

# Bonjour les enfants

je cuisine, tu cuisines, il cuisine,

LE *Gratin*  
BELGE

HOME

LE GRATIN DU GRATIN

LE GRATIN DES CHEFS

LE GRATIN DES BLOGUEURS

LE GRATIN DES LIENS

Salsifis

Tiramisu au speculoos

Gosettes aux pommes

Tartelettes au fromage

Médailon de filet de sole aux légumes croquants

Coeurs dobo

Mini pizza

Ramequin de fromage - coeurs

Poitrine de dindonneau à la sauce cherry

Crêpes farcies de sauce spaghetti

Mignonette de broccoli et pomme de terre surprise

Rouleaux de coco

Cocktail Cupidon

Le crocodile de légumes

Potage de homards

Penne au jambon et au brocoli

Gâteau au beurre en forme de coeur

Cocktail pamplemousse-mandarine

Poulet à l'ananas

Gaufres en coeur

Roulade au jambon

Gratin Dauphinois

Rable de porc

Biscuit et confiture de framboise

Gratin de poireaux

Crème catalane à la confiture de mûres sauvages

Apfelstrudel aux fruits des bois

Frangipanes à la confiture de mûres sauvages

Vloan de coco

Sangria Latuc

Greet Lybaert

Polenstraat 169a

9940 Sleidinge

# Salsifis

## Préparation:

Rechauffez les salsifis

1. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez-y la farine. Mélangez jusqu'à ce que cela bouillonne. Mélangez-y petit à petit le lait.
2. Laissez bouillir 1 minute. La sauce va s'épaissir, continuez à tourner dans la sauce pour ne pas avoir de grumeaux.
3. Quand la sauce bout, diminuez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et crémeuse. Ensuite retirez le poêlon du feu.
4. Ajoutez sel, poivre et vinaigre.

## Ingrédients:

- Salsifis (410 g netto) pour 2 personnes
- 12.5 gr de margarine
  - 12.5 gr de farine
  - 100 ml de lait
  - poivre
  - 1/4 cuillère à café sel et vinaigre

4





## Tiramisu au speculoos

### Ingrédients pour pour 5 personnes:

- 125g de Speculoos Lotus
- 250g de mascarpone
- café fort
- 2 jaunes d'œuf
- 1 blanc d'œuf
- 50g de sucre glace
- 3 cl d'Amaretto
- poudre de cacao

### Préparation

- Faites du café fort. Pour ce faire, utilisez une mesure de café par tasse.
- Séparez les blancs des jaunes et gardez un blanc.
- Mélangez ensuite avec un mixer les 2 jaunes d'œuf, le sucre glace et l'Amaretto jusqu'à obtention d'une pâte légère. Ce mélange doit avoir une couleur claire.
- Ajoutez le mascarpone et mixez le tout jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.



## Tiramisu au speculoos

- Battez le blanc d'œuf en neige ferme



et incorporez-le délicatement à la crème de mascarpone avec une cuillère en bois. Ne cognez pas la cuillère contre le bord du bol, car vous élimineriez alors l'air du blanc d'œuf en neige.

- Plongez les Speculoos un par un dans le café, sans les y laisser trop longtemps: ils doivent rester un peu croquants.
- Déposez-le dans le fond d'un plat.
- Couvrez les Speculoos d'une couche de crème au mascarpone.
- Déposez une nouvelle couche de Speculoos Lotus trempés dans le café et, ensuite, une nouvelle couche de crème. Répétez cette opération encore une fois.
- Mettez le tiramisu pendant 4 heures au réfrigérateur pour qu'il **épaississe**.
- Juste avant de servir, saupoudrez le tiramisu d'une couche de poudre de cacao à l'aide d'un fin tamis.





**gossettes aux pommes**

**Ingrediënts pour 4 personnes:**

- 1 feuille de pâte feuilletée déroulée
- compote de pommes
- 1 oeuf battu

**Préparation:**

1. Préchauffez le four à air chaud à 190-200°C. Graissez la plaque du four.
2. Retournez une sous-assiette sur la pâte et utilisez-la comme forme pour découper plusieurs fois une forme dans la pâte.



Aplatissez un peu la pâte avec un rouleau à pâtisserie afin que les ronds prennent des formes plus ovales. Au milieu vous mettez une cuillère à soupe de compote de pommes.



4. Mouillez un peu les bords.



Pliez en deux en mettant la partie supérieure sur la partie inférieure. ( une petite partie de la zone inférieure est encore visible)



5. Retournez la gosette et mettez-la sur la plaque du four.



Humectez votre pousse et fermez bien les bords de la gosette en poussant dessus.



