

Confiture de mûres, verveine

C'est la pleine saison des mûres! Profitons en pour faire une bonne confiture originale parfumée à la verveine.

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Confitures de mûres et verveine

Ingrédients :

- 750 g de mûres
- 500 g de sucre
- 10 à 15 g de feuilles de verveine fraîches
- le zeste d'un citron et 15 g de son jus
- 15 g de pectine

Préparation

- Détachez les feuilles de verveine.



Détachez les feuilles de verveine.

- Versez tous les ingrédients dans la casserole de cuisson. Portez à ébullition et cuire à feu vif 20 mn en remuant très souvent. Mixez finement.



Versez tous les ingrédients sauf l'arôme de violette dans la casserole de cuisson

- Passez au moulin à légume ou au chinois la confiture de manière à en ôter les petits pépins et les feuilles de verveine.



Passez au moulin à légume

- Versez dans vos pots à confiture (bien propres et stérilisés!). Laisser refroidir et régalez vous...Gardez vos pots de confitures au frais.



Confitures de mûres et verveine (recette confiture au Thermomix)

Pâte de coing (recette Thermomix)

Pleine saison des coing alors on en profite! C'est un fruit qui ne se consomme que cuit mais il est extrêmement dur...Rien de mieux que votre Thermomix pour en venir à bout et réaliser ces merveilleuses pâtes de coing!



Pâte de coing

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

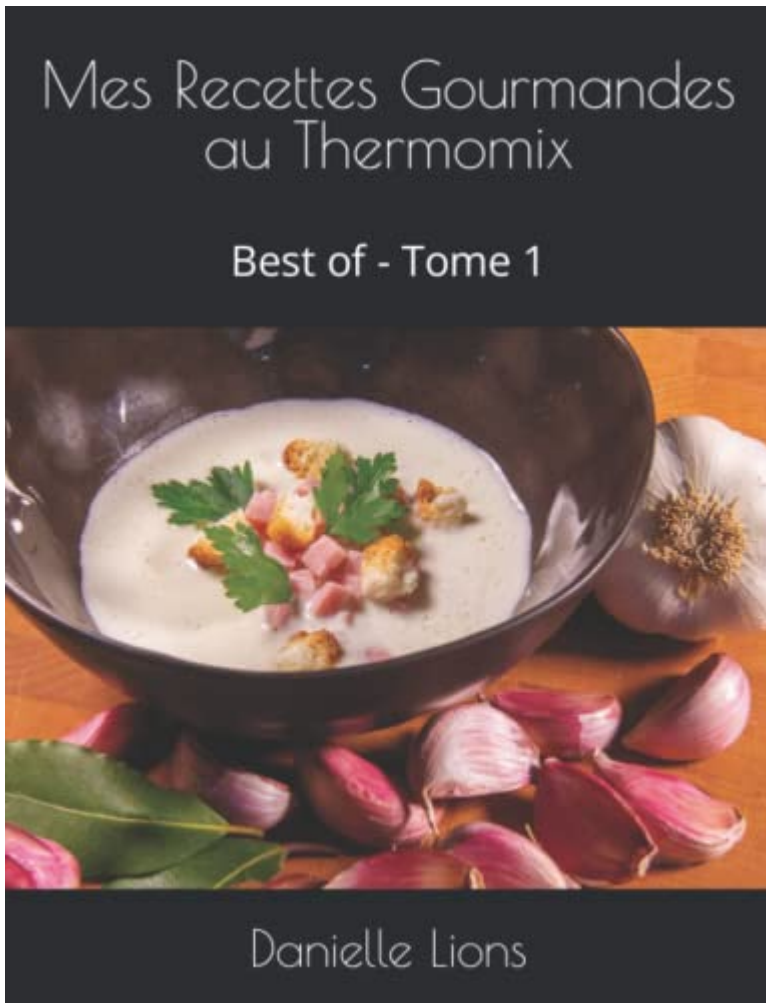
Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Matériel

- une petite spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lacor 60442 Mini spatule coudée en acier inoxydable 2 x 9 cm

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients pour environ 500 g

- 1/2 citron (sans peau, sans partie blanche et sans pépin)
- 450 g de coings avec leur peau, coupés en quatre et sans pépin
- 200 g de sucre blanc

- 200 g de cassonade

Préparation

- Placez tous les ingrédients dans le bol et actionnez la fonction Turbo 4 à 5 fois pendant 2 secondes. Puis mixez 1 minute/vit 10.
 - Cuire 50 minutes/100°/ vit 5.
 - Versez dans un plat sur environ 2 cm d'épaisseur et laissez figer au frais.
 - Il ne vous reste plus qu'à découper des petits carrés de pâte de coing : aidez-vous d'une petite spatule coudée pour les décoller du fond du récipient.
 - La pâte de fruit se conserve plusieurs mois dans une boîte hermétique.
-

Curd rhubarbe et verveine

La verveine citronnée est une plante que l'on utilise très occasionnellement en cuisine et en pâtisserie et c'est bien dommage car elle possède un goût sublime, frais et délicat, légèrement citronnée. Il ne faut pas la confondre avec la verveine officinale utilisée pour les tisanes.

