RECETTES DE SAINT-VALENTIN

pretty CHEF

Préface

Beaucoup disent que la Saint-Valentin est une fête purement mercantile. Je pense que chacun est libre de voir comme bon lui semble cette journée si particulière !

Que vous la fêtiez ou non, je vous propose une sélection de recettes remplies de tendresse et de délicatesse qui vous permettront de faire de votre repas de Saint-Valentin, un moment unique et qui soulignera l'amour que vous avez pour votre moitié.

Joyeuse Saint-Valentin à tous et à toutes,

Elsa Di Natale

« Recettes de Saint-Valentin » par Elsa Di Natale du site PrettyChef.fr

Photographies de Frédéric Soler

Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation de l'ouvrage sous quelque forme et par quelque moyen électronique, photocopie, enregistrement ou autre moyen que ce soit est strictement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

© Pretty Chef 2013 - 2015

Apéritif

Trio de rillettes de poissons

Préparation : 20min

Difficulté : facile

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200 g de thon au naturel (en conserve)
- 200 g de saumon au naturel (frais ou en conserve)
- 200 g de sardines à l'huile (en conserve)
- 5 cuillères à soupe de fromage frais type Philadelphia
- 2 cuillères à soupe de fromage frais ail et fines herbes
- 2 citrons jaunes non traités
- 1 cuillère à café de câpres
- Ciboulette
- Sel et poivre

Rillette de thon

1. Égouttez le thon et émiettez-le dans le bol d'un mixeur.
2. Ajoutez-y les câpres, le sel, le poivre puis mixez pendant 30 sec.
3. Ajoutez 2 cuillères à soupe de fromage frais (Philadelphia) ainsi qu'un peu de jus de citron.
4. Mixez à nouveau, goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Rillette de saumon

1. Égouttez le saumon et émiettez-le dans le bol d'un mixeur. Pour cette recette, j'ai utilisé du saumon en conserve mais vous pouvez faire la même chose avec un pavé de saumon que vous aurez cuit préalablement.
2. Ajoutez le sel et le poivre ainsi que le jus d'un demi citron.

   Mixez le tout pendant 30 sec.
3. Ajoutez 2 cuillères à soupe de fromage frais ail et fines herbes et mixez de nouveau jusqu'à la consistance désirée.
4. Ciselez la ciboulette et ajoutez-la au dernier moment.
5. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
6. Juste avant de servir, vous pouvez ajouter quelques oeufs de saumon sur vos toasts.

Recette également disponible sur PrettyChef.fr

Préparation : 20min

Difficulté : facile

Rillette de sardines

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200 g de thon au naturel (en conserve)
- 200 g de saumon au naturel (frais ou en conserve)
- 200 g de sardines à l'huile (en conserve)
- 5 cuillères à soupe de fromage frais type Philadelphia
- 2 cuillères à soupe de fromage frais ail et fines herbes
- 2 citrons jaunes non traités
- 1 cuillère à café de câpres
- Ciboulette
- Sel et poivre

1. Égouttez les sardines et émiettez-le dans le bol d'un mixeur.
2. Ajoutez le sel et le poivre ainsi que le jus d'un demi citron.
3. Mixez le tout pendant 30 sec.
4. Ajoutez 3 cuillères à soupe de fromage frais (Philadelphia) et mixez de nouveau jusqu'à la consistance désirée.
5. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Recette également disponible sur PrettyChef.fr

Caviar d'aubergines maison

Préparation : 5min

Cuisson : 45min

Difficulté : facile

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 aubergines
- 3 gousses d' ail
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

1. Lavez les aubergines puis coupez-les dans le sens de la longueur.
2. Mettez-les dans un plat allant au four (côté peau vers le bas) et entaillez leur chair en faisant un quadrillage.
3. Salez, poivrez et mettez deux cuillères à soupe d'huile d'olive sur chaque aubergine.
4. Dans le plat, mettez 3 gousses d'ail en chemise (avec leur peau) et laissez confire.
5. Enfournez le plat à 180° pendant 45 min.
6. Une fois cuites, grattez l'intérieur des aubergines avec une cuillère et réservez la chair dans un saladier. Ajoutez y les ails..
7. Selon la texture que vous désirez obtenir, vous pouvez soit mixez le tout pour avoir une préparation lisse, soit écrasez avec une fourchette pour garder la texture de l'aubergine (avec quelques morceaux).
8. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût si besoin.
9. Placez au réfrigérateur pendant une petite heure avant de déguster.

