



St Valentin

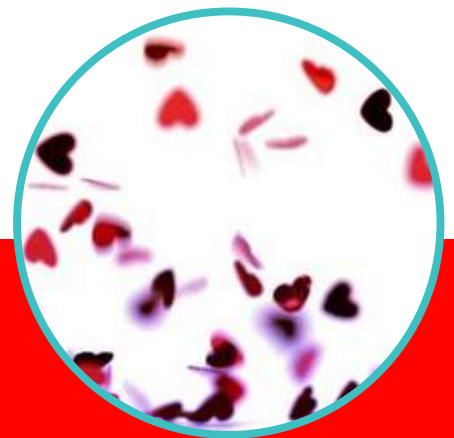
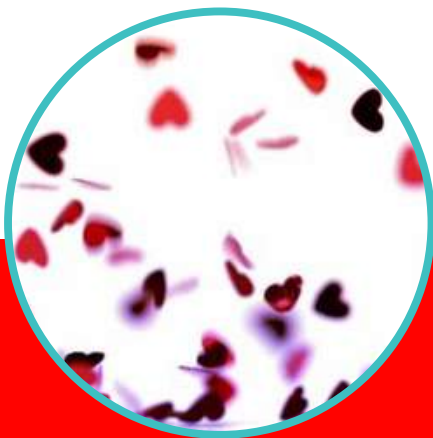
IDEES RECETTES



Pour fêter comme il se doit la St Valentin, nous vous avons sélectionné quelques recettes au multicuiseur (ou pas) que vous pourrez préparer pour votre moitié et ainsi lui offrir la plus belle des fêtes des amoureux.

En plus des recettes, vous trouverez quelques idées de cocktail pour finaliser votre repas et ainsi émerveiller votre chérie/chéri.

Nous vous souhaitons à toutes et tous une excellente St Valentin.



Risotto fondue de poireau



Pour 4 personnes

Ingrédients

3 beaux blancs de poireaux
20 cl de crème liquide légère
1 oignon
1 gousse d'ail
200 gr de riz à risotto
3 cac d'huile d'olive
500 ml de bouillon de poule

Préparation

En mode dorer, faire dorer les poireaux, l'ail et l'oignon dans l'huile.

Une fois doré, mettre le riz et laisser dorer jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajouter le bouillon de poule.

Mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.

A la fin de la cuisson, ajouter la crème liquide.

Mélanger.



Moelleux au saumon sans gluten

Ingrédients

190 gr de mix farine sans gluten
200 ml de riz cuisine (lait, crème liquide ou yaourt)
80 gr de gruyère râpé sans gluten
1 petit poireau coupé en petits morceaux
1 petite courgette râpée
4 cas d'huile d'olive
1 pavé de saumon mi cuit et émietté
1 sachet de levure sèche sans gluten
3 œufs

Préparation

Dans un saladier, mélanger l'huile, les œufs et le riz cuisine (lait, crème liquide ou yaourt).

Ajouter la farine, la levure.

Obtenir une pâte bien homogène.

Rajouter le poireau, le saumon, le gruyère et la courgette.

Mélanger de nouveau.

Répartir la pâte dans des petits moules.

Mettre 250 ml d'eau dans la cuve.

Placer les moules filmés dans le panier vapeur.

Lancer la cuisson rapide/sous pression pendant 20 minutes.

Pour 6 personnes



Crème tahitienne

Ingrédients

1 boîte de 410 gr de lait concentré sucré
1 boîte de 410 gr de lait 1/2 écrémé
4 œufs
150 gr de noix de coco râpé
1 boîte de rondelles d'ananas
caramel

Préparation

Battre les blancs en neige.

Mélanger les jaunes avec les différents laits.

Ajouter la noix de coco râpée ainsi que les blancs en neige.

Mettre le caramel au fond du moule et tapisser d'ananas.

Verser la préparation dans le moule caramélisé.

Dans la cuve, verser 200 ml d'eau, poser le moule dans le panier vapeur que vous mettrez dans la cuve.

Mettre en cuisson rapide/sous pression pendant 15 minutes.

En fin de cuisson, laisser dans le cookeo fermé pendant 10 minutes et sans aucune cuisson.

Mettre au frais.

Démouler avant de servir



Pour 4 personnes



Riz julienne et mozzarella



Ingrédients

250 gr de julienne de légume surgelé
170 gr de tomates cerises jaunes et rouges
180 gr de riz cru long grain incollable
1 boule Mozzarella de 200 gr
150 ml d'eau
1 bouillon de légume

Préparation

Décongeler les 250 gr julienne de légume { passer sous l'eau tiède et égoutter }

Faire revenir en mode doré la julienne et remuer

Ajouter les tomates cerises entières et remuer

Ajouter la mozzarella coupée en dés et remuer

Arrêter le mode doré

Ajouter le riz cru, l'eau et le bouillon de légume et mélanger

Fermer le couvercle et passer en cuisson rapide de 12 minutes

Bon appétit

Pour 6 personnes



Flan au légumes et chèvre

Ingrédients

80 gr de courgettes coupées en dés
80 gr d'aubergines coupées en dés
80 gr de tomates pelées
1 gousse d'ail en purée
50 cl de lait
2 œufs
100 gr de chèvre frais
100 gr de farine
2 cas d'huile d'olive
30 gr de beurre
sel
poivre

Préparation

En mode dorer, faire revenir les courgettes, les aubergines et l'ail dans l'huile et le beurre.

