

RECETTES MIGNARDISES



CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

PREMIÈRE UTILISATION

Je vous recommande de laver votre moule à l'eau savonneuse, de le rincer et de le passer au four à 220°C pendant 30 minutes.

Lors de sa première utilisation, commencez avec une recette salée afin de “graisser” le moule.

CUISSON AU FOUR ET AU FOUR MICRO-ONDE

Les moules conviennent à tous les fours et résistent à une chaleur jusqu'à 260°C. Pour vous garantir une meilleure circulation de l'air lors de la cuisson, nous préconisons de placer votre moule sur une plaque de cuisson perforée avant de verser votre préparation.

CONGÉLATION

Vous pouvez utiliser les moules Ohra jusqu'à -40°C

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

ENTRETIEN

L'entretien des moules ohra est très simple. Avant et après utilisation, passez les sous l'eau très chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle sans parfum avec une éponge douce. Rincez.

STOCKAGE

Ne rangez pas les moules ohra sous des plats trop lourd et ne les roulez pas. Pour stocker les toiles de cuisson, ne les pliez pas. Vous pouvez les stocker à plat ou roulez-les.

CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

Ne pas poser les moules sur une flamme.
Ne jamais utiliser les moules dans un four en mode grill.
Ne pas mettre les moules sur la lèche vitre durant une cuisson.
Ne jamais couper vos préparations directement dans les moules.
Ne pas utiliser d'éponge abrasive lors du lavage.

FINANCIERS AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 50 gramme(s) de farine
- 4 blancs d'oeufs.
- 70 gramme(s) de poudre d'amandes
- 150 gramme(s) de sucre en poudre
- 90 gramme(s) de beurre demi-sel
- 100 gramme(s) de chocolat

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un cul de poule peser la farine tamisée, la poudre d'amandes, le sucre, mélanger les poudres. Ajouter les blancs d'oeufs légèrement battus dans les poudres et mélanger sans battre. Faire fondre le beurre et l'ajouter ensuite doucement au mélange.

Répartir la pâte dans les empreintes et enfourner pour 15-20 minutes. Démouler à peine froid, laver le moule et répartir des pistoles de chocolat blanc, noir ou au lait dans les empreintes et déposer celles-ci dans le four pendant 5 minutes à 100°C, puis enfoncer les petits financiers dans la forme qui lui correspond. Mettre au frais une petite heure. Vous pouvez ajouter du nutella au centre des empreintes creuses.



PETITES BOUCHÉES AU PESTO

Ingrédients :

- 3 oeuf(s)
- 60 gramme(s) de lait
- 60 gramme(s) d'huile d'olive
- 100 gramme(s) de farine
- 1/2 sachet(s) de levure chimique
- sel
- poivre
- Pesto rouge
- Du boursin et un peu de crème fraîche

Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger les oeufs, le lait, et l'huile.

Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique, mélanger.

Ajouter le sel, le poivre et une cuillère à soupe de pesto.

Poser une toile de cuisson sur la préparation. Enfourner pour 20mn à 180°.

Mélanger du boursin et une cuillère à soupe de crème.

Mettre dans une poche à douille et pocher les préparations.



LES MIGNARDISES SUCRÉS

Ingrédients :

- 180g d'œufs (env. 4 à 5 Moyen)
- 160g de sucre en poudre
- 40g de farine
- 170g de poudre d'amandes
- 90g de beurre

Pour les garnitures:

- 10g d'extrait de vanille, 10g de pistache (pâte ou arôme), 10g de cacao, 1 pointe de colorant vert.

Préparation :

Préchauffer le four à 180°.

