

Les recettes de Laure Enza

Les personnages de mes romans sont aussi gourmands que moi.



Si vous désirez expérimenter leurs meilleures recettes, je vous offre un petit recueil où je vous livre quelques secrets de cuisine. N'hésitez pas à me faire part du résultat de vos expériences gastronomiques.

Bon appétit !

Sommaire

Les cupcakes d'Alizé	3
Les Brownies duo de chocolat	4
La Pavlova pour Mrs Brown.....	5
Le sapin d'étoiles en sablés.....	6
Les puddings de Noël individuels.....	7
Les muffins père Noël.....	8
La bûche aux poires et marrons	9
Les profiteroles sucrées salées	10
Souris des Villes : Les baklavas d'Inès.....	11
Souris des villes : les bonbons coco de Mimose.....	12
Souris des Villes : Le trifle d'Inès	13
Oiseau des îles : le gâteau à l'ananas renversé de mémé	14
Oiseau des îles : les macarons de Joséphine	15
Oiseau des îles : les roggemaffen de Bruges	16
Oiseau des îles : le rougail bringelle boucané.....	17
Pas de Chichis entre amies : les navettes de Marseille	18
Pas de Chichis entre amies : les chichis Frégi de l'Estaque	19
Comme un parfum d'immortelle : i fritelli de San Lorenzo	20
Comme un parfum d'immortelle : a torta de Santa.....	21
Mon voisin, mes amours : le tian de Noah.....	22
Mon voisin, mes amours : les ravioles drômoises	23
Mon voisin, mes amours : la défarde de Crest.....	24
Poing de départ : la flognarde de Jo.....	25
Poing de départ : la tête de veau sauce gribiche	26
La Mélodie oubliée : le po'e banane de Vahiné	27
La Mélodie oubliée : les grattons lyonnais	28

Les cupcakes d'Alizé

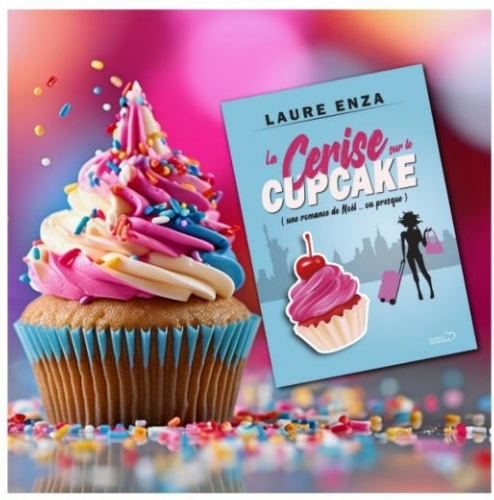


Photo Freepik.com

Cupcakes d'Alizé

Dans "La Cerise sur le cupcake" Alizé prépare justement des cupcakes pour remercier ses hôtes... mais ils subissent quelques mésaventures! J'espère que les vôtres auront plus de succès.



Ingrédients:

Pâte: Œufs : 2, Beurre très mou : 120 g, Farine : 140 g, Lait : 4 c à s, Sucre : 100 g, Levure chimique : ½ sachet, Sel : 1 pincée, Vanille (ou autre parfum) : 1 c à c

Glaçage :Beurre mou : 50 g, Lait : 2 c à c, Sucre glace : 150 g, Vanille liquide : 1 c à c, Colorant

Préparation:

Préchauffez votre four à 180°C (th 6). Mélangez le beurre et le sucre au batteur électrique (ou à la main si vous êtes comme Alizé), jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez les œufs un à un, puis la farine en pluie, le sel et la levure chimique. Mélangez bien, puis incorporez le lait et le parfum de votre choix. Déposez 2 cuillères à soupe de votre pâte dans vos moules individuels. Mettez-les au four et laissez cuire 20 min. Préparez le glaçage le temps que les cupcakes refroidissent. Avec un batteur électrique, battez le beurre en crème. Lorsqu'il est ramolli, ajoutez peu à peu le sucre et la vanille. Mélangez pendant 5 min environ, jusqu'à avoir une crème mousseuse. Si votre mélange est trop dense, ajoutez 1 ou 2 cuillères à café de lait. S'il est trop liquide, ajoutez du sucre glace pour l'épaissir. Ajoutez du colorant si vous souhaitez. Une fois la pâte refroidie, coupez un peu le sommet (si besoin) et glacez vos cupcakes à l'aide d'une poche à douille ou d'une spatule. Décorez-les si vous le souhaitez avec tout un tas de jolis toppings (comme des cerises, par exemple) !

Les recettes de Laure Enza

Les Brownies duo de chocolat



Photo Freepik.com

Brownies duo choco

Dans "La Cerise sur le cupkace"
Alizé prépare des brownies aux
deux chocolats pour son petit-
ami américain... mais c'est le
douanier qui en profitera!



Ingrédients :

200g de chocolat noir, 150 g de chocolat blanc, 150 g de beurre ou de margarine, 125 g de sucre, 1 pincée de sel, 4 oeufs, 80 g de farine, ½ sachet de levure chimique

Préparation :

Cassez le chocolat noir en morceaux et faites fondre 2 mn au micro-ondes, ajoutez le beurre au centre et remettez 1 mn au micro-ondes. Mélangez bien. Ajoutez le sucre, la farine, la levure et le sel (une pincée) et mélangez. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant toujours. Cassez le chocolat blanc en morceaux pas trop petits et incorporez-les à la préparation. Versez dans un plat rectangulaire préalablement tapissé de papier sulfurisé. Hop ! au four à 150°C pour 30 mn. Le cœur doit rester moelleux. Laissez refroidir dans le plat puis coupez en carrés. Dégustez !

Les recettes de Laure Enza

La Pavlova pour Mrs Brown



Photo Freepik.com

Pavlova d'Alizé

Dans "La Cerise sur le cupcake" Alizé prépare des pavlova pour ses amis... ce qui occasionne un contretemps dans son emploi du temps, car cette recette est un peu longue à réaliser!



Ingrédients :

Meringue : 4 Blancs d'œufs moyens, 220g Sucre extrafin, 1cuil. à café Vinaigre(ou jus de citron), 1cuil. à soupe Farine de maïs, 0,5cuil. à café Extrait naturel de vanille
Garniture : 6 Biscuits type Granola, 75g Beurre salé, 50cl Crème fleurette, 3cuil. à soupe Mascarpone, 4cuil. à soupe Caramel au beurre salé, fruits coupés en dés

Préparation :

Préchauffez le four à 170 °C (th. 5/6). Fouettez les blancs en neige souple. Ajoutez le sucre peu à peu en fouettant jusqu'à ce qu'il soit parfaitement dissous (meringue lisse, ferme et brillante) puis incorporez la noix de coco. Mélangez le vinaigre avec la farine et la vanille. Versez sur la meringue puis mélangez. Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier sulfurisé. Tracez un cercle de 15 cm de diamètre. Couvrez-le de meringue à l'aide d'une spatule souple. Aplatissez légèrement le centre et lissez les côtés. Baissez la température du four à 120 °C et enfournez pour 1 h. Éteignez le four et laissez sécher la pavlova en entrouvrant la porte du four, environ 2 h.

Pendant ce temps, réduisez les biscuits en miettes. Mélangez-les avec le beurre fondu. Laissez refroidir et durcir. Chauffez légèrement le caramel pour l'assouplir. Ajoutez les fruits, mélangez. Recouvrez-en la surface de la meringue cuite. Fouettez la crème très froide en chantilly, incorporez le mascarpone en fouettant. Étalez sur la pavlova. Parsemez de miettes de biscuits au beurre.

