POUR DE BON

CUISINONS POURDEBON

N°4 · AUTOMNE · 2018

COLLECTION AUTOMNE

RECETTES POUR UN AUTOMNE COLORÉ

PHOTOS & RECETTES MARINE NEGLOT

Malgré un joli été indien, l'automne est bel et bien arrivé ! Et avec lui les beaux produits de saison que l'on adore chez Pourdebon. C'est l'époque des courges que nous avons ici détournées dans des recettes originales, mais aussi des plats bien chauds et réconfortants : venez vous régaler avec un bon Parmentier ou un sauté de porc aux épices. Promis les becs sucrés ne seront pas en reste, avec nos propositions de desserts tous plus gourmands les uns que les autres !

Merci à tous les producteurs qui ont répondu présents pour cette édition automnale et qui ont partagé avec nous leurs merveilleux produits.

SOMMAIRE

03 Entrées

08 Plats

14 Desserts

ENTRÉES

POUR DE BON

Hoummous de potimarron

Une recette originale à servir à l'apéritif. Vous pourrez le déguster avec du pain de campagne ou avec des légumes crus coupés en bâtonnets.

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min

Ingrédients

- 200 g de chair de potimarron
- 180 g de pois chiche cuits
- 1 gousse d'ail
- le jus d'un demi citron
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 càs de purée de sésame
- 1 càc de cumin
- quelques feuilles de coriandre fraîche
- Sel
- Poivre

Préparation

- Faites cuire le potimarron coupé en morceaux 20 min dans de l'eau bouillante, égouttez. Laissez refroidir.
- Ajoutez la purée de sésame et le jus de citron.
- Ensuite, ajoutez l'ail dégermé, la coriandre ciselée et l'huile d'olive.
- Mixez le tout jusqu'à obtenir une purée.
- Dégustez avec du pain de campagne.

A déguster avec un jus de merlot pétillant de Didier Goubet

Réalisé avec le potimarron de Cédric Joliveau – Multiproductions

Tartines de chèvre aux figues

Ces tartines sont à tomber, dégustez-les en entrée accompagnées d'une petite salade ou pour un repas dinatoire. Profitez de la courte saison des figues pour vous faire plaisir !

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 4 tranches de pain de campagne
- une dizaine de figues
- 2 càs de miel
- 1 bûche fermière
- romarin

Préparation

- Incisez en croix les figues, et déposez-les dans un plat allant au four.
- Garnissez de miel et faites rôtir au four pendant 15 minutes à 180°C.
- Faites griller les tranches de pain de campagne au grille pain.
- Tartinez généreusement de fromage de chèvre.
- Ajoutez les figues coupées en 4. uniformément.
- Ajoutez quelques brins de romarin et dégustez !

A déguster avec un muscat de Beaumes de Venise du Domaine des Ondines

Réalisées avec le chèvre fermier de la Ferme du Caroire

Carpaccio de Saint Jacques au citron caviar

Voici une recette pleine de fraicheur, découvrez avec elle le citron caviar, qui fera pétiller votre assiette, un agrume délicieux qui vous promet de belles découvertes gustatives.

Nb de personnes : 2
Préparation : 10 min

Ingrédients

- 2 citrons caviar
- 1 citron jaune
- 3 càs d'huile de sésame
- 15 Saint Jacques
- sel
- poivre
- quelques feuilles de Za'atar

Préparation

- Préparez la marinade.
- Dans un saladier, mélangez l'huile de sésame, le jus du citron jaune, le sel et le poivre.
- Coupez le citron caviar en deux dans le sens de la largeur et retirez-en les "oeufs", ajoutez-les à la marinade. Réservez
- Rincez vos Saint Jaques, (retirez le corail et réservez-les pour une autre recette) puis coupez-les en fines tranches.
- Dans un plat à gratin, déposez les tranches de Saint Jacques et versez la marinade par dessus.
- Recouvrez de papier aluminium et laissez prendre dans la marinade pendant au moins 1h.
- Servez dans une assiette au moment de déguster.

