

Sandwich cake / Smörgåstårta

Coucou !! Je vous présente un joli sandwich cake fait pour mon dernier brunch. J'adooore les brunchs, je trouve ça génial d'avoir un moment où je peux me goinfrer de sucré autant que de salé, entourée d'amis 🥰. Mais il est important pour moi que beaucoup de choses soient faites maison et/ou de qualité (jambon du boucher...).

Alors je me creusais les méninges pendant des jours pour trouver LES recettes, puis je mettais tellement de temps en cuisine le jour J que j'étais à deux doigts de pleurer à cause de mon retard... 😞. Mais depuis un an environ, j'ai appris à choisir des recettes simples, à mieux gérer mon temps, à me mettre moins la pression.

Donc quand j'ai constitué ma liste de recettes, je n'ai choisi qu'une recette un peu « longue », et ce fut celle du sandwich cake. J'aime bien boulangier et j'ai choisi de faire mes pains polaires moi même pour le réaliser. Mais vous devriez en trouver facilement dans les grandes surfaces 😊

Ce sandwich cake est vraiment très facile à faire (surtout si vous ne faites pas votre pain). Il est juste un brin long à monter si vous tenez à faire le tour en ciboulette. Vous pouvez le faire 2-3 heures en avance mais pas plus, les fromages frais ont tendance à sécher et se craqueler à l'air libre. Néanmoins, il se conserve plusieurs jours, il sera juste moins joli 😊

Il a beaucoup plu, au visuel et au goût. J'étais super fière de la découpe, bien nette 😁



Pour mon amie végétarienne, j'ai juste remplacé le saumon par de l'avocat, apparemment c'était très bon comme cela.

J'ai fait la recette avec du saint morêt et du philadelphia, mais vous pouvez remplacer par du carré frais, par du boursin... Si le fromage choisi contient déjà des herbes, vous n'êtes pas obligés de rajouter de l'aneth et de la ciboulette comme moi.

Pour un sandwich cake d'environ 20 cm de diamètre

- 5 pains polaires de 20 cm de diamètre (recette bientôt sur le blog, sinon à acheter)
- $\frac{1}{2}$ concombre
- 150 g de fromage blanc + 125g de saint morêt (ou de boursin)
- 150g de philadelphia + 100g de saint moret (ou tout

philadelphia ou tout saint morêt, ou remplacer l'un par du boursin...)

- Quelques brins d'aneth
- Une botte de ciboulette (quelques brins pour la garniture et le reste pour décorer)
- 200g de saumon fumé

- Mélangez votre fromage blanc et votre saint morêt. Divisez le mélange équitablement dans deux bols . Dans l'un ajoutez de l'aneth ciselée, dans l'autre un peu de ciboulette
- Tartinez deux pains polaires (sur la face supérieure) avec la préparation à la ciboulette, deux pains polaires avec celle à l'aneth. Gardez le 5e pain pour faire le chapeau du sandwich cake
- Lavez votre demi concombre et coupez de fines tranches. Puis disposez les sur les pains recouverts de crème à la ciboulette de façon à recouvrir toute la surface.
- Ensuite, répartissez votre saumon fumé sur les pains recouverts de garniture à l'aneth



Dressage

- Superposez les couches : une de saumon, une de concombre, une de saumon, une de concombre, et le dernier pain nature pour fermer le tout.
- Dans un bol, mélangez votre philadelphia et votre saint morêt (ou autres fromages, vous m'avez comprise) . Etalez ce mélange sur toute la surface du gâteau , à la spatule si possible, sinon avec le dos d'une cuillère à soupe.



- Mesurez avec un brin de ciboulette la hauteur du gâteau, et coupez ce brin environ un cm plus haut que celle ci .
- Utilisez ce brin en « étalon » pour couper les autres brins à la même hauteur.
- Disposez les sur tout le pourtour du sandwich cake (cela collera à la crème facilement). Pas besoin que ce soit parfaitement régulier :). Prenez une petite poignée, tassez pour qu'ils soient tous à la même hauteur et hop, collez.
- Disposez quelques rondelles de concombre et de saumon fumé sur le dessus, voire des tomates cerise, des brins d'aneth...
- Entreposez votre sandwich cake au réfrigérateur jusqu'au service, puis dégustez bien froid

Flammekueche

Je vous avais promis du réconfort (et des petits bourrelets) pour surmonter l'hiver, je tiens mes promesses ! 🥰 . Je continue donc ma lecture du livre « la cuisine de nos régions » et après le [farçon savoyard](#), je vous présente la flammekueche alsacienne .

