

Rouleaux de coco

Pour 4 personnes
Ingrédients:
- 200g de margarine
- 100g de noix de coco moulue
- 100g de boudoirs
- 100g de sucre impalpable
- 1 orange
- de la poudre cacao

Préparation:

1. Réduisez les biscuits en miettes.
2. Mélangez le sucre impalpable, le coco et les miettes dans un bol.
3. Faites fondre la margarine à petit feu (ne laissez pas brunir).
4. Versez doucement la margarine dans le bol.
5. Pressez l'orange et ajoutez le jus au bol.
6. Bien mélanger le tout avec une cuillère en bois.
7. Laissez refroidir.
8. Mettez la poudre cacao dans une assiette.
9. De la pâte, faites des rouleaux à l'aide de deux cuillères à café.
10. Roulez-les dans la poudre cacao.
11. Mettez les rouleaux sur une assiette et parsemez-les de sucre impalpable.



Cocktail Cupidon

Ingrédients pour 4 personnes:

- 12 oranges au vin
- 2 pamplemousses roses



Préparation:

1. Pressez une demi orange au vin et versez le jus dans une assiette profonde.
2. Mettez le sucre dans une autre assiette profonde.
3. Plongez le bord du verre dans le jus d'orange au vin, ensuite dans le sucre.
4. Pressez les oranges au vin et les pamplemousses roses.
5. Versez le jus dans le verre.
6. Mettez un glaçon en forme de coeur dans le verre.
7. Coupez sur la planche une belle tranche de la demi orange au vin. Coupez avec un couteau une fente jusqu'au milieu de la tranche.
8. Garnissez le verre avec la tranche d'orange au vin et une paille.



Le crocodile de légumes

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 comcombre
- saucisses Zwan
- petits oignons
- cornichons
- fromage

Préparation:

1. Coupez le comcombre 5 cm sur sa longueur.
2. Insérez des cures-dents pour tenir le bec ouvert.
3. Utilisez 4 batonnets assez stables pour les pattes, 2 petits oignons pour les yeux.
4. Coupez le fromage en languettes, puis les saucisses et les cornichons en cubes.
5. Piquez des fromages+ saucisses + cornichon ou oignon sur un cure-dents
6. Piquez les sur le dos du crocodile.



Potage de homards

Ingrédients pour 25 personnes:

- 1 paquet de potage de homards surgelé
- 1/2 l de fumet de poissons
- 1 boîte de crabe (235g)
- 100g de crevettes
- du cognac
- grissini
- bouillon de poissons:
- 1 l d'eau
- 1 oignon
- thym/laurier
- 100 ml de vin blanc



Préparation:

1. Laissez cuire les ingrédients du bouillon de poissons pendant une 1/2 heure. Si nécessaire, vous le passez dans un tamis.
2. Tirez un fumet d'arêtes fraîches. Eventuellement congelez le fumet. Ne pas faire de fumet d'arêtes surgelées.
3. Laissez décongeler le potage surgelé dans le fumet de poissons.
4. Ajoutez le crabe et le jus et laissez cuire.

5. Ajoutez du cognac selon votre goût.

Servir:

- Mettez les crevettes dans des bols à soupe et versez le potage dessus.
- Eventuellement ajoutez de la crème.
- Mettez une cuillère à café près des couverts.

Penne au jambon et au brocoli

Ingrédients pour 4 personnes:

- 500 g de pennes complets
- Iglo brocoli cuit vapeur
- 2x210g de jambon cuit
- 4 cuillères à soupe de margarine
- 500ml de crème
- du Parmesan

Préparation:

1. Coupez le jambon en languettes de 1,25 cm d'épaisseur.
2. Faites bouillir dans une casserole de l'eau avec du sel et une cuillère à soupe d'huile.
3. Faites fondre du beurre dans une poêle et ajoutez-y le jambon et le brocoli.
4. Laissez cuire brièvement afin que l'eau s'évapore puis ajoutez la crème.
5. Faites cuire environ 5 minutes pour que la sauce s'épaississe.
6. Préparez les pennes 10-12 minutes. Secouez les pâtes dans une passoire et rincez à l'eau chaude.
7. Mélangez la sauce aux pennes.
8. Servez avec du fromage parmesan.



