ml d'eau tiède
1 c. à soupe d'huile d'olive

1 Mélangez les farines et mettez 450g dans le bol du batteur sur socle, avec le sucre, le sel et la levure. À l'aide du crochet pétrisseur, mélangez 15 secondes sur vitesse 2. Ajoutez lentement l'eau tiède et l'huile, et mélangez 1 minute. Toujours sur vitesse 2, ajoutez le reste de farine, 50g par 50g, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois. Pétrissez 2 minutes de plus, jusqu'à ce que la pâte soit élastique.

2 Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3 Faites retomber la pâte avec le poing et divisez-la en six. Abaissez les morceaux en cercles de 18cm de diamètre, puis placez-les sur du papier aluminium et laissez-les lever 1 heure à découvert, à température ambiante. Faites préchauffer le four à 260 °C/th. 9. Faites cuire les pains un par un sur l'aluminium pendant 5 à 6 minutes. Enlevez-les du papier aluminium et laissez refroidir sur une grille.

PAIN AU LEVAIN

Ce pain se prépare à l'aide d'un levain qui se conserve au réfrigérateur et s'utilise selon vos besoins. Une fois votre pain préparé, ajoutez 125ml d'eau et 125g de farine blanche pour panification au reste de levain et laissez fermenter à température ambiante pendant 12 à 24 heures avant de réfrigérer.

POUR 1 PAIN
Préparation : 20 minutes, plus 2 heures de levée et 2 à 3 jours de fermentation
Cuisson : 40 minutes

Accessoires utilisés

Pour le levain :
250g de farine blanche pour panification
1 sachet de levure de boulanger (7g)
300ml d'eau

Pour la pâte :
375g de farine blanche pour panification
1,5 c. à café de sel
1 c. à café de levure de boulanger
175ml d'eau tiède

1. Pour le levain, tamisez la farine dans le bol du batteur sur socle et incorporez la levure. Ajoutez l'eau et mélangez avec le batteur plat. Transférez dans un saladier, couvrez de façon non hermétique et placez dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant 2 à 3 jours. Le levain est prêt à être utilisé lorsqu'il dégage une odeur un peu aigre. Mélangez-le deux fois par jour.

2. Pour la pâte, tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle et incorporez la levure. Mesurez 250ml de levain dans un verre mesureur (gardez le reste), puis ajoutez-lui l'eau tiède. À l'aide du crochet pétrisseur, incorporez progressivement le levain sur vitesse 1 et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Continuez à pétrir sur vitesse 2 pendant 3 minutes de plus, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

3. Couvrez le bol avec du film alimentaire et laissez lever la pâte dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing et laissez-la reposer 10 minutes de plus.

4. Façonnez la pâte en un rond ou un ovale et transférez-la sur une plaque à pâtisserie graissée. Couvrez de film alimentaire huilé et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

5. Installez un ramequin d'eau au fond du four, puis faites préchauffer le four à 220 °C/th. 7. Saupoudrez légèrement le pain de farine. Faites trois entailles parallèles de 5mm de profondeur sur le dessus du pain, puis faites trois autres entailles perpendiculaires aux premières pour obtenir un damier.

6. Enfournez et faites cuire pendant 10 minutes, puis réduisez la température à 200 °C/th. 6 et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes, jusqu'à ce que le pain soit bien levé et qu'il sonne creux lorsque vous tapez dessous.

CHALLAH

Ce pain juif tressé à pâte enrichie en œufs est saupoudré de graines de pavot ou de sésame. Il est doté d'une signification religieuse : on sert traditionnellement deux de ces pains à chaque repas pendant le sabbat.

POUR 2 PAINS
Préparation : 30 minutes, plus 2 heures de levée
Cuisson : 35 minutes

Accessoire utilisé

500 à 625g de farine ordinaire
2 c. à soupe de sucre
1,5 c. à café de sel
1 sachet de levure de boulanger (7g)
75g de beurre ou de margarine, fondu
225ml d'eau tiède
3 œufs
1 œuf (blanc séparé du jaune)
1 c. à café d'eau froide
1 c. à café de graines de pavot

1 Mettez 450g de farine dans le bol du batteur sur socle, avec le sucre, le sel et la levure, et mélangez sur vitesse 2 avec le crochet pétrisseur pendant 15 secondes. Mélangez le beurre et l'eau, ajoutez progressivement cette préparation dans le bol et mélangez pendant 1 minute. Ajoutez les 3 œufs et le blanc d'œuf et mélangez une minute de plus. Ajoutez le reste de farine, 50g par 50g, jusqu'à ce que la pâte s'accroche au crochet et se détache des parois du bol. Pétrissez à vitesse 2 pendant 2 minutes de plus, ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

2 Transférez la pâte dans un saladier huilé et retournez-la de sorte qu'elle soit également huilée sur le dessus. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3 Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing et divisez-la en six parts égales. Roulez chaque part de façon à former un boudin de 35cm de long. Tressez trois boudins ensemble et rabattez les extrémités par en dessous. Placez la tresse sur une plaque à pâtisserie graissée. Répétez l'opération avec les trois boudins restants. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

4 Faites préchauffer le four à 200 °C/th. 6. Fouettez le jaune d'œuf avec l'eau froide. Badigeonnez les pains avec ce glaçage et saupoudrez-les de graines de pavots. Faites cuire au four pendant 30 à 35 minutes. Enlevez les pains de la plaque dès que la cuisson est terminée et laissez-les refroidir sur une grille.

SODA BREAD

Ce pain irlandais se prépare en un rien de temps, grâce au bicarbonate de soude et au lait aigre qui remplacent la levure de boulanger et ne demandent pas de levée. Ce pain se déguste de préférence le jour même.

POUR 1 PAIN
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

450g de farine ordinaire
1 c. à café rase de sel
1 c. à café rase de bicarbonate de soude
350 à 375ml de babeurre

1 Faites préchauffer le four à 230 °C/th. 8. Tamisez les ingrédients secs dans le bol du batteur sur socle. Actionnez l'appareil équipé du batteur plat sur vitesse 2, en ajoutant progressivement le babeurre (il ne sera peut-être pas nécessaire de tout mettre) jusqu'à obtention d'une pâte. Remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur et pétrissez sur vitesse 2 jusqu'à obtention d'une pâte molle mais pas collante.

2 Sur une plaque à pâtisserie graissée, abaissez la pâte en un cercle d'environ 2,5cm d'épaisseur. Faites cuire au four pendant 15 minutes, puis baissez la température à 200 °C/th. 6 et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.

3 Pour vérifier la cuisson, tapotez le dessous du pain ; s'il est cuit, il doit sonner creux. Laissez refroidir sur une grille et dégustez le jour même.

HUNSRÜCKER BAUERENBROT

(Pain au seigle et au blé) L'épeautre est l'ancêtre du blé ; plus riche en protéines, en vitamines B et en fer, il contient moins de gluten, ce qui donne un pain plus compact et plus moelleux. Si vous ne trouvez pas d'épeautre, utilisez de la farine de blé. Ce pain allemand se prépare avec du levain, qui demande plusieurs jours de fermentation si vous le préparez vous-même.

POUR 2 PAINS
Préparation : 15 minutes, plus 2h15 de levée
Cuisson : 40 minutes

Accessoire utilisé

350g de farine blanche pour panification
200g de farine de seigle
100g de farine d'épeautre
1 c. à soupe de sel
1 sachet de levure de boulanger (7g)
120ml de levain (voir page 102)
400ml d'eau tiède

1. Versez les farines, le sel et la levure dans le bol du batteur sur socle et mélangez pendant quelques secondes sur vitesse 1 avec le crochet pétrisseur. Dans un verre mesureur, délayez le levain avec l'eau tiède. Toujours avec le crochet pétrisseur, sur vitesse 2, incorporez progressivement le levain aux ingrédients secs et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Continuez de pétrir pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique.

2. Couvrez le bol avec du film alimentaire et laissez lever la pâte dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1h30, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3. Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing, divisez-la en deux et formez un rectangle avec chaque moitié. Placez les rectangles sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée, couvrez de façon non hermétique avec du film alimentaire huilé et laissez lever 45 minutes.

4. Faites préchauffer le four à 220 °C/th. 7. Badigeonnez le dessus des pains avec de l'eau tiède et faites quelques entailles en diagonale avec un couteau bien aiguisé. Faites cuire au four pendant 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que les pains soient levés et dorés. Pour vérifier la cuisson, tapez le dessous des pains ; s'ils sonnent creux, ils sont cuits. Laissez-les reposer sur la plaque pendant 10 minutes avant de les démouler et de les transférer sur une grille pour les laisser refroidir.

Pour cette recette, le moulin à céréales vous permettra de moudre vos propres farines et d'obtenir un pain merveilleusement frais, à la texture plus grossière et plus rustique. Utilisez un peu moins de farine de blé et de seigle que ce qui est indiqué, réglez le moulin sur position 3 et actionnez sur vitesse 10 au-dessus du bol du batteur sur socle.

FOCACCIA

Ce pain plat italien, traditionnellement grillé au-dessus d'un feu ouvert, est arrosé d'un filet d'huile d'olive et saupoudré de gros sel. Il en existe de nombreuses variantes ; celle-ci contient de la purée de pommes de terre et est agrémentée de tomates et d'origan.

POUR 12 PERSONNES
Préparation : 10 minutes, plus 3 heures de levée
Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

500g de farine blanche pour panification
500g de purée de pommes de terre (voir page 80)
4 c. à soupe d'huile d'olive
1 sachet de levure de boulanger (7g)
2 œufs
1 c. à café de sel

Pour la garniture
150ml d'huile d'olive
15 petites tomates, coupées en deux ou en quatre
2 c. à soupe d'origan ou de thym frais, ciselé
1 pincée de sel

1 Mettez la farine, la purée de pommes de terre, l'huile d'olive, la levure, les œufs et le sel dans le bol du batteur sur socle. Avec le crochet pétrisseur, mélangez la pâte sur vitesse 2 pendant 30 secondes. Augmentez à vitesse 4 et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Divisez la pâte en deux.

2 Graissez légèrement deux moules ronds de 20cm de diamètre et placez la pâte dans les moules. Couvrez (non hermétiquement) et laissez lever la pâte pendant 3 heures.

3 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Badigeonnez la pâte d'huile d'olive et répartissez les morceaux de tomates. Saupoudrez d'origan ou de thym et de sel et faites cuire au four pendant 30 minutes, en recouvrant avec une feuille de papier aluminium à mi-cuisson pour empêcher la garniture de brûler. Servez chaud.

BRETZELS

En-cas parfait, cette spécialité originaire d'Allemagne et d'Autriche est aujourd'hui connue dans le monde entier. Un bon bretzel est salé et dur sur le dessus, mais moelleux à l'intérieur.

POUR 10 À 12 BRETZELS
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

500g de farine ordinaire
1 pincée de sel
4 sachets de levure de boulanger (28g)
40g de sucre
75g de saindoux, ramolli et découpé en copeaux
125ml de lait tiède
50g de farine ordinaire, pour saupoudrer
125ml d'eau chaude salée, pour badigeonner
1 c. à soupe de gros sel, pour saupoudrer

1. Faites préchauffer le four à 220 °C/th. 7. Mettez la farine, la pincée de sel, la levure, le sucre et le saindoux dans le bol du batteur sur socle. Avec le crochet pétrisseur, incorporez le lait tiède sur vitesse 1 jusqu'à formation d'une pâte. Couvrez et laissez reposer dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 15 minutes.

2. Avec le crochet pétrisseur, toujours sur vitesse 1, pétrissez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple mais ferme qui forme des bulles et se détache des parois du bol.

3. Farinez vos mains et confectionnez des boudins de pâte d'environ 1cm de diamètre et 40cm de long. Repliez les extrémités de chaque boudin de façon à former un nœud desserré.

4. Transférez les bretzels sur une plaque à pâtisserie graissée. Badigeonnez d'eau salée et saupoudrez de sel, puis appuyez légèrement sur les grains de sel pour les faire adhérer à la pâte.

5. Faites cuire au four pendant 30 minutes, en badigeonnant les bretzels d'eau salée deux fois pendant la cuisson pour les rendre dorés et croustillants. Une fois les bretzels refroidis, conservez-les dans une boîte hermétique.

CHAPATI

Ce pain rond et plat, originaire d'Inde et du Pakistan, se prépare avec une farine à chapati complète très fine, appelée *atta*, et de l'eau. La recette ci-dessous utilise de la farine complète. Les chapatis servent à éponger la sauce des currys.

POUR 12 CHAPATIS

Préparation : 15 minutes, plus 30 minutes de levée

Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

175ml d'eau
250g de farine complète tamisée
Pincée de sel
Beurre ou huile pour badigeonner

1. Mettez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle équipé du crochet pétrisseur et actionnez sur vitesse 1. Versez progressivement l'eau et mélangez jusqu'à obtenir une pâte molle et relativement collante. Pétrissez pendant 4 à 5 minutes sur vitesse 2. Couvrez avec le couvercle en plastique et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 30 minutes.

2. Divisez la pâte en 12 morceaux. Roulez-les en boule, puis aplatissez-les. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez chaque morceau de pâte sur un plan de travail bien fariné en un cercle d'environ 12 à 14cm de diamètre.

3. Éliminez l'excès de farine et transférez un à un vos cercles de pâte sur un grill en fonte ou dans une poêle préchauffé(e). Faites cuire à feu doux pendant 1 à 2 minutes environ. Retournez le chapati et faites-le cuire de l'autre côté.

4. Badigeonnez le chapati avec un peu de beurre fondu ou d'huile et dégustez-le alors qu'il est encore frais. Préparez les autres chapatis de la même façon.

STOLLEN

En hiver, tout le nord de l'Europe déguste ce pain brioché traditionnel, originaire d'Allemagne. Pour faire un cadeau original pendant les fêtes de Noël, offrez à vos amis un stollen entouré d'un ruban.

POUR 2 PAINS BRIOCHÉS
Préparation : 2 heures, plus 2h30 de repos
Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

1 sachet de levure de boulanger (7g)
1 c. à café de sucre en poudre
500g de farine ordinaire
150ml de lait tiède
1 pincée de sel
3 c. à soupe de vergeoise blonde ou de sucre Muscovado blond (si disponible)
50g de beurre, découpé en lamelles
2 œufs, battus
1 c. à soupe de rhum
150g de fruits secs assortis
Zeste râpé d'un demi-citron
150g de pâte d'amande
Beurre, pour glacer
Sucre glace, pour saupoudrer

1 À l'aide du batteur plat, mélangez la levure, le sucre en poudre, 125g de farine et le lait dans le bol du batteur sur socle. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant au moins 1 heure, ou jusqu'à ce que la préparation devienne mousseuse.

2 Ajoutez le reste de farine, le sel, la vergeoise, la quasi-totalité des œufs battus et le rhum. Avec le crochet pétrisseur, mélangez sur vitesse 4 jusqu'à obtention d'une pâte malléable, en ajoutant un peu de lait si nécessaire. Pétrissez soigneusement avec le crochet pétrisseur sur vitesse 4 pendant 5 minutes. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3 Pétrissez légèrement la pâte, puis incorporez délicatement les fruits secs et le zeste de citron avec le crochet pétrisseur sur vitesse 4. Ne pétrissez pas trop. Transférez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, divisez-la en deux et formez deux abaisses ovales d'environ 1,5cm d'épaisseur.

4 Divisez la pâte d'amande en deux et étalez-la de la même longueur que les ovales. À l'aide du rouleau à pâtisserie, faites un creux dans la longueur des ovales de pâte à brioche à environ un tiers du bord. Posez la pâte d'amande dans ces creux, puis repliez la pâte à brioche vers vous, en laissant si possible apparaître les extrémités de la pâte d'amande. Scellez les bords avec un peu du reste d'œufs battus. Disposez les deux pains briochés sur une plaque à pâtisserie légèrement beurrée, couvrez et laissez lever 30 minutes environ.

5 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Badigeonnez la pâte avec le reste d'œuf et faites cuire au four pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que les pains briochés soient dorés.

6 Laissez refroidir sur une grille. Une fois les stollen froids, badigeonnez d'un peu de beurre fondu, puis saupoudrez de sucre glace tamisé.

PANETTONE

Ce gâteau brioché, aérien et au bon goût de beurre, est originaire de Milan. Il y est traditionnellement servi à Noël et à Pâques. N'augmentez pas la quantité de farine, ou votre panettone sera trop sec.

