

Carottes rapées créoles

Préparation : 20 mn

Ingédients :

10 carottes

8 rondelles d'ananas

2 jaunes d'œufs

2 cuil. à soupe de moutarde

Huile de colza

Vinaigre de vin

Sel

Poivre blanc

1. Lavez les carottes, pelez et râpez-les
2. Découpez les rondelles d'ananas en petits tronçons de 2cm
3. Montez la mayonnaise en terminant avec un filet de vinaigre de vin ou de noix
4. Mélangez les carottes et les morceaux d'ananas
5. Salez, poivrez
6. Placez au frigo pendant 1 h
7. Servez bien frais

Bon appétit

Salade cajun

PREPARATION:

Préparation 15min
Cuisson 1 min

1.

Faites cuire le riz et égouttez-le.

2.

Coupez le poivron en dés et l'oignon en rondelles. Faites dorer les lardons dans une poêle puis ajoutez-y le miel, le vinaigre et l'huile. Salez et poivrez.

3.

Egouttez les lardons et réservez la sauce.

4.

Dans 4 assiettes, répartissez successivement le riz, les haricots rouges, les grains de maïs, les lardons, les dés d'épaule et les rondelles d'oignons.

5.

Arrosez de la sauce au miel et servez.

Bon voyage en Louisiane

INGREDIENTS:

4 PERS. ↘

200 g Lardons fumés

100g Dés d'épaule de jambon

50g Riz

50g Haricots rouges

50g Maïs

1 Poivron(s) rouge(s)

1 Oignon(s) rouge(s)

2 c à soupe Miel

2 c. à soupe Huile

2 c. à soupe Vinaigre

Salade créole

Entrée

2 parts

facile

25 min

1092 Kcal

Ingrédients

2 parts

- 0 500 g de pommes de terre
- 0 2 avocats
- 0 1 boîte de coeur de palmier
- 0 Le jus d'1 citron
- 0 1 cuillerée à café de moutarde
- 0 1 jaune d'oeuf
- 0 1 verre d'huile
- 0 1 oignon
- 0 1 cuillerée à café de persil haché
- 0 Sel, poivre

Préparation

Préparation

15 min

Cuisson

10 min

1. Éplucher et laver les pommes de terre et couper-les en cubes.
2. Faire-les cuire dans l'eau bouillante salée pendant 8 à 10 minutes, égoutter- les.
3. Égoutter soigneusement les coeurs de palmier et couper-les en petits tronçons.
4. Peler les avocats et couper-les en cubes.
5. Mettre dans un bol le jaune d'œuf et la moutarde.
6. Ajouter peu à peu l'huile en remuant régulièrement avec un fouet jusqu'à obtention d'une sauce mayonnaise ferme, saler et poivrer, ajouter le persil haché, le jus de citron.
7. Mettre dans un saladier les pommes de terre cuites, l'oignon tranché, les coeurs de palmier, les cubes d'avocat.
8. Arroser de sauce mayonnaise et remuer délicatement tous les ingrédients.

Recette à partager entre amis Bon appétit

JAMBALAYA A LA CREOLE

TEMPS DE CUISSON : 35mn

Pour 6 personnes

300g de riz grains longs

300g de jambon cuit

300g de grosses crevettes

250g de chorizo

1 gros oignon

1 branche de céleri

1 poivron vert

5 tomates

2 cuil. à soupe de concentré de tomates

1 bouquet garni

½ cuil. à café d'origan séché

2 clous de girofle

1l de bouillon de volaille

vin blanc

Persil haché

1 cuil. à soupe huile d'olives

Sel ,poivre, poivre de cayenne

1. Tailler le jambon en cubes réguliers.
2. Décortiquer les queues de crevettes et les couper en deux.
3. Couper le chorizo en grosses rondelles.
4. Peler et hacher l'oignon.
5. Emincer le céleri.
6. Couper le poivron en deux, l'épépiner et le hacher grossièrement.
7. Peler les tomates et les concasser.
8. Faire chauffer l'huile dans le wok, th5 et faire rissoler l'oignon avec le jambon, les crevettes, le chorizo et le céleri, pendant 3 à 4 mn.
9. Ajouter le riz et remuer à la spatule jusqu'à ce que les grains soient transparents.
10. Ajouter le poivron, les tomates, le concentré de tomates, le bouquet garni, l'origan et les clous de girofle pilés. Saler, poivrer et ajouter 2 pinées de poivre de cayenne.
11. Mélanger. Verser le bouillon de volailles et porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter sans remuer pendant environ 20 mn.
12. Si le riz apparaît trop sec, ajouter 2 cuil. à soupe de vin blanc et remuer délicatement.
13. Incorporer le persil et rectifier l'assaisonnement qui doit être relevé.

