

A black and white photograph of three round, dark-colored food items, likely sesame seed balls or falafels, stacked slightly. They are covered in white sesame seeds. They are resting on a bed of fresh, leafy lettuce. The background is softly blurred, showing more of the lettuce and possibly other ingredients.

nos recettes
délicieuses
et originales

qd 574 a

Vous venez d'acquérir la friteuse de Riviera & Bar.
Idéale pour une cuisson parfaite
de vos frites...



... elle vous accompagnera bien plus loin dans la cuisine.
Parce que le monde de la friture est plus vaste qu'on ne l'imagine, laissez-vous séduire
par nos recettes gourmandes, sucrées ou salées.

Variez les plaisirs au quotidien, grâce à ce mode de cuisson simple et rapide.
Epatez vos proches en réalisant vos propres créations.
N'hésitez pas à suivre les saisons pour consommer des produits frais.
Et pour des rendez-vous toujours plus savoureux, gardez l'esprit ouvert aux saveurs
venues d'ailleurs...

Entrées :

- 5** Croquettes de poisson thaïlandaises
- 7** Fleurs de courgettes fêta & basilic

Plats :

- 9** Poulet au miel & sésame
- 10** Poulet frit au lait fermenté
- 11** Nuggets de poulet maison
- 11** Ailes de poulet Buffalo
- 12** Boeuf sauce épicée
- 13** Escalopes de veau panées
- 15** Pommes de terre en escalopes
- 16** Boulettes de riz, champignons, thym et taleggio
- 17** Aubergines glacées à la sauce miso
- 19** Rouleaux de printemps végétariens thaïlandais
- 21** Calamars croustillants
- 22** Calamars épicés sel & poivre
- 23** Poisson pané à la bière

Desserts :

- 25** Beignets farcis au chocolat
- 26** Beignets de pommes de terre & sucre à la cannelle
- 27** Bananes frites à la noix de coco, sirop de miel et citron vert
- 28** Chaussons aux pommes maison
- 29** Cannelloni au chocolat, crème de ricotta à l'orange

Mes recettes personnelles



croquettes de poisson thaïlandaises



Les ingrédients

- 550 g de filets de poisson blanc
- 2 c. à soupe de pâte de cari thaïlandaise rouge
- 1 c. à soupe de sauce de poisson (NUOC MAM)
- 3 c. à c. de sucre
- 1 blanc d'oeuf
- 2 feuilles de Kaffir lime (KOMBAVA) finement effilochées
- 100 g de haricots verts finement tranchés

Sauce :

- 100 g de sucre
- 80 cl de vinaigre blanc
- 1 c. à soupe de sauce de poisson
- 1/2 concombre libanais coupé en dés
- 1 long piment rouge finement haché

La préparation

- 1 Pour la sauce :** dans une petite casserole, mélangez le sucre, le vinaigre et 2 c. à soupe d'eau froide. Remuez à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Puis incorporez la sauce de poisson, sortez la casserole du feu et laissez refroidir. Au moment de servir, ajoutez les dés de concombre et le piment haché.
- 2** Coupez le poisson en gros cubes et mettez-les dans le bol d'un robot culinaire avec la pâte de cari, la sauce de poisson, le sucre et le blanc d'oeuf. Hachez l'ensemble jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- 3** Transférez ce mélange dans un bol et incorporez-y les feuilles de Kaffir lime effilochées et les haricots tranchés.
- 4** Avec les mains mouillées, façonnez des croquettes de 3 à 4 cm de large et placez-les sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé.
- 5** Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffez-la à 180°C. Déposez 6 à 8 croquettes de poisson dans l'huile chaude et laissez cuire pendant 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les croquettes soient bien dorées. Retirez-les et égouttez-les à l'aide de papier absorbant. Répétez l'opération avec le reste du mélange. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.

Servez accompagné de sauce et de quartiers de citron.



Fleurs de courgettes Feta & basilic



Les ingrédients

- 110 g de farine
- 1/2 c. à c. de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 230 cl d'eau
- 3 c. à c. d'huile d'olive
- 1 oeuf séparé
- 16 fleurs de courgette
- 150 g de feta marinée aux herbes
- 1 c. à soupe de basilic finement haché
- Sel et poivre noir frais moulu

La préparation

- 1 Dans un bol, mélangez la farine, la levure et le sel et ajoutez l'eau, l'huile et le jaune d'oeuf en fouettant. Puis laissez reposer 30 min.
- 2 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffez-la à 175°C.
- 3 Lavez délicatement les fleurs de courgette, puis séchez-les avec du papier absorbant. Ouvrez chaque fleur, retirez-en l'étamine et jetez-la.
- 4 Pilez la feta et le basilic en poivrant à votre convenance. Versez-en 1 c. à soupe dans chaque fleur et pressez délicatement les pétales pour les refermer.
- 5 Montez le blanc d'oeuf en neige et incorporez-le dans la pâte préalablement préparée (étape 1). Enrobez chaque fleur de pâte et mettez-les dans l'huile chaude par 4. Laissez-les cuire durant 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Egouttez-les grâce à du papier absorbant. Salez-les. Répétez l'opération avec le reste de la pâte et des fleurs de courgette. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.