POUR UN PANETTONE

Préparation : 40 minutes, plus 2 heures de levée

Cuisson : 1 heure

Accessoire utilisé

1 sachet de levure de boulanger (7g)
225ml de lait tiède
450 à 500g de farine ordinaire
1 c. à café de sel
85 g de raisins secs
1 c. à café de zeste de citron râpé
95g d'écorce confite (cédrat ou mélange d'agrumes), hachée
55g de sucre
125ml d'huile végétale
55g de beurre, fondu
4 jaunes d'œufs
1 blanc d'œuf
1 c. à soupe d'eau

1 Faites dissoudre la levure dans le lait tiède. Mettez 350g de farine, le sel, les raisins secs, l'écorce confite et le sucre dans le bol du batteur sur socle. Avec le crochet pétrisseur, mélangez sur vitesse 2 pendant 15 secondes. Ajoutez l'huile et le beurre.

2 Toujours sur vitesse 2, versez peu à peu le lait tiède avec la levure et les jaunes d'œufs dans le bol et mélangez pendant 1 minute. Sans changer de vitesse, ajoutez le reste de farine, 50g par 50g, jusqu'à ce que la pâte s'accroche au crochet pétrisseur et se détache des parois du bol. Pétrissez à vitesse 2 pendant 2 minutes de plus.

3 Transférez la pâte dans un saladier huilé et retournez-la de sorte qu'elle soit également huilée sur le dessus. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

4 Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing et roulez-la en boule. Transférez-la dans un moule à soufflé graissé et fariné de 1,7 litre. Laissez à nouveau lever la pâte, mais cette fois sans la couvrir, dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

5 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Avec un couteau bien affûté, tracez une croix sur le dessus du panettone. À la fourchette, battez le blanc d'œuf avec l'eau et badigeonnez le dessus du gâteau avec ce mélange. Faites cuire au four pendant 55 à 60 minutes.

6 Lorsque le gâteau est cuit, démoulez-le immédiatement et laissez-le refroidir sur une grille.

BRIOCHE AU CITRON

Cette grande classique de la pâtisserie française au beurre et aux œufs est ici parfumée de citron. Servie chaude avec du beurre et de la confiture, sa légèreté en fait la compagne idéale du petit déjeuner.

POUR UNE BRIOCHE DE 500G
Préparation : 25 minutes, plus 2h10 pour la levée
Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

2 c. à soupe de sucre en poudre
3 c. à soupe d'eau
1 sachet de levure de boulanger (7g)
2 œufs
200g de farine ordinaire
1/4 c. à café de sel
Zeste d'1 citron, râpé
90g de beurre doux, en dés
1 jaune d'œuf, pour dorer
1 c. à soupe d'eau, pour dorer

1 Versez 1 cuillerée à soupe de sucre dans une petite casserole avec l'eau et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Saupoudrez avec la levure et laissez reposer de 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse. Mélangez la préparation, ajoutez les œufs et fouettez.

2 Mettez la farine, le sel, le zeste de citron et le reste de sucre dans le bol du batteur sur socle et mélangez les ingrédients sur vitesse 1 avec le crochet pétrisseur.

3 Augmentez la vitesse à 3 et ajoutez progressivement la préparation à base de levure pour obtenir une pâte. Pétrissez 2 à 3 minutes de plus, en décollant la pâte du bord du bol dès que nécessaire. Ajoutez le beurre et pétrissez sur vitesse 6 pendant 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

4 Transférez la pâte dans un grand saladier huilé. Couvrez avec un linge humide et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1h30, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

5 Beurrez un moule à pain d'une contenance de 500g. Pétrissez la pâte deux ou trois fois sur un plan de travail légèrement fariné et divisez-la en huit parts égales. Roulez chaque morceau en boule et placez-les dans le moule. Couvrez et laissez lever pendant 40 minutes.

6 Faites préchauffer le four à 200 °C/th. 6. Mélangez le jaune d'œuf et l'eau, et badigeonnez-en le sommet de la brioche. Faites cuire au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la brioche soit dorée. Démoulez immédiatement et servez chaud avec du beurre et de la confiture.

CROISSANTS

Si le beurre suinte pendant que vous étalez la pâte, glissez-la sur une plaque à pâtisserie et mettez-la au réfrigérateur ; elle deviendra plus facile à travailler.

POUR 12 CROISSANTS
Préparation : 30 minutes, plus 1h pour la levée
Cuisson : 15 minutes

Accessoires utilisés

350g de farine ordinaire
1/2 c. à café de sel
1 c. à soupe de sucre en poudre
1 sachet de levure de boulanger (7g)
75ml d'eau frémissante
75ml de lait
175g de beurre doux
1 œuf, battu

1 Tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Ajoutez le sucre et la levure et mélangez quelques secondes avec le crochet pétrisseur sur vitesse 1.

2 Mélangez l'eau et le lait et vérifiez la température avec le doigt (le mélange doit être tiède). Toujours sur vitesse 1, versez le liquide dans une fontaine creusée au milieu des ingrédients secs et mélangez. Pétrissez la pâte sur vitesse 2 pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Couvrez avec du film alimentaire et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1h, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3 Faites retomber la pâte en l'écrasant avec le poing et transférez-la sur un plan de travail fariné. Pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Enveloppez-la dans un linge et mettez-la au réfrigérateur pendant 10 minutes.

4 Placez le beurre entre deux feuilles de film alimentaire et étalez-le en rectangle. Repliez le beurre en deux et étalez-le à nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il soit malléable, mais encore froid, puis aplatissez-le pour former un rectangle de 15x10cm.

5 Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte en un rectangle d'environ 30x15cm. Avec la largeur devant vous, mettez le bloc de beurre au centre. Repliez le tiers inférieur de la pâte sur le beurre puis repliez le tiers supérieur par-dessus. Pressez les côtés pour les souder.

6 Faites faire un demi-tour à la pâte. Abaissez la pâte en un rectangle et répétez le processus de pliage deux fois de plus, puis enveloppez la pâte et mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes. Abaissez la pâte et repliez-la deux fois encore. Mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes de plus.

7 Humidifiez deux plaques à pâtisserie avec de l'eau. Abaissez la pâte bien froide en un rectangle d'environ 45x30cm. Découpez-la en six carrés de taille identique, puis découpez chaque carré en deux pour former des triangles.

8 En partant de la base de chaque triangle, roulez la pâte, sans serrer, et collez la pointe avec un peu d'œuf battu. Disposez les croissants sur les plaques, pointe vers le bas, en recourbant les extrémités. Badigeonnez légèrement d'œuf battu. Couvrez avec du film alimentaire huilé et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 1h, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

9 Faites préchauffer le four à 220 °C/th. 8. Enlevez le film alimentaire et badigeonnez à nouveau les croissants avec de l'œuf battu. Faites cuire pendant 3 minutes, puis baissez la température à 190 °C/th. 5 et laissez cuire 10 à 12 minutes de plus, jusqu'à ce que les croissants soient dorés et croustillants. Laissez les croissants sur la plaque pendant quelques minutes, puis transférez-les sur une grille et laissez-les refroidir. Servez tiède ou froid.

VARIANTES

CROISSANTS AUX AMANDES À l'aide du batteur plat, mélangez 40g de beurre et 100g de sucre en poudre sur vitesse 4. Incorporez 1 jaune d'œuf et 100g de poudre d'amande jusqu'à obtention d'une pâte épaisse. Mettez une cuillerée à soupe de cette pâte à environ 2cm de la base de chaque triangle avant de rouler les croissants. Avant d'enfourner, saupoudrez de quelques amandes effilées. Juste avant de servir, saupoudrez légèrement de sucre glace.

CROISSANTS AU CHOCOLAT À l'aide du tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez 75g de chocolat noir, au lait ou blanc sur vitesse 4. Répartissez le chocolat râpé entre les triangles de pâte, en le saupoudrant à environ 2cm de la base, puis roulez les croissants comme indiqué précédemment.

LES DESSERTS ET LES BOISSONS

LA PÂTE

Le batteur sur socle KitchenAid® est idéal pour réaliser une pâte, pas trop travaillée et facile à manipuler. Les quatre pâtes présentées ici peuvent entrer dans la préparation de tartes ou de desserts plus élaborés.

PÂTE À STRUDEL

C'est la seule pâte qui se travaille avec fermeté : plus elle est étirée et battue, plus le gluten de la farine se développe. Sa préparation ne présente aucune difficulté, mais il faut un grand plan de travail pour l'abaisser jusqu'à ce qu'elle soit quasiment transparente.

POUR ENVIRON 275G DE PÂTE (assez pour un gros strudel)
Préparation : 40 minutes, plus 30 minutes de repos

Accessoire utilisé

225g de farine blanche pour panification
1/2 c. à café de sel
1 œuf, battu
2 c. à café d'huile de tournesol
Environ 150ml d'eau tiède

1 Tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle et mélangez avec le crochet pétrisseur sur vitesse 1. Mélangez l'œuf, l'huile et l'eau puis, sans arrêter la machine, versez lentement cette préparation dans le bol et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte molle et collante.

2 Pétrissez avec le crochet pétrisseur sur vitesse 2 pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. Couvrez le bol avec un linge ou du film alimentaire et laissez reposer pendant 30 minutes.

3 Farinez légèrement un linge de grande taille, par exemple une nappe. Abaissez la pâte très finement, en la soulevant souvent pour qu'elle ne colle pas. Abaissez et étirez délicatement la pâte avec vos mains jusqu'à obtention d'un carré de 60cm de côté. À l'aide d'une paire de ciseaux bien affûtés, éliminez les bords épais. Utilisez immédiatement.

PÂTE FEUILLETÉE

Cette recette de pâte feuilletée est plus simple que la version traditionnelle. Ici, le bloc de beurre est remplacé par des noisettes de beurre réparties sur la pâte abaissée, ce qui crée des poches d'air et aide à la formation du feuilletage.

POUR ENVIRON 450G DE PÂTE
Préparation : 20 minutes, plus 2 heures de réfrigération

Accessoire utilisé

170g de beurre bien froid, ou moitié beurre moitié graisse végétale ou saindoux
225g de farine ordinaire ou de farine blanche pour panification
1 pincée de sel
150ml d'eau glacée

1 Tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Coupez 50g de beurre en dés et éparpillez-les sur la farine. Avec le batteur plat, mélangez sur vitesse 2 jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure.

2 Avec le batteur plat sur vitesse 1, versez progressivement l'eau dans le bol et mélangez jusqu'à formation d'une pâte molle. Enveloppez-la dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.

3 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte en un rectangle d'environ 30x10cm. Détaillez 40g du beurre restant en tout petits morceaux et répartissez-les régulièrement sur les deux tiers supérieurs de la pâte, en laissant une marge généreuse sur le pourtour.

4 Repliez le tiers inférieur de pâte par-dessus le beurre puis repliez le tiers supérieur de pâte sur les deux tiers précédents. Appuyez sur les bords avec le rouleau à pâtisserie pour bien enfermer le beurre. Enveloppez dans du film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 10 minutes.

5 Faites faire un demi-tour à la pâte. Répétez le processus de pliage, sans ajouter de beurre, puis enveloppez la pâte et mettez-la 10 minutes au réfrigérateur. Abaissez et repliez la pâte deux fois de plus, en ajoutant à chaque fois 40g de beurre. Enveloppez et mettez 10 minutes au réfrigérateur. Abaissez et repliez une dernière fois, sans ajouter de beurre. Enveloppez et gardez au réfrigérateur au moins 1 heure avant d'utiliser.

PÂTE À CHOUX

Cette pâte double de volume en cuisant, créant ainsi un vide à l'intérieur qui permet de farcir les choux de garnitures salées ou sucrées.

POUR ENVIRON 150G DE PÂTE
(assez pour 20 petits choux ou 12 éclairs)
Préparation : 10 minutes

Accessoire utilisé

65g de farine ordinaire
1 pincée de sel
50g de beurre
150ml d'eau
2 œufs, battus

1 Tamisez la farine et le sel dans un saladier ou sur une feuille de papier sulfurisé. Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le beurre à feu doux, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

2 Augmentez le feu et dès que le liquide bout à gros bouillons, ajoutez la farine d'un seul coup et remuez vigoureusement jusqu'à obtention d'une pâte. Travaillez la pâte sur feu doux jusqu'à ce qu'elle forme une boule et qu'elle se détache des bords de la casserole ; cette opération doit prendre environ 30 secondes.

3 Enlevez la casserole du feu et transférez la pâte dans le bol du batteur sur socle. Laissez-la refroidir 1 à 2 minutes.

4 Ajoutez progressivement les œufs, en battant soigneusement la pâte après chaque ajout, avec le batteur plat sur vitesse 4, jusqu'à obtention d'une pâte brillante. Vous n'aurez peut-être pas besoin de toute la quantité d'œuf. La pâte est prête lorsqu'elle se détache difficilement d'une cuillère.

PÂTE SABLÉE

Cette pâte sucrée, croustillante et au bon goût de beurre, est idéale pour les tartelettes et les flans car elle conserve bien sa forme. Elle est plus molle que la pâte brisée. Il faut donc attendre qu'elle soit bien froide avant de l'abaisser et de la faire cuire.

POUR 275G DE PÂTE ENVIRON
(assez pour une tarte de 23cm de diamètre
ou pour 8 tartelettes de 7cm de diamètre)
Préparation : 10 minutes, plus 1 heure de réfrigération

Accessoire utilisé

150g de farine ordinaire
1 pincée de sel
75g de beurre bien froid
25g de sucre glace
2 jaunes d'œufs
1 c. à café d'eau glacée
1/2 c. à café d'essence de vanille (facultatif)

1 Tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Coupez le beurre en dés et éparpillez-les sur la farine. Avec le batteur plat sur vitesse 2, mélangez jusqu'à ce que la préparation ressemble à de la chapelure.

2 Levez le batteur et tamisez le sucre glace sur la préparation. Dans un petit saladier, battez les jaunes d'œufs avec l'eau et l'essence de vanille (facultatif). Versez sur le mélange à base de farine.

3 Avec le batteur plat, mélangez quelques secondes sur vitesse 1, jusqu'à ce que la pâte commence à s'amalgamer. Vérifiez la texture de pâte en la pinçant entre vos doigts ; si elle est encore trop friable, ajoutez une autre cuillerée à café d'eau glacée et mélangez à nouveau.

4 Rassemblez la pâte en boule, puis pétrissez-la sur un plan de travail légèrement fariné avec la saillie de la paume de la main pendant 1 minute environ.

5 Roulez à nouveau la pâte en boule, puis aplatissez-la en un cercle (elle sera plus facile à abaisser). Enveloppez-la dans du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur environ 1 heure avant de l'utiliser. Si vous la gardez au réfrigérateur plus longtemps, laissez-la à température ambiante pendant environ 10 minutes avant de l'abaisser.

LES CRÈMES

Les crèmes suivantes peuvent servir à garnir des feuilletés, des gâteaux, des tartes ou des choux. Elles peuvent être parfumées à la vanille, à l'amande et même au chocolat.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Cette crème est traditionnellement utilisée pour les tartes aux fruits crus. À l'aide d'une poche à douille, elle se glisse également dans les choux. Il est préférable de la préparer la veille afin qu'elle soit bien froide au moment de l'utiliser.

POUR ENVIRON 350ML DE CRÈME
(assez pour une tarte de 20cm de diamètre)
Préparation : 10 minutes, plus 10 minutes pour infuser
Cuisson : 5 minutes

Accessoire utilisé

300ml de lait
1 gousse de vanille, fendue en deux, ou 1/2 c. à café d'essence de vanille
3 jaunes d'œufs
50g de sucre en poudre
2 c. à soupe de farine ordinaire
2 c. à soupe de Maïzena

1 Versez le lait dans une casserole à fond épais et ajoutez la gousse de vanille (le cas échéant). Portez lentement à ébullition. Enlevez du feu et laissez infuser pendant 10 minutes, puis retirez la gousse de vanille.

2 Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du batteur sur socle et fouettez avec le fouet à fils sur vitesse 4 pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et très pâle. Tamisez progressivement la farine et la Maïzena sur le mélange précédent et fouettez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

3 Portez à nouveau le lait à ébullition, puis versez-le lentement sur la préparation précédente, en mélangeant avec le fouet à fils sur vitesse 1.

4 Versez la crème pâtissière dans la casserole et faites-la cuire à feu doux, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle arrive à ébullition et qu'elle épaississe. Laissez cuire à feu doux pendant 1 minute, en remuant de temps en temps. Enlevez du feu et incorporez l'essence de vanille (si vous n'avez pas utilisé de gousse de vanille).

