

Sommaire

Les recettes de printemps

Comme une pomme zutoise	10
Risotto aux scampis, petits pois et citron	12
Pappardelle au poulet et aux épinards	14
Poké bowl au poulet crispy	16
Scampis sautés à l'ail et au persil	18
Croque-monsieur au Gruyère AOP	20
Salade César	23
Saumon aux petits légumes et purée à la ciboulette	24
Rigatoni champignons, poireaux et Appenzeller® Surchoix	26
Quiche au thon, au chorizo et aux olives vertes	28
Nouilles sautées au bœuf	31
Nuggets de poisson pané et ketchup maison	32
Galettes de chou-fleur	34
Asperges blanches gratinées à l'italienne	37
Potage au cerfeuil, crackers et fromage aux herbes	39
Conchiglie au four farcis à la bolognaise et aux petits pois	41
Minestrone de printemps	42
Quiche aux petits pois-carottes, ricotta et oignons rouges	44
Feuilletés aux asperges vertes	46
Salade de chèvre, patates douces et cranberries	48
Salade d'asperges blanches, fraises et burrata	51
Farfalle au pesto de petits pois et pancetta	53
DESSERTS :	
Nuage de fraises et basilic	54
Cake citron aux graines de pavot	57
Panna cotta aux fraises et hibiscus	60

Les recettes d'été

Porc aigre-doux aux cerises	64
Brochettes de scampis au chorizo	66
Carpaccio de melon, jambon de Parme et framboises	69
Paëlla rapide à ma façon	71
Fusilli aux boulettes et aux courgettes	72
Tomates farcies	75
Pissaladière pas traditionnelle	77
Salade de scampis laqués	78
Friture de poissons	80
Quesadillas au bœuf	83
Linguine aux aubergines et aux lardons	85
Gaspacho de concombre, menthe et feta	86
Rigatoni à la crème de pistaches	88
Ditaloni aux courgettes et pancetta au poivre	91
Salade de pâtes grecques au pesto de basilic	93
Spaghetti aux sardines	94
Feuilleté à la feta	96
Tomates à la burrata	99
Ceviche de daurade au fenouil	100
Salade de pêches et de nectarines au jambon cru	103
Beignets de courgette à la feta	104
Rouleaux de printemps aux légumes, sauce cacahuètes	106
DESSERTS :	
Bavarois à la vanille et au coulis de fruits rouges de Paul Bocuse	108
Clafoutis aux cerises	112
Coques de meringue aux pêches rôties	114

Les recettes d'automne

Gratin d'aubergines et scamorza fumée	119
Cabillaud, tombée de tomates cerises aux câpres	121
Chili con carne	122
Boulettes à la suédoise	124
Quiche au potimarron, feta, coppa et noix	127
Pain de viande	129
Toast aux champignons et lardons fumés	130
Parmentier de canard confit et purée de patates douces	132
Gnocchis de potimarron et Appenzeller® Surchoix	135
Penne aux chicons braisés, chèvre et lardons	136
Pizza à la crème de butternut	138
Salade liégeoise	140
Rigatoni alla norma	143
Bao aux aubergines laquées	144
Curry de légumes à l'indienne	148
Risotto de petit épeautre aux cèpes	150
Soupe au potimarron, carottes et épices indiennes	153
Chicons au gratin	155
Spaghetti à la crème de butternut	156
Nage de moules au curry jaune	159
Carbonade flamande	161
Rigatoni au pesto de noix	163

DESSERTS :

Cake aux pommes et amandes	164
Cookies géants pistaches et chocolat blanc	167
Crumble pommes - poires aux spéculoos	168

Les recettes d'hiver

Tarte croustillante aux saveurs marocaines	172
Boulettes de volaille, sauce cacahuètes	174
Filet de porc à la moutarde	176
Lasagne maison traditionnelle	180
Crispy rice salmon	182
Noix de Saint-Jacques poêlées aux agrumes, lentilles et pistaches	185
Piccata de veau au vin blanc et au citron	187
Tartare de thon, crème d'avocat et chips de nori	188
Burger au pulled pork	190
Cannelloni ricotta et épinards	193
Tartare de Saint-Jacques, huile de noisettes	195
Croziflette	196
Vol-au-vent	198
Tagliolini à la truffe	201
Noix de Saint-Jacques et scampis en cocotte	203
Camembert pané et confiture d'airelles	204
Casarecce cacio e pepe	206
Pita au gyros de pleurotes	209
Potage Dubarry, truite saumonée fumée et amandes effilées	210
Gratin dauphinois	213
Salade de betteraves, oranges sanguines et labneh	214

DESSERTS :

Pain perdu aux fruits exotiques	217
Pancakes fourrés au chocolat	218
Ananas flambé au rhum	221
Galettes à la crème au beurre	222



LESLIE EN CUISINE

Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?