Servir avec du pain grillé ou bien des gressins au sésame.

Recette également disponible sur PrettyChef.fr

Entrée

Bouchée à la reine aux écrevisses et aux noix de Saint Jacques

Préparation : 1h

Cuisson : 20min

Difficulté : moyen

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 feuilletés pour bouchées à la reine
- 20 noix de Saint Jacques
- 300 g de champignons de Paris émincés
- 1 verre de vin blanc
- 2 échalotes
- Thym et lauriers
- 2 cuillères à soupe de farine
- 40 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation de la garniture

1. Nettoyez soigneusement vos 20 noix Saint Jacques.
2. Réalisez un court-bouillon : mettez dans une grande casserole 1 verre de vin blanc, 1 verre d'eau, 2 échalotes émincées, 1 feuille de laurier, 2 branches de thym, sel et poivre.
3. Ajoutez-y vos noix de Saint Jacques puis portez doucement à ébullition.
4. Laissez cuire à feu très doux durant 3 à 4 min.
5. Une fois que les noix de Saint Jacques sont cuites, retirez-les du court-bouillon et réservez-les dans un plat.
6. Filtrez le bouillon à l'aide d'une passoire très fine et réservez-le.
7. Dans une poêle, faites revenir les champignons émincés et les écrevisses pré-cuites avec un peu de beurre pendant 5 min.

Préparation de la sauce

1. À feu doux, faites fondre les 40g de beurre puis ajoutez les 2 cuillères à soupe de farine.
2. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'un pâte homogène.
3. Ajoutez 2 grands bols de court-bouillon.
4. Mélangez, sans cesse, à l'aide d'un fouet jusqu'à épaississement de la sauce afin de ne pas avoir de grumeaux.
5. Ajoutez enfin les 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Mélangez.

Recette également disponible sur PrettyChef.fr

Préparation : 1h

Cuisson : 20min

Difficulté : moyen

Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 feuilletés pour bouchées à la reine
- 20 noix de Saint Jacques
- 300 g de champignons de Paris émincés
- 1 verre de vin blanc
- 2 échalotes
- Thym et lauriers
- 2 cuillères à soupe de farine
- 40 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche

6. Hors du feu, finissez en ajoutant 1 jaune d'oeuf et mélangez bien.

Dressage

1. Mélangez la sauce avec la garniture de bouchée à la reine jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
2. Faites réchauffer quelques minutes vos feuilletages au four à 180°C puis garnissez-les.
3. Dans chaque feuilletage, mettez environ une grosse cuillère à soupe de préparation.
4. Puis remettez les bouchées à la reine aux noix de Saint Jacques et aux écrevisses dans le four quelques minutes.
5. Servez bien chaud accompagné d'une salade de mâche.

Velouté de chou-fleur et bresaola croustillante

Préparation : 10min

Cuisson : 20min

Difficulté : facile

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1/2 chou-fleur
- 15 cl de crème fraiche liquide entière
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 1 bouillon cube de volaille dégraissé
- 10 tranches de bresaola
- Huile de tournesol
- Sel, Poivre
- Ciboulette

Préparation du velouté

Cette recette a été réalisée avec un Soup Maker de Philips mais vous pouvez très bien utiliser votre marmite / cocotte.

1. Coupez les sommités de votre chou-fleur et lavez-les bien sous l'eau froide.
2. Mettez-les dans votre Soup Maker en les coupant en petits morceaux de 2 cm environ.
3. Ajoutez le curry, la crème fraiche et le bouillon de volaille.
4. Salez et poivrez à votre convenance. Attention, ne mettez pas trop de sel car le bouillon est déjà salé.
5. Couvrez d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué dans le Soup Maker.
6. Fermez votre Soup Maker et lancez le programme velouté (c'est le premier voyant du programme).
7. Au bout de 20 minutes, votre velouté de chou-fleur est prêt ! Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Préparation de la bresaola croustillante

1. Coupez votre bresaola en lanières de 0,5mm de largeur.
2. Dans une poêle anti-adhésive, à feu moyen, mettez vos morceaux de bresaola avec quelques gouttes d'huile et laissez cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elles deviennent bien croustillantes.
3. Sortez les morceaux de bresaola du feu et réservez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant.