6. Enduisez les gosettes d'oeuf battu.



Garnissez en dessinant des petites croix sur la pâte avec une fourchette.



7. Cuissez les gosettes au four.



8. Quand les gosettes ont bruni, diminuez la température du four à 130-150°C pour les laisser sécher. ( ceci veut dire que la tarte doit encore cuire en dessous, cela peut durer encore 15 minutes, parfois plus longtemps).

9. Après la cuisson, mettez les gosettes sur une grille pour laisser refroidir.

## Tartelettes au fromage

### Ingrédients pour 4 personnes:

- la crème pâtissière:
- 40g de poudre pudding vanille
- 500ml de lait
- 100g de sucre
- 1 oeuf
- pour le reste:
- 250ml de lait
- 500g de fromage blanc entier
- 3 oeufs
- 150g de sucre
- 1 sachet de sucre vanille
- 80g de poudre pudding vanille
- pâte feuilletée

### Préparation:

1. Préchauffez le four à air chaud à 200°C.
2. Faites de la crème pâtissière: Cassez la poudre pudding avec une partie du lait (100 ml). Cassez et divisez l'oeuf. Mélangez le jaune avec la poudre pudding.
3. Faites bouillir le reste du lait et le sucre sans remuer. Ajoutez le lait bouillant au mélange. Versez le mélange dans la poêle. Faites bouillir tout en remuant.

Pesez 250g de crème pâtissière dans un bol. Divisez les 3 oeufs. Mélangez les jaunes d'oeufs, le sucre, le sucre vanille, et la poudre pudding avec la crème pâtissière.

5. Battez le blanc, des 3 oeufs et de la crème de pâtissier, et ajoutez-le au mélange.



Ajoutez le fromage blanc et 250 ml de lait.



6. Recouvrez 7 moules démontables de pâte feuilletée.



Versez le mélange dans les moules.

7. Mettez les moules sur une plaque dans le four. Cuisez les 20 minutes à 200°C.

8. Diminuez la température du four à air chaud à 175°C. Déplacez les moules avec les tartelettes les moins colorées au milieu du four. Cuisez les tartelettes encore 5 à 10 minutes.

9. Démoulez la tarte. Laissez refroidir sur une grille à tarte.



Enlevez le fond à l'aide d'un couteau à crêpes. Laissez refroidir les tartelettes.

10. Pour Noël vous pouvez décorer la tarte de rennes, sapins, noeud...



# Médailon de filet de sole aux légumes croquants

pour 4 personnes

Ingrédients par pers.:

- 150g de filet de sole double
- cure-dents
- 2 fleurs de brocoli
- 1/4 de carotte
- 3 haricots
- 1/4 poireau
- 1/3 pied de céleri blanc

## Sauce 4-10 pers:

- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 poireau
- 1/4 pied de céleri blanc
- 1/3l vin blanc sec
- 250 g de beurre froid
- 1l d'eau
- 1 cube de fumet de poisson
- de la Maïzena Express
- sel



## Préparation:

1. Prenez deux fleurs de brocoli par personne (aussi long que la largeur de la sole)
2. Coupez les légumes (pp) en languettes aussi longues que la largeur de la sole.
3. Cuisez les légumes 20 minutes à la vapeur.

## Médailon de filet de sole aux légumes croquants

4. Mettez les languettes de légumes en largeur sur les soles ouvertes. Roulez les filets de sole, coupez-les en deux en largeur et piquez un cure-dents dedans.

5. Rincez les légumes, coupez-les finement et cuisez-les un peu dans du beurre.

Humidifiez les légumes avec le vin et l'eau.

6. Laissez cuire le liquide jusqu'à 1/4 de son volume. Ajoutez le cube de fumet de poisson. (passez le tout dans une écumoire).

7. Finissez la sauce en ajoutant et en battant les morceaux de beurre froid.

Eventuellement liez à la maïzena express. Assaisonnez la sauce de sel et de poivre.

8. Mettez les médaillons dans une poêle à vapeur (les légumes doivent être visibles).

9. Cuisez les juste avant de servir (position 2).

10. Enlevez les cure-dents. Réchauffez la sauce (pas laisser bouillir!)

### **Servir:**

Versez de la sauce sur l'assiette. Mettez 2 médaillons dessus.



