Gâteau de riz à l’ancienne

Bonjour à toutes et tous

C’est une très vielle recette qui a presque disparu de nos tablées que vous retrouverez aujourd’hui. Et pourtant elle vaut le détour en terme de réconfort.

Salade choucroute et pomme

Bonjour à toutes et tous
Vous devez tous connaître la choucroute, plat alsacien à base de chou fermenté. Voyez-vous, autant je n’apprécie plus du tout la charcutaille qui l’accompagne, autant je raffole de ce chou fermenté.

Croquettes de pomme de terre maison

Bonjour à toutes et tous,

Lors des repas de fêtes, j’apprécie de pouvoir proposer deux accompagnements : : un « légume » (souvent du rôti au four) et une « patate » (classique ou douce, selon le menu). Ces « patates » ont l’avantage de mettre tout le monde d’accord et de satisfaire les envies des gros appétits. Et à chaque fois que j’en parle « patate » il y a une recette qui revient : les croquettes.

Frites de céleri rave (au four)

Bonjour à toutes et tous
En hiver, les frites de légumes racines sont « le » bon plan pour présenter des légumes aux récalcitrants. Elles ont une forme ludique, peuvent se déguster à la main et font oublier le fait que ce soit des légumes

Bœuf en croûte de brioche épicée

Bonjour à toutes et tous,

Notre volonté d'avoir un mode de vie plus écolo a conduit à réviser certaines habitudes de la famille, y compris le contenu des assiettes. Un des exemples le plus marquant (pour mes gourmands) est la réduction de la quantité de viande rouge (viande avec le plus fort bilan carbone) dans les assiettes du quotidien. Le bœuf est devenu un ingrédient au goût de rareté, plutôt restreint aux repas de fêtes.

C'est dans cette idée de rareté qu'intervient cette recette : le *rôti de bœuf en croûte* est un des plats adoré de beaucoup de mes proches, alors il m'a paru idéal d'en trouver une version « élaboré » pour les fêtes de fin d'année. Plutôt que le feuilletage classique, j'ai opté une pâte à brioche faite maison, parfumée de curcuma et cumin toute dorée. A la

dégustation ce bœuf brioché a à eu énormément de succès. On retrouve tout l'intérêt du bœuf en croûte (i.e. le moelleux de la viande), mais avec beaucoup de fondant (via une pâte de brioche) et du pep's avec les épices de la pâte de brioche (qui diffusent légèrement). Pour tout vous dire, ma préparation pour 8-10 à disparu à 5.. D'un avis commun, pour un repas de fête, c'est vraiment une recette possédant le charme du « tradi » et l'originalité »qui change ».

J'avais donc envie de partager l'idée avec vous ce bœuf brioché aux épices, si vous cherchez une recette rare et savoureuse pour les fêtes. Bonne journée

Boeuf brioché aux épices

Recette : Bœuf en croûte de brioche épicée

Saison de la recette : Fêtes et Fêtes de fin d’année

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 morceau de bœuf de 600-800 g type rôti, viande à fondue ou filet
- 3 échalotes
- 1 gros oignon
- 50 gr de beurre
- poivre

Pour la brioche

- 250 g de farine
- 20 g de sucre
- 80 g de beurre à température ambiante
- 5 cl d’eau
- 2 œufs
- 10 g de levure de boulangerie
- 5 g de sel
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 1 pincée de cumin

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte à brioche

- Délayez la levure de boulangerie dans l’eau tiédie.
- Dans un saladier ou la cuve de votre batteur, versez la farine, le sucre, les épices, le sel, ainsi que la levure délayée dans l’eau.
- Commencez à pétrir la pâte (ou lancez le batteur avec le crochet vitesse 2) puis ajouter les œufs un par un.
- Continuez à pétrir pendant 8-10 minutes (ou au crochet vitesse 2 à 4).
- Ajoutez le beurre ramolli en petits morceaux puis continuez à travailler la pâte pendant 5 à 10 minutes (5 min à la feuille et 5 autres minutes au crochet.)
- Mettez la pâte dans un endroit un peu chaud à l’abri des courants d’airs (perso, je la met soit dans le micro-onde, soit dans le four éteint).
- Laissez pousser pendant 1H à 1H30 minimum (doublement de volume).