5 Transférez la crème pâtissière dans un saladier et couvrez d'un film alimentaire ou d'un morceau de papier sulfurisé humide pour éviter la formation d'une peau.

CRÈME MOUSSELINE

Cette crème légère et moelleuse s'obtient en ajoutant du beurre à une crème pâtissière. Elle remplace avantageusement la crème dans les éclairs et les desserts à base de pâte feuilletée, car elle garde sa texture et ne détrempe pas la pâte.

POUR ENVIRON 500ML DE CRÈME
Préparation : 10 minutes

Accessoire utilisé

50g de sucre en poudre
100g de beurre doux, à température ambiante
350ml de crème pâtissière tiède (voir ci-dessus)

1 Ajoutez le sucre en poudre et 25g de beurre à la crème pâtissière tiède, puis mélangez soigneusement. Couvrez avec du film alimentaire et laissez refroidir.

2 Mettez le reste de beurre dans le bol du batteur sur socle et fouettez avec le batteur plat sur vitesse 4 pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que le beurre soit blanchi.

3 Avec le batteur plat, incorporez sur vitesse 1 la crème pâtissière froide, cuillerée par cuillerée, jusqu'à obtention d'une préparation très pâle et légère. Utilisez sans attendre ; sinon, couvrez et mettez au réfrigérateur, puis laissez la crème mousseline 5 minutes à température ambiante avant de l'utiliser.

CRÈME DESSERT

Cette crème sucrée et épaisse contient simplement du sucre en poudre, des jaunes d'œufs et de la crème fraîche, ce qui en fait une crème raffinée. Elle peut être servie avec un gâteau, une tarte aux fruits ou des fruits cuits au four.

POUR ENVIRON 350G
Préparation : 5 minutes

Accessoire utilisé

4 jaunes d'œufs
150g de sucre en poudre
100ml de crème fraîche

1 Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du batteur sur socle et fouettez avec le fouet à fils sur vitesse 4 pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et très pâle.

2 Sur vitesse 1, ajoutez la crème fraîche, cuillerée par cuillerée, jusqu'à ce que la préparation soit juste mélangée ; ne travaillez pas trop la crème dessert ou elle perdrait sa légèreté.

VARIANTES

CRÈME DESSERT À LA VANILLE Ajoutez 1 cuillerée à café d'essence de vanille en même temps que la crème fraîche.

CRÈME DESSERT AU CARAMEL Remplacez le sucre en poudre par de la vergeoise blonde.

CRÈME ANGLAISE

Cette crème délicate se sert chaude ou froide. Cette recette comprend un peu de Maïzena pour empêcher la crème de « tourner », mais vous pouvez fort bien ne pas l'inclure.

POUR ENVIRON 350ML
Préparation : 10 minutes, plus 10 minutes pour infuser
Cuisson : 5 minutes

Accessoire utilisé

300ml de lait, ou d'un mélange de lait et de crème liquide ou double
1 gousse de vanille, fendue en deux, ou ½ c. à café d'essence de vanille
3 jaunes d'œufs
1 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à café de Maïzena

1 Versez le lait dans une casserole à fond épais et ajoutez la gousse de vanille (le cas échéant). Portez lentement à ébullition. Enlevez du feu et laissez infuser pendant 10 minutes, puis retirez la gousse de vanille.

2 Mettez les jaunes d'œufs, le sucre et la Maïzena dans le bol du batteur sur socle et fouettez avec le fouet à fils sur vitesse 4 pendant 2 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit épais et très pâle.

3 Portez à nouveau le lait à ébullition, puis versez-le lentement sur les œufs et le sucre, en mélangeant avec le fouet à fils sur vitesse 1.

4 Versez la préparation dans la casserole et faites-la cuire à feu doux, en remuant sans cesse avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la crème épaississe et qu'elle nappe le dos de la cuillère. Incorporez l'essence de vanille (si vous n'avez pas utilisé de gousse de vanille).

5 Servez chaud ou froid. Si vous servez votre crème froide, transférez-la dans un saladier réfrigéré et couvrez la surface d'un film alimentaire ou d'un morceau de papier sulfurisé humide pour éviter la formation d'une peau ; laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

VARIANTES

CRÈME ANGLAISE AUX AGRUMES Faites infuser le lait avec le zeste paré d'une orange, d'un citron ou d'un citron vert.

CRÈME ANGLAISE AU CHOCOLAT Faites fondre 50g de chocolat noir cassé en petits morceaux dans le lait.

CRÊPES AUX POMMES

Tellement fines qu'elles se dégustent sans faim, avec un juste peu de sucre. Elles peuvent aussi être fourrées d'une garniture sucrée, comme ici, voire de préparations salées à base de poulet, de légumes ou de fromage.

POUR 10 CRÊPES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes

Accessoire utilisé

125g de farine ordinaire
40g de sucre en poudre
2 œufs entiers
1 jaune d'œuf
100ml de crème épaisse
100ml de lait
50g de beurre
300g de pommes à couteau, pelées, évidées et coupées en dés
150g de raisins secs
Zeste râpé et le jus d'1 citron
3 c. à soupe de calvados
Beurre, pour la cuisson
Sucre en poudre, pour saupoudrer

1 Tamisez la farine dans le bol du batteur sur socle et ajoutez le sucre. Avec le fouet à fils, ajoutez progressivement les œufs, le jaune d'œuf, la crème et le lait et fouettez sur vitesse 1 jusqu'à obtention d'une pâte. Mélangez 1 minute de plus sur vitesse 4 pour éliminer d'éventuels grumeaux. Laissez reposer.

2 Pendant ce temps, mettez le beurre dans une casserole avec les dés de pommes, les raisins secs, le zeste et le jus de citron, ainsi que le calvados. Faites cuire à feu moyen pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient moelleuses.

3 Faites fondre un peu de beurre dans une poêle à crêpe et éliminez tout surplus éventuel. Versez un dixième de la pâte dans la poêle, en la remuant pour bien répartir la pâte sur le fond. Faites cuire pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le dessous soit doré, puis retournez la crêpe et faites cuire l'autre face 1 minute de plus. Sortez la crêpe de la poêle et gardez-la au chaud pendant que vous faites cuire les autres.

4 Avec une cuillère, versez la garniture aux pommes au centre de chaque crêpe, puis roulez les crêpes et saupoudrez-les de sucre en poudre. Servez chaud.

GAUFRES BELGES

Les gaufres se font cuire dans un gaufrier, d'où leur structure alvéolée. Accompagnez-les de sirop d'érable, de glace, ou de sucre glace et de fraises. Les Anglo-Saxons les dégustent au petit déjeuner, avec de la poitrine de porc et du sirop d'érable.

POUR 8 GAUFRES

Préparation : 15 minutes, plus 1 heure de repos

Cuisson : 25 minutes

Accessoires utilisés

300ml de lait
200ml de crème double
250g de farine ordinaire
70g de sucre en poudre
1 c. à café de levure de boulanger en sachet
4 œufs, blancs séparés des jaunes
150g de beurre, fondu et refroidi
1 pincée de sel
Sirop d'érable, pour servir (facultatif)

1. Faites chauffer le lait avec la crème sans atteindre le point d'ébullition. Réservez. Mettez la farine, 50g de sucre et la levure dans le bol du batteur sur socle. Avec le batteur plat, mélangez sur vitesse 1 pendant 30 secondes. Ajoutez les jaunes d'œufs et mélangez sur vitesse 2 pendant 2 minutes.

2. Ajoutez le lait et la crème, ainsi que le beurre fondu. Installez le fouet à fils et mélangez sur vitesse 6 jusqu'à obtention d'une pâte épaisse et lisse. Transférez dans un grand saladier, couvrez et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.

3. Lavez le bol du batteur et le fouet à fils, et essuyez-les soigneusement. Fouettez les blancs d'œufs en neige avec le sel sur vitesse 8 pendant 30 secondes, jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient fermes. Ajoutez le reste de sucre et fouettez jusqu'à la formation de becs.

4. Incorporez les blancs d'œufs dans la pâte avec une cuillère en métal et faites chauffer le gaufrier selon le mode d'emploi. Versez assez de pâte dans le gaufrier pour recouvrir la base d'une fine couche de pâte. Fermez le gaufrier et laissez cuire 2 à 3 minutes, en retournant l'appareil s'il n'est pas électrique. La gaufre est cuite lorsqu'elle est dorée et croustillante et qu'elle se détache facilement des parois. Répétez l'opération avec la pâte restante. Servez chaud avec du sirop d'érable.

KAISERSCHMARREN (Crêpe de l'Empereur) Cette crêpe soufflée est dédiée à un empereur autrichien. Elle se sert parsemée de raisins secs et saupoudrée d'un peu de sucre et de cannelle.

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 8 minutes

Accessoires utilisés

4 œufs
85g de beurre
60g de sucre en poudre
1 pincée de sel
100g de farine ordinaire
150ml de lait
75g de raisins secs
Huile, pour la cuisson
1 c. à soupe de sucre en poudre, pour saupoudrer
1/2 c. à café de cannelle, pour saupoudrer

1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs et mettez les blancs dans le bol du batteur sur socle. Avec le fouet à fils, fouettez les blancs pendant 1 minute sur vitesse 8 jusqu'à ce qu'ils soient fermes et qu'ils forment des becs. Transférez dans un autre récipient et réservez.

2 Installez le batteur plat. Mettez 60g de beurre, le sucre et les jaunes d'œufs dans le bol du batteur et mélangez pendant 1 minute, en commençant sur vitesse 4 et en accélérant progressivement à vitesse 6. Ajoutez le sel, la farine et le lait et mélangez sur vitesse 4 pendant 1 minute, puis incorporez délicatement les blancs en neige.

3 Faites chauffer le reste de beurre dans une petite casserole et faites revenir les raisins sur feu moyen pendant 1 minute. Enlevez du feu et réservez. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile, versez-y la pâte à crêpe et faites cuire sur feu moyen pendant 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que la crêpe soit cuite dessous et que le centre soit pris. Retournez délicatement la crêpe et faites cuire 3 à 4 minutes de plus, jusqu'à ce qu'elle soit cuite.

4 À l'aide de deux fourchettes, découpez la crêpe en portions et transférez-les sur un plat de service chaud. Parsemez de raisins secs et saupoudrez de sucre et de cannelle. Servez chaud.

Pour les recettes contenant du beurre ou de la margarine, il convient de mélanger les ingrédients à l'aide du batteur plat et non du fouet à fils, car les matières grasses peuvent coller à ce dernier. Le changement d'accessoire s'effectue facilement et en un clin d'œil, y compris au beau milieu d'une recette.

DAMPFKNÖDEL

(Petits pains au lait) Ces petits pains au lait sont cuits dans un mélange de sucre, de beurre et d'eau, ce qui permet au dessus et au dessous de dorer, tandis que le cœur reste blanc et moelleux. Ils s'accompagnent d'une crème anglaise.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 20 minutes, plus 50 minutes de levée

Cuisson : 50 minutes

Accessoires utilisés

250ml de lait
1 sachet de levure de boulanger (7g)
50g de sucre en poudre
2 gros œufs
2 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à soupe de sel
Zeste râpé d'1 citron
500g de farine type 55
2 c. à soupe de beurre

Pour la crème anglaise :

2 œufs
1 c. à soupe de sucre en poudre
250ml de lait
1/2 c. à café d'essence de vanille

Pour la cuisson :

6 c. à soupe de beurre
6 c. à soupe de sucre en poudre
250ml d'eau

1 Faites chauffer le lait dans une casserole. Une fois tiède, incorporez la levure et 1 c. à café de sucre, puis mélangez pour dissoudre le sucre. Transférez dans le bol du batteur et ajoutez le reste de sucre, les œufs, l'huile, le sel, le zeste, 350g de farine et 2 c. à soupe de beurre. Avec le crochet pétrisseur, mélangez sur vitesse 2 pendant 1 minute jusqu'à obtention d'une pâte moelleuse. Ajoutez plus de farine si nécessaire.

2 Pétrissez la pâte sur vitesse 1 pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Transférez dans un saladier légèrement huilé. Couvrez et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3 Entre-temps, préparez la crème anglaise. Mettez les œufs, 3 c. à soupe de lait et le sucre dans le bol du batteur. Portez le reste de lait à ébullition dans une casserole avec la vanille. Versez le lait sur les œufs et mélangez avec le batteur plat sur vitesse 1 pendant 30 secondes. Transférez dans une casserole à fond épais et faites épaissir à feu doux, jusqu'à napper le dos d'une cuillère en bois. Ne faites pas bouillir.

4 Façonnez la pâte en 12 boules de même taille. Transférez ces boules sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Couvrez et laissez lever 15 à 20 minutes.

5 Pour la cuisson, mettez dans une casserole 2 cuillerées à soupe de beurre avec 2 cuillerées à soupe de sucre et un tiers de l'eau. Couvrez et portez à ébullition. Mettez quatre boules de pâte dans la casserole et couvrez. Baissez le feu et faites cuire 15 à 20 minutes. Lorsque l'eau s'est évaporée et que les petits pains sont cuits, vous les entendrez « frire ». Sortez-les de la casserole et gardez-les au chaud. Répétez l'opération deux fois avec les petits pains restants, en ajoutant la même quantité de beurre, de sucre et d'eau pour chaque fournée. Servez accompagné de crème anglaise et décoré d'un zeste de citron râpé.

ŒUFS À LA NEIGE

Cet entremets est l'un des plus connus de la cuisine française. Vous pouvez acheter du sucre vanillé ou le fabriquer vous-même : mettez une gousse de vanille dans un bocal de sucre en poudre et attendez au moins deux semaines avant de vous en servir.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes, plus 30 minutes de réfrigération

Accessoire utilisé

3 œufs (blancs séparés des jaunes)
1 pincée de sel
150g de sucre vanillé
450ml de lait
150ml de crème liquide
1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger (facultatif)

Pour le caramel :
175g de sucre en poudre
3 c. à soupe d'eau froide

1 À l'aide du fouet à fils, battez les blancs d'œufs sur vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez le sel et fouettez sur vitesse 8 jusqu'à la formation de becs souples. Incorporez progressivement 125g de sucre vanillé, cuillerée par cuillerée, en fouettant soigneusement après chaque ajout, jusqu'à ce que la préparation soit très ferme et brillante.

2 Versez le lait et la crème dans une grande casserole et portez à frémissement. À l'aide de deux cuillères, formez cinq ou six blancs en neige ovales et plongez-les délicatement dans le liquide frémissant au fur et à mesure. Faites-les pocher 2 à 3 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume et qu'ils soient fermes.

3 Sortez les blancs en neige avec une écumoire et égouttez-les sur du papier essuie-tout. Répétez l'opération avec le reste de préparation ; vous obtiendrez environ 18 blancs en neige (en fonction de leur taille).

4 Mettez les jaunes d'œufs et le reste de sucre vanillé dans le bol du batteur sur socle et fouettez avec le fouet à fils sur vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange soit pâle et crémeux. Portez à nouveau le lait et la crème à ébullition et versez lentement le liquide sur les jaunes d'œufs en fouettant avec le fouet à fils sur vitesse 1.

5 Remettez la préparation dans la casserole et faites chauffer à feu doux, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que la crème épaississe légèrement et nappe le dos d'une cuillère en bois, mais ne la laissez pas bouillir. Incorporez l'eau de fleur d'oranger (facultatif). Versez la crème anglaise dans un plat de service et disposez les blancs en neige par-dessus. Laissez refroidir, puis mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

6 Pour le caramel, mettez le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Augmentez le feu et portez rapidement à ébullition pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le caramel prenne une belle couleur dorée, en remuant délicatement la casserole pour uniformiser la coloration. Sur une feuille de papier sulfurisée huilée, faites des motifs en zigzags en faisant délicatement couler un filet de caramel. Laissez refroidir et durcir, puis décollez les décors de la feuille et posez-les sur les blancs en neige et la crème anglaise. Servez immédiatement.

MOUSSE AU CHOCOLAT

Un classique de la cuisine française. Vous obtiendrez un résultat encore plus léger en fouettant le chocolat noir, la crème et les œufs avec le fouet à fils. Servez avec un coulis ou une crème anglaise et quelques copeaux de chocolat.

