

la Cuisine
de l'Amour
et des
amoureux



Losanges party



2 pers.

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

3 œufs

5 cl de crème fraîche liquide

50 g de parmesan râpé

3 cuil. à soupe d'herbes ciselées (ciboulette, persil, basilic, coriandre...)

10 g de beurre

Sel, poivre de Cayenne.



Pouilly-sur-loire : vin blanc plein, vif et agréablement fruité, servi de 8 à 9 °C.

Dans un bol, battre les œufs en omelette avec la crème, le parmesan et les herbes. Saler et poivrer.

Répartir les œufs dans un moule carré beurré (l'omelette doit avoir une épaisseur de 2 cm environ). Enfourner et laisser cuire une dizaine de minutes à 180 °C (th. 6).

Démouler puis découper en forme de losange et présenter sur une assiette de service.

L'œuf est un symbole de vie, de fécondité et de renouveau. C'est un excellent reconstituant à toujours avoir sous la main.

Triangles sauvages



2 pers.

Préparation : 15 min

1/2 concombre

2 brins de persil

Quelques brins d'aneth

1 petit avocat

La moitié de 1 yaourt

Le jus de 1/2 citron

4 tranches de pain de mie

80 g de saumon en tranches

6 tomates cerise

Sel, poivre noir.



Bourgogne aligoté : ce vin convient bien également à l'apéritif (kir), servi à 12 °C.

Peler le concombre et le couper en rondelles très fines.

Étaler le persil et l'aneth ciselés dans une assiette.

Prélever la chair de l'avocat et l'écraser avec le yaourt et le jus de citron. Saler, poivrer et mélanger. Tartiner la moitié de ce mélange sur les tranches de mie de pain.

Couper le saumon en lanières. Répartir ces lanières et les rondelles de concombre sur les tranches de pain. Couvrir d'une autre tranche et détailler en triangles.

Tremper un côté de chaque triangle dans la crème d'avocat puis dans les herbes.

Disposer sur une assiette et entourer de tomates cerise.

Considéré comme aphrodisiaque chez les Aztèques, qui en référence à sa forme l'avaient baptisé « testicule », l'avocat devait en Europe connaître la même notoriété. Il est conseillé d'en manger régulièrement de petites quantités.



Velouté tiges de jade

XXO

2 pers.

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

6 langoustines

500 g d'asperges vertes

10 g de beurre

1 petit oignon émincé

1/2 cube de bouillon de légumes

10 cl de crème fraîche

Sel, poivre du moulin.

Muscato d'Alsace :

un des seuls vins qui fasse oublier l'amertume des asperges, servi de 8 à 10 °C.



Faire cuire les langoustines 3 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les décortiquer et les réserver au frais.

Laver les asperges, couper les pointes, les fendre en deux et les réserver. Couper les tiges en petits tronçons.

Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire cuire l'oignon 2 minutes. Ajouter les tronçons d'asperge, remuer puis verser 1 verre d'eau et ajouter le cube de bouillon.

Porter à ébullition puis laisser cuire 15 minutes à petits frémissements.

Passer cette soupe au mixeur ou au moulin à légumes (grille

fine). Reverser dans la casserole puis ajouter la crème fraîche, les pointes d'asperge et les langoustines avant de réchauffer à feu doux.

Servir aussitôt.

Madame de Maintenon disait que l'asperge était « une invite à l'amour » et appréciait fort qu'on la cultive toute l'année dans les jardins de Louis XIV. Ce phallus surgissant de terre a excité l'imagination à juste titre. Riche en vitamines, l'asperge est un des ingrédients incontournables d'une soirée érotique réussie.

Soupe princesse

XXO

2 pers.

Préparation : 5 min

Cuisson : 30 min

1 oignon

50 g de beurre

1 petite laitue émincée

1/2 cuil. à soupe de farine

1 l de bouillon de poulet

5 brins de menthe fraîche

300 g de petits pois (surgelés)

15 cl de crème fraîche.

Bordeaux clair : vin rosé apprécié pour sa finesse aromatique, servi de 8 à 10 °C.



Couper finement l'oignon et le faire revenir dans le beurre pendant 5 minutes. Ajouter la laitue puis la farine sans cesser de remuer. Poursuivre la cuisson encore 5 minutes en remuant toujours. Verser le bouillon chaud et porter à ébullition. Réduire le feu et ajouter la menthe et les petits pois.

