



Atelier de cuisine thématique

Recevoir différemment à Noël :
Le brunch

La Bouffe du Carrefour



Œufs bénédictines

(4 petites portions)

Ingrédients :

- 4 œufs
- 2 muffins anglais, ouverts en deux
- 4 galettes de saucisse déjeuner maison

Pour la sauce :

- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'eau
- 4 jaunes d'œufs
- 1 t. de beurre, fondu et tempéré
- Sel et poivre



Préparation :

1. Dans la partie supérieure d'un bain-marie, hors du feu, fouetter le jus de citron, l'eau et les jaunes d'œufs. Déposer au-dessus de l'eau frémissante et fouetter sans arrêt jusqu'à ce que la texture devienne épaisse et mousseuse.
2. Retirer le bol du bain-marie. Hors du feu, incorporer le beurre en filet en fouettant constamment à l'aide d'un fouet. Saler et poivrer. Réserver à température ambiante et remettre sur le bain-marie quelques secondes en fouettant juste pour réchauffer au moment de servir.
3. Verser 5 cm d'eau ainsi que le vinaigre dans une petite casserole et porter à ébullition. Baisser la température à feu moyen-doux, puis casser les œufs délicatement dans l'eau, sans remuer. Laisser mijoter doucement pendant 3½ minutes.
4. Pendant ce temps, griller les demi-muffins anglais et les garnir d'une galette de saucisse.
5. Égoutter les œufs avec une cuillère trouée et en déposer un sur chaque tranche de muffin anglais.
6. Napper de sauce hollandaise, puis servir avec un peu de ciboulette et de piment de Cayenne pour décorer.

Saucisse déjeuner maison (6 galettes)

Ingrédients :

- 1 lb de porc haché mi-maigre
- 2 c. à s. de vin blanc
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 c. à s. de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à s. de paprika
- 3/4 c. à t. de sel
- 1 c. à t. de flocons de piment fort broyés
- 1/2 c. à t. de graines de fenouil concassées
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Poivre noir

Préparation :

1. Dans un bol, avec les mains, bien mélanger tous les ingrédients à l'exception de l'huile. Poivrer. Couvrir et réfrigérer environ 6 heures ou toute une nuit.
2. Dans une grande poêle antiadhésive, dorer dans l'huile la chair à saucisses façonnée en six galettes ou telle quelle en l'émiettant jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.



Galettes de pommes de terre, ricotta et yogourt au miel (environ 8 galettes)

Ingrédients :

- 2 1/2 t. de pommes de terre jaunes crues, râpées
- 3/4 de t. de fromage ricotta
- 1/2 c. à t. de romarin frais, haché finement
- 1/2 c. à s. de ciboulette, hachée finement
- 1/2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à t. de jus de citron
- 1/2 c. à t. de poudre à pâte
- 1/8 t. de chapelure
- 1/8 t. de parmesan râpé
- Sel et poivre, au goût

Pour le yogourt au miel :

- 1/4 de t. de yogourt grec, nature
- 1 c. à s. de miel (ou plus, au goût)
- 1/4 de c. à t. de romarin frais, haché finement (ou plus, au goût)
- Sel et poivre, au goût



Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin. Réserver.
2. Dans un bol, mélanger les ingrédients « pour le yogourt au miel ». Assaisonner puis réserver au frigo.
3. Essorer les pommes de terre afin de les assécher le plus possible puis déposer dans un grand bol.
4. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger puis assaisonner généreusement de sel et de poivre.
5. Façonner 6 galettes puis les disposer sur la plaque à pâtisserie.
6. Enfourner pendant 35 à 40 minutes puis servir avec le yogourt au miel.

Röstis de betteraves

(4 portions)

Ingrédients :

Pour les roestis :

- 4 t. de betteraves crues, râpées et bien égouttées
- 1 t. de pommes de terre, râpées et bien égouttées
- 1 échalote française, ciselée
- 1 œuf, battu
- 2 c. à s. de farine
- 2 c. à s. de beurre
- Sel et poivre, au goût

Pour la crème sure :

- 1 t. de crème sure
- 2 c. à s. d'aneth, haché finement
- Le jus et le zeste d'un citron
- Sel et poivre, au goût



Préparation :

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients « pour la crème sure » et réserver.
2. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients « pour les roestis », puis façonner entre 8 et 12 galettes.
3. Dans une grande poêle antiadhésive, à feu moyen-élevé, faire chauffer l'huile, puis cuire les galettes, quelques-unes à la fois, pendant 3 à 5 minutes de chaque côté, ou jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Réserver sur une plaque à cuisson au four à 200 °F jusqu'au moment de servir.
4. Servir les roestis avec le mélange de crème sure et des quartiers de citron.

