

LES RECETTES DE
TOUS EN CUISINE
DE CYRIL LIGNAC

volume 4 – Janvier 2021



compilées par Mamanwhatelse
www.mamanwhatelse.com

LES ENTRÉES **3**

Salade de lentilles à la cannelle, œufs mollets	4
Velouté de potimarron aux amandes	6

LES PLATS **7**

Bouillon aux boulettes de viandes et légumes d'hiver	8
Coquilles de poisson gratinées aux poireaux	9
Filet de bœuf au poivre, salade d'épinards	10
Gaufres à la crème, ciboulette	11
Koulibiac de saumon, beurre blanc	12
Ma tartiflette croustillante	14
Magret de canard aux fruits, polenta	15
Omelette aux champignons, crème au vin jaune	16
Spaghettis au fromage et au poivre (Cacio e Pepe)	17

LES DESSERTS **18**

Citron soufflé	19
Financier aux cassis et marrons glacés	20
Galette des rois à l'amande	21
Gâteau renversé à l'ananas	22
Pain d'épices, zestes d'oranges	23
Poire Belle Hélène, crème chantilly	24
Tarte aux mendiants	25

REMERCIEMENTS **26**

LES ENTRÉES



SALADE DE LENTILLES À LA CANNELLE, ŒUFS MOLLETS



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Salade de lentilles :

- 100g de lentilles vertes du Puy (les faire cuire 30 minutes avec 1 petit oignon ciselé, 1 petite carotte en dés, 1 bâton de cannelle et 1 litre de bouillon)
- quelques feuilles de coriandre fraîche
- 1 cuil. à soupe de cacahuètes grillées salées
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de Xérès

- Œufs mollets :

- 4 œufs
- 50g de chapelure de pain
- 50g de farine
- 1 œuf battu en omelette
- huile neutre pour frire
- sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Dans une casserole d'eau bouillante, plongez les œufs. Laissez-les cuire 6 minutes. Au terme de la cuisson, plongez-les dans un saladier d'eau avec quelques glaçons. Écalez-les directement dans l'eau sans les laisser dedans, déposez-les dans une assiette sur du papier absorbant.

Dans un saladier, déposez les lentilles cuites que vous récupérez à l'araignée sans le bâton de cannelle. Assaisonnez d'huile d'olive et de vinaigre de Xérès. Salez et poivrez.

Émincez finement les feuilles de coriandre. Concassez les cacahuètes. Réservez le tout dans des bols.

Étape 2 : Dans une casserole, versez l'huile et chauffez-la.

Dans une première assiette creuse, versez la farine, dans la deuxième, l'œuf battu en omelette avec du sel et du poivre et dans la troisième, la chapelure. Roulez les œufs mollets dans la farine, puis dans l'œuf battu, puis dans la chapelure. Plongez ensuite délicatement les œufs dans l'huile chaude à l'aide de l'araignée. La chapelure doit croustiller et les œufs doivent devenir dorés, la manipulation doit être rapide car les œufs doivent rester mollets.

Étape 3 : Mélangez la salade avec la coriandre et les cacahuètes.
Dans les assiettes, déposez de la salade, et les œufs ouverts en deux dessus.

VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX AMANDES



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 6 grosses noix de Saint-Jacques de 4cm de diamètre (si elles sont plus petites prenez-en 2 de plus, ne prenez pas le corail pour cette recette)
- 1 petit oignon épluché et ciselé
- 15g de beurre
- 500g de potimarron épluché et coupé en morceaux
- 1 cuil. à café de cumin en poudre
- 1,5 litre de bouillon cube
- 3 cuil. de crème fraîche
- 2 cuil à soupe d'amandes effilées et toastées
- quelques feuilles de coriandre
- sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Dans une casserole, versez le beurre et ajoutez l'oignon ciselé, faites-le suer sans coloration, ajoutez les morceaux de potimarron, mélangez et assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez le cumin et continuez à cuire. Versez du bouillon à hauteur et laissez cuire 15 minutes. Si le bouillon baisse et que la cuisson n'est pas finie, rajoutez un peu de bouillon. Au terme de la cuisson, arrêtez le feu.

Étape 2 : Versez la crème fraîche, mixez dans la casserole. Servez dans des bols, ajoutez les amandes effilées et toastées et les feuilles de coriandre au moment de servir.