C'est la pleine saison de cette plante et il est temps de lui redonner la place qui lui revient, en particulier en pâtisserie où elle va sublimer vos préparations à base de fruits.

Je vous propose aujourd'hui de réaliser un curd à partir de cette plante, extrêmement parfumée que vous pourrez utiliser pour parfumer des salade de fruits, aromatiser des yaourts ou fromages blancs, tartiner sur une tranche de brioche, fourrer

un gâteau ou un cake, parfumer élégamment une crème pâtissière... Je m'en sert aussi de base pour une tarte meringuée aux mûres dont je vous donnerai la recette bientôt!



Curd rhubarbe et verveine

Matériel

- une centrifugeuse ou un extracteur de jus pour extraire le jus de rhubarbe. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



H.Koenig Extracteur Fruits et Légumes Vertical GSX22
Centrifugeuse Vitamin + sans BPA-82 mm Large Bouche-3 Tamis
pour jus Fin ou épais et Sorbet-Pression Douce 60 Tours, 400 W

Ingrédients pour environ 300 ml

- 20 cl de jus de rhubarbe
- 15 g de feuilles de verveine citronnée fraîche. La verveine citronnée est une de mes plantes aromatiques préférée; vous en trouverez facilement en jardinerie et vous pouvez la planter dans votre jardin ou en jardinière sur le balcon. Facile d'entretien elle repart tous les ans sans soin particulier. Vous pouvez en commander également chez votre marchand de légumes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et

blanc

- 2 feuilles de gélatine

Préparation

- Mettez les feuilles de gélatine dans un petit récipient avec de l'eau froide pour ramollir les feuilles.



Faire tremper la gélatine

- Nettoyez et coupez la rhubarbe en tronçons. Passez la à la centrifugeuse pour obtenir 150 ml de jus.



Passez la rhubarbe à la centrifugeuse

- Détachez les feuilles de verveine.



Détachez les feuilles de verveine.

- Chauffez à feu doux le jus de rhubarbe , les feuilles de verveine, le beurre et le sucre.



Chauffez le jus , les feuilles de verveine, le beurre et le sucre

- Lorsque le beurre est fondu et le sucre fondu, ajoutez les œufs légèrement battus. Montez un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de fouetter... Dès que la crème a épaissi (le mélange doit napper le dos d'une cuillère comme pour une crème anglaise), ôtez du feu.



Lorsque le beurre est fondu
ajoutez les œufs légèrement
battus

- Passez la crème au travers d'un tamis pour ôtez les
feuilles de verveine.



Passez la crème au tamis

- Ajoutez alors les feuilles de gélatine essorées.



Ajoutez alors les feuilles
de gélatine essorées

- Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.



Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender

- Versez dans un pot et mettez au frais. La crème se conserve une bonne semaine au frais.



Curd rhubarbe et verveine

Autour de l'orange: gelée et poudre vont raviver vos plats

Autour de l'orange... Tout un programme. Juteuse, sucrée, son goût légèrement acidulé excite les papilles. En cuisine ou en pâtisserie on aime la presser, la croquer, la zester... Bref vous l'avez compris, l'orange est un fruit de base en cuisine mais également l'un des fruits préférés des Français.

Saviez-vous que jusque dans les années cinquante l'orange était un fruit rare et cher (mais si!) que l'on offrait en cadeau de Noël...

Aujourd'hui je vous propose deux préparations autour de l'orange qui vont venir sublimer vos plats en leur amenant énormément de fraîcheur:

- Une gelée d'orange que vous pouvez servir comme condiment avec un foie gras, un fromage, une charcuterie mais qui peut aussi accompagner un cake, une salade de fruit... Elle se conserve un bon mois au frais dans un pot fermé.
- Une poudre d'orange à saupoudrer sur un carpaccio de St Jacques ou un tartare de poisson ou de viande, sur une mousse au chocolat ou une salade de fraises. Cette poudre peut également servir à parfumer une vinaigrette, une mayonnaise et même une chantilly. De la même manière vous pouvez remplacer l'orange par du citron ou du pamplemousse pour obtenir la poudre de votre choix...



Autour de l'orange: gelée et poudre vont raviver vos plats

Autour de l'orange: La gelée d'orange

Pour obtenir environ 5 dl de gelée il vous faudra 375 g de jus d'orange, 60 g d'eau et 60 g de sucre et 8 g d'agar agar (gélifiant en poudre à base d'algue).

- Versez l'ensemble des ingrédients dans une casserole. Portez le tout à ébullition en mélangeant en permanence avec un petit fouet. L'ébullition est indispensable pour la prise de l'agar agar. Cette dernière obtenue continuez à cuire environ 40 secondes.



Versez l'ensemble des ingrédients dans une casserole

- Ôtez du feu et versez la préparation dans un plat et laissez prendre au frais, car c'est seulement en refroidissant que l'agar-agar va se gélifier.



Ôtez du feu et versez la préparation dans un plat et laissez prendre au frais

- Quand la préparation est prise il ne reste plus qu'à la mixer pour obtenir une gelée onctueuse. Conservez-la au frais dans une boîte hermétique.