Plat

Porc caramélisé aux cacahuètes

Préparation : 30min

Cuisson : 15min

Difficulté : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de sauté de porc
- 8 cuillères à soupe de sauce soja sucrée
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d' huile de tournesol
- 4 cuillères à soupe d' eau
- Cacahuètes
- Sel et poivre

1. Coupez vos morceaux de viande à la taille que vous souhaitez. Personnellement, j'essais de faire de petits morceaux car cela cuit vraiment plus vite.
2. Coupez l'oignon en petits dés puis faites-le revenir dans une poêle chaude : vous y aurez mis un peu de sucre et d'eau afin de faire caraméliser les oignons. Remuez le tout jusqu'à ce que les oignons soient dorés.
3. Ajoutez les morceaux de porc et laissez cuire 5 min à feu moyen. Remuez bien.
4. Ajoutez ensuite la sauce soja sucrée, le sel et le poivre.
5. Laissez réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle enrobe bien les morceaux de porc.
6. A la fin, ajoutez les cacahuètes selon votre goût (moi je mets une petite poignée par personne).

Recette également disponible sur PrettyChef.fr

Bricks au boeuf épicé

Préparation : 20min

Cuisson : 20min

Difficulté : moyen

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de viande hachée de boeuf
- 1 oignon
- 4 pommes de terre moyennes
- 6 tomates cerises
- 2 cuillères à soupe de coriandre fraîche ou surgelée
- 1,5 cuillère à café de ras el hanout
- 1 cuillère à café de cannelle
- Sel, poivre
- Huile d'olive

Préparation de la farce

1. Coupez l'oignon en petits dés et faites-les revenir dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez ensuite la viande hachée ainsi que toutes les épices et la coriandre.
2. Faites revenir le tout, à feu moyen, pendant une dizaine de minutes.
3. Au bout de quelques minutes, ajoutez les tomates cerises coupées en petits dés à la viande qui est en train de cuire.
4. Pendant ce temps, faites cuire vos pommes de terre à l'eau pendant une vingtaine. Afin de savoir si les pommes de terre sont cuites, plantez la lame d'un couteau. Si elle rentre sans difficulté c'est qu'elles sont cuites.
5. A l'aide d'un presse purée, écrasez vos pommes de terre. Salez et poivrez votre écrasée de pomme de terre.
6. Une fois que la viande est cuite, ajoutez-y l'écrasée de pomme de terre et mélangez bien le tout.

Dressage et cuisson des bricks

1. Prenez une feuille de brick (délicatement, sans la percer), mettez une cuillère à soupe généreuse de votre farce et refermez la feuille de brick selon la méthode que vous préférez (en triangle, en rectangle, en cigare...bref, faites jouer votre imagination).
2. Mettez vos bricks sur une plaque allant au four et enfournez pendant 10 min à 180°C. Les bricks doivent être bien dorées et croustillantes. Bien entendu, vous pouvez faire frire vos bricks dans une poêle avec un peu d'huile.

   Servez immédiatement avec une belle salade verte par exemple.Assaisonnez-les avec de la fleur de sel sur le côté peau.

Recette également disponible sur PrettyChef.fr

Dessert

Kadaïf aux noix et pistaches

Préparation : 40min

Cuisson : 25min

Difficulté : moyen

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 paquet de pâte à kadaïf (cheveux d'ange à trouver dans les épiceries orientales)
- 450 g de noix décortiquées
- 350 g de pistaches décortiquées non salées
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 3 verres de sucre en poudre
- 1 verre d' eau
- 0,5 verre d' eau de fleur d'oranger

Préparation de la farce à kadaïf

1. Mettez tous vos fruits secs (pistaches et noix) que vous aurez préalablement décortiqués, dans un robot mixeur ... c'est un peu long mais cela en vaut vraiment la peine. Bien entendu, vous pouvez acheter des noix et des pistaches déjà décortiquées (cela vous fera gagner du temps). Attention tout de même pour les pistaches, vous devez les acheter non salées.
2. Ajoutez-y le sucre et la cannelle.
3. Mixez le tout quelques secondes. Vous devez obtenir des morceaux très grossiers. Vous ne devez surtout pas trop mixer la farce de kadaïf sinon elle ne tiendra pas à l'intérieur de vos cheveux d'ange. Réservez.