Servez *immédiatement*.



poulet au miel & sésame



Les ingrédients

- 800 g de filets de poulet
- 230 cl d'eau glacée
- 1 œuf
- 1/3 c. à c. de sel
- 110 g de farine
- 1/2 c. à c. de levure chimique
- 80 g de farine de maïs + 20 g pour saupoudrer le poulet
- 100 g de vermicelles de riz
- 2 échalotes tranchées

Sauce au miel

- 230 g de miel
- 80 cl de vin Shaoxing
- 2 c. à soupe de graines de sésame
- 2 échalotes finement hachées

La préparation

- 1 Remplissez votre friteuse de 4 litres d'huile. Préchauffez-la à 180°C.
- 2 Tranchez le poulet en lamelles de 5 mm d'épaisseur, en coupant à travers le grain.
- 3 Dans un bol, fouettez l'eau, le sel et l'œuf. Tamisez les farines et la levure dans un second bol et versez-y lentement le mélange d'œuf et d'eau jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- 4 Pour la suite, travaillez par petites portions. Saupoudrez le poulet de farine de maïs et trempez-le dans la pâte préparée juste avant.
- 5 Préchauffez le four à 150°C.
- 6 Abaissez le panier de la friteuse et déposez les lamelles de poulet dans l'huile chaude par 8 ou 10. Laissez cuire pendant environ 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les lamelles de poulet soient dorées et croustillantes. Egouttez-les sur du papier absorbant et enfournez-les pour les garder chaudes. Répétez l'opération avec le reste des lamelles de poulet et de la pâte. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.
- 7 Dans une petite casserole, réchauffez le miel et le vin Shaoxing et laissez mijoter pour épaissir. Transférez les lamelles de poulet dans un grand bol et versez-y le sirop chaud. Saupoudrez de graines de sésame et remuez bien pour enrober chaque lamelle de poulet.
- 8 Mettez les vermicelles dans l'huile chaude et laissez-les cuire 20 sec ou jusqu'à ce qu'elles gonflent. Transférez-les dans un plat pour le service. Déposez-y le poulet au miel et graines de sésame et garnissez le plat d'échalotes tranchées.

Servez immédiatement.

poulet Frit au lait Fermenté



Les ingrédients

- 3/2 c. à c. de sel
- 3/2 c. à c. de poivre noir
- 3/2 c. à c. de poivre blanc
- 2 c. à soupe de paprika
- 2 c. à soupe de persil sec
- 2 kg de morceaux de poulet

Enrobage

- 250 cl de lait
- 5 cl de vinaigre blanc
- 340 g de farine
- 2 c. à soupe de sel d'ail
- 1 c. à soupe de poivre de Cayenne
- 3/2 c. à c. de poivre blanc

La préparation

- 1 Mélangez le sel, les poivres et le paprika et le persil sec. Ajoutez-y les morceaux de poulet et remuez bien le tout pour enrober tous les morceaux de poulet avec les épices. Couvrez le mélange et mettez-le au réfrigérateur pendant 2 heures minimum (ou toute la nuit).
 - 2 Dans un bol, mélangez le lait et le vinaigre et laissez reposer la préparation pendant 5 min.
 - 3 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffez-la à 175°C.
 - 4 Chemisez une plaque de cuisson avec du papier absorbant et déposez-y une grille en métal.
 - 5 Préchauffez le four à 175°C.
 - 6 Dans un bol, mélangez le lait fermenté avec la farine, le sel d'ail le poivre de Cayenne et le poivre blanc.
 - 7 Enrobez 3 à 4 morceaux de poulet mariné dans le mélange de farine et placez-les dans le panier à friture. Laissez-les cuire 10 à 12 min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Egouttez-les sur la grille en métal et enfournez-les pour les garder chauds. Répétez l'opération avec le reste du poulet et le mélange d'enrobage. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.
- Servez chaud, accompagné de coleslaw (salade de choux sauce américaine).

NOTE

Pour une cuisson plus uniforme, faites frire des portions de même format. Les pilons prendront plus de temps à cuire, à cause de l'os. Faites cuire les plus gros morceaux d'abord et gardez-les chauds au four pendant que les autres morceaux cuisent.

nuggets de poulet maison



Les ingrédients

- 600 g de filets de poulet coupés en dés
- 3/2 c. à c. de sel
- 3/2 c. à c. de poivre blanc moulu
- 3 c. à c. de persil sec
- 3 c. à c. de sel d'ail
- 2 oeufs battus
- 110 g de farine

La préparation

- 1 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile. Préchauffez à 175°C.
- 2 Mettez le poulet dans un robot culinaire et mixez-le jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte. Transférez le tout dans un grand bol et ajoutez le sel, le poivre, le persil et le sel d'ail. Mélangez bien.
- 3 Façonnez des croquettes, 1 c. à soupe à la fois, et enrobez-les légèrement de farine.
- 4 Trempez-les dans les oeufs battus et enfarinez-les de nouveau.
- 5 Faites les cuire, 6 à la fois, en remuant le panier régulièrement. Egouttez-les sur du papier absorbant et enfournez-les pour les garder chaud.
- 6 Répétez l'opération avec le reste du poulet. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.