Si j'avais su plus tôt que c'était si facile à faire 🤗 ! La pâte ne nécessite pas de repos, les oignons et les lardons ne doivent pas précuire... Alors en 15 minutes c'est prêt à enfourner !

Ce n'était pas la première flammekueche que je mangeais mais pas loin, elle ne fait pas partie de mes habitudes culinaires. Pourtant je me suis tout simplement régalée ! 🥰

Je pense qu'avoir acheté du VRAI fromage blanc et de la vraie crème entière dans une crèmerie n'y est pas pour rien. Chaque bouchée était tellement gourmande, mmmh 😊

Une idée à adopter pour tous les jours ou pour recevoir, c'est convivial et ça change des tartiflettes ou raclettes :p

Recette de la flammekueche (vous en aurez 2 avec cette quantité)

- 250g de farine T55
- 5 cl d'huile
- 10 cl d'eau tiède
- Une pincée de sel
- 150g de vrai fromage blanc
- 75g de crème fraîche épaisse entière
- 200g de lardons
- 2 oignons moyens
- Sel, poivre/noix de muscade

- Dans un saladier, versez la farine, l'huile et l'eau tiède avec une pincée de sel. Pétrissez jusqu'à avoir une pâte homogène
- Préchauffez votre four à 220 °C
- Emincez très finement les oignons pour avoir de fines lamelles.

- Mélangez le fromage blanc avec la crème fraîche, ajoutez un peu de sel et de poivre (ou noix de muscade)
 - Divisez votre pâte en 2 pâtons, étalez les chacun en pâte fine, de la forme que vous voulez (pouvez 😊)
 - Étalez la garniture au fromage blanc sur chacune des pâtes, puis disposez les oignons et enfin les lardons
 - Enfournez à four chaud pour environ 15 minutes, jusqu'à ce que les oignons commencent à dorer
 - Servez immédiatement et régalez vous !
-

KKVKVK#55: Entremet léger pommes – granola

Coucou les ami(e)s !

Comment allez-vous ?

Je me demande toujours ce que ça veut dire, bien cuisiner. C'est facile de suivre une recette, non ?

Finalement, je pense que ce qui différencie quelqu'un qui cuisine beaucoup de quelqu'un qui ne cuisine pas , c'est justement, de savoir ne pas suivre une recette à la lettre (quand une pâte est trop molle, trop épaisse, quand le gâteau n'est pas cuit alors que selon la recette la cuisson doit être de 50 min...) , savoir ce qu'on peut se permettre d'adapter ou pas dans une recette, ce qu'on peut remplacer et par quoi le remplacer , savoir rattraper une bourde...

Et surtout, improviser des recettes. Avoir des restes dans les

placards et imaginer comment les assembler. J'ose de plus en plus et j'adore 😊

C'est ce qui s'est passé pour cette recette : j'avais du granola maison bien trop diabolique que je grignotais à longueur de journée et que je voulais donc faire disparaître :p. J'avais aussi un reste de caramel au beurre salé de ma super amie Marie que je voulais arrêter de manger à la petite cuillère, et du fromage blanc.

En plus, je voulais participer à mon premier KVKVK sur le thème de la pomme, organisé par [cuisinetcigares](http://cuisinetcigares.com) (blog très joli que j'ai découvert grâce à ça)



Donc, je récapitule : j'avais du granola et du caramel au beurre salé dont je devais me débarrasser pour arrêter de grignoter, du fromage blanc, des pommes à utiliser.. Et je voulais quelque chose d'assez sain (tout est relatif, moins sain qu'une poêlée de légumes, mais faut pas pousser :D)

J'ai beaucoup aimé, comme quoi ça a du bon d'improviser 😊

Je vous livre donc la recette pour 2 entremets individuels

- 2 pommes (des Chanteclerc, ce sont mes préférées!)
- 50g de granola maison + 1 CS miel ou caramel
- Caramel beurre salé (facultatif)
- 130g fromage blanc (allégé possible)
- 1 feuille de gélatine