POUR 4 PERSONNES
Préparation : 15 minutes, plus réfrigération

Accessoire utilisé

225g de chocolat noir amer
1 c. à soupe de cognac ou d'eau
4 œufs, blancs séparés des jaunes
3 c. à soupe de crème épaisse

1 Cassez le chocolat en carrés et faites le fondre avec le cognac ou l'eau dans une casserole à bain-marie ou dans un saladier résistant à la chaleur au-dessus d'un bain-marie (le saladier ne doit pas toucher l'eau bouillante).

2 Versez le chocolat fondu et les jaunes d'œufs dans le bol du batteur sur socle, puis fouettez avec le fouet à fils sur vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit épais et crémeux.

3 Réduisez la vitesse à 1, ajoutez la crème et travaillez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Transférez dans un grand saladier.

4 Lavez et essuyez soigneusement le bol et le fouet à fils. Fouettez les blancs en neige avec le fouet à fils sur vitesse 8, jusqu'à ce que les blancs soient fermes et forment un bec. Incorporez les blancs dans la préparation au chocolat jusqu'à obtenir un mélange homogène.

5 Répartissez la mousse dans quatre coupes et laissez prendre au réfrigérateur au moins 1 heure avant de servir.

GERMKNÖDEL

(Petits pains vapeur à la prune) Ces petits pains sucrés renferment une cuillerée de confiture de prune. Ils s'accompagnent de beurre fondu vanillé. Vous pouvez bien sûr les préparer avec toutes les confitures.

POUR 8 PETITS PAINS
Préparation : 20 minutes, plus 1h30 de repos
Cuisson : 40 minutes

Accessoire utilisé

500g de farine ordinaire
1 sachet de levure de boulanger (7g)
250ml de lait tiède
30g de sucre en poudre
2 œufs
30g de beurre, fondu
1 c. à café de sel
3 gouttes d'essence de citron
8 c. à café de confiture de prunes
1 c. à soupe de sucre vanillé
2 c. à soupe de beurre

1 Tamisez la farine dans le bol du batteur sur socle et faites une fontaine au centre. Ajoutez la levure, 5 cuillerées à soupe de lait, le sucre, les œufs, le beurre fondu, le sel et l'essence de citron. Avec le crochet pétrisseur, mélangez pendant 30 secondes sur vitesse 2, puis augmentez à vitesse 4. En réduisant à nouveau sur vitesse 2, incorporez progressivement juste assez du restant de lait pour obtenir une pâte qui ne colle pas. Couvrez le bol et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant 45 minutes à 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

2 Pétrissez la pâte 1 à 2 minutes sur vitesse 4, puis divisez-la en huit morceaux de taille égale que vous roulerez en boule. Avec le pouce, faites un creux au centre de chaque petit pain et garnissez le trou d'une cuillerée de confiture de prune. Refermez les pains autour de la confiture. Placez-les sur une plaque à pâtisserie garnie de papier sulfurisé et laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 30 minutes.

3 Portez à ébullition une grande casserole d'eau. Glissez-y quatre petits pains. Couvrez et faites bouillir pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les petits pains soient cuits. Sortez-les avec une écumoire et gardez au chaud pendant que vous faites cuire les pains restants.

4 Pendant ce temps, dans une petite casserole, faites fondre le beurre avec le sucre vanillé. Arrangez les petits pains sur une assiette chaude et arrosez-les avec le mélange de beurre et de sucre juste avant de servir.

TARTE AU CITRON

Une pâtisserie classique de la cuisine française, à la fois acide et sucrée, à l'image du fruit qui la compose. La pâte sablée utilisée dans cette recette peut être remplacée par une pâte brisée normale.

Pour presser un citron, maintenez le batteur KitchenAid® d'une main pour le stabiliser, et pressez le fruit de l'autre main. Afin de récupérer le jus, vous pouvez installer le bol du batteur en contrebas ou poser un verre ou autre récipient directement sous le presse-agrumes.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 15 minutes, plus 2 heures de réfrigération

Cuisson : 35 minutes

Accessoires utilisés

1 portion de pâte sablée (voir page 119)

5 citrons, de préférence non traités
5 œufs moyens
1/4 c. à café de sel
250g de sucre en poudre
150g de beurre

1. Faites préchauffer le four à 200 °C/th. 6. Abaissez la pâte en cercle sur un plan de travail légèrement fariné et foncez un moule à tarte beurré, à fond amovible, de 24cm de diamètre. Piquez la pâte avec une fourchette, garnissez de haricots secs et faites cuire à blanc pendant 10 minutes. Enlevez les haricots secs et faites cuire au four pendant 15 minutes de plus. Sortez le fond de tarte du four et démoulez-le. Laissez refroidir.

2. Râpez le zeste des citrons et réservez. Coupez les citrons en deux. Avec le presse-agrumes, pressez les demi-citrons sur vitesse 6 et versez le jus dans une casserole.

3. Portez le jus de citron à ébullition. Pendant ce temps, mettez les œufs, le sel, le sucre et les zestes de citrons réservés dans le bol du batteur sur socle. Fixez le fouet à fils et fouettez soigneusement sur vitesse 4. Versez progressivement le jus de citron chaud en fouettant sans cesse, toujours avec le fouet à fils. Une fois tout le jus de citron incorporé, transférez le mélange dans une casserole propre et faites épaissir à feu doux, en remuant sans cesse jusqu'à ce que la préparation épaississe et nappe le dos d'une cuillère en bois.

4. Transférez cette crème au citron dans le bol nettoyé du batteur sur socle et incorporez progressivement le beurre sur vitesse 6 avec le batteur plat. Versez la préparation sur le fond de tarte et laissez prendre au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

TARTE AU CHOCOLAT ET À LA FRAMBOISE

La pâte citronnée de cette tarte se marie parfaitement avec le chocolat et les framboises, mais vous pouvez remplacer les framboises par de fines rondelles de banane ou de mangue.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 20 minutes, plus 3 heures de repos

Cuisson : environ 30 minutes

Accessoire utilisé

Pour la pâte citronnée :

200g de farine ordinaire

50g de sucre glace

Zeste d'un quart de citron

150g de beurre

3 c. à soupe de poudre d'amande

1 œuf

1 bonne pincée de sel

Pour la garniture :

300g de chocolat pâtissier noir

2 c. à soupe de crème fraîche

50g de beurre

350g de framboises, coupées en deux

1 Faites préchauffer le four à 210 °C/th. 6. Mettez la farine, le sucre glace, le zeste de citron, le beurre, la poudre d'amande, l'œuf et le sel dans le bol du batteur sur socle et pétrissez avec le crochet pétrisseur sur vitesse 1 à 2, jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol. Façonnez la pâte en boule, aplatissez-la et répétez l'opération deux fois. Enveloppez dans du film alimentaire et laissez reposer 3 heures dans un endroit frais.

2 Pour la garniture, faites fondre le chocolat dans une casserole à bain-marie ou dans un saladier posé au-dessus d'une casserole d'eau bouillante, sans toucher l'eau. Mettez la crème fraîche dans une petite casserole et portez quasiment à ébullition, puis versez la crème sur le chocolat fondu. Détaillez le beurre en noisettes et incorporez-le au mélange.

3 Abaissez la pâte en cercle sur un plan de travail légèrement fariné et foncez un moule à tarte graissé. Piquez la pâte avec une fourchette et faites-la cuire 10 minutes à blanc, garnie de papier sulfurisé et de haricots secs. Enlevez les haricots secs et poursuivez la cuisson pendant 15 minutes. Sortez la pâte du four et démoulez-la. Laissez refroidir.

4 Disposez les framboises sur le fond de tarte et recouvrez-les avec la préparation au chocolat. Laissez refroidir 30 minutes à température ambiante,.puis 1h30 au réfrigérateur, jusqu'à ce que le chocolat soit suffisamment pris pour découper la tarte proprement.

POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

Ces succulentes petites crèmes au chocolat, à base de crème et de jaunes d'œufs, sont d'une richesse irrésistible. Au lieu des petits pots, vous pouvez utiliser des ramequins ou des verres à martini.

POUR 6 PERSONNES

Préparation : 30 minutes, plus de 2 heures de réfrigération

Cuisson : 20 minutes

Accessoire utilisé

450ml de crème double
1 c. à soupe de sucre
4 barres de chocolat (25g chacune), fondues
3 jaunes d'œufs

1 Faites préchauffer le four à 170 °C/th. 3. Faites chauffer la crème et le sucre dans une casserole à bain-marie, ou dans un saladier posé sur une casserole d'eau bouillante (le saladier ne doit pas toucher l'eau), en remuant jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez le chocolat et remuez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Retirez du feu et réservez.

2 Mettez les jaunes d'œufs dans le bol du batteur sur socle. Avec le fouet à fils, fouettez les jaunes sur vitesse 8 pendant 1 minute. Réduisez la vitesse à 2 et versez progressivement la préparation à base de crème, en fouettant jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

3 Remplissez aux deux tiers six ramequins de 150ml ou six pots de crème. Mettez les ramequins ou les pots dans un plat à rôtir et ajoutez suffisamment d'eau bouillante pour arriver à mi-hauteur. Faites cuire au four pendant 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que la crème soit ferme. Mettez au réfrigérateur au moins 2 heures avant de servir.

GÂTEAU AU FROMAGE ET AUX RAISINS SECS

Cette variante allemande du cheese-cake anglo-saxon se prépare avec du « quark », un fromage frais à teneur en matières grasses moins élevée que le fromage frais à tartiner.

POUR 10 À 12 PERSONNES
Préparation : 15 minutes, plus 30 minutes de réfrigération
Cuisson : 1h15

Accessoire utilisé

Pour le fond de tarte :

225g de farine ordinaire
100g de beurre, ramolli
100g de sucre en poudre
1 œuf
1 pincée de sel
1 c. à café de levure chimique

Pour la garniture :

750g de quark
250ml de crème aigre
225g de sucre en poudre
4 œufs
Zeste râpé d'1/2 citron
1/4 c. à café d'essence de vanille
125g de raisins secs
60g de Maïzena
1 c. à café de farine ordinaire
1 c. à café de levure chimique
75g d'amandes effilées

1 Pour le fond de tarte, tamisez la farine dans le bol du batteur sur socle. Ajoutez le beurre, le sucre, l'œuf, le sel et la levure chimique. Avec le batteur plat, travaillez sur vitesse 2 pendant 2 minutes, jusqu'à formation d'une pâte lisse. Sortez la pâte du bol et enveloppez-la dans du film alimentaire. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

2 Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. Placez tous les ingrédients de la garniture, à l'exception des amandes, dans le bol du batteur sur socle et mélangez avec le batteur plat sur vitesse 2 pendant 1 minute, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

3 Sortez la pâte du réfrigérateur, abaissez-la sur un plan de travail généreusement fariné et foncez la base et les bords d'un moule à fond amovible de 20 cm de diamètre. Faites cuire au four pendant 15 minutes.

4 Versez la garniture dans le fond de tarte partiellement cuit et saupoudrez d'amandes effilées. Faites cuire au four pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Éteignez le four et laissez le gâteau refroidir à l'intérieur. Mettez au réfrigérateur avant de servir.

GÂTEAU ROULÉ STYLE FORÊT-NOIRE

Ce gâteau est une version moderne de la classique « forêt-noire ». En saison, préférez les cerises fraîches. Si vous utilisez des cerises en boîte, choisissez des cerises griottes aigres soigneusement égouttées.

POUR 8 PERSONNES

Préparation : 25 minutes, plus une nuit de repos

Cuisson : 25 minutes

Accessoire utilisé

175g de chocolat noir
6 c. à soupe de kirsch ou de cognac
225g de sucre en poudre
5 œufs moyens (blancs séparés des jaunes)
2 à 3 c. à soupe de sucre glace
300ml de crème double
350g de cerises fraîches, dénoyautées, ou 400g de cerises griottes en conserve, égouttées
Quelques cerises pour décorer

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Huilez légèrement une plaque à pâtisserie et chemisez-la avec du papier sulfurisé, de façon à ce que le papier dépasse d'environ 5cm sur les côtés.

2 Cassez le chocolat en petits morceaux, puis placez-le au bain-marie ou dans un saladier résistant à la chaleur posé au-dessus d'une casserole d'eau bouillante (le saladier ne doit pas toucher l'eau). Ajoutez 4 cuillerées à soupe de kirsch ou de cognac et faites chauffer lentement pour faire fondre le chocolat. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit lisse, puis enlevez du feu.

3 Mettez le sucre en poudre et les jaunes d'œufs dans le bol du batteur sur socle et fouettez sur vitesse 8 avec le fouet à fils jusqu'à ce que le mélange soit très épais et crémeux, puis ajoutez le chocolat fondu et fouettez encore jusqu'à ce que les deux préparations soient bien mélangées. Transférez dans un autre récipient.

4 Lavez le bol et le fouet à fils, et séchez-les soigneusement. Puis battez les blancs en neige sur vitesse 10 avec le fouet à fils, jusqu'au ce que les blancs soient très fermes. Incorporez une cuillerée de blancs en neige dans la préparation au chocolat, puis ajoutez délicatement le restant avec une cuillère. Mélangez légèrement, en prenant soin de ne pas trop travailler la pâte, puis versez la préparation sur la plaque chemisée. Tapotez légèrement pour égaliser la surface et éliminer les éventuelles bulles d'air.

5 Faites cuire au four 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus soit pris. Sortez le gâteau du four et recouvrez-le d'une feuille de papier sulfurisé humide et d'un linge propre humide. Laissez reposer toute la nuit ou au moins 8 heures.

6 Juste avant de servir, mettez la crème dans le bol du batteur sur socle et fouettez sur vitesse 8 avec le fouet à fils, puis incorporez le reste de kirsch ou de cognac. Saupoudrez une grande feuille de papier sulfurisé de sucre glace et renversez le gâteau sur le papier. Retirez la plaque avec le papier qui la chemisait.

7 Étalez la crème fouettée sur le gâteau avant de le recouvrir de cerises. Roulez délicatement le gâteau et transférez-le sur un plat de service. Selon votre goût, saupoudrez le gâteau de sucre glace et décorez-le des quelques cerises restantes.

KOLDSKAAL

Cette crème dessert danoise, à base de babeurre et de vanille, peut se déguster simplement avec une cuillerée de confiture ou sur des fruits de saison. Elle se marie également très bien avec les biscuits ci-dessous.

POUR 1,2 LITRE DE CRÈME
Préparation : 10 minutes

Accessoire utilisé

4 jaunes d'œufs
1/2 c. à café d'essence de vanille
100g de sucre en poudre
Jus d'1/2 petit citron
1 litre de babeurre
Fraises coupées en quatre ou rondelles de bananes, pour accompagner

1. Mettez les jaunes d'œufs, la vanille et le sucre dans le bol du batteur et, avec le fouet à fils, fouettez pendant 2 à 3 minutes sur vitesse 4, en augmentant à vitesse 6, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
2. Toujours avec le fouet à fils sur vitesse 6, ajoutez très lentement le jus de citron, jusqu'à ce que le mélange soit très mousseux. Augmentez à vitesse 8 et fouettez pendant 1 minute. Revenez sur vitesse 6 et versez peu à peu le babeurre, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
3. Répartissez les fruits dans des coupes individuelles et, à l'aide d'une cuillère, surmontez de crème. Accompagnez de kammerjunker (voir ci-dessous).

KAMMERJUNKER

Ces petits biscuits cuits deux fois se dégustent avec une crème dessert, par exemple la koldskaal ci-dessus, ou encore une glace, voire simplement un café. Les proportions permettent de confectionner 70 biscuits, à conserver dans une boîte hermétique.

POUR 70 PETITS BISCUITS
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes

Accessoire utilisé

325g de farine ordinaire
125g de beurre, coupé en dés
100g de sucre en poudre
1 c. à café de levure chimique
Zeste d'1 citron, râpé
1 œuf
100ml de lait

1. Faites préchauffer le four à 220 °C/th. 7. Tamisez la farine dans le bol du batteur sur socle, ajoutez le beurre et mélangez avec le batteur plat sur vitesse 1 jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Ajoutez le sucre, la levure chimique et le zeste de citron râpé, puis mélangez 10 secondes de plus. Battez légèrement l'œuf et le lait et ajoutez-les au mélange, en battant avec le batteur plat sur vitesse 1. Continuez à mélanger pendant 1 minute pour pétrir la pâte.
3. Transférez la pâte sur un plan de travail fariné et abaissez-la en petits boudins longs de 35cm. Découpez la pâte en morceaux de la taille d'une noix et transférez ces morceaux sur une plaque à pâtisserie antiadhésive. Faites cuire au four pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
4. Sortez la plaque du four et coupez les biscuits en deux. Remettez-les dans le four, puis éteignez le four et laissez-les dans le four pendant 25 minutes pour les rendre croustillants. Accompagnez de koldskaal (voir ci-dessus).

