RECETTES

Brunch estival

by

BADADiÉ!

LA JOIE DE CUISINER

LE BLOG DE

Madame C.

INSPIRATION MARIAGE ET LIFESTYLE

JUS DE MELON, FRAMBOISE, MENTHE

Ingrédients pour 4 pers.

- 1 melon bien mûr
- une vingtaine de framboises
- 5 belles feuilles de menthe
- éventuellement du coulis de cerises

Matériel spécifique

- idéalement, une centrifugeuse
- un blender

Recette

Ce n'est pas très compliqué. Une centrifugeuse, un blender, et le tour est joué, ou presque !

Après avoir ôté la peau du melon, passer sa chair à la centrifugeuse, si vous en avez une, afin d'extraire son jus uniquement.

Une fois le jus extrait, le mixer dans le blender avec les framboises, la menthe et quelques glaçons si vous avez envie de fraîcheur.

Si vous n'avez pas de centrifugeuse, mixer les ingrédients directement dans le blender, filtrer et servir !

Le petit + : si vous réalisez la recette de pain perdu aux amandes et aux cerises indiquée plus loin, vous pouvez ajouter le coulis de cerise que vous n'utiliserez pas et l'ajouter au jus.

© Photo : Marta - Studio AQ

JUS ORANGE, MIEL & NECTARINE

Ingrédients pour 4 pers.

- 6 oranges
- 4 nectarines bien mûres
- 2 cs de miel, à adapter selon la teneur en sucre des fruits utilisés

Matériel spécifique

- idéalement, une centrifugeuse
- un blender
- un presse-agrumes

Recette

Une version « pimpée » du traditionnel jus d'orange du matin.

Commencer par presser les oranges.
Filtrer le jus si nécessaire et réserver.

Retirer le noyau des nectarines puis en extraire le jus avec une centrifugeuse si vous en avez une.

Mixer ensuite le jus d'oranges avec le jus de nectarines et le miel, selon votre goût et le taux de sucre des fruits utilisés. Vous pouvez ajouter des glaçons si vous aimez le boire frais.

Si vous n'avez pas de centrifugeuse, éplucher les nectarines, retirer le noyau et mixer l'ensemble des ingrédients dans le blender, avec ou sans glaçon, selon la température souhaitée .

Servir et savourer !

PERLES DU JAPON AU LAIT DE COCO, ANANAS, MÛRES

Ingrédients pour 4 pers.

Pour les perles du Japon :
- 60g de perles du Japon
- 350 g d'eau
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 250 lait de coco
- coco râpée : selon votre goût

Pour l'ananas rôti aux épices :
- 1 ananas bien mûr
- 200 g de sucre
- 120 g d'eau
- 1 étoile de badiane
- 2 cc de mélange pour pain d'épices
- un peu d'huile de coco

Pour les finitions :
- quelques mûres et groseilles
- quelques graines de sésame noir

Recette

• Pour les perles du Japon

- Rincer les perles du japon, les égoutter et les laisser gonfler 5 minutes.
- Porter l'eau à ébullition, verser les perles, donner un bouillon et ajouter le sucre et le sel.
- Laisser cuire 5 minutes et ajouter le lait de coco et la coco râpée.
- Donner un bouillon puis laisser refroidir une heure.
- Ajouter du lait de coco si besoin selon la texture souhaitée, remuer et dresser dans des petits bols.

• Ananas rôti au caramel d'épices

- Tailler l'ananas en jolis cubes bien réguliers, de taille moyenne, faciles à manger à la cuillère .
- Faire bouillir l'eau avec le sucre. Dès que cela roussit, le retirer du feu et ajouter 100g d'eau en remuant. Le caramel doit devenir épais mais rester fluide. Ajouter les épices et la badiane et réchauffer 3 minutes à feu doux.
- Napper les cubes d'ananas avec le sirop épicé et enfourner pendant 15/20 minutes à 180°.
- Terminer de dorer les cubes d'ananas à la poêle dans de l'huile de coco.

Disposer les cubes d'ananas tiédis sur les perles du Japon. Ajouter les mûres et groseilles fraîches et disperser quelques graines de sésame noir par-dessus.

© Photo : Marta - Studio AQ

SALADE ORANGES, DATTES, FLEUR D'ORANGER & PIGNONS

Ingrédients pour 4 pers.

- 8 oranges (+ ou moins selon leur taille)
- 8 à 12 dattes selon leur taille
- 4 petites poignées de pignons
- 8 cs d'arôme de fleur d'oranger
- quelques sommités de menthe pour la déco

Recette

• Peler les oranges à vif

- Retirer les deux extrémités de l'orange, la poser à plat sur l'un des côtés et retirer l'écorce et toute la partie blanche (le zist), à l'aide d'un couteau bien aiguisé.