LES PLATS



BOUILLON AUX BOULETTES DE VIANDES ET LÉGUMES D'HIVER



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Bouillon :
 - 2 litres d'eau
 - 2 cuil. à soupe de gros sel
 - 1 feuille d'algue kombu
 - 1 petite poignée de bonite séchée
 - 5 cuil. à soupe de sauce soja
 - 1 cuil. à soupe d'ail râpé
- Légumes :
 - 2 choux pak choï coupés en gros morceaux
 - 1 carotte épluchée, lavée et coupée en grosses rondelles
 - 8 champignons shiitake ou champignons de Paris lavés et coupés
 - 50g de pousses de soja frais
- Boulettes :
 - 500g de chair de blanc de poulet haché
 - 1 cuil. à soupe de saké (ou vin blanc)
 - 1 cuil. à soupe de sauce soja
 - 40g de poireaux lavés et émincés finement
 - 1 cuil. à soupe de gingembre haché
 - 1 cuil. à soupe de fécule de maïs
 - sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Dans une casserole, versez l'eau et le sel, ajoutez l'algue kombu, portez à ébullition. Dans un carré de mousseline, déposez la bonite séchée, refermez avec une ficelle, plongez la mousseline dans le bouillon et laissez cuire. Ajoutez la sauce soja et l'ail râpé, mélangez et chauffez. Plongez les légumes (les choux, la carotte, les champignons et les pousses de soja) à l'intérieur pour qu'ils commencent à cuire. Retirez la mousseline de bonite séchée.

Étape 2 : Dans un saladier, mélangez la chair de poulet avec le saké (ou le vin blanc) la sauce soja, les poireaux émincés, le gingembre, la fécule de maïs et assaisonnez de sel et de poivre. Formez des boulettes. Plongez-les dans le bouillon à petits frémissements pendant 8 à 9 minutes.

Étape 3 : Dans un grand plat, déposez les légumes avec les boulettes.

COQUILLES DE POISSON GRATINÉES AUX POIREAUX



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 18 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 4 coquilles Saint-Jacques (gardez les coquilles)
- 200g de poisson blanc type lieu ou merlu sans parures et sans arêtes, coupé en cubes
- 1 litre de court-bouillon ou fumet de poisson
- 20g + 70g de beurre pour la sauce
- 70g de farine
- 5cl de crème liquide
- 1 jus + 1 zeste de citron frais
- 2 blancs de poireaux lavés et émincés très finement
- 50g de chapelure fine
- sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Préchauffez le four en position gril à 230°C.

Dans une casserole, une fois votre court- bouillon (ou fumet de poisson) chaud, plongez les cubes de poisson et les noix de Saint-Jacques (coupez- les en morceaux si elles sont trop grosses). Laissez cuire 5 à 6 minutes. Égouttez les morceaux de poisson et de Saint- Jacques et déposez-les dans une assiette. Ne jetez pas le bouillon.

Pendant cette cuisson, dans une sauteuse chaude, déposez le beurre et ajoutez les poireaux, salez et laissez cuire et fondre doucement.

Étape 2 : Dans une seconde casserole, versez le beurre pour la sauce et laissez-le fondre, ajoutez la farine, mélangez, cuire quelques minutes. Versez le bouillon de cuisson du poisson et cuisez comme une béchamel 5 minutes jusqu'à épaississement. Ajoutez la crème et le jus de citron (gardez le zeste prélevé à la râpe microplane dans un petit bol), puis assaisonnez.

Étape 3 : Dans les coquilles, déposez une cuillerée de fondue de poireaux, dessus les morceaux de poisson et de noix de Saint-Jacques. Nappez ensuite de sauce et saupoudrez de chapelure, ajoutez 1 à 2 petites noix de beurre. Déposez sous le gril et faites gratiner 5 minutes. Au terme de la cuisson, ajoutez le zeste de citron sur les coquilles gratinées.

FILET DE BŒUF AU POIVRE, SALADE D'ÉPINARDS



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de bœuf de 130g (à température ambiante)
- 3 cuil. à soupe de poivre mignonnette noir
- 1 cuil. à soupe de beurre
- 2 cuil. à soupe de cognac
- 10cl de vin blanc
- 20cl de crème liquide
- 2 cuil. à soupe de jus de rôti (bouillon à sauce)
- 2 poignées de pousses d'épinards lavées et équeutées
- 1 oignon
- huile de tournesol
- huile d'olive + vinaigre balsamique blanc
- sel fin

Étape 1 : Ciselez l'oignon et réservez de côté. Assaisonnez les filets de bœuf avec le poivre mignonnette. Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile, puis ajoutez le beurre, laissez légèrement colorer, déposez les filets de bœuf et faites-les caraméliser. Arrosez de beurre. Quand ils sont presque cuits, sortez-les et déposez-les dans une assiette ou sur une grille. Gardez la poêle au chaud à feu doux.