GALETTES À LA FRANGIPANE

Sous leur pâte feuilletée, ces petits gâteaux ronds cachent une crème pâtissière parfumée à la liqueur d'amande. Vous pouvez remplacer la pâte feuilletée maison par de la pâte toute prête.

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 45 minutes, plus 30 minutes de réfrigération

Cuisson : 20 minutes

Accessoire utilisé

50g de beurre doux ramolli
100g de sucre glace
2 jaunes d'œufs
100g de poudre d'amande
2 c. à soupe d'alcool, par exemple rhum ou liqueur d'orange ou de poire
100ml de crème pâtissière (voir page 120)
450g de pâte feuilletée (voir page 118)

Pour le glaçage :
1 œuf
2 c. à soupe de sucre glace

1 Mettez le beurre dans le bol du batteur sur socle. Tamisez le sucre glace au-dessus et mélangez avec le batteur plat sur vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Incorporez un à un les jaunes d'œufs.

2 Ajoutez la poudre d'amande et l'alcool puis, sans arrêter l'appareil, incorporez la crème pâtissière, cuillerée par cuillerée. Couvrez et mettez au réfrigérateur jusqu'au moment d'utiliser.

3 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaissez la pâte feuilletée en un rectangle de 50x25cm. Avec un petit bol ou une soucoupe, découpez huit cercles de pâte de 12cm de diamètre. Mettez quatre cercles sur une grande plaque à pâtisserie graissée.

4 Mettez un quart de la garniture à l'amande au centre de chaque cercle posé sur la plaque, en laissant une bordure de 2cm tout autour. Badigeonnez cette bordure avec de l'eau, puis disposez le second cercle par-dessus pour enfermer la garniture. Pressez les bords pour sceller, puis cannelez ou dessinez un motif à la fourchette sur les bords. Mettez au réfrigérateur au moins 30 minutes.

5 Faites préchauffer le four à 220 °C/th. 7. Pour le glaçage, battez l'œuf et le sucre glace. Badigeonnez les galettes de glaçage, en prenant soin de ne pas en faire couler sur les bords, ou la pâte ne gonflerait pas uniformément.

6 Avec un couteau bien aiguisé, entaillez le dessus des galettes en dessinant de longues lignes courbes rayonnant depuis le centre. Avec un pique-fruit, faites un petit trou au centre pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

7 Faites cuire au four pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les galettes soient bien gonflées et dorées. Laissez refroidir pendant 10 minutes si vous souhaitez servir tiède, ou servez froid.

MERINGUES

Pour obtenir des meringues parfaites, les blancs d'œufs doivent être à température ambiante, sans aucune trace de jaune, et le bol du batteur sur socle doit être impeccablement propre, car la moindre trace de graisse peut empêcher les blancs de monter correctement.

Pour que vos meringues soient bien légères et croustillantes, commencez par fouetter les blancs d'œufs à petite vitesse, puis augmentez progressivement la vitesse jusqu'à la formation de becs mous lorsqu'on relève le fouet à fils. Après avoir ajouté le sucre, fouettez jusqu'à ce que les blancs d'œufs soient brillants et forment des becs fermes lorsqu'on relève le fouet à fils.

POUR 24 PETITES MERINGUES

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 3 heures

Accessoire utilisé

150g de sucre en poudre
3 c. à soupe d'eau
3 blancs d'œufs
Crème fouettée, pour servir

1. Faites préchauffer le four à 110 °C/th. 1. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais et faites chauffer à feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous. Portez à ébullition et faites cuire jusqu'à formation d'un sirop. Utilisez un thermomètre et enlevez la préparation du feu dès qu'elle atteint 115 °C.

2. Mettez les blancs d'œufs dans le bol du batteur sur socle et fouettez les blancs avec le fouet à fils sur vitesse 4, en augmentant jusqu'à vitesse 8, jusqu'à ce que les blancs soient fermes et forment des becs.

3. Réduisez la vitesse à 2, ajoutez lentement le sirop et continuez de fouetter jusqu'à ce que la préparation soit brillante et ferme. Transférez dans une poche à douille munie de l'embout en étoile et formez 24 petites meringues sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Faites cuire au four pendant 2h30 à 3h, jusqu'à ce que les meringues soient sèches et entièrement cuites.

4. Laissez refroidir, puis formez des sandwiches en collant deux meringues avec de la crème fouettée.

PAVLOVA À LA FRAISE ET AU FRUIT DE LA PASSION

Ce dessert meringué originaire d'Australie doit son nom à une ballerine russe, Anna Pavlova. Il se marie avec tous les fruits de saison.

POUR AU MOINS 8 PERSONNES
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 2 heures

Accessoire utilisé

8 gros blancs d'œufs
1 pincée de sel
500g de sucre en poudre
2 c. à café de vinaigre
1 c. à soupe de Maïzena
750ml de crème double
750g de fraises (ou un mélange de fraises et de framboises)
6 fruits de la passion

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Avec le fouet à fils, fouettez les blancs d'œufs et le sel sur vitesse 10 jusqu'à obtention d'une neige ferme. Sans arrêter l'appareil, ajoutez le sucre, cuillerée après cuillerée, en fouettant soigneusement après chaque ajout, jusqu'à ce que tout le sucre soit incorporé et que le mélange soit très ferme et bien brillant.

2 Saupoudrez de vinaigre et de Maïzena et fouettez sur vitesse 4 pendant quelques secondes, ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Étalez la meringue en un cercle d'environ 20 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie garnie d'une feuille de papier sulfurisé.

3 Enfournez la meringue, baissez immédiatement la température à 150 °C/th. 2 et faites cuire pendant 2 heures. Éteignez le four et laissez-y refroidir la meringue.

4 Décollez soigneusement le papier sulfurisé. Pour monter la pavlova, vous pouvez mettre la meringue par-dessus la crème et les fruits, ou bien garnir la meringue de fruits et de crème. Vous obtiendrez un enchaînement intéressant de textures (meringue croustillante, puis fondante, puis la crème et enfin les fruits).

5 Fouettez la crème dans le bol du batteur sur socle avec le fouet à fils, d'abord sur vitesse 4, puis en augmentant jusqu'à 8. Étalez la crème sur la meringue, puis recouvrez de fraises. À l'aide d'une cuillère, évidez les fruits de passion et répartissez la pulpe sur la pavlova, en faisant déborder sur le plat de service.

STRUDEL AUX POMMES

Une fois que vous aurez maîtrisé la préparation de cette pâte ultrafine, vous pourrez remplacer les pommes par des cerises et du fromage frais à tartiner, ou encore une garniture salée à base de viande hachée ou de poitrine et de légumes.

POUR 8 À 10 PERSONNES

Préparation : 45 minutes, plus 30 minutes de repos

Cuisson : 40 minutes

Accessoires utilisés

Pour la pâte :

125g de farine ordinaire

1 pincée de sel

25g de beurre ou de margarine à température ambiante ou ramolli

1 œuf

3 c. à soupe d'eau chaude

50g de beurre fondu

Pour la garniture :

1,5kg de pommes à cuire, pelées et évidées

100g de vergeoise blonde

50g d'amandes hachées

50g de raisins de Smyrne

25g de chapelure rassise

1/2 c. à café de cannelle moulue

1 Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. Pour la pâte, tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Coupez le beurre ou la margarine en dés et ajoutez à la farine. À l'aide du batteur plat, travaillez sur vitesse 1 jusqu'à ce que le beurre soit entièrement incorporé à la farine. Puis, toujours sur vitesse 1, ajoutez progressivement l'œuf et suffisamment d'eau pour obtenir une pâte ferme.

2 Installez le crochet pétrisseur et pétrissez la pâte sur vitesse 4 pendant 2 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Transférez la pâte dans un sac plastique et laissez-la reposer dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant environ 30 minutes.

3 Pour la garniture, émincez les pommes au-dessus du bol du batteur sur socle sur vitesse 4 avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher. Ajoutez la vergeoise, les amandes, les raisins de Smyrne, la chapelure et la cannelle.

4 Mettez un linge propre sur le plan de travail et saupoudrez généreusement de farine. Abaissez la pâte sur le linge aussi finement que possible. Avec des gestes rapides, étirez la pâte sur le dos de vos mains, jusqu'à obtention d'une pâte presque transparente. Ne laissez pas la pâte refroidir, sinon elle se fendillera.

5 Badigeonnez la pâte de beurre fondu, en réservant un peu de beurre pour le glaçage. Répartissez la garniture uniformément sur la pâte et, à l'aide du linge, enroulez le strudel sur lui-même (en un long boudin). Transférez le strudel sur une plaque à pâtisserie graissée et badigeonnez-le avec le reste de beurre fondu. Faites cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré et bien cuit. Servez chaud avec de la crème.

TARTE TATIN

Des pommes caramélisées, une pâte croustillante, un bon goût de beurre – un grand classique de la cuisine française.

POUR 8 PERSONNES

Préparation : 50 minutes, plus 3 heures de repos

Cuisson : 1h20

Accessoire utilisé

Pour la pâte :

200g de farine ordinaire

1 pincée de sel

225g de beurre froid

50ml d'eau

1 c. à soupe de jus de citron

Pour la garniture :

1 c. à soupe d'eau

175g de sucre en poudre

80g de beurre, coupé en dés

1,5kg de pommes à cuire, pelées, épépinées et coupées en deux

1 Tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Détaillez 25g de beurre en cubes et ajoutez-les à la farine. Mélangez pendant 30 secondes sur vitesse 2 avec le batteur plat.

2 Mélangez l'eau et le jus de citron. Toujours sur vitesse 2, versez le liquide dans le bol et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

3 Placez le reste de beurre entre deux feuilles de papier sulfurisé et aplatissez-le jusqu'à ce qu'il fasse 2cm d'épaisseur.

4 Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte en cercle. Découpez la pâte en croix sur la moitié de son épaisseur, puis passez une lame à plat et ouvrez le rond de pâte en étoile à quatre branches. Abaissez la pâte de manière à ce que le centre soit quatre fois plus épais que les bords. Mettez le beurre au centre et repliez la pâte par-dessus comme une enveloppe, afin d'enfermer complètement le beurre.

5 Abaissez la pâte en un rectangle de 20 x 10cm et repliez le tiers du bas jusqu'au centre, puis le tiers du haut jusqu'au centre, de façon à ce que la pâte soit pliée en trois. Scellez le bord avec le rouleau à pâtisserie. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Abaissez à nouveau en rectangle, repliez et réfrigérez encore cinq fois, en gardant le bord scellé du même côté.

6 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Pour la garniture, mettez l'eau et 100g de sucre dans une petite casserole et faites chauffer à feu doux jusqu'à obtenir un caramel blond. Surveillez-le car il brunit très vite. Versez le caramel dans un moule à gâteau antiadhésif de 22cm de diamètre, puis parsemez avec le beurre et le reste de sucre.

7 Disposez les demi-pommes dans le moule, bien serrées les unes contre les autres, en commençant par la périphérie et en allant vers le centre. Disposez l'abaisse sur les pommes et faites-la glisser le long de la paroi. Faites cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'une pointe de couteau pénètre facilement dans les pommes. Servez froid.

APPLE PIE (Tarte aux pommes) Ce dessert classique de la cuisine américaine est en fait une tourte. Choisissez de préférence des pommes à cuire, car les pommes à croquer une fois cuites ont tendance à devenir caoutchouteuses et à perdre de leur saveur.

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 15 minutes, plus 30 minutes de réfrigération
Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

Pour la pâte :
300g de farine ordinaire
1 pincée de sel
2 c. à soupe de sucre en poudre
175g de beurre doux à température ambiante
1 jaune d'œuf moyen
1 c. à soupe d'eau froide
Sucre en poudre, pour saupoudrer

Pour la garniture :
675g de pommes à cuire
1 c. à soupe de farine ordinaire
50g de vergeoise blonde
1 c. à soupe de beurre, ramolli

1 Faites préchauffer le four à 200 °C/th. 6. Tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle et incorporez le sucre. Découpez le beurre en noisettes et ajoutez-le à la farine, ainsi que le jaune d'œuf et l'eau froide. Avec le batteur plat, travaillez la pâte sur vitesse 2 pendant 1 minute ou jusqu'à ce qu'elle forme une boule au centre du bol. Sortez-la du bol, pétrissez-la légèrement sur une surface farinée, puis enveloppez-la et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

2 Pour la garniture, épluchez et évidez les pommes. À l'aide du tranchoir/râpe équipé du cylindre à trancher, détaillez les pommes en lamelles sur vitesse 4 au-dessus d'un saladier. Ajoutez la farine et la vergeoise et mélangez légèrement, jusqu'à ce que les pommes soient uniformément enrobées.

3 Pétrissez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Abaissez la moitié de la pâte et foncez un moule à tarte/tourte profond, de 20,5cm de diamètre. Humidifiez les bords à l'eau froide. Versez les pommes dans le moule et parsemez de noisettes de beurre. Abaissez le reste de pâte, faites un couvercle et posez-le sur les pommes. Taillez les bords et pressez légèrement la base et le couvercle pour les souder. Utilisez les chutes pour décorer le dessus de la tarte. Badigeonnez avec un peu d'eau et saupoudrez de sucre en poudre.

4 Enfournez sur une plaque de cuisson et faites cuire pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Sortez la tarte du four, saupoudrez d'un peu de sucre en poudre (selon votre goût) et servez avec de la crème anglaise, de la crème ou de la glace.

GLACE AU CITRON ET CITRON VERT Cette glace italienne se prépare simplement avec de la crème, du sucre glace et du jus de fruit frais. Pour obtenir une texture plus crémeuse, utilisez une sorbetière.

POUR 4 À 6 PERSONNES
Préparation : 15 minutes, plus temps de prise

Accessoires utilisés

2 gros citrons jaunes
2 citrons verts
175g de sucre glace
580ml de crème double

1 Avec le tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros, râpez les zestes des citrons et citrons verts. À l'aide du presse-agrumes, pressez les fruits sur vitesse 6. Mettez le jus dans un saladier avec le sucre et les zestes.

2 Versez la crème dans le bol du batteur sur socle, puis fixez le fouet à fils et le verseur/protecteur. Fouettez la crème, lentement pour commencer, puis à vitesse 6 à 8. À mi-parcours, ajoutez le jus de fruits, les zestes et le sucre et continuez jusqu'à obtenir une crème légèrement fouettée.

3 Transférez la crème dans un bac en plastique peu profond et mettez-la au congélateur sans couvercle. Une fois la glace prise, mettez un couvercle. Avant de servir, mettez le bac au réfrigérateur pendant 30 minutes pour permettre à la glace de ramollir et faciliter le service.

SORBET À LA MANGUE

Ce sorbet doit être fouetté toutes les heures pour éviter la formation de cristaux de glace, tout en conservant une texture neigeuse et granuleuse. Vous pouvez remplacer la mangue par n'imprte quel fruit de saison bien mûr.

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 minutes, plus temps de prise

Accessoires utilisés

200ml d'eau
150g de sucre cristal
2 grosses mangues mûres, épluchées, dénoyautées et coupées en dés
Jus d'1 citron
2 petits ou 1 gros blanc d'œuf, légèrement battu

1. Préparez un sirop en portant l'eau et le sucre à ébullition, en remuant pour bien faire fondre le sucre. Faites mijoter quelques minutes, enlevez du feu et laissez refroidir.
2. Dans la passoire à fruits/légumes, passez les morceaux de mangue sur vitesse 4 pour obtenir une purée épaisse. Puis mélangez cette purée au sirop et au jus de citron.
3. Si vous utilisez une sorbetière, suivez les instructions du fabricant et ajoutez les blancs d'œufs dans les 5 dernières minutes de barattage. Si vous n'avez pas de sorbetière, ajoutez les blancs d'œufs à la purée de mangues, puis versez la préparation dans un bac en plastique peu profond.
4. Mettez le sorbet au congélateur sans couvercle, en le fouettant toutes les heures pour casser les cristaux de glace.
5. Lorsque le sorbet est presque pris mais encore liquide au centre, transférez-le dans le bol du batteur sur socle et fouettez-le avec le batteur plat sur vitesse 6 à 8 jusqu'à élimination complète des cristaux de glace.
6. Avant de servir, mettez le bac au réfrigérateur pendant 30 minutes pour permettre à la glace de ramollir et faciliter le service.