Étape 2 : Préparation de la viande

- Épluchez puis hachez oignon et échalotes.
- Faites fondre le beurre dans une poêle suffisamment large pour y rentrer votre pièce de viande. Une fois le beurre mousseux, déposez la viande et faites la revenir à feu vif sur toutes les faces. Elle doit être bien dorée. Une fois la viande dorée, réservez la sur une assiette et laissez refroidir (15 min).
- Dans la même poêle, disposez oignons et échalotes puis faites revenir jusqu’à ce qu’ils soient translucides. Réservez avec la viande

Étape 3 : Dressage

- Une fois la viande cuite récupérez votre pâte à brioche puis étalez la sur une épaisseur d'un centimètre environ. Laissez reposer un quart d'heure
- Déposez les échalotes et oignons au centre de la pâte, puis la viande légèrement poivrée. Repliez la pâte à brioche dessus.
- Dorez la pâte au jaune d'œuf puis décorez la brioche avec les chutes si vous le souhaitez .
- Enfournez pour une 40 minutes à 180°C.

Servez ce bœuf brioché bien chaud. N'hésitez pas à accompagner d'une sauce maison (certains trouveront cela un peu sec) aux champignons.

Astuces :

- *Choix de la viande* : Il est classique dans les recettes de fêtes de conseiller un filet de bœuf pièce de viande très tendre.. Mais aussi très chère (35 à 60e /kg). Pour une version moins onéreuse, on (mon mari) vous conseille de sélectionner une pièce de « **viande à fondue** » (~20e/kg) ou de « **poire** » (~25e/kg), des pièces tout aussi tendres et gouteuses. A défaut, vous pouvez aussi utiliser plus simplement un rôti de bœuf.
- *Temps de cuisson* : Adaptez votre temps de cuisson à la viande : on compte généralement 15 min de cuisson livre de viande + 15 min pour la pâte.
- *Accompagnements* : Des pommes de terres sautées, poêlées de légumes, frites de légumes au four accompagneront bien ce boeuf brioché.
- *Une brioche épicée :* La brioche est légèrement épicée dans cette recette, ce qui apporte une saveur légèrement piquante très appréciable. Cependant, si vous préférez une version plus classique, vous pouvez supprimer ces épices.

Schwowebredele (sablés de l’Avent)

Bonjour à toutes et tous,
La tradition des biscuits de l’avent alsacien ou bredeles a vite été adoptés par notre famille. Nous avons testé un certain nombre de recette mais une de nos préférée sont les « Schwowebredele ». Dit « sablés souabes » car ils proviennent de la région allemande « Souabe », frontalière de la France, ce sont des sablés alsaciens aux amandes.

Premières neiges de l’hiver

Bonjour à tous,

Cette année, les premiers jours de décembre sont venus avec un doux manteau de neige, recouvrant en une nuit champs, jardins et routes. Souvent, cette neige est accueillie avec peur : Elle amène bouchons dans les villes, difficultés de transports, trajets rallongés, craintes des « bobos de l’hiver »… Mais dès qu’on a une âme d’enfants, nous pouvons voir la neige comme le cadeau de moments heureux : on se retrouve à essayer de faire un bonhomme de neige, le chien se prend pour un clown et se roule partout dans la poudreuse, on