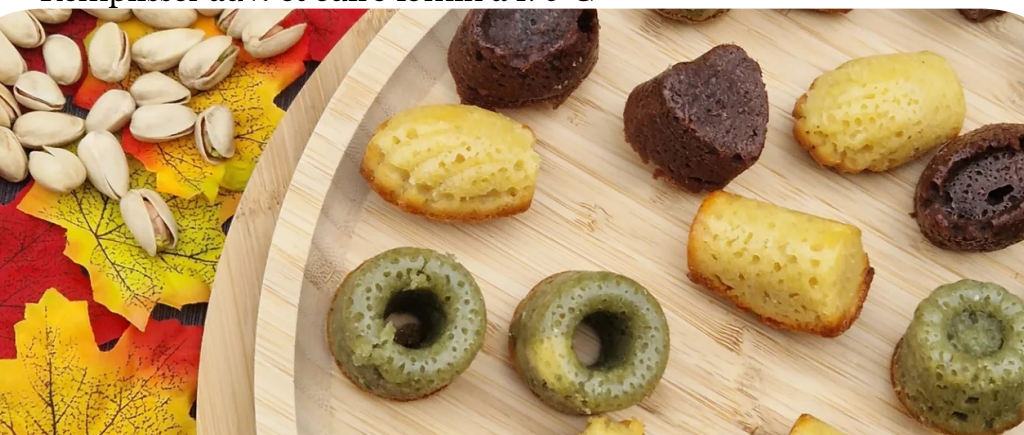
Faites fondre le beurre et réserver

Dans un cue de poule, mélanger et fouetter les œufs et le sucre jusqu'à que cela blanchisse.

Incorporer, la farine et la poudre d'amandes puis le beurre refroidi.

Séparer votre préparation en 3 et incorporer dans le 1er l'extrait de vanille, dans la 2ème le cacao, et la 3ème la pistache et le colorant.

Remplir au $\frac{3}{4}$ et cuire 15min à 170°C



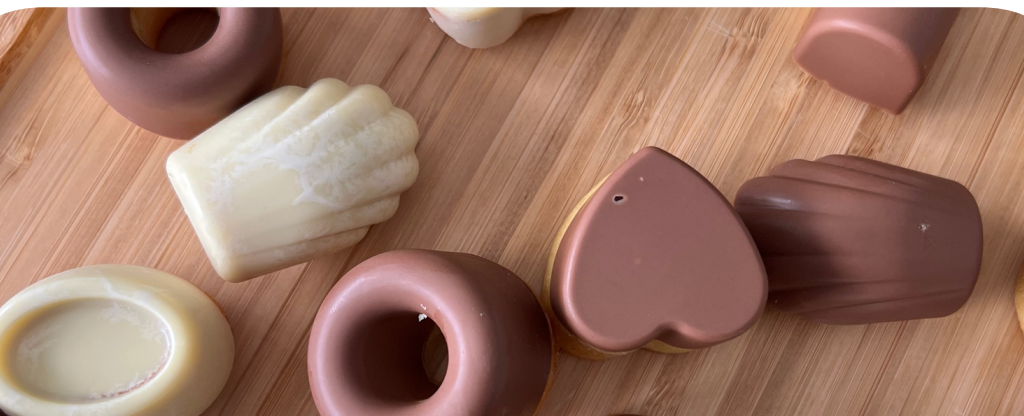
MIGNARDISES FAÇON MADELEINES

Ingrédients :

- 100g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre
- 2 œufs
- 1/2 c à c de levure chimique
- vanille
- des pistoles de chocolat

Préparation :

- Mélanger dans un saladier le sucre avec les œufs ensuite ajouter la farine et leur beurre fondu.
- Ajouter la vanille et la levure et mélanger.
- Préchauffer le four à 240 degrés. Mettre 1 cuillère à soupe de pâte dans chaque empreinte du moule madeleine puis enfourner 3m à 240 degrés. Baisser le four à 200 degrés et continuer la cuisson 6 mn.
- Laisser refroidir puis démouler.
- Mettre des pistoles de chocolat dans chaque empreinte et faites fondre dans le four chaud mais éteint durant 3 min.
- Remettre les gâteaux dans les empreintes et mettre au frigo 1 heure.