- 1 blanc d'oeuf (à température ambiante)
- Du sucre

- Mettez à tremper votre feuille de gélatine dans de l'eau froide
- Epluchez et épépinez vos pommes, puis coupez-les en lamelles assez fines ou en dés.
- Faites chauffer une poêle sur feu moyen puis faites revenir vos pommes dans un peu d'huile ou de beurre. Lorsqu'elles sont dorées, ajoutez 2 CS de sauce caramel au beurre salé, ou 2 CS de sucre
- Laissez cuire jusqu'à ce que les pommes soient fondantes et caramélisées, puis réservez hors du feu.
- Mélangez votre granola dans un petit bol avec un peu de miel liquide ou de caramel (juste pour que le granola s'agglomère, je n'avais pas envie de mettre de beurre), puis répartissez-le au fond de deux cercles à entremet (posés sur une assiette ou un plat pour pouvoir les mettre au frigo après)
- Déposez vos pommes sur la base de granola. Pour encore plus de gourmandise, vous pouvez recouvrir les pommes d'un peu de caramel au beurre salé (car le goût disparaît à la cuisson lorsqu'on caramélise les pommes avec)
- Pour la mousse, mélangez votre fromage blanc avec du sucre (au goût) et/ou de l'extrait de vanille ou du caramel ... Bref, quelque chose qui sucre 😊
- Faites chauffer un minuscule fond d'eau ou de lait au micro-ondes, essorez la feuille de gélatine ramollie et faites la fondre dans le fond d'eau (vraiment peu, je répète). Incorporez la au fromage blanc
- Battez votre blanc d'oeuf en neige avec une pincée de sel, puis incorporez le délicatement à l'aide d'une maryse à la préparation de fromage blanc
- Versez cette préparation dans les cercles à entremet sur les pommes, puis réservez au frais pendant au moins quelques heures

- Vous pouvez verser sur votre entremet au moment de servir un coulis, le mien était à base de beurre de cacahuètes mélangé à du lait, miam miam !



Entremet – L'entrelacs de fruits rouges





Un super dessert rapide, relativement léger et bien fruité 😊

Cet entremet est composé de mousses aux mûres et aux framboises au fromage blanc

Chéri a insisté pour tenter un quadrillage de mousses, il a pris un un morceau de carton qu'il a découpé à la taille du cercle puis recouvert de film platique. Ceci explique le trou entre les différentes mousses, mais n'empêche je suis fière de lui, qu'il ait eu l'idée, qu'il ait insisté pour le faire, et je trouve le résultat très joli pour une première 😊

Nous avons fait une version très rapide, utilisant des coulis déjà prêts, mais peut-être qu'en le faisant maison vous pourriez laisser quelques morceaux de fruits pour encore plus de goût.

Pour un petit cercle à entremet (à charnière pour moi) il vous faudra

- Pour la base : une recette de biscuit trouvée ici <http://www.annesogood.org/article-croquants-noix-de-coco-sans-oeufs-54627513.html> dont j'ai juste enlevé la noix de coco et l'orange confite, mais je regrette de ne pas avoir pu goûter la base obtenue toute seule tellement elle était appétissante ! Je le referai en vrais biscuits pour le goûter 🍪
 - 50g de beurre pommade
 - 50g de farine
 - 30g de poudre d'amande
 - 30 ml de jus de fruit
 - 20g de sucre
- Pour la mousse aux framboises :
 - 200g de purée de framboises (pas le glaçage de la marque Elo*** par exemple, mais plutôt un vrai coulis avec au moins 80% de framboises, en surgelé)
 - 200g de fromage blanc (calin pour moi)
 - 10 cl de crème liquide entière
 - 30g de sucre
 - 5g (2,5 feuilles) de gélatine
- Pour la mousse aux mûres
 - 200g de coulis de mûres
 - 200g de fromage blanc
 - 10 cl de crème liquide entière
 - 30g de sucre
 - 5g (2,5 feuilles) de gélatine

Pour le biscuit

- Mélanger le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajoutez la farine tamisée, le jus de fruit et la poudre d'amande
- Etalez dans le fond du moule avec une épaisseur

régulière (avec le dos d'une cuillère à soupe humidifiée d'eau chaude)

- Enfournez pour 15 min à 200°C

Pour les mousses

- Mettez à ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide
- Faites chauffer les coulis dans des casseroles différentes. Quand ils sont bien chauds, les retirer du feu et ajoutez dans chaque casserole 3 feuilles de gélatine essorées.
- Réservez chaque coulis dans des récipients et laissez tiédir.
- Après refroidissement, ajoutez dans chaque saladier la quantité de sucre et de fromage blanc indiquée, mélangez
- Enfin, incorporez délicatement avec une maryse la chantilly que vous aurez battu fermement au robot ou au fouet