Étape 2 : Dans la même poêle, déposez l'oignon ciselé et faites cuire à feux doux pendant quelques minutes. Puis, déglacez au cognac, laissez réduire, versez le vin blanc, continuez à réduire, ajoutez la crème et le jus de rôti puis salez. Réchauffez la viande au four ou à la poêle et déposez-la dans la crème, arrosez. Servez avec une salade d'épinards assaisonnée à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique blanc.

GAUFRES À LA CRÈME, CIBOULETTE



Temps de préparation : 12 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Gaufres :
 - 200g de farine
 - ½ sachet de levure chimique
 - 1 pincée de sel
 - 4 œufs
 - 20cl de lait
 - 5cl de bière blonde
 - 30g de beurre fondu
 - 1 cuil. à soupe de sucre vanillé
- Condiments :
 - 3 cuil. à soupe de yaourt grec
 - ½ botte de ciboulette lavée et ciselée
 - 1 échalote épluchée et ciselée
 - 1 jus et 1 zeste de citron
 - 1 petite boîte d'œufs de lompe
 - sel & poivre

Étape 1 : Séparez les jaunes d'œuf des blancs. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure et le sel puis ajoutez le lait et les jaunes d'œuf au fur et à mesure jusqu'à obtention d'une pâte homogène, ajoutez ensuite la bière et le beurre fondu. Montez les blancs en neige et serrez-les avec le sucre vanillé. Incorporez-les délicatement au mélange à l'aide d'une maryse. Laissez reposer quelques minutes.

Étape 2 : Dans un petit saladier mélangez le yaourt avec l'échalote, le jus et le zeste de citron. Salez et poivrez. Dans les ramequins, déposez la ciboulette, puis versez la crème et déposez dessus les œufs de lompe. Vous pouvez servir les ramequins sur la glace.

Étape 3 : Versez l'appareil à gaufres dans le gaufrier, formez de jolies gaufres bien dorées et servez-les sur une assiette avec une serviette.

KOULIBIAC DE SAUMON, BEURRE BLANC



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 500g de saumon frais sans peau
 - 100g de riz basmati cuit et froid
 - 20g de beurre
 - 1 oignon épluché et ciselé
 - 3 cuil. à soupe de persil haché
 - 2 cuil. à soupe d'aneth hachée
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 cuil. à soupe d'eau
 - 4 œufs durs (cuisson à l'eau bouillante 9 à 11 minutes)
 - 180g de champignons de Paris équeutés et lavés
 - 1 rouleau de pâte feuilletée
 - huile d'olive
- Sauce :
 - 1 échalote épluchée et ciselée
 - 150g de beurre doux coupé en petits cubes
 - 5cl de vin blanc
 - 1 jus de citron jaune
 - sel fin & poivre

Étape 1 : Préchauffez le four à 200°

Taillez le saumon en cubes et réservez- le. Réservez dans une assiette. Taillez les champignons en cubes et déposez-les dans un saladier. Écalez les œufs durs et coupez-les en morceaux sans les hacher puis réservez dans le bol.

Étape 2 : Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive, ajoutez les cubes de champignons, salez-les et cuisinez-les quelques minutes, déposez une noix de beurre, mélangez et donnez une légère coloration. Ajoutez l'oignon, mélangez et continuez à cuire quelques minutes. Versez le riz et cuisinez quelques minutes sans coloration. Versez dans un plat ou un saladier. Ajoutez $\frac{3}{4}$ des herbes hachées dans le mélange.

Étape 3 : Sur la pâte feuilletée, déposez les œufs durs sur 16 cm de long et 8 cm de large. Puis déposez sur la couche d'œufs durs, une couche du mélange champignons- riz- herbes. Ajoutez les cubes de saumon, assaisonnez de sel et de poivre. Parsemez du reste d'herbes. Dorez au jaune d'œuf avec une cuillerée d'eau les bords de la pâte et refermez le feuilleté. Soudez fermement. Rabattez les côtés au-dessus et coupez- les si besoin. Retournez le feuilleté et déposez-le sur une plaque perforée. Enfourez au four chaud pendant 20 minutes.