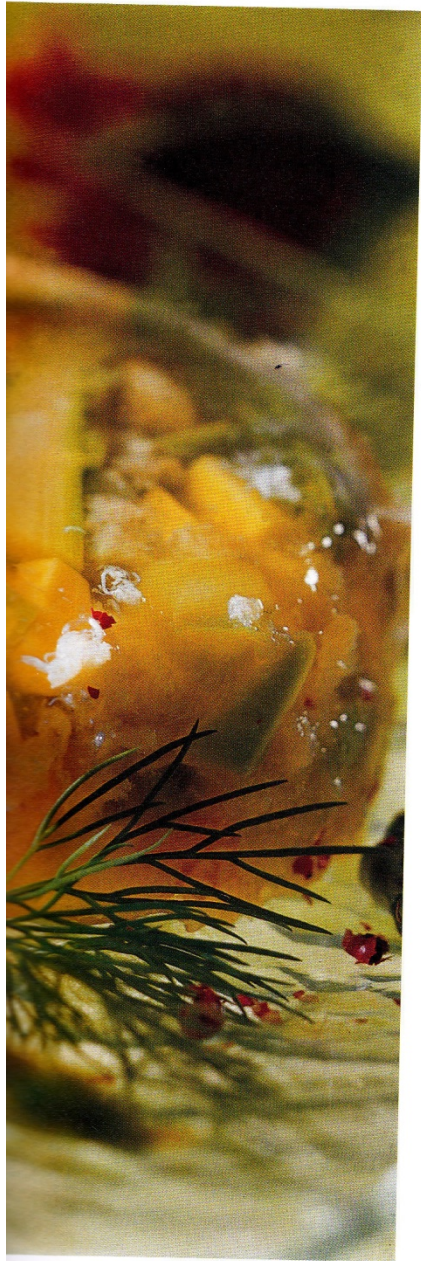
Laisser cuire une dizaine de minutes sur feu modéré.

Servir avec un filet de crème liquide.

La laitue se laisse volontiers cuire, et c'est tant mieux car c'est un aliment riche en vitamines et en sels minéraux. Une bonne soupe et... au lit !



Houmous 7^e ciel



Faire tremper les pois chiches dans l'eau froide pendant une nuit.

Les égoutter, les mettre dans une casserole et les couvrir d'eau. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson pendant 1 heure.

Égoutter les pois chiches puis les mixer rapidement. Dans un saladier, mélanger cette purée avec le jus de citron, l'ail écrasé, l'huile d'olive et la tahina.

Saler, poivrer et verser quelques gouttes d'huile.

Décorer de persil frais avant de servir.

Votre « dada » érotique le plus fou débarque dans l'heure, précipitez-vous sur une boîte de pois chiches en conserve pour gagner du temps ! On n'y verra que du feu, et ce choix s'impose si vous avez la tête ailleurs et que vous traitez ces préparatifs un peu par-dessus la jambe (ce sera pour plus tard..) ! Précipitation oblige.

XO

2 pers.

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 h 10 min

Repos : 1 nuit

100 g de pois chiches secs

Le jus de 1 citron

1 gousse d'ail

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

5 cl de tahina (pâte de sésame)

Quelques brins de persil plat

Sel, poivre noir.



Saint-péray : vin blanc sec, nerveux et fin, servi de 11 à 12 °C.

Beignets merveilleux

XXO.

2 pers.

Préparation : 20 min

Cuisson : 3 min/beignet

Repos : 1 h 30 min

Pour les beignets :

250 g de courgettes

35 g de farine

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

1 œuf

Sel, poivre du moulin.

Pour la sauce :

2 gousses d'ail écrasées

Quelques feuilles de basilic frais

40 g de parmesan râpé

1 cuil. à café de zeste de citron

3 cuil. à soupe d'huile d'olive.

Peler les courgettes et les râper. Les mettre dans un saladier et saler. Laisser égoutter pendant 1 heure puis rincer abondamment.

Tamiser la farine dans un saladier, faire une fontaine et y mettre l'huile d'olive et le jaune d'œuf. Réserver le blanc. Verser 1 cuillerée à soupe d'eau et mélanger pour obtenir une pâte lisse. Saler et poivrer puis laisser reposer 30 minutes.