Il ne reste plus qu'à mixer la préparation pour obtenir une gelée onctueuse

Autour de l'orange: la poudre d'orange

- A l'aide d'un zesteur prélevez le zeste de l'orange; veillez à ne pas prélever la partie blanche (appelé le « ziste ») souvent amère qui se trouve sous le zeste.



A l'aide d'un zesteur prélevez le zeste de l'orange

- Déposez les morceaux de zeste sur une plaque anti adhésive et faites sécher ces écorces d'oranges au four à 35° pendant 12 heures.



Faites sécher les écorces
d'oranges au four

- Puis il ne reste plus qu'à mixer le tout très fin (si vous avez la chance d'avoir un Thermomix c'est l'idéal). Votre poudre est prête: conservez-la dans une boîte hermétique à température ambiante. Cette poudre est idéale à saupoudrer sur un carpaccio, pour parfumer une sauce ou tout simplement décorer une assiette...



Autour de l'orange: gelée et
poudre vont raviver vos
plats

Le saviez-vous?

L'oranger est originaire du sud-est de l'Asie. Sa véritable expansion dans le sud de l'Europe est le fait des Portugais, qui la ramenèrent d'Asie. Grâce à un intense travail de sélection et à la mise au point de nouvelles méthodes de culture, l'orange du Portugal deviendra la norme de qualité et

de référence dans toute l'Europe. Dès le milieu du XVI^e siècle, en Amérique, on trouve des vergers florissants dans tous les endroits propices à la culture des agrumes.

Les agrumes sont plus juteux lorsqu'ils sont à la température de la pièce. Par conséquent, il est préférable de les sortir du réfrigérateur quelque temps avant de les consommer. Pour extraire un maximum de jus, roulez le fruit avec la main sur une surface dure avant de le presser.

Comment faire à la fois un bon sirop et une délicieuse compote de rhubarbe

Cette semaine une recette facile qui apportera beaucoup de peps et gourmandise à vos desserts aux fruits. Ce sirop est un véritable délice et se marie particulièrement bien avec des fruits rouges.



sirop de rhubarbe

Et si vous aimez la rhubarbe voici une délicieuse recette de tarte que vous réaliserez avec la compote de rhubarbe qui vous restera de cette recette. Pour la recette cliquez [ici](#).



Tarte à la rhubarbe et cardamome

Ingredients

- 500 g de rhubarbe
- 200 g de sucre muscovado. C'est un sucre brun complet et non raffiné. Il a une forte teneur en mélasse ce qui lui donne un goût particulier. Vous en trouverez dans les épiceries bio.
- une cuillerée à café de cardamome en poudre

Préparation

- Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons d'un centimètre.
- Versez les morceaux de rhubarbe avec le sucre muscovado et la cardamome dans une casserole et cuire à feu moyen pendant 15 à 20 mn. N'ajoutez surtout pas de liquide car la rhubarbe rend naturellement de l'eau en cours de cuisson.



Cuire la rhubarbe avec le sucre et la cardamome



La rhubarbe est cuite.

- Égouttez la rhubarbe et réservez le jus devenu sirop dans une jolie bouteille et les morceaux devenus compote dans un récipient hermétique. C'est avec cette compote que vous pouvez réaliser la tarte à la rhubarbe dont je vous parlais en début de recette. Pour la recette de la tarte cliquez [ici](#).



Égouttez la rhubarbe

Si vous aimez la rhubarbe vous allez vous régaler! La compote est délicieuse seule mais peut également accompagner avec gourmandise un yaourt. La compote et le sirop se garde au frais.



Fruits rouge au sirop de rhubarbe



sirop de rhubarbe

Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco

Si vous aimez la noix de coco et les saveurs exotiques, ce dessert est fait pour vous! Voici mes petites verrines rafraîchissantes et gourmandes que vous dégusterez avec délice: gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco.



Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco

Ingrédients: pour 6 verrines

Pour la gelée de pamplemousse

- 20 cl de jus de pamplemousse rose frais (un ou deux pamplemousses)
- deux pamplemousses roses (donc 4 pamplemousses en tout)
- 10 cl de sirop de gingembre: vous pouvez en trouver dans les épiceries anglaises ou asiatiques ou vous pouvez le préparer vous-même. Pour cela il vous faut 100 g de gingembre frais épluché et taillé en tranches fines, 80 g de sucre en poudre et 2 cuillères à soupe de sirop de canne: mettez le tout sur feu doux et laissez cuire environ 1 heure. Pour terminer filtrez le sirop pour en ôter les morceaux de gingembre.
- 15 g de gingembre confit .Vous en trouverez dans les épiceries asiatiques ou vous pouvez en commander sur le site suivant: www.thiercelin.com. Ce dernier est le meilleur que je connaisse.
- deux feuilles et demi de gélatine
- 80 g de sucre

Pour la mousse coco

- 150 g de crème de coco
- 150 g de crème fraîche liquide entière
- 35 g de blanc d'œuf
- 40 g de sucre
- une feuilles de gélatine

