

## Comme une quiche au crabe, poireaux et oignons nouveaux (Dorian cuisine)

### Ingrédients :

- 250g de chair de crabe
- 10g de beurre - 2poireaux
- 4ou 5 oignons nouveaux
- 15cl de lait
- 25g de beurre
- 25g de farine
- 2càs de crème fraîche
- 2 œufs
- 50g d'emmental râpé
- 1 rouleau de pâte brisée
- ½ càc de curry
- sel et poivre

### Préparation :

Commencez en éminçant les poireaux et les oignons nouveaux assez finement.

Mettez ensuite le beurre dans un wook ou une grande poêle et quand il est chaud ajoutez les poireaux et les oignons et laissez sur le feu jusqu'à ce que les légumes soient tombés, ils sont alors juste ramollis mais pas tout à fait cuits. Retirez du feu, ajoutez le crabe et le curry, assaisonnez et réservez.

Pendant ce temps, mettez votre pâte dans le plat Crousty du four LG en laissant le papier sulfurisé, piquez-la avec une fourchette. Faites-la ensuite blanchir en position chaleur tournante pendant une dizaine de minutes à 190°, il faut que les bords de la pâte commencent juste à dorer.

Préparez alors la sauce de nappage. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, ajoutez la farine et remuez bien de manière à obtenir une jolie pâte. Passez à feu tout doux et versez dessus le lait en filet en remuant bien. Quand tout le lait est incorporé ajoutez la crème et battez au fouet puis laissez tiédir. Ajoutez alors les œufs un par un et battez au fouet vivement à chaque fois. Ajoutez enfin le fromage et mélangez rapidement.

Versez le mélange de poireaux aux légumes sur la pâte puis le nappage.

Enfournez et faites cuire en position Crousty Ac1 et un poids de 0,2 ce qui va faire une cuisson de 15'30''.

Ensuite il n'y a plus qu'à déguster tout chaud au sortir du four encore tout gonflé avec une petite salade bien relevée.

## Légumes croquants au curry japonais (curry minute) Adèlice

La nourriture asiatique, j'adore ça! Simplement, si je connais bien celle d'Asie du Sud-est, ma connaissance en matière de cuisine japonaise est assez restreinte. Certes, comme le commun des mortels, je connais les sushis, sashimis, fondues et brochettes mais le reste, zéro! Il y a quelques jours, je me décidais donc à partir à la découverte de la cuisine japonaise qui inspire tant les chefs d'aujourd'hui... prête à investir dans un ouvrage contenant les secrets de cette dernière. Je me rendais donc chez [Cléa](#) ou je pensais pouvoir trouver une bibliographie! Et là, j'ai trouvé mieux... pleins de recettes japonaises à télécharger sous forme d'un [joli livret rose](#) et les adresses indispensables à l'achat de produits du pays du soleil levant...

### Curry aux légumes croquants (4 personnes)

- 2 courgettes
- 2 carottes
- 1 oignon
- 600ml d'eau
- 1 cuillère à café d'huile
- 1/2 boîte de curry japonais (j'ai pris medium et il n'est pas fort du tout!)

Détailler les légumes et les faire revenir 5 mn dans la poêle avec l'huile. Dans un bol, mettre l'eau et le curry et le faire chauffer 5 mn dans le micro onde (DUO CHEF) il s'épaissit et forme une sorte de béchamel. Ajouter le curry au contenu de la poêle cuire 10 mn et servir avec du riz à sushi!

Recette réalisée avec le [four Duo Chef](#) de [LG](#)

Adèlices

<http://adelices.canalblog.com/archives/2010/04/29/2666193.html>

## Quiche aux poireaux parce qu'il n'y a pas de saison pour en manger ! (Réquia)

Mes tests avec mon joli four [LG DuoChef](#) continuent (souvenez vous, je vous avais [raconté ici](#) que j'avais gagné ce four dans un concours et que je suis en train de l'appivoiser petit à petit) et après le [gâteau au citron et à l'huile d'olive](#), j'ai voulu tester un des ustensiles fournis avec : le plat Crousty.

Pour le tester, j'ai fait une recette classique à la maison : la **quiche aux poireaux**. Bizarrement, le reste de la famille n'aime le poireau que dans cette recette et il fallait justement terminer les derniers achetés sur un coup de tête au marché alors que le printemps et ses légumes sont là.



Pour une grande quiche, il vous faut :

- 1 rouleau de pâte (feuilletée chez moi mais la brisée, faite maison, est encore mieux)
- 5 grands poireaux
- 2 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 40 g de beurre
- 40 g d'emmental râpé
- quelques pincées de noix de muscade râpée
- 1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée
- sel, poivre

Lancer le préchauffage du four à chaleur tournante à 200°C.