Régalez-vous!

Les recettes de Laure Enza

Le sapin d'étoiles en sablés



Photo Freepik.com

Sapin d'étoiles sablées

Dans "La Cerise sur le cupkace"
Alizé prépare à l'avance des
sapins de Noël en petits sablés en
forme d'étoiles, pour le salon de
thé le Sweet Book Shop...
succès garanti!



Ingrédients :

Pour la pâte : 200 g de beurre, 100 g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel, 300 g de farine

Pour le glaçage royal : 1 blanc d'œuf, 150 g de sucre glace, 4 à 6 gouttes de citron

Préparation : Versez dans un saladier la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez le beurre découpé en petits dés. Travaillez du bout des doigts pour ne pas trop chauffer le beurre et obtenir un mélange sableux. Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez le tout sans trop pétrir, formez une boule dès que la pâte est homogène. Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez reposer au frais pendant 30 min. Après cela, étalez-la pour obtenir un rectangle de 2 mm d'épaisseur. Formez des étoiles à l'aide d'emporte-pièces de différentes tailles, ou si vous n'en avez pas, dessinez-les sur une feuille cartonnée ou téléchargez un gabarit. Disposez les étoiles sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Sortez les sablés du four et laissez-les refroidir.

Pendant ce temps, préparez le glaçage royal : Mélangez le blanc d'œuf et le sucre glace, le citron (avec un batteur électrique, c'est plus pratique, ou à la main comme Alizé), jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant. Mettez le glaçage dans une poche à douille (ou dans un sac congélation dont on coupe un coin). Dessinez des arabesques sur la plus grande étoile, puis collez une autre étoile de la même taille dessus en la tournant légèrement, et ainsi de suite, changez de taille pour former un sommet plus étroit. Vous pouvez décorer avec des perles ou paillettes sucrées ! Succès garanti!

Les recettes de Laure Enza

Les puddings de Noël individuels



Photo Freepik.com

Puddings de Noël

Dans "La Cerise sur le cupcake" Alizé prépare à l'avance des minipuddings de Noël pour le salon de thé le Sweet Book Shop... son ami Elijah résistera-t-il à la tentation de gâcher la recette avant le lendemain?



Ingrédients :

225 g de pruneau, 270 g de beurre, 225 g de farine, c.à.c de quatre-épices, 15 cl de rhum, 50 g de sucre en poudre, 150 g de fruit confit, 150 g de raisin de Malaga, 150 g de raisins de Smyrne, 150 g de raisins de Corinthe, 2 pommes, 1 citron, 75 g de pain, 4 c.à.s de lait chaud, 6 oeufs, 225 g de vergeoise brune (ou cassonade), 75 g d'amandes hachées

Préparation :

La veille, préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Détaillez les pruneaux et les fruits confits en morceaux. Épépinez les raisins de malaga. Râpez les pommes et les arrosez de jus de citron. Trempez le pain dans le lait chaud puis essorez et mélangez avec le beurre fondu, les œufs battus, les fruits secs et la pomme. Incorporez ensuite la farine, la vergeoise, les amandes, les épices et 10 cl de rhum. Versez le mélange dans un moule à charlotte beurré ou des petits moules individuels, et placez dans un bain-marie. Recouvrez d'aluminium. Enfournez pour 4 heures de cuisson. Laissez refroidir jusqu'au lendemain. Le lendemain, remettez à cuire au four au bain-marie pendant 1 heure. Démoulez à chaud, saupoudrez de sucre et flambez avec le reste du rhum. Servez!

Les recettes de Laure Enza

Les muffins père Noël

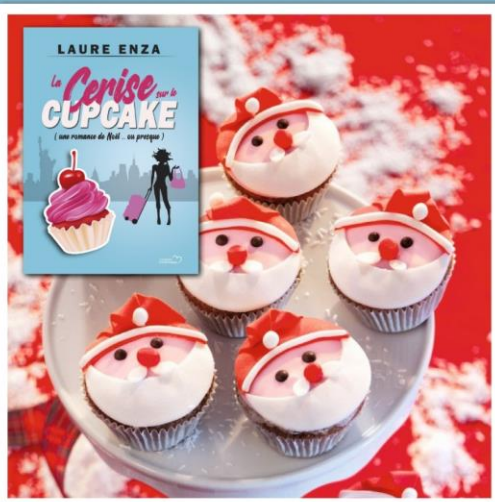


Photo Freepik.com

Muffins père Noël

Dans "La Cerise sur le cupcake" Alizé prépare, pour le salon de thé le Sweet Book Shop, des muffins décorés en forme de visage de père Noël... à dévorer quand même!



Ingrédients :

Pâte à muffins : 50 g de beurre, 10 cl de lait, 1 œuf, 175 g de farine, 90 g de sucre, 1/2 sachet de levure chimique, 10 caissettes en papier rouge

Décoration : de la pâte à tartiner pour fixer, 200g de pâte d'amande rouge, 200g de pâte d'amande blanche, pâte d'amanderosé, pépites de chocolat. Chantilly.

Préparation :

Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8). Faites fondre dans une casserole au bain-marie le beurre (ou au micro-ondes pour les pressés). Ajoutez le lait, l'œuf battu et mélangez. Mélangez dans un saladier la farine, le sucre et la levure, incorporez la préparation précédente. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Remplissez les moules aux 3/4 et enfournez pour 15 min. Démoulez et laissez les muffins refroidir sur une grille. Décorez-les une fois qu'ils sont refroidis.

Tartinez les gâteaux de pâte à tartiner pour fixer les éléments. Pour les barbes, étalez la pâte d'amande blanche et découpez des cercles de la dimension des gâteaux. Découpez les cercles en deux. Idem pour former les bonnets dans la pâte rouge. Découpez des triangles et repliez le bout pointu. Roulez des billes de pâte d'amande blanche pour le pompon du bonnet. Découpez des bandes blanches pour les bords. Formez les moustaches.

Pour le visage découpez un rond de pâte d'amande rose et collez par-dessus les éléments barbe, bonnet. Roulez des petites billes pour le nez. Pour les yeux, collez deux pépites de chocolat. Pour un effet Waouh, ajoutez de la chantilly sur la barbe. Dévorez, si vous osez!

Les recettes de Laure Enza

La bûche aux poires et marrons

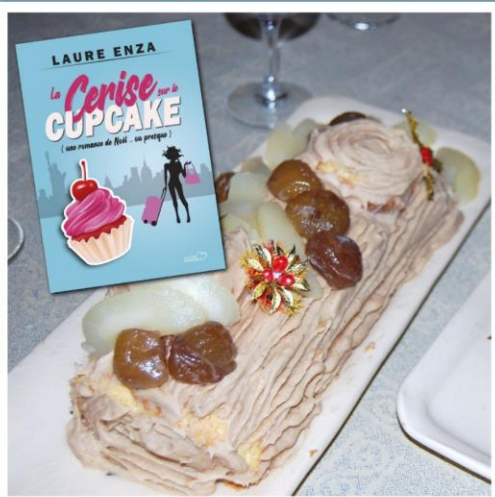


Photo L. Lorenzi

Bûche de Noël aux poires et marrons

Dans "La Cerise sur le cupkace" Alizé prépare une bûche de Noël aux poires et aux marrons, pour calmer ses nerfs... mais un événement va mettre ses efforts à plat! J'espère que pou vous ce sera une réussite!