• Tailler des suprêmes d'orange

- Détacher les quartiers en retirant la pellicule blanche qui les entourent.
- Retirer les pépins, conserver le jus.

Tailler les dattes en fines lamelles et les mélanger avec les suprêmes d'orange, le jus récolté en détaillant les suprêmes, et la fleur d'oranger. Bien mélanger et réserver au frais.

Au moment de dresser, ajouter les pignons, décorer avec des sommités de menthe et servir bien frais !

© Photo : Marta - Studio AQ

BRIOCHE PERDUE, CERISES, AMANDE & MASCARPONE

Ingrédients pour 4 pers.

- pour le coulis de cerises : 300 g de cerises - 1/2 jus de citron - 1/2 tasse d'eau - 50 g de sucre
- 4 belles tranches de brioche
- pour le pain perdu : ½ litre de lait d'amandes - 100 g de sucre en poudre - 1 sachet de sucre vanillé - 5 gouttes d'extrait d'amande amère - 2 œufs
- 250 g de crème entière liquide
- 150g de mascarpone
- 2 cs à soupe de poudre d'amandes
- 50g de beurre
- amandes effilées et cerises entières pour le dressage

Matériel spécifique

- un blender
- un batteur ou fouet électrique

Recette

• Coulis de cerises

- Cuire les cerises dénoyautées avec l'eau, le jus de citron et le sucre pendant 10 minutes, mixer, filtrer et laisser refroidir.

• Préparation du lait pour le pain perdu

- Faire bouillir le lait d'amande avec le sucre, le sachet de sucre vanillé et ajouter l'extrait d'amande amère, laisser refroidir.

• Crème fouettée au mascarpone

- Mettre le mascarpone et la crème bien froide dans un saladier (ou le bol d'un robot). Commencer à fouetter à petite puis à moyenne vitesse le temps que le mélange prenne du volume, devienne mousseux mais pas trop ferme. Cela doit former une pointe sur le fouet. Ajouter le sucre, la poudre d'amandes et deux gouttes d'extrait d'amande amère à mi-parcours.
- Mettre la crème en poche pâtissière, avec une douille cannelée.

• Dressage et finitions

- Tailler 4 tranches de brioche bien épaisses. Les faire tremper dans le lait refroidi, enlever l'excédent et les passer dans deux œufs battus avec un peu de sucre.
- Faire dorer sur les deux faces dans une noisette de beurre, ajouter quelques cerises taillées en deux dans la poêle. Laisser tiédir.
- Disposer du coulis de cerise au fond des assiettes, poser la tranche de brioche, couvrir d'une quantité généreuse de crème fouettée, ajouter les cerises fraîches, les cerises caramélisées, du coulis de cerises et des amandes effilées.

© Photo : Marta - Studio AQ

TATIN FENOUIL, PÊCHE, ROMARIN

Ingrédients pour 4 pers.

- Pâte feuilletée
- Quelques graines de fenouil
- 6 à 8 fenouils, selon la taille
- 4 à 6 pêches, selon la taille
- 2 belles branches de romarin frais
- 3 oignons rouges
- 100 g de beurre
- 30g de sucre
- 30g de miel
- 2 cs de vinaigre balsamique

Matériel spécifique

- un moule à manqué ou plat à tarte assez haut de 23 cm de diamètre environ

Recette

Ôter et réserver l'aneth puis tailler le fenouil en 4 dans le sens de la longueur. Après avoir retiré le coeur, disposer les morceaux de fenouil sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saler, poivrer et les badigeonner avec un mélange de vinaigre balsamique, d'huile d'olive, miel et romarin.
Faire griller 15 minutes au four préchauffé à 210°

Pendant ce temps, éplucher la moitié des pêches.
Tailler l'ensemble des pêches en 8 quartiers et réserver.
Eplucher et tailler les oignons en rondelles et réserver.

Disperser quelques graines de fenouil sur la pâte feuilletée déroulée et les incorporer à l'intérieur en utilisant un rouleau à pâtisserie. Réserver.

• Réaliser un caramel directement dans le moule :
- Saupoudrer de sucre avec quelques gouttes d'eau.
- Une fois le caramel pris, détendre avec le beurre.
- Répartir ensuite les différents légumes en les disposant harmonieusement et en prenant soin de ne pas laisser pas de vide.
- Recouvrir le tout avec la pâte feuilletée en rentrant la pâte à l'intérieur du moule. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte avec du jaune d'œuf.
- Enfourner 25 à 30 min à 180 degrés.

Laisser reposer quelques minutes.
Démouler et servir tiède, en décorant avec l'aneth du fenouil et quelques branches de romarin.