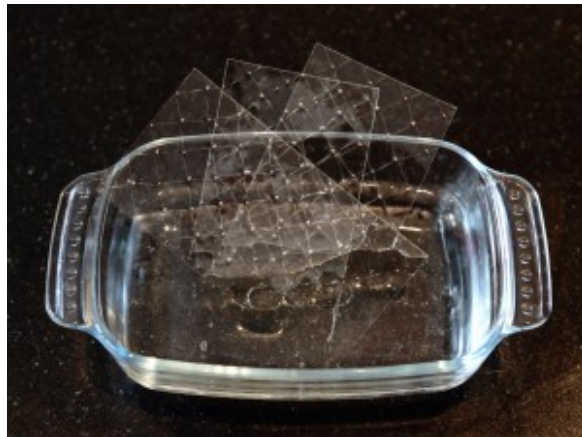
Pour le dressage

- des petites feuilles de menthe ou si vous voulez amener un côté croquant à ce dessert, des tuiles à la noix de coco de Christophe Michalak (la recette en cliquant [ici](#))

Préparation

Commencez par la gelée de pamplemousse. N'oubliez pas qu'il faut qu'elle prenne au frais pendant deux heures avant de déposer par dessus la mousse coco.

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



hydratez les feuilles de gélatine

- Pressez deux pamplemousses pour en extraire 20 cl de jus.



Pressez le jus de pamplemousse

- Filtrez le jus de pamplemousse.



Filtrez le jus de pamplemousse

- Ajoutez le sirop de gingembre au jus de pamplemousse. Réservez.



Pamplemousse et sirop de gingembre

- Pelez à vif les deux pamplemousses restants. Pour cela coupez les deux extrémités du pamplemousse.



Coupez les deux extrémités

du pamplemousse

- Ôtez la peau restante du pamplemousse à l'aide d'un couteau qui coupe bien.



Ôtez la peau du pamplemousse

- Prélevez les quartiers du pamplemousse. Taillez chaque quartier en trois et gardez-en 6 quartiers entiers pour le dressage. Réservez.



Prélevez les quartiers du pamplemousse

- Coupez le gingembre confit en tout petits morceaux.



Coupez le gingembre en tout petits morceaux

- Faites légèrement chauffer le jus de pamplemousse et le sucre mélangés au sirop de gingembre et hors du feu incorporez les feuilles de gélatine essorées et le gingembre confit. Mélangez bien pour que les feuilles de gélatine soient complètement dissoutes.



Ajoutez la gélatine hors feu

- Remplissez vos verrines avec le jus et disposez quelques morceaux de quartiers de pamplemousses. Mettre au frais pour deux heures.



Remplissez les verrines

- Si vous désirez donner un effet « penché » à vos verrines inclinez-les sur un support stable avant de verser le jus de pamplemousse. Mettre au frais pour deux heures.



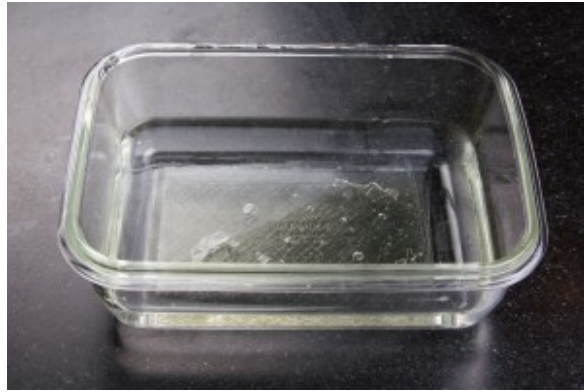
Inclinez vos verrines sur un support stable



Remplissez les verrines

Préparez maintenant la mousse coco.

- Faites tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide pour la réhydrater.



Faire tremper la gélatine

- Fouettez la crème en chantilly.



Fouettez la crème en chantilly

- Chauffez légèrement la crème coco et ajoutez la gélatine essorée.



Chauffez légèrement la crème coco et ajoutez la gélatine

- Montez les blancs d'œufs avec les 40 g de sucre. La texture doit être celle d'une mousse à raser.



Montez les blancs en neige

- Ajoutez les blancs d'œufs au mélange coco.



Ajoutez les blancs au mélange coco

- Puis intégrez la crème fouettée.



Puis intégrez la crème fouettée

- Sortez vos verrines du frigo et remplissez de crème coco (si possible avec une poche à douille, c'est plus régulier et surtout plus pratique!).



Ajoutez la crème coco dans les verrines



Ajoutez la crème coco dans
les verrines

- Décorez avec un quartier de pamplemousse et une feuille de menthe. Il ne reste plus qu'à vous régaler.



Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco



Gelée de pamplemousse au gingembre et sa mousse coco

Crémeux aux framboises parfumé à la rose

Tout le monde connaît le lemon curd, délicieuse crème au citron d'origine anglaise...Mais c'est la pleine saison des framboises alors pourquoi ne pas innover en imaginant parfumer cette crème non pas au citron mais avec ces délicats petits fruits rouges! C'est absolument délicieux et cette gourmandise peut servir de base à une multitude de desserts: garnissez-en vos choux, vos fonds de tarte aux fruits, tartinez-en vos tranches de brioche, vos crêpes, servez-vous en de base pour

une salade de fruits, comme arôme naturel pour vos yaourts...
Bref, c'est un complément astucieux en pâtisserie.