Pendant ce temps, préparer la sauce au pistou en écrasant l'ail et le basilic dans un mortier. Verser dans un bol et ajouter le parmesan râpé, le zeste de citron et l'huile d'olive.

Faire monter le blanc en neige ferme. Plonger les courgettes dans la pâte, et y incorporer le blanc en neige.

Faire chauffer de l'huile de friture et y plonger des cuillerées à soupe de pâte. Laisser rissoler chaque beignet 3 minutes puis les égoutter sur du papier absorbant et les réserver au chaud.

Servir avec la sauce.

Plante sacrée des Hindous, le basilic est l'allié d'une bonne santé. Ses huiles essentielles et ses vitamines lui confèrent de réelles propriétés aphrodisiaques.



Arbois : vin rosé légèrement fruité, au bouquet délicat, servi de 10 à 12 °C.



Œufs polissons



2 pers.

Préparation : 2 min

Cuisson : 3 min

Repos : 10 min

2 œufs

1 petite boîte de pelures de truffe

Sel, poivre du moulin.



Hermitage : rien de mieux que ce grand vin blanc avec ce plat, servi de 12 à 14 °C.

Casser chaque œuf dans un ramequin. Saler et poivrer.

Hacher finement les pelures de truffe et en parsemer les œufs. Mettre les ramequins dans le panier du cuit-vapeur et faire cuire pendant 3 minutes.

Servir aussitôt.

La truffe « peut, en certaines occasions, rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables. », déclarait Alexandre Dumas.

Idylle



2 pers.

Préparation : 10 min

Cuisson : 3 min

4 œufs

2 cuil. à soupe de lait

20 g de beurre

100 g de saumon fumé coupé en lanières

Quelques brins de ciboulette finement ciselée

Sel, poivre du moulin.



Saint-véran : vin sec, rond, tendre et fruité, servi de 11 à 13 °C.

Casser les œufs dans un bol. Saler, poivrer et ajouter le lait. Mélanger.

Mettre une petite casserole au bain-marie en veillant à ce que l'eau reste frémissante. Faire fondre une noix de beurre puis verser les œufs et les faire cuire

sans cesser de remuer avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'ils aient l'aspect d'une crème.

Répartir les œufs brouillés dans deux assiettes et décorer avec les lanières de saumon. Parsemer de ciboulette.



Crevettes mutines

XXOO

2 pers.

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 min

10 grosses crevettes roses
75 g de beurre
1 cuil. à soupe de miel
2 brins de romarin
2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
6 artichauts poivrés
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 tomate confite en lamelle
Sel, poivre du moulin.



Muscadet : goût iodé en parfaite harmonie avec les crustacés, servi de 8 à 10 °C.

Décortiquer les crevettes, réserver les corps et mettre les têtes dans un mortier. Les écraser grossièrement puis les faire revenir dans une casserole avec 30 g de beurre. Ajouter le miel, un brin de romarin et déglacer sur feu vif avec 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique.

Ajouter 2 verres d'eau et poursuivre la cuisson 15 minutes à feu doux. Retirer les têtes de crevettes et filtrer la sauce. Laisser réduire 5 minutes avant d'ajouter 25 g de beurre hors du feu en fouettant. Réserver au chaud.

Préparer les artichauts en coupant le bout des feuilles puis les couper en quartiers. Mettre le reste de beurre et l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les crevettes et les quartiers d'artichaut environ 5 minutes.

Retirer les crevettes puis déglacer avec le reste de vinaigre et le romarin.

Disposer les crevettes sur les assiettes avec les artichauts, ajouter quelques lamelles de tomate confite et napper de sauce.

Servir bien chaud.

Moules for love

XXOO

2 pers.

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min

500 g de moules
1 petit oignon
1 brin de persil
1 jaune d'œuf
1 cuil. à café de moutarde
25 cl d'huile
Le jus de 1/2 citron
1/2 cuil. à café de curry
Poivre du moulin.



Riesling : bon accord avec ce plat, servi de 8 à 10 °C.

Nettoyer soigneusement les moules. Peler et hacher l'oignon. Ciseler le persil.