Étape 4 : Pendant la cuisson du saumon, versez l'échalote ciselée avec le vin blanc dans une casserole, ajoutez le beurre en montant au fouet jusqu'à ce que la préparation mousse. Passez le beurre à la passette et versez quelques gouttes de jus de citron, assaisonnez le beurre monté de sel et poivre.

Étape 5 : Sortez le feuilleté du four, coupez-le en tranches et servez-le avec le beurre blanc.

MA TARTIFLETTE CROUSTILLANTE



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 3 à 5 feuilles de pâte filo
- 1 reblochon
- 150g de lardons fumés coupés en petits dés
- 1 oignon épluché et émincé finement
- 100g de beurre fondu
- 3 pommes de terre Bintje cuites à l'eau avec la peau puis coupées en cubes de 0,5 cm
- 5 cornichons émincés en fines tranches ou autres pickles
- huile d'olive
- sel fin & poivre du moulin

Étape 1 : Préchauffez le four à 185°C.

Émincez le reblochon en fines tranches.

Étape 2 : Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive, ajoutez l'oignon émincé, assaisonnez de sel fin et de poivre, laissez cuire quelques minutes à feu moyen. Quand ils ont perdu leur eau de végétation, ajoutez les lardons sur feu vif et continuez à cuire. Laissez caraméliser légèrement et réservez de côté dans une assiette.

Étape 3 : Beurrez les feuilles de pâte filo d'un côté à l'aide d'un pinceau. Puis, dans le moule que vous aurez préalablement beurré, déposez-les au fur et à mesure en changeant de sens à chaque fois pour former un cercle.

Étape 4 : Répartissez dans le fond du moule les cubes de pommes de terre cuites, puis le mélange oignons-lardons et enfin, les tranches de reblochon. Repliez les côtés des feuilles de pâte filo vers le centre pour bien refermer et enfournez pour 20 minutes.

Étape 5 : Au terme de la cuisson, démoulez la tartiflette croustillante et déposez dessus les tranches de cornichons ou autres pickles.

MAGRET DE CANARD AUX FRUITS, POLENTA



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 3 à 4 magrets de canard à température ambiante
- 15g de beurre
- sel fin
- Marinade des magrets :
 - 25g de sauce huître
 - 30g de sauce soja
 - 125g de purée de poires
 - 100g de purée d'ananas
 - 3 cuil. à soupe de miel
 - 4 cuil. à soupe de pâte de piment rouge
- Polenta :
 - 125g de polenta à la farine de maïs précuite
 - 20g de beurre
 - ½ litre de bouillon de volaille
 - 1 cuil. à soupe de mascarpone

Étape 1 : Préchauffez le four à 240°C.

Dans un saladier versez la sauce huître, la sauce soja, les 2 purées de fruits, le miel et la pâte de piment. Mélangez et réservez. Sur la planche, déposez les magrets, coupez le gras sur les bords pour bien les ajuster. Quadrillez le gras sur toute la surface du gras de chaque magret. Assaisonnez de sel fin le gras et la chair.

Étape 2 : Dans une poêle chaude, déposez une noix de beurre, puis colorez des 2 côtés les magrets, en premier le gras en aplatissant bien à l'aide d'une spatule puis la chair. Retirez de la cuisson et déposez-les dans le plat, badigeonnez le gras de marinade.

Enfournez les magrets nappés de sauce pendant 4 minutes à 240°C.

Étape 3 : Dans une seconde poêle, préparez un beurre « noisette », ajoutez la polenta, mélangez, versez le bouillon de volaille et laissez cuire. Quand elle est à bonne consistance mousseuse, ajoutez la cuillère de mascarpone. Mélangez de nouveau.

Étape 4 : Sortez les magrets du four, tranchez-les et servez-les avec la polenta à part.

OMELETTE AUX CHAMPIGNONS, CRÈME AU VIN JAUNE



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 15g + 10g de beurre
- 2 cuil. à soupe de persil lavé et haché
- 1 gousse d'ail épluchée et râpée
- 12 œufs
- 1 cuil. à soupe de noisettes concassées
- 1 morceau de 50g de parmesan ou comté
- 500g de champignons de Paris équeutés, lavés et coupés en petits quartiers
- 5cl d'eau
- 5cl de vin jaune ou vin du Jura
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- sel fin & poivre
- huile d'olive

Étape 1 : Dans une poêle chaude, versez un trait d'huile d'olive, déposez les champignons et assaisonnez de sel. Mélangez et laissez cuire à feu vif jusqu'à évaporation de l'eau des champignons. Déposez un morceau de beurre, donnez une belle coloration, poivrez et ajoutez l'ail et le persil. Réservez les champignons dans une assiette.