Ingrédients:

Pour le gâteau: 200 g de sucre, 100 g de farine, 4 gros œufs ou 5 moyens

Pour la garniture: 1 grosse boîte de crème de marrons, 1 boîte de poires au sirop soigneusement égouttées, 100 g de beurre, 1 boîte de marrons glacés

Préparation:

Mélangez sucre, jaunes et farine. Monter les blancs en neige (Noël oblige, on soigne la légèreté de notre bûche...). Étalez sur une plaque, faites cuire 10 minutes à 200°C. Démoulez, roulez délicatement dans un torchon humide. Laissez refroidir à l'air ambiant. Déroulez pour garnir.

Pour garnir la bûche:

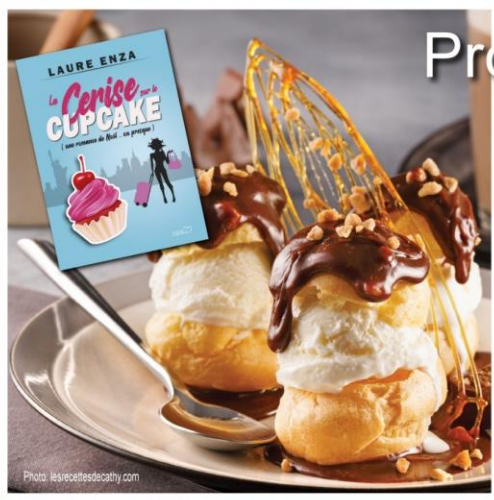
Tartinez légèrement de crème de marrons, ajoutez de petits morceaux de poire et des brisures de marrons glacés. Roulez délicatement pour mettre en forme de bûche. Coupez une extrémité et la poser sur le gâteau roulé, pour figurer un nœud du bois.

Pour le nappage:

Battez très fort la crème de marrons restante avec le beurre ramolli afin d'obtenir une crème soyeuse et onctueuse. C'est super aérien, à défaut d'être allégé! Couvrez la bûche généreusement puis, avec la pointe d'une fourchette, tracez des lignes pour figurer les stries du bois. Décorez avec des marrons entiers, des lamelles de poires et de petits objets de Noël récupérés sur les bûches du commerce qu'on vous a sûrement apportées lors d'un précédent repas de famille vite fait.

Les recettes de Laure Enza

Les profiteroles sucrées salées



Profiteroles sucrée-salées

Dans "La Cerise sur le cupcake" Alizé aide son ami Elijah à préparer des profiteroles pour un concours culinaire. Une invention scurrée salée comme un clin d'oeil à l'origine de cette recette.



Ingrédients :

Pâte à choux : 12,5 cl d'eau, 12,5 cl de lait, 1 cuillère à café de sucre semoule, 1 cuillère à café de sel fin, 115 g de beurre en morceaux, 140 g de farine tamisée, 4 œufs entiers et 1 œuf pour la dorure
Garniture : 200g de crème fraîche, 200 g de fromage de chèvre, 2 cuillères à soupe de miel, 1 branche de romarin, 100g de sucre, sel, poivre, 2 poires cuites
Décoration : 50 g de chocolat, crème liquide (non allégée), dentelle de caramel

Réalisation :

Versez le lait, l'eau, le sucre et le beurre en morceaux dans une casserole et portez ce mélange à ébullition. Lorsque le mélange est bien chaud, ôtez la casserole du feu et ajoutez la farine. Remuez vivement. Mélangez jusqu'à l'incorporation complète de la farine. Réchauffez ce mélange sur feu moyen afin de dessécher la pâte. Versez ensuite la pâte dans un récipient. Incorporez les œufs un par un à l'aide d'une spatule afin de régler la consistance de la pâte. La pâte ne doit être ni trop molle ni trop dure. Remplissez une poche à douille et réalisez des petites boules de pâte sur une plaque de cuisson légèrement beurrée en prenant soin de les espacer de 2 cm. Appliquez au pinceau l'œuf battu sur les choux pour la dorure. Enfourez durant 20 minutes à 180°C (thermostat 6) dans le four non ventilé, ne pas ouvrir la porte jusqu'à la fin. Lorsque les choux sont cuits, posez -les sur une grille afin de les laisser refroidir.

Pendant ce temps, préparez la garniture : mixez le fromage avec la crème et le miel, le sucre et le poivre, sel, romarin pour obtenir un mélange homogène. Découpez les poires cuites en morceaux irréguliers. Incorporez au mélange (à la main). Au dernier moment de faire fondre le chocolat avec 1 cuillère à soupe de beurre, rajouter 1 cuillère à soupe de crème liquide. Montez le reste de la crème en chantilly (sans ajouter de sucre). Garnir les choux de crème au fromage, décorez de noisettes de chantilly avec une poche à douille. Si vous avez l'âme artiste, décorez avec des filets de caramel figés en dentelle. Au moment de la dégustation, versez le chocolat chaud sur les choux.
Pour finir, régalez-vous !

Les recettes de Laure Enza

Souris des Villes : Les baklavas d'Inès



Les baklavas d'Inès

Dans "Souris des villes",
Inès débarque chez Ange le jour
de son emménagement avec
une assiette de gourmandises
de bienvenue. Elle partage avec
vous ses secrets de cuisine...



Pour un grand plat à gratin rectangulaire de 25x30

Ingrédients : 250g de noix, 125 g de pistaches, 150 g d'amandes, 100 g de sucre, 150 g de beurre, 4 c à s de fleur d'oranger, 200 g de miel liquide, 1 c à s de cannelle en poudre, 15 feuilles de pâte filo... ça commence déjà, les petits écarts de recette, mais Inès a l'habitude de doubler les doses bien sûr!

Préparation : Broyez les fruits secs au robot assez grossièrement, ajoutez le sucre, 2 c de fleur d'oranger et 100 g de beurre fondu.

Faire fondre 50 g de beurre dans un bol et préchauffer le four à 200°C. Déposez 5 feuilles de pâte filo en les beurrant au pinceau une par une au fond du plat. Versez la moitié du mélange de fruits secs. Recommencez : 5 feuilles beurrées, reste du mélange, 5 feuilles beurrées.

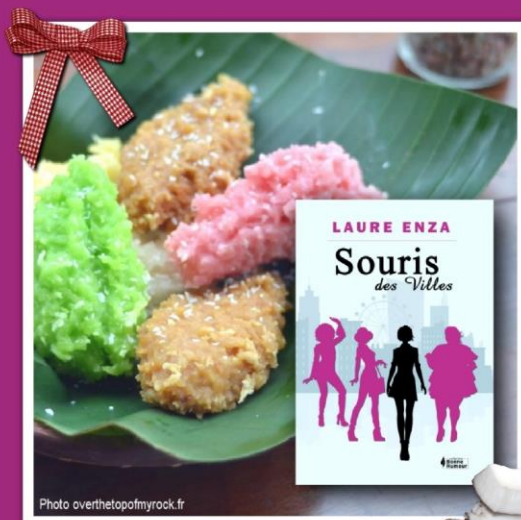
Saupoudrez la dernière feuille de cannelle. Avec un couteau très affûté, découpez des carrés ou des losanges, attention opération délicate. Enfournez 20 mn, le temps que la pâte filo dore.

Pendant ce temps, faire chauffer le miel et 2 c de fleur d'oranger. Verser en filet sur le baklava sorti du four. Laissez bien refroidir.