Crèmeux aux framboises

Ingrédients: pour environ 6 dl de crèmeux

- 150 g de coulis de framboise: vous en trouvez au super marché ou vous pouvez le faire vous même: faites bouillir 65 g d'eau avec 65 g de sucre semoule, ajoutez 250 g de framboises fraiches. Ôtez du feu et mixez le tout; filtrez la préparation pour ôter les petites graines et mettre en bocal, au frais. Prélevez- en 150 g pour la recette.
- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de confiture de rose (vous en trouverez sur le site de la confiserie Florian en cliquant [ici](#))

- une cuillère à soupe de jus de citron
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

Préparation

- Faites tremper la feuille de gélatine dans un peu d'eau froide.



Mouillez la gélatine

- Versez les œufs, le sucre, la confiture de rose dans une casserole et mélangez le tout au fouet.



Versez les œufs, le sucre, la confiture de rose dans une casserole et mélangez le tout au fouet

- Ajoutez le coulis de framboise et le jus de citron. Mélangez bien. Mettez la casserole sur le feu et portez à ébullition. Mélangez constamment au fouet pendant toute la cuisson. Dès que l'ébullition est atteinte, laissez encore sur le feu pendant une minute toujours en mélangeant au fouet.



Ajoutez le coulis de framboise et le jus de citron

- Hors du feu, ajoutez alors le beurre et mélangez bien.



En fin de cuisson ajoutez le beurre et mélangez bien

- Transvasez le crémeux dans un bol en plastique (en aluminium il gardera plus longtemps sa chaleur ce qui n'est pas le but). Laissez retomber un peu la température. Puis égouttez la feuille de gélatine et

incorporez-la vivement au mélange.



Versez le mélange encore chaud dans un bol et ajoutez la gélatine

- Transvasez dans un pot à confiture. Gardez au frais.



Crèmeux aux framboises

Exemple de dessert à base de ce crèmeux: une tarte aux framboise désuaturée

- Émiettez des petits sablés et disposez-en dans le fond de vos verrines. Pour la recette de sablés maison cliquez [ici](#). Puis disposez des framboises.



Émiettez des petits sablés
et disposez des framboises
dans le fond de la verrine

- Versez du crémeux encore tiède sur le sablé émietté. Mettez au frais pendant une heure. Disposez par dessus le crémeux des framboises et ajoutez une belle mesure de chantilly au siphon (pour la recette de la chantilly au siphon cliquez [ici](#)). Et pour finir, zestez un citron vert ou jaune par dessus. Une véritable gourmandise bien de saison!



Lemon curd et orange curd

Vous connaissez tous le lemon curd, cette délicieuse crème au citron d'origine anglaise. N'hésitez plus à la faire vous même: elle est tellement meilleure que celles que vous trouverez dans le commerce! Je vous en propose deux versions : la classique au citron mais aussi une à l'orange pour changer un peu. Contrairement à une confiture, ces curds ne se conservent que quelques jours car ils contiennent des œufs. Vous pourrez les utiliser comme garnitures pour vos tartes au citron ou gâteaux, dans vos yaourts, en tartine au goûter ou petit déjeuner, dans vos salades de fruits etc... Voyez en fin d'article les superbes tartes ou entremets réalisés à partir de ces lemon ou orange curd dont je vous dévoilerai bientôt les secrets de réalisation.



Lemon curd et Orange curd

Pour le lemon curd:

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d'un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc



Ingrédients

Pour l'orange curd:

- 1 ou 2 oranges non traitées: il vous faudra 150 g de jus d'orange et vous utiliserez également les zestes.
- 170 g de sucre en poudre
- 80 g de confiture de mandarine: je ne saurais trop vous conseiller celle de la confiserie Florian qui est la meilleure que j'ai jamais mangée. Vous pouvez l'acheter sur leur site Internet et les pots ne sont pas en verre donc pas de casse dans les envois! Pour la confiserie Florian cliquer [ici](#).
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour mélanger jaune et blanc
- 2 g de gélatine



Ingrédients

Préparation

Le principe de préparation est identique pour les deux recettes. Attention la dose de sucre n'est pas la même pour les deux recettes puisque je remplace 80 g de sucre par la confiture de mandarine dans l'Orange curd.

- **Seulement pour l'orange curd:** mettez la feuille de gélatine dans un petit récipient avec de l'eau froide pour ramollir la feuille.



Faire tremper la gélatine

- Zestez les agrumes avec une râpe fine au dessus d'une casserole: deux citrons jaunes et un citron vert pour le lemon curd ou une orange pour l'orange curd.



Zestez l'orange



Zestez les citrons

- Pressez les agrumes (150 g de jus de citron pour le lemon curd ou 150 g de jus d'orange pour l'orange curd) et versez le jus dans la casserole avec les zestes. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins.



Pressez l'orange ou les citrons

- Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux. Mélangez bien.



Ajoutez le beurre, le sucre
et chauffez à feu doux.