## Coeurs Dobo

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 150g de Solo
- 150g de sucre
- 150g de farine
- 3 oeufs
- crème au beurre chocolat:
- 50g de Solo
- 62,5g de sucre en poudre
- 50g de chocolat
- 1 oeuf
- sauce au chocolat:
- 300 ml de crème
- 200 gr de sucre
- 100 gr de Solo
- 300 gr de chocolat (fondant)

### Préparation:

1. Mélangez le Solo avec le sucre jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajoutez petit à petit les oeufs et la farine. Mélangez bien (mixez).
2. Mettez une feuille de papier sulfurisée sur la plaque du four. Mettez-y la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe. Lissez la pâte.
3. Faites cuire 8 minutes à 175 °C.
4. Piquez avec une aiguille pour vérifier si la pâte est cuite. Retirez la plaque du four.
5. Retirez le gâteau avec le papier sulfurisée de la plaque et laissez refroidir.



6. Pour la crème au beurre chocolat vous mélangez le Solo jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
7. Divisez l'oeuf. Battez le blanc d'oeuf. Ajoutez petit à petit l'oeuf et le sucre en poudre au beurre. Mixez bien.
8. Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Mélangez le chocolat fondu au mélange de beurre. Ajoutez le blanc d'oeuf au mélange à l'aide d'une cuillère en bois.



9. Pour la sauce chocolat faites bouillir dans un poêlon la crème et le sucre.

10. Retirez le poêlon du feu et ajoutez-y des morceaux de Solo et le chocolat.

11. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que tout soit bien mélangé et laissez-la refroidir.



12. Piquez des petits coeurs dans la pâte à l'aide d'une forme. Prenez trois coeurs gâteaux (pour 13 coeurs dobe). Sur le premier vous mettez de la crème au beurre. Mettez le deuxième coeur dessus et tartinez-le de crème au beurre chocolat. Posez le troisième coeur par-dessus.
13. Mettez la sauce chocolat sur les petits gâteaux.
14. Quand la sauce est refroidie, vous pouvez vous régaler.



## Mini Pizza

### Ingrédients pour 12 personnes:

- pour la pâte:
- 500 g de farine
- 25 g de levure
- 260 ml d'eau tiède
- 25 g de margarine
- 7,5 g de sel

### Préparation de la pâte à pizza :

1. Liquéfiez la levure avec un peu d'eau.
2. Mettez la farine et le sel dans un bol.
3. Faites un petit trou au milieu. Versez la levure liquide dans le trou.
4. Ajoutez le restant d'eau et la margarine.
5. Bien mélangez avec une cuillère en bois et bien malaxer.
6. Couvrir et laisser reposer 20 minutes.



- pour mettre dessus:
- des tomates passées au tamis
- des saucisses Zwan TV
- 2 paquets de mozzarella
- 100g de salami
- <sup>1/</sup>- 1 petite boîte d'ananas
- 2 tranches de jambon

### **Préparation:**

1. Bien aplatir la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
2. Découpez en petits cercles.
3. Mettez de la sauce tomate pour pâtes par-dessus et des saucisses zwan coupées en morceaux.
4. Parsemez de petits morceaux de mozzarella.
5. Cuire 10 minutes au four à 200°C.



# Ramequin de fromage-coeurs

## Ingrédients pour 8 personnes:

- 50 gr de margarine
- 50 gr de farine
- 250 ml de lait
- 70 gr de gruyère
- 40 gr de parmesan
- 50 gr de emmenthal
- 200 gr de jambon cuit
- poivre de Cayenne
- noix de muscade
- 1 petit pain blanc
- 6 oeufs
- 2 boîtes de chapelure
- graisse à frites
- 1 citron
- persil

## Préparation:

1. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez-y la farine. Mélangez jusqu'à ce que cela bouillonne. Mélangez-y petit à petit le lait.
2. Laissez bouillir 1 minute. La sauce va s'épaissir, continuez à tourner dans la sauce pour ne pas avoir de grumeaux.
3. Quand la sauce bout, diminuez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et crémeuse. Mélangez-y le fromage, ensuite retirez le poêlon du feu.
4. Ajoutez sel et poivre.
5. Ajoutez-y le jambon cuit(ou des crevettes).



6. Prenez les tranches de pain. Piquez des petits coeurs dedans.
7. Mettez la sauce fromage sur les coeurs à l'aide de deux cuillères à café.
8. Battez le blanc d'oeuf avec une fourchette.
9. Mettez de la chapelure dans une assiette profonde.
10. Tournez les ramequins d'abord dans le blanc d'oeuf, ensuite dans la chapelure.
11. Cuisez les ramequins de fromage à la friteuse à 180°C.
12. Servez avec un morceau de citron et garnissez avec une branche de persil passée à la friture.

Astuce:

Vous pouvez congeler ce plat. Ne pas décongeler les ramequins avant de les cuire.