Gâteau au beurre en forme de coeur

Ingrédients pour 4 personnes:

- 250 gr de farine
- 125 gr de Solo
- 125 gr de sucre
- 1 oeuf
- un peu de sel
- 1 cuillère à café de zestes de citron

Préparation:

1. Faites une pâte avec le Solo et la farine.
2. Ajoutez du sucre, du sel, l'oeuf et les zestes de citron.
3. Pétrissez bien.
4. Saupoudrez une planche avec de la farine. Etendez la pâte sur la planche.
5. Graissez la plaque du four.
6. Faites des petits coeurs dans la pâte à l'aide de moules.
7. Mettez les petits coeurs sur la plaque du four.
7. Cuisez les 15 minutes dans un four air chaud à 160°.



Cocktail pamplemousse-mandarine



Ingrédients pour 2 personnes:

- 1 pamplemousse
- 1/2 pamplemousse rose
- 8 mandarines
- (de la grenadine)

Préparation:

1. Pressez la mandarine et versez le jus dans une assiette profonde. Mettez le sucre dans l'autre assiette profonde.
2. Trempez le bord du verre dans le jus, ensuite dans le sucre.

3. Pressez les mandarines ou clémentines, le pamplemousse et le pamplemousse rose.

4. Coupez une tranche de mandarine. Faites une fente jusqu'au milieu de la tranche pour pouvoir l'accrocher au verre.



Poulet à l'ananas

Ingrédients pour 4 personnes:

- 2 blancs de poulet double
- 1 sachet d'épices pour volaille
- du sel
- 6 pommes de terre
- 2,5 dl de crème light
- 2 boîtes de morceaux d'ananas
- Solo

Culinesse

Préparation:

1. Vous coupez les blancs de poulet en petit morceaux.
2. Coupez les pommes de terre en très fines.
3. Faites égoutter l'ananas. Coupez l'ananas en petits morceaux.
4. Pré-chauffez le wok.
5. Faites fondre 1 cuillère à soupe de Solo Culinesse dans le wok.
6. Ajoutez les morceaux de poulet et les épices. Bien remuer. Laissez cuire. Mettez à côté.
7. Faites fondre 1 cuillère à soupe de Solo Culinesse dans le wok.
8. Ajoutez les pommes de terre coupées.
9. Bien remuer. Ajoutez un peu de sel.
10. Ajoutez les morceaux de poulet. Ajoutez la crème et le restant des épices.
11. Ajoutez les morceaux d'ananas. Laissez cuire pendant 10 minutes. Ne remuez plus.



Gaufres en coeur

Ingrédients pour 4 personnes:

- 150 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 150 gr de Solo
- 3 oeufs
- 3 sachets de sucre vanille

Préparation:

1. Faites fondre le Solo dans un poêlon.
2. Versez le Solo fondu dans un bol et ajoutez-y le sucre et le sucre vanille.
3. Battez au mixer jusqu'à ce que le Solo soit crémeux. Ajoutez les oeufs.
4. Battez la pâte au mixer pour qu'elle devienne crémeuse.
5. Mélangez-y la farine avec une cuillère en bois.
6. Réchauffez le gaufrier et graissez-le avec le restant du Solo fondu.
7. Mettez à l'aide de 2 cuillères à soupe de la pâte dans le gaufrier.
8. Laissez cuire les gaufres 2 à 3 minutes.