A déguster avec un Riesling du Domaine Rieflé Landmann cuvée Lieu-dit Bihl 2013

Réalisé avec le citron caviar du Jardin des Antipodes

Chapatis chèvre et noix

Vous connaissez sans doute les naans, mais connaissez-vous les Chapati, ces pains traditionnels indiens ? Ici nous les avons garnis de chèvre et de noix. Posez-les au centre de votre table, promis il n'en restera pas !

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 300 gr de farine de blé complète
- 20 cl d'eau tiède
- 3 càs d'huile végétale
- 1/2 càc de sel
- 1 bûche de chèvre
- deux poignées de noix
- huile d'olive

Préparation

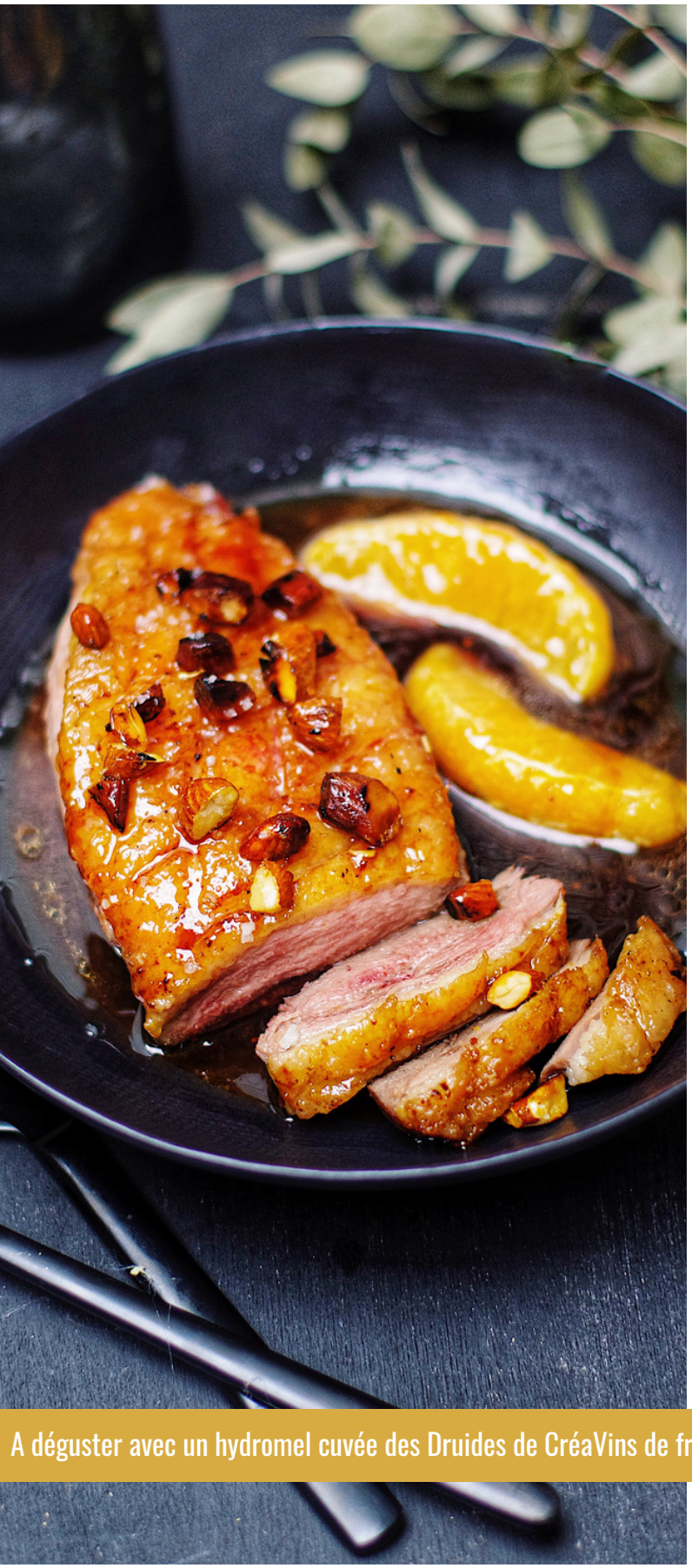
- Préparez la pâte des Chapati.
- Dans un bol, délayez le sel avec l'eau tiède.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec l'huile d'olive, mouillez peu à peu la pâte avec l'eau salée.
- Travaillez la pâte jusqu'à avoir une consistance ferme et élastique.
- Couvrez avec un linge tiède pendant au moins une heure.
- Divisez ensuite la pâte en 6 petites boules. A l'intérieur de chacune, déposez du chèvre émietté et des noix concassées.
- Farinez votre plan de travail et étalez-les en formant des cercles d'environ 20 cm de diamètre.
- Faites chauffer une poêle à crêpe et déposez-y la première galette, faites cuire 5 min de chaque côté environ.
- Dégustez en apéritif ou avec une salade.