© Photo : Marta - Studio AQ

SALADE QUINOA, FETA, CONCOMBRE, CÉBETTES, CORIANDRE, FRAMBOISE, BETTERAVE

(sauce miel, vinaigre de framboise et huile d'olive)

Ingrédients pour 4 pers.

- 400 g de quinoa
- 1 concombre
- 3 betteraves cuites
- Coriandre
- Une vingtaine de framboises
- 3 cébettes
- 200 à 300 g de feta

- Pour la sauce : 4 cs d'huile d'olive, 2 cc de vinaigre de framboise, 2 cc de miel,sel, poivre du moulin.

Recette

Cuire le quinoa selon les indications de la boîte et le refroidir sous un filet d'eau froide.

• Laver et préparer les différents ingrédients
- Tailler la feta et la betterave en petits cubes
- Effeuiller la coriandre
- Ciseler la cébette
- Eplucher et vider le concombre. Le tailler en petits cubes. Le faire dégorger au sel puis le rincer.
- Laver et essuyer les framboises

• Préparer la sauce
Mélanger l'ensemble des ingrédients, en fonction de vos goûts.

Mélanger tous les éléments, disposer les feuilles de coriandre par-dessus et servir bien frais !

CROISSANT CHÈVRE, FIGUES, RAISIN, MIEL & ROQUETTE

Ingrédients pour 4 pers.

- 4 gros croissants bien frais
- 1 bûche de chèvre
- 6 grosses figues
- 12 raisins blancs
- Quelques feuilles de roquette
- Huile d'olive, vinaigre balsamique, miel, fleur de sel, poivre du moulin

Recette

Cette recette, d'une simplicité absolue, peut être réalisée par l'un de vos enfants, votre mari, votre voisin ou n'importe qui, pendant que vous vous affairez sur le dressage de votre jolie table ou que vous filez vous préparer avant l'arrivée de vos invités. Une seule contrainte : elle doit se faire à la dernière minute !

Ouvrir les croissants encore chauds tout droit sortis de votre boulangerie préférée ! Attention à ne pas totalement les ouvrir en deux. Laisser une attache entre les deux parties pour caler un maximum d'ingrédients à l'intérieur.

Tailler le chèvre, les figues et le raisin en rondelles régulières.

Mélanger de l'huile d'olive, du miel, une pointe de vinaigre balsamique, du sel et du poivre. Ce mélange vous servira à assaisonner, à l'aide d'un pinceau, chaque couche d'ingrédients disposés dans le croissant.

Dresser en disposant le chèvre (nappés d'un peu de sauce avec un pinceau), les figues (idem), le raisin et les feuilles de roquette légèrement badigeonnées avec de l'huile d'olive.

Un peu de poivre du moulin et le tour est joué !

ROULEAUX DE PRINTEMPS CONCOMBRE, CAROTTES, MANGUE & BROUSSE AUX RAISINS SECS, PISTACHE & MENTHE

(sauce soja, balsamique miel et vinaigre de mangue)

Ingrédients pour 4 pers.

- 1 concombre
- 4 petites carottes
- 1 demie mangue
- Pour la brousse : 200g de brousse de brebis, 50g de pistaches torréfiées et hachées, 2 cébettes, huile d'olive, sel, poivre du moulin, zestes de citron, raisins secs (préalablement réhydratés dans de l'eau froide), menthe hachée.
- 16 feuilles de menthe
- Quelques feuilles de coriandre
- Vermicelles de riz
- Galettes de riz
- Pour la sauce : sauce soja, nuocman, vinaigre de riz, huile de sésame, pistaches, cébettes

Recette

• Préparer les différents ingrédients

- Tailler les carottes et le concombre en julienne et les mangues en fines lamelles.
- Condimenter la brousse selon les indications et en l'adaptant à votre goût.
- Cuire les vermicelles et les faire refroidir sous un filet d'eau froide.

Une fois les ingrédients prêts, roulez jeunesse !
Mettre les galettes de riz à ramollir dans de l'eau tempérée pendant 1 min, puis les égoutter et les déposer sur un torchon propre et humide.

A la base des feuilles de riz, disposer deux belles feuilles de menthe, une petite quantité de vermicelles, les carottes taillées en julienne, un peu de brousse, les concombres, deux feuille de coriandre et deux lamelles de mangue.
Rabattre les côtés, puis rouler pour fermer les rouleaux. Emballer les rouleaux dans un film étirable et réserver au frais.

• Pour la sauce

- Mixer un peu de mangue avec de la sauce soja, un peu de nuocman, du vinaigre de riz, et quelques gouttes d'huile de sésame.
- Ajouter des pistaches torréfiées concassées et des cébettes finement ciselées ainsi que quelques feuilles de coriandre hachées.

LE BLOG DE

Madame C.

INSPIRATION MARIAGE ET LIFESTYLE

Illustrations : www.pan-pan.fr