Servir très chaud

Une recette qui fera voyager vos convives sans prendre l'avion

Gâteau à l'ananas

8 parts

INGRÉDIENTS

- 1 boîte d'ananas au sirop
- 200 g de sucre de canne
- 200 g de beurre doux ramolli
- 200 g de farine
- 4 oeufs moyens
- 2 cc de levure chimique
- 1 pincée de sel
- zeste d'un citron vert
- 2 cs de rhum blanc, vieux, ambré...
- 1/2 cc de cannelle moulue
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- vanille gousse, arôme, poudre...
- quelques gouttes d'essence d'amandes amères

Pour le caramel

- 100 g de sucre blanc ou de canne
- 5 cl d'eau

PRÉPARATIONS

Préparation du caramel

- a. Verser les 100g de sucre dans une casserole.
- b. Ajouter l'eau.
- c. Placer sur le feu jusqu'à caramélisation. Bien surveiller le caramel afin qu'il ne brûle pas!
- d. Napper le caramel sur toute la surface d'un moule préalablement beurré.
- e. Disposer les tranches d'ananas dans le moule.
- f. Réserver.

La pâte à gâteau

1. Dans une saladier, disposer le beurre et le sucre.
2. Ajouter zeste de citron, cannelle, muscade, vanille, amande amère et rhum.
3. Fouetter le mélange à l'aide d'un batteur électrique. La préparation doit être bien homogène.
4. Ajouter les oeufs entiers et continuer à fouetter la préparation.
5. Poursuivre avec la farine, levure et sel. Bien mélanger.
6. Verser la pâte à gâteau dans le moule.
7. Enfourner à 175° pour 40 minutes environ (vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau). Démouler le gâteau sur un plat de service à la sortie du four.

Gâteau moelleux qui plaira au plus grand nombre

Bon appétit

King Cake

Le king cake, une des plus grandes traditions de Mardi Gras à la Nouvelle Orléans, est un délicieux gâteau nappé d'un glaçage et saupoudré de sucre coloré.

Prép.	Cuisson	Total
1 h 10 min	15 min	1 h 25 min

Type de plat: Dessert Cuisine: Américain, Végétarien

Portions: 12 PERSONNES

Ingrédients

Pour la pâte

- 450 g de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de jus de citron , fraîchement pressé
- 35 g de sucre
- 60 g beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 15 g de levure de boulangerie déshydratée
- 120 ml d'eau chaude (environ 38°C)
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 gros œufs , légèrement battus
- 750 g de farine (plus ou moins)

Pour la farce

- 80 g de beurre mou
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle moulue

Pour le glaçage

- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de sucre glace
- 3 cuillères à soupe de beurre , fondu
- 2 cuillères à soupe de jus de citron , fraîchement pressé
- ¼ cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 4 cuillères à soupe de lait

Pour le décor

- 3 cuillères à soupe de sucre teinté jaune or
- 3 cuillères à soupe de sucre teinté vert
- 3 cuillères à soupe de sucre teinté violet

Instructions

Pâte

1. Dans une casserole, à feu moyen, chauffer la crème fraîche, le sucre, le beurre et le sel en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Ajouter le jus de citron et réserver jusqu'à ce que le mélange atteigne une température de 37°C.

2. Dans un bol, mélanger la levure, l'eau tiède, et 1 cuillère à soupe de sucre et laisser reposer 5 minutes.
3. Battre ensemble au fouet le mélange de crème, le mélange de levure, les œufs et 250 g de farine à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
4. Réduire à faible vitesse, et, à l'aide du crochet pétrisseur, ajouter progressivement la farine restante (entre 500 et 530 g) jusqu'à obtention d'une pâte homogène et molle.
5. Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée, et la pétrir en la fraisant pendant environ 10 minutes, jusqu'à obtention d'une consistance lisse et élastique.
6. Déposer la pâte dans un grand saladier bien graissé, et graisser également la pâte en surface.
7. Couvrir et faire pousser dans un endroit bien chaud, à l'abri de courant d'air pendant 1 heure, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
8. Dégazer la pâte et la diviser en deux pâtons égaux.
9. Abaisser chaque pâton au rouleau de pâtisserie en un rectangle d'environ 55x30 cm. Etaler le beurre mou uniformément sur chaque rectangle, en laissant une bordure de 2,5 cm.
10. Mélanger le sucre en poudre et la cannelle, et saupoudrer uniformément la surface de chaque rectangle de ce mélange.
11. Rouler les deux rectangles (en commençant à le côté le plus long).
12. Les déposer, côté de l'ouverture vers le bas, sur une la tôle du four recouverte de papier sulfurisé et souder les extrémités de chaque rouleau pour former une couronne, humidifier et pincer les bords ensemble pour sceller.
13. Couvrir et laisser pousser dans un endroit bien chaud, à l'abri courant d'air, 20 à 30 minutes, jusqu'à ce les couronnes aient bien gonflé.
14. Préchauffer le four à 190°C chaleur tournante.
15. Cuire au pendant 14 à 16 minutes.
16. Déposer les couronnes sur une grille pendant environ 10 minutes.

Glaçage

1. Dans un grand saladier, bien mélanger le sucre, le sucre glace, le beurre fondu, le jus de citron, et la vanille.
2. Incorporer d'abord 2 cuillères à soupe de lait, ajouter du lait supplémentaire, 1 cuillère à café à la fois, jusqu'à ce que la consistance soit bien velouté et non coulante.

Décor

1. Etaler le glaçage uniformément sur les gâteaux chauds. Saupoudrer des sucres colorés en alternant distinctement les couleurs et former des bandes.
2. Laisser refroidir avant de déguster.

N'attendez pas le Mardi Gras pour partager ce délicieux gâteau aérien.