Mettre les moules, l'oignon et le persil dans une casserole. Poivrer, couvrir et laisser cuire sur feu vif pendant 5 minutes, jusqu'à ce que les moules soient ouvertes.

Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf et la moutarde.

Saler et poivrer. Verser l'huile régulièrement sans cesser de fouetter. Ajouter le jus de citron et le curry.

Répartir les moules dans des assiettes creuses et servir tiède avec un ramequin de sauce.

Veillez à retirer les moules restées fermées après cuisson.

Poulet kama sutra

XX

2 pers.

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

Marinade : 2 h

1 gousse d'ail

1 yaourt brassé nature

1 cuil. à café d'épices mas-

sala (épicerie indiennes)

1/2 poulet en morceaux

1 petit oignon

1 cuil. à soupe d'huile

Une petite poignée

d'amandes effilées

10 cl de lait de coco

Sel, poivre du moulin.



Premières-côtes-de-bordeaux : vin rouge fin et bien charpenté, servi de 16 à 18 °C.

Peler et hacher l'ail.

Dans un plat creux, mélanger la moitié du yaourt et des épices avec l'ail. Saler, poivrer puis ajouter les morceaux de poulet. Mélanger puis faire mariner pendant 2 heures.

Peler l'oignon et le couper en fines rondelles.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte et y faire revenir les oignons et le poulet. Ajouter ensuite les amandes et la marinade et cuire quelques minutes

en remuant.

Verser le lait de coco et mouiller de 15 cl d'eau. Poursuivre la cuisson à couvert pendant 30 minutes.

En fin de cuisson, ajouter le reste de massala et de yaourt, mélanger puis rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud.

Accompagnez ce plat de nâns (pain rond indien) et de riz basmati.

Poulet coup de foudre

XX

2 pers.

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

2 oranges non traitées

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 blancs de poulet

1 cuil. à soupe de miel

20 g de pistaches décortiquées et concassées

Sel, poivre du moulin.



Gaillac : vin blanc généreux à boire jeune, servi de 7 à 8 °C.

Rincer 1 orange et l'essuyer. La couper en deux puis en tranches fines.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire dorer les blancs de poulet salés et poivrés pendant 5 minutes. Ajouter les tranches d'orange tout autour sans les superposer et laisser cuire 10 minutes. Retourner à mi-cuisson.

Verser le jus de la seconde orange et le miel dans la poêle

et poursuivre la cuisson sur feu vif quelques minutes.

Disposer les blancs et la sauce dans les assiettes et décorer de pistaches concassées.

Servir aussitôt.

« Tes lèvres, ma fiancée, distillent le miel vierge. Le miel et le lait sont sous ta langue. [...] »
Cantique des cantiques.

Duo de charme

XXOO

2 pers.

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 h 30 min

10 pommes de terre nouvelles

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

1/2 lapin coupé en morceaux

1 cuil. à café de cumin

1/2 cuil. à café de paprika

1/2 cuil. à café de Ras el Hanout

1 gousse d'ail écrasée

200 g de figues fraîches

Sel, poivre du moulin.



Chinon : vin rouge du val de Loire à servir avec un peu d'âge, servi de 15 à 18 °C.

Éplucher les pommes de terre et les couper en deux.

Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir les morceaux de lapin avec le cumin, le paprika, le Ras el Hanout et l'ail écrasé pendant une dizaine de minutes. Saler et couvrir avec 20 cl d'eau.

Ajouter ensuite les pommes de terre et poursuivre la cuisson à couvert pendant 40 minutes.

Ajouter les figues et laisser mijoter à feu doux une vingtaine de minutes.

Disposer la viande, les pommes de terre et les figues dans des tajines individuels.

Servir bien chaud.

Le Ras el Hanout ou « tête de la boutique » est un mélange infernal d'une trentaine d'épices qui flattent les papilles et enflamment les amants.

Lapin agile

XXOO

2 pers.

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 h

25 g de beurre

1 branche de thym

1/2 lapin coupé en morceaux

Moutarde

2 échalotes

15 cl de vin blanc

20 cl de crème fraîche

Sel, poivre du moulin.



Morgon : vin rouge puissant et généreux, servi de 13 à 15 °C.