LE Gratin BELGE

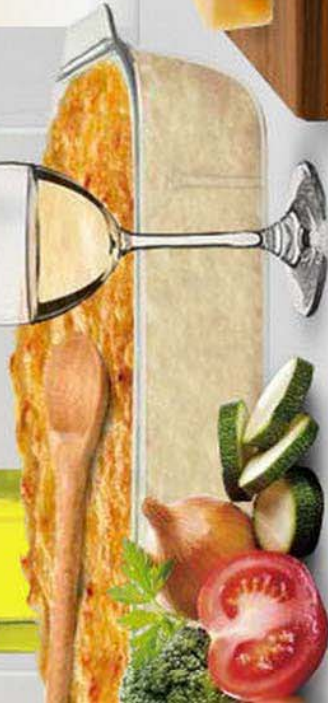
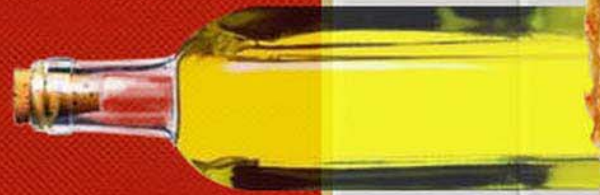
HOME

LE GRATIN DU GRATIN

LE GRATIN DES CHEFS

▶ LE GRATIN DES BLOGUEURS

LE GRATIN DES LIENS



7 Règlement

X Retour

Roulades de jambon gratinées aux poireaux et chicons cuisinés ou cuits à la vapeur. Avec gratin de pommes de terre braisées.

Nettoyez le poireau : coupez les racines, et les feuilles abimées. Coupez en partie les poireaux en longueur et rincez les sous l'eau afin de bien les nettoyer. Nettoyez les chicons et coupez le cœur des chicons.

Remplissez 2 casseroles d'eau et rajoutez-y une cuillère à soupe de sel. Faites chauffer l'eau et mettez les poireaux et les chicons dans l'eau chaude. Mettez le couvercle et faites cuire pendant environ 20 minutes. Videz l'eau, et laissez égoutter les poireaux et les chicons.

Faites fondre le beurre dans la poêle.

Rajoutez-y la farine et mélangez jusqu'à ce que cela bouillonne. Rajoutez le lait. Durant la cuisson la sauce épaissira.

Continuez à mélanger afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez encore cuire une minute puis retirez la poêle du feu.

Assaisonnez la sauce avec le poivre de Cayenne, le sel et la noix de muscade. Et versez-y 100 g de fromage à gratin 3 fromages Valio Vache Bleue. Faites chauffer le grill du four à 250°C.



Ingrédients

- Noix de muscade
- Sel, Poivre de Cayenne
- 350 gr de fromage à gratin 3 fromages Valio la VACHE BLEUE
- 2 chicons ou poireaux par personnes
- 2 grandes tranches de jambon cuit par personne
- Farine
- 1 demi litre de lait
- 1 paquet de beurre

PREPARED BY



Visitez le blog

LE Gratin BELGE

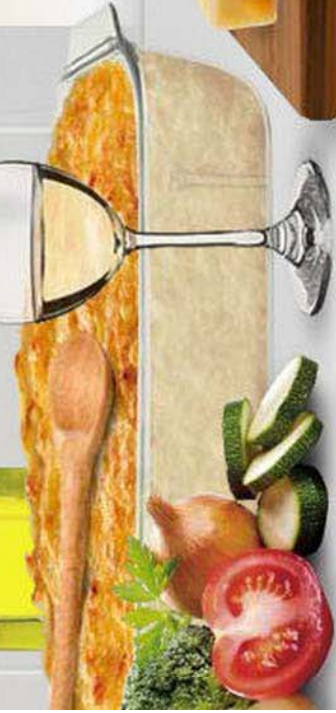
HOME

LE GRATIN DU GRATIN

LE GRATIN DES CHEFS

▶ LE GRATIN DES BLOGUEURS

LE GRATIN DES LIENS



Roulades de jambon gratinées aux poireaux et chicons cuisinés ou cuits à la vapeur. Avec gratin de pommes de terre braisées.

