

FEUILLES DE FILO

Par la blogosphère culinaire...



Aumônières de pommes à la fourme d'Ambert

Au jardin des délices : <http://mickymath.over-blog.com/>

Ingrédients : (pour 4)

- 2 pommes
- 150gr de fromage fourme d'Ambert
- 4 feuilles de pâte à filo
- 1 c à s de sirop d'érable
- sel et poivre
- 1 petite poignée de noix

Pour la sauce :

- 20gr de beurre
- 2 c à s de sirop d'érable
- 1 c à s de vinaigre balsamique

Préparation :

Peler et couper les pommes en cubes et les faire cuire à la poêle avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'elles soient tendres

Saler et poivrer, et ajouter la cuillère de sirop, laisser encore un rien caraméliser et laisser refroidir. Ecraser la fourme avec une fourchette et y mettre les noix hachées et mélanger avec les pommes.

Prendre les feuilles de pâte à brick et les beurrer, ajouter le quart du mélange et refermer en pliant d'abord la feuille en deux et puis faire les fronces.

Cuire à 200° pendant 20min plus ou moins d'après le four, il faut qu'elles soient rousses.

Pour la sauce :

Fondre le beurre, ajouter le sirop, ensuite le vinaigre et couper la chaleur aussitôt !



Carrés croustillants au saumon fumé

Mercredi rose : <http://mercredirose.canalblog.com/>

en "soudant" grâce à un peu d'huile d'olive (d'abord rabattre les 2 longs côtés, puis plier pour faire comme une pochette carrée). Badigeonnez d'huile d'olive et enfournez pour environ 15 minutes jusqu'à ce que les carrés soient bien dorés et croustillants.

Ingrédients : (pour 2 carrés croustillants)

- 3 feuilles de filo
- 2 tranches de saumon fumé
- 2 carrés de Kiri
- Quelques brins de ciboulette
- Huile d'olive
-

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C. Posez devant vous à plat 2 feuilles de filo. Coupez en deux la 3ème feuille et posez les deux carrés obtenus au centre de chaque feuille (il s'agit de doubler l'épaisseur là où on va poser la garniture). Déposez la tranche de saumon et le Kiri écrasé au centre de chaque feuille. Parsemez de ciboulette ciselée. Puis, pliez en carré



Carrés croustillants chèvre et courgettes

Mercredi rose : <http://mercredirose.canalblog.com>

recouvrez avec le fromage de chèvre et repliez le tout en carré en badigeonnant d'huile d'olive. Enfournez jusqu'à ce que les carrés soient bien dorés et croustillants (env. 12 à 15 min).

A déguster avec une salade de roquette ou de mesclun.

Ingrédients :(pour 4 personnes)

- 6 feuilles de filo
- 2 courgettes
- 2 petits chèvres (Rocamadour)
- Huile d'olive

Préparation :

Râpez les courgettes sur la râpe à gros trous, et faites les cuire 15 min à la sauteuse dans un peu d'huile d'olive et d'ail, à la fin de la cuisson, ciselez du basilic sur les courgettes et mélangez. Coupez les fromages de chèvres en 2 de façon à obtenir 4 disques d'1cm env. d'épaisseur. Préchauffez votre four à 180°. Disposez devant vous 4 feuilles de filo, coupez les 2 autres feuilles dans la longueur et rajoutez une bande de filo au centre de chacune des 4 feuilles. Versez au centre des feuilles une grosse cuillère à soupe de courgettes,



***Chausson tomate- chèvre-herbes de Provence-
huile d'olive avec de la pâte filo***

Une (future) diététicienne aux fourneaux :

<http://dietauxfourneaux.canalblog.com>

Prendre 2 par 2 les feuilles de pâte filo. Diposer dessus quelques morceaux de tomates, 2 tranches de bûche de chèvre, un peu d'herbes de provence et un filet d'huile d'olive. Plier la pâte et former un chausson. Disposer dans le plat allant en four en mettant la pliure dessous. Faire de même pour les 2 autres chaussons.

Mettre 15 minutes au four.

Déguster.

Ingrédients :(pour 3 personnes)

- 6 feuilles de pâte filo
- 2 tomates
- 6 tranches de bûche de chèvre
- une poignée d'herbes de provence
- 3 filets d'huile d'olive.

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Laver et découper les tomates en fins quartiers. Couper 6 morceaux de bûche de chèvre.

Mille-feuilles au chèvre et légumes du soleil

Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 4 personnes)

Pour la ratatouille :

- 3 ou 4 petites courgettes
- 1 petite aubergine
- 3 ou 4 belles tomates
- 1 poivron rouge
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 2 échalotes
- Une feuille de laurier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- Sel et poivre

Pour le mille-feuilles :

- 4 feuilles de pâte filo
- 1 chèvre Ste Maure de Touraine
- Coulis de tomates
- Un peu de beurre fondu
- Fleur de sel

Préparation :

La veille, préparer la ratatouille : couper en morceaux tous les légumes, verser l'huile d'olives dans la sauteuse et cuire l'ensemble à feu doux pendant environ 1 heure avec le laurier. La ratatouille doit être cuite mais encore croquante.

Préparer le feuilleté en superposant toutes les feuilles de pâte filo : étaler une feuille, la badigeonner de beurre fondu (utiliser un pinceau), poser une autre feuille dessus, badigeonner de beurre etc. Couper en 12 parts égales afin d'obtenir des petites « plaques » feuilletées.

Préchauffer le four à 180°C (th 6) et garnir la lèchefrite de papier sulfurisé ou d'aluminium antiadhésif.

Disposer les plaques feuilletées dessus et cuire pendant quelques minutes le temps que cela commence à dorer. Sortir du four et réserver.

Couper au couteau la ratatouille de façon à obtenir une sorte de brunoise (dés de légumes de petites tailles) puis la réchauffer dans une casserole antiadhésive.

Monter les mille-feuilles : sur le lèchefrites garni, disposer une petite plaque feuilletée, recouvrir de ratatouille chaude (bien égouttée) sur 2 cm d'épaisseur, superposer une plaque feuilletée, badigeonner de coulis de tomates, déposer trois ou quatre fines tranches de chèvre, superposer une plaque feuilletée et terminer par un petit peu de ratatouille sur le dessus. Faire de même pour les trois autres feuilletés.

Passer au four quelques minutes le temps que le fromage commence à fondre.

Servir de suite, éventuellement saupoudrés d'un peu de fleur de sel.



Cigares au fromage de chèvre

Casimir et Franklin font la cuisine :

<http://silviaetlulu.canalblog.com/>

En fait, c'est très facile, très rapide et très bon, j'avais simplement envie de changer du traditionnel toast au chèvre, j'ai simplement coupé des feuilles de pâte filo en deux que j'ai plié en deux, j'ai posé un petit boudin de chèvre cendré et roulé comme une nem, voilà, c'est tout. Cuire à la poêle dans un peu d'huile d'olive.



Coussinets de chèvre chaud au pain d'épices

Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 2 coussinets)

- Un chèvre de 30 g (picodon ou rocamadour)
- 2 tranches de pain d'épices
- 1 feuille de pâte filo

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (Th 7).

Faire griller les deux tranches de pain d'épices au grille-pain.
Laisser refroidir et émietter.

Couper la feuille de pâte filo en deux. Sur chaque demi feuille déposer au centre la moitié du pain d'épices émietté et un demi chèvre. Plier la pâte autour de la garniture en formant un coussinet.

Cuire les coussinets au four pendant 10 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante.

Déguster avec une salade bien assaisonnée



Croustillants aux poires et camembert aux noix et à l'érable

Au jardin des délices : <http://mickymath.over-blog.com/>

Ingrédients : (4 personnes)

- 1 poire
- 2 feuilles de pâte filo
- 1 c à s de sirop d'érable
- 25gr de beurre
- 1 camembert
- sel et poivre
- 1 c à s de noix
- un peu de beurre pour les poires

Préparation :

Couper les arrondis du fromage et le couper en 4 lamelles sur la hauteur.

Ensuite recouper en deux sur l'épaisseur pour faire le morceau plus large (j'ai gratté le blanc du fromage).