Nettoyer les poireaux (enlever la partie verte foncée), les émincer finement et les laver. Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les poireaux lavés. Les laisser cuire à feu doux pendant environ 10 minutes puis saler et poivrer. Réserver.

Dans un bol, battre les oeufs puis ajouter la crème, du sel, du poivre et la noix de muscade, bien mélanger.

Disposer la pâte dans le moule crousty, piquer le fond avec une fourchette.



A ce niveau là, on peut faire cuire la pâte "à blanc" pendant une dizaine de minutes mais cette fois ci je ne l'ai pas fait.

Disposer les poireaux cuits sur la pâte et bien les répartir. Ajouter ensuite l'emmental râpé sur toute la surface puis verser le mélange à la crème sur le tout.



Le four a terminé son préchauffage, baisser la température à 180°C, disposer le trépied bas dans le four et déposer le plat dessus. Laisser cuire pendant 25 minutes.

Laisser reposer quelques minutes à la sortie du four avant de servir.



Voilà une très bonne quiche ! Je me demande pourquoi je ne l'ai pas faite plus souvent cet hiver ...

<http://requia.canalblog.com/archives/2010/04/21/17638563.html>

## **Cheesecake aux bananes flambées et son caramel à la fleur de sel**

### **Ingrédients** (moule carré 15cm)

- 220g de shortbread (biscuits écossais)
- 30g de beurre fondu
- 400g de Philadelphia (ou équivalent)
- 150g de séré à la crème (sorte de quark, voir ci dessous)
- 2 œufs
- 60g de sucre
- 3-4 gouttes d'extrait de vanille
- 2càs de noix de coco râpée
- 100g de chocolat blanc de bonne qualité coupé en petits morceaux
- 2-3 bananes
- 1 noix de beurre
- 2cl de rhum arrangé à la vanille (ou autre)

### **Caramel:**

- 60 g de sucre en poudre
- 20g de sucre roux
- 12 cl de crème entière
- 40 g de beurre
- 1càc RASE de fleur de sel

### **Préparation**

Temps de préparation: 15min

Temps de cuisson: 40min

Temps de repos: une nuit au frigo

Préchauffer le four à 180°C (LG Duochef, chaleur tournante). Dans un blender, réduire les biscuits en miettes. Faire fondre le beurre au micro-onde et mélanger au biscuit. Recouvrir le fond du moule avec du papier sulfurisé puis tapisser le fond et les parois avec le mélange biscuit.

Faire cuire à blanc pendant 5min. Sortir du four et laisser refroidir.

Pendant ce temps, mélanger le Philadelphia, le séré, le sucre, la vanille, les œufs, la noix de coco et le chocolat blanc dans un bol. Bien mélanger le tout pour obtenir un appareil homogène. Transférer le mélange dans le moule et enfourner à 180°C sur la plaque centrale pour environ 30min.

La cuisson est importante, le cheesecake ne doit pas trop cuire, au risque de donner un résultat très sec . Le centre du cheesecake doit être encore un peu « tremblotant ». Le tout se raffermira au frais, n'ayez crainte !

Sortir le cheesecake du four et passer la lame d'un petit couteau entre le biscuit et le moule puis laisser refroidir. Il sera encore meilleur si vous le laissez une nuit au réfrigérateur. Si vous êtes pressé, une à deux heures suffiront.

Pour le caramel :

Mettre les sucres dans une casserole, puis chauffer sur feu doux SANS REMUER. Laisser le sucre se liquéfier et prendre cette belle couleur caramel. Pendant ce temps, faire chauffer la crème dans une petite casserole. Dès que le caramel est fait, ajouter la crème bien chaude et remuer la casserole pour dissoudre le caramel. Au besoin, faire fondre les cristaux de sucre en remuant le tout sur feu doux. Une fois les morceaux de sucre dissouts, hors feu, ajouter le beurre et la fleur de sel, puis passer le tout au tamis fin pour enlever les éventuels petits morceaux. Mettre dans un bocal et garder à température ambiante.

Éplucher les bananes, les couper en 4 (sens de la longueur et de la largeur). Dans une poêle, faire chauffer une noix de beurre, y faire revenir les bananes 30sec sur chaque face puis ajouter le rhum et faire flamber. Retirer de la poêle et laisser refroidir quelques instants.

Dresser les bananes sur le cheesecake et napper les tranches avec le caramel au beurre salé!