Servez de suite.

ailes de poulet buffalo



Les ingrédients

- 2 kg d'ailes de poulet
- 3/2 c. à c. de sel
- 3 c. à c. de paprika
- 3/4 c. à c. de poivre de Cayenne
- 1 c. à soupe de vinaigre blanc
- 1 c. à soupe de sauce Worcestershire
- 1/3 c. à c. de poivre de Cayenne
- 3 c. à c. de poudre d'ail
- 3/2 c. à c. de sel

Sauce piquante :

- 30 g de beurre
- 3 c. à c. de sauce Tabasco

Sauce au fromage bleu :

- 60 g de crème épaisse
- 60 g de mayonnaise
- 80 g de fromage bleu grossièrement haché
- 1 petite gousse d'ail émincée
- Jus de citron

La préparation

- 1 Pour la sauce au fromage : battez tous les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance voulue. Mettez la sauce dans une coupelle pour le service.
- 2 Coupez les ailes de poulet en 2 et réservez-les dans un bol.
- 3 Mélangez le sel, le paprika et le poivre de Cayenne et incorporez le mélange aux ailes de poulet. Couvrez l'ensemble et réservez au réfrigérateur pendant 30 min.
- 4 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffez-la à 180°C. Ajoutez 6 à 8 ailes dans le panier, abaissez-le et laissez-les cuire pendant 6 à 7 min (soit jusqu'à la coloration complète du poulet). Transférez-les sur une grille chemisée de papier absorbant et laissez-les égoutter. Répétez l'opération avec le reste des ailes. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.
- 5 Pour la sauce piquante : faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez le reste des ingrédients. Remuez-la et portez-la à ébullition. Retirez-la du feu et réservez-la.
- 6 Mettez les ailes de poulet dans un récipient et arrosez-les de sauce la sauce piquante. Remuez bien le tout pour que toutes les ailes de poulet soient recouvertes de sauce.

Servez immédiatement avec des bâtonnets de céleri et la sauce au fromage bleu.

bœuf sauce épicée



Les ingrédients

- Filet de bœuf 600 g, parés
- 60 ml de sauce soja
- 2 c. à soupe de vin de Shaoxing
- 1 c. à soupe de sauce de poisson
- 1 c. à c. d'huile de sésame
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 morceau de gingembre de 2 cm finement râpé
- 50 g de farine de maïs
- 1/2 laitue iceberg tranchés
- 1 oignon pour servir
- Sauce Hoisin pour servir

La préparation

- 1 Enroulez le filet de bœuf dans un film alimentaire et placez-le au congélateur pendant une heure (ou jusqu'à ce qu'il soit à moitié congelé). Puis retirez le film alimentaire et coupez le bœuf en tranche perpendiculairement au sens des fibres.
- 2 Placez-les dans un bol et incorporez-y la sauce soja, le vin de Shaoxing, la sauce de poisson, l'huile de sésame, l'ail et le gingembre. Mélangez bien. Couvrez l'ensemble et mettez le au réfrigérateur pendant 2 heures (ou de préférence pendant la nuit).
- 3 Tamisez la farine de maïs sur le bœuf et mélangez bien. Déposez les tranches sur une assiette et laissez-les reposer pendant une heure au réfrigérateur.
- 4 Remplissez la friteuse avec 4 litres d'huile. Préchauffez-la à 180°C.
- 5 Abaissez le panier de la friteuse. Déposez dans l'huile les tranches de bœuf par 3 et laissez les cuire pendant 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les tranches soient croustillantes et dorées. Sortez-les et égouttez-les sur du papier absorbant. Répétez l'opération avec le reste de bœuf. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre deux cuissons.
- 6 Placez les feuilles de laitue sur l'assiette, versez-y un trait de la sauce préalablement faite. Déposez la tranche de bœuf et décorez avec des rondelles d'oignons. Servez immédiatement.

escalopes de veau panées



Les ingrédients

- 8 escalopes de veau (environ 100 g chacune)
- 50 g de chapelure
- 50 g de chapelure japonaise (Panko)
- 100 g de parmesan râpé finement
- 3 c. à c. de sel d'ail
- 2 c. à soupe de persil séché flocons
- 50 g de farine
- 3 œufs battus
- 2 citrons en quartiers pour servir