Déposer les losanges sur des caissettes en papier, par coquetterie, mais aussi c'est plus pratique pour les déguster sans que ça colle aux doigts. Si possible, comme Inès, partagez avec des amis gourmands qui vous voueront une reconnaissance éternelle !

Les recettes de Laure Enza

Souris des villes : les bonbons coco de Mimose



Les bonbons coco de Mimose

Dans "Souris des villes", Mimose débarque aussi chez Ange le jour de son emménagement avec une assiette de gourmandises de bienvenue. Elle partage avec vous ses secrets de réunionnaise...

Ingrédients :

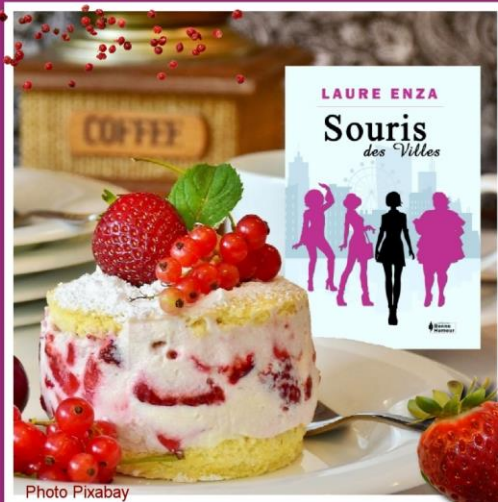
75 g de noix de coco râpée, du lait, 100 g de sucre roux, de la semoule fine, 5 cuillères à soupe de lait concentré sucré, 1 gousse de vanille, colorants alimentaires au choix.

Préparation :

Versez la noix de coco dans un bol, arrosez avec du lait de façon à obtenir une pâte fluide. Ajoutez le sucre roux, l'intérieur de la gousse de vanille et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Chauffez une casserole et versez-y la préparation. Ajoutez le lait concentré, remuez et laissez chauffer à feu moyen, jusqu'à ce que le sucre roux fonde. Baissez le feu et incorporez petit à petit de la semoule fine, jusqu'à ce que la pâte soit compacte et se détache des parois de la casserole. Entre deux ajouts de semoule, attendez un petit peu que celle-ci gonfle, sinon vous risqueriez de vous retrouver avec une pâte trop épaisse. Retirez du feu. Séparez votre pâte en autant de parts que vous avez de couleurs et versez 2 gouttes de colorant par portion. Formez de petites boules dans vos mains que vous déposerez sur du papier sulfurisé. Laissez les bonbons sécher à l'air libre pendant au moins 12 heures en les retournant de temps en temps.

Les recettes de Laure Enza

Souris des Villes : Le trifle d'Inès



Trifle selon Inès

Dans "Souris des villes",
Inès propose à Ange de rattraper ainsi un
gâteau au yaourt pas présentable:
quelques fruits, de la crème, et le tour est
joué!

Mais dans la réalité, le trifle anglais se
prépare avec une autre base, un peu
moins improvisée... la voici, si vous voulez
vous lancer!

Sponge cake

Ingrédients : 200 g de farine, 200 g de sucre, 4 œufs, 125 g de beurre, 1/2 sachet de levure

Préparation : Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Ajoutez le beurre fondu, la farine et la levure. Battez les blancs en neige et incorporez au mélange précédent. Versez la préparation dans un moule beurré. Enfourez 45 minutes. Laissez refroidir, puis coupez en morceaux inégaux (ou, comme Ange, démoulez en catastrophe et rattrapez comme vous pouvez !)

Crème Anglaise

Ingrédients : 3 jaunes d'œuf, 50 cl de lait entier, 60 g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé

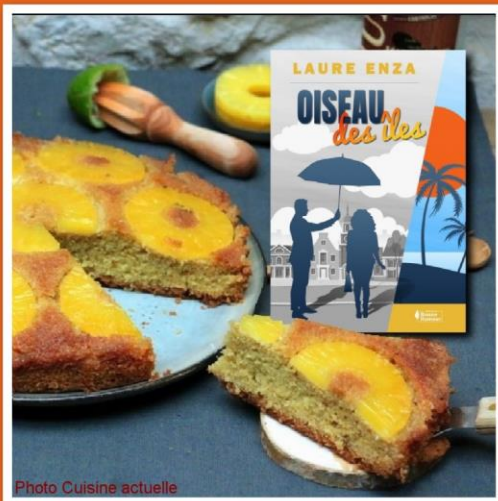
Préparation : Mettez à chauffer le lait sur feu vif. Battez les 3 jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Lorsque le lait bout, versez du lait au-dessus du mélange œufs-sucre. Fouettez vivement. Remettez la préparation à feu doux et remuez sans arrêt, sans laisser bouillir et ni coaguler les œufs. Versez la crème anglaise dans un plat et réservez au frais.

Présentation du trifle :

Dans un compotier assez profond en verre de préférence, c'est très joli à voir, étalez les morceaux de gâteau sur le fond et arrosez de sherry (ou pas). Placez les fruits (fraises ou tout autres que vous avez à la maison) et superposez les étages en alternant avec du gâteau, en essayant de faire des décorations. Si vous avez réussi à trouver de la gelée anglaise, couvrez les fruits avec le liquide, enfin nappez avec la crème anglaise. Vous pouvez rajouter de la crème fouettée sur le top, comme le suggère Théa ! Enfin, régalez-vous avec ce dessert sans dessus dessous!

Les recettes de Laure Enza

Oiseau des îles : le gâteau à l'ananas renversé de mémé



Gâteau ananas de mémé

Dans "Oiseau des îles", Ambre enfin réconciliée avec la cuisine, prépare le goûter de fin d'année chez Tatanette. Elle utilise une recette de sa mamie réunionnaise: le gâteau à l'ananas caramélisé (bon en fait c'est aussi la recette de ma mémé). Partageons la saveur simple et efficace de nos grand-mères chéries.



Ingrédients :

Beurre : 200 g, Sucre : 250 g, 4 Œufs, Farine : 250 g, Levure : 1 sachet, Ananas en tranches : 1 boîte

Préparation :

Faites fondre le beurre et incorporez-le au sucre. Ajoutez les œufs un par un en fouettant la pâte entre chacun des œufs. Une fois le mélange bien mousseux, ajoutez progressivement la farine et la levure. Ensuite versez un peu de jus d'ananas de la boîte.

Dans le moule, faites chauffer de l'eau (ou encore du jus d'ananas) et du sucre de canne pour faire le caramel, disposez les tranches d'ananas dans le fond du moule. Si vous avez une plaque à induction qui n'accepte pas le moule à gâteau, préparez le caramel dans une casserole et versez dans le moule ensuite. Versez la pâte par dessus et cuisez au four pendant 35 minutes, thermostat 180.

Vous pouvez ensuite le déguster tiède ou froid, avec des amis, ou pas!
C'est toujours un succès.

Oiseau des îles : les macarons de Joséphine



Photo Pixabay

Macarons de Joséphine

Dans « Oiseau des îles », Joséphine est une mamie qui aime enchanter ses voisines avec des recettes maison. Malgré ses 80 ans (ou grâce à eux), elle vous réussit ses desserts en un tournemain (avec un bon tour de main). Suivez-la dans sa cuisine en formica!