Peler et couper la poire en quatre, ensuite chaque morceau 5 et en lamelles cuire les morceaux dans un peu de beurre, saler et poivrer, lorsqu'elles sont cuites ajouter le sirop d'érable.

Prendre les feuilles filo, les couper en deux sur la largeur, beurrer une demi feuille avec le beurre fondu, ajouter un morceau de fromage, 4 lamelles de poires et quelques noix et refermer la feuille en tournant un tour d'abord autour du fromage, ensuite replier les deux longs morceaux des côtés et enrrouler.

Mettre dans le four à 200° jusqu'à coloration.



Croustillant de saumon aux épinards

A vos fourchettes : <http://avosfourchettes.canalblog.com/>

Ingrédients :

- 480 g de saumon en petites escalopes
- 200 g d'épinards frais
- 2 cc de beurre
- 2 cc d'huile d'olive
- 3 feuilles de filo
- fleur de sel, poivre du moulin

Préparation :

Préchauffer le four à 240°. Faire fondre le beurre à feu doux. Couper chaque feuille de filo en 8 rectangles de 15 cm sur 10 cm. Les badigeonner de beurre tiédi. Les déposer sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Les faire dorer 3 minutes au four en procédant en 2 fournées, puis réserver.

Déposer les escalopes de saumon sur cette même plaque. Les cuire 5 minutes au four, puis les assaisonner de fleur de sel et de poivre moulu.

Pendant ce temps, chauffer l'huile dans une sauteuse. Ajouter les pousses d'épinards rincées et pas trop égouttées. Les faire cuire 3 minutes en mélangeant. Saler et poivrer

Monter chaque mille-feuille directement sur les assiettes. Superposer 2 rectangles de filo, garnir d'épinards, puis de saumon et encore d'épinards. Recouvrir de 2 autres rectangles de filo, puis à nouveau d'épinards et de saumon. Terminer par 2 rectangles de filo. Servir immédiatement.



Croustillants au bœuf

A côté de la plaque : <http://acotedelaplaque.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 6 croustillants) :

- 6 feuilles de filo
- 2 steaks hachés
- 1 gros oignon
- 1 cas de cannelle
- Coriandre
- Thym
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Préparation :

Préchauffer le four a 210° (th7).

Émincer l'oignon. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive. Faire fonde l'oignon, ajouter la viande n petit morceaux. Laisser cuire 1 min. Ajouter la coriandre

finement ciselée, la cannelle, le thym, saler, poivrer. Laisser cuire encore 5 min.

Plier une feuille de filo en deux dans la largeur. Déposer une cuillère à soupe de préparation au bout de la feuille, plier en triangle. A l'aide d'un pinceau, badigeonner légèrement le triangle d'huile d'olive. Renouveler l'opération. Enfournier 15 minutes.

Ps: c'est très bon, mais encore meilleur je pense avec quelques légumes, carottes, petits pois, céleri branche



Rouleaux de chèvre, champignons, poivrons grillés

C'est pas moi je jure :

<http://cestpasmoijejure.wordpress.com/>

Ingrédients :

- 2 feuilles de filo (je pense que ça marcherait avec de la pâte feuilletée)
- quelques cuillères de beurre fondu
- un peu d'huile d'olive
- de l'ail à volonté, coupé finement
- 1 oignon ou des échalotes, coupé finement
- beaucoup de champignons divers et variés
- 2 poivrons rouges
- beaucoup de fromage de chèvre frais
- des herbes (thym, persil, etc.)
- du sel et du poivre.

Préparation :

. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir l'oignon et l'ail. Rajouter les champignons (ne jamais laver les champignons! Les nettoyer avec du sopalin) jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. On peut ajouter un peu de jus de citron.

. Pendant ce temps, faire cramer les poivrons entiers (pas coupés) au four jusqu'à ce que la peau soit noircie. Les mettre ensuite dans un sac en papier, le fermer, et laisser refroidir. Quand c'est moins chaud, enlever les poivrons du sac en papier et là, on s'amuse à enlever la peau et les pépins pendant une heure! Couper la chair en fines lamelles.

3 Prendre la pâte filo et en badigeonner la moitié de beurre fondu. Replier la partie non beurrée sur la partie beurrée. Mettre des champignons (comme sur une crêpe) sur une ligne à 1/3 du bas de la pâte filo (ne pas aller jusqu'au bord). Avec les champignons, ajouter du fromage de chèvre et puis quelques lamelles de poivrons.

. Entourer le mélange avec le bas de la pâte, puis replier un peu (1-2 centimètre) les côtés de la pâte avant de continuer à rouler (pour pas que le mélange s'échappe par les côtés). Ca fait une longue bûche. Couper très légèrement le haut de la pâte (comme sur la photo) pour que ça soit plus facile à manger ensuite) puis badigeonner avec le reste de beurre fondu.

Faire cuire au four environ 25 minutes (jusqu'à ce que ce soit doré) à 200 degrés. Laisser refroidir 5 minutes avant de servir.



Rouleaux poireaux fenouil

Passion... Gourmandise : <http://annellenor.canalblog.com/>

Ingrédients :

- 6 feuilles de Filo
- 200 g de blanc et vert de poireau
- 200 g de ricotta
- 50 g de parmesan
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de graines de fenouil
- 25 g de beurre
- sel
- poivre

Préparation :

Laver le(s) poireau(x) et les émincer. Les faire revenir dans le beurre pour les blondir légèrement.

Pendant ce temps, Fouetter la ricotta dans un bol, y ajouter l'œuf, le parmesan, sel, poivre et graines de fenouil. Bien mélanger.

Allumer le four th 6 (180°C).

Couper les pâtes Filo en trois dans la longueur. Beurrer les bords de beurre fondu, déposer une cuillère de farce au poireau au bord du côté le moins large de chaque feuille, rabattre les deux bords latéraux sur la farce et rouler la feuille en enfermant la farce. (Même s'il est préférable de réaliser différentes formes lorsqu'on propose en même temps plusieurs farces dans un apéro dînatoire par exemple, et savoir "quoi est à quoi", je préfère de loin mon pliage en triangles ! ;o)

Poser les rouleaux ainsi obtenus sur une toile en silicone ou sur un papier sulfurisé.

Les badigeonner de beurre fondu et les saupoudrer de graines de fenouil.

Enfourner pour 15 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Déguster tiède-chaud !



Feuilletés au hachis et fêta

Au jardin des délices : <http://mickymath.over-blog.com/>

Ingrédients : (pour 8 ou 9)

- 100gr de hachis d'agneau ou autre
- 1 jaune d'œuf
- 1 biscotte trempée dans du lait
- sel poivre, et muscade
- 1 c à c d'échalotes
- de la pâte filo
- 120gr de fêta

Préparation :

Faire la farce en mélangeant tous les ingrédients ensemble (hachis, jaune d'œuf, sel et poivre, un rien de muscade, oignons, biscotte).

Faire alors des petites boulettes de la taille d'une noix et les cuire avec un peu de margarine dans la poêle, jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Écraser la fêta dans un bol et y ajouter un jaune d'œuf.

Prendre une feuille de pâte à filo et la couper en deux.

Prendre alors la demi feuille, beurrer la moitié, la replier sur le beurre et re-beurrer l'autre morceau.

Ajouter alors un quart de feuille au milieu où se tiendra la farce sans beurrer.

Ajouter un peu de fêta et poser dessus une boulette.

Fermer la feuille en soulevant la pâte et en la fronçant comme pour faire une aumônière et couper à la main le restant pour faire comme sur la photo, mais vous pouvez laisser le dessus!!

Mettre cuire à 200° pendant plus ou moins 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient rôtis.



Feilletés poireaux, lardons, chèvre

Casimir et Franklin font la cuisine :
<http://silviaetlulu.canalblog.com/>

Ingrédients :

- Une feuille de pâte filo par personne
- 4 poireaux
- 1 bûche de fromage de chèvre
- 1/2 barquette de lardons (100 gr il me semble)
- de l'huile, du sel, du poivre.