La préparation

- 1 Placez vos escalopes de veau entre 2 couches de film alimentaire et travaillez-les avec un maillet à viande jusqu'à ce qu'elles s'affinent de moitié.
- 2 Mélangez la chapelure, le parmesan, le sel d'ail et le persil, mélangez-les bien. Puis mettez la préparation dans une assiette plate.
- 3 Saupoudrez les escalopes de veau de farine en enlevant l'excès puis trempez-les dans l'œuf battu.
- 4 Enrobez-les avec le mélange de chapelure, en appuyant sur légèrement de sorte que toute la surface du veau soit bien recouverte. Transférez les escalopes sur une assiette propre et répétez l'opération avec le reste du veau, de la farine, de l'œuf et de la chapelure.
- 5 Couvrez l'assiette avec du film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur pendant 30 min.
- 6 Remplissez la friteuse avec 4 litres d'huile. Préchauffez-la à 180°C. Préchauffez le four à 160°C et préparez une plaque chemisée de papier sulfurisé.
- 7 Faites frire 1 à 2 escalopes à la fois pendant 2 min. Déposez-les sur la plaque au four pour les garder au chaud pendant que vous faites les suivantes. Répétez l'opération avec le reste des escalopes. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre deux cuissons. Servez chaud avec des quartiers de citron.

NOTE

Vous pouvez remplacer le veau par des filets de poulets.



pommes de terre en escalopes



Les ingrédients

- 700 g de pommes de terre pelées
- 230 g de farine
- 1 c. à c. de levure chimique
- 3/2 c. à c. de sel
- 3/4 c. à c. de poivre blanc moulu
- 450 cl d'eau
- Jus d'un citron
- Sel de mer et vinaigre de malt pour servir

La préparation

- 1 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffez l'huile à 180°C.
- 2 Coupez les pommes de terre en tranches de 3 mm d'épaisseur. Mettez-les dans un bol avec l'eau et le jus d'un citron pour les empêcher de brunir.
- 3 Tamisez la farine et mélangez-la avec la levure, le sel et le poivre dans un grand bol. Versez la moitié de l'eau. Mélangez jusqu'à obtenir la consistance d'une crème épaisse. Ajoutez le reste de l'eau si la pâte est trop épaisse. Réservez.
- 4 Egouttez les pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant. Saupoudrez-les de farine, en secouant pour enlever l'excédent.
- 5 Préchauffez votre four à 175°C.
- 6 Pendant que le panier est abaissé, trempez 4 à 5 tranches de pomme de terre dans la pâte. Déposez délicatement les tranches dans l'huile chaude, une à la fois, pour les empêcher de coller. Laissez-les cuire 2 à 3 min, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, en les tournant à mi-cuisson. Retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant. Enfournerez-les pour les garder chaudes. Répétez l'opération avec le reste des pommes de terre et de pâte. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.

Servez chaud, saupoudré de sel de mer et de vinaigre de malt.

boulettes de riz, champignons, thym et taleggio



Les ingrédients

- 500 cl de bouillon de poulet
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 20 g de beurre
- 1 oignon finement haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 160 g de riz
- 2 c. à soupe de parmesan râpé
- Sel de mer et poivre noir fraîchement moulu
- 120 g de champignons bruns suisses coupés et finement hachés
- 1 c. à café de thym haché
- 20 g de fromage Taleggio coupé en petits dés
- 150 g de chapelure

La préparation

- 1 Placez le bouillon de poulet dans une casserole et faites le réchauffer à feu doux.
- 2 Dans une poêle, faite revenir l'oignon et l'ail dans la moitié de l'huile et du beurre à feu moyen. Une fois les oignons dorés, retirez-en la moitié, ajoutez dans la poêle les champignons et laissez-les cuire.
- 3 Ajoutez le riz et mélangez pour bien enrober le riz. Versez la moitié du bouillon et remuez de temps en temps jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé. Répétez l'opération avec le reste du bouillon de poulet ou jusqu'à ce que le riz soit cuit. Incorporez le parmesan et assaisonnez avec du poivre noir. Dans un plat à part, séparez un maximum de riz, couvrez et laissez refroidir dans le réfrigérateur.
- 4 Dans la casserole, avec les champignons, mettez le reste de l'huile et de l'oignon puis ajoutez le thym. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange soit sec. Ajoutez le fromage Taleggio et laissez cuire 1 min. Retirez et laissez refroidir complètement.
- 5 Avec les mains humides, faites des boules de riz, créez un trou au milieu et déposez-y une c. à soupe du mélange champignons et Taleggio. Bouchez le trou en utilisant un peu de riz supplémentaire. Roulez les boules dans la chapelure et réservez-les au réfrigérateur.
- 6 Remplissez la friteuse avec 4 litres d'huile. Préchauffez le à 190°C. Déposez les boules dans l'huile pendant 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Assaisonnez avec du sel de mer et servez chaud.