A déguster avec un Vin blanc 100% Colombard de Vignobles du Sourdour

Réalisés avec les noix de la Ferme de Pleinefage

PLATS

POUR DE BON



Magret amandes et oranges

Le canard et l'orange sont deux produits qui se marient à merveille, ajoutez à cela quelques amandes caramélisées et vous obtiendrez une recette proche de la perfection !

Nb de personnes : 2
Préparation : 30 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 120 g de sucre en poudre
- 12 cl de vinaigre de vin Xérès
- 40 cl de jus d'oranges
- 40 cl de fond de volaille
- 40 g d'amandes
- 1 branche de romarin
- 1 magret de canard
- 20 g de beurre
- poivre du moulin

Préparation

- Versez les 120 grammes de sucre dans une poêle. Faites un caramel ambré, puis déglacez au vinaigre et laissez réduire 5 minutes, jusqu'à obtention d'une consistance sirupeuse.
- Versez le jus d'orange et laissez réduire, puis versez le fond de volaille et laissez réduire 10 mn.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Faites dorer les amandes à sec dans un poêle quelques minutes. Saupoudrez 1 cuillère à soupe de sucre en poudre et laissez caraméliser 2 mn. Laissez tiédir, puis concassez grossièrement.
- Quadrillez la peau du magret à l'aide d'un couteau. Salez et poivrez la chair. Parsemez d'amandes .
- Faites cuire 20 mn environ,
- Sortez du four, couvrez-le d'un papier alu et laissez reposer 5-10 mn.

A déguster avec un hydromel cuvée des Druides de CréaVins de fruits

Réalisé avec le magret de la Ferme de Pleinefage

Omelette aux oeufs bleus

Connaissez-vous les oeufs bleus ? Il s'agit d'oeufs de poules de race très rare : les Araucana & Cream Legbar. Goûtez ces oeufs fermiers, c'est sûr vous y reviendrez les yeux fermés !

Nb de personnes : 2
Préparation : 5 min
Cuisson : 5 min

Ingrédients

- 10 oeufs bleus
- un oignon jaune
- 50 g de beaufort
- quelques brins de ciboulette
- 1 càs de crème fraiche
- sel
- poivre
- huile d'olive

Préparation

- Battez les oeufs en omelette , ajoutez la crème fraiche et le beaufort coupé en morceaux.
- Ajoutez le sel, le poivre et la ciboulette ciselée.
- Faites revenir l'oignon jaune dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- Versez par dessus les oeufs.
- Faites cuire en omelette et servez chaud avec une salade.

A déguster avec un Bergerac Rosé du Château Haut-Lamouthe

Réalisée avec les oeufs bleus de Bastidarra

Paleron de boeuf

le paleron de boeuf, un indémodable de la cuisine française.
Cuisinez-le avec du bouillon de volaille comme dans cette recette,
vous obtiendrez une viande tendre et moelleuse à souhait.

Nb de personnes : 6
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients

- Un morceau de paleron de 1kg
- 1 càc de paprika
- 1 càc d'épices à barbecue
- 1 litre de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 échalote
- Ail
- sel et poivre
- huile