BOUCHÉES POIVRONS, OLIVES NOIRES ET PARMESAN

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 5 cl d'huile d'olive
- 5 cl de lait
- 70g de parmesan
- 120g de farine
- ½ sachet de levure
- poivrons en bocal
- olives noires

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Fouettez les oeufs avec l'huile et le lait
- Ajouter le parmesan, la farine et la levure
- Couper les poivrons et les olives puis les incorporer à la pâte
- Remplissez les empreintes (30 mignardises)
- cuire environ 20 minutes avec une toile de cuisson sur le dessus
- Laissez refroidir, démoulez et dégustez



MIGNARDISES JAMBON FROMAGE

Ingrédients :

- 2 œufs
- 100g farine
- 1/2 sachet levure chimique
- 80 ml lait
- 50 ml huile neutre
- 100g jambon haché (2 à 3 tranches)
- 100g emmental râpé
- Sel, poivre
- Option : ciboulette ou moutarde à l'ancienne

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C. Disposer le moule sur une plaque perforée.
- Mélanger les œufs, le lait et l'huile.
- Ajouter la farine et la levure.
- Hacher le jambon avec le Tornado puis l'incorporer avec le fromage dans le mélange précédent et assaisonner.
- Remplir les empreintes aux 3/4. Recouvrir d'une toile de cuisson pour éviter que les mignardises ne gonflent.
- Faire cuire environ 12 à 15 minutes, à quelques minutes de la fin, vous pouvez retirer la toile pour laisser dorer.
- Une fois refroidis, démoulez les bouchées apéritives et régalez-vous.



FINANCIERS AU COMTÉ

Ingrédients :

- 2120 g de comté râpé
- 100 g de beurre demi-sel
- 80 g de farine
- 50 g de poudre d'amande
- 4 blancs d'œufs
- 25 g de moutarde à l'ancienne
- ½ cuillère à café de sel
- 1 pincée de poivre moulu

Préparation :

- Préchauffez le four à 190°C.
- Râpez finement le comté et réservez.
- Faites fondre le beurre dans une petite casserole ou au micro-ondes. Laissez tiédir quelques minutes.
- Dans un saladier, mélangez la farine et la poudre d'amande.
- Ajoutez les blancs d'œufs et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporez le beurre fondu, puis ajoutez le comté râpé, la moutarde à l'ancienne, le sel et le poivre. Mélangez bien.
- Répartissez la préparation dans des moules à financiers ou à mini-muffins en les remplissant aux trois quarts.
- Enfournez pour 18 minutes à 190°C, jusqu'à ce que les financiers soient légèrement dorés.
- Laissez tiédir avant de démouler. Servez tièdes ou froids.



MIGNARDISES AU CHORIZO

Ingrédients :

- 1 chorizo
- 220 gramme(s) de lait
- 40 gramme(s) d'huile
- 4 oeuf(s)
- 250 gramme(s) de farine
- 1/2 sachet(s) de levure chimique
- 3 pincée(s) d'origan
- sel et poivre

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Découper le chorizo et le mélanger, dans un récipient. Réserver.
- Dans un cul de poule mélanger le lait, l'huile, les oeufs, la farine, la levure, l'origan.
- Saler et poivrer.
- Incorporer la préparation précédente à l'aide d'une maryse. de répartir la préparation dans les empreintes, à l'aide d'une louche. enfourner 15 minutes.



MIGNARDISES AU CHORIZO

Ingrédients :

- 1 chorizo
- 220 gramme(s) de lait
- 40 gramme(s) d'huile
- 4 oeuf(s)
- 250 gramme(s) de farine
- 1/2 sachet(s) de levure chimique
- 3 pincée(s) d'origan
- sel et poivre

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Découper le chorizo et le mélanger, dans un récipient. Réserver.
- Dans un cul de poule mélanger le lait, l'huile, les oeufs, la farine, la levure, l'origan.
- Saler et poivrer.
- Incorporer la préparation précédente à l'aide d'une maryse. de répartir la préparation dans les empreintes, à l'aide d'une louche. enfourner 15 minutes.



BONBONS AUX FRUITS

Ingrédients :

- 150g de jus de fruits (ananas, orange etc...)
- Si fruits frais les mixer au Tornado auparavant pour obtenir une purée et ajouter 1cuil à soupe d'eau,
- 3g Agar Agar
- 1 cuil à café de jus de citron

Préparation :

- Chauffer jus de fruits et Agar Agar jusqu'à ébullition,
- Laisser bouillir 30 secondes minimum,
- Verser dans les empreintes
- Laisser refroidir 2h au frais et c'est prêt !