Préparation :

Nettoyer et émincer les poireaux, les faire cuire à feu très doux dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres

Rajouter les lardons et poursuivre la cuisson 3/4 minutes. Saler (très peu attention aux lardons qui sont déjà salé) et poivrer.

Plier les feuilles en deux, déposer 2 bonnes cuillères à soupe de préparation au milieu, déposer deux rondelles de fromage et replier à votre goût.

Faire cuire Th.7 pendant environ 15 minutes.

La prochaine fois, parce qu'il y aura une prochaine fois!!! Je ne mettrai pas de lardons, bien que j'en aie mis très peu, leur goût était très dominant.



Filet de bœuf aux herbes en robe de filo

C'est mieux qu'à la cantine :

<http://lacantine.canalblog.com/>

Ingrédients :

- 2,6 kg de filet de boeuf sans barde ni ficelle
- 16 feuilles de filo
- 120g de pignons
- 120g de pistaches
- 300g de tomates confites à l'huile
- 12 brins de coriandre
- 20 feuilles de menthe
- 12 brins de basilic
- 2 cs d'huile
- 80g de beurre
- 4 cs de porto
- sel et poivre

Préparation :

Chauffer l'huile dans une cocotte. Faites-y dorer le filet de boeuf 10 min à feu vif sur toutes les faces en le retournant sans le piquer. Laisser le refroidir au dessus d'un plat.

Verser 20 cl d'eau dans une cocotte. Faire bouillir et réduire 3 à 4 minutes en grattant les sucs. Ajouter le jus rendu par la viande et les 4cl de porto.

Faire fondre le beurre. Mixer grossièrement les pignons, les pistaches, les tomates confites et les herbes.

Etaler 2 feuilles de filo sur le plan de travail en les faisant se chevaucher. Badigeonner de beurre fondu tiède. Parsemer de mélange aux herbes. Déposer le filet de boeuf dessus. Saler. Poivrer et envelopper-le dans ces 2 feuilles. Recommencer avec les autres feuilles et le mélange.

Envelopper le tout bien serré dans une feuille d'alu. Garder au frais.

Préchauffer le four th7 (210°), retirer l'alu, déposer le filet en croûte sur une plaque. Faire cuire 25 à 30 minutes. Laisser reposer 10 minutes au four éteint et porte entrouverte.

Trancher le rôti. Server sur des assiettes chaudes avec le jus réchauffé en saucière.



Dips croustillants d'asperges à la mimolette et sa sauce tofu à la tapenade

Ligne et papilles : <http://lignepapilles.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 16 dips):

- 16 asperges vertes
- mimolette
- 4 feuilles filo
- un peu d'huile pour les fillos
- paprika
- sel
- 100 g de tofu soyeux
- 20 g de tapenade

Préparation :

Laver et éplucher les queues des asperges. Les couper si possible de taille égales. Les cuire dans de l'eau bouillante salée. Les passer sous l'eau froide et les égoutter soigneusement.

Avec un économètre tailler des petits bouts de mimolette très fins et éventuellement le retailler pour avoir une forme longue.

Étaler une feuille de filo. Couper un peu les bords si elle est trop large par rapport à la taille de vos asperges (elle doit avoir la taille de l'asperge + 1.5 cm de chaque côté). Déposer une asperge en haut au centre de la feuille. Déposer tout le long de l'asperge de la mimolette et du paprika. Rabattre les bords et faire rouler l'asperge 3 fois pour l'envelopper de pâte. Couper au couteau et recommencer. Avec une feuille j'ai fait 4 asperges.

Avec un pinceau huiler rapidement les dips et enfourner pour 20 à 170°. Vérifier la coloration. Mixer dans le blender le tofu soyeux et la tapenade. Servir avec les dips d'asperges.



Cônes de mangue aux crevettes

La gazette des fourneaux :

<http://lagazettedesfourneaux.blogspot.com/>

Ingrédients : (Pour 12 cornets)

5 à 6 feuilles de pâte filo.

La garniture :

- 300 g de petites crevettes roses décortiquées
- 250 g de mangue coupée en dés
- 50 g d'oignon rouge finement haché,
- 2 cs de ciboulette ciselée,
- 1 cs d'huile de sésame
- ½ cc (selon le goût) de piment d'Espelette.

Préparation :

Découper la pâte filo en carrés de 10x10 cm environ. Badigeonner légèrement chaque carré au pinceau avec un mélange huile d'olive- beurre fondu (moitié-moitié) et au fur et à mesure recouvrir les cônes de ces feuilles sans trop

serrer. J'ai mis 3 carrés de feuilles filo les unes sur les autres par cône.

Faites dorer environ 5 à 6 mn à four chaud (180°C) posés sur un papier cuisson. Je les ai tournés à mi-cuisson. Oter le cône en alu dès la sortie du four, d'où les gants isolants même s'ils nous rendent un peu patauds. Laisser refroidir puis conservez dans une boîte à gâteau jusqu'au moment de garnir juste avant de passer à table.

Mélangez tous les ingrédients et réserver au frais jusqu'au moment de garnir les cônes juste avant de les servir.



Triangles bœuf-banane

Passion... Gourmandise : <http://annellenor.canalblog.com/>

Ingrédients :

- 3 feuilles de pâte Filo
- 100 g de beefsteak haché
- 1 petite banane
- 1 échalote
- 20 g de noix hachées
- 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée
- le jus d'1/2 citron (vert pour moi)
- 1 giclée de sauce soja ou Maggi
- 1 cuillère à soupe d'huile
- poivre
- 10 g de beurre

Préparation :

Peler et émincer finement l'échalote.

Faire chauffer l'huile dans une petite poêle et y faire revenir l'échalote, ajouter la viande hachée. Quand elle est cuite, ajouter la sauce soja, poivrer. Hors du feu, ajouter la coriandre.

Peler la banane, la découper en fines rondelles et arroser du jus de citron.

Préchauffer le four à 180°C - th 6.

Couper les feuilles de pâte Filo en 4 pour former 4 lanières (soit 12 lanières ici), les superposer 2 par 2 (soit 6 bandes), garnir un bord d'une cuillère à soupe du mélange à la viande, déposer par dessus 3-4 rondelles de bananes et plier.

Faire fondre le beurre. Déposer les triangles obtenus sur une plaque silicone et badigeonner le dessus de beurre fondu.

Faire cuire 15 min environ ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Friands au crabe et salade de légumes tièdes

La cuisine de Michette :

<http://blog.ifrance.com/michelecuisine/>

Ingrédients : Pour les friands :

- pâte à filo,
- 1 boîte de pattes de crabe
- 6 fleurs de courgettes
- 1 échalote
- huile d'olive
- gingembre, du cerfeuil,
- 1 cc de crème, quelques gouttes de citron

Préparation :

Passer les fleurs 2 secondes dans de l'eau bouillante, les ouvrir et enlever le pistil et la base, les étaler sur du sopalin. Égoutter le crabe et le mélanger avec l'échalote hachée et les autres ingrédients. Doubler une feuille de pâte à filo huilée, poser dessus une fleur de courgette et mettre un peu de préparation au crabe, rouler la pâte et faire dorer à la poêle jusqu'à belle coloration.

Ingrédients : Salade tiède de légumes :

- 1 aubergine et 2 courgettes découpées en tagliatelles avec l'économe
- 1 poivron pelé et épépiné découpé en lanières
- 1 tomate pelée et sans pépins coupée en pétales

Préparation :

Passer tous ces légumes dans un peu d'huile, à feu vif successivement pour les garder croquants avec une gousse d'ail en chemise (que vous jetterez après) et un peu de sel, de poivre et de thym

J'ai mis en tout 1 cs d'huile d'olive

Vinaigrette :

1 c s de jus de citron, du sel, du safran, 1 échalote ciselée très finement, 3 c s d'huile d'olive, quelques gouttes de balsamique, du cerfeuil ciselé

Décorer votre assiette avec la salade tiède, le friand tiède également mais croustillant et la vinaigrette



Une assiette de plein été

La cuisine de Michette :
<http://blog.ifrance.com/michelecuisine/>

Ingrédients et préparation :

Fleurs de courgettes fourrées de ratatouille maison

Et cuites 15 mn à 160°

Mille feuilles d'aubergines poêlées, poivrons grillés et magrets de canard fumé

Friands au chèvre, miel et thym avec de la pâte filo

Petite touche de ratatouille

Tapenade verte

Purée d'olive noire

Vinaigrette à l'échalote et herbes fraîches

Tous les légumes sont de mon jardin

Seuls les fleurs et les friands sont mangés chauds, le reste à température ambiante

Très bon.



