

Nettoyage

Nettoyez les anneaux métalliques et les éléments de démoulage, avant la première utilisation et directement après chaque utilisation, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Essuyez-les immédiatement afin d'éviter la formation de taches. Tous les éléments peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Gâteaux au fromage blanc et aux marrons à la purée de kaki

Pour 4 parts | Temps de préparation: 40 min

Temps de refroidissement: 3 heures

Il vous faut:

4 anneaux à dessert/entrée (7,5 cm Ø), papier sulfurisé

Ingrédients

**Pour le croquant
aux petits gâteaux:**

5 biscuits au beurre

au blé complet

3 c.s. de sucre

45 g de beurre

1 pincée de sel

**Pour la garniture
et la purée de kaki:**

125 g de marrons épluchés et cuits
(châtaignes, emballées sous vide)

1 kaki bien mûr

Pour la crème au fromage blanc:

1/3 de gousse de vanille

1 1/2 c.s. de sucre glace

100 g de fromage blanc

Jus d'1/2 citron

150 g de crème double

Préparation

1. Croquant: Mettre les petits gâteaux dans un sac de congélation et les réduire en miettes mi-fines avec le rouleau à pâtisserie. Faire caraméliser le sucre dans une marmite, le retirer du feu, incorporer le beurre et le faire fondre en mélangeant. Ajouter les miettes de petits gâteaux et le sel. Étendre la masse sur env. 1 cm d'épaisseur sur du papier sulfurisé et la laisser refroidir.
 2. Crème au fromage blanc: Couper la gousse de vanille dans le sens de la longueur et en retirer la pulpe. Y ajouter le sucre glace, le fromage blanc et le jus de citron, puis mélanger. Batta la crème double au fouet ou en utilisant un batteur électrique (vitesse moyenne) pendant env. 2 minutes, puis l'incorporer délicatement à la crème au fromage blanc avec une spatule (pas avec le fouet!)
 3. Garniture: Hacher grossièrement les marrons. Couper le kaki en deux, en extraire la chair et la passer au chinois.
 4. Placer les anneaux à dessert/entrée sur une feuille de papier sulfurisé. Casser le croquant en gros morceaux et le réduire en miettes mi-fines à l'aide du rouleau à pâtisserie sur le papier sulfurisé. Répartir les miettes de croquant dans les quatre anneaux et appuyer légèrement dessus. Verser le quart des marrons hachés dans chaque anneau. Ajouter la crème au fromage blanc, lisser, puis ajouter la purée de kaki dessus et lisser. Recouvrir les anneaux et laisser refroidir au moins 3 heures au réfrigérateur.
 5. Sortir les desserts du réfrigérateur et les retirer des anneaux métalliques. Pour ce faire, détacher le gâteau du bord en passant un petit couteau verticalement de haut en bas à l'intérieur de l'anneau, puis retourner l'anneau. Soulever délicatement les anneaux métalliques, placer les petits gâteaux au fromage blanc et aux marrons, bien frais, sur quatre assiettes, et servir immédiatement.
-

Piccata d'aubergine à la sauce au poivron et à l'huile au basilic

Pour 4 parts | Temps de préparation: 1 h | Par unité: 635 kcal

Il vous faut:

1 anneau à dessert/entrée (7,5 cm Ø), essuie-tout

Ingrédients

Pour l'huile au basilic:

1 botte de basilic
(env. 6-8 branches)
1 gousse d'ail
100 ml d'huile d'olive
Sel

Pour la sauce au poivron:

2 poivrons rouges
300 ml de bouillon
de légumes
1 c.c. d'amidon alimentaire
2 c.s. d'eau froide
1 poivron jaune
3 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de vinaigre
balsamique blanc
Sel
Poivre de Cayenne

Pour la piccata et le couscous:

1 grosse aubergine
Sel
100 g de couscous
instantané
150 ml de bouillon
de légumes
1 c.c. de curry en poudre
2 c.s. de beurre
50 g de parmesan
2 œufs (taille M)
Farine
Poivre
300 ml d'huile à frire

Préparation

1. Huile au basilic: Laver le basilic, le secouer pour le sécher. Éplucher l'ail, effeuiller le basilic. Mixer finement le basilic, l'huile, l'ail et une prise de sel à l'aide d'un mixeur électrique ou dans un robot mixeur.
 2. Sauce au poivron: Laver les poivrons rouges, les couper en deux, les nettoyer et les couper en gros morceaux. Mixer finement les morceaux de poivrons et le bouillon de légumes au robot mixeur ou en utilisant un mixeur électrique. Passer la purée de poivrons au chinois, faire revenir pour en obtenir env. 100 ml, en mélangeant de temps en temps. Lier légèrement cette sauce aux poivrons en ajoutant l'amidon alimentaire délayé dans 2 c.s. d'eau froide.
 3. Laver le poivron jaune, le couper en deux, le nettoyer et le couper en petits dés. Faire chauffer l'huile au basilic. Y faire revenir les dés de poivrons et arroser de vinaigre balsamique. Y ajouter la sauce aux poivrons rouges. Assaisonner la sauce avec le sel et le poivre de Cayenne, couvrir pour garder au chaud.
 4. Piccata: Laver l'aubergine et la couper en rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur. Salez les rondelles des deux côtés et les laisser de côté pendant env. 20 minutes.
 5. Pendant ce temps, verser le couscous dans un saladier. Faire chauffer le bouillon de légumes et le curry en poudre, et verser le tout sur le couscous. Laisser gonfler pendant env. 5 minutes, ajouter du beurre et du sel. Couvrir pour garder au chaud.
 6. Râper finement le parmesan et le mélanger avec les œufs dans une assiette à soupe. Mettre également la farine dans une assiette pour rouler les aubergines. Faire chauffer l'huile à frire dans une grande poêle. Couper les rondelles d'aubergine en deux, essorer, poivrer et les rouler dans un peu de farine. Ensuite, bien imprégner les rondelles du mélange œufs-parmesan, puis les faire frire dans l'huile bouillante
-

jusqu'à obtenir une belle couleur dorée des deux côtés. Laisser égoutter sur de l'essuie-tout.

7. Placer le couscous dans l'anneau à dessert/entrée sur quatre assiettes pour former des socles. Placer les aubergines dessus. Répartir la sauce et l'huile au basilic autour du couscous. Garnir de basilic frit selon votre goût

Recettes:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2023 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tous droits réservés