Pour le montage

- Au milieu du moule, sur la base, disposez le carton entouré de film plastique
- Avec un(e) ami(e), versez en même temps, la moitié de la mousse aux framboises d'un côté, la moitié de la mousse aux mûres de l'autre
- Disposez le moule dans le congélateur pour que les mousses prennent.
- Une fois qu'elles sont figées, recommencez l'opération en croisé (framboises sur mûres et vice versa)
- Laissez prendre à nouveau puis retirez délicatement le carton
- Pour cacher le léger trou au milieu, dressez une magnifique ligne de fruits 😊

Astuces

- Pour battre la crème chantilly, utilisez une crème très froide, un récipient froid, un batteur froid...
 - Pour rendre la mousse aux mûres plus violette, vous pouvez mettre un peu de colorant bleu en poudre (2 pointes de couteaux), que je vous conseille de tamiser
 - Pour éviter ce trou, utilisez un carton fin.
 - Sinon, vous pouvez décorer le pourtour de l'entremet (pourquoi pas une coque de macaron pour cacher ces vilains trous :D)
 - L'appareil semble très gélatineux. Mais à la dégustation, c'était vraiment mousseux 😊
-

Gâteau au fromage blanc

Pour ma maman qui se met de plus en plus à la cuisine, voici la recette d'un gâteau au fromage blanc frais, léger, parfait pour un dessert d'été:). J'ai suivi presque à la lettre [cette recette](#)

ATTENTION, il vous faut vous y prendre au moins 4h avant pour égoutter le fromage blanc !! Et le cuire assez tôt pour qu'il soit bien refroidi avant dégustation. Il se fait sans soucis la veille 😊

Pour un gâteau pour 8 personnes, il vous faudra

- 500 g de fromage blanc (à égoutter la veille ou au moins 4h avant pour avoir environ 250 g égouttés). Je vous

conseille de ne pas prendre du 0%, moi je prends du Calin© au lait demi-écrémé)

- 1 yaourt nature de 125g
- 75 g de crème fraîche épaisse allégée (15%)
- (sinon, pour éviter d'acheter du fromage blanc et des yaourts, on peut utiliser 100g de fromage blanc non égoutté au lieu du yaourt, et 100g de crème fraîche au lieu des 75g)
- 5 œufs
- 130 g de sucre en poudre (vous pouvez en mettre un peu plus, moi j'essaye de ne pas trop sucrer)
- 30 g de beurre ramolli (ou margarine)
- 15 g de farine
- 20 g de maïzena
- Le jus d'un citron pour aromatiser (mais je pense qu'on peut le faire à la vanille, au jus de fruit, au coulis de framboises, mettre des dés de fruits...Customisable à souhait:))
- Un coulis à verser sur le gâteau (ou une sauce chocolat, ou caramel... Ca dépend de ce que vous avez mis dans le gâteau!)

1. La veille, mettre à égoutter le fromage blanc dans une passoire tapissée d'un torchon propre (ou de sopalin), que l'on repliera sur le fromage blanc avant de poser un poids assez lourd dessus (type bol) pour aider le fromage à s'égoutter
2. Le jour même, fouettez dans un cul de poule le beurre ramolli, le sucre, et les jaunes d'oeufs , jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente de volume
3. Rajoutez la farine et la maizena tamisées, mélangez.
4. Ensuite ajoutez le fromage blanc égoutté, le yaourt, et la crème fraîche. Bien mélanger.
5. Parfumez avec le jus de citron ou autre
6. Battez les blancs d'oeufs en neige avec une pincée de

sel (pas trop fermes), et incorporez les à la pâte délicatement (avec une maryse)

7. Versez dans un moule beurré
8. Enfournez 40 à 60 minutes (attention, pas assez cuit c'est un peu trop humide et donc écoeurant) (à adapter à votre four), dans un four préchauffé à 180°C. Si le gâteau colore trop vite, recouvrez le d'une feuille d'aluminium
9. A la fin de la cuisson, laissez le gâteau reposer dans le four éteint une vingtaine de minutes.
10. Mettre le gâteau au frais, ne démouler qu'une fois bien refroidi, et napper de coulis avant le service.



11.