Pancakes au tourbillon de cannelle

(6 portions)

Ingrédients :

Pour les pancakes :

- 1 banane
- 1/2 t. de lait d'amande (ou de lait de soya ou de lait de vache)
- 2 œufs
- 1/2 t. de farine tout usage
- 1 c. à t. de poudre à pâte
- Beurre, pour la cuisson

Pour le caramel :

- La moitié d'une banane
- 1/3 de t. de cassonade
- 1 c. à t. de cannelle moulue
- 2 c. à s. de beurre, fondu

Pour le glaçage (optionnel) :

- 1 c. à s. de lait, au choix
- 1/2 t. de sucre en poudre



Préparation :

1. Broyer tous les ingrédients « pour le caramel ». Transférer le tout dans un sac Ziploc. Couper un très petit coin du sac afin de l'utiliser comme une poche à pâtisserie. Réserver.
2. Fouetter les ingrédients « pour le glaçage », puis réserver.
3. Au mélangeur, broyer la banane, le lait et les œufs. Transférer le mélange dans un bol, puis incorporer la farine et la poudre à pâte en fouettant afin d'éviter la formation de grumeaux.
4. Faire chauffer une poêle antiadhésive avec un peu de beurre, puis former des pancakes.
5. À l'aide de la poche à pâtisserie, former un tourbillon sur les pancakes en évitant de trop se rapprocher du bord. Laisser cuire les pancakes du premier côté le plus longtemps possible. Retourner, puis poursuivre la cuisson pendant 30 secondes.
6. Servir avec le glaçage.

Muffins au cheddar, pommes et érable **(Environ 8 portions)**

Ingrédients :

- 1 t. de farine
- 1 c. à t. de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 1 c. à t. de jus de citron
- 1/4 de t. de lait
- 1/2 t. de sirop d'érable
- 1 t. de pommes rouges, râpées avec peau
- 1 t. de fromage cheddar fort, râpé

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
3. Placer la pâte dans des moules à muffins avec papiers.
4. Cuire au four environ 20 à 25 minutes.



Œufs en coupelles de jambon (8 portions)

Ingrédients :

- 8 minces tranches de jambon Forêt noire d'environ 15 cm (6 po) de diamètre
- 8 œufs
- ½ t. de fromage mozzarella, râpé
- Sel et poivre



Préparation :

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer 8 moules à muffins.

2. Faire une incision dans chaque tranche de jambon, du centre vers l'extérieur. Chemiser chaque moule d'une tranche de jambon. Ajouter un peu de fromage. Casser un œuf dans chaque coupelle. Saler et poivrer.

3. Cuire au four de 14 à 16 minutes ou jusqu'à ce que l'œuf atteigne le degré de cuisson désiré. Retirer du four et laisser tiédir.

Fèves au lard express

(6 à 8 portions)

Ingrédients :

- 2 tranches de bacon, émincées
- 1 échalote française, hachée
- 1/2 t. d'eau
- 2 c. à t. de moutarde de Dijon
- 1 c. à s. de mélasse
- 1 c. à s. de cassonade
- 1 boîte de 398 ml ou de 540 ml de petits haricots blancs (voir note)
- 1/2 c. à t. de fécule de maïs, diluée dans 1 c. à s. d'eau
- Sel et poivre, au goût

Préparation :

- 1.** Dans une poêle, à feu vif, faire revenir le bacon pendant 2 minutes. Ajouter l'échalote, puis poursuivre la cuisson pendant 2 minutes.
- 2.** Incorporer l'eau, la moutarde, la mélasse, la cassonade et les haricots. Laisser mijoter à feu moyen-doux pendant 5 minutes.
- 3.** Verser le mélange de fécule de maïs et remuer pour épaissir la sauce.



Muffins de pain doré au chocolat (6 portions)

Ingrédients :

- 6 tranches de pain blanc, coupées en cubes d'1 po
- 1 ½ t. de pépites de chocolat au lait ou mi-sucré
- 5-6 œufs, battus
- 2 c. à t. de cannelle
- 2 c. à s. de vanille
- ¼ t. à ½ t. de cassonade

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Beurrer 6 gros moules à muffins (de préférence en silicone).
3. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients.
4. Diviser le mélange en 6 et déposer dans les moules à muffins.
5. Cuire au four environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que soit cuit et doré.