Ingrédients

Pour les Macarons : 2 blancs d'œufs, 100g de sucre glace, 100g de poudre d'amandes, 60g de sucre en poudre. Pour la crème au beurre aux Spéculoos : 50g de beurre, 50g de crème fraîche, 50g de cassonade, un paquet de Spéculoos

Préparation des macarons

Mixez au robot la poudre d'amande et le sucre glace et tamisez. Montez les blancs en neige (avec une pincée de sel et, astuce secrète, une larme de citron). Dès que le fouet laisse des traces, ajoutez le sucre en poudre. Continuez à mixer jusqu'à l'obtention de l'effet bec d'oiseau. Mélanger la poudre en faisant des grands mouvements de haut en bas toujours dans le même sens avec une Maryse. Le mélange doit être brillant, lisse. Mettez-le dans une poche à pâtisserie avec une douille lisse et disposez des petits dômes (2cm de diamètre). Astuce du chef : il existe des plaques à macarons préformées pour qu'ils ne s'étalent pas trop. Laissez croûter au moins 30 minutes à température ambiante. Enfourner pour 12 minutes à 150°C.

Préparation de la pâte aux Spéculoos

Mélangez au robot le beurre sorti au moins une heure plus tôt (pas de micro-ondes chez Joséphine, mais chez vous, vous pouvez), la crème, la cassonade et les Spéculoos réduits en poudre.

Mettez une cuillère à café de pâte de Spéculoos sur un macaron et ajoutez le second en effectuant des cercles tout en douceur afin que la crème s'étale de façon homogène. Laissez reposer plusieurs heures au frigo afin que la crème au beurre se fige.

Invitez vos charmantes voisines et dégustez !

Les recettes de Laure Enza

Oiseau des îles : les roggemaffen de Bruges



Roggemaffen de Bruges

Dans « Oiseau des îles », Ambre attend ses copines au chaud dans un salon de thé à Bruges et malgré son régime, elle craque pour deux petits roggemaffen, mais qu'est-ce que c'est ? Voici une recette possible des petits pains aux raisins brugeois !

Levain :

15 g de levure de boulanger, 6 cl de lait, 60 g de farine

Délayez la levure avec le lait et la moitié de la farine, puis mélangez bien. Poudrez avec le reste de la farine et laissez lever 30min dans un endroit tiède.

Pâte :

150 g de beurre, 500 g de farine, 30 g de sucre en poudre, 3 œufs, 1 pincée de sel, 3 cl de lait, 100 g de raisins de Corinthe.

Mettez les raisins dans un bol d'eau tiède et laissez-les gonfler. Faites ramollir le beurre. Tamisez la farine dans une terrine, ajoutez le levain, puis le sucre en poudre, les œufs et le sel. Pétrissez pendant 5 min. Ajoutez le lait et mélangez bien. Incorporez ensuite le beurre ramolli, puis les raisins égouttés. Pétrissez un peu et laissez reposer 1h dans un endroit tiède.

Finitions : 1 œuf, sucre en grain

Partagez la pâte en 12 morceaux, façonnez-les en fins boudins et enroulez-les en spirales. Laissez lever 30 minutes sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 210°C. Dorez les pains à l'œuf, poudrez de sucre en grains.

Faites cuire 20 min. Régalez-vous, tièdes ou froids, comme Ambre, essayez de consommer avec modération (ah ah !)

Les recettes de Laure Enza

Oiseau des îles : le rougail bringelle boucané

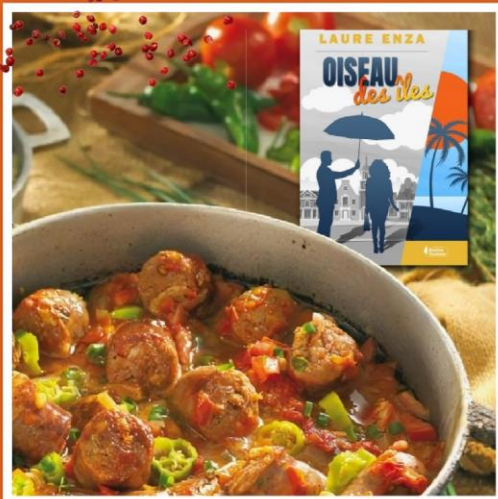


Photo Pixabay

Rougail bringelle boucané

Dans « Oiseau des îles »,
l'Adonis de service réclame à Ambre un
cari réunionnais en guise de
remerciement.

Celle-ci n'en fait qu'à sa tête et prépare
un rougail à sa façon, elle renoue ainsi
avec les saveurs de son enfance, sur un
lit de braise c'est encore plus
authentique.



Ingrédients:

1 kg de boucané (basse côte de porc fumée au feu de bois), 2 grosses bringelles (aubergines), 4 tomates bien mûres, 3 oignons, 4 gousses d'ail, branches de thym bien feuillu, poivre, sel, piment oiseau, huile.

Préparation :

Détaillez le boucané en tronçons de 1 à 2 cm (selon vos goûts) et faites-le blanchir à grande eau dans une marmite pendant 10 à 15 minutes.

Pendant ce temps, pilez ensemble l'ail, le poivre, le piment, le sel et le thym effeuillé. Si vous n'avez pas un pilon en pierre de lave comme Ambre, faites au mieux! Lavez les tomates et coupez-les en dés grossièrement. Lavez les bringelles et coupez-les en rondelles ou en cubes. Réservez dans un saladier plein d'eau vinaigrée pour qu'elles ne noircissent pas. Émincez finement les oignons et réservez.

Lorsque le boucané a dessalé, égouttez-le puis faites-le revenir dans une cuillère à soupe d'huile.

Laissez dorer légèrement et dégraissez. Ajoutez les oignons pour les faire roussir puis incorporez les épices pilées, et faites revenir. Ajoutez alors les tomates et laissez mijoter 5 bonnes minutes à feu moyen. Puis égouttez les aubergines et versez-les dans la marmite. Laissez cuire pendant 30 minutes à feu doux et à couvert, en remuant de temps en temps. La bringelle doit suer et fondre sans ramollir comme de la charpie. C'est une cuisson lente, à l'étouffée.

Installez-vous pour ce repas des îles accompagné de riz safrané et attention à ce que les fragrances n'attirent pas tous les voisins prêts à sauter le grillage comme Joséphine !

Les recettes de Laure Enza

Pas de Chichis entre amies : les navettes de Marseille



Photo Jardindesgourmands.com

Navettes de Marseille

Les navettes se préparent à la Chandeleur. Elles évoquent pour les provençaux la barque miraculée "la Nave" qui aurait ramené sur nos côtes Marie-Madeleine, Marie-Salomée, Marthe et Lazare depuis la Terre Sainte.

C'est l'un des rares biscuits confectionné sans levure, qui se conserve et se savoure tout au long de l'année.



Ingédients :

500g de farine, 200g de sucre en poudre, 3 cuillères d'huile d'olive, 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger ou du zeste d'orange, 2 œufs, 1 pincée de sel.

Recette :

Mélangez les œufs et le sucre pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le sel, l'eau de fleur d'oranger et l'huile d'olive et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse. Ajoutez progressivement la farine et pétrir à la main. Laissez reposer durant 1h. Découpez la pâte pour obtenir entre 10 et 20 navettes selon la taille souhaitée. Roulez chaque morceau en cigare, pincez les extrémités et les replier. Puis faites une fente avec l'aide d'un couteau sur la longueur de chaque navette. Enfournez à 180°C durant 20 minutes. Laissez refroidir et dégustez.