- Lorsque le beurre est fondu ajoutez l'œuf battu. Pour l'Orange curd ajoutez en plus les 80 g de confiture de mandarine. Montez un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait brûler... Dès que la crème a épaissi (le mélange doit napper le dos d'une cuillère comme pour une crème anglaise), ôtez du feu. Ajoutez alors la feuille de gélatine essorée (**pour l'orange curd seulement**). Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender.



Ajoutez la gélatine en fin
de cuisson et mixez

- Mettre en pot la préparation. N'oubliez pas d'ébouillanter les pots auparavant.



Lemon curd et orange curd

Et voici quelques réalisations réalisées avec le lemon curd ou l'orange curd: ma tarte au citron et mon entremet orangette dont je vous communiquerai bientôt les recettes...



Ma tarte au citron



Entremet chocolat façon Orangette

Verrine de gelée citron verveine aux fruits rouges

Aujourd'hui je vous propose un dessert bien agréable pour l'été. Les fruits rouges se marient parfaitement avec la gelée de citron et la douceur du yaourt. Tout cela fait une verrine bien agréable et rafraîchissante en fin de repas.

Aucune difficulté dans ce dessert: il vous faut juste préparer la gelée de citron la veille. J'en ai toujours dans mon frigo car elle sublime vos yaourts, glace vos tartes d'une gelée

transparente beaucoup plus pepsy que la gelée de coing,
accompagne sublimement un cake, une brioche ainsi que vos
tartines du petit déjeuner...



grédients :

- un pot de 250 ml de gelée de citron. Pour la recette de la gelée cliquez **ici**.
- des fruits rouges: framboises, fraises des bois, mures, groseilles...
- un bon yaourt maison à la vanille
- de très bons corn-flakes bien croquants
- quelques tranches de cake nature





- Coupez le cake en tranches. Détaillez à l'aide d'un emporte pièce des rondelles de cake du même diamètre que la base de vos verrines.



- Déposez une rondelle de cake au fond de chaque verrine.



- Faites réchauffer la gelée de manière à la rendre liquide (au micro onde par exemple). Versez en sur les rondelles de cake.



- Attendez quelques minutes que la gelée retombe en température (mais sans trop figer) puis déposez des fruits rouges dans chaque verrine. Mettez le tout au frais en attendant que la gelée fige à nouveau.



- Au moment de servir déposez une cuillerée de yaourt et saupoudrez de cornflakes. Et voilà un dessert facile à réaliser!



Gelée de citron à la verveine

Aujourd'hui voici une délicieuse gelée au citron qui est une aide culinaire précieuse. J'en ai toujours dans mon frigo car elle sublime vos yaourts, glace vos tartes d'une gelée transparente beaucoup plus pepsi que la gelée de coing, accompagne sublimement un cake, une brioche ainsi que vos tartines du petit déjeuner...Elle agrmente également une vinaigrette (juste une cuillerée qui va transformer un

condiment de tous les jours en une sublime sauce pour vos crudités), accompagne gaiement un foie gras ou un pâté.



Gelée de citron à la verveine

Ingrédients :

- 3 citrons coupés en petits morceaux
- 110 g d'eau
- 200 g de jus de citron (comptez quatre à 5 citrons...)
- 300 g de sucre (si vous désirez une gelée qui se tienne comme une confiture utilisez un sucre spécial confiture qui contient de la pectine)
- un beau bouquet de verveine fraîche si possible ou de la verveine séchée (15 g, en magasin bio). Le résultat sera bien meilleur avec de la verveine fraîche: profitez en c'est la saison!

Matériel :

- un thermomètre de cuisson

Préparation :

- Taillez les 3 citrons en petits dés.



Coupez les citrons en petits cubes

- Pressez les citrons restants pour obtenir 200 g de jus.



Pressez le jus du citron

- Versez le jus dans une casserole avec les dés de citron et la verveine. Portez à frémissement et couvrez. La cuisson est terminée lorsque les dés de citron se défont et sont bien tendres.



Versez le jus dans un

casserole avec les dés de
citrons

- Ajoutez alors le sucre et l'eau.



Ajoutez alors le sucre et
l'eau.

- Cuire à 102 ° sans couvercle. Il vous faut surveiller avec un thermomètre de cuisson. Dès que la température est atteinte, ôtez du feu.



Cuire à 102 °

- Filtrez alors au travers d'une passoire fine en appuyant bien avec une cuillère.



Filtrez alors au travers d'une passoire fine

- Vous n'avez plus qu'à remplir vos pots de cette gelée et mettre au frais (vos récipients doivent être bien propres).



Gelée de citron à la verveine

Et voici un dessert rafraîchissant à base de cette recette et de fruits rouges. Pour la recette cliquez [ici](#)



Ma confiture inattendue

Comme beaucoup d'entre nous j'ai de mauvais souvenirs de cantine en ce qui concerne la betterave. Cependant bien cuisinée c'est une racine qui peut se travailler de bien des manières et qui réserve de très bonne surprises.

Je me suis donc demandé pourquoi ne pas la cuisiner sucrée. C'est comme cela que cette confiture insolite a vu le jour. Et je dois dire que j'ai eu le privilège de la faire goûter à Christophe Michalak qui a trouvé le mélange étonnamment savoureux et très bien équilibré! Donc n'hésitez plus et essayez la!