Étape 2 : Dans un saladier, cassez les œufs, versez un trait d'eau, battez-les à l'aide d'une fourchette. Assaisonnez-les de sel et de poivre.

Dans une poêle froide, déposez une belle noix de beurre, laissez fondre, versez les œufs, laissez cuire sans toucher sur feu moyen jusqu'à ce que les œufs cuisent sur les bords, ensuite à l'aide d'une maryse, commencez à touiller légèrement le milieu de l'omelette en ramenant les œufs du bas vers le haut pendant quelques secondes.

Étape 3 : Déposez en haut de l'omelette les champignons poêlés, râpez un peu de fromage et ajoutez quelques noisettes concassées. Puis, la poignée de la poêle vers vous, pliez le côté de l'omelette vers le haut de la poêle, et faites comme un rouleau en forme de croissant. Si vous préférez votre omelette baveuse, arrêtez la cuisson, sinon continuez-la quelques minutes supplémentaires, une omelette doit généralement être blanche en cuisson, mais vous pouvez la dorer pour plus de gourmandise.

Étape 4 : Dans un plat long, renversez votre omelette en forme de croissant.

Dans la même poêle, versez le vin jaune, laissez-le réduire, ajoutez la crème fraîche et cuisinez-la jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse. Assaisonnez de sel et de poivre et ajoutez une pointe de vin jaune. Versez la crème sur l'omelette. S'il vous reste des champignons vous pouvez les ajouter sur l'omelette avec un peu de fromage râpé.

SPAGHETTIS AU FROMAGE ET AU POIVRE (CACIO E PEPE)



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 320g de spaghettis
- 3 cuil. à soupe de poivre noir
- 70g de pecorino
- 70g de parmesan
- gros sel de cuisine

Étape 1 : Plongez les spaghettis dans une eau bouillante salée pendant 6 minutes.

Concassez le poivre. Versez le poivre dans le wok et ajoutez 3 louches d'eau de cuisson des pâtes pour faire un bouillon de poivre. Au terme de la cuisson des pâtes, égouttez-les à la pince en gardant l'eau de cuisson de côté et déposez-les dans le wok avec le bouillon de poivre. Continuez à cuire 5 minutes tout en mélangeant délicatement à feu doux.

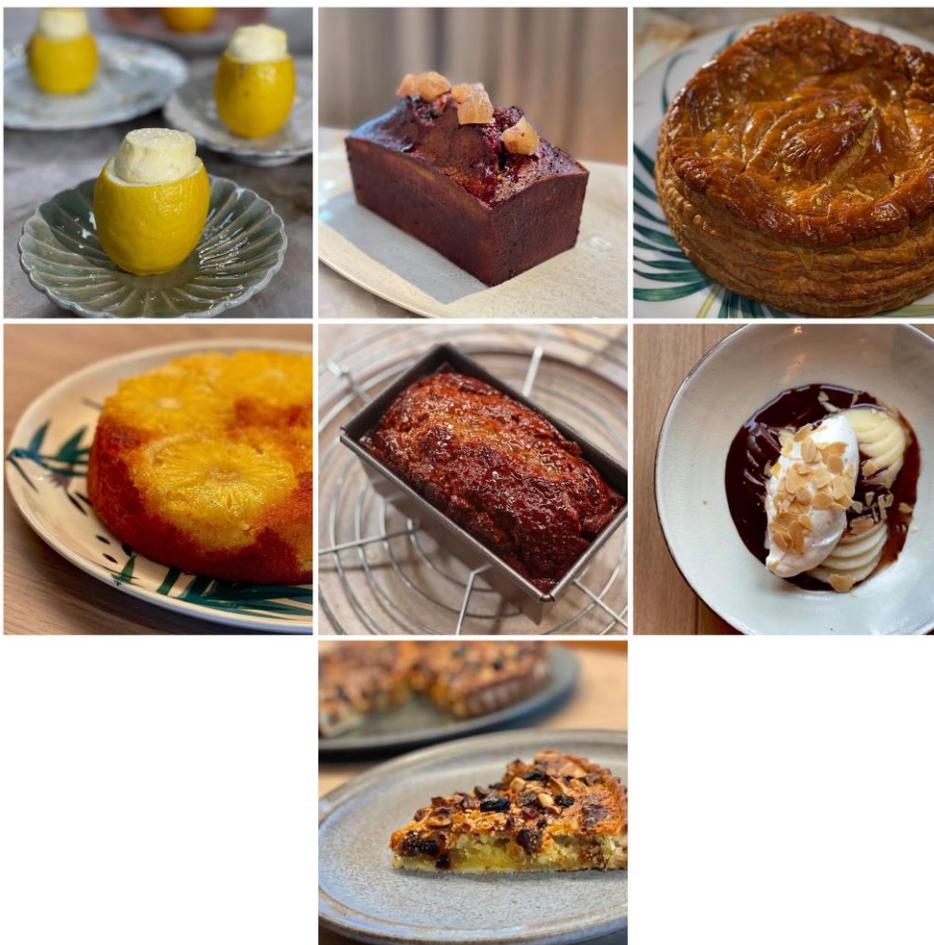
Étape 2 : Râpez le pecorino et le parmesan.