Servez de suite.

aubergines glacées à la sauce miso



Les ingrédients

- 2 c. à soupe mirin
- 2 c. à soupe de saké
- 3 c. à soupe de miso shiro
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à c. d'huile de sésame
- 6 aubergines japonaises
- 1 c. à soupe graines de sésame
- 2 oignons tranchés

La préparation

- 1 Remplissez la friteuse avec 4 litres d'huile. Préchauffez-le à 190°C.
- 2 Mélangez le mirin et le saké dans une petite casserole et portez à ébullition sur feu vif. Laissez bouillir pendant 1 à 2 min pour faire cuire l'alcool. Retirez du feu et remuez en ajoutant le miso et le sucre jusqu'à obtenir une consistance épaisse et lisse.
- 3 Laissez réduire le mélange à feu doux, en remuant de temps en temps, pendant 5 min. Retirez la casserole du feu et laissez la sauce refroidir complètement, puis incorporez l'huile de sésame et mettez-la de côté.
- 4 Tranchez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur et quadrillez la chair. Séchez-les à l'aide de papier absorbant.
- 5 Placez les moitiés des aubergines par 2 ou 3 dans le panier et déposez-les dans de l'huile chaude. Laissez-les cuire 1 à 2 min. Retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant. Répétez l'opération avec le reste des aubergines. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre deux cuissons.
- 6 Préchauffez le grill de votre four. Chemisez une plaque de papier sulfurisé. Déposez-y les aubergines sur la peau. Badigeonnez la chair de la sauce miso et saupoudrez-les de graines de sésames. Laissez les sous le grill pendant 2 à 3 min (ou jusqu'à la coloration des graines de sésames).

Servez immédiatement surmonté d'une tranche oignons.







Les ingrédients

- 100 g de vermicelles secs
- 8 shiitake séchés (champignons)
- 2 c. à soupe d'huile d'arachide
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 morceau de gingembre de 2 cm pelé et râpé
- 1 c. à soupe de racine de coriandre finement hachée
- 2 carottes râpées
- 1/4 de chou chinois (Wombok) finement râpé
- 100 g de pousses de bambou finement tranché
- 150 g de tofu coupé en petits dés
- 3 c. à soupe de sauce de poisson
- 1 cuillerée de sucre
- 2 feuilles de lime Kaffir finement broyées
- 18 feuilles de coriandre
- 18 feuilles de riz

La préparation

- 1 Faites tremper les nouilles et champignons shiitake dans de l'eau chaude pendant 5 min pour les ramollir. Egouttez-les bien. Coupez les nouilles en longueurs de 5 cm et émincez finement les champignons. Mettez les préparations de côté.
- 2 Chauffez l'huile dans un wok à feu vif et faites revenir l'ail et le gingembre pendant 1 min. Ajoutez la carotte et remuez jusqu'à que les morceaux soient ramollis.
- 3 Ajoutez le chou, les pousses de bambou, le tofu, les nouilles, les champignons, la sauce de poisson et le sucre et laissez cuire 3 à 4 min. Enlevez du feu et incorporez-y les feuilles de combava. Laissez refroidir complètement.
- 4 Pour faire les rouleaux de printemps, déposez une feuille de riz sur une surface de travail plane. Versez-y 2 c. à soupe de farce au centre, badigeonnez les bords d'eau froide. Faites un tour avec la galette de riz, amenez les bords vers le centre du rouleau et roulez le reste de la galette (comme pour les nems). Essayez d'avoir un cylindre de 10 cm de long environ. Répétez l'opération avec le reste de la farce et des galettes de riz. Couvrez les rouleaux de printemps terminés avec un torchon pour éviter qu'ils ne sèchent.
- 5 Remplissez la friteuse avec 4 litres d'huile et préchauffez le four à 180°C. Place 3 rouleaux de printemps dans le panier et abaissez-le délicatement dans l'huile. Faites cuire pendant 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les rouleaux soient dorés et croustillants. Egouttez-les sur du papier absorbant et gardez-les au chaud dans le four.
- 6 Répétez l'opération avec les autres rouleaux de printemps. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre deux cuissons.

Servez chaud avec la sauce au piment doux.

NOTE

Lors du montage des rouleaux de printemps, couvrez les feuilles de riz avec un torchon humide pour les empêcher sécher.

Pour congeler les rouleaux de printemps, assemblés selon la recette : placez-les dans un récipient garni d'un film plastique entre chaque couche. Couvrez et congelez pendant 1 mois.

Laissez-les cuire dans l'huile préchauffée pendant 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien chauds.



calamars croustillants



Les ingrédients

- 800 g de tubes de gros calamars nettoyés
- 110 g de farine
- Pincée de sel de mer
- 3 oeufs battus
- 2 c. à soupe de lait
- 220 g de chapelure japonaise (PANKO)
- 220 g de chapelure fraîche

La préparation

- 1 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et réglez-la sur CALAMARS/FRAIS.
- 2 Coupez les tubes de calamars en rondelles de 1 cm de largeur et réservez-les.
- 3 Dans un plat peu profond, mélangez la farine et le sel. Enfarinez 5 à 6 rondelles de calamars et secouez-en l'excédent de farine.
- 4 Battez les oeufs et le lait ensemble et trempez les calamars dans ce mélange.
- 5 Dans un second plat peu profond, mélangez les chapelures et ajoutez-y les calamars tranchés. Réservez-les et répétez l'opération avec le reste des calamars.
- 6 Déposez un quart des calamars panés dans le panier à friture et l'abaissez-le. Pressez le bouton TIMER (minuterie) et laissez-les cuire 2 min.
- 7 Secouez le panier à mi-cuisson.
- 8 Egouttez les rondelles de calamars sur du papier absorbant.
- 9 Répétez l'opération avec le reste des calamars. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.