Faire fondre le beurre dans une cocotte et y émietter la branche de thym. Enduire généreusement les morceaux de lapin avec la moutarde et les mettre dans la cocotte. Les faire revenir une quarantaine de minutes en les retournant de temps en temps.

Peler et hacher les échalotes.

Retirer le lapin de la cocotte et réserver au chaud.

Verser le vin dans la cocotte, ajouter les échalotes et laisser réduire quelques minutes. Ajouter ensuite les trois quarts

de la crème fraîche et laisser à nouveau réduire d'un tiers. Mélanger une cuillerée à café de moutarde avec le reste de la crème et l'incorporer à la sauce. Rectifier l'assaisonnement.

Disposer les morceaux de lapin dans les assiettes et napper de sauce avant de servir.

La moutarde, de « moût ardent », picote au passage et provoque un afflux de sang aux organes qu'elle approche. Cette recette familiale est bien plus coquine qu'elle n'en a l'air.



Bœuf mi-fou mi-sage

XX @

2 pers.

Préparation : 30 min
Cuisson : 2 h 20 min
Repos : 30 min

*2 oignons
Zeste en ruban de 1 orange
non traitée
2 cuil. à soupe d'huile
500 g de macreuse coupée
en morceaux
5 cl de vin blanc sec
1 petit bouquet garni
Deux pincées de mélange
quatre-épices
1/2 bâton de cannelle
Une pincée de noix de mus-
cade râpée
Le jus de 1/2 orange non
traitée
Quelques brins de persil plat
Sel, poivre du moulin.*

Peler et émincer les oignons.
Couper le zeste d'orange en
fines lanières.

Faire chauffer l'huile dans une
cocotte et y faire dorer les mor-
ceaux de viande et les oignons.

Verser le vin blanc, couvrir
d'eau et ajouter le bouquet
garni, les épices, le zeste, le bâ-
ton de cannelle et la muscade.
Saler et poivrer. Laisser mijoter
à couvert pendant 2 heures.

Retirer du feu et placer au
frais 30 minutes.

Sortir le plat, retirer la graisse
figée sur le dessus, le bouquet
garni et le bâton de cannelle.

Réchauffer sur feu doux une
vingtaine de minutes puis ver-
ser le jus d'orange et rectifier
l'assaisonnement.

Parsemer de persil plat avant
de servir.



Médoc : vin rouge
aromatique, servi de
16 à 18 °C.



Escalopes ascensionnelles

XXOO

2 pers.

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Farine

60 g de beurre

1 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 escalopes de veau (de 100 g chacune, finement aplaties par le boucher)

Le jus de 1 citron

Quelques rondelles de citron
2 cuil. à soupe de persil plat ciselé

Sel, poivre du moulin.

Sur le plan de travail, verser un peu de farine. Saler et poivrer, puis mélanger du bout des doigts.

Préchauffer le four à 140 °C (th. 4-5) et y mettre un plat de service vide.

Dans une poêle, faire fondre 30 g de beurre avec l'huile d'olive. Passer les escalopes dans la farine et les secouer légèrement afin d'ôter l'excédent. Les poser dans la matière grasse bien chaude et les faire cuire 1 minute de chaque côté sur feu modéré.

Placer les escalopes à peine dorées dans le plat tenu au chaud au four.

Remettre la poêle sur feu modéré et y verser le jus de citron. Déglacer avec une spatule en bois puis ajouter les rondelles de citron, le persil et le reste de beurre. Laisser fondre le reste de beurre en remuant.

Ajouter les escalopes et les retourner pour bien les enrober de sauce. Verser dans le plat de service et servir sans attendre.



Saint-nicolas-de-bourgueil : vin rouge au bouquet de framboise, servi de 15 à 16 °C.



Escalopes en pâmoison

Saupoudrer les escalopes de paprika, saler et poivrer. Les passer ensuite dans de la farine.

Recouvrir chaque escalope d'une tranche de jambon et d'une feuille de sauge. Les rouler sur elles-mêmes et les maintenir avec une pique en bois.

Chauffer l'huile et une noix de beurre dans une poêle et y faire dorer les escalopes roulées de tous côtés. Les réserver au chaud dans du papier d'aluminium.

Pendant ce temps, cuire les pâtes *al dente* dans de l'eau bouillante salée.