Avant de passer des fruits ou des légumes dans la passoire à fruits/légumes, éliminez toute peau épaisse (par exemple sur les pommes ou les oranges) ainsi que les gros pépins, les queues ou les tiges. Dans le cas de fruits et de légumes très durs, il est parfois nécessaire de les faire cuire avant de les passer ; il convient alors de rectifier le temps de cuisson de la recette en conséquence.

TIRAMISU

Ce dessert, dont la traduction littérale signifie « resservez-vous », se compose de boudoirs trempés dans du café espresso et recouverts de mascarpone. L'ajout d'alcool rehausse l'arôme du café.

POUR 8 À 10 PERSONNES
Préparation : 15 minutes,
plus 4 à 6 heures de réfrigération

Accessoire utilisé

8 œufs
110g de sucre glace
1kg de mascarpone (ou, pour une version allégée, 500g de mascarpone et 500g de ricotta)
30 boudoirs
300ml de café très fort ou espresso
60g de cacao en poudre

Pour un tiramisu alcoolisé :
Ajoutez 1/2 c. à soupe de marsala, de cognac, de rhum ou d'Amaretto dans le café

1. Mettez 4 œufs entiers et 4 jaunes, le sucre et le mascarpone dans le bol du batteur sur socle et, avec le fouet à fils, mélangez à vitesse 2 pendant 30 secondes, puis augmentez la vitesse à 6 pendant 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Trempez 15 boudoirs dans le café et garnissez le fond d'un plat de 26 x 15 x 6cm avec ces biscuits. Couvrez-les avec la moitié de la crème au mascarpone.
3. Trempez les boudoirs restants dans le café et disposez-les sur la crème au mascarpone. Couvrez avec le reste de crème au mascarpone.
4. Saupoudrez de cacao et mettez au réfrigérateur pendant 4 à 6 heures.

SABAYON

Cette crème à base de marsala (vin doux produit en Sicile), de jaunes d'œufs et de sucre peut se déguster seule ou en accompagnement d'autres desserts, à l'image de la crème anglaise.

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 10 minutes

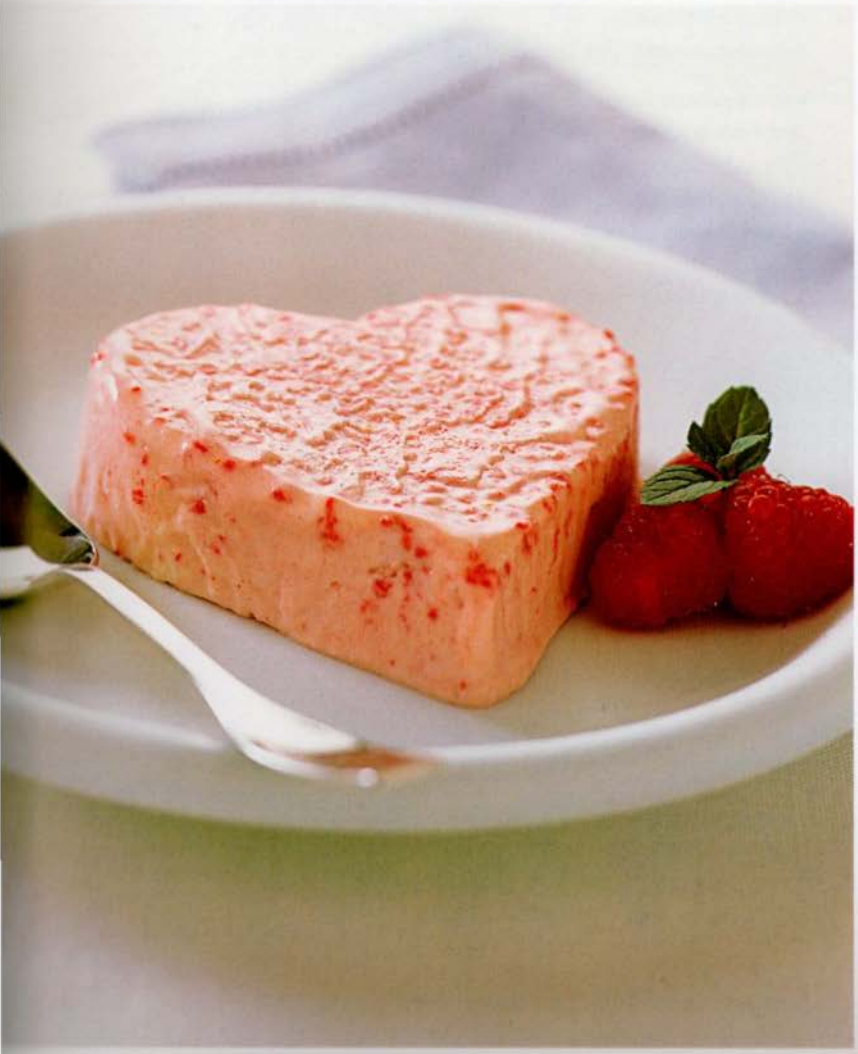
Accessoire utilisé

6 jaunes d'œufs
100g de sucre glace, tamisé
6 c. à soupe de marsala

1. Mettez les jaunes d'œufs dans le bol du batteur sur socle, puis ajoutez le sucre et le marsala. Avec le fouet à fils, mélangez sur vitesse 8 pendant 5 minutes, jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
2. Augmentez la vitesse à 10 et fouettez pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que la crème fasse trois fois son volume de départ et soit très épaisse. Transférez immédiatement dans six grands verres ou six flûtes, puis servez.

PARFAIT À LA FRAMBOISE

Ce dessert glacé est composé d'une base faite de crème aux œufs à laquelle on ajoute des fruits, du chocolat, du café ou le parfum de son choix. La texture du parfait est tellement onctueuse qu'on peut le servir découpé en tranches.



POUR 8 PERSONNES

Préparation : 10 minutes,
plus 2h20 de congélation et de repos

Accessoires utilisés

4 œufs
500g de sucre en poudre
1/2 c. à café d'essence de vanille ou 2 c. à soupe de sucre vanillé
1 pincée de sel
125ml de crème double
250g de framboises surgelées

1. Mettez les œufs, le sucre, l'essence de vanille (ou le sucre vanillé) et le sel dans le bol du batteur sur socle et, avec le fouet à fils, mélangez les ingrédients sur vitesse 4 pendant 1 minute, jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Transférez dans un saladier.

2. Versez la crème dans le bol du batteur sur socle et, avec le fouet à fils, fouettez sur vitesse 8 pendant 1 minute jusqu'à ce que la crème soit épaisse et qu'elle forme des becs. Ajoutez la préparation à base d'œufs et fouettez sur vitesse 2 pendant 30 secondes.

3. Avec le hachoir équipé de la grille à petits trous, hachez les framboises sur vitesse 4 au-dessus de la préparation précédente. Remplacez le hachoir par le fouet à fils et mélangez sur vitesse 2 pendant 30 secondes, jusqu'à ce que les framboises soient bien incorporées.

4. Répartissez l'appareil à parfait entre 8 moules individuels ou un moule d'un litre et congelez au moins 2 heures, jusqu'à ce que la préparation soit solidifiée. Sortez le parfait du congélateur au moins 20 minutes avant de servir pour lui permettre de ramollir, puis démoulez-le sur un plat de service et coupez-le en tranches.

DAIQUIRI GLACÉ À LA FRAISE

Ce délicieux cocktail glacé est à la fois simple à préparer et du plus bel effet. Pour un daiquiri à la mangue, remplacez les fraises par de la mangue fraîche et le sorbet à la fraise par du sorbet à la mangue.

POUR 1 À 2 PERSONNES

Préparation : 5 minutes

Blender

4 à 6 c. à soupe de rhum blanc
½ c. à café de jus de citron vert
1 c. à café de jus d'orange
3 fraises fraîches
2 boules de sorbet à la fraise
Glaçons
Tranches de fraises et feuilles de menthe, pour décorer

1. Dans le blender réglé sur vitesse "liquéfier", mixez le rhum, le jus de citron vert, le jus d'orange, les fraises et le sorbet jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
2. Versez le daiquiri dans deux verres sur des glaçons et servez décoré de tranches de fraises et de feuilles de menthe fraîches.

MARGARITA

Ce cocktail mexicain au citron vert se marie à la perfection avec les tortillas épicées et leurs sauces d'accompagnement.

Avant de servir, mettez vos verres à cocktail au congélateur et couronnez le rebord de sel. Vous pouvez remplacer le triple sec par du Cointreau.

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 10 minutes

Blender

175ml de tequila
125ml de triple sec
125ml de jus de citron vert fraîchement pressé
1,5 c. à soupe de sucre
24 glaçons
Quartiers de citron vert et sel, pour servir

1. Mettez tous les ingrédients dans le blender. Couvrez et mélangez à vitesse "liquéfier", en actionnant six à huit fois d'environ 15 secondes chacune, jusqu'à obtenir une consistance de neige fondue.
2. Humectez le rebord des verres à cocktail glacés avec un quartier de citron vert, puis retournez les verres dans une soucoupe remplie de sel pour saler le rebord. Versez le cocktail dans vos verres et servez immédiatement.

LES GÂTEAUX ET LES BISCUITS

GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE KITCHENAID®

Vous pouvez varier l'arôme de ce gâteau et de sa crème au beurre en fonction de vos préférences. Ce gâteau convient à toutes les célébrations ; il suffit de le décorer en conséquence !

POUR 8 À 10 PERSONNES

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

Pour le gâteau :

175g de beurre doux ramolli ou de margarine
175g de sucre en poudre
Zeste râpé d'un citron
3 œufs moyens, battus
175g de farine avec poudre levante
25g de poudre d'amande

Pour la crème au beurre :

100g de beurre doux ou de margarine à température ambiante ou ramolli
Zeste râpé d'un citron
225g de sucre glace, tamisé
1 à 2 c. à soupe de jus de citron

50g d'amandes effilées grillées
175g de sucre glace
2 à 3 c. à soupe de jus de citron
Bougies et bougeoirs
Fleurs en sucre, ou autre décor

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Huilez légèrement deux moules à manqué de 18cm de diamètre et chemisez-les avec du papier sulfurisé. Pour le gâteau, mettez le beurre ou la margarine, le sucre et le zeste de citron dans le bol du batteur sur socle et actionnez sur vitesse 4 avec le batteur plat jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne léger. Sans arrêter l'appareil, ajoutez les œufs en plusieurs fois, en travaillant soigneusement la pâte entre chaque ajout, sans oublier d'incorporer à chaque fois une cuillerée de farine.

2 Une fois tous les œufs incorporés, ajoutez le reste de farine et la poudre d'amande, puis mélangez brièvement. Si nécessaire, ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau froide pour obtenir une pâte assez fluide. Versez la pâte dans les moules et égalisez la surface.

3 Faites cuire au four 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les gâteaux soient levés et dorés et que le dessus revienne en place lorsqu'on y applique une légère pression du doigt. Sortez du four et laissez refroidir légèrement avant de démouler sur une grille. Laissez refroidir, puis enlevez le papier sulfurisé.

4 Pour préparer la crème au beurre, mettez le beurre ou la margarine avec le zeste de citron dans le bol du batteur sur socle, puis travaillez avec le batteur plat sur vitesse 4. Incorporez progressivement le sucre glace, en battant soigneusement. Ajoutez le jus de citron pour obtenir une pâte lisse et facile à étaler.

5 Étalez un tiers de la crème au beurre sur l'un des gâteaux refroidis et recouvrez du second gâteau. Appuyez légèrement pour faire adhérer.

6 Réservez environ 3 cuillerées à soupe de crème au beurre et étalez le reste sur les côtés du gâteau. Mettez les amandes effilées grillées sur une feuille de papier sulfurisée, puis roulez les côtés du gâteau dans les amandes. Posez le gâteau sur un plat de service.

7 Mettez la crème au beurre réservée dans une poche à douille munie de l'embout en étoile et dessinez une bordure sur le pourtour du gâteau.

8 Pour le glaçage, tamisez le sucre glace au-dessus du bol du batteur sur socle et ajoutez lentement le jus de citron, en remuant jusqu'à obtention d'une pâte lisse et facile à étaler. Versez le glaçage sur le gâteau et laissez prendre. Décorez avec des fleurs en sucre ou autres décors, et écrivez « Joyeux Anniversaire » sur le glaçage avec la poche à douille (facultatif).

GUGELHOPF

Ce gâteau en couronne originaire d'Alsace se déguste dans tous les pays d'Europe centrale. Cette version, au chocolat et à la pâte d'amande, est joliment décorée de sucre glace juste avant de servir.

POUR 14 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes

Accessoire utilisé

250g de farine ordinaire
225g de beurre ou de margarine à température ambiante ou ramolli
100g sucre en poudre
1 c. à café de levure chimique
5 œufs, battus
100g de chocolat noir, coupé en petits carrés
150g de pâte d'amande, hachée en petits morceaux
4 à 6 gouttes d'essence d'amande amère

1. Faites préchauffer le four à 200 °C/th. 6. Beurrez et farinez un moule à savarin cannelé (ou un moule à gugelhopf).
2. Mettez le beurre ou la margarine et le sucre dans le bol du batteur sur socle et travaillez le mélange en crème avec le batteur plat sur vitesse 4 pendant 30 secondes.
3. Mélangez la farine et la levure chimique, puis ajoutez progressivement ce mélange à la préparation crémeuse, en alternance avec les œufs, en mélangeant avec le batteur plat sur vitesse 2 jusqu'à ce que tous les ingrédients soient intégrés. Incorporez le chocolat, la pâte d'amande et l'essence d'amande amère.
4. Versez la pâte dans le moule et faites cuire 35 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit cuit (une aiguille plantée au centre doit ressortir propre). Démoulez le gugelhopf sur une grille et laissez refroidir avant de découper en tranches.

GÂTEAU DE SAVOIE

Comme son nom l'indique, ce gâteau est originaire des Alpes. Il ne contient pas de matières grasses et doit sa texture aérienne au fouet à fils. À consommer le jour même.

POUR 10 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

250g de sucre en poudre
5 œufs
2 c. à soupe d'eau
1 pincée de sel
100g de fécule de pomme de terre
100g de farine ordinaire

1. Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. Mettez le sucre dans le bol du batteur sur socle et ajoutez un œuf entier. Avec les œufs restants, séparez les blancs des jaunes et ajoutez les jaunes au sucre ; réservez les blancs. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et le sel, puis travaillez avec le fouet à fils sur vitesse 1 pendant 1 minute. Augmentez la vitesse à 6 et fouettez pendant 1 minute de plus jusqu'à ce que la préparation soit blanche. Transférez dans un autre récipient.

2. Nettoyez le bol du batteur sur socle et le fouet, et essuyez-les soigneusement. Fouettez les blancs d'œufs sur vitesse 8 jusqu'à obtention d'une neige ferme, puis ajoutez la préparation à base de jaunes d'œufs et mélangez sur vitesse 1 pendant 30 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

3. Tamisez la fécule et la farine ensemble et incorporez-les à la préparation à l'aide du fouet à fils, en fouettant sur vitesse 1 pendant 30 secondes pour bien mélanger.

4. Beurrez un moule à gâteau profond de 20cm de diamètre et versez-y la pâte. Faites cuire au four pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit doré et cuit (une aiguille plantée au centre doit en ressortir propre). Démoulez le gâteau sur une volette et laissez refroidir avant de servir.

GÂTEAU MARBRÉ

Ce gâteau bicolore est préparé avec deux pâtes (l'une nature et l'autre au chocolat), légèrement mélangées à la fourchette pour produire un effet marbré.

POUR 12 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 1 heure

Accessoire utilisé

250g de beurre à température ambiante ou ramolli
250g de sucre en poudre
4 œufs
500g de farine ordinaire
2 c. à café de levure chimique
750ml de lait
2 c. à soupe de cacao en poudre

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Graissez un moule à cake de 20cm et réservez. Mettez le beurre, le sucre et les œufs dans le bol du batteur sur socle et, avec le batteur plat, mélangez pendant 1 minute sur vitesse 4 jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Mélangez la farine et la levure. Toujours avec le batteur plat, incorporez tour à tour la farine et le lait. Augmentez la vitesse à 4 et fouettez pendant 2 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2 Versez les deux tiers de la pâte dans le moule à cake. Incorporez le cacao en poudre au restant de pâte dans le bol du batteur sur socle, puis mélangez à vitesse 2 pendant 30 secondes.