Ajouter la tomate puis réserver et nettoyer la cuve.

Dans un saladier, mélanger le lait, les œufs, la farine, le sel et le poivre.

Ajouter les légumes et le chèvre frais coupé en gros dés, mélanger.

Beurrer et farine le moule et y verser la préparation.

Mettre le moule dans le panier vapeur, mettre 200 ml d'eau dans la cuve.

Mettre en cuisson rapide/sous pression pendant 15 minutes.

Pour 4 personnes



Gâteau aux amandes



Ingrédients

3 œufs (blanc montés en neige)
150 gr de sucre
125 gr de farine
75 gr de poudre d'amande
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
10 cl de lait

Préparation

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé et le lait.

Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amande.

Bien mélanger.

Monter les blancs en neige et les ajouter au mélange.

Mettre la préparation dans le moule, le filmer.

Mettre 600 ml d'eau dans la cuve, y mettre le panier vapeur contenant le moule.

Mettre en cuisson rapide/sous pression pendant 45 minutes.

Pour 5 personnes



Brochettes coeur



Pour 2 personnes

Ingrédients

une poignée de tomates cerises allongées
des piques en bois

Préparation

Lavez les tomates cerises sous un filet d'eau froide.

Sur une planche à découper, découpez les tomates en deux, en biais (voir la photo).

Collez-les deux à deux en les piquant de manière à former un cœur.

(photo de démonstration)



Coupe des amoureux



Ingrédients

250 g de mascarpone
20 cl de crème fraîche épaisse
2 pommes golden
6 spéculoos
100 g de sucre
sauce caramel

Préparation

Prévoir 2 h au réfrigérateur.

Préparation de la sauce caramel :

Dans une casserole, faire cuire 100 g de sucre.

Une fois que les bords sont dorés, ajouter 100 g de beurre (sans remuer!), et laisser fondre jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Recouvrir le fond des verres avec des morceaux de spéculoos écrasés.

Les napper avec de la sauce caramel, et recouvrir de morceaux de pommes.

Dans un plat, mélanger le mascarpone, la crème fraîche et le sucre.

Ajouter la préparation dans les verres.

A la moitié du verre, remettre une couche de spéculoos, pommes et caramel; puis terminer avec la crème.

Laisser reposer au frais quelques heures. C'est prêt!

Pour 2 personnes



Œufs durs en forme de coeur



Ingrédients

- 6 œufs
- 1 casserole
- 1 boîte de lait vide et propre
- 1 baguette
- Des élastiques

Préparation

Cuire 6 œufs durs.

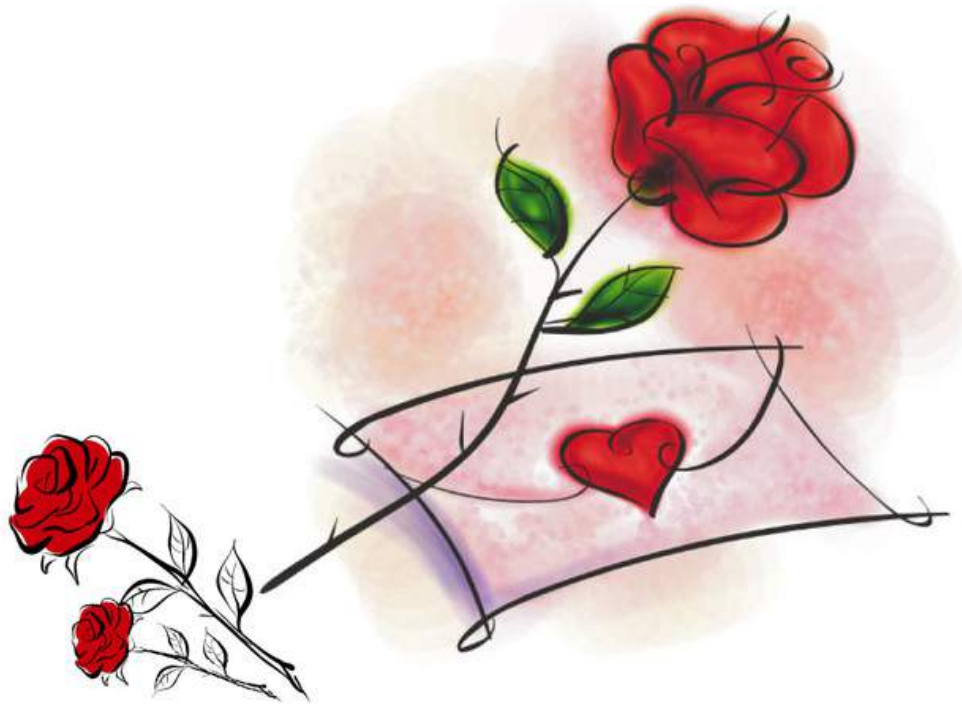
Pendant ce temps, couper 6 morceaux de 4 pouces x 1,5 pouce (10 cm x 4 cm) d'une boîte de lait vide et propre; plier les morceaux en deux sur la longueur.