Servez de suite.

calamars épicés sel & poivre



Les ingrédients

- 15 petits piments secs grossièrement hachés
- 150 g de sel de mer
- 3 c. à soupe de grains de poivre Sichuan
- 2 c. à soupe de grains de poivre blanc
- 340 g de farine de riz (ou farine ordinaire ou de maïs)
- 1 kg de calamars moyens
- 3 blancs d'œufs
- 1 piment rouge émincé
- 2 citrons verts coupés en quartiers et de la coriandre

La préparation

- 1 Mettez les piments, le sel de mer et les grains de poivre dans une grande poêle à frire et faites chauffer à feu moyen 5 min ou jusqu'à ce que les épices soient odorantes et qu'elles crépissent.
- 2 Broyez les épices dans un moulin ou un pilon jusqu'à ce qu'elles soient finement moulues. Mettez la farine et les épices dans un grand sac de congélation, mélangez bien et réservez le tout.
- 3 Nettoyez les calamars en enlevant les viscères et coupez les tentacules. Enlevez la peau du tube et ouvrez-le pour en exposer la chair. Lavez-les bien et séchez-les à l'aide de papier absorbant.
- 4 Entaillez l'intérieur du tube des calamars avec un motif entrecroisé et coupez-les en lanières ou en dés.
- 5 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et réglez-la sur CALAMARS/FRAIS.
- 6 Trempez une petite quantité de calamars dans les blancs d'œufs et enrobez-les de mélange de farine et d'épices.
- 7 Secouez l'excédent de farine et déposez les calamars dans le panier à friture. Abaissez le panier et pressez sur le bouton TIMER (minuterie) et laissez-les cuire 2 min.
- 8 Egouttez les calamars panés sur du papier absorbant et répétez l'opération avec le reste des calamars, les blancs d'œufs et la farine. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.

Servez chaud, accompagné de piment rouge tranché, de quartiers de citrons verts et de tiges de coriandre fraîche.

poisson pané à la bière



Les ingrédients

- 1 kg de filet de poisson (merlan ou morue) sans la peau
- 110 g de farine
- 1/2 c. à c. de levure chimique
- 110 g de farine de maïs + 20 g pour saupoudrer
- Pincée de sel
- 1 œuf battu
- 355 ml de bière froide de votre choix
- Sel de mer

La préparation

- 1 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et réglez-la sur POISSON/FRAIS.
- 2 Epongez les filets avec du papier absorbant et déposez-les dans une assiette.
- 3 Saupoudrez les filets de farine de maïs (20 g) en secouant l'excédent de farine. Remettez-les dans l'assiette.
- 4 Dans un bol, mélangez les farines avec (au centre dans un puits) la levure, l'œuf battu et la bière. Mélangez lentement du centre vers les cotés. Assurez-vous que les farines soient bien incorporées.
- 5 La pâte doit avoir la consistance d'une crème épaisse. Si elle est trop épaisse, ajoutez un peu de bière. Couvrez et laissez reposer pendant 15 min.
- 6 Préchauffez le four à 175°C et chemisez une plaque de cuisson avec du papier absorbant.
- 7 Trempez les filets, par 2 ou 3 à la fois, dans la pâte et abaissez-les lentement dans l'huile chaude. Laissez-les cuire 2 min, tournez-les et laissez-les cuire 2 autres min ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et crouillante. Retirez-les et égouttez-les sur une grille reposant sur une plaque chemisée de papier absorbant.
- 8 Transférez-les sur un plat de service et enfournez-les pour les garder chaud. Répétez l'opération avec le reste du poisson et de la pâte. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.

Salez et servez chaud, accompagné de sauce tartare et de quartiers de citron.





beignets Farcis au chocolat



Les ingrédients

- 3/2 c. à c. de levure chimique
- 120 cl de lait chaud
- 2 c. à soupe de sucre glace
- 3 c. à soupe de beurre, fondu
- 220 g de farine + 20 g pour le pétrissage
- 2 oeufs battus
- 50 g de brisures de chocolat noir

Glaçage au chocolat

- 30 g de beurre
- 2 c. à soupe de poudre de cacao
- 100 g de sucre glace
- 60 cl de lait