3 Versez la pâte au chocolat dans le moule et passez une fourchette à travers la pâte pour créer un effet marbré. Faites cuire au four pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit (une aiguille piquée au centre doit en ressortir propre). Laissez reposer 5 minutes dans le moule, puis démoulez sur une grille et laissez complètement refroidir.

TORTA DI MANDORLE

Tous les pays d'Europe ont leur spécialité aux amandes, mais cette recette venue de Sardaigne est particulièrement délicieuse. Elle se compose d'un gâteau aérien recouvert d'un riche glaçage aux amandes parfumé à l'Amaretto.

POUR 6 PERSONNES
Préparation : 1 heure
Cuisson : 45 minutes

Accessoires utilisés

100g d'amandes mondées
1 citron, de préférence non traité
4 œufs moyens, blancs séparés des jaunes
100g de sucre en poudre
50g de sucre vanillé
50g de farine ordinaire
1 c. à café de levure chimique

Pour le glaçage :
50g d'amandes mondées
150g de sucre glace
2 c. à soupe d'Amaretto (liqueur d'amande), facultatif

1 Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 4. Huilez légèrement un moule à manqué de 28cm de diamètre et saupoudrez-le d'un peu de farine. Avec le hachoir équipé de la grille à petits trous, hachez les amandes mondées sur vitesse 4 au-dessus du bol du batteur. Répétez l'opération pour hacher les amandes très fin. Transférez-les dans un saladier.

2 Râpez finement la moitié du zeste du citron, puis pressez le citron et réservez le jus. Mettez les jaunes d'œufs dans le bol du batteur sur socle avec le sucre en poudre et le sucre vanillé. Avec le fouet à fils, travaillez le mélange sur vitesse 4 jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume et soit très épais et mousseux. Tamisez la farine et la levure au-dessus de la préparation précédente, puis incorporez les amandes et le zeste de citron. Transférez dans un saladier.

3 Nettoyez le bol du batteur sur socle et le fouet à fils, et essuyez-les soigneusement. Battez les blancs d'œufs en neige sur vitesse 8 avec ½ cuillerée à café du jus de citron réservé, jusqu'à obtention d'une neige ferme formant des becs souples. Incorporez progressivement les blancs en neige à la préparation précédente, puis transférez dans le moule préparé et égalisez la surface.

4 Tapotez légèrement le moule sur le plan de travail pour éliminer les éventuelles bulles d'air, puis faites cuire au four pendant 40 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit ferme au toucher. Pour vérifier la cuisson, piquez une aiguille au centre du gâteau et laissez-la

30 secondes ; si l'aiguille ressort propre, le gâteau est cuit. Sortez le gâteau du four et laissez refroidir avant de démouler. Attendez qu'il soit bien froid avant de le recouvrir de glaçage.

5 Pour le glaçage, hachez les amandes sur vitesse 4 à l'aide du tranchoir/râpe équipé du cylindre à râper gros. Mettez les amandes dans une poêle et faites-les légèrement griller. Laissez refroidir.

6 Tamisez le sucre glace dans un saladier et incorporez progressivement 2 cuillerées à soupe de jus de citron et la liqueur jusqu'à obtenir un glaçage lisse et facile à étaler. Recouvrez le gâteau avec le glaçage et saupoudrez-le d'amandes hachées. Laissez prendre avant de servir.

GÂTEAU À L'ABRICOT

En néerlandais, ce gâteau porte le nom de « streusel », dérivé du mot allemand pour « saupoudrage ». Ce gâteau à l'abricot est en effet saupoudré d'un mélange croustillant à base de beurre, de sucre, de farine et d'épices.

POUR 12 PERSONNES

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 35 minutes

Accessoires utilisés

200g de fromage blanc à 0 % de matières grasses
4 c. à soupe de lait
4 c. à soupe d'huile végétale
1 œuf
100g de sucre en poudre
1 c. à soupe de sucre vanillé
1 pincée de sel
400g de farine ordinaire
3 c. à café de levure chimique

Pour la garniture :
200g de farine ordinaire
125g de sucre en poudre
1 c. à soupe de sucre vanillé
125g de beurre à température ambiante ou ramolli
1/2 c. à café de cannelle moulue
3 boîtes de 400g d'oreillons d'abricots, égouttés

1. Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Mettez le fromage, le lait, l'huile, l'œuf, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le sel dans le bol du batteur sur socle. Installez le fouet à fils et mélangez à vitesse 6 pendant 30 secondes, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

2. Mélangez la farine et la levure, puis ajoutez-en la moitié à la préparation au fromage. Mélangez 30 secondes avec le fouet à fils sur vitesse 2.

3. Remplacez le fouet à fils par le crochet pétrisseur et incorporez le reste de farine. Travaillez sur vitesse 2 pendant 3 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Abaissez la pâte en un cercle de 30cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie légèrement farinée.

4. Pour la garniture, mettez la farine, le sucre en poudre, le sucre vanillé, le beurre et la cannelle dans le bol du batteur sur socle et, avec le batteur plat, mélangez 1 à 2 minutes sur vitesse 4, jusqu'à ce que le mélange soit friable. Disposez les oreillons d'abricots sur la pâte, côté arrondi vers le haut, puis saupoudrez-les régulièrement avec la garniture. Faites cuire au four pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Servez chaud avec de la crème ou de la glace.

PFLAUMENKUCHEN

Ce gâteau bavarois tout simple se prépare traditionnellement avec des prunes italiennes, peu sucrées et peu juteuses. Il peut se faire avec n'importe quel fruit, et sans le croustillant à la cannelle.

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 40 minutes

Accessoire utilisé

100g de beurre
75g de sucre en poudre
1/2 c. à café d'essence de vanille
1 œuf
1 pincée de sel
1 c. à soupe de crème aigre
1 c. à café de zeste de citron râpé
400g de farine ordinaire
1 c. à café de levure chimique
300g de prunes, dénoyautées et coupées en deux

Pour le croustillant (facultatif) :
2 c. à soupe de beurre
75g de farine ordinaire
75g de sucre en poudre
1/2 c. à café de cannelle moulue

1 Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. Mettez le beurre, le sucre et l'essence de vanille dans le bol du batteur sur socle, puis mélangez avec le batteur plat sur vitesse 4 pendant 30 secondes, jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajoutez l'œuf, la crème aigre et le zeste de citron, et mélangez sur vitesse 4 pendant 30 secondes de plus. Mélangez la farine et la levure et ajoutez-les dans le bol, en mélangeant sur vitesse 2 pendant 1 minute, jusqu'à formation d'une pâte.

2 Graissez légèrement un moule à gâteau peu profond de 20cm de diamètre. Tassez la pâte au fond du moule. Disposez les demi-prunes sur la pâte, côté bombé vers le bas.

3 Pour le croustillant, mettez le beurre, la farine, le sucre et la cannelle dans le bol du batteur sur socle et, avec le batteur plat, travaillez sur vitesse 4 pendant 30 secondes, jusqu'à obtention d'un mélange friable. Répartissez uniformément cette préparation sur les prunes et faites cuire au four pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Servez chaud ou froid, accompagné de crème fouettée.

SACHERTORTE

Ce riche gâteau viennois au chocolat, recouvert de confiture d'abricot et d'un glaçage au chocolat noir, doit être préparé la veille. Traditionnellement, le mot « Sacher » y est inscrit en lettres de chocolat.

POUR 12 PERSONNES
Préparation : 40 minutes (la veille)
Cuisson : 1h10

Accessoire utilisé

Pour le gâteau :

130g de chocolat noir
130g de beurre ramolli ou à température ambiante
100g de sucre glace, tamisé
6 œufs (blancs séparés des jaunes)
75g de sucre en poudre
130g de farine ordinaire
3 c. à soupe de confiture d'abricot

Pour le glaçage :

100g de chocolat noir
50g de beurre ramolli ou à température ambiante
50g de sucre glace, tamisé
2 c. à soupe d'eau chaude

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Pour le gâteau, faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou dans un saladier résistant à la chaleur posé au-dessus d'une casserole d'eau bouillante (le saladier ne doit pas toucher l'eau). Mélangez et laissez refroidir un peu. Incorporez progressivement le sucre glace et les jaunes d'œufs.

2 Mettez les blancs d'œufs dans le bol du batteur sur socle et fouettez les blancs pendant 1 minute avec le fouet à fils sur vitesse 8, jusqu'à ce qu'ils soient fermes et forment des becs. Toujours avec le fouet à fils sur vitesse 8, ajoutez le sucre en poudre, cuillerée par cuillerée, jusqu'à ce que la préparation fasse à nouveau le bec.

3 Transférez le mélange à base de chocolat dans un grand saladier et incorporez-y une cuillerée de blancs en neige. Ajoutez le reste des blancs en alternance avec des cuillerées de farine, en incorporant délicatement à chaque fois.

4 Graissez un moule à gâteau de 23cm de diamètre et saupoudrez-le de farine. Versez la pâte à gâteau dans le moule et faites cuire 10 minutes avec la porte du four légèrement ouverte. Baissez la température du four à 150 °C/th. 2 et faites cuire pendant 50 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit. Sortez le gâteau du four, couvrez avec un linge humide et réservez jusqu'au lendemain.

5 Démoulez le gâteau. Tamisez la confiture d'abricot au-dessus d'une petite casserole et faites-la chauffer. Badigeonnez le dessus et les côtés du gâteau avec la confiture.

6 Pour le glaçage, faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou dans un saladier résistant à la chaleur posé au-dessus d'une casserole d'eau bouillante (le saladier ne doit pas toucher l'eau), puis incorporez le sucre glace et l'eau. Fouettez soigneusement le mélange, puis laissez-le reposer pendant 5 minutes avant de l'étaler sur le dessus et les côtés du gâteau. Laissez refroidir avant de servir.

Sacher

GÂTEAU À L'ORANGE

Ce gâteau américain très léger est préparé avec de l'huile et non du beurre. Pour le couper, prenez un long couteau à dents et sciez-le délicatement, sans appuyer.

POUR 6 À 8 PERSONNES

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1h15

Accessoires utilisés

250g de farine avec poudre levante
3 c. à café de levure chimique
1 c. à café de sel
300g de sucre en poudre
125ml d'huile végétale
5 jaunes d'œufs, à température ambiante
3 c. à soupe de zeste d'orange, râpé
175ml de jus d'orange
8 blancs d'œufs, à température ambiante
1/2 c. à café de crème de tartre

Pour le glaçage à l'orange :
125ml de jus d'orange
4 à 5 c. à soupe de sucre

1 Faites préchauffer le four à 170 °C/th. 3. Tamisez la farine, la levure chimique et le sel dans le bol du batteur sur socle, et ajoutez le sucre. Faites une fontaine au centre et ajoutez l'huile, les jaunes d'œufs et le zeste d'orange. À l'aide du batteur plat, mélangez sur vitesse 2 pendant 30 secondes, puis arrêtez l'appareil et raclez le bol. Ajoutez le jus d'orange, remettez le batteur en marche sur vitesse 6 et travaillez la pâte pendant 1 minute. Transférez le mélange et réservez.

2 Lavez le bol du batteur et séchez-le. Versez-y les blancs d'œufs et la crème de tartre, puis fixez le fouet à fils. Fouettez sur vitesse 8 jusqu'à ce que les blancs soient assez fermes. Incorporez la préparation précédente aux blancs d'œufs, en trois fois, jusqu'à obtenir un appareil homogène.

3 Versez la pâte dans un moule à savarin non graissé de 25cm de diamètre. Faites cuire au four pendant 55 minutes. Augmentez la température à 180 °C/th. 4 et faites cuire 10 minutes de plus. Retournez le gâteau sur une grille et laissez refroidir sans enlever le moule.

4 Pour le glaçage à l'orange, versez le jus d'orange et le sucre dans une petite casserole. Portez à ébullition à feu moyen et remuez jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. Enlevez du feu et laissez refroidir.

5 Démoulez le gâteau en passant délicatement un couteau le long des parois. Transférez sur un plat de service et arrosez avec le glaçage à l'orange.

GÂTEAU AUX NOIX ET SON SIROP

Ce gâteau grec, à base de noix et enrobé d'un sirop aromatisé à la cannelle, se déguste de préférence avec une tasse de café grec bien corsé.

POUR 8 PERSONNES
Préparation : 1 heure
Cuisson : 1h10

Accessoires utilisés

500g de noix
4 tranches (environ 125g) de pain rassis, sans la croûte
125g de beurre doux ramolli ou à température ambiante
4 œufs moyens (blancs séparés des jaunes)
130g de sucre en poudre
1,5 c. à soupe de levure chimique
1 c. à soupe de cannelle moulue
150ml de cognac

Pour le sirop :
400g de sucre
600ml d'eau
1 bâton de cannelle, légèrement écrasé
Zeste d'1 citron finement paré et découpé en gros morceaux

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Huilez légèrement et chemisez un moule à gâteau profond de 20,5cm de diamètre avec du papier sulfurisé. Avec le hachoir équipé de la grille à gros trous, hachez les noix sur vitesse 4 puis réduisez le pain en chapelure. Réservez séparément.

2 Mettez le beurre dans le bol du batteur sur socle. Avec le batteur plat, travaillez le beurre sur vitesse 6 jusqu'à ce qu'il soit mou et crémeux. Ajoutez les jaunes d'œufs un par un, en travaillant bien le mélange après chaque ajout. Une fois tous les jaunes ajoutés, incorporez le sucre et continuez à battre le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène.

3 Tamisez la levure chimique au-dessus du mélange, puis incorporez la chapelure et la cannelle moulue. Travaillez la préparation pendant 1 minute. Transférez dans un autre récipient.

4 Lavez et essuyez soigneusement le bol du batteur sur socle. Avec le fouet à fils sur vitesse 10, battez les blancs d'œufs en neige ferme, jusqu'à ce qu'ils forment des becs. Incorporez délicatement les blancs en neige au mélange précédent, en alternant avec les noix hachées et le cognac.

5 Mélangez délicatement jusqu'à ce que la préparation soit homogène, puis versez-la dans le moule préparé et égalisez la surface. Faites cuire au four pendant 1 heure. Sortez le gâteau du four et laissez refroidir avant de démouler.

6 Pour le sirop, mettez le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Ajoutez le bâton de cannelle et le zeste de citron et portez à ébullition. Faites bouillir à feu vif pendant 5 minutes ou jusqu'à formation d'un sirop léger. Enlevez le bâton de cannelle et le zeste de citron. Versez le sirop encore chaud sur le gâteau et laissez refroidir avant de servir.

BUÑUELOS DE MANZANA

Ces irrésistibles beignets aux pommes à la pâte croustillante et dorée se composent de grosses rondelles de pommes marinées dans une liqueur anisée. Ils se dégustent sans attendre, simplement saupoudrés de sucre.

POUR 32 BEIGNETS

Préparation : 40 minutes, plus 1 heure de repos

Cuisson : 5 minutes

Accessoire utilisé

3 c. à soupe d'anisette ou de pastis
100g de sucre en poudre
8 pommes, pelées, évidées et coupées en rondelles
4 œufs
300ml de lait
300g de farine ordinaire
1 sachet de levure de boulanger (7g)
2 c. à café de sel
2 c. à soupe de farine ordinaire, pour enrober les fruits
Huile, pour frire
Sucre glace, pour saupoudrer

1. Mélangez l'anisette et le sucre dans un saladier, ajoutez les rondelles de pommes et remuez. Laissez reposer pendant 30 minutes.

2. Mettez les œufs et le lait dans le bol du batteur sur socle, puis mélangez avec le batteur plat sur vitesse 2 pendant 30 secondes. Ajoutez la farine, l a levure de boulanger et le sel, puis mélangez pendant 1 minute sur vitesse 4. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure.

3. Égouttez les pommes et passez-les dans la farine pour les enrober, puis recouvrez-les de pâte en les plongeant dans le bol.

4. Dans une friteuse, faites chauffer l'huile à 180 °C. Faites cuire les beignets en quatre fournées d'une minute chacune, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Sortez les beignets de l'huile avec une écumoire, faites-les égoutter sur du papier essuie-tout et gardez-les au chaud pendant que vous faites cuire les autres fournées. Saupoudrez de sucre glace et servez chaud.

ROCHERS À LA NOIX DE COCO

Vous trouverez ces rochers proches des macarons dans toutes les pâtisseries. La poudre d'amande est ici remplacée par de la noix de coco. Servez-les avec un vin de dessert, une crème glacée ou encore une mousse.