Salpicon de crevettes et d'asperges, mousse de crevettes, friand et coulis de poivron

La cuisine de Michette :

<http://blog.ifrance.com/michelecuisine/>

24 asperges vertes soit 600 g environ

20 grosses crevettes de Madagascar cuites

Commencer par nettoyer vos asperges et les faire cuire dans de l'eau salée 8 à 10 mn selon la grosseur, les égoutter et couper aux 2/3 de la longueur. Séparer les carapaces des crevettes en gardant 4 avec l'anneau.

Salpicon :

Couper les corps des asperges en morceaux et 8 crevettes en petits morceaux ; mélanger l'ensemble avec une vinaigrette faite avec ½ échalote, ½ gousse d'ail, 1 c s moitié vinaigre balsamique, moitié xérès, 3 c s d'huile d'olive, sel, poivre, 1 pointe de moutarde ancienne, persil et basilic.

Pour la mousse :

Mixer 8 autres crevettes avec 2 c s de mayonnaise, 1 c s de crème épaisse, ½ jus de citron, 1 tige de citronnelle hachée, ajouter du sel, du poivre, 1 pointe de safran et de piment d'Espelette, ½ échalote, persil et ciboulette et 2 c c d'œufs de saumon.

Coulis de poivron : mixer 3 piquillos avec 1 c c de crème épaisse, 1 pointe de miel, 2 c c de jus de carottes, quelques gouttes de citron, ¼ de c c d'huile d'olive.

Pour les feuilletés :

Prendre ¼ de feuille de filo par crevette, les badigeonner d'huile d'olive, enrouler chaque crevette avec l'anneau dedans et les rissoler 1 ou 2 mn à la poêle dans un filet d'huile d'olive.

Le montage :

Poser 6 pointes d'asperges sur l'assiette, tartiner de salpicon, faire une quenelle de mousse, poser le feuilleté et entourer d'un peu de coulis de poivron et de quelques œufs de saumon.

Servir les pointes d'asperges à température ambiante et les feuilletés tièdes, le reste froid.



Croustillants de poulet, asperges et crème à la ciboulette

La cuisine de Michette :

<http://blog.ifrance.com/michelecuisine/>

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 2 blancs de poulet qui faisaient partie d'un poulet cuisiné
- 8 olives noires,
- 1 piquillos
- 3 petites tomates séchées,
- 1 c c de ciboulette
- 1 c c de jus du poulet,
- 8 feuilles de pâte filo,
- 500 g asperges vertes
- 8 cl de crème,
- 1 filet de jus de citron
- huile d'olive, sel et poivre

Préparation :

Faire cuire les asperges dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les laisser à température ambiante.

Préparer la farce :

Couper finement au couteau le poulet, les olives, les tomates séchées, le piquillos, mélanger avec le jus de poulet.

Huiler au pinceau toutes les feuilles de filo, les superposer par deux, mettre la farce sur toute la longueur, rouler.

Les faire cuire au four au four 200° chaleur tournante 10 mn.

Monter la crème en chantilly avec un peu de sel, ajouter la ciboulette ciselée et un peu de jus de citron.

Mettre au frigo.

Servir avec les asperges le roulé et la crème de ciboulette.



Feuilletés de pieds de veau, gâteau au potiron, pomme et marron

La cuisine de Michette :

<http://blog.ifrance.com/michelecuisine/>

Ingrédients et préparation : Pour les feuilletés :

2 pieds de veau cuits au court bouillon avec aromates et légumes pendant 2 h 30 environ à petit feu.

Les désosser, les couper en morceaux, les poêler à l'huile d'olive avec 1 échalote et 1 gousse d'ail ciselées, 1 c c de moutarde, 1 c s de crème, de la chapelure et du persil, 1 brin de thym, 1 c s de vinaigre balsamique.

Prendre 8 feuilles de pâte filo, les huiler légèrement, les plier en quatre, mettre la farce dedans, les rouler et les passer à la poêle sur chaque face et sur les côtés 5 mn environ.

Ingrédients : Pour les gâteaux de potiron :

- 1 kg de potiron
- 2 échalotes
- 1 pomme
- 200 g de purée de marron

- 5 c s de chapelure
- 3 jaunes d'œufs
- 2 œufs
- 18 cl de bouillon de poulet maison
- 1 c s de crème fraîche
- sel poivre, muscade, persil et thym, huile d'olive

Faire suer l'échalote, le potiron et la pomme.

Ajouter les aromates, le bouillon, faire cuire.

Découvrir, faire réduire à feu vif, lier avec 4 c s de chapelure et la crème, obtenir une purée épaisse

Mettre alors les jaunes et les œufs et la dernière c s de chapelure.

Mettre dans des ramequins beurrés en intercalant au milieu la purée de marron.

Mettre au four à 180° pendant 30 mn, démouler et servir avec les feuilletés.



Minis soufflés aux légumes en feuilles de filo

Mon carnet de cuisine : <http://auralyncuisine.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 18 soufflés)

- 12 feuilles de filo (*qui ne contient que farine, eau et sel, alors que la feuille de brick comporte aussi de l'huile*)
- 1 petite tasse remplie d'huile d'olive, pour en enduire les feuilles
- 2 œufs + 3 blancs d'œufs (*ou 5 œufs entiers*)
- 100 ml de lait demi écrémé (*ou de crème liquide*)
- 1 tasse de mozzarella et/ou parmesan allégé (*ou pas allégé !*), râpé
- 6 à 9 fleurettes de brocoli, précuit (*ou ½ oignon vert, coupé en fines rondelles*)
- ½ poivron rouge coupé en très petits dés
- ½ piment doux, émincé-
- 1 oignon moyen, haché
- 1 pincée de poivre rouge
- 1 pincée de sel, poivre, noix de muscade
- 1 cuillerée à café de thym, d'origan ou d'herbes de Provence

Pour la salade, mélanger :- 75g de petites feuilles de jeune laitue
- 5 radis ronds coupés en fines tranches - 3 cuillerées à soupe de ciboulette hachée

Pour la vinaigrette, mélanger : - 1 ½ cuillerée à soupe de moutarde - 1 ½ cuillerée à soupe de vinaigre de cidre 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1- Préchauffer le four à 200°C (350°F). Étaler une feuille de filo rectangulaire sur une surface de travail et, à l'aide d'un pinceau de cuisine, l'enduire légèrement d'huile d'olive. Recouvrir de 3 autres feuilles en suivant le même principe. Couper les 4 feuilles ainsi superposées en 6 carrés égaux, et les placer dans les moules à muffins comme pour former de petites coupes. Recommencer l'opération deux fois, jusqu'à avoir 18 « mini coupes » en feuilles de filo. Enfourner pendant 5 minutes. Laisser tiédir dans les moules à muffins.

2- Battre deux œufs dans un bol. Ajouter le lait, le fromage râpé, les poivres, le sel et la noix de muscade. Battre les 3 blancs en neige ferme dans un autre bol, puis les incorporer au mélange œufs -lait -fromage.

3- Remplir les minis -coupes de feuilles de filo avec les légumes, une petite cuillerée à la fois, sans oublier d'ajouter quelques fleurettes de brocoli dans chaque coupe. Ajouter le mélange œufs-fromage, par cuillerées aussi. Décorer chaque coupe avec quelques petits légumes. Remettre au four pendant 15-20 minutes à 200°C, jusqu'à ce que l'intérieur soit gonflé et doré. Servir chaud ou tiède sur une assiette de salade.



