



Buon
appetito



Le cake dei golosi

Préparations : 20 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients :

Pour un moule rectangulaire de 35x11cm

250 g de ricotta

250 ml de lait

125 g de sucre de canne blond

100g de chocolat noir

80 g de polenta fine précuite (ou non)

60 g d'écorces d'oranges confites

2 œufs

1 Cuil à soupe de levure

1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180 ° C (TH 6)

A l'aide d'un couteau, détaillez le chocolat en pépites. Découpez les écorces d'orange confites en petits dés.

Portez le lait à ébullition et versez la polenta en pluie. Mélangez énergiquement et cuire à feu doux, en remuant souvent, le temps indiqué sur le paquet. Versez la polenta cuite dans un saladier.

Ajoutez les 2 œufs et remuez. Incorporez la ricotta, le sucre, la poudre à lever et mélangez bien.

Enfin, incorporez les pépites de chocolat et les dés d'oranges confits.

Versez la pâte dans un moule beurré et enfournez pour 40 min.





Les recettes de Lucille de Franchitti (Filignano)

Buon
appetito



Le crumble de courgettes



Ingrédients pour la préparation des courgettes

1 kg de courgettes
100 g de parmesan
50 g d'huile d'olive
70 g basilic frais
1/2 gousse d'ail
Sel, poivre

Ingrédients pour la préparation du crumble

70 g de beurre demi-sel
120 g de flocons d'avoine

I) Préparation courgettes

- 1) Mixer 100 g de parmesan
- 2) Transvaser le contenu dans un récipient.
- 3) Faire cuire avec un peu d'huile d'olive 1 kg de courgettes coupées en dés.
- 4) Transvaser dans une passoire.
- 5) Préchauffer le four à 220°C.
- 6) Mélanger dans un mixeur :
 - 50 g de parmesan
 - 70 g de basilic frais
 - 1/2 gousse d'ail
 - 40 g d'huile d'olive
- 7) Mélanger avec les courgettes égouttées , saler et poivrer.

II) Préparation crumble

- 1) Mélanger 70g de beurre coupé en dés et 120 g de flocons d'avoine.
- 2) Ajouter 30 g de parmesan râpé
- 3) Recouvrir les courgettes avec la pâte à crumble.
- 4) Saupoudrer le reste du parmesan
- 5) Mettre dans le four en mode chaleur tournante pendant 20 min à 180°C.





Buon
appetito



Ma recette de petits rouleaux d'espadon farcis



Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g d'espadon coupé en fines tranches
- 50 g de provolone piquant ou pecorino ou parmigiano reggiano
- 60 g de chapelure
- 1 œuf
- 1 oignon moyen
- Persil, sel, poivre, huile d'olive, pignons et raisins secs (facultatif)

Préparez le poisson : tout d'abord, ôtez la peau et recoupez les tranches d'espadon afin d'obtenir des bandes de la même taille si possible et de la même largeur. Elles serviront pour faire les rouleaux. Gardez les chutes d'espadon pour la farce.

Dans une poêle, faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive, saupoudrez de persil. Ajoutez les pignons et les morceaux restants d'espadon et si vous le souhaitez, les raisins secs préalablement mis à gonfler 10 min dans de l'eau tiède.

Salez, poivrez et laissez cuire 5 min.

Passez au mixeur en y ajoutant la chapelure, l'œuf et le fromage choisi.

Formez des petits rouleaux avec la farce et les tranches d'espadon que vous fermerez avec un cure-dents.

Faites griller au barbecue. Vous pouvez les servir avec une sauce à base d'huile d'olive, jus de citron, origan et ail coupé en petits morceaux.





Buon
appetito



Ma recette de mousseline au chocolat



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 mn 30 au micro-ondes puissance 750 watts

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

200 gr de chocolat Nestlé dessert

100 gr de sucre en poudre

100 gr de beurre

75 gr de farine

3 œufs

5 cuillerées à soupe d'eau

1 cuillère à café de levure chimique

Dans un bol, faites fondre le chocolat cassé en morceaux réguliers avec l'eau et les dés de beurre (2 mn au micro-ondes puissance 750 watts). Puis mélangez à la spatule.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Ajoutez ensuite la farine et la levure tamisée. Y incorporer ensuite le mélange du bol (chocolat, beurre et eau).

Versez la préparation dans un moule à cake en silicone, que vous aurez au préalable passé sous l'eau.

Placez le moule en silicone sur le plateau tournant du four micro-ondes.

Faire cuire 5mn 30 dans le four micro-ondes à 750 watts.

Laissez reposer 5 mn avant de démouler. Le gâteau pourra ensuite être nappé de chocolat, sucre glace, de quelques framboises ... Il sera délicieux accompagné d'une crème anglaise.