Préparation

- Préparez environ 1 litre de bouillon de volaille et maintenir l'ensemble très chaud.
- Dans une cocotte, faire fondre les oignons émincés dans un peu d'huile. Réservez.
- Faites dorer vos morceaux de paleron avec un peu d'huile.
- Ajoutez les oignons, l'échalote émincée, l'ail semoule, et les épices.
- Ajoutez à 1/3 de la viande du bouillon et faites cuire à feu fort pendant 10 minutes.
- Couvrez ensuite la cocotte et laissez cuire à feu doux.
- Faites cuire pendant une heure et demi en surveillant que la viande ne manque jamais de bouillon, ajoutez-en si nécessaire.
- Votre viande est cuite lorsqu'avec une fourchette vous arriverez à détacher facilement des morceaux de viande. Elle doit être très tendre, si ce n'est pas le cas, continuez un peu la cuisson.
- Dégustez chaud avec une purée de pommes de terres (aux amandes par exemple voir p.12)

A déguster avec un AOC Châteaumeillant, cuvée La Belle Anglaise 2016, du Domaine des Mazis

Réalisé avec le paleron de Nature et Régions

Purée à la farine d'amandes

Une purée maison, rien de tel pour un délicieux accompagnement ! Nous l'avons ici twisté avec de la farine d'amandes, un peu plus de mâche et un goût parfumé qui s'accorde avec toutes les viandes.

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 20min

Ingrédients

- 6 grosses pommes de terre à purée
- 4 càs de farine d'amandes
- une pincée de muscade en poudre
- 100 g de beurre
- 10 cl de lait
- sel, poivre
- quelques feuilles de persil

Préparation

- Faites cuire les pommes de terre lavées et épluchées dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- Videz l'eau puis mixez les pommes de terre en ajoutant un peu de lait petit à petit pour arriver à la consistance désirée..
- Ajoutez le beurre et la farine d'amandes, mélangez bien.
- Finissez en ajoutant la noix de muscade, le sel, le poivre et le persil ciselé.
- Dégustez avec un paleron de boeuf par exemple (voir p.11)

A déguster avec un Bergerac rouge 2016, du domaine des Gérales

Réalisée avec la farine d'amandes du Mont Bouquet

Sauté de lapin à l'orange

Le lapin à l'orange est un classique, avec ce sauté de lapin et cette recette vous n'aurez plus aucune excuse pour ne pas le réussir !

Nb de personnes : 4
Préparation : 5 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 200 gr de sauté de lapin
- le jus de deux oranges
- le zeste d'une orange
- 1 càs de farine
- 3 càs d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Dans une poêle, faites dorer les morceaux de lapin de tous les côtés dans l'huile d'olive.
- Attention à ne pas trop le cuire, il doit se détacher facilement de la poêle.
- Versez le jus des oranges et le zeste avec la viande de lapin.
- Laissez cuire quelques minutes à feu doux, le temps que le mélange réduise.
- Ajoutez la farine pour épaissir la sauce.
- Salez et poivrez.
- Servez avec des carottes rôties.

A déguster avec un cidre bouché bio de la Ferme d'Hotte

Réalisé avec le lapin de la Ferme du Bois de Boulle

Sauté de porc à l'asiatique

Le sauté de porc se marie à merveille avec les saveurs de l'Asie. Sauce soja, graines de sésame et gingembre frais, sont LES ingrédients pour l'accompagner.

Nb de personnes : 6
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients

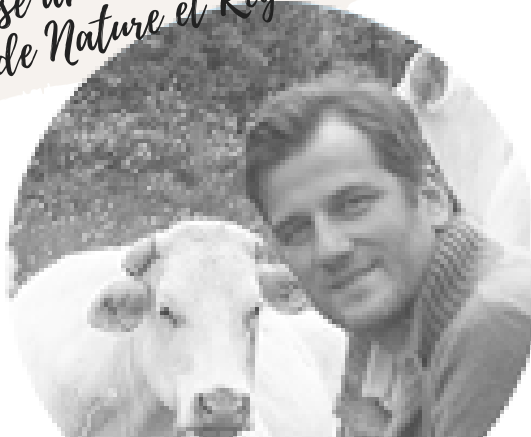
- 1 kg de sauté de porc
- 5 càs de sauce soja salée
- 1 càs de miel
- 50 g de graines de sésame blond
- 2 càs d'huile d'olive
- un petit morceau de gingembre frais

Préparation

- Faites cuire les morceaux de porc dans l'huile d'olive ils doivent être bien cuits.
- Dans un bol, mélangez ensemble la sauce soja, le miel, le sésame et le gingembre râpé.
- Dans un saladier mélangez la viande avec la sauce.
- Faites cuire à nouveau à feu moyen pour caraméliser la viande.
- Dégustez avec du riz.

