

Panna-Cotta Vanille

Ingrédients (pour 5 personnes):

- 120 mL de lait
- 80 gr de crème liquide
- 15 gr de sucre roux
- 0,80 gr d'agar agar
- 1 pincée de vanille en poudre

Préparation :

1. Dans une casserole, placer le lait, la crème, le sucre, la vanille et la poudre d'agar agar.
2. Porter à ébullition tout en remuant régulièrement. Lorsque le mélange s'apprête à bouillir, sortir du feu.
3. Verser la préparation dans un grand plat à gratin (2 à 3 cm d'épaisseur) .
4. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant 1 heure au moins.

Compote Potimarron Pommes

Ingrédients (pour 5 personnes):

- 200 gr de potimarron
- 430 gr de pommes à compote
- 40 gr de dattes
- 20 gr de figues
- 1,5 oranges à jus

Préparation :

1. Laver les pommes et les éplucher si besoin. Couper en morceaux.
2. Bien laver le potimarron, enlever les graines puis le couper en petits morceaux.
3. Dénoyer les dattes et les couper en morceaux.
4. Presser les oranges.
5. Faire cuire les pommes avec le potimarron, les dattes, le jus des oranges et les figues dans une casserole. Ajouter du sucre si le mélange est trop acide.
6. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.

Salade Poire Kiwi

Ingrédients (pour 5 personnes):

- 250 gr de poires bien mûres
- 300 gr de kiwi bien mûrs
- 9 gr de menthe fraîche
- Le jus d'1/2 citron

Préparation :

1. Laver les poires, les éplucher si besoin puis les couper en dés.
2. Presser le citron et arroser les poires pour qu'elles ne noircissent pas.
3. Peler les kiwis et les couper en dés.
4. Laver et effeuiller la menthe.
5. Réunir tous les ingrédients puis mélanger délicatement pour ne pas écraser les fruits.

Galette Pain d'épices

Ingrédients (pour 5 personnes):

- 80 gr de farine de blé
- 30 gr de farine de châtaigne
- 1 gr de levure de boulanger déshydratée
- 3 cL d'eau tiède
- 1 cL eau froide
- 25 gr de carottes
- 10 gr de raisins secs
- 2,5 gr de graines de tournesol
- 1 gr d'épices (mélange pour pain d'épices)
- 1 gr de sel
- 2 cs de miel

Préparation :

1. Laver les carottes, les peler et les râper finement.
2. Dans une poêle, à sec, torréfier les graines de tournesol.
3. Dans un bol, dissoudre la levure dans de l'eau tiède (40°C) et le miel en remuant énergiquement.
4. Dans un saladier verser la farine de blé, la farine de châtaigne, le sel et le mélange d'épices. Mélanger à la main.
5. Intégrer les carottes râpées, les graines de tournesol et les raisins secs.
6. Ajouter le mélange miel-levure puis mélanger.
7. Ajouter de l'eau froide avec parcimonie et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène type pâte à pain.
8. Couvrir la pâte avec un torchon et laisser reposer à température ambiante (1 à 2 heures) jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
9. Fariner le plan de travail.
10. Partager la pâte en 5 pâtons. Former des boules, les aplatir, fariner.
11. Utiliser un rouleau à pâtisserie. Tenter de former des galettes uniformes, rondes, avec des bords continus.
12. Piquer chaque face avec une fourchette.
13. Huiler une poêle et y déposer une galette.
14. Faire tourner la galette sur elle-même de temps en temps pour que la cuisson soit uniforme. Retourner la galette pour une cuisson des deux côtés.

Noix Caramélisées

Ingrédients (pour 5 personnes):

- 75 gr de cerneaux de noix
- 25 gr de sucre
- 5 cL d'eau

Préparation :

1. Écraser les cerneaux de noix à l'aide du mortier pilon.
2. Faire revenir les noix dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
3. Couvrir un plateau de papier cuisson.
4. Mettre le sucre et l'eau dans une poêle, faire chauffer à feux doux et remuer régulièrement afin d'obtenir un caramel.
5. Ajouter les noix au caramel, mélanger pour les enrober puis les étaler sur le plateau.