Pas de Chichis entre amies : les chichis Frégi de l'Estaque

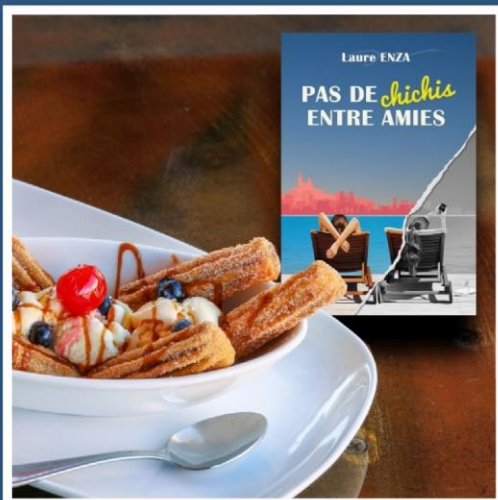


Photo Pixabay

Chichis Frégi de l'Estaque

Dans "Pas de Chichis entre amies", les personnages mangent assez souvent des chichis frégi, beignets spécialités de l'Estaque. Pour les curieux, voici une recette simplifiée (la traditionnelle s'élabore avec de la levure de boulanger et un temps de repos de la pâte).



Ingrédients:

Pour une vingtaine de chichis : 250ml d'eau tiède, 2 c à s d'huile (tournesol, arachide), 1 c à c de levure chimique, 250 gr de farine. Huile pour la friture.

Préparation:

Faites chauffer l'huile. Dans un plat (ou le bol du robot), mélangez la farine et la levure. Faites bouillir l'eau + huile, et dès la première ébullition verser le mélange sur la farine, malaxez jusqu'à obtention d'une pâte "élastique" mais pas collante. Mettez la pâte dans une poche à douille et choisissez une douille cannelée moyenne. Faites des chichis de 10/15 cm, coupez-les à l'aide de ciseaux pour les plonger dans l'huile. Attention à ne pas trop monter l'huile en température ! Si vous dépassez les 200°C, les chichis que vous plongez dans le bain de friture peuvent "exploser" et vous blesser. Sortez-les de l'huile lorsqu'ils commencent à avoir une couleur bien dorée. Saupoudrez de sucre glace. Régalez-vous !

Comme un parfum d'immortelle : i fritelli de San Lorenzo



Photo Laurie Lorenzi

Fritelli des mamies

Dans "Comme un parfum d'immortelle", les mamies de San Lorenzo ne donnent leur recette qu'aux membres de la famille. C'est pourquoi, je ne vous donne pas la recette de ma grand-mère, mais celle tirée d'un livre de cuisine corse!



Ingrédients: 1 kg de farine, 10g de levure de boulanger, 0.75 l de lait, 6 œufs, 500 g de sucre, 2 c d'eau de vie, 3 pommes de terre, huile pour friture.

Réalisation: Faites cuire les pommes de terre puis passez-les à la moulinette. Faites chauffer le lait avec le sucre et l'eau de vie, mélangez avec les pommes de terre jusqu'à obtenir une pâte lisse. Préparez le levain en mélangeant un peu d'eau tiède, la levure et un peu d'eau. Lorsqu'il a doublé de volume, ajoutez le reste de la farine et l'eau. Laissez lever une heure. Mélangez les deux préparations puis les œufs. Prenez une petite quantité de pâte avec une cuillère à soupe et faites-la glisser dans l'huile bouillante d'un coup de pouce. Les beignets vont remonter à la surface et rouler parfois sur eux-mêmes, sinon, pensez à les retourner. Une fois bien dorés, déposez-les sur du papier absorbant avant de les disposer dans un saladier et de les saupoudrer copieusement de sucre.

Dégustez-les tièdes, c'est meilleur.

Les recettes de Laure Enza

Comme un parfum d'immortelle : a torta de Santa



Torta d'après Santa

Dans "Comme un parfum d'immortelle", les mamies de San Lorenzo ne donnent leur recette qu'aux membres de la famille. Mais je fais une entorse et je livre le secret de la torta, de ma tante!!

Ingédients :

6 gros œufs frais, 250 g de sucre en poudre, 150 g de farine, 50 g de maïzena, 1 sachet de levure chimique, 1 zeste de citron (non traité) râpé, 1 cuiller à café d'eau-de-vie, 1/4 de verre d'eau, une pincée de sel, 200 g de chocolat noir pour napper.

Préparation :

Préchauffez le four (Th5 -150°). Cassez les œufs et réservez les blancs, battez au fouet électrique les jaunes et le sucre pour les faire blanchir. Ajoutez dans la farine, la maïzena et la levure (tamisées), le zeste de citron, l'eau-de-vie, l'eau et le sel. Montez les blancs en neige (fermes) et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez-la dans un moule préalablement beurré et fariné. Enfourez et laissez cuire 40 minutes. La torta à peine sortie du four, démoulez-la sur une grille à gâteaux. Une fois refroidie, nappez de chocolat fondu et décorez suivant votre inspiration... dégustez lors d'un repas de fête !

Les recettes de Laure Enza

Mon voisin, mes amours : le tian de Noah



Photo Laurie Lorenzi

Tian de légumes à la Noah

Dans "Mon voisin, mes amours et autres contrariétés", Noah essaye de jouer son rôle de bon voisin en préparant un tian pour Ariane. Malgré ses origines américaines, il s'en sort plutôt bien avec une recette provençale.



Ingrédients : 2 tomates, 2 courgettes vertes, 1 courgette jaune, 1 aubergine, 1 poivron facultatif, 1 oignon, 1 gousse d'ail, huile d'olive, sel, poivre, thym, laurier.

Préparation : Préchauffez votre four à 180°C. Lavez les légumes et coupez-les en rondelles sauf le poivron, lui en lamelles. Mettez les aubergines à dégorger au gros sel pendant environ 20 min. Enlevez le sel et badigeonnez-les d'huile d'olive. Coupez l'ail en quatre et déposez-le au fond de plat. Versez un filet d'huile d'olive dans le fond de plat. Disposez les rondelles de légumes en rangées, en les couchant légèrement et en les serrant bien. Alternez tomate, aubergine, courgette, oignons et poivron jaune. Versez l'huile d'olive et parsemez des herbes. Ajoutez le laurier. Salez et poivrez. Enfournes environ 25-30 minutes.

Servez avec des grillades et dégustez les parfumes de Provence. Contrairement à Noah, essayez d'éviter la catastrophe !

Les recettes de Laure Enza

Mon voisin, mes amours : les ravioles drômoises



Ravioles drômoises

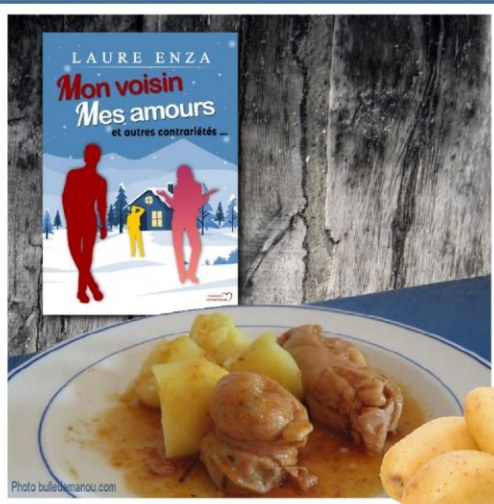
Dans "Mon voisin, mes amours et autres contrariétés", toute la famille met la main à la pâte pour préparer cette recette traditionnelle dans la cuisine des Delaunay ! Voici les techniques de mamie Suzette!

