

ATELIER Brunch : Chaï Latte

Matériel :

- 1 casserole
- 1 planche à découper
- 1 spatule



Ingrédients : Pour 4 personnes

- 0,75 litre de lait
- 0,25 litre d'eau
- 4 cuillère à soupe de sucre ou miel
- 15 g de gingembre
- 6 graines de cardamome
- 3 g de cannelle
- 1 anis étoilé
- 1 clou de girofle
- 6 sachets de thé Noir

Préparation :

- Dans une casserole, mettre le lait et l'eau à feu vif
- Eplucher le gingembre, écraser les graines de cardamome
- Ajouter les épices et le sucre dans le lait
- A la première ébullition du lait, ajouter le thé noir
- Attendre une seconde ébullition avant de filtrer la préparation

Pour plus de gourmandise, il est possible d'ajouter de la mousse de lait sur le dessus de la tasse et de saupoudrer de cannelle.

ATELIER Brunch : Saumon Gravelax

Matériel :

- 1 plat haut
- 1 couteau
- 1 planche à découper



Ingrédients : Pour 600 grammes

- 600 g de saumon sans peau
- 10 Baies roses
- Zeste de citron et/ou orange non traités
- 3 branches d'Aneth
- 1 betterave rouge crue (facultatif)
- 2 cl de Gin (facultatif)
- 600 g de Sel marin
- 400 g de sucre

Préparation :

- Dans un plat haut, mélanger le sel et le sucre
- Ecraser les baies roses, tailler grossièrement l'aneth et tailler finement la betterave rouge
- Lever les filets de saumon, retirer la peau, les arrêtes et parer le filet (retirer les parties grasses)
 - Pour accélérer le processus de cuisson au sel, tailler le saumon en lanière
- Dans le plat, mettre de côté le mélange sel/sucre en laissant une fine couche au fond
- Parsemer la moitié de baies roses, d'aneth, de zeste d'agrumes et de betterave rouge
- Déposer le saumon sur ce lit et l'arroser avec le gin
- Parsemer le reste des aromates sur le dessus
- Recouvrir tout le saumon avec le reste du mélange sel/sucre
- Filmer au contact et mettre au frais pendant minimum 3 heures, 1 heure si le saumon est taillé en lanières
- Après la cuisson au sel, bien rincer le saumon et l'essuyer avec du papier absorbant
- Découper des tranches de l'épaisseur souhaitée

ATELIER Brunch : Tartelette Granola

Matériel :

- 1 saladier
- 2 moules à tartelette
- 1 couteau
- 1 éplucheur
- 1 planche à découper

Ingrédients : Pour 2 personnes

- 30 g de flocons d'avoine
- 50 g d'amandes concassées
- 15 g de noix de coco râpée
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- 1,5 cuillère à soupe de sirop d'érable
- 1,5 cuillère à soupe d'huile de coco
- 100 g de yaourt grec
- 1 cuillère à café de miel
- Des fruits au choix



Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Dans un saladier, mélanger d'abord les flocons d'avoine, les amandes, la noix de coco et le cacao, puis ajouter le sirop d'érable et l'huile de coco
- Répartir le mélange dans des moules à tartelette et bien tasser
- Enfourner pour 15 à 20 minutes suivant l'épaisseur
- Bien laisser refroidir avant démoulage
- Mélanger le yaourt et le miel avant de le répartir dans les fond de tartelette
- Eplucher et découper vos fruits (mangue, banane, framboises, fraises, cassis, etc.)
- Disposer harmonieusement les fruits sur les tartelettes

ATELIER Brunch : Pancakes

Matériel :

- 1 saladier
- 2 bols
- 1 balance
- 1 spatule
- 1 poêle



Ingrédients : Pour 4 personnes

- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 125 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- Huile pour la cuisson

Préparation :

- Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs : farine, levure, le sucre et 1 pincée de sel
- Clarifier les œufs (séparer les blancs des jaunes) dans deux bols distincts
- Mélanger les 2 jaunes d'œuf avec le lait et l'extrait de vanille, puis les ajouter aux ingrédients secs en mélangeant (texture de pâte à crêpes bien épaisse) laissez reposer 15 à 30 minutes
- Battre les blancs en neige et les ajouter délicatement à la préparation (c'est le secret des pancakes ultra moelleux)
- Déposer un peu de pâte dans une poêle beurrée et chaude, faire cuire 1 minute de chaque côté
 - Le bord doit être doré et des petites bulles doivent se former sur le dessus, c'est le moment de retourner le pancake

Il est possible d'utiliser cette même recette pour réaliser des gaufres moelleuses

ATELIER Brunch : Crème fouettée citronnée aux herbes

Matériel :

- 1 fouet (électrique)
- 1 saladier
- 1 couteau
- 1 planche à découper



Ingrédients : Pour 200 grammes

- 20 cl de crème liquide entière froide (35% mat. grasse min.)
- 1/2 citron jaune
- 3 branches d'aneth
- 4 brins de ciboulette
- 2 pincées de sel
- 1 pincée de poivre
- 2 pincées d'épices

Préparation :

- Dans un saladier froid, mettre la crème liquide très froide, le jus d'un demi citron, le sel et le poivre
 - Gouter et corriger l'assaisonnement si nécessaire
- Fouetter pour épaissir légèrement le mélange et mettre au réfrigérateur 30 minutes
- Fouetter de nouveau jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée
- Ajouter délicatement l'aneth et la ciboulette ciselées finement et les épices
- Mélanger délicatement
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur
 - Il est possible de mettre la crème en poche à douille pour réaliser des décorations

ATELIER Brunch : Pâte à tartiner Choco Noisettes

Matériel :

- 1 saladier
- 1 casserole
- 1 mixeur
- 1 spatule
- 1 balance



Ingrédients : Pour 500 grammes

- 450 g de noisettes
- 130 g de chocolat au lait ou noir
- 3 cuillère à soupe d'huile neutre
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Faire torréfier les noisettes dans une plaque recouverte de papier cuisson environ 10 minutes
- Les retirer et laisser refroidir
- Faire chauffer une casserole d'eau et faire fondre le chocolat au bain marie
- Dans un mixeur, mettre les noisettes torréfiées et mixer jusqu'à l'obtention d'une texture bien lisse
- Ajouter le chocolat fondu, l'huile et la fleur de sel avant de mixer quelques secondes jusqu'à l'obtention d'une texture homogène
- Conserver dans un bocal fermé à l'abri de la lumière

Il est possible de conserver quelques noisettes torréfiées, de les concasser en petits morceaux et de les ajouter à la fin.

Si vous n'avez que du chocolat noir, il est possible d'ajouter environ 4 cuillères à soupe de lait ou crème fraîche au moment de le faire fondre au bain marie (les ajouter une par une jusqu'à obtention de la teinte souhaitée).