▶ ▶ Enroulez les chicons ou les poireaux dans les tranches de jambon et placez les roulades dans un plat. Faites couler la sauce sur les roulades. Mettez du fromage à gratin 3 fromages Valio Vache Bleue sur le dessus ainsi que de la chapelure et placez par-ci par-là quelques morceaux de beurre. Mettez le plat sur la grille la plus haute du four pendant deux minutes. Restez à côté !!!!

Gratin de pommes de terre braisé

Ingrédients :

- 1 sac de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 demi-litre de lait
- 350 de fromage à gratin 3 fromages Valio Vache Bleue
- Beurre
- Sel

Préparation :

[Visitez le blog](#)

7 Règlement

X Retour



Ingrédients

- Noix de muscade
- Sel, Poivre de Cayenne
- 350 gr de fromage à gratin 3 fromages Valio la VACHE BLEUE
- 2 chicons ou poireaux par personnes
- 2 grandes tranches de jambon cuit par personne
- Farine
- 1 demi litre de lait
- 1 paquet de beurre

FRANCE24.IT



NL / FR

Gratin de pommes de terre braisées



Besoin pour 4 personnes

800 g pommes de terre
1 oignon
200 ml de lait
70 gram fromage à gratin
beurre
1/2 cuillère à café sel



LE Gratin BELGE

HOME

LE GRATIN DU GRATIN

LE GRATIN DES CHEFS

▶ LE GRATIN DES BLOGUEURS

LE GRATIN DES LIENS

Roulades de jambon gratinées aux poireaux et chicons cuisinés ou cuits à la vapeur. Avec gratin de pommes de terre braisées.

Sel

Préparation :

Pelez les pommes de terre et coupez les en rondelles. Remplissez un bol d'eau et rincez-y les rondelles. Ensuite épongez les avec un essuie.

Faites chauffer le gril de votre four

Pellez l'oignon et faites fondre un peu de beurre dans une casserole avant d'y ajouter l'oignon pour le faire revenir.

Versez le lait dans un plat, ajoutez-y demi cuillère de sel et placez les rondelles de pommes de terre au fond du plat. Recouvrez ensuite le plat et mettez le au four en diminuant la température. Laissez les rondelles de pomme de terre cuire 20 minutes.

Une fois cuites, retirez le plat du four et mettez du fromage Valio Vache Bleue par dessus les rondelles de pommes de terre. Placez alors le plat tout au-dessus dans le four et faites griller jusqu'à ce qu'une jolie croûte apparaisse.

Visitez le blog



Rable de porc "LATUC"



Rable de porc "LATUC" avec poireau et fromage

Besoin pour 4 personnes:

5 poireaux
6 cuillères à soupe de lait
1 cuillère à café de sel
20 tournes du moulin à poivre
un peu de poivre de caeyenne
1 cuillère à café d'oregane séché
660 g rable de porc
100 grammes fromage à gratin (gruyère moulu)
1 dl + 2 cuillères à soupe comble de Gaby ou rosé d'une nuit
40 grammes de beurre
maïzenaexpress (liant)

mesurez le vin.

Préparation:

1 Nettoyez le poireau. Coupez les racines, et les feuilles abimées. Coupez en partie les poireaux en longueur et rincez les sous l'eau afin de bien les nettoyer. Coupez les blancs de poireau en julienne (tranches)

2 Faites fondre du beurre dans la poêle. Mettez le poireau dans la poêle. Rajoutez-y 20 tournes du moulin à poivre, 1 cuillère à café de sel et 6 cuillères à soupe de lait. Mettez le couvercle et faites cuire pendant environ 15 minutes.

3 Coupez le rable de porc avant en tranches. Puis en petit morceaux.

4 Faites chauffer 15 grammes de beurre dans une grande poêle ou un wok.

Ajoutez un peu des morceaux de rable de porc dans la sauteuse. Laissez cuire.