Confection des kadaïfs

1. Commencez par étaler la pâte à kadaïf sur votre plan de travail. Il faut être délicat car les cheveux d'ange sont très fins et cassants.
2. Séparez les cheveux d'ange de manière à créer des bandes de 3 à 5 cm de large.
3. À l'extrémité des cheveux d'ange, déposez une grosse cuillère à soupe de votre mélange de fruits secs.
4. Roulez le kadaïf tout simplement en emprisonnant bien la garniture. Pour cela, vous devez effectuer au moins 3 tours de cheveux d'ange autour de votre garniture. Puis coupez les cheveux d'ange excédant et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de vos cheveux d'ange.
5. Réservez-les sur votre plan de travail.

Recette également disponible sur PrettyChef.fr

Préparation : 40min

Cuisson : 25min

Difficulté : moyen

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 paquet de pâte à kadaïf (cheveux d'ange à trouver dans les épiceries orientales)
- 450 g de noix décortiquées
- 350 g de pistaches décortiquées non salées
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 3 verres de sucre en poudre
- 1 verre d' eau
- 0,5 verre d' eau de fleur d'oranger

Préparation du sirop de sucre et fleur d'oranger

1. Versez 3 grands verres de sucre en poudre, 1 grand verre d'eau et un demi verre d'eau de fleur d'oranger dans un casserole et mélangez bien.
2. Portez le tout à ébullition puis retirez-le du feu dès qu'il devient transparent. Réservez.

Dressage et cuisson

1. Préchauffez votre four à 180°C.
2. Prenez un grand plat allant au four et beurrez-le généreusement. N'hésitez pas à laisser quelques morceaux de beurre au fond du plat.
3. Placez-y les kadaïfs que vous venez de confectionner.
4. Enfournez-les pendant 25 minutes environ.
5. Dès qu'ils sont bien dorés, vous pouvez sortir votre plat du four.

Imbibage des kadaïfs

Dès la sortie du four, arrosez généreusement vos kadaïfs avec votre sirop de sucre et fleur d'oranger. Vous allez entendre des crépitements, cela est tout à fait normal : c'est que vos kadaïfs sont en train de « boire » tout le sirop que vous venez de verser.

Recette également disponible sur PrettyChef.fr

Tiramisù aux biscuits roses de Reims

Préparation : 20min

Difficulté : facile

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de mascarpone
- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 16 litchis frais ou en conserve
- 24 framboises fraîches ou surgelées
- 12 biscuits rose de Reims
- Zeste de citron vert

1. Tout d'abord, commencez par préparer les litchis en les coupants en petits morceaux. J'ai compté 4 litchis par verrine dans cette recette.
2. Lavez et réservez les framboises que vous gardez entières.
3. Dans un bol, concassez les biscuits roses de Reims. Ne les réduisez pas en poudre, il faut garder de bons morceaux afin de ne pas avoir une bouillie au fond de la verrine. J'ai compté 3 biscuits roses de Reims par verrine.
4. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Incorporez-y le mascarpone et mélangez bien de nouveau afin d'obtenir une crème homogène et onctueuse.
6. Ajoutez un peu de zeste de citron vert à cette préparation et mélangez de nouveau.
7. Montez les blancs d'oeufs en neige puis incorporez-les à la crème de mascarpone. Soyez délicat et mélangez avec une maryse (spatule en silicone) afin de ne pas faire retomber les oeufs en neige.
8. Vous pouvez dresser votre tiramisù : dans le fond de votre verrine, disposez les biscuits roses de Reims émiettés puis ajoutez les morceaux de litchis au centre et les framboises tout autour (contre les parois de la verrine). Si vous le souhaitez vous pouvez, à ce moment là, ajouter un peu de zeste de citron vert pour donner du peps aux fruits. Pour finir, ajoutez la crème au mascarpone en couche généreuse. Pour la déco, ajoutez un peu de biscuits roses de Reims.e le biscuit soit étalé sur la même épaisseur.
9. Laissez reposer 3 heures au réfrigérateur avant de déguster ou bien, placez vos verrines 30 minutes au congélateur si vous avez envie de déguster votre tiramisù rapidement.

Recette également disponible sur PrettyChef.fr