Ingrédients : 250 g de farine, 200 g de vieux comté râpé, 20 cl d'eau tiède, 100 g + 25 g de beurre, 100 g d'emmental râpé, 4 œufs, 50 g de fromages blancs de chèvre égouttés, 50 g de persil haché, sel.

Commencez par préparer la pâte, car elle devra reposer durant 3 heures, cela permet de préparer le reste pendant ce temps. Dans un saladier, mélangez la farine, 100 g de beurre et 2 œufs, une pincée de sel, puis malaxez jusqu'à ce que la pâte soit ferme, mais souple. Formez une boule, laissez-la reposer 3 heures dans un espace frais. Vous pouvez ensuite vous atteler à l'élaboration de la farce. Faites fondre du beurre dans une sauteuse et ciselez finement du persil. Faites-le frire puis, hors du feu, ajoutez 25 g de beurre, l'emmental et le vieux comté râpés, les fromages blancs de chèvre égouttés, ainsi que deux œufs. Mélangez votre préparation puis passez-la au moulin à légumes. Si vous possédez un kit raviole, n'hésitez pas à l'utiliser. Dans le cas contraire, il vous faudra un rouleau à pâtisserie, une poche à douille, une roulette dentelée et vos mains. Déployez votre pâte à l'aide de votre rouleau à pâtisserie puis taillez de grandes bandes de 4 cm de largeur et 10 cm de longueur. Une raviole représente un carré, donc il faut suffisamment de place pour répartir votre farce tout en laissant un espace entre chaque raviole. Insérez votre farce dans une poche à douille, déposez une noisette de cette préparation tous les 2 cm, au centre de vos bandes de pâte. Refermez-les en ramenant le haut vers le bas. Espacez vos ravioles en appuyant à l'aide de votre petit doigt entre chaque tas de farce. Découpez l'excédent de pâte avec une roulette dentelée puis faites-la glisser légèrement entre chaque raviole afin qu'elles se détachent d'elles-mêmes. Portez à ébullition pendant une minute un bouillon de poule dans une casserole puis déposez vos ravioles dedans. Elles sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface. Vous pouvez les servir immédiatement ou les faire dorer à la sauteuse quelques minutes, ou encore, les passer au four avec crème et fromage à gratiner. Régalez-vous comme la famille Delaunay !

Les recettes de Laure Enza

Mon voisin, mes amours : la défarde de Crest



Défarde crestoise

Dans "Mon voisin, mes amours et autres contrariétés", Noah doit aider à la préparation d'une recette tripière et sa réaction en étonne plus d'un! Voici les secrets de mamie Suzette!

Ingrédients : 2 kg de panse et de tripe d'agneau crues, 10 pieds d'agneau pour rendre la sauce plus onctueuse, 1 kg d'oignons, 14 gousses d'ail, 4 tomates, 4 carottes, 1 gros bouquet garni de céleri, brin de persil, vert de poireau, thym, laurier, 50 g de beurre, 50 g de farine, 1 l de vin blanc, 1 cl de cognac, 3 clous de girofle, sel et poivre.

Lavez soigneusement panses et tripes, coupez les panses en carrés de 5 cm de côté, repliez-les sur elles-mêmes en forme de paupiettes, ficelez-les avec les boyaux. Faites blanchir les paupiettes avec les pieds d'agneau, puis flambez et parez les pieds d'agneau. Placez une assiette renversée dans le fond d'une marmite haute et mettez les pieds d'agneau, les paquets de panse, ensuite, les oignons entiers et les carottes entières également, les 12 gousses d'ail épluchées avec, en plus, 2 gousses d'ail entières piquées de 3 clous de girofle, le bouquet garni, les 4 tomates coupées en quatre. Mouillez avec le litre de vin blanc et du bouillon. Salez et poivrez légèrement. Portez à ébullition et laissez cuire lentement pendant 5 heures. Renversez tout dans une grande passoire en ayant soin de recueillir le jus de cuisson. Faites réduire cette cuisson de moitié. D'autre part, dans une casserole plus petite, mettez les panses et les pieds d'agneau en enlevant soigneusement tous les os, prélevez les oignons et les gousses d'ail que vous passerez au tamis, ajoutez cette purée d'oignon et d'ail à la cuisson. Faites un roux avec le beurre et la farine, laissez rissoler lentement jusqu'à ce qu'il prenne une teinte marron. Ajoutez une persillade (4 gousses d'ail et une poignée de persil), laissez rissoler, mouillez avec le jus de cuisson ; faites l'assaisonnement avec sel, poivre, cognac. Versez la sauce sur les paquets et laissez mijoter au moins 1h. Dégustez chaud, avec famille ou amis, c'est un plat convivial !

Les recettes de Laure Enza

Poing de départ : la flognarde de Jo

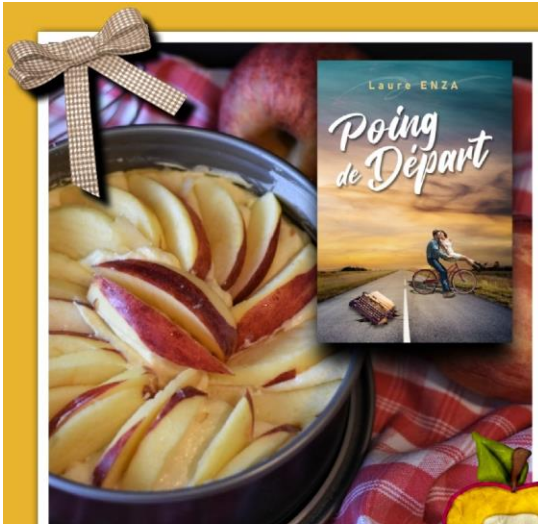


Photo Pixabay.com



La Flognarde de Jo

La Flognarde, spécialité de Corrèze mais que l'on trouve également en Auvergne ou dans le Périgord. Cette recette, cousine du clafoutis est appelée « Flognarde », « Flaugnarde » ou même « Flougnarde » selon la région. Son nom possède une sémantique similaire quelle que soit l'écriture car « fleugne » signifie « mou » en vieux Français.

Ingrédients:

5 pommes, 5 œufs, 5 cuillères à soupe de farine, 5 cuillères à soupe de sucre, 40 cl de lait entier, 1 pincée de sel

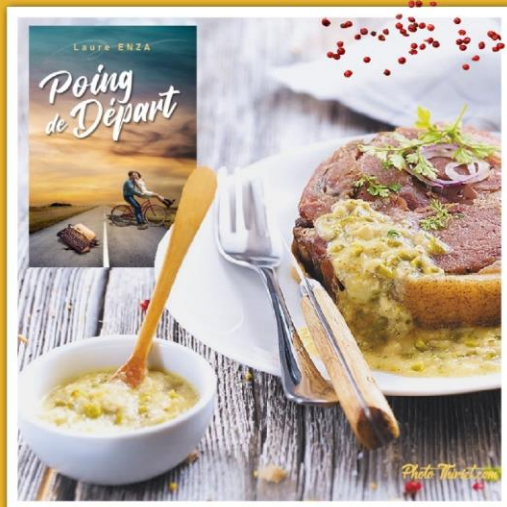
Préparation:

Faites préchauffer votre four entre 180°/200°. Beurrez un moule puis farinez-le. Pelez les pommes puis couper-les en lamelles pour une cuisson rapide et homogène mais si vous préférez davantage de rusticité, vous pouvez les couper en petit morceaux. Placez les pommes afin de recouvrir la totalité du moule.