La préparation

- 1 Dans un grand bol, mélangez la levure, le lait et la moitié du sucre. Laissez reposer 5 min ou jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur le dessus.
- 2 Puis ajoutez-y le beurre, la farine, les oeufs et le reste du sucre. A l'aide d'un couteau à beurre, coupez la pâte jusqu'à obtenir une consistance collante.
- 3 Transférez alors la pâte sur une surface enfarinée et pétrissez-la 3 min jusqu'à obtenir un aspect lisse. Placez la pâte dans un bol huilé, couvrez-la et laissez-la reposer dans un endroit chaud pendant 30 min ou jusqu'au doublement du volume. Dégonflez la pâte en la malaxant, puis redéposez-la sur une surface enfarinée. Pétrissez-la à nouveau pendant 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance lisse et élastique.
- 4 Faites des boules avec 1 c. à soupe de pâte et mettez-les sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé. Mettez 2 brisures de chocolat dans le centre de chaque boule et enfermez-les dans la pâte. Laissez lever 30 min.
- 5 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et réglez-la sur BEIGNETS/FRAIS.
- 6 Abaissez le panier et déposez 4 à 5 beignets dans l'huile. Tournez-les lorsque la face qui baigne dans l'huile est bien colorée et croustillante. Laissez l'autre face se colorer. Remontez le panier et transférez les beignets sur du papier absorbant. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson. Répétez l'opération avec le reste des boules. Laissez refroidir complètement les beignets.
- 7 **Pour le glaçage :** dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux et incorporez le cacao. Portez la préparation à ébullition 30 sec et retirez-la du feu. Ajoutez-y le sucre glace et le lait et battez le mélange jusqu'à obtenir une consistance lisse et luisante. Trempez un coté des beignets dans le glaçage et laissez les refroidir sur une grille en métal.

beignets aux pommes de terre & sucre à la cannelle



Les ingrédients

- 1 c. à soupe de levure sèche
- 220 cl de lait chaud
- 190 g de sucre + 5 g
- 150 g de purée de pomme de terre refroidie
- 220 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 100 g de sucre glace
- 1 c. à soupe de cannelle moulue

La préparation

- 1 Dans un grand bol, mélangez la levure, le lait et 5 g de sucre. Laissez reposer 5 min ou jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur le dessus.
- 2 Dans un grand bol, mettez le reste du sucre, la purée de pomme de terre, la farine et l'huile et incorporez-les à la préparation à base de levure.
- 3 A l'aide d'un couteau à beurre, coupez la pâte jusqu'à ce qu'elle ait une texture collante. Transférez la pâte sur une surface enfarinée et pétrissez-la pendant 5 min ou jusqu'à obtenir une consistance lisse. Placez-la dans un bol huilé, couvrez-la et laissez-la reposer dans un endroit chaud pendant 30 min ou jusqu'au doublement du volume.
- 4 Dégonflez la pâte en la malaxant puis remettez-la sur une surface enfarinée. Pétrissez-la à nouveau 5 min ou jusqu'à obtenir une consistance lisse et élastique.
- 5 Abaissez la pâte jusqu'à environ 1 cm d'épaisseur. Avec un emporte-pièce de 9 cm, taillez des rondelles de pâte et pour chacune, faites une découpe au centre avec un emporte-pièce de 3 cm. Mettez les rondelles sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé.
- 6 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et réglez-la sur BEIGNETS/FRAIS.
- 7 Abaissez le panier et déposez 3 rondelles dans l'huile. Tournez-les lorsque la face qui baigne dans l'huile est bien colorée et croustillante. Laissez l'autre face se colorer. Remontez le panier et transférez les beignets sur du papier absorbant. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson. Laissez refroidir complètement les beignets.
- 8 Pour le sucre à la cannelle : mélangez le sucre glace avec la cannelle moulue dans un petit récipient et saupoudrez-en les beignets.

Servez chauds ou froids.

bananes Frites à la noix de coco, sirop de miel et citron vert



Les ingrédients

- 110 g de farine de riz + 10 g pour saupoudrer
- 50 g de sucre glace
- 50 g de noix de coco râpée
- 2 c. à soupe de graines de sésame
- 270 ml de lait de coco
- 60 cl d'eau
- 4 grosses bananes

Sirop

- 120 cl d'eau
- 120 g de sucre
- 2 c. à soupe de miel
- 1 anis étoilé
- Jus et zeste d'un citron vert

La préparation

- 1 Pour le sirop :** dans une casserole, mettez l'eau, le sucre, le miel, l'anis étoilé et le zeste de citron et portez à ébullition sur feu moyen, en remuant à l'occasion. Réduisez le feu et laissez mijoter jusqu'à réduction de moitié pour obtenir une consistance sirupeuse. Retirez la casserole du feu et incorporez-y le jus de citron. Laissez refroidir complètement.
- 2** Dans un grand bol, mélangez la farine de riz, le sucre, la noix de coco et les graines de sésame.
- 3** Incorporez le lait de coco et l'eau puis mélangez jusqu'à obtenir la consistance d'une crème épaisse.
- 4** Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile et préchauffez-la à 175°C.
- 5** Pelez et coupez les bananes en 2 dans le sens de la longueur. Saupoudrez-les de farine de riz (10 g supplémentaires). Enlevez l'excès de farine en secouant légèrement.
- 6** Plongez deux moitiés de bananes dans la pâte et déposez-les délicatement dans l'huile. Laissez-les cuire 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant. Répétez l'opération avec le reste des bananes et de la pâte. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.