Nems de magret fumé à la mangue

Pour courir faut des vitamines :

<http://celiael.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 2)

- 1 mangue
- 2 feuilles filo
- 100 g de magret de canard fumé
- 1 CC de coriandre en poudre (fraîche pour moi)
- 1 CC de gingembre en poudre (pas mis)
- 1 CC de miel liquide
- 1 CC de vinaigre de cidre (balsamique)
- 1 CC de graines de sésame
- 1 CC d'huile

Préparation :

Épluchez la mangue et la débitez en petits morceaux. La mettre dans une casserole avec la coriandre, le gingembre, le vinaigre et le miel. Laissez compoter à feu doux 15 min. Débarrassez le magret fumé de son gras et coupez le en

petits morceaux. Mélangez le au sésame. Préchauffez le four à 210 °.

Étalez les feuilles filo et coupez les en 2. Badigeonnez légèrement une face d'huile. Sur le bord arrondi de chaque 1/2 feuille posez de la compote et du magret. Roulez la 1/2 feuille sur elle même, rentrez les bords vers l'intérieur. Huilez au pinceau et placez sur la grille du four, cuire jusqu'à ce que les nems soient bien dorés.

Triangles au confit de canard, pommes, aïelles

Passion... Gourmandise : <http://annellenor.canalblog.com>

Ingrédients : (pour 8 triangles)

- 4 feuilles de pâte Filo
- 1 belle cuisse de confit de canard
- 1 belle pomme (Golden ici)
- 1 cuillère à soupe d'aïelles séchées
- 10 g de beurre

Préparation :

Eplucher la pomme et la couper en dés. Faire chauffer 1 cuillère à café de graisse de canard dans une casserole antiadhésive et y faire revenir les dés de pommes pendant 2

min, couvrir et laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que les pommes soient fondantes.

Réchauffer la cuisse de canard dans une poêle en éliminant au fur & à mesure la graisse. Effilochez la viande chaude.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Découper les feuilles de pâte Filo.

Déposer dans un coin un peu de viande de canard confit effiloché, déposer dessus quelques dés de pomme cuite puis une pincée d'aïelles séchées.

Plier.

Enfourner pour 15 min environ jusqu'à ce que les triangles soient dorés.

Servir avec un peu de verdure.

Bon appétit !



Triangles au chèvre et aux épinards

Passion... Gourmandise : <http://annellenor.canalblog.com>

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 3 feuilles de pâte Filo
- 100 g d'épinards en branches surgelés
- 125 g de chèvre frais
- 25 g de pistaches natures
- 25 g de raisins secs
- 10 g de beurre
- huile d'olive
- sel, poivre

Préparation :

Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive sur feu moyen pour y faire décongeler les épinards. Laisser leur eau s'évaporer.

Pendant ce temps, écraser le chèvre à la fourchette. Concasser grossièrement les pistaches.

Faire fondre le beurre et réserver.

Dans un bol, mélanger les épinards, le chèvre, les pistaches et les raisins secs. Verser 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, saler, poivrer et mélanger.

Préchauffer le four th 6 (180°C).

Couper les feuilles de pâte Filo en 4 pour former 4 lanières (soit 12 lanières ici), les superposer 2 par 2 (soit 6 bandes), garnir un bord d'une cuillère à soupe du mélange et plier comme indiqué ci-dessus.

Placer les triangles sur un tapis en silicone ou sur une grille de four recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner le dessus des triangles de beurre fondu.

Enfourner pour 15 min ou jusqu'à ce qu'ils dorent.

Déguster chaud ou tiède.



Triangles aux légumes et crevettes

Passion... Gourmandise : <http://annellenor.canalblog.com>

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 3 feuilles de pâte Filo
- 6 crevettes décortiquées
- 1 petit poivron rouge
- 1 petite carotte
- 1 petite courgette
- 100 g de champignons de Paris
- 1 gousse d'ail (ou 1 petit oignon)
- cumin en poudre
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche ciselée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 g de beurre
- sel, poivre

Préparation :

Laver le poivron rouge, la courgette et les champignons. Eplucher la carotte. Tailler ces légumes en julienne (vive le robot !). Eplucher l'ail et le hacher finement.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande sauteuse antiadhésive et y faire revenir les légumes en remuant. Ajouter l'ail, remuer puis laisser cuire à feu doux pendant 15 à 20 min en remuant souvent pour obtenir comme un confit de légumes. Saler et poivrer. Saupoudrer de cumin, ajouter la coriandre, mélanger et laisser refroidir.

Préchauffer le four th 6 (180°C).

Pour le remplissage, pliage et cuisson des triangles, se référer à la première recette § 6,7 et 8 (la crevette se placera au dessus de la cuillerée de légumes). Déguster chaud ou tiède : un délice !



Triangles au thon

Passion... Gourmandise : <http://annellenor.canalblog.com>

Ingrédients : (Pour 6 personnes)

- 3 feuilles de pâte Filo
- 1 boîte de thon nature
- 1 oeuf dur
- 6 olives noires dénoyautées
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 pincées de piment d'Espelette
- 3 pincées de Ras-el-hanout
- 2 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 10 g de beurre
- sel, poivre

Préparation :

Allumer le four th 6 (180° C).

Ecraser l'oeuf dur dans un bol, puis ajouter le thon égoutté et émietté.

Ajouter les olives hachées grossièrement, les épices, la coriandre, saler légèrement, poivrer. Bien mélanger puis ajouter l'huile d'olive pour lier l'ensemble.

Pour le remplissage, pliage et cuisson des triangles, se référer à la première recette § 6,7 et 8.

Servir chaud ou tiède : un délice !



Petite tarte salée du soir

Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com>

Ingrédients : pour 2 tartelettes:

- 2 feuilles de pâte filo
- 8 tomates cerise
- 2 cuillères à café de tapenade
- 6 filets d'anchois allongés
- Un peu d'origan séché

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Découper des carrés de pâte filo et garnir deux moules à tartelettes avec: il faut superposer les carrés de pâte en les décalant à chaque fois.

Etaler une cuillère à café de tapenade au fond de chaque tartelette.

Laver et couper en deux les tomates cerise dans le sens de la largeur et garnir les tartelettes avec.

Déposer 3 filets d'anchois sur les tomates.

Saupoudrer d'origan.

Mettre au four 10 à 15 mn et déguster de suite avec une bonne salade verte.



Rouleaux croustillants au kiri épicé

Mercredi rose : <http://mercredirose.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 4 rouleaux)

- 4 feuilles de filo
- 10 carrés de kiri
- 1 cuillère à café de moutarde (Savora)
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à soupe de coriandre ciselée
- Huile

Préparation :

Sortez les kiri du frigo, retirez leur emballage et laissez-les quelques minutes à température ambiante puis incorporez les herbes, épices et la moutarde dans le kiri en écrasant à l'aide d'une fourchette jusqu'à l'obtention d'une pâte jaune homogène. Pliez 1 feuille de filo en deux dans la longueur (ce qui fait un rectangle d'à peu près 12cm - 25cm), déposer la farce au kiri comme un petit boudin de 10cm à deux

centimètres du bord, puis pliez les bords les plus longs et roulez sur toute la longueur, soudez avec un peu d'huile d'olive. Recommencez pour chaque rouleau.

Versez une bonne quantité d'huile dans une poêle (0.5cm), faites-la chauffer et faites-y dorer les rouleaux sur chaque face. Puis déposez les rouleaux sur du papier absorbant avant de les servir en entrée avec une salade verte.



Tarte aux courgettes, saumon et aneth sur pâte filo

Ligne et papilles : <http://lignepapilles.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 6):

- 200 g de fromage blanc
- 100 g de saumon fumé
- 6 feuilles de pâte filo
- 2 œufs
- 2 courgettes (quantité râpée 340g)
- sel
- poivre
- huile

Préparation :

Superposer les feuilles de pâte filo sur une plaque de cuisson. Avec un pinceau huiler 1 feuille sur 2. Les faire remonter en s'aidant du papier cuisson qui les accompagne (le rouler pour faire un boudin, sinon faire un boudin avec du papier alu).