Petit jeu amusant: faites la goûter à vos amis sans leur dévoiler les éléments de cette confiture. Demandez leur de retrouver les ingrédients qui la compose: vous serez très étonnés des réponses qui vous seront données...



Confiture inattendue

Ingrédients :

- 400 g de betteraves cuites
- 100 g de framboises
- 6 grosses fraises
- un jus d'orange et le zeste de cette même orange (attention: ils ne figurent pas sur la photo des ingrédients... petit oubli!)
- une gousse de vanille
- Sucre gélifiant : vous devez peser tous les éléments ci dessus; le poids de sucre sera égal à la moitié de ces éléments. Exemple: pour un kilo de fruits il faut 500 gr de sucre.
- Pectine: un sachet à doser en fonction du poids des fruits (voir les recommandations sur votre paquet: en général un sachet pour 1 kg de fruits).



Ingrédients

Préparation :

- Commencez par fendre la gousse de vanille en deux et grattez les grains avec un petit couteau. Réservez à la fois les grains et la gousse.



- Lavez et équeutez les fraises. Réservez.



- Zestez l'orange. Vous devez la zester avant de la couper en deux pour en extraire le jus: si vous faites l'inverse vous aurez du mal à la zester.



Zestez l'orange

- Coupez l'orange en deux et pressez la pour en extraire le jus.
- Coupez les betteraves en petits morceaux. Attention les betteraves contiennent un colorant puissant : donc un tablier et des gants sont recommandés!



Découpez les betteraves

- Dans une casserole versez les betteraves, les framboises, les fraises, le sucre et la pectine.



Fraises, framboise,
betteraves et sucre

- Rajoutez le zeste de l'orange.



Ajoutez le zeste de l'orange

- Puis les grains et la gousse de vanille.



Puis les grains de vanille
et la gousse

- Et enfin le jus d'orange.



Et pour finir le jus de
l'orange

- Cuire à feu moyen 30 mn. Puis en fin de cuisson, portez à ébullition 2 à 3 minutes. Je préfère les confitures sans morceaux donc je mixe cette préparation après cuisson et je la filtre pour ôter les petits graines des fraises.



Fin de cuisson

- Versez dans les bocaux de conserves que vous aurez ébouillantés auparavant et réservez. Votre confiture est prête.



Remplir les pots de confitures

Petits plus et conseils pour la réussite de vos confitures:

1 /La pectine

La pectine...c'est une substance soluble et gélatineuse plus ou

moins abondante dans les pépins, la peau et la chair de la plupart des fruits. Chauffée avec du sucre elle se gélifie d'autant mieux que l'acidité du fruit est importante.

Les fruits riches en pectine sont souvent très acides. Ils donnent donc une confiture qui prend facilement et ne nécessite pas d'additif.

En revanche si on utilise des fruits peu acides, il devient nécessaire de compenser en rajoutant soit du jus de citron, de la pectine, du sucre gélifiant ou encore des fruits riches en pectine (préférez alors les pommes et les coings qui n'ont pas un goût particulièrement prononcé et ne dénatureront pas la saveur que vous désiriez au départ).

Voici une petite liste sur la teneur en pectine des fruits qui pourra vous aider si vous désirez faire vos confitures et vos propres innovations de mélange de fruit:

Fruits à faible teneur en pectine:

ananas, sureau, brugnon, cerise, châtaigne, figue, fraise, fruit de la passion, kiwi, mangue, melon, pêche, poire, potiron, rhubarbe et tomate.

Fruits à teneur moyenne en pectine:

abricot, framboise, mandarine, mûre, myrtille, nèfle, raisin, reine-claude, framboise.

Fruits à teneur élevée en pectine:

airelle, cassis, citron, citron vert, coing, groseille, groseille à maquereau, orange, pamplemousse, pomme, prune.

N'oubliez pas que les fruits encore verts sont plus acides et donc plus riches en pectine que ceux ayant atteint leur complète maturité ou qui sont très murs.

2/ Le sucre

Pour une longue conservation on doit ajouter 375 gr de sucre pour environ 500 gr de fruit. Comme mes confitures sont consommées très rapidement je préfère mettre moins de sucre (400 gr à 500 gr pour 1 kilo), c'est tout aussi bon et bien moins calorique.

Si vous désirez utiliser des fruits surgelés utilisez systématiquement du sucre gélifié et de la pectine: en effet les fruits perdent de leur pectine lors de la congélation.

N'oubliez pas de bien ébouillanter vos bocaux avant utilisation: arrosez les abondamment d'eau bouillante et laissez égoutter sur un torchon propre avant de les remplir.

Confiture exotique au parfum de fraise

Cette confiture acidulée aux fruits exotiques est adoucie par la fraise qui se marie à merveille avec la mangue et l'ananas.

D'autre part n'oubliez pas que faire sa confiture est un jeu d'enfant. Il serait dommage de s'en priver, plutôt que d'acheter des confitures du commerce pour lesquelles on vous fait payer l'eau et le sucre au prix des fruits! Sans compter les colorants et autres conservateurs.