POUR 30 ROCHERS ENVIRON
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 35 minutes

Accessoire utilisé

4 blancs d'œufs
1/4 de c. à café de crème de tartre
250g de sucre en poudre
1 c. à café de jus de citron ou de vinaigre de vin blanc
1 c. à café d'essence de vanille
250g de noix de coco râpée

1 Faites préchauffer le four à 150 °C/th. 2. Chemisez deux plaques à pâtisserie avec du papier sulfurisé.

2 Avec le fouet à fils, fouettez les blancs d'œufs sur vitesse 4 jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Ajoutez la crème de tartre et fouettez sur vitesse 10 jusqu'à la formation de becs fermes. Sans arrêter l'appareil, ajoutez le sucre, 2 cuillerées à la fois, en fouettant soigneusement après chaque ajout, jusqu'à ce que tout le sucre soit incorporé et que la meringue soit très ferme et brillante.

3 Ajoutez le jus de citron ou le vinaigre, l'essence de vanille et la noix de coco. Fouettez sur vitesse 4 pendant quelques secondes, jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

4 À l'aide d'une cuillère, disposez la préparation sur les plaques, en espaçant légèrement les cuillerées. Faites cuire au four pendant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les rochers commencent à dorer mais que le cœur soit encore légèrement moelleux.

5 Laissez reposer sur les plaques pendant 5 minutes, puis transférez sur une grille et laissez refroidir. Conservez dans une boîte hermétique.

SHORTBREAD

(Biscuits sablés) Ces biscuits traditionnels écossais sont habituellement découpés en quartiers, appelés « petticoat tails ». Pour obtenir une texture encore plus sablée, remplacez 75g de farine ordinaire par la même quantité de farine de riz.

POUR 16 SABLÉS
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

60g de sucre glace
60g de sucre en poudre
175g de beurre ramolli
300g de farine ordinaire

1 Faites préchauffer le four à 150 °C/th. 2. Tamisez le sucre glace dans le bol du batteur sur socle. Ajoutez le sucre en poudre et le beurre, puis mélangez sur vitesse 1 avec le batteur plat. Augmentez la vitesse à 6 et travaillez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne clair et léger.

2 Tamisez la farine au-dessus du mélange précédent et mélangez sur vitesse 2, jusqu'à ce que la préparation ressemble à une chapelure grossière.

3 Rassemblez la pâte avec vos mains et répartissez-la entre deux moules à gâteau à fond amovible de 20cm de diamètre. Pressez légèrement la pâte avec le dos d'une cuillère pour obtenir une surface régulière. Avec une fourchette, faites un dessin sur le pourtour et piquez légèrement la pâte sur toute sa surface.

4 Faites cuire au four pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que le sablé soit légèrement doré, en pivotant les moules à mi-cuisson. Pendant que la pâte à biscuit est encore chaude et moelleuse, tracez des traits à la surface des sablés pour les diviser en huit portions.

5 Laissez refroidir dans les moules sur une grille, puis enlevez les rebords des moules, découpez les sablés en quartiers et conservez-les dans une boîte hermétique.

LEBKUCHEN

Il existe de nombreuses variantes de ces petits gâteaux allemands au miel et aux épices, décorés d'un glaçage après la cuisson. Proches du pain d'épice, ils sont souvent offerts à Noël.

POUR 24 GÂTEAUX
Préparation : 35 minutes,
plus 8 heures de réfrigération au moins
Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

250ml de miel liquide
175g de vergeoise brune
1 œuf battu
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à café de zeste de citron râpé
300g de farine ordinaire
1 c. à café de cannelle moulue
1/2 c. à café de piment de la Jamaïque moulu
1/2 c. à café de clou de girofle moulu
1/2 c. à café de noix de muscade râpée
1/2 c. à café de sel
1/2 c. à café de levure chimique
50g d'écorce de citron confite, hachée
50g d'amandes hachées
Papier de riz ou papier sulfurisé
12 cerises confites, coupées en deux, pour décorer
175g d'amandes mondées, pour décorer
100g de sucre glace, pour le glaçage
2 à 3 c. à soupe de rhum, pour le glaçage

1 Faites chauffer le miel dans une casserole jusqu'à la formation de bulles. Enlevez du feu et incorporez la vergeoise brune, l'œuf, le jus de citron et le zeste de citron. Réservez.

2 Mettez la farine, les épices, le sel et la poudre levante dans le bol du batteur sur socle. Ajoutez la préparation à base de miel et mélangez sur vitesse 2 avec le batteur plat jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Incorporez l'écorce de citron confite et les amandes hachées, puis laissez reposer au réfrigérateur au moins 8 heures et jusqu'à 24 heures si possible.

3 Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. En travaillant un quart de la pâte à la fois et en conservant le reste au réfrigérateur, abaissez la pâte sur 1cm d'épaisseur sur un plan de travail généreusement fariné. Découpez 9 cercles de papier de riz ou de papier sulfurisé et disposez-les à 4 cm d'intervalle sur une plaque à pâtisserie.

4 Découpez des cercles de pâte de 6,5cm de diamètre et disposez-en un sur chaque cercle de papier. Posez une demi-cerise confite au centre et disposez cinq amandes autour de la cerise pour représenter les pétales d'une fleur. Faites cuire au four, en deux fournées, pendant 12 à 15 minutes chacune. Répétez l'opération avec le reste de pâte.

5 Pour préparer le glaçage, mélangez le sucre glace et le rhum. Étalez le glaçage sur les gâteaux après la cuisson. Laissez refroidir.

TOPFENKOLATSCHE

Ces petits chaussons autrichiens sont ici préparés avec du fromage frais à tartiner au lieu du traditionnel fromage blanc, mais vous pouvez utiliser l'un ou l'autre. Un véritable régal pour un petit déjeuner ou un goûter un peu particulier.

POUR 10 CHAUSSONS
Préparation : 1 heure, plus 2h15 de repos
Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

Pour la pâte :

400g de farine ordinaire
1 pincée de sel
1 sachet de levure de boulanger (7g)
120ml de lait tiède
2 c. à soupe de sucre en poudre
1 œuf
2 c. à soupe de beurre fondu

Pour la garniture :

2 c. à soupe de beurre
225g de fromage frais à tartiner
2 œufs, blancs séparés des jaunes
100g de sucre en poudre
Zeste râpé d'un citron
1 c. à soupe de raisins secs

1 blanc d'œuf, légèrement battu, pour badigeonner
2 c. à soupe d'amandes hachées

1 Pour la pâte, tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle. Ajoutez la levure, le lait tiède, le sucre et l'œuf. Avec le crochet pétrisseur, mélangez sur vitesse 4 pendant 1 minute, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Réduisez la vitesse à 2 et ajoutez le beurre fondu en filet. Couvrez le bol et laissez reposer pendant 1h30, ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

2 Transférez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et abaissez-la sur 1cm d'épaisseur. Découpez-la en carrés de 7cm de côté et transférez les carrés sur une plaque à pâtisserie.

3 Pour préparer la garniture, versez le beurre, le fromage frais à tartiner, les jaunes d'œufs, le sucre, le zeste de citron et les raisins secs dans le bol du batteur sur socle équipé du batteur plat et mélangez sur vitesse 4 pendant 30 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Transférez dans un petit saladier.

4 Nettoyez le bol du batteur sur socle et séchez-le soigneusement. Fixez le fouet à fils et fouettez les blancs d'œufs en neige ferme sur vitesse 8. Ajoutez le mélange à base de fromage frais et fouettez avec le batteur plat sur vitesse 2 jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

5 Mettez une cuillerée à soupe de garniture au centre de chaque carré de pâte, puis repliez les coins de sorte à recouvrir la garniture et scellez les bords en les pinçant. Laissez lever dans un endroit tiède, à l'abri des courants d'air, pendant 45 minutes.

6 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Badigeonnez les chaussons de blanc d'œuf et saupoudrez-les d'amandes hachées. Faites cuire pendant 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

MUFFINS AUX MYRTILLES

Ces petits gâteaux américains sont tellement vite réalisés que vous pouvez en préparer pour le petit déjeuner dominical ; ils se mangent frais. Vous pouvez remplacer les myrtilles par des framboises.

POUR 16 MUFFINS
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

275g de myrtilles
225g de farine ordinaire
2,5 c. à café de levure chimique
1/2 c. à café de sel
1/4 c. à café de noix de muscade râpée
175g de sucre en poudre
2 œufs
175ml de lait
115g de beurre fondu
Zeste râpé d'une orange
1 c. à café d'essence de vanille
50g de sucre cristal
1/4 c. à café de noix de muscade râpée

1 Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. Chemisez deux plaques à muffins avec 16 caissettes en papier, ou beurrez légèrement les creux.

2 Écrasez environ 50 myrtilles avec un presse-purée ou une fourchette. Tamisez la farine, la levure chimique, le sel et la noix de muscade dans le bol du batteur sur socle. Incorporez le sucre et faites une fontaine au centre.

3 Incorporez dans la farine les œufs, le lait, le beurre fondu, le zeste d'orange, l'essence de vanille et les myrtilles écrasées, puis mélangez pendant 30 secondes sur vitesse 2 avec batteur plat, en prenant soin de ne pas trop mélanger. Incorporez délicatement les myrtilles restantes et répartissez la pâte entre les moules, en les remplissant quasiment jusqu'au bord.

4 Mélangez le sucre cristal et la noix de muscade râpée, puis saupoudrez les muffins avec cette préparation. Faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que les muffins soient gonflés et dorés. Sortez-les du four et laissez-les dans le moule pendant 5 minutes avant de les transférer sur une grille pour les laisser refroidir.

SCONES AUX RAISINS DE SMYRNE

Éléments indissociables du thé de cinq heures chez les Britanniques, les scones se servent accompagnés de confiture et de crème fouettée ou épaisse. Ils sont très faciles et rapides à préparer.

POUR 8 *SCONES*
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

Accessoire utilisé

225g de farine avec poudre levante
1 pincée de sel
50g de beurre doux ou de margarine à température ambiante ou ramolli
2 c. à soupe de sucre en poudre
50g de raisins de Smyrne
Environ 150ml de lait
Lait, pour glacer
Beurre ou crème et confiture, pour accompagner

1. Faites préchauffer le four à 230 °C/th. 8. Huilez légèrement une plaque à pâtisserie. Tamisez la farine et le sel dans le bol du batteur sur socle et ajoutez le beurre ou la margarine, le sucre et les raisins de Smyrne.

2. Avec le batteur plat, travaillez la pâte sur vitesse 2 jusqu'à ce que le beurre ou la margarine soit incorporé. Toujours sur vitesse 2, versez progressivement le lait jusqu'à ce que le mélange soit compact et forme une boule au centre du bol.

3. Transférez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-la brièvement pour la rendre plus homogène. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez-la sur 2cm d'épaisseur et découpez-la en cercles de 2cm de diamètre avec un emporte-pièce fariné.

4. Placez les scones sur la plaque à pâtisserie huilée et badigeonnez-les d'un peu de lait. Faites cuire au four 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce que les scones soient gonflés et dorés. Servez avec du beurre ou de la crème et de la confiture.

BROWNIES AUX DEUX CHOCOLATS

Ces irrésistibles brownies peuvent être découpés en petits carrés pour le goûter, ou bien servis en dessert en morceaux plus gros accompagnés de glace et arrosés de chocolat fondu.

POUR 20 CARRÉS ENVIRON
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

Accessoires utilisés

300g de chocolat noir de qualité
200g de beurre ramolli ou à température ambiante
200g de sucre en poudre
3 œufs
2 c. à soupe de liqueur Frangelico (facultatif)
75g de farine avec poudre levante
75g de noisettes grillées, hachées
100g de pépites de chocolat blanc

1. Faites préchauffer le four à 190 °C/th. 5. Graissez un moule carré de 23cm de côté et chemisez le fond avec du papier sulfurisé.

2. Cassez le chocolat en petits morceaux et mettez-les au bain-marie ou dans un saladier résistant à la chaleur posé au-dessus d'une casserole d'eau bouillante (le saladier ne doit pas toucher l'eau). Ajoutez le beurre et faites chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

3. Fouettez le sucre et les œufs sur vitesse 4 avec le batteur plat, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Sans arrêter le moteur, ajoutez le chocolat fondu en filet et la liqueur Frangelico (facultatif). Laissez légèrement refroidir, puis ajoutez la farine et les noisettes et mélangez avec le batteur plat sur vitesse 4. Enfin, ajoutez les pépites de chocolat et mélangez brièvement sur vitesse 2.

4. Versez le mélange dans le moule et faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit pris. Sortez du four et laissez refroidir dans le moule.

SPEKULATIUS

Ces biscuits de Noël autrichiens à la cannelle et aux amandes, découpés en forme d'étoile, font des cadeaux ou des décors tout désignés en cette période de fêtes. Saupoudrez à nouveau de sucre glace juste avant de servir.

POUR 30 BISCUITS
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

Accessoire utilisé

3 gros blancs d'œufs
250g de sucre glace tamisé
2 c. à café d'essence de vanille
1 c. à café de cannelle moulue
2 gouttes d'essence d'amande
400g de poudre d'amande
1 à 2 c. à café d'eau froide
Sucre glace, pour saupoudrer

1 Faites préchauffer le four à 140 °C/th. 2. Chemisez une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé. Mettez les blancs d'œufs dans le bol du batteur sur socle et, avec le fouet à fils sur vitesse 8, fouettez les blancs en neige ferme jusqu'à la formation de becs. Prélevez une cuillerée à soupe bombée de blanc en neige pour le glaçage et réservez-la. Réduisez la vitesse à 2 et incorporez le sucre glace, 1 à 2 cuillerées à la fois.

2 Avec le fouet, toujours sur vitesse 2, incorporez l'essence de vanille, la cannelle moulue, l'essence d'amande et la moitié de la poudre d'amande. Ajoutez progressivement le reste de poudre d'amande jusqu'à obtention d'une pâte assez dure.

3 Saupoudrez le plan de travail de sucre glace et abaissez la pâte sur une épaisseur de 5mm. Découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile. Rassemblez les chutes, pétrissez-les, abaissez-les et découpez-les à nouveau jusqu'à ce que vous ayez utilisé toute la pâte.

4 Transférez les biscuits sur une plaque à pâtisserie. Mélangez le blanc d'œuf réservé avec l'eau froide et badigeonnez le dessus des biscuits. Faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes. Laissez refroidir sur une grille.

5 Une fois les biscuits refroidis, recouvrez-les d'un glaçage blanc ou saupoudrez-les de sucre glace. Conservez dans une boîte hermétique jusqu'au moment de servir.

BISCOTTI

Ces petits biscuits italiens aux amandes, durs et croustillants, se mangent traditionnellement à la fin d'un grand repas, trempés dans un verre de *vin santo*, un vin de dessert toscan.

POUR 60 BISCUITS ENVIRON
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 35 minutes

Accessoires utilisés

200g d'amandes mondées
2 c. à café de beurre, pour graisser les plaques
3 œufs moyens, blancs séparés des jaunes
250g de sucre en poudre
1 pincée de sel
Zeste d'1 citron râpé
400g de farine ordinaire
3 c. à café de levure chimique

1 Faites préchauffer le four à 180 °C/th. 4. Mettez les amandes sur une plaque antiadhésive et faites-les griller dans le four pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Sortez les amandes du four et laissez-les refroidir. Graissez légèrement deux plaques à pâtisserie avec le beurre.

2 Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans le bol du batteur sur socle et installez le batteur plat. Travaillez le mélange pendant 30 secondes sur vitesse 4. Transférez dans un autre récipient.

3 Nettoyez le bol du batteur sur socle et séchez-le soigneusement. Fixez le fouet à fils et battez les blancs en neige avec le sel sur vitesse 8, jusqu'à la formation de becs. Toujours avec le fouet, ajoutez progressivement les jaunes d'œufs battus et battez sur vitesse 4 jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporez le zeste de citron râpé et les amandes grillées. Fixez le crochet pétrisseur et travaillez la pâte sur vitesse 4 pendant 30 secondes. Ajoutez la farine, la levure et le beurre, puis continuez de pétrir la pâte sur vitesse 4 pendant 1 minute de plus.

4 Transférez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et roulez-la pour former des boudins de 2cm de diamètre. Transférez-les sur les plaques à pâtisserie et faites cuire 15 minutes au four, ou jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

5 Sortez les boudins de pâte du four et découpez-les aussitôt en tranches biseautées de 1cm d'épaisseur. Laissez refroidir sur des grilles. Une fois les biscuits refroidis, conservez-les dans une boîte hermétique.