

Tiramisu au spéculoos

Ingrédients pour 6 personnes :

- 250g de mascarpone
- 3 œufs
- 3 c. à soupe de sucre
- 18 spéculoos
- 1 c. à soupe de marsala (facultatif)
- 6 c. à soupe de cacao en poudre
- sel

Recette :

1. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la mascarpone avec le marsala, et mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
2. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement au mascarpone à l'aide d'une spatule souple, en soulevant la masse pour ne pas casser les blancs.
3. Emiettez un spéculoos dans le fond d'un verre haut, recouvrez de mascarpone, montez deux étages de la sorte, terminez par le mascarpone.
4. Filmez et réservez 6 heures au réfrigérateur. Poudrez de miettes de spéculoos au moment de servir.

Informations :

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de réfrigération : 6 heures



Tiramisu au spéculoos

Ingrédients pour 6 personnes :

- 250g de mascarpone
- 3 œufs
- 3 c. à soupe de sucre
- 18 spéculoos
- 1 c. à soupe de marsala (facultatif)
- 6 c. à soupe de cacao en poudre
- sel

Recette :

1. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la mascarpone avec le marsala, et mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
2. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement au mascarpone à l'aide d'une spatule souple, en soulevant la masse pour ne pas casser les blancs.
3. Emiettez un spéculoos dans le fond d'un verre haut, recouvrez de mascarpone, montez deux étages de la sorte, terminez par le mascarpone.
4. Filmez et réservez 6 heures au réfrigérateur. Poudrez de miettes de spéculoos au moment de servir.

Informations :

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de réfrigération : 6 heures



Recette de rillettes de thon

150 grammes de thon émietté

200 grammes de fromage frais (Mme Loïc ou Saint-Moret)

1/2 citron pressé

Ciboulette (vous pouvez doser comme vous voulez)

1 petite échalote

1 petite tête d'ail

Un peu de poivre

Et voilà vous n'avez plus qu'à poser la rilette sur la table et la déguster !

Dina
chaoui

602

2020/2021

Spécialité marocaine : tajine au poulet olive

Recette

- 1 Mettre de l'huile le plat à tajine
- 2 Incorporer les oignons decouper en D avec le persil et ail
- 3 Faire revenir le tout jusqu'à ~~être~~ blondir les oignons
- 4 Mettre les morceaux de poulet + le safran, sel, poivre, gingembre, curcuma puis rajouter un verre d'eau sur le poulet (rajouter de l'eau pendant la cuisson selon le goût)
- 5 Après 20 min de cuisson
- 6 Decouper le tajine en spirale sur le poulet avec ses pomme de terres
- 7 Rajouter des olives, oignons confi, persil
- 8 Ajouter une tomate au milieu du tajine
- 9 Fermer le couvercle du tajine

Ingredients : Pour 4 à 6 personnes

- poulet 1 kilo environ en morceau de poulet
- pomme de terre 2 grosse ou 4 moyen
- oignon rouge si possible
- ail
- persil
- olive
- oignon confi
- tomate 1
- Epice sel, poivre, gingembre, safran, curcuma

SOPHIE BANGALA 4^{eme}2 (CAPITAINE « S »)

1. Dans une grande casserole commencez par faire bouillir l'eau avec un peu de sel,
2. Versez dans cette même casserole le beurre et ajoutez une pincées de sucre,
3. Dans un grand saladier, versez la farine et faites une fontaine,
4. Versez dedans l'eau bouillante tout en mélangeant énergiquement avec une cuillère en bois.
5. N'arrêtez pas jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et lisse ayant une texture homogène (*Il faut que la pâte soit collante et élastique, si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu d'eau*)
6. Ajoutez les œufs battus dans la pâte, mélangez, et laissez reposer une bonne heure au frais en enveloppant de papier film.
7. Faites chauffer l'huile de friture à 180°C.
8. Mettez la **pâte à churros** dans une poche à douille cannelée numéro 10, et pressez pour obtenir des bandes de pâte ayant environ 15 cm de long que vous disposerez sur un plateau.
9. Plongez-les churros dans la friture.
10. Laissez dorer les churros sur feu moyen, et retournez les régulièrement avec une écumoire afin que les churros ne s'attachent pas les uns aux autres.
11. Pour que vos churros aient une belle couleur dorée, faites attention à ne pas les cuire trop longtemps.
12. Égouttez les **beignets** sur du papier absorbant.
13. Terminez la préparation en roulant les churros dans du sucre en poudre, et proposez-les

SOPHIE BANGALA 4^{eme}2 (CAPITAINE « S »)



SOPHIE BANGALA 4^{eme}2 (CAPITAINE « S »)

1. Dans une grande casserole commencez par faire bouillir l'eau avec un peu de sel,
2. Versez dans cette même casserole le beurre et ajoutez une pincées de sucre,
3. Dans un grand saladier, versez la farine et faites une fontaine,
4. Versez dedans l'eau bouillante tout en mélangeant énergiquement avec une cuillère en bois.
5. N'arrêtez pas jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et lisse ayant une texture homogène (*Il faut que la pâte soit collante et élastique, si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu d'eau*)
6. Ajoutez les œufs battus dans la pâte, mélangez, et laissez reposer une bonne heure au frais en enveloppant de papier film.
7. Faites chauffer l'huile de friture à 180°C.
8. Mettez la **pâte à churros** dans une poche à douille cannelée numéro 10, et pressez pour obtenir des bandes de pâte ayant environ 15 cm de long que vous disposerez sur un plateau.
9. Plongez-les churros dans la friture.
10. Laissez dorer les churros sur feu moyen, et retournez les régulièrement avec une écumoire afin que les churros ne s'attachent pas les uns aux autres.
11. Pour que vos churros aient une belle couleur dorée, faites attention à ne pas les cuire trop longtemps.
12. Égouttez les **beignets** sur du papier absorbant.
13. Terminez la préparation en roulant les churros dans du sucre en poudre, et proposez-les

SOPHIE BANGALA 4^{eme}2 (CAPITAINE « S »)

