



Galette des rois au chocolat

CETTE ANNÉE, LA SURPRISE N'EST PAS QUE DANS LA FÈVE ! POUR CHANGER DE LA FRANGIPANE, VOUS ALLEZ ÉPATER VOS CONVIVES AVEC CETTE VERSION CHOCOLATÉE DE NOTRE BIEN-AIMÉE GALETTE.

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 à 40 min

- ☐ 250 g de pâte feuilletée express maison (voir samedi 4 janvier)
- ☐ 1 fève

Pour la crème d'amande au chocolat

- ☐ 100 g de poudre d'amandes
- ☐ 200 g de chocolat à 65 % de cacao
- ☐ 100 g de cassonade
- ☐ 100 g de beurre à température ambiante
- ☐ 2 œufs
- ☐ ½ gousse de vanille
- ☐ 1 cuil. à café de liqueur d'orange type Grand Marnier® (facultatif)

Pour la dorure

- ☐ 1 œuf
- ☐ 1 cuil. à soupe de lait

1. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8).
2. Dans un saladier, incorporez la cassonade au beurre à l'aide d'un fouet, puis les œufs l'un après l'autre. Ajoutez la poudre d'amandes, grattez les grains de la demi-gousse de vanille, ajoutez le chocolat finement haché, la liqueur d'orange et mélangez bien.
3. Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la moitié de la pâte feuilletée en lui donnant une forme ronde de 28 cm de diamètre. Procédez de même pour former un second disque de pâte, de la même taille.
4. Étalez la crème d'amande chocolatée sur l'un des disques de pâte jusqu'à 2 cm du bord. N'oubliez pas la fève !
5. Humectez le bord et couvrez la garniture avec le second disque de pâte. Soudez bien les bords entre eux.
6. Dorez la galette avec l'œuf battu mélangé avec le lait, décorez-la à l'aide d'une fourchette et enfournez pour 30 à 40 minutes de cuisson.



BABA À L'ORANGE

tout simple

**L'HIVER, C'EST LA PÉRIODE DU RHUM !
VOUS ME DONNEREZ DES NOUVELLES DE CE BABA COOL :
RAPIDE, FACILE, SAVOUREUX !**

Pour 4 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 25 min

☐ 10 cl de rhum brun

Pour les babas

- ☐ 20 cl de lait
- ☐ 12 g de levure de boulanger fraîche ou déshydratée
- ☐ 4 œufs
- ☐ 250 g de farine
- ☐ 150 g de sucre en poudre
- ☐ Le zeste de 1 orange non traitée
- ☐ 1 cuil. à café rase de sel

Pour le sirop

- ☐ Le jus de 1 orange
- ☐ 5 cl de liqueur d'orange (Grand Marnier®)
- ☐ 100 g de sucre en poudre

- 1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
- 2. Dans une casserole, faites tiédir le lait à feu doux. Hors du feu, ajoutez la levure et mélangez pour la dissoudre.
- 3. Battez les œufs en omelette.
- 4. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sel et le zeste de l'orange. Creusez un puits au centre, mettez-y les œufs battus, le mélange lait-levure et, à l'aide d'une spatule en bois, incorporez progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- 5. Beurrez 4 petits moules à baba et remplissez-les de pâte aux deux tiers. Enfourez pour 20 minutes, puis laissez bien refroidir hors du four.
- 6. Préparez le sirop : portez 10 cl d'eau à ébullition avec le sucre pendant 5 minutes. Hors du feu, ajoutez la liqueur et le jus de l'orange.
- 7. Avant de servir, posez les babas refroidis dans un plat et arrosez-les de rhum jusqu'à ce qu'ils en soient bien imbibés.