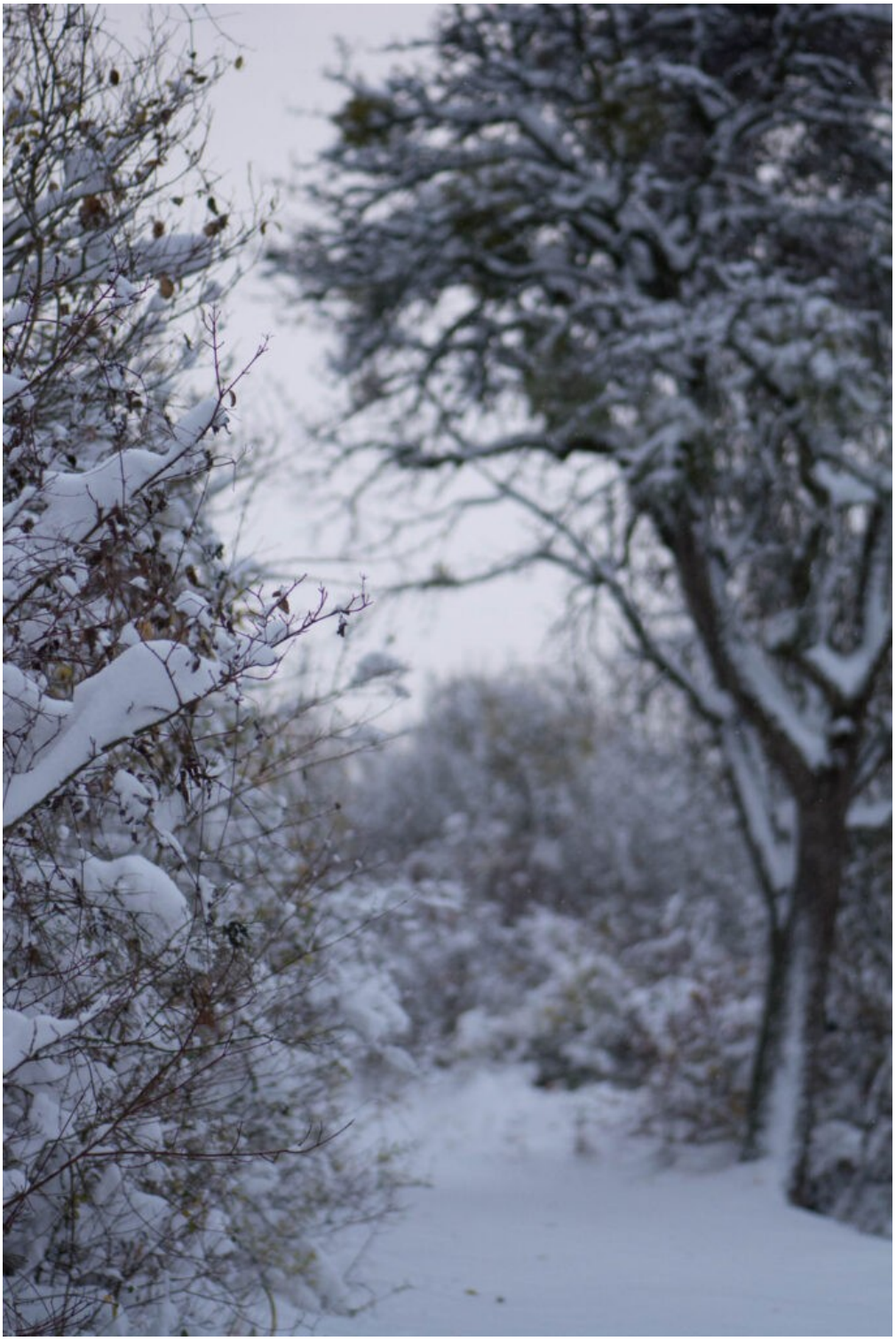
s’émerveille de la nature.

Alors j’avais envie de vous emmener voir ces petits plaisirs de cette neige de début décembre, capturés lors d’une balade dans les collines du Vercors. J’espère que vous en profiterez autant que nous :)

Démarrons dans le jardin avec les contrastes de couleurs au jardin entre les bruyères et les dernières feuilles d’automne

Partons dans les plaines recouvertes du voile blanc..

Nous attaquons la montée dans les collines alors que l’ambiance matinale est encore sombre, le soleil n’a pas percé les nuages



Le chemin s’agrémente de petits spectacles éphémères et poudreux

Il y en a un qui ne loupe pas le créneau de s’amuser !

A l’horizon, les collines sont grises de l’hiver, et les dernières feuilles d’automne ressortent comme jamais.

Sur le haut de la colline, lorsque nous marchons entre les sapins, il y a déjà un air de Noël

Alors que nous redescendons, les arbres protégés par la vallée on conservé des feuilles qui ressortent dans l’ambiance blanche et grise

Alors que nous redescendons dans la vallée, nous rejoignons un petit rû. Il y en avait un qui n’avait pas froid !

Dans la forêt, même les ronces ont pris une allure pastel

Les chemins s’éclairent des dernières feuilles d’érables..

Avec la levée du soleil, le ciel s’illumine et révèle les contrastes du blanc et des couleurs

Pour terminer dans une jolie ambiance pastel

Nous avons terminé la balade, c’est donc ici que je vous laisse. En espérant que cette sortie photographique vous a plu, je vous souhaite une belle journée!

Roulés de sole au safran

Bonjour à toutes et tous
Quand le repas de fêtes s’oriente sur un plat principal au poisson, je sais que je peux opter pour la sole pour régaler mes gourmands, belle famille et grands parent. C’est souvent leur poisson préféré. En quête de recettes avec ce poisson, j’ai trouvé dans un vieux « cuisine actuelle » (…)