Sur les feuilles déposer le saumon en morceaux. Râper les courgettes avec une râpe à gros trous. Ajouter le fromage blanc, les oeufs, de l'aneth ciselée, saler et poivrer. Répartir sur le saumon, en le soulevant un peu pour qu'on le "voit". Enfourner à 180°, pendant 35 minutes.



Tarte aux tomates et au vieux salers

Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com>

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 4 ou 5 feuilles de pâte filo
- 4 ou 5 belles tomates
- Moutarde mi-forte
- 250 g de vieux salers ou de Cantal entre-deux
- Sel, poivre
- Origan

Préparation:

Préchauffer le four à 180°C (Th 6)

Disposer les feuilles de pâte filo dans le moule à tarte en les décalant et superposant (j'ai coupé chaque feuille en deux pour plus de facilité).

Badigeonner le fond de tarte de moutarde mi-forte.

Répartir sur la moutarde le salers coupé en fines tranches (en garder une partie pour le râper au dessus de la tarte à la fin).

Couper les tomates en deux, les presser pour évacuer le jus et les couper en lamelles pour garnir la tarte.

Saler, poivrer, saupoudrer de fromage râpé et d'origan.

Cuire au four une trentaine de minutes en veillant à ce que la pâte filo ne brunisse pas trop.

Déguster tiède ou froid.



Triangles fromage frais et tomates séchées

Passion... Gourmandise : <http://annellenor.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 2 personnes)

- 4 feuilles de pâte Filo
- 200 g de fromage frais (j'avais du Caprice des Anges mais pourquoi pas du St Môret ou de la ricotta)
- 4 tomates séchées (découpées en petits dés mélangés à 1 cuillère à café d'huile d'olive)
- herbes aromatiques (origan, coriandre, basilic ...)
- 10 g de beurre
- poivre noir du moulin

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th 6)

Découper les feuilles de pâte Filo.

Déposer dans un coin 1/16 de fromage frais, déposer dessus les tomates séchées.

Parsemer d'herbes aromatiques ciselées.

Un tour de moulin à poivre noir.

Recouvrir d'1/16 de fromage frais.

Plier selon la technique d'[ici](#).

Enfourner pour 15 min environ jusqu'à ce que les triangles soient dorés.

Servir avec un peu de verdure.

Bon appétit !



Aumônières de ricotta, pignons et courgettes

Au palais des délices : <http://mickymath.over-blog.com>

Ajouter une cuillère de fromage, ensuite une de courgette, des pignons, un peu de miel et replier pour faire l'aumônière, attacher la avec des brins de ciboulette que vous aurez trempé dans de l'eau bouillante.

Cuire à 180° jusqu'à ce qu'elles soient rousses (12 à 14 min). Servir avec une petite salade de mâche à la vinaigrette.

Ingrédients: (pour 5 pièces)

- 150gr de ricotta de fromage de chèvre
- 50gr de pignons de pins
- 7 feuilles de filo ou 6 feuilles de brick
- 40gr de beurre
- 1 courgette
- sel et poivre
- thym
- 5 c à c de miel
- un peu de mâche et de la vinaigrette

Préparation :

Griller les pignons dans une poêle à sec.

Laver et râper la courgette, la saler un peu et laisser 1/4h, puis essorer entre les mains pour faire couler l'eau.

Mélanger la ricotta avec le thym, sel et poivre prendre les feuilles et les couper en quatre en hauteur et en largeur, et les badigeonner de beurre fondu. Les mettre en trois épaisseurs en beurrant chaque feuille pour les mettre en étoile.



Triangles croustillants aux pommes et coings

Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com>

Ingrédients : (pour 6 triangles) 2 coings

- 4 belles pommes
- Sucre brun ou roux selon le goût
- 3 feuilles de pâte filo
- Un peu de beurre fondu

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les coings entiers dans le four pendant 5 à 10 mn pour ramollir la peau.

Peler les coings et les pommes. Les couper en morceaux et les faire cuire à feu très doux dans une casserole antiadhésive avec un peu d'eau et à couvert pendant 30 mn. Sucrez selon votre goût.

Couper les feuilles de pâte filo en quatre lanières dans le sens de la largeur.

Superposer deux lanières, déposer 2 cuillères à café de compote à une extrémité et plier en triangle en serrant bien. Faire de même pour chaque triangle.

Badigeonner de beurre fondu et cuire au four pendant 12 à 15 mn jusqu'à ce que les triangles soient bien dorés. Déguster tièdes sans attendre.



Baklavas

Pour courir faut des vitamines :

<http://celiael.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 10 personnes)

- 1 paquet de feuilles de filo (250 g, soit 8 à 10 feuilles)
- 250 g d'amandes effilées (garder 20 à 25 lamelles ovales)
- 125 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre en poudre ou 70 g de cassonade
- 5 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 300 g de miel d'acacia (ou de tilleul)
- cannelle (un peu plus d'une cuillère à soupe)
- 100 g de matière grasse à faire fondre (beurre ou moitié matière grasse végétale, moitié beurre) + 10 g de beurre
- 5 cuillères à soupe d'eau

Préparation :

Prévoir un saladier, un plat à gratin 32x20cm, une casserole, 1 cuillère à soupe, des ciseaux, une spatule, un cure-dents, un couteau à scie, un pinceau.

Préchauffer le four (chaleur tournant) à 160°C.

Poser les feuilles de pâte à filo, les côtés les plus longs à l'horizontale. Les découper en une fois, par le milieu, pour obtenir 20 rectangles pouvant couvrir le fond du plat prévu.

Faire fondre 10g de beurre puis mélanger dans le saladier, avec amandes effilées, amandes en poudre, sucre, 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou moitié eau, moitié eau de fleur d'oranger), 1 cuillère à soupe de miel et 1 cuillère à soupe de cannelle.

Faire fondre les 100g de matière grasse puis installer, à proximité, sur la table de travail.

Avec le pinceau, graisser le plat puis installer un rectangle de pâte, le badigeonner, et ainsi de suite, successivement en superposant 6 rectangles.

Répartir les 3/4 de la préparation et tasser un peu avec la spatule.

Installer 4 nouveaux rectangles en badigeonnant à chaque fois de matière grasse.

Étaler ensuite le reste de la préparation.

Superposer 8 à 10 nouveaux rectangles en badigeonnant les deux derniers avec la matière grasse fondue additionnée d'1 cuillère à café de miel. Utiliser ce qui reste sur le dessus.

Piquer toute la surface de feuilletage avec le cure-dents.

Pré-marquer la découpe en losanges avec le couteau à scie: trois traits dans le sens de la longueur, puis des traits obliques, dans le même sens, en partant du début de chaque trait horizontal.

Poser une lamelle ovale d'amande sur chaque losange (***moi j'ai enfoncé une demi amande***), voir sur les triangles du bord, et badigeonner chaque lamelle avec le pinceau encore chargé de matière grasse.

Mettre au four, à 160°C, pendant 30mn, puis 5mn à 180°C. Cela doit dorer mais pas brunir.

Avant la fin de la cuisson, faire liquéfier le miel restant dans la casserole déjà utilisée en le chauffant jusqu'à frémissement, avec 5 cuillères à soupe d'eau et 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger, ainsi qu'une grosse pincée de cannelle.

Sortir le plat du four et répartir le sirop de miel à la cuillère.

Laisser refroidir. Le feuilletage peut s'incurver un peu sur le dessus mais il reprendra sa place avec l'attente et l'assemblage se fera.

24h après (donc 48h après la préparation pour ceux qui ont suivi), inciser en repassant plusieurs fois au couteau à scie en suivant les tracés.



Pommes enfilotées au confit de chocolat

Casimir et Franklin font la cuisine :
<http://silviaetlulu.canalblog.com>

Ingrédients ; (pour 6)

- 6 pommes cuites préalablement au four
- 6 feuilles de pâte filo
- 6 cuillères à soupe de confit de chocolat.

Préparation :

Je pèle et j'évide systématiquement mes pommes avant de les faire cuire ceux qui me permet de remplir le "trou" de confit de chocolat.

Plier la feuille de pâte en deux et envelopper la pomme fourrée dedans.