MIEUX CONNAÎTRE

Le baba au rhum a été créé par Nicolas Stohrer, le pâtissier de Stanislas I^{er}, roi de Pologne exilé en Lorraine. Stohrer décida d'imbiber de malaga une brioche traditionnelle de Pologne qui s'était desséchée pendant l'exil du roi vers la France. Plus facile à manger pour le roi, qui n'avait plus beaucoup de dents ! Nicolas Stohrer ouvrit sa boutique à Paris, rue Montorgueil, en 1730, et celle-ci existe encore ! Le rhum, lui, n'est arrivé dans la recette qu'un siècle plus tard.



DAHL DE LENTILLES

corail



CE QUE J'AI ME AVEC LA LENTILLE, C'EST QU'ON PEUT LA CUISINER À TOUTES LES SAUCES. LA PREUVE AVEC CETTE VERSION INDIENNE. CES LENTILLES CORAIL SONT DÉCORTIQUÉES, ET LEUR BELLE AMANDE ORANGE DONNE LE TON ET... DU PEPS POUR DÉMARRER LA SEMAINE !

1. Épluchez et ciselez finement l'ail et l'oignon.
2. Rincez rapidement les lentilles à l'eau froide.
3. Égouttez les tomates pelées et concassez-les.
4. Faites revenir le tout 10 minutes dans une casserole avec le ghee, le clou de girofle et les épices.
5. Ajoutez les lentilles corail, mélangez pendant 2 à 3 minutes et couvrez-les de 2 cm d'eau chaude.
6. Laissez cuire 10 minutes. Salez, poivrez et dégustez les lentilles parsemées de coriandre fraîche.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

- 200 g de lentilles corail
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 cuil. à soupe de ghee (beurre clarifié)
- 1 clou de girofle
- 1 cuil. à café d'épices moulues : gingembre, cumin, curcuma, coriandre
- 1 petit bouquet de coriandre
- Sel et poivre

À LA PLACE

Vous ne trouvez pas de ghee ? Faites vous-même votre beurre clarifié en faisant fondre le beurre à feu très doux, et en ôtant à l'aide d'une écumoire et au fur et à mesure les particules blanches et la mousse (la caséine) qui remontent à la surface. Filtrez à l'aide d'une passoire fine et conservez dans un bocal le liquide jaune restant. Le ghee peut être utilisé pour faire cuire des aliments à haute température, car il ne brûle pas !





Mes endives au jambon

JE NE LE RÉPÈTERAI JAMAIS ASSEZ : POUR FAIRE UN BON CLASSIQUE, IL FAUT DE BONS PRODUITS !
ACHETEZ UN BON JAMBON BLANC CHEZ VOTRE BOUCHER, CHOISISSEZ
UN EMMENTAL IGP OU LABEL ROUGE ET RÂPEZ-LE VOUS-MÊME. VOUS VERREZ, ÇA N'A RIEN À VOIR...



Pour 4 personnes
Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

- ☐ 4 endives
- ☐ 4 tranches de jambon blanc du boucher

- ☐ 125 g d'emmental râpé

Pour la béchamel

- ☐ 50 g de beurre (+ 1 noix pour le plat)
- ☐ 50 g de farine
- ☐ 75 cl de lait

- ☐ 1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- ☐ Sel et poivre du moulin

.....

1. Éliminez une partie du cœur des endives à la base. Faites-les cuire entières pendant 8 minutes à la vapeur. Égouttez-les sur du papier absorbant.

2. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8).

3. Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez au fouet jusqu'à obtenir une pâte brun clair.

4. Hors du feu, ajoutez petit à petit le lait en remuant vigoureusement pour éviter les grumeaux. Remettez sur le feu et continuez à mélanger jusqu'à ce que le liquide épaississe. Ajoutez la crème, salez et poivrez.

5. Roulez les endives dans les tranches de jambon, disposez-les dans un plat à gratin beurré et recouvrez-les de sauce béchamel. Parsemez d'emmental râpé et enfournez pour 20 minutes. Régalez-vous !

ENTRE NOUS...

Si vous trouvez des endives cultivées en pleine terre, vous serez conquis par leur goût et leur douceur.