

Pour commencer il y a deux complices en écriture qui décident de célébrer Noël cette année en écrivant une comédie romantique ensemble, à quatre mains.

Parties de fou-rire, discussions animées voire houleuses, pur bonheur.

Tout au long de l'écriture du roman, des recettes gourmandes se glissent entre les lignes.

Parfois même les deux comparses tentent de tester certains desserts...

L'idée germe doucement d'agrémenter une postface au roman avec les douceurs en question, en bonus, pour les lectrices.

Mais quand le livre est terminé, un autre fantasme prend vie, encore plus fou, pourquoi ne pas aller jusqu'au bout et réaliser TOUTES les recettes évoquées dans le roman afin d'en faire un livre de recettes pour un Noël provençal ?

Voilà comment est né :

Le carnet des recettes du roman LOVE ME DOUX !

Il ne vous reste plus qu'à vous régaler !

*« Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie,
ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine ! »*

Colette « Prisons et Paradis »

Du côté du salé...





Purée de potimarron et de fèves au cumin

Ingrédients

750 g de potimarron
300 g de fèves sans leur peau
1 peu d'eau
1 gousse d'ail épluchée puis écrasée
10 cl de crème liquide
10 g de beurre
1 cuillère à café de cumin
Une pincée de fleur de sel
Quelques noix

Préparation

Pour réussir à éplucher le potimarron, il vaut mieux le couper en 4. Ensuite, avec un couteau, vous enlevez sa carapace.

C'est aussi plus facile comme ça pour ôter les graines avec une cuillère. Couper la chair en cubes d'environ 1,5 cm à 2 cm de côté.

Faire cuire le potimarron avec les fèves dans une casserole avec l'eau, l'ail et la fleur de sel. Recouvrir d'un couvercle jusqu'à ce que l'eau bouille.

Dès que l'eau bout, compter 20 mn de cuisson à feu moyen. Le potimarron ne doit pas trop cuire. Pour vérifier la cuisson, plantez un couteau dans des cubes de potimarron, il faut qu'il soit très tendre.

Mettre le contenu de la casserole : morceaux de potimarron et ail dans un mixer, en rajoutant 2 noix, de la crème, du beurre et le cumin

Mixer finement jusqu'à obtenir la texture de purée que vous souhaitez. Vous pouvez ajouter un peu d'eau de cuisson si besoin.

Conseil

Servir avec quelques morceaux de brisures de noix



Tian de courgettes à la ricotta

Ingrédients

3 c. à soupe d'huile d'olive

350 g de fromage ricotta léger

1 gousse d'ail hachée finement

Quelques branches d'estragon et de ciboulette

1 courgette coupée en rondelles

1 courgette en fines lamelles coupés dans le sens de la longueur

3 tomates moyennes, coupées en tranches

1 petit oignon, en tranches très fines

Sel et poivre au goût

Quelques grains de raisin

Préparation

Préchauffer le four à 175°C.

Graisser le fond et les parois du moule à gâteau en forme de couronne avec une partie de l'huile d'olive.

Tapisser les parois du moule avec les lamelles de courgette.

Mélanger la ricotta et l'ail et étaler la mixture au fond du plat, sur les lamelles.

Hacher finement les herbes (estragon et ciboulette), étaler sur la ricotta et saler et poivrer et verser un peu d'huile d'olive.

Étaler sur la ricotta les rondelles de l'autre courgette.

Étaler sur les rondelles de courgette des morceaux d'oignons

Étaler sur les morceaux d'oignon des morceaux de tomates

Saler et poivrer et parsemer avec les herbes et un léger filet d'huile d'olive

Recommencer l'opération en superposant des couches successives jusqu'à arriver au rebord du plat.

Saler, poivrer

Verser l'huile d'olive restante.

Couvrir de papier d'aluminium et cuire au four 15 min, puis découvrir et cuire 45 min de plus à feu doux.

Servir chaud ou à température ambiante, décoré de quelques grains de raisins sur le dessus.

On peut manger ce gâteau (tian) de courgettes froid, c'est délicieux.

Conseil

C'est pour donner un air de Noël à la recette que je cuis le tian dans un moule à gâteau en forme de couronne.