A déguster avec un Rouge Igp Charentais 100% Merlot des Vignobles du Sourdour

Réalisé avec le sauté de porc de Nature et Régions



Jarret de boeuf aux légumes

A la recherche d'une recette réconfortante ? Faites le plein de douceurs avec ce jarret de boeuf aux légumes. Cette viande bouillie et ses petits légumes raviront vos papilles.

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min
Cuisson : 1h

Ingrédients

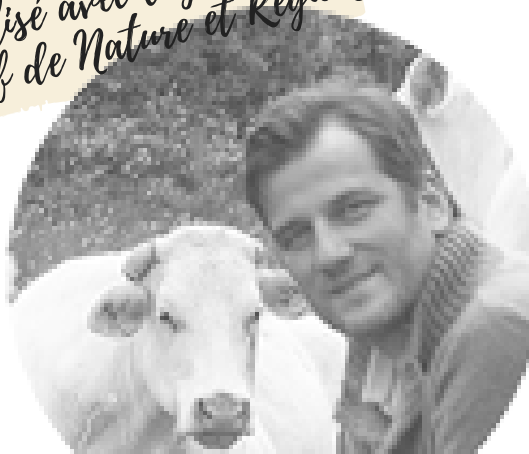
- 800 g de jarret de boeuf
- 1 càs de paprika
- 1 càs de 4 épices
- 1 l de bouillon de viande
- 3 pommes de terre
- 2 carottes
- 1 navet
- 1 oignon
- 3 càs d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Faites bouillir le bouillon de viande.
- Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive. Réservez.
- Coupez la viande en gros morceaux. Faites-la ensuite dorer sur toutes les faces. Ajoutez l'oignon cuit.
- Mouillez de bouillon la viande à mi hauteur.
- Ajoutez les légumes lavés, épluchés et coupés en gros morceaux.
- Ajoutez les épices, le sel et le poivre.
- Faites cuire pendant au moins 1h à feu moyen et à couvert. Ajoutez du bouillon au fur et à mesure, s'il diminue trop vite.
- Vérifiez la cuisson, la viande doit se découper très facilement.
- Servir bien chaud.

A déguster avec un rosé Rouge Igp Charentais 100% Merlot du Château Haut-Lamouthe

Réalisé avec le jarret de boeuf de Nature et Régions



A déguster avec un vin rouge bio du Domaine de coutancie de 2014

Parmentier

Il vous reste du paleron de boeuf ? Ne gâchez pas et réalisez plutôt un bon Parmentier, un peu de purée, du gruyère et de la chapelure, cette recette est un jeu d'enfant !

Nb de personnes : 2
Préparation : 10 min
Cuisson : 8 min

Ingrédients

- 500 g de paleron de boeuf déjà cuit (voir recette p.11)
- 4 pommes de terre à purée
- 70 g de beurre
- 15 cl de lait
- 50 g de gruyère râpé
- une pincée de noix de muscade râpée
- 2 càs de chapelure

Préparation

- Faites préchauffer votre four à 200°C.
- Epluchez et coupez en gros morceaux les pommes de terre. Faites cuire pendant 20 minutes dans un litre d'eau bouillante.
- Egouttez-les puis passez au presse purée, ajoutez le lait et le beurre, mélangez bien. Ajoutez une pincée de noix de muscade, salez et poivrez.
- Dans un plat à gratin, déposez votre viande, puis ajoutez la purée, enfin au dessus ajoutez le gruyère et la chapelure.
- Enfournez et faites gratiner au four pendant 30 minutes à 200°C.
- Servez chaud avec une salade verte.

Réalisé avec le paleron de boeuf de Nature et Régions

DESSERTS & BOISSONS

POUR DE BON

A déguster avec un jus de merlot pétillant de Didier Goubet

Crème brulée au potiron

Vous cherchez une recette de dessert originale et de saison pour finir votre repas ? Avec cette crème brûlée au potiron, vous surprendrez à coup sûr vos invités !