Verser le vin dans la poêle, porter à ébullition puis ajouter 20 g de beurre.

Égoutter les tagliatelles, ajouter le reste de beurre, saler et poivrer.

Retirer les piques en bois des saltimboccas et les disposer sur les assiettes avec les tagliatelles. Napper de sauce et servir aussitôt.

XXOO

2 pers.

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

*2 fines escalopes de veau
1/2 cuil. à café de paprika
2 cuil. à soupe de farine
2 tranches fines de jambon
de Parme
2 feuilles de sauge fraîche
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
60 g de beurre
250 g de tagliatelles fraîches
10 cl de vin blanc sec
Sel, poivre du moulin.*



Lirac : vin rosé des côtes-du-rhône, nerveux et corsé, servi de 12 à 14 °C.



Pâtes archichaudes



Laver les artichauts et les couper en quartiers.

Peler et hacher l'ail puis le faire dorer dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive. Ajouter la moitié du jus de citron, 1 cuillerée à café de persil et les artichauts. Saler et poivrer. Laisser cuire 10 minutes environ en remuant avec une spatule en bois.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes *al dente*, les égoutter puis les verser dans la sauteuse. Ajouter les olives, le reste de jus de citron et 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Bien mélanger et poursuivre la cuisson 2 minutes.

Disposer dans un plat de service et parsemer de persil avant de servir.

La jolie fleur bleu mauve de l'artichaut est le symbole de l'amour naissant. Préambule à l'effeuillage, l'artichaut, souvent cité pour ses vertus aphrodisiaques, échauffe les sangs comme aucun autre.

XXO

2 pers.

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

3 artichauts poivrade

2 gousses d'ail

2 cuil. à soupe d'huile d'olive

Le jus de 1 citron

2 cuil. à soupe de persil plat ciselé

150 g de pâtes en forme de coquillage

50 g d'olives noires dénoyautées

Sel, poivre du moulin.



Marsannay : plat idéal pour ce vin rosé, servi de 8 à 10 °C.

Fraises midinettes

XXO

2 à 4 pers.

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

250 g de fraises

125 g de chocolat blanc

80 g de chocolat noir (60 %)



Muscats de Mireval :
un des rares vins à
accepter le chocolat,
servi de 10 à 12 °C.

Laver les fraises sans les équeuter. Les égoutter puis les sécher sur du papier absorbant.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie puis le laisser refroidir en le travaillant à la spatule afin de le faire tiédir.

Préparer une feuille de papier sulfurisé. Tremper les fraises une à une dans le chocolat blanc et les poser au fur et à mesure sur le papier sulfurisé afin de les laisser durcir.

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie puis le laisser re-

froidir en le travaillant à la spatule afin de le faire tiédir.

Tremper la pointe des fraises dans le chocolat noir tiédi puis les poser sur le papier sulfurisé afin de les laisser durcir et refroidir. Les placer 30 secondes au réfrigérateur puis les décoller du papier.

À croquer à deux de toutes les manières possibles avant de se laisser fondre comme le fruit sur la langue.

Crumble renversant

XXO

2 pers.

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

750 g de pommes

70 g de beurre

30 g de sucre en poudre

50 g de farine

30 g de cassonade

Une petite pincée de cannelle en poudre

Une pincée de sel

Crème fraîche épaisse.



Barsac : vin blanc
liquoreux, servi de
8 à 10 °C.

Peler les pommes, les couper en deux et les épépiner.

Dans des ramequins allant au four, répartir une noix de beurre et 1 cuillerée à café de sucre. Disposer les pommes debout en les serrant bien. Ajouter une noix de beurre et une autre cuillerée à café de sucre sur le dessus.

Enfourner à 180 °C (th. 6) et laisser cuire 20 minutes.

Pour la pâte, mélanger la farine, 40 g de beurre, la casso-

nade, la cannelle et le sel du bout des doigts pour obtenir une consistance de sable grossier.

Sortir les ramequins du four et émietter la pâte en couche régulière sur les pommes. Tasser légèrement et remettre au four 15 minutes jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.

Servir tiède accompagné de crème fraîche.