## Poitrine de dindonneau à la sauce cherry

### Ingrédients pour 4 personnes:



- poitrine de dindonneau : 150 à 200 gr par personne
- environ 100g de beurre
- poivre et sel
- sucre
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 verre de cherry
- 250 ml de crème

- 1 boîte de champignons
- Maïzena Express
- 1 boîte de petits pois
- 1 oignon
- 1 boîte de cresson
- 8 tranches d'ananas

### Préparation:

1. Laissez brunir une noisette de beurre et cuisez la poitrine de dindonneau.



2. Epicez de sel et de poivre.
3. Ajoutez le vin blanc et le cherry.
4. Laissez cuire 20 minutes.

5. Nettoyez les champignons avec un essuie sec ou une petite brosse. Coupez le pied, puis les coupez en 2.

6. Ajoutez la crème et les champignons à la préparation. Laissez cuire 10 minutes.



7. Coupez l'oignon. Laissez fondre une noisette de beurre et laissez brunir l'oignon.

8. Ajoutez les petits pois. Assaisonnez de sel, de poivre et de sucre.



9. Laissez égoutter les tranches d'ananas. Laissez brunir une noisette de beurre dans une poêle. Cuisez les tranches d'ananas des 2 cotés et assaisonnez de poivre.

10. Coupez le cresson, et rincez-le.

11. Retirez la poitrine de dindonneau du jus et servez en fines tranches.

12. Liez la sauce avec de la maïzena express.



### Servir:

- Mettez les tranches de dindonneau sur un plat.
- Arrosez de sauce (servez le reste de la sauce à part)
- Mettez les tranches d'ananas tout au tour.
- Mettez du cresson au extrémités des plats.
- Servir les petits pois dans un plat.
- Servez avec des croquettes.



## Crêpes farcies de sauce spaghetti

### Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 boîte de Tomato Frito de Heinz
- 330 g de mixe à crêpes de Aveve
- 4 oeufs
- 0,5 l d'eau froide
- 500g de haché spécial
- 1 oignon
- 500g de carottes
- 2 poivrons
- 0,5 l de tomates pelées ou écumées
- du sel
- des épices à spaghetti
- Maïzena Express

### Préparation:

1. Cuisez les crêpes.



2. Légumes pour la sauce spaghetti. Rincez le poivron, coupez-le en deux et enlevez les pépins. Coupez le finement avec un couteau. Mettez-les dans un poêlon d'eau froide.
3. Faites bouillir. Laissez bouillir 1 minute. (=blanchir) Égouttez à l'aide d'une écumoire. Laissez couler de l'eau froide par-dessus.
4. Epluchez les carottes, coupez le haut et le bas. Coupez les carottes en deux.  
Coupez les deux moitiés encore une fois en deux. Coupez en petits morceaux.
5. Epluchez l'oignon. Mélangez les morceaux d'oignon à l'haché. Cuisez la viande en mélangeant avec une fourchette.
6. Quand il n'y a plus de viande rose, vous ajoutez les tomates pelées.  
Ajoutez du sel et des épices et mélangez.
7. Ajoutez les légumes. Mettez le couvercle et laissez cuire. Remplissez les crêpes de sauce. Roulez-les.
8. Réchauffez une boîte de Tomato Frito de Heinz. Recouvrez les crêpes farcies de Tomato Frito.



## Mignonette de broccoli et pomme de terre surprise:

Préparation:

1. Pelez les pommes de terre. Faites des miettes avec le pain. Hachez le persil.

2. Persillade: Mélangez à la fourchette: 50 gr de beurre/margarine, 1/2 cuillère à

soupe de persil haché, poivre et sel et 1/2 gousse d'ail avec 50 gr de miettes

de pain.

3. Cuisez les pommes de terre.

### Ingédients pour 6 personnes:

- ▣ 1,2 kg de mignonettes
- ▣ beurre/margarine
- ▣ poivre & sel
- ▣ moutarde de blé
- ▣ 50 gr de mie de pain
- ▣ 1/2 c. à soupe de persil haché
- ▣ 1/2 gousse d'ail
- ▣ Iglo Brocolis Cuits Vapeur
- ▣ 9 pommes de terre
- ▣ Iglo Choux-fleurs Cuits Vapeur

## Mignonette de broccoli et pomme de terre surprise:

4. Pommes de terre surprise: Mélangez les pommes de terre, à l'aide de deux fourchettes, avec 50 gr de beurre/margarine dans un grand bol. Mélangez le chou fleur à l'aide de deux fourchettes avec 50 gr de beurre, poivre et sel.

5. Mélangez les pommes de terre et le chou fleur et mettez de côté.

6. Cuisez les mignonettes.

7. Enrober les mignonettes cuites avec de la moutarde de blé et parsemez de persillade.

Faites cuire sous le grill (pas trop longtemps).

8. Rechauffez les pommes de terre surprises et le brocoli au micro-ondes.