Nb de personnes : 6
Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 250 g de potiron
- 1 gousse de vanille
- ½ litre de lait
- 3 œufs
- 30 g de sucre cassonade
- 1 càc de quatre-épices

Préparation

- Préchauffez le four à 120°C.
- Coupez la gousse de vanille en deux et récupérez les grains à l'aide d'un couteau.
- Faites bouillir le lait avec les grains de vanille. Ajoutez le potiron et laissez cuire 5 minutes à feu doux.
- Mixez puis laissez refroidir.
- Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre cassonade et le quatre-épices jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez la purée de potiron.
- Répartissez cette crème dans 6 ramequins. Faites-les cuire au bain marie dans la plaque du four remplie d'eau pendant 35 min.
- Laissez-les refroidir avant de les couvrir de film alimentaire et de les placer au réfrigérateur.
- Avant de servir, saupoudrez les de cassonade et caramélisez la surface au chalumeau ou sur le mode grill du four.

Réalisée avec le potiron de Cédric Joliveuz - Multiproductions

Energy balls aux amandes

Un petit creux ? Les energy balls sont votre allié "coup de boost" pour faire le plein d'énergie en un temps record !

Nb de personnes : 4
Préparation : 10 min

Ingrédients

- 200 g d'amandes
- 400 g de dattes
- 100 g d'abricots secs
- 1 càs de cacao en poudre
- 2 càs de beurre d'amande
- 2 càs d'huile de noix de coco

Préparation

- Mixez les amandes dans le blender avec les abricots.
- Ajoutez les dattes et l'huile de coco, vous devez obtenir un mélange homogène.
- Ajoutez ensuite le beurre d'amandes et le cacao en poudre, avec un dernier tour de blender.
- Façonnez les energy balls (prenez l'équivalent d'une cuillère à soupe dans votre main et roulez la préparation).
- Placez les energy balls dans le congélateur pendant 1h, puis stockez-les au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

A déguster avec un pur jus de pomme et rhubarbe de la Ferme d'Hotte

Réalisées avec les amandes du Mont Bouquet

Mousse aux 2 chocolats

Qui pourrait résister à ces délicieuses mousses aux deux chocolats ? Pas nous en tout cas, par contre, respectez bien le temps de pause pour bien avoir deux jolies couches distinctes de chocolat.

Nb de personnes : 6
Préparation : 15 min
Repos : 2h

Ingrédients

- 120g de chocolat noir
  100g de chocolat au lait
- 5 oeufs
- sel

Préparation

- Commencez par préparer la mousse au chocolat noir.
- Prenez 2 oeufs, et séparez les blancs des jaunes.
- Réservez les jaunes, et montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez vivement.
- Incorporez ensuite les blancs en neige délicatement.
- Remplissez à moitié les verrines avec la mousse et laisser prendre au moins 30 minutes au réfrigérateur.
- Préparez la mousse au chocolat au lait.
- Prenez 3 oeufs, et séparez les blancs des jaunes. Réservez les jaunes, et montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez vivement.
- Incorporez ensuite les blancs en neige délicatement.
- Versez la mousse dans l'autre moitié des verrines.
- Laissez prendre au réfrigérateur au moins une heure.

A déguster avec un vin de fraise Fragoria de Saveur d'Ornain

Réalisées avec le chocolat de Totale Gourmandise

A déguster avec un Champagne Deneufchatel, cuvée "brut tradition"

Pain perdu

Un reste de pain un peu trop dur ? Ne le jeter surtout pas ! Faites-en plutôt du délicieux pain perdu, un minimum d'ingrédients pour un maximum de plaisir gustatif !