Servez chaud avec un filet du sirop préalablement préparé et de la crème glacée.

chaussons aux pommes maison



Les ingrédients

- 450 g de pommes vertes
- 1 bâton de cannelle
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 pincée de muscade moulue
- 1 c. à soupe de beurre
- 2 feuilles de pâte feuilletée
- 30 g de sucre
- 1 c. à c. de cannelle moulue

La préparation

- 1 Pour le sucre à la cannelle : mélangez les 30 g de sucre avec la cannelle moulue dans un petit récipient et mettez-le de côté.
- 2 Dans une casserole, mettez les pommes, le bâton de cannelle et de l'eau jusqu'à recouvrir la moitié des pommes. Laissez-les cuire à feu moyen, en remuant à l'occasion, entre 8 et 10 min ou jusqu'à ce que les pommes soient ramollies et l'eau évaporée.
- 3 Incorporez-y la cassonade, la muscade et le beurre et poursuivez la cuisson jusqu'à obtenir une consistance homogène. Transférez ensuite la préparation dans un bol et laissez-la refroidir au réfrigérateur.
- 4 Coupez chaque feuille de pâte feuilletée en 4 carrés et déposez 1 c. à soupe rase du mélange de pommes sur une moitié de chaque carré. Badigeonnez les bords avec l'eau et repliez-les pour former des rectangles.
- 5 Froncez les bords avec une fourchette pour bien les sceller.
- 6 Remplissez la friteuse de 4 litres d'huile. Préchauffez-la à 190°C et faites frire les chaussons aux pommes, par 2, durant 2 min en les retournant à mi-cuisson.
- 7 Egouttez-les sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sucre à la cannelle. Répétez l'opération avec le reste des chaussons. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.

Servez chaud avec de la crème glacée à la vanille.

cannelloni au chocolat, crème de ricotta à l'orange



Les ingrédients

- 300 g de farine
- 2 c. à soupe de cacao
- 50 g de sucre en poudre
- 5 g de sel
- 70 g de saindoux froid
- 2 œufs battus
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- 60 ml de vin Marsala (vin doux italien)
- 1 blanc d'œuf légèrement fouetté

Sauce orange, chocolat et ricotta

- 600 g de ricotta fraîche
- 50 g de sucre glace
- 1 zeste finement râpé d'une orange
- 1 c. à soupe de Grand Marnier
- 100 g de chocolat 70% finement haché

La préparation

- 1 Mettez la farine, le cacao, le sucre et le sel dans le bol et mélangez. Ajoutez le saindoux. Mélangez jusqu'à obtenir une texture de chapelure. Ajoutez-y les œufs, le vinaigre blanc et le vin Marsala et mélangez jusqu'à ce que la pâte devienne bien lisse. Si la pâte est trop sèche, ajoutez 1 à 2 c. à soupe d'eau. Sur une surface légèrement farinée, déposez la pâte et pétrissez-la pendant 1 à 2 min ou jusqu'à ce qu'elle devienne élastique. Divisez la pâte en 2 boules. Couvrez-les d'un film alimentaire et mettez-les au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 2 Remplissez la friteuse avec 4 litres d'huile. Préchauffez-la à 180°C.
- 3 Prenez une boule de pâte et étalez-la sur une surface farinée jusqu'à ce qu'elle soit d'1 mm d'épaisseur environ. En utilisant un emporte pièce de 8 cm de diamètre, découpez des disques de pâte. Travaillez-les par 4 à la fois. Roulez chaque disque de pâte autour d'un tube à cannelloni, préalablement graissé. À l'aide du blanc d'œuf, badigeonnez la jointure et pressez un peu la pâte pour bien la sceller.
- 4 Abaissez le panier de la friteuse. Déposez les tubes dans l'huile par 4 pendant 2 à 3 min ou jusqu'à ce que les cannellonis soit dorés et croustillants. Retirez-les de l'huile et égouttez-les sur du papier absorbant. Laissez un peu refroidir.
- 5 Quand ils sont tièdes, retirez délicatement les tubes à cannelloni. Laissez-les refroidir complètement.
- 6 Répétez l'opération avec le reste de pâte et de tubes. Assurez-vous que l'huile revienne à la bonne température entre chaque cuisson.
- 7 **Pour la crème de ricotta** : battez légèrement la ricotta avec le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et douce. Ajoutez-y le zeste d'orange et le Grand Marnier. Versez la préparation dans poche à douille avec une grande buse et garnissez les cannellonis refroidis. Trempez chaque fin de cannelloni dans les copeaux de chocolats pour garnir les ouvertures et servez les cannellonis saupoudrés de sucre glace.

Servez avec du café.

NOTE

Vous pouvez conserver les tubes cannelloni non garnis dans une boîte hermétique au réfrigérateur pendant 3-4 jours.

mes recettes
personnelles

mes recettes
personnelles



riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18 - Fax : 03 88 33 08 51
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr