

# LES RECETTES DES TRNDERS

LE LIVRE DE CUISINE #BONHEURALAMAISON



#LEBONHEURALAMAISON 🏠 trnd

# Mini Croissants au saumon et à la crème fraîche

Recette de @MINE\_MIIINE\_TESTEUSE

## CE QU'IL TE FAUT :

- *une pâte feuilletée*
- *du saumon fumé*
- *de la crème fraîche*
- *sel et poivre*
- *1 jaune d'œuf*

## LA RECETTE :

1. Déplier la pâte feuilletée et la découper en 16 parts.
2. Déposer un peu de crème fraîche, le saumon fumé sur chacune des parts et ajouter le sel et le poivre.
3. Rouler les parts en commençant par l'extrémité la plus large jusqu'à l'extrémité la plus fine.
4. Badigeonner les minis croissants de jaune d'œuf et enfourner-les à 180 degrés.



1.



2.



3.



4.



# Calamars Farcis

Recette de @CARO.A.LES.CROCS

## CE QU'IL TE FAUT :

- 200G *de chair à saucisse*
- 200G *de viande hachée*
- *1 œuf*
- *2 poignées de son de blé*
- *1 oignons*
- *1 peu de poivron rouge*
- +/- 50G *d'allumettes fumées*
- *Huile d'olive*
- *Sel poivre piment*
- *Coulis de tomate*

## LA RECETTE :

1. Faire revenir l'oignon, les lardons, les poivrons et l'huile d'olive.
2. Dans un saladier, mélanger la chair à saucisse, la viande hachée, l'œuf et votre préparation.
3. Farcir les calamars.
4. Les saisir puis les laisser mijoter dans un coulis de tomates assaisonner à votre gout (oignon safran vin blanc pour nous).



# Saumon & Riz aux petits légumes

 Recette de @TWINSRIBBONS

## CE QU'IL TE FAUT :

- **1 carotte**
- **1 oignon**
- **aneth**
- **ciboulette**
- **un bouillon cube**
- **saumon**
- **riz**
- **légumes de ton choix**



## LA RECETTE :

1. Préparer le court-bouillon et le faire bouillir en ajoutant :
  - *une poignée de carotte coupée en rondelle*
  - *une poignée d'oignon émincé*
  - *une cuillère à soupe d'aneth*
  - *une cuillère à soupe de ciboulette*
  - *un bouillon cube ou bien du sel*
2. Cuire les pavés de saumon au court-bouillon.
3. Cuire le riz.
4. Faire revenir quelques légumes croquants à porter de main, frais ou en conserve ( poivrons, carottes...). Puis les mélanger au riz.

# Cake aux pommes enrobé de miel

 Recette de @ISAISA1512

## CE QU'IL TE FAUT :

- **4 pommes Golden**
- **60G de miel**
- **50G de beurre**
- **125G de beurre pommade**
- **1 pincée de sel**
- **2 œufs**
- **125G de sucre glace**
- **125G de farine**
- **1/2 sachet de levure**



## LA RECETTE :

1. Éplucher et couper les pommes en quartiers.
2. Faire fondre les 50g de beurre, ajouter les pommes et les faire colorer. Ensuite, incorporer le miel en enrobant les fruits sur toutes leurs surfaces.
3. Les débarrasser de la poêle puis, laisser refroidir.
4. Beurrer et fariner un moule à cake, l'entreposer au frigo.
6. Travailler le restant du beurre (125g) et le sucre glace. Lorsque vous avez une préparation onctueuse, ajoutez les œufs, la farine, la levure et le sel.
7. Ajouter et mélanger les quartiers de pommes.
8. Verser cette préparation dans le moule à cake.
9. Enfourner à 180°C chaleur tournante durant 53 minutes.  
Au bout de 15 minutes, couvrir le cake jusqu'à la fin de la cuisson.

# Cake aux écorces d'oranges amères, pépites de chocolat noir et vaille de Madagascar

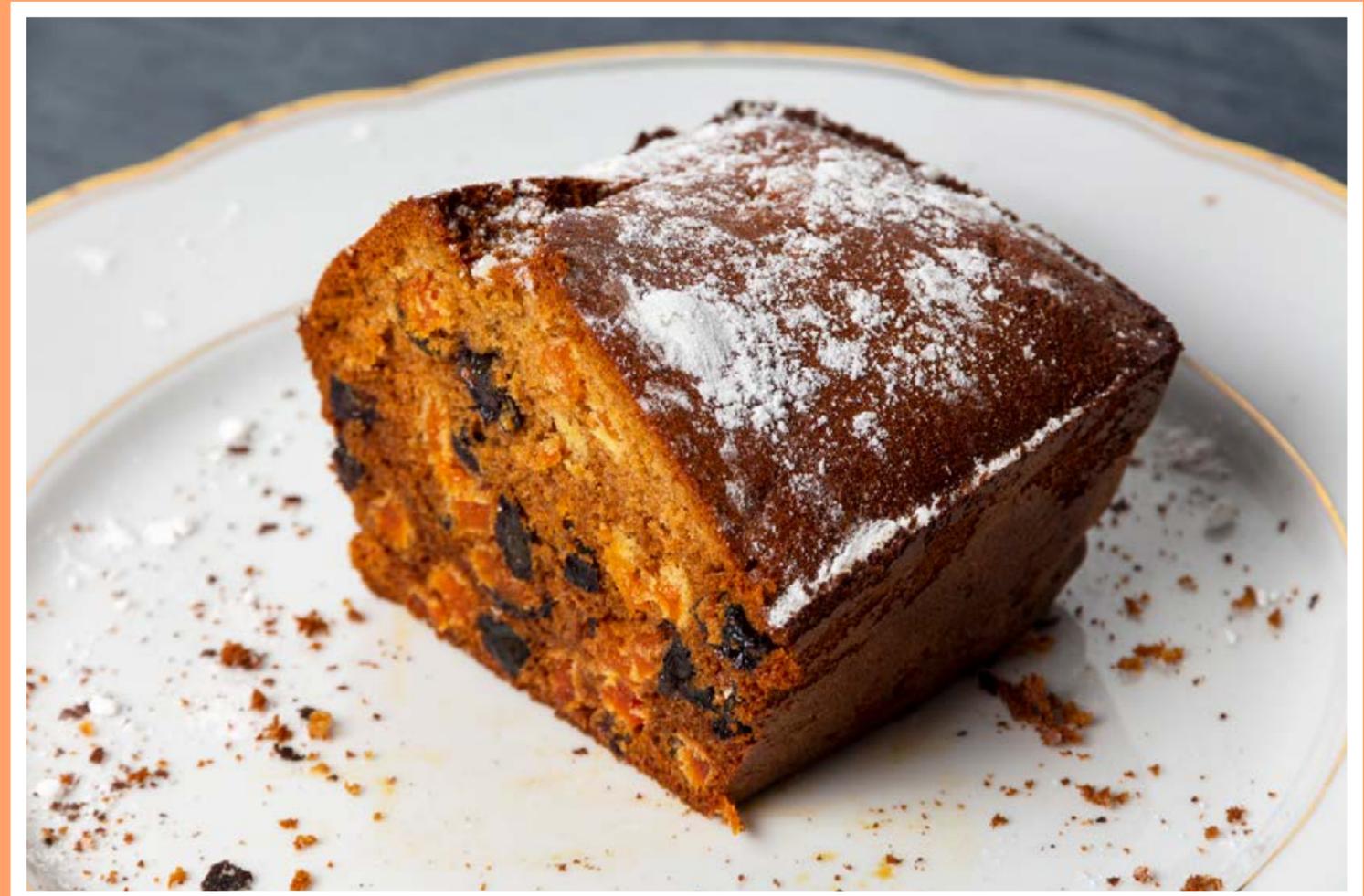
Recette de BISOTTI

## CE QU'IL TE FAUT :

- 1 yaourt nature entier
- 3 œufs frais de la ferme
- 2 pots à yaourt de sucre roux de canne
- 3 pots à yaourt de farine de blé
- des écorces d'oranges amères
- 1 sachet de levure chimique
- 1/4 du pot d'huile
- des pépites de chocolat noir
- 2 belles gousses de vanille fraîche de Madagascar

## LA RECETTE :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélanger le yaourt, les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Rajouter ensuite les gousses de vanille que vous aurez au préalable vidées avec un couteau.
4. Rajouter ensuite les pépites de chocolat et les écorces d'orange amères bio.
5. Mélanger l'ensemble en y rajoutant délicatement la farine, la levure et l'huile.
6. Mettre le tout dans un moule bien beurré et enfourner entre 25 à 30 minutes à 180 °.
7. Laisser refroidir.



# Brioche maison

Recette de *FOODBYSABRINA*

## CE QU'IL TE FAUT :

- 100G **de sucre**
- 20G **de levure boulangère**
- **Farine**
- **Sel**
- 120G **de beurre**
- **Sachet de sucre vanillé**



## LA RECETTE :

1. Dans un bol, verser 8 cl de lait tiède avec 1 cuillère à soupe de sucre. Émietter un petit carré de levure boulangère fraîche (un carré équivaut à environ 20 grammes) puis ajouter 1 cuillère à soupe de farine et mélanger bien.
2. Couvrir le bol et le laisser 30 minutes près d'une source de chaleur (radiateur ou four).
3. Dans un autre saladier ou dans un robot, verser 4 œufs, 100g de sucre, un sachet de sucre vanillé et mélanger 5 minutes. À cette préparation, ajouter 25cl de lait tiède, 700 grammes de farine avec 1 cuillère à soupe de sel et enfin, la levure qui aura monté, puis mélanger 5 minutes. Pour finir, ajouter 120 grammes de beurre et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit collante.
4. Couvrir la pâte et laisser gonfler pendant 45 minutes. Ensuite, dégazer la pâte et la laisser encore gonfler 30 minutes.
5. Fariner votre plan de travail et transformer votre pâte en un long boudin (fariner un tout petit peu si elle est trop collante.)
6. Couper le boudin en 2 dans le sens de la longueur et sur chacun des 2 gros morceaux puis couper des morceaux de pâte.
7. Faire des petites boules et les mettre dans un plat sulfurisé. Couvrir le plat pendant 25 minutes et laisser les boules gonfler. Pour finir, mélanger un peu de lait et un jaune d'œuf et badigeonner les boules.
8. Dans un four préchauffé, vous allez les mettre 20 minutes à 180 degrés en ne chauffant que le bas du four, et ensuite 10 minutes toujours à 180 degrés, mais avec l'option du four qui chauffe le haut et le bas. Cette cuisson permet d'éviter qu'elle brûle.

# Muffins aux pépites de chocolat cœur caramel

Recette de @ANADESPRINGRE\_MAM\_EN\_BIO

## Pour les muffins :

### CE QU'IL TE FAUT :

- 250G **de farine**
- **1 sachet de levure chimique**
- **Pépites de chocolat**
- **1 pincée de sel**
- **1 œuf**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- 50G **de sucre**
- 150ML **de lait**
- 120G **de beurre fondu**

### LA RECETTE :

1. Mélanger la farine, la levure, les pépites de chocolat et le sel dans un saladier.
2. Dans un autre saladier, mélanger le sucre, le sucre vanillé, l'œuf, le lait et le beurre fondu.
3. Mélanger le deuxième saladier au premier sans trop travailler la pâte.
4. Faire cuire 15 à 25 mn (en fonction de la taille de tes muffins) à 180°.



## Pour le caramel :

### CE QU'IL TE FAUT :

- 100G **de sucre**
- 80G **de crème liquide**
- 30G **de beurre**
- **1 pincée de fleur de sel**



### LA RECETTE :

1. Faire fondre le sucre jusqu'à ce qu'il soit couleur caramel.
2. Verser la crème liquide. Mélanger bien jusqu'à ce que ce soit homogène.
3. Hors du feu, ajouter les morceaux de beurre et remuer jusqu'à qu'ils soient totalement fondus.
4. Une fois les muffins cuits, faire un trou au centre avec le manche d'une cuillère en bois.
5. Verser le caramel dans les muffins.

# Gâteau aux poires, chocolat et crumble

 Recette de @ANA.ROCK\_AND\_MUM

## CE QU'IL TE FAUT :

### *Pour la base du gâteau :*

- 90G *de farine*
- *1/2 sachet de levure chimique*
- 75G *de sucre*
- *2 œufs*
- 60G *de crème liquide*
- 30G *de beurre*

### *Pour la garniture :*

- *3 poires*
- 100G *de chocolat noir*  
*ou pépites de chocolat*

### *Pour le crumble :*

- 70G *de farine*
- 50G *cassonade*
- 50G *de poudre d'amandes*
- 50G *de beurre*



## LA RECETTE :

1. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le sucre puis ajouter les œufs et la crème toujours en mélangeant. Faire ensuite fondre le beurre puis l'incorporer à la pâte. Verser le tout dans un moule.
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Peler les poires et les couper en morceaux. Répartir les fruits sur la pâte et ajouter le chocolat concassé grossièrement ou les pépites de chocolat.
4. Préparer le crumble : mélanger du bout des doigts la farine, la cassonade, la poudre d'amandes et le beurre coupé en petits morceaux jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse. Saupoudrer le crumble sur les fruits et le chocolat.
5. Cuire 35 minutes environ à 180°.

# LES RECETTES DES TRNDERS

Un grand merci pour votre participation à notre projet **#LEBONHEURALAMAISON**.

Vous avez partagé avec nous, sur les réseaux sociaux et dans la galerie photos pleins de jolies moments pendant cette période si particulière. Nous sommes, tous les jours heureux de pouvoir découvrir vos réalisations et vous remercions pour votre enthousiasme et votre engagement !

Merci pour ces recettes simplement Whaou !

Maintenant, il est l'heure d'enfiler son tablier de chef et de se régaler avec ces délicieuses recettes des trnders. 😊

**L'équipe trnd**

**#LEBONHEURALAMAISON** 🏠 **trnd**