Les noix de Pécan de mon amie Lyne

Lyne , mon amie canadienne m’a fait goûter un jour des noix de pécans caramélisées au sirop d’érable absolument divines. Il est très difficile d’y résister! Elles sont idéales pour un apéritif et si simples à réaliser.

noix de pécan

Ingrédients:

- 250 g de noix de pécan
- 5 g sel
- 5 g piment d’Espelette
- 20 cl (2 dl) sirop d’érable

ingrédients

Matériel spécial:

- une toile « Silpat » (anti adhésive)

Préparation:

- Préchauffer votre four à 120°.
- Dans un bol mélanger tous les ingrédients ; il faut que les noix soient bien enrobées du sirop d’érable et des épices. Le dosage sel et poivre est donné à titre indicatif: à vous d’adapter les quantités selon vos goûts…

bien mélanger

- Déposer le mélange sur une toile ou papier anti-adhésif et enfourner environ 20 à 30 mn (suivant les fours…).

déposer sur une toile anti-adhésive

- Laisser refroidir : froides les noix doivent être très croustillantes ,enrobées de caramel craquant. Elles sont prêtes à être dégustées.

Noix de pécan de mon amie Lyne

Astuces:

Vous pouvez varier les plaisirs en utilisant des sels parfumés

(au thym, thym citron..) et des poivres exotiques (poivre timut du Népal…);

Le saviez-vous?

Le sirop d'érable est un produit propre à l'Amérique du Nord et, plus particulièrement, au Québec. C'est un produit naturel qui ne contient ni colorant ni additifs et qui est fait à partir de la sève de l'érable à sucre (*Acer saccharum*).
Le sirop d'érable est un produit unique parce que sa saveur et sa couleur varient en cours de saison. Au fur et à mesure que la saison avance, la teneur en fructose et en glucose du sirop d'érable augmente, tandis que sa teneur en saccharose diminue légèrement. Ces transformations entraînent un changement de la couleur et du goût du sirop d'érable. En début de saison, le sirop est généralement clair et le goût légèrement sucré (sirop de classe Extra-clair, Clair ou Médium – AA, A ou B). Plus la saison avance, plus il devient foncé et caramélisé (sirop de classe Ambré ou Foncé – C ou D).

(source: www.siropderable.ca)

Je préfère utiliser de l'ambré car il a un goût plus prononcé.

Sucettes de gambas en robe de Kadaif de Naoëlle d'Hainaut

Sucettes de Gambas en robe de Kadaïf

Le moelleux de la gambas , le croquant du kadaif et la

mayonnaise parfumée au gingembre s'associent idéalement pour donner de petites bouchées gourmandes. Si gourmandes qu'elles disparaissent toujours très vite à l'apéritif…mais ces sucettes peuvent également être servies en entrée .

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 belles gambas décortiquées
- kadaif
- épice tandoori
- un peu d'eau

pour la mayonnaise:

- 2 jaunes d'œufs
- 1 bonne c à c de moutarde de Dijon
- 250 ml huile: 125 ml huile d'arachide et 125 ml huile olive
- sel
- poivre
- jus citron vert
- gingembre frais
- ciboulette
- zestes râpés de citron vert

Matériel :

- petites brochettes en bambou

Préparation :

- peler le gingembre à l'aide d'un petit couteau puis le trancher en très fines lamelles ; couper chaque lamelle en très fins bâtonnets et émincer les bâtonnets en tout petits cubes (1 millimétre de côté tout au plus).
- émincer également la ciboulette le plus finement possible.
- monter la mayonnaise(jaunes d'oeuf, moutarde, jus de citron et le mélange d'huile) , saler , poivrer et ajouter les zestes râpés de citron vert ainsi que la

ciboulette et le gingembre. Réserver au frais.

- ouvrir le paquet de kadaif , et le démêler; vous devez ensuite le couper en petits filaments d’environ 5 mm de long.

effilocher le kadaif

- dans une coupelle verser du tandoori et un tout petit peu d’eau de façon à le délayer un peu ; ne mettez pas trop d’eau sinon vous aurez des problèmes à la cuisson (eau et huile ne s’aiment pas trop).
- enfiler des gants pour éviter de vous teindre les mains et mélanger soigneusement la pâte de tandoori avec les filaments de kadaif.

diluer et verser le tandoori sur le kadaif

- préparer un bain d’huile et faire chauffer. A l’aide d’une écumoire faire frire le kadaif et le déposer ensuite sur du papier absorbant.

cuisson du kadaif

- dans une poelle faire revenir les gambas un peu d’huile. Attention : leur cuisson est très rapide.

cuisson des gambas

- couper chaque gambas en trois morceaux et piquer un morceau par mini brochette.
- plonger chaque morceau de gambas dans la mayonnaise puis roulez les délicatement dans la friture de kadaif de façon à former de jolies petites boules.

enrobage des sucettes

Et voilà le travail:

the sucette

Dressage :

- Disposer les sucettes par 3 dans de petites assiettes et décorer avec des petites fleurs comestibles (ou des petites feuilles de basilic si vous avez du mal à trouver les fleurs).

Astuces:

- vous pouvez monter votre mayonnaise avec l'œuf entier : elle en sera que plus légère et il ne vous restera pas un ou deux blancs dont on ne sait jamais quoi faire (mis à part des macarons ou des financiers, recettes ne nécessitant pas de jaunes d'œufs !).

Le saviez-vous ?

- Le **tandoori** est un mélange d'épices utilisé dans la cuisine indienne, qui se présente sous forme de poudre fine de couleur rouge. Il tient son nom d'un four traditionnel Indien : le tandoor. Il est peu piquant et très parfumé.
- le **kadaif** est formé de fin vermicelles composés de farine, eau et amidon de maïs . Appelé aussi » cheveux d'ange » il est vendu dans les boutiques de produits orientaux. Il est le plus souvent utilisé pour réaliser des pâtisseries

kadaif