Ajoutez les fromages dans les pâtes tout en continuant à les cuire dans le wok.

Ajoutez-y de l'eau de cuisson si besoin et continuez à mélanger pour obtenir une cuisson baveuse et un effet de crème.

Étape 3 : Déposez les pâtes dans des assiettes creuses à l'aide de la pince à pâtes et d'une louche pour faire un nid, ajoutez de la sauce crémeuse, un peu de poivre et parsemez de pecorino râpé.

LES DESSERTS



CITRON SOUFFLÉ



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 9 minutes

Les ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 4 gros citrons jaunes de Menton ou bio coupés au $\frac{3}{4}$ et évidés sans trouser le fond (vous pouvez utiliser la pulpe comme jus)
- 125g de lait entier
- 9g de fécule de maïs
- 13g + 60g de sucre
- 3g de zestes de citron jaune
- 10g de jus de citron jaune
- 2 jaunes d'œuf
- 3 blancs d'œuf
- sucre glace

Étape 1 : Préchauffez le four à 180°C.

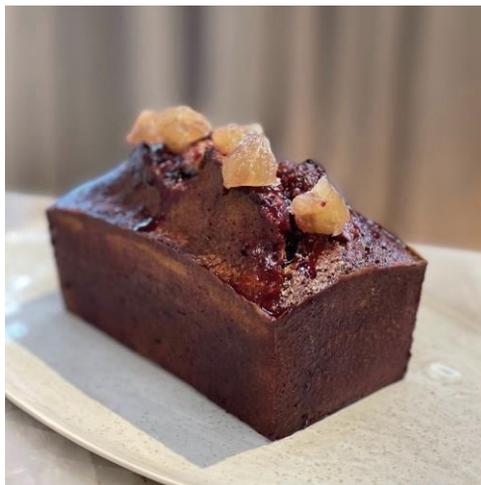
Dans une casserole, mélangez à froid le lait, la fécule de maïs, les 13g de sucre et les zestes de citron, mettez à chauffer et portez à ébullition, laissez cuire comme une crème pâtissière à feu doux pendant 2 à 3 minutes. Versez dans un saladier et déposez-le sur un second saladier rempli de glaçons. Mélangez pour que la préparation refroidisse. Ajoutez les jaunes d'œuf et le jus de citron.

Étape 2 : Dans un second saladier, montez les blancs d'œuf, lorsqu'ils sont bien mousseux, ajoutez les 60g de sucre.

Mélangez avec la crème pâtissière. Versez dans les citrons en laissant $\frac{1}{2}$ cm du bord, et faites cuire 7 minutes au four sur une plaque à pâtisserie.

Sortez les citrons, saupoudrez de sucre glace et servez de suite.

FINANCIER AUX CASSIS ET MARRONS GLACÉS



Temps de préparation : 12 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 90g de poudre d'amandes
- 100g de sucre glace
- 1 pincée de sel fin
- la pulpe d'une gousse de vanille
- 60g de farine
- 4 blancs d'œuf
- 30g de confiture de cassis
- 100g de beurre
- 3 marrons glacés coupés en 4
- Décoration du financier :
 - 2 marrons glacés coupés en 4
 - 1 cuil. à soupe de confiture de cassis + 1 cuil. à soupe d'eau

Étape 1 : Préchauffez le four à 190°C.