Faire cuire au four Th.6/7 pendant environ 15 minutes (la pâte doit être légèrement colorée et croustillante).

Servir de préférence tiède et éventuellement avec une boule de glace.

Pour deux pots de confit de chocolat :

60 grs de chocolat noir, 250 grs de sucre (je n'ai mis que 200 grs), 60 grs de miel, 50 grs de noix, 50 grs de noisettes, 50 grs d'amandes (je n'en avais pas, j'ai donc mis 75 grs de noix et 75 grs de noisettes), 1 gousse de vanille (je n'en ai pas mis), 25 cl de crème liquide, 1 noix de beurre.

Le plus long consiste à décoquiller les fruits secs.

Ouvrir et racler la gousse de vanille dans la crème, faire chauffer avec le chocolat, le sucre et le miel.

Porter à ébullition et ajouter les fruits secs préalablement hachés (il faut qu'il reste des morceaux), laisser cuire 2/3 minutes à feu doux sans cesser de remuer, couper le feu et ajouter le beurre.

Je reprends les termes exacts du livre : "verser le confit dans les bocaux et laisser refroidir et reposer une bonne journée avant de déguster".



Triangles marron, amandes + version au chocolat

Passion... Gourmandise : <http://annellenor.canalblog.com>

Ingrédients :

- 8 feuilles de pâte Filo (pour obtenir 16 lanières doublées)
- 250 g de crème de marrons
- 90 g de poudre d'amandes
- 60 g de beurre
- 2 œufs
- 20 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation :

Allumer le four th 6 (180°C).

Mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Couper la gousse de vanille et gratter l'intérieur au dessus du saladier pour que les grains tombent dans le mélange.

Ajouter la poudre d'amandes, la crème de marrons et le beurre fondu. Bien mélanger.

Etaler la pâte Filo, la couper en 4 lanières.

Etaler une cuillère à soupe du mélange dans un coin d'une bande de pâte, replier le coin supérieur droit vers un côté de la bande de façon à former un triangle, replier le long de la bande de façon à "épaissir" le triangle (voir [l'article d'hier](#) pour le pliage).

Badigeonner presque généreusement de beurre fondu.

Enfourner pour 15 min.

Déguster chaud-tiède.

TRIANGLES MARRON-AMANDE-CHOCOLAT

Idem que la recette précédente + une **grosse** pincée de pépites de chocolat par triangle, à mélanger dans la préparation marron amande ou à déposer sur la cuillerée de pâte !



Nems de banane, chocolat blanc et noix de coco

Mercredi rose : <http://mercredirose.canalblog.com>

Ingrédients : (pour 8 nems)

- 4 feuilles de filo
- 2 bananes mûres
- 120 gr de chocolat blanc à la noix de coco
- (ou 100 gr de chocolat blanc et 2 cuillères à soupe de coco râpée)
- 20 gr de beurre fondu

Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C. Coupez les feuilles de filo en deux dans le sens de la longueur. Ecrasez les bananes en purée et faites fondre le chocolat blanc à la noix de coco (ou ajoutez la noix de coco une fois le chocolat fondu). Mélangez le chocolat et la purée de banane. Versez une grosse cuillère à soupe de cette préparation à 2cm du bord (petit côté) de la feuille filo et roulez en nem. Au bout du rouleau mettez un peu de beurre fondu au pinceau pour que ça tienne et également sur le dessus du nem. Recommencez l'opération pour chaque demi feuille.

Enfournez jusqu'à ce que les nems soient bien dorés, 20min env. puis dégustez tièdes avec pourquoi pas, un peu de chantilly ou une boule de glace.



Nems bananes/chocolat

Casimir et Franklin font la cuisine :
<http://silviaetlulu.canalblog.com>

Ingrédients :

- 6 feuilles de pâte filo (depuis que je les ai découvertes j'ai laissé tomber les feuilles de brick),
- 6 bananes,
- 6 cuillères à soupe de nutella,
- un peu de beurre,
- un peu d'huile.

Préparation :

Replier les feuilles de filo en deux, étaler le nutella au milieu, poser la banane et rouler comme un nem.

Faire cuire dans une poêle avec le mélange beurre/huile.

Quand ça croustille c'est que c'est cuit.



Parfait glacé à la chicorée, sa coupelle et ses pommes tièdes

La cuisine de Michette :

<http://blog.ifrance.com/michelecuisine/>

Ingrédients : (pour 6 petits desserts individuels)

- 50 g de sucre en poudre
- 5 cl d'eau
- 2 jaunes d'œufs
- 10 cl de crème fouettée
- 1 c s de chicorée liquide

Préparation :

Faire cuire l'eau et le sucre jusqu'au petit boulé (118°) ou pour celles qui n'ont pas de thermomètre pendant 3 ou 4mn jusqu'à ce que le sirop soit un peu épais. Mélanger les jaunes d'œufs, verser le sucre bouillant dessus et fouetter jusqu'à complet refroidissement.

Faire la chantilly très peu sucrée et mélanger à la préparation précédente délicatement.

Verser dans des petits moules et mettre au congélateur pendant au moins 6h

Couper en dés 3 pommes, faire un caramel avec 150 g de sucre, 2 c s d'eau, quelques gouttes de citron, faire rouler les pommes dans ce caramel en ajoutant 1 c s de crème, faire cuire 2 ou 3 minutes, puis ajouter au mélange 1 c s de nougatine pour le croquant.

Prendre 6 feuilles de pâte filo, les beurrer, les superposer par deux, les disposer dans 6 petits cercles, saupoudrer de sucre glace, les passer au four à 220° pendant quelques minutes en surveillant la coloration, les démouler et les garder à température ambiante.

Faire tiédir les pommes au moment du dessert, remplir les coupelles à filo de pommes tièdes et démouler un parfait glacé dessus, attention ça fond vite !



Fleurs en pâte filo, mousse au chocolat et son coulis à l'orange et fruits de la passion

Au jardin des délices : <http://mickymath.over-blog.com/>

Ingrédients :

- 150gr de chocolat
- 3 œufs
- 40gr de beurre
- 1 cuil à s de sucre glace

Préparation :

Fondre le chocolat coupé en petits morceaux. Ajouter le beurre mou et bien mélanger.

Battre les blancs en neige en ajoutant progressivement la cuil de sucre glace.

Ajouter les 3 jaunes dans le chocolat. Ensuite mélanger une petite partie des blancs sans précaution pour assouplir la mousse. Ajouter le reste délicatement en soulevant la masse des bords vers le milieu.

Mettre durcir la mousse au frigo!!

Pour les feuilles de filo il vous en faut 3 si vous ne faite que les fleurs! Moi j'ai aussi fais des autres comme sur la 2eme photo!! Donc il en faudra alors 5!!

Fondre du beurre

Etendre la feuille de pâte sur le plan de travail et la couper en 3 carrés pour faire les fleurs, il reste une chute que vous pouvez chiffonner comme les autres !!

Badigeonner les morceaux de feuilles de beurre fondu. Les mettre dans des petites platines rondes.

Arranger les feuilles harmonieusement et les arranger pour que ça soit beau!

D'abord une, puis une 2eme dans un autre sens, pour faire des pointes partout!!

Et ensuite la 3eme!!

Mettre au four préchauffé pendant plus ou moins 10 min à 200°!! A vous de voir pour la couleur!!

Pour les chiffonnades, faire des bandes, les beurrer et les froncer comme pour faire un œillet.

Pour le coulis à l'orange aux fruits de la passion:

Le jus de 2 oranges pour faire 100ml

- le zeste d'une orange
- 2 fruits de la passion

Presser les oranges, et le mettre dans un poêlon avec 50gr de sucre pour confiture et laisser bouillir 2 min

Laisser un peu refroidir et ajouter les 2 fruits de la passion. Monter le dessert!

Mettre une fleur, et ajouter la mousse à la douille au centre!

Mettre 3 quartiers d'oranges sur chacune des assiettes!

Mettre le jus dans les coques des fruits de la passion.