Dans un saladier battez les œufs entiers, ajoutez le sucre, la farine et le sel et mélangez. Faites tiédir le lait et ajoutez-le petit à petit afin qu'il n'y ait pas de grumeaux. Versez l'appareil sur les pommes. Mettez au four pendant 30 à 40 mn. Servez tiède ou froid selon votre préférence.

Les recettes de Laure Enza

Poing de départ : la tête de veau sauce gribiche



Tête de veau sauce gribiche à la Jo

Dans « Poing de Départ », le personnage de Jo mitonne ce plat traditionnel dans une marmite au-dessus du feu de cheminée. Elle cultive le folklore dans sa maison d'hôtes (ostal) corrézienne, mais vous pouvez tenter cette recette avec moins de cérémonie et tout autant de plaisir dans une cuisine moderne.



Ingrédients:

1 kg de tête de veau roulée, 1 carotte, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 12 cl de vinaigre de vin, 1 bouquet garni (persil, thym, laurier), 1 c. à soupe de farine, 1/2 c. à café de gros sel, poivre

Pour la sauce gribiche

2 œufs, 6 petites échalotes, 6 cornichons, 2 c. à soupe de câpres, 2 c. à soupe de moutarde, 50 cl d'huile de tournesol, 12 cl de vinaigre de vin, 2 branches de persil, sel, poivre

Préparation:

Commencez par éplucher la carotte et par l'émincer en rondelles. Ensuite, pelez l'oignon et émincez-le finement en anneaux. Puis pelez les gousses d'ail et écrasez-les. Déposez la tête de veau, désossée et roulée, dans une cocotte, puis couvrez-la entièrement d'eau. Ajoutez-y la carotte, l'oignon, l'ail, le vinaigre et le bouquet garni. Salez au gros sel et poivrez à votre convenance. Délayez la farine dans un peu d'eau et ajoutez-la dans la cocotte. Portez à ébullition, couvrez, baissez le feu puis laissez mijoter environ 2 heures à feu doux.

Pendant la cuisson, pensez à préparer la recette de la sauce gribiche : faites des œufs durs, égouttez-les, écrasez-en les jaunes d'un côté et hachez le blanc d'un autre côté. Pelez les échalotes et hachez-les très finement. Coupez les cornichons en fines rondelles. Dans un bol, mettez la moutarde et le reste de vinaigre. Salez et poivrez selon vos goûts, puis battez le tout et ajoutez-y l'huile progressivement. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs, les échalotes, le persil, les câpres, les cornichons puis les blancs d'œufs.

En fin de cuisson, égouttez la tête de veau, découpez-la en tranches et dressez-la sur un plat chaud. Servez-la bien chaude, nappée de sauce gribiche, et éventuellement décorée de câpres et de demi-rondelles de citron. Si vous voulez servir votre tête de veau en entrée, pas besoin d'accompagnement. En plat principal, optez pour des pommes de terre et des légumes, sautés ou à la vapeur.

Les recettes de Laure Enza

La Mélodie oubliée : le po'e banane de Vahiné

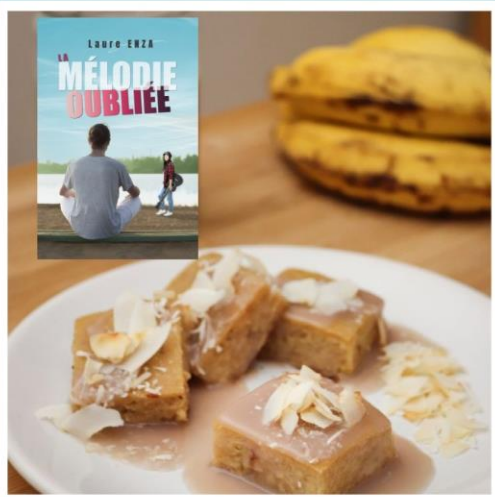


Photo Travellingwithyou.net Chubby Vegan

Po'e banane de Vahiné

Dans "La Mélodie oubliée", Vahiné réussit à apporter en douce des desserts typiques polynésiens à Aidan pendant son séjour en centre de rééducation. Le po'e est une sorte de pudding sucré à base de fruits (banane, papaye, mangue, goyave) ou parfois de légumes (potiron, taro, patate douce...) arrosé de lait de coco. La version à la banane est la préférée d'Aidan!



INGRÉDIENTS

3 verres de bananes bien mûres et sucrées, 1 verre de farine de manioc/tapioca, 1 gousse de vanille de Tahiti, 3 cuillères à soupe de rhum brun, 250 ml de lait de coco.

PRÉPARATION

Prenez des bananes bien mûres, épluchez et écrasez-les à la main pour en faire de la purée. Remplissez trois verres et versez dans un saladier. Ajoutez l'intérieur d'une gousse de vanille de Tahiti puis le rhum et mélangez. Incorporez le verre de farine de manioc. Mélangez bien le tout. Beurrez un plat à gratin rectangulaire. Incorporez la préparation en faisant attention à ce que l'épaisseur du po'e ne dépasse pas 2-3 cm. Mettez-la au four à 180°C durant 30 minutes. Découpez le gâteau en carrés et servez avec du lait de coco.

Si vous souhaitez une texture du po'e plus consistante, vous pouvez mettre deux verres de bananes écrasées pour un verre d'amidon. Si le résultat manque de saveur pour vous, saupoudrez-le de sucre roux ou de sucre de coco selon les goûts.

Les recettes de Laure Enza

La Mélodie oubliée : les grattons lyonnais



Photo lowcarbfrnchie.com

Les grattons lyonnais

Dans "La Mélodie oubliée", Aidan et Lola partagent de nombreux repas dans les fameux bouchons lyonnais. L'un d'entre eux, *Les Amants de Saint-Jean*, propose une déclinaison originale des grattons. Une recette facile et savoureuse, à tenter à la maison.

Ingrédients :

1 jaune d'œuf pour dorer la pâte, 3 cuillère à café d'anis, 4 cuillères à soupe de sucre cristallisé, 250 gr de grattons lyonnais, 1 pâte à pizza toute prête.

Préparation :

Faites blanchir les graines d'anis 3 minutes, puis égouttez-les. Ajoutez les grattons grossièrement émiettés et les graines d'anis, saupoudrez de sucre, repliez la pâte en un chausson, soudez les bords avec un peu d'eau, dorez avec le jaune d'œuf. Mettre au four thermostat 180° pendant 20 mn. Dégustez à l'apéro !

Parfois, il est difficile de trouver des grattons lyonnais. Voici une recette simple pour faire des grattons maison :

Ingrédients:

1 kg de gras de porc (saindoux), 1 kg de viande de porc (épaule ou poitrine), 1 oignon, 2 gousses d'ail, Sel et poivre

Préparation:

Coupez la viande en petits morceaux et hachez l'oignon et l'ail. Dans une grande casserole, faites fondre le gras de porc à feu moyen. Ajoutez la viande, l'oignon et l'ail dans la casserole et faites cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée. Retirez la viande de la casserole et égouttez-la sur du papier absorbant. Salez et poivrez les grattons selon votre goût.

Les recettes de Laurie Enza

Ce petit livre sera mis à jour au fur et à mesure des nouvelles parutions de romans aux personnages gourmands.

Vous découvrirez de nouvelles recettes dans votre abonnement à la liste privilégiée de Laure-Enza.com

Bon appétit !