Étape 2 : Dans une poêle, déposez le beurre et faites-le fondre à couleur noisette. Débarrassez dans un ramequin.

Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace, le sel fin et la pulpe de vanille. Ajoutez les blancs d'œuf 1 à 1 au fouet et la confiture de cassis. Remuez et ajoutez le beurre noisette.

Étape 3 : Dans le moule beurré et fariné, versez jusqu'à la moitié l'appareil à biscuit. Déposez les morceaux de marrons glacés puis versez le reste de l'appareil.

Étape 4 : Enfournez pour 35 minutes.

Étape 5 : Dans une petite casserole, versez la cuillerée de confiture avec la cuillerée d'eau et faites chauffer pour obtenir un coulis de cassis. Au terme de la cuisson, démoulez le financier sur une grille pâtissière. Nappez de coulis de cassis et déposez les morceaux de marrons glacés au centre.

GALETTE DES ROIS À L'AMANDE



Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Pâte feuilletée :
 - 2 rouleaux de pâte feuilletée
 - 1 œuf
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 cuil. à soupe d'eau
 - 1 fève
- Crème à l'amande :
 - 100g de poudre d'amandes
 - 12g de fécule de maïs ou de poudre à crème
 - 80g de sucre glace
 - 20g de lait d'amandes
 - 80g de beurre à température ambiante
 - 60g d'œuf
- Sirop :
 - 100g d'eau
 - 100g de sucre

Étape 1 : Préchauffez le four à 200°C.

Dans un saladier mélangez le beurre pommade, le sucre glace, la moitié de l'œuf (battu en omelette), la moitié de la poudre d'amandes et la fécule de maïs. Fouettez à la main puis ajoutez le reste de l'œuf, le reste de la poudre d'amandes et enfin le lait d'amandes. Réservez au frais.

Étape 2 : Mélangez l'œuf, le jaune d'œuf et l'eau. Réservez au frais.

Versez dans une casserole le sucre et l'eau, portez à ébullition et réservez.

Détaillez 2 cercles de pâte feuilletée de 18 à 22 cm de diamètre.

Étape 3 : Sur une plaque à pâtisserie, déposez une feuille de silicone (ou du papier sulfurisé), puis un disque de pâte feuilletée, étalez la crème d'amandes. Déposez une jolie fève sur le côté de la crème d'amandes. Posez le deuxième disque de pâte et soudez les bords ensemble. Chiquetez les côtés de la galette à l'aide d'un petit couteau d'office. Avec un pinceau, dorez légèrement le dessus avec le mélange à base d'œufs. A l'aide du petit couteau, rayez joliment la galette.

Étape 4 : Enfourez 15 minutes à 200°, puis baissez le four à 180° pendant 45 minutes. Au terme de la cuisson, à l'aide de votre pinceau propre, étalez une fine pellicule de sirop. Laissez refroidir.

GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 1 ananas Victoria coupé en tranches assez épaisses
- Gâteau au yaourt :
 - 2 yaourts nature
 - 240g de sucre
 - 3 oeufs
 - 50g d'huile de tournesol
 - 150g de farine
 - 1 sachet de levure chimique
- Caramel :
 - 90g de sucre
 - 2 cuil. à soupe d'eau

Étape 1 : Versez le sucre avec l'eau dans une poêle et faites un caramel blond. Déposez les tranches d'ananas et faites-les colorer légèrement. Retirez les fruits et posez-les dans un moule avec le caramel restant.

Étape 2 : Mélangez le yaourt et le sucre dans un saladier. Ajoutez les œufs et l'huile et mélangez bien. Versez ensuite la farine et la levure chimique. Mélangez à nouveau.

Étape 3 : Versez l'appareil sur les ananas et enfournez 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.

Étape 4 : Démoulez le gâteau sur une feuille de papier sulfurisé ou une grille.

PAIN D'ÉPICES, ZESTES D'ORANGES



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 200g d'eau
- 90g de sucre
- 200g de miel + 25g de miel pour la finition
- 10g de zestes de citron jaune non traité
- 10g de zestes d'orange non traitée
- la pulpe d'une gousse de vanille
- 3g d'épices à pain d'épices
- 200g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 10g de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel fin
- 140g de beurre + 10g de beurre pour le moule

Étape 1 : Préchauffez le four à 180°C.