Crêpes en version sucrée : fruits et crème à l'érable

(Environ 6 portions)

Ingrédients :

- 1 t. de farine tout usage non blanchie
- 2 c. à s. de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 1 ½ t. de lait
- 1/2 c. à t. d'extrait de vanille
- 1 c. à s. de beurre non salé, fondu
- Beurre ramolli pour la cuisson
- 2 t. de petits fruits (fraises, framboises, bleuets, etc.)
- 1 t. de sirop d'érable
- 1 t. de crème 35% à cuisson
- 2 c. à t. de fécule de maïs



Préparation :

5. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter les œufs, ½ t. de lait et la vanille puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Ajouter le reste du lait graduellement en remuant. Incorporer le beurre fondu.
6. Faire chauffer une poêle antiadhésive d'environ 23 cm (9 po) de diamètre à feu moyen. Lorsque la poêle est chaude, la badigeonner de beurre avec un pinceau.
7. Pour chaque crêpe, verser de la pâte au centre de la poêle. En faisant pivoter la poêle, tenter de répandre la pâte également pour recouvrir tout le fond. Lorsque le rebord se décolle facilement et commence à dorer, c'est le temps de retourner la crêpe à l'aide d'une spatule. Poursuivre la cuisson environ 10 secondes puis la retirer de la poêle.
8. Placer les crêpes cuites dans une assiette au fur et à mesure. Les couvrir de papier d'aluminium pour éviter qu'elles sèchent et les garder au chaud.
9. Dans une casserole, hors du feu, bien mélanger le sirop d'érable, la crème et la fécule à l'aide d'un fouet. Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter 30 secondes. Servir avec les crêpes et les fruits.

Crêpes en version salée : asperges, fromage et sauce hollandaise (environ 6 portions)

Ingrédients :

- 1 t. de farine tout usage non blanchie
- ½ c. à s. de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 1 ½ t. de lait
- 1 c. à s. de beurre non salé, fondu
- Beurre ramolli pour la cuisson
- 12 moyennes asperges, cuites
- ¾ t. de fromage mozzarella
- ¾ t. de fromage suisse
- 12 tranches de bacon, cuites et émiettées (ou de jambon)
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à s. d'eau
- 4 jaunes d'œufs
- 1 t. de beurre, fondu et tempéré
- Sel et poivre

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter les œufs, et ½ t. de lait puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Ajouter le reste du lait graduellement en remuant, puis le beurre.

2. Faire chauffer une poêle antiadhésive d'environ 23 cm (9 po) de diamètre à feu moyen. Lorsque la poêle est chaude, la badigeonner de beurre avec un pinceau.

3. Pour chaque crêpe, verser de la pâte au centre de la poêle. En faisant pivoter la poêle, tenter de répandre la pâte également pour recouvrir tout le fond. Lorsque le rebord se décolle facilement et commence à dorer, c'est le temps de retourner la crêpe à l'aide d'une spatule. Poursuivre la cuisson environ 10 secondes puis la retirer de la poêle.

4. Placer les crêpes cuites dans une assiette au fur et à mesure. Les couvrir de papier d'aluminium pour éviter qu'elles sèchent et les garder au chaud.

5. Dans la partie supérieure d'un bain-marie, hors du feu, fouetter le jus de citron, l'eau et les jaunes d'œufs. Déposer au-dessus de l'eau frémissante et fouetter sans arrêt jusqu'à ce que la texture devienne épaisse et mousseuse.

6. Retirer le bol du bain-marie. Hors du feu, incorporer le beurre en filet en fouettant constamment à l'aide d'un fouet.

7. Pour chaque portion, prendre une crêpe, y mettre un peu de fromage suisse, deux asperges, l'équivalent de 2 tranches de bacon, puis rouler la crêpe. Faire la même chose pour les 5 autres crêpes. Mettre dans un plat allant au four, verser la sauce sur les crêpes puis saupoudrer de mozzarella. Mettre sous le *broil* jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.



Références

<http://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/brunchs-petits-dejeuners/galettes-de-pommes-de-terre-ricotta-yogourt-au-miel>

<http://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/dejeuners/crepes-gaufres-et-pains-dores/pancakes-au-tourbillon-de-caramel-a-la-cannelle/>

<http://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/dejeuners/oeufs/les-oeufs-benedictine-express-de-marilou/>

<http://www.troisfoisparjour.com/fr/recettes/plats-principaux/legumes/roestis-aux-betteraves-creme-sure-au-zeste-de-citron/>

<https://www.pinterest.fr/pin/565272190703287850/?lp=true>

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/4909-sauce-hollandaise>

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5044-galettes-de-saucisses-italiennes-maison>