Tarte honeymoon

Dans un grand saladier, tamiser ensemble la farine et le sucre. Incorporer 60 g de beurre et pétrir grossièrement avec les doigts. Ajouter le jaune d'œuf et 3 cuillerées à soupe d'eau glacée pour amalgamer la pâte. Travailler rapidement pour obtenir une boule lisse. Couvrir et mettre au frais pendant 30 minutes.

Dans une jatte, mélanger les jaunes d'œufs et 45 g de sucre. Ajouter le zeste et le jus des citrons puis incorporer délicatement la fécule de maïs.

Verser la préparation dans une casserole et faire chauffer à feu doux pendant une dizaine de minutes sans cesser de remuer, afin d'épaissir le mélange. Retirer du feu et réserver.

Étendre la pâte et en garnir un moule à tarte beurré (16 cm de diamètre environ). Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et faire cuire ce fond de tarte à blanc au four pendant 15 minutes à 180 °C (th. 6).

Pendant ce temps, fouetter les blancs d'œufs en neige ferme avec le reste de sucre puis les incorporer délicatement à la préparation.

Sortir la pâte du four et y verser la crème au citron. Remettre dans le four et poursuivre la cuisson pendant 25 minutes environ. La tarte doit être bien dorée.

Laisser refroidir. Décorer de fines tranches de citron avant de servir.

XXO

4 pers.

Préparation : 40 min

Cuisson : 50 min

Repos : 30 min

Pour la pâte :

125 g de farine

40 g de sucre en poudre

70 g de beurre coupé en dés

1 jaune d'œuf.

Pour la garniture :

2 œufs

60 g de sucre en poudre

2 citrons non traités

1 cuil. à café rase de fécule de maïs.

Décoration :

2 citrons non traités.

Bordeaux

supérieur : vin blanc moelleux ; il termine bien le repas, servi de 8 à 10 °C.



Nuit orientale

XXO

2 pers.

Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

Réfrigération : 5 h

*2 capsules de cardamome
40 g de pistaches vertes non salées
50 cl de lait frais entier
40 g de sucre en poudre
1 cuil. à soupe d'amandes en poudre
1/2 cuil. à café de vanille liquide
1 goutte d'arôme de pistache.*



Muscat de Rivesaltes : idéal avec son parfum d'abricot, servi à 10 °C.

Ouvrir les capsules de cardamome, récupérer les graines et les broyer au mortier. Concasser les pistaches.

Dans une casserole, chauffer le lait avec la cardamome et le sucre pour qu'il réduise de moitié en remuant régulièrement pour éviter qu'il n'attache.

Filter le lait pour retirer la cardamome avant d'ajouter la pistache verte et la poudre d'amande.

Porter à ébullition et laisser frémir sans cesser de remuer

jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter la vanille liquide et l'arôme de pistache en continuant à remuer.

Laisser refroidir un peu puis répartir la préparation dans des ramequins.

Mettre au congélateur au moins 5 heures.

Sortir les kulfis une quinzaine de minutes avant de servir.

Ce dessert typique d'Inde du Sud peut se préparer 2 ou 3 jours à l'avance.

Pancakes droit au but

XO

2 pers.

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min

*5 g de levure chimique
15 cl de lait
75 g de farine
1/2 sachet de sucre vanillé
1 cuil. à soupe de rhum
1 œuf + 1 blanc
1 banane
Une noix de beurre
Sirop d'érable ou miel liquide.*



Loupiac : vin blanc liquoreux d'une grande finesse, servi de 8 à 10 °C.

Dans un bol, mélanger la levure avec le lait tiède.

Tamiser la farine dans un saladier avec le sucre vanillé. Ajouter le lait et la levure, le rhum, l'œuf entier et le blanc d'œuf. Mélanger vigoureusement pour obtenir une pâte lisse.

Éplucher la banane et la couper en tranches fines. Ajouter ces tranches à la pâte.

Faire chauffer une noix de beurre dans une petite poêle (type poêle à blinis) et y faire cuire les pancakes 2 à 3 minutes de chaque côté.

Servir accompagné de sirop d'érable ou de miel.

Sorbet 69

Dans une casserole, verser le sucre et un demi-verre d'eau. Porter à ébullition puis retirer du feu et ajouter le sachet de thé vert. Laisser infuser 2 minutes, retirer le sachet et laisser refroidir.