Faites bouillir l'eau avec le sucre et le miel. Ajoutez les zestes de citron et d'orange, la vanille et les épices.

Étape 2 : Dans un saladier, versez la farine avec la levure, le bicarbonate, le sel fin et mélangez. Versez petit-à-petit le sirop tout en continuant à mélanger. Faites fondre le beurre, ajoutez-le à la préparation. Versez dans le moule beurré. Enfournez 20 minutes. Au terme de la cuisson, laissez refroidir dans le moule et passez au pinceau du miel fondu. Quand le pain d'épices est froid, démoulez-le.

POIRE BELLE HÉLÈNE, CRÈME CHANTILLY



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- Poires au sirop :
 - 1 litre d'eau
 - 400g de sucre
 - 1 zeste de citron prélevé à l'économe
 - 1 zeste d'orange prélevé à l'économe
 - 1 gousse de vanille
 - 1 étoile badiane
 - 1 bâton de cannelle
 - 4 poires fraîches et mûres, épluchées et coupées en 2
- Chantilly :
 - 250g de crème liquide entière 35%
 - 25g de sucre glace
 - 1 gousse de vanille
- Sauce chocolat et amandes :
 - 8cl de lait
 - 8cl de crème liquide
 - 25g de sucre
 - 100g de chocolat noir
 - 30g d'amandes effilées et toastées

Étape 1 : Dans une casserole, versez l'eau et le sucre, mélangez pour faire fondre le sucre, ajoutez les zestes de citron et d'orange puis les épices. Portez à ébullition ce sirop, baissez le feu et plongez-y les poires. Laissez cuire 15 minutes. Vérifiez la cuisson des poires, la pointe du petit couteau doit rentrer facilement. A la fin de la cuisson, égouttez-les à l'aide d'une araignée et déposez-les dans une assiette. Puis tranchez-les sur votre planche. Gardez le sirop et faites-le réduire au $\frac{3}{4}$, jusqu'à ce qu'il soit nappant. Réservez-le de côté.

Étape 2 : Dans le saladier bien froid, versez la crème avec le sucre et la pulpe de vanille et montez le tout en chantilly, versez la crème dans la poche à douille et réservez de côté.

Étape 3 : Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème avec le sucre, versez sur le chocolat, mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène, laissez de côté.

Étape 4 : Déposez les poires tranchées dans les assiettes, nappez de sirop pour les faire briller, versez sur le côté une cuillerée de sauce chocolat et une pointe de chantilly, ajoutez quelques amandes effilées.

TARTE AUX MENDIANTS



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 100g de beurre mou + 10g pour beurrer le cercle à tarte
- 100g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 2 œufs
- 100g de poudre d'amandes
- 1 rouleau de pâte sablée ou sucrée
- 100g d'amandes et noisettes concassées
- 100g de cerneaux de noix
- 100g de figues coupées en dés
- 100g de raisins blonds secs
- 2 cuil. à soupe de miel liquide
- sucre glace pour décorer

Étape 1 : Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez le beurre pommade avec le sucre et la pulpe de vanille, incorporez les œufs un par un, puis la poudre d'amandes. Formez un mélange homogène.

Étape 2 : Dans un cercle à tarte beurré, étalez la pâte à tarte, piquez le fond avec une fourchette, déposez la crème d'amandes que vous venez de préparer à l'aide du dos d'une cuillère, répartissez les fruits secs (amandes, noisettes, noix, figes et raisins) et versez le miel dessus. Enfourez 25 minutes. Au terme de la cuisson, démoulez et déposez sur une grille, saupoudrez de sucre glace.

Un grand merci à Cyril Lignac pour toutes les recettes proposées dans son émission.

A nouveau, je les ai toutes regroupées dans ce 4^{ème} volume afin de me simplifier la vie et de les retrouver plus facilement.

Je n'ai rien changé à ses recettes.

Je me suis juste chargée de la compilation, de la mise en page et de l'ajout de liens, ce qui représente tout de même un travail conséquent.

Aussi, en cas de partage de ce fichier sur les réseaux sociaux, merci de ne pas oublier de me mentionner en me taggant.

Bonne cuisine à tous!

Aurélie @mamanwhatelse



<https://www.instagram.com/mamanwhatelse/>



<https://www.facebook.com/leblogdemamanwhatelse>



<https://twitter.com/mamanwhatelse>



<https://www.pinterest.fr/mamanwhatelse/>



www.mamanwhatelse.com