Mettez de côté. (Faites comme-ça jusqu'à toute la viande est prêt.)

Assaisonnez avec sel, un peu de poivre, 1 cuillère à café d'oregane séché et un peu de poivre de caeyenne. Mélangez bien.

5 Rajoutez le vin. Laissez bouillir jusqu'à le vin est presque parti.

6 Liez avec maïzena express.

7 laissez égoutter le poireau.

Mettez au-dessus de la viande.

8 Éteignez le feu.

Versez-y 100 grammes de fromage à gratin (sur le poireau).

Mettez le couvercle et laissez fondre le fromage.

3 Servez dans le Wok avec les pommes de terre braisées & un verre de rosé.



BISCUIT ET CONFITURE DE FRAMBOISE

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 g de framboises
- 1 sachet de Quick & Fruity
- 500 g de farine blanche
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 2 oeufs
- 2 sachets de sucre vanillé

Préparation

Préparation de la confiture: Pesez 250 g de framboises dans un bol. Ajoutez un sachet de Quick & Fruity. Ecrasez à l'aide d'une fourchette.



Pâte sablée ou pâte grasse: prenez 250 g de beurre, 250 g de sucre et 20 g de sucre vanillé et malaxez le tout pendant 3 minutes à l'aide du mélangeur de votre Kenwood. Ajoutez les 2 oeufs, un par un. Remuez soigneusement.

Mélangez les 500 g de farine, puis mettez la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure minimum.

Faites chauffer le four à air chaud à 160°C.



Graissez une plaque de four. Déposez sur la plaque les biscuits préparés avec la pâte en ayant soin d'y pratiquer, au centre, un petit creux à l'aide du pouce. Remplissez ce creux avec la confiture de framboise. Passez au four pendant 15 minutes à 160°C.

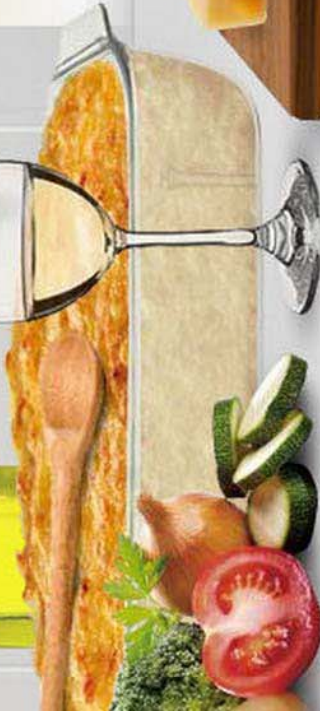
HOME

LE GRATIN DU GRATIN

▶ LE GRATIN DES CHEFS

LE GRATIN DES BLOGUEURS

LE GRATIN DES LIENS



Gratin de poireaux, viande hachée et pommes de terre

Coupez les poireaux en morceaux de 2 cm. Cuisez les bien dans un peu de beurre. Assaisonnez avec du poivre et du sel et ajoutez un peu d'eau si nécessaire.

Faites cuire la viande hachée dans une poêle avec un peu de beurre. Ajoutez-y les oignons, l'ail et la sauce soja et laissez cuire pendant 10 minutes.

Beurrez un plat et déposez la purée de pomme de terre dans le fond. Au-dessus, ajoutez 4 tranches de jambon, la viande hachée, les poireaux et à nouveau 4 tranches de jambon et la purée. Saupoudrez de fromage râpé et placez la préparation dans un four chauffé à 180° pendant 20 minutes.

[X](#) Retour



Ingrédients

- 500 gr de viande hachée
- 5 tiges de poireaux
- 2 oignons hachés
- 2 petites gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de sauce soja (facultatif en fonction des envies)
- 8 fines tranches de jambon ganda
- 1 kg de purée de pommes de terre
- Fromage râpé

PREPAREZ-LE AVEC