Confiture exotique au parfum de fraise

Ingrédients :

- un ananas
- une mangue
- un citron vert
- une quinzaine de fraises
- une gousse de vanille
- sucre: il vous faudra 400 gr de sucre par kilo de fruits épluchés
- une cuillerée à soupe de **pectine**.



ingrédients

Matériel :

- un faitout
- des pots à confiture ou bocaux de conserve que vous aurez préalablement ébouillantés
- un mixeur
- une petite râpe



râpe

microplane

Préparation:

Commencez par découper l'ananas.

- A l'aide d'un grand couteau coupez le haut (côté feuilles) et le bas de l'ananas.



- Coupez les cotés de l'ananas de manière à ôter la peau en prenant bien soin d'enlever tous les « yeux » de cette dernière.



- Coupez ensuite les côtés de l'ananas en prenant soin d'ôter le centre de celui ci qui est dur et très filandreux. Puis détaillez en cubes. Réservez.



Détaillez l'ananas en cubes

- Épluchez la mangue avec un éplucheur.



Épluchez la mangue

- Puis détaillez la en morceaux: commencez par les cotés en longeant le noyau central puis détaillez les tranches obtenues en dés. Réservez.



Coupez la mangue en cubes

- Équeutez les fraises. Réservez.



Équeutez les fraises

- Coupez la gousse de vanille en deux à l'aide d'un petit couteau et grattez chaque côté pour récupérer les graines. Réservez graines et gousse ouverte.



gratter la gousse de vanille

- Râpez le citron vert avec une petite râpe et pressez le pour en extraire le jus. Réservez.



Râpez l'écorce du citron vert

- Dans un grand faitout versez l'ensemble des fruits (ananas, mangue, fraises, jus de citron vert, zestes de citron vert, grains de vanille et la gousse de vanille ouverte) que vous aurez pesés au préalable. Ajoutez le sucre dont la quantité dépendra du poids des fruits (400g de sucre pour un kilo de fruits épluchés). Puis rajoutez la cuillerée de pectine en poudre.



Pesez vos fruits et ajoutez le sucre en fonction du poids



Ajoutez sucre et pectine

- Faire cuire à feu doux pendant 45 mn. Laissez un peu refroidir (cela vous évitera de vous brûler en manipulant la compotée de fruit bouillante).



La cuisson est terminée

- Versez dans le mixeur et mixez la préparation en ayant ôté au préalable la gousse de vanille. Cette opération n'est pas indispensable: personnellement je préfère des confitures onctueuses donc je les passe au mixeur. Mais si vous préférez avoir des morceaux je vous conseille de couper vos fruits en tous petits dés lors de la découpe et de ne pas mixer la préparation. Vous pouvez également en mixer la moitié et la mélanger aux petits dés de l'autre moitié: tout dépend de votre goût!
- Versez dans les bocaux de conserves et réservez. Votre confiture est prête. C'est tout simple et tellement plus

savoureux!



Les petits pots de
confiture...

Petits plus et conseils pour la réussite de vos confitures:

▪ 1 /La pectine

La pectine...c'est une substance soluble et gélatineuse plus ou moins abondante dans les pépins, la peau et la chair de la plupart des fruits. Chauffée avec du sucre elle se gélifie d'autant mieux que l'acidité du fruit est importante.

Les fruits riches en pectine sont souvent très acides. Ils donnent donc une confiture qui prend facilement et ne nécessite pas d'additif.

En revanche si on utilise des fruits peu acides, il devient nécessaire de compenser en rajoutant soit du jus de citron, de la pectine, du sucre gélifiant ou encore des fruits riches en pectine (pré ferez alors les pommes et les coings qui n'ont pas un goût particulièrement prononcé et ne dénatureront pas la saveur que vous désiriez au départ).

Voici une petite liste sur la teneur en pectine des fruits qui pourra vous aider si vous désirez faire vos confitures et vos propres innovations de mélange de fruit:

Fruits à faible teneur en pectine:

ananas, sureau, brugnon, cerise, châtaigne, figue, fraise, fruit de la passion, kiwi, mangue, melon, pêche, poire, potiron, rhubarbe et tomate.

Fruits à teneur moyenne en pectine:

abricot, framboise, mandarine, mûre, myrtille, nèfle, raisin, reine-claude, framboise.

Fruits à teneur élevée en pectine:

airelle, cassis, citron, citron vert, coing, groseille, groseille à maquereau, orange, pamplemousse, pomme, prune.

- N'oubliez pas que les fruits encore verts sont plus acides et donc plus riches en pectine que ceux ayant atteint leur complète maturité ou qui sont très murs.

▪ **2/ Le sucre**

- Pour une longue conservation on doit ajouter 375 gr de sucre pour environ 500 gr de fruit. Comme mes confitures sont consommées très rapidement je préfère mettre moins de sucre (400 gr pour 1 kilo), c'est tout aussi bon et bien moins calorique.
- Si vous désirez utiliser des fruits surgelés utilisez systématiquement du sucre gélifié (spécial confiture): en effet les fruits perdent de leur pectine lors de la congélation.
- N'oubliez pas de bien ébouillanter vos bocaux avant utilisation: arrosez les abondamment d'eau bouillante et laissez égoutter sur un torchon propre avant de les remplir.