Ajouter d'abord le lait puis le jus de citron vert au sirop et bien mélanger. Laisser prendre

dans la sorbetière avant de mettre au congélateur 30 minutes.

Servir le sorbet dans des coupelles et décorer de feuilles de menthe fraîches.

La théine du thé vert produit une excitation qui stimule en douceur, mais longtemps..

XO

2 pers.

Préparation : 10 min

Cuisson : 5 min

Congélation : 30 min

80 g de sucre en poudre

1 sachet de thé vert

10 cl de lait

Le jus de 2 citrons verts

Quelques feuilles de menthe.



La préparation se suffit à elle-même.

Granité au piment d'Espelette



2 pers.

Préparation : 5 min

Cuisson : 5 min

Congélation : 1 h

100 g de sucre en poudre

1/2 cuil. à café de piment d'Espelette

1 cuil. à café de jus de citron.

Dans une casserole, verser 50 cl d'eau et le sucre en poudre puis porter à ébullition. Hors du feu, ajouter le piment et le jus de citron puis mélanger.

Transvaser la préparation

dans un récipient et le mettre au congélateur pendant 1 heure. La préparation doit se transformer en paillettes.

Sortir et répartir dans les verres au dernier moment.

Hot lips



2 pers.

Préparation : 5 min

1 belle orange

2 cuil. à café de sirop de sucre de canne

Deux pincées de cannelle en poudre

Rhum vieux.

Laver l'orange et la sécher. La couper en deux et l'évider. Enlever une petite rondelle sous les écorces afin de pouvoir aisément les poser sur la table.

Verser au fond de chaque écorce 1 cuillerée à café de si-

rop de sucre de canne et une pincée de cannelle en poudre. Ajouter du rhum vieux. Flamber et servir immédiatement.

Deux coupes flambées pour illuminer vos nuits !

Sex appeal



2 pers.

Préparation : 5 min

Glaçons

1 verre de jus d'orange frais

1 verre de whisky

10 cl d'anisette

10 cl de gin

5 cl d'angostura

Zestes de citron en rubans.

Remplir un peu plus du tiers du shaker de glaçons, ajouter le jus d'orange, le whisky, l'anisette, le gin et l'angostura.

Bien secouer et verser dans les verres à cocktail. Décorer de zestes de citron et servir aussitôt.



Café au ginseng



2 pers.

Préparation : 1 min

Cuisson : 3 min

2 tasses de café

2 sachets de ginseng.

Préparer du café pour 2 tasses et faire infuser un sachet de ginseng quelques minutes dans le café chaud.

On trouve du ginseng en sachets dans toutes les boutiques chinoises. Objet d'un véritable culte en Asie, cette « racine de

longue vie » est connue pour ses nombreuses propriétés médicinales : stimulation, régénération, revitalisation... Cette fabuleuse plante aux mille vertus a des effets bénéfiques qui vont bien au-delà de sa réputation d'aphrodisiaque. Après le plaisir... le bien-être !

Nectar d'Éros



2 pers.

Préparation : 2 min

Cuisson : 15 min

50 g de cacao

5 cuil. à soupe de sucre en poudre

50 cl de lait

Faire dissoudre le cacao et le sucre dans le lait. Verser dans une casserole et placer sur feu très doux. Mélanger sans cesse avec un petit fouet jusqu'à ce que le chocolat épaississe. Servir aussitôt.

Véritable coup de fouet, ce divin breuvage est un tonique puissant à administrer à toute heure. Il nécessite un peu de patience, mais rien n'interdit de le préparer à quatre mains.

Thé de Cupidon



2 pers.

Préparation : 5 min

Infusion : 1 h au minimum

2 cuil. à café de fleurs d'hibiscus séchées

Sucre en poudre.

Verser de l'eau bouillante sur les fleurs d'hibiscus et laisser infuser pendant une bonne heure. Plus le temps d'infusion sera long et plus ce thé perdra de son acidité.

Servir dans des verres à thé et sucrer à volonté.

De rose à rouge cramoisi, c'est le thé des amants par excellence. À consommer chaud ou glacé, il se sirote à toute heure et rafraîchit les gosiers les plus enfiévrés. Sa teneur en vitamine C ne laissera personne... endormi.



<http://houdelier.com>