Déposer un œuf au centre d'un morceau, le bout pointu vers le bas. Avec une baguette, appuyer assez profondément dans l'œuf pour faire une empreinte. Attacher la baguette fermement en place aux deux extrémités du morceau de carton avec des élastiques. Répéter avec le reste des œufs.

Laisser refroidir pendant au moins une heure. Retirer délicatement les élastiques et les baguettes. Couper l'œuf en deux, dans le sens perpendiculaire à la marque de la baguette, pour découvrir la forme de cœur.

Pour 6 œufs





Les Cocktails



Cocktail champagne fruits rouges



Ingrédients

1 bouteille Champagne ou du bon Prosecco ou bon Crémant (75 cl) bien froid
15 à 20 cl de Sauternes
20 cl d'eau pétillante
120-150 g de fruits rouges congelés
6 tranches fines d'un citron jaune non traité ou d'une orange ou d'un citron bergamote

Préparation

Dans une grande carafe, mélanger le sauternes avec l'eau. Répartir les fruits dans 6 à 8 flûtes puis verser le mélange précédant, une tranche de citron. Verser enfin le champagne (juste avant de servir) bien froid. Servir de suite.

On peut aussi procéder directement dans les flûtes (et même omettre l'eau ou la remplacer par du jus d'agrumes) : dans ce cas poser les fruits, verser un peu moins d'un tiers de Sauternes et le reste de champagne. Garnir de citron ou citron bergamote et servir.

Pour 2 personnes



Cocktail sans alcool



Ingrédients

540 ml de jus de grenades
180 ml de jus d'oranges
2 cm de racine de gingembre
6 glaçons
1 grenade

Préparation

Epluchez le morceau de gingembre. Coupez-le en fines rondelles et mettez dans un shaker. Ajoutez le jus d'orange et le jus de grenade. Secouez, laissez infuser 15 minutes.

Pendant ce temps décortiquez un morceau de grenade de façon à obtenir environ 2 cuillères à soupe de grains.

Au bout de 15 minutes, filtrez le jus, versez dans de jolis verres, ajoutez les glaçons et 1/2 cuillère à soupe de grains de grenade par verre.

Pour 2 personnes



Cranberry fizz



Ingrédients

- 4 cl de gin
- 5 cl de jus de cranberry
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à café de sirop de sucre
- 3 cl de tonic
- 4-5 glaçons
- 2-3 fins quartiers de citron vert

Préparation

Dans un verre type tumbler (vers haut qui permet d'empiler les glaçons), mélangez le gin + le jus de cranberry + le jus de citron vert + le sirop de sucre.

Ajoutez le tonic + les glaçons + les quartiers de citron vert. Dégustez aussitôt. Prévoyez 2 ou 3 bricoles à grignoter comme un houmous de petits pois, de biscuits apéritifs ou de dès de tortilla car ce cocktail peut rendre ivre les plus sensibles.

Pour 2 personnes



Cocktail Saint Valentin



Pour 2 personnes

Ingrédients

- 40 g de sirop de fraise
- 90 g de jus d'orange
- 1 c. à café de gingembre frais râpé (ou un peu plus suivant vos goûts)
- 120 g d'eau gazeuse

Préparation

Dans chaque flûte, versez délicatement le sirop de fraise (en évitant d'en mettre sur les parois du verre).

Versez le jus d'orange, en vous aidant d'une cuillère à soupe. On verse le jus d'orange dans la cuillère dont le bord est contre la paroi basse du verre, de manière à ne pas mélanger le sirop et le jus d'orange.

Versez ensuite l'eau gazeuse préalablement mélangée au gingembre.

Servez frais et consommez à la paille à deux.



Cocktail cidre et fruits rouges



Pour 2 personnes

Ingrédients

75 cl de cidre rosé
25 cl de jus de raisin
150 grammes de framboises
3 fraises
glaçons

Préparation

Dans un saladier, versez le cidre et le jus de raisin ensemble. Ajoutez quelques glaçons.

Laissez reposer au réfrigérateur.

Au moment de servir, déposez quelques framboises dans le verre puis versez le mélange cidre/raisin.

Coupez les fraises en 2, et faites une petite encoche de manière à pouvoir les poser sur le verre.



JOYEUSE
St. Valentin