Nb de personnes : 6
Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 1 litre de lait
- 3 oeufs
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 70 g de beurre doux
- 3 càs de confiture de lait
- 6 belles tranches de pain de campagne un peu dur

Préparation

- Dans un saladier, mélangez le sucre et les oeufs jusqu'à ce que ces derniers blanchissent.
- Ajoutez petit à petit le lait tout en continuant à mélanger.
- Ouvrez la gousse de vanille en deux, videz la de ces grains et ajoutez ces derniers à la préparation, mélangez bien.
- Vous pouvez également ajoutez la gousse de vanille. Laissez infuser une demi-heure au frais. Retirez la gousse de vanille.
- Trempez votre pain une dizaine de minutes dans la préparation, il doit un peu ramollir (s'il était bien rassi, sinon réduisez le temps de moitié).
- Dans une poêle faites fondre un peu de beurre, et faites dorer vos tranches de pain de chaque côté quelques minutes.
- N'hésitez pas à saupoudrer un peu de sucre sur les tranches pour accentuer le côté caramélisé.
- Avant de servir, ajoutez un peu de confiture de lait.
- Dégustez chaud !

Réalisé avec le pain de la Ferme de Collines

Tarte chocolat caramel

Du caramel ? Du chocolat ? Que de bons produits qui s'associent pour un dessert ultra gourmand. Arriverez-vous à n'en prendre qu'une seule part ?

Nb de personnes : 6
Préparation : 30 min

Ingrédients

Pâte sucrée au chocolat
- 220 g de beurre
- 125 g de sucre glace
- 65 g d'oeufs (environ 1 gros oeufs)
- 315 g de farine
- 25 g de cacao en poudre

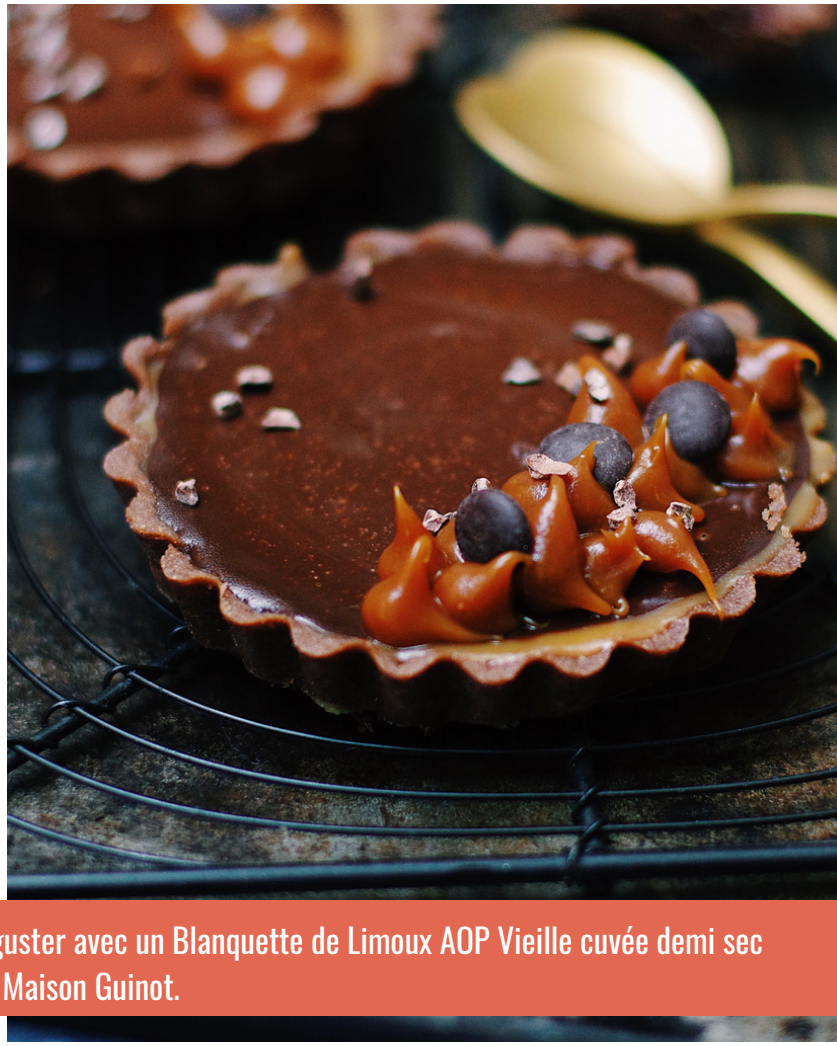
Ganache chocolat
- 125 g de lait
- 125 g de crème liquide
- 45 g de sucre
- 40 g de jaunes d'oeuf
- 170 g de chocolat

Caramel au beurre salé
- 100 g de sucre
- 75 g de beurre demi-sel
- 15 cl de crème liquide

Préparation

Pâte sucrée au chocolat
- Tamisez la farine avec la poudre cacao.
- Mélangez le beurre avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- Ajoutez les œufs au mélange beurre/sucre petit à petit en continuant de mélanger.
- Ajoutez ensuite la farine et le cacao.
- Réservez au frais

Réalisée avec le chocolat noir de Totale Gourmandise



A déguster avec un Blanquette de Limoux AOP Vieille cuvée demi sec de la Maison Guinot.

Ganache chocolat
- Faites bouillir la crème, puis la verser en 3 fois sur le chocolat préalablement concassé.
- Faites redescendre la température en dessous de 60°C, et incorporez le beurre.
- Mixez 2 minutes et réservez.

Caramel au beurre salé
- Versez le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Le sucre se transformera progressivement en caramel.
- Lorsque le caramel est formé, hors du feu versez la crème en une seule fois et mélangez aussitôt énergiquement (de la fumée se dégage, c'est normal !). Mélangez pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez le beurre froid coupé en morceaux, et mélangez à nouveau. Réservez !

Montage
- Etalez la pâte sucrée au chocolat entre 2 feuilles de papier sulfurisé, détaillez 6 fonds de tarte avec un emporte pièce ovale.
- Foncez les bords des tartelettes et faites cuire pendant 12 minutes à 205°C. Laissez refroidir.
- Déposez le caramel au beurre salé au fond, laissez prendre au réfrigérateur 30 minutes, puis ajoutez la ganache au chocolat, et laissez à nouveau prendre 30 minutes avant de servir

A déguster avec un Champagne Deneufchatel, cuvée "brut tradition"

Butternut cake

Vous connaissez sans doute le célèbre carrot cake, mais en automne avec la saison des courges nous avons décidé d'inventer le butternut cake ! Un délicieux cake à la courge dont vous nous direz des nouvelles.

Nb de personnes : 6
Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients

- 130 grammes de sucre brun
- 12 cl d'huile de tournesol
- 4 oeufs
- le jus d'une orange
- le zeste d'une orange
- 1 sachet de sucre vanillé
- 240 grammes de farine
- 1 sachet de levure
- 4 cuillères à café de cannelle
- un quart de butternut
- 2 cuillères de noix en petits morceaux
- 2 cuillères de raisins secs
- 300 grammes de fromage type Philadelphia®
- 150 grammes de sucre glace

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Mélangez le sucre brun, le sucre vanillé l'huile, les oeufs , le jus et de le zeste de l'orange.
- Mélangez ensemble la farine, la levure et la cannelle, ajoutez à votre préparation liquide.
- Ajoutez ensuite la butternut épluchée et râpée et les fruits secs.
- Beurrez et sucrez un moule à cake.
- Enfournez pour 40 minutes toujours à 180°C, vérifiez la cuisson en plantant un couteau au centre, la lame doit ressortir propre.
- Laissez refroidir.
- Mélangez le Philadelphia® avec le sucre glace.
- Découpez votre gâteau en deux, et étalez la moitié de votre mélange au Philadelphia® sur la première moitié du gâteau. Reposez la seconde moitié.
- Sur le dessus déposez du mélange au Philadelphia®.

Réalisé avec une butternut de Cédric Joliveau - Multiproductions

Lait d'amandes

Avez-vous déjà pensé à réaliser votre lait d'amandes vous-mêmes ? Rien de plus simple avec la farine d'amandes et un peu d'eau !

Nb de personnes : 4
Préparation : 15 min

Ingrédients

- 200 g de farine d'amandes
- 1l d'eau

Préparation

- Au dessus d'un saladier déposez un linge propre.
- Déposez votre farine d'amandes à l''intérieur,
- Puis versez l'eau petit à petit, laissez s'égoutter le temps que toute l'eau soit passée à travers la farine.
- Versez ensuite le lait d'amandes obtenu dans une bouteille en verre.
- Conservez une semaine maximum au réfrigérateur

Réalisé avec la farine d'amandes du Mont Bouquet