Filo de pommes, crème cannelle

Délices-yes : <http://deliceyes.over-blog.org/>

Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 2 pommes Granny Smith
- 30 g de beurre + 30 g de beurre fondu
- 50 g de sucre + 1 cs
- 2 cs de rhum
- 5 feuilles de pâte de filo
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cc de cannelle
- 2 cs de sucre glace

Préparation :

Peler les pommes, les couper en dés. Dans une poêle, faire fondre le beurre, y jeter les pommes, les faire rissoler 10 minutes afin qu'elles soient dorées. Ajouter le sucre, faire caraméliser. Arroser avec le rhum. Flamber. Laisser refroidir.

Mettre la crème dans une casserole avec la cannelle. Faire chauffer, arrêter avant l'ébullition. Lorsque la crème est froide, la mettre dans le siphon à chantilly avec le sucre glace. Mettre une cartouche de gaz. Laisser au frais 2 heures.

Allumer le four à 180°.

Badigeonner chaque feuille de pâte filo de beurre fondu, les superposer. Mettre les pommes sur la largeur des feuilles, rouler le premier tiers, rabattre les côtés, enrôler la pâte. Badigeonner de beurre fondu, poudrer d'1cs de sucre semoule. Enfourner 40 minutes, présenter le feuilleté tiède avec la crème cannelle.



Croustilles aux framboises

Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 8 personnes)

- 4 feuilles de filo
- 250 g de framboises
- 200 g de coulis de framboises surgelé
- Sirop d'agave

Pour la crème:

- 500 g de lait entier
- 100 g de sucre semoule
- 30 g de maïzena ou de poudre à pudding à la vanille
- 1 gousse de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de crème liquide
- 250 g de crème fraîche épaisse
- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- 8 petits pots en verre (style "La Laitière")

Préparation :

La veille:

Préchauffer le four à 180°C (Th 6). Découper chaque feuille de pâte filo en 4 carrés. Pour chaque croustille, superposer deux carrés en les décalant légèrement, disposer les deux carrés dans une empreinte de moule à muffins en installant les bords qui dépassent en corolle. Cuire 4 à 5 minutes au four. Surveiller la cuisson et sortir du four quand cela commence à dorer. Remarque: pour un moule à 6 muffins, j'ai cuit uniquement trois croustilles à la fois de façon à avoir suffisamment de place pour les corolles.

Laisser décongeler le coulis de framboises dans le réfrigérateur.

Préparer la crème: mélanger la poudre ou la maïzena et les jaunes d'oeufs. Ajouter un peu de lait pour bien diluer. Chauffer le lait, la vanille et le sucre semoule dans une casserole avant de l'ajouter petit à petit au mélange oeufs/maïzena. Remettre dans la casserole et faire épaissir à feu doux. Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Juste avant de servir:

Laver les framboises.

Battre au fouet électrique la crème épaisse et la crème liquide bien froides. Quand la chantilly commence à prendre, ajouter le sucre glace en plusieurs fois. Continuer à battre jusqu'à ce que les marques laissées par le batteur "tiennent".

Incorporer délicatement la chantilly à la crème à la vanille réservée au réfrigérateur.

Dans chaque pot en verre, déposer dans l'ordre: une cuillère à soupe de coulis de framboises, quelques framboises (5 ou 6) et une cuillère à café de sirop d'agave.

Installer les croustilles sur les pots en verre avant de les remplir de crème avec une poche à douille.

Déposer une framboise au dessus de la crème.

Servir aussitôt.



Croustillant de filo au praliné noisettes

Et si c'était bon... : <http://maminaclaude.canalblog.com/>

Ingrédients : (Pour 6 personnes):

- 6 feuilles de pâte à filo
- 50 g de beurre doux
- 150 g de praliné noisettes (voir le site [Miamstragram](#)) ou de bon chocolat au lait praliné comme chez Lindt
- 125 ml de lait
- 125 ml de crème fleurette
- 2 jaunes d'œufs
- 10 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine

Préparation :

Le croustillant de filo:

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le beurre au micro-ondes ou dans une casserole. Réserver.

Au pinceau, badigeonner une feuille de pâte filo de beurre fondu, la saupoudrer de sucre glace avant de la recouvrir d'une autre feuille et de procéder de la même façon avec une troisième feuille. Faire de même avec les 3 autres feuilles. Dans ces feuilletés de 3 feuilles d'épaisseur beurrées et sucrées, à l'emporte pièce, découper des ronds de 7 à 8 cm de diamètre.

Poser ces 18 ronds sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, recouvrir avec une autre plaque et faire dorer quelques minutes au four. Laisser refroidir et réserver dans un endroit sec sans que les ronds se chevauchent ou en les isolant avec du papier sulfurisé.

La crème pralinée:

Au fouet, mélanger le lait, le sucre et les jaunes et les faire chauffer doucement en tournant sans cesse et en incorporant petit à petit le chocolat praliné cassé en petit morceaux. Ne pas faire bouillir. Quand la crème nappe la cuillère comme une crème anglaise, incorporer la gélatine essorée en remuant bien. Laisser refroidir avant de monter la crème fleurette en chantilly et l'incorporer avec précaution à l'appareil crémeux praliné refroidi. Mettre dans une poche à douille et réserver au réfrigérateur au moins une heure.

Montage et finition:

Poser un rond de feuilletage, le couvrir de crème posée à la poche à douille (ou à la cuillère), ajouter un rond, de la crème et terminer pas un rond.

Manipuler les feuilletés avec précaution. Déposer chaque gâteau au milieu d'une assiette et décorer avec quelques gouttes de sauce au chocolat ou même d'un coulis d'abricots.

Si on veut, on peut découper les ronds de pâtes avant de les beurrer et de les sucrer en les réunissant 3 par 3. Les deux façons de faire sont équivalentes au niveau du résultat. La première me semble plus rapide!



Bouchées croustillantes poire chocolat à la fève Tonka

Chez Inoule : <http://inoule.canalblog.com/>

Ingrédients : (pour 15 bouchées)

- 1 plaque de pâte filo
- Quelques amandes effilées
- 120 g de chocolat noir
- 1 yaourt nature
- 40 g de sucre
- ¼ de fève tonka (à défaut on peut verser une ou deux gouttes d'extrait d'amande amère)
- 1 belle poire
- • 1 litre d'eau
- • 150 g de sucre

Préparation :

Faire bouillir un litre d'eau et 150 g de sucre dans une casserole pour obtenir un sirop.

Peler la poire entière en gardant la queue et la faire cuire dans le sirop pendant 20 à 25 mn.

. En fin de cuisson, égoutter la poire et la laisser refroidir sur du papier absorbant.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

. Garnir les empreintes de la plaque silicone en superposant deux petits carrés de pâte filo dans chacune d'entre elles. Rabattre les bords de façon à ce que la pâte ne dépasse pas des empreintes.

Mettre la plaque au four pendant 3 ou 4 minutes (la pâte doit être dorée et croustillante). Laisser refroidir.

Faire fondre le chocolat au bain marie avec le sucre. Mélanger le yaourt et râper ¼ de fève tonka ou verser une ou deux gouttes d'extrait d'amande amère. Laisser un peu refroidir.

Préparer les bouchées : dans chaque fond de pâte, déposer une cuillère à café de chocolat et un petit morceau de poire. Décorer d'amandes effilées grillées à la poêle antiadhésive.

. Laisser le chocolat se solidifier à température ambiante pendant deux heures avant de déguster les bouchées.



Bonbons chocolatés croustillants

Ligne et papilles : <http://lignepapilles.canalblog.com/>

Ingrédients :

- Pâte filo
- Nutella
- chocolat noir
- sucre glace
- huile
- Épices : piment d'Espelette, cannelle, fève tonka...

Préparation :

Couper les feuilles en 8, les huiler au pinceau. Déposer au centre 1/2 carrés de chocolat, ou une noix de nutella et une pincée d'épice (penser à écarter les piquantes pour les enfants, sinon aïe aïe aïe!). Rouler et tordre comme un bonbon. Saupoudrer de sucre glace.

Poser sur un plaque et enfourner à 180° le temps de dorer...

Au moment du café.... huuuuuuuum!

Au fait, le nutella durcit après un passage à la chaleur...