Cette question, vous vous la posez tous, tous les jours. Elle vous agace, vous rend euphorique, vous lasse parfois, mais elle ne laisse personne indifférent.

Depuis 9 ans, je vous accompagne sur les réseaux sociaux pour vous aider à mieux manger au quotidien. À mes yeux, le plaisir d'un plat « maison » préparé avec de bons produits est une étape clé pour clôturer en beauté la journée.

Lors de l'écriture de ce livre, j'ai pensé à vous qui me soutenez chaque jour mais également à ceux qui tiendront ce livre sans jamais avoir vu une seule de mes vidéos.

J'ai pensé à mes grands-mères et à ce qu'elles m'ont transmis, j'ai pensé à ma sœur avec qui j'ai toujours cuisiné pour notre famille et j'ai pensé à ma nièce à qui je voudrais transmettre ces valeurs qui me sont chères.

Vous imaginer cuisiner une de mes recettes est la plus belle chose qui me soit donnée. Vous aussi, vous allez y mettre votre énergie, votre petit truc et cette recette deviendra la vôtre et, à votre tour, vous transmettez ce délicieux moment culinaire.

N'oubliez jamais que l'ingrédient principal d'une recette réussie, **c'est l'amour**. Alors foncez en cuisine et amusez-vous !

Leslie Winandy-Deckers



**MALLORY
GABSI**

*Restaurant Mallory Gabsi – Paris XVII^e – 1 étoile au Guide Michelin – Prix du jeune chef du guide Michelin 2023
Grand de demain, Gault & Millau*

J'ai rencontré Leslie peu de temps après avoir participé à l'émission **Top Chef 2019**. Elle m'a beaucoup soutenu, aidé et conseillé dans un domaine dans lequel je manquais de connaissance. À aucun moment, elle n'a manqué de me faire découvrir un tas de choses.

Au fil du temps, une amitié est née et j'ai découvert en elle une personne au grand cœur, mais aussi une cuisinière passionnée souhaitant avant tout transmettre son savoir-faire et ses petits secrets, grâce à des recettes gourmandes et régressives qui mettent tout le monde d'accord !

Mon passage dans son émission «*Qu'est-ce qu'on mange ce soir ?*» à l'occasion des fêtes est un souvenir qui reste gravé dans ma mémoire. Je garde de ce tournage un sentiment de joie et de bonne humeur. Allier travail et amusement, que demander de mieux ?

Connaissant Leslie, je suis certain qu'elle parviendra à ramener ses lecteurs tout droit en enfance avec des goûts marqués et une touche personnelle qui mêle amour et partage.

Aujourd'hui, ce livre est le fruit du travail acharné et sans relâche de Leslie. De la bonne cuisine, de la transmission culinaire et des recettes accessibles à tous... que lire de mieux ?

Mallory Gabsi





Les recettes de printemps

Pour une vague de renouveau

Partez à la découverte de recettes aux couleurs
et aux saveurs du printemps.



Comme une pomme zoutoise

Préparation

15 min

Cuisson

35 min

Personnes

4

MA LISTE D'INGRÉDIENTS

- 20 asperges blanches belges
- 4 belles tranches de saumon fumé
- 1 vingtaine de pommes de terre grenaille
- 200 g de crevettes grises
- Un peu de ciboulette
- Un peu de persil plat
- Poivre noir du moulin
- Sel

POUR LA SAUCE HOLLANDAISE :

- 4 jaunes d'œufs
- 5 cl d'eau
- 250 g de beurre
- 1 pincée de fleur de sel
- Quelques tours de moulin à poivre
- 1 pincée de piment de Cayenne ou de piment d'Espelette
- Le jus d'1 citron

- 1 Éplucher, enlever le pied et cuire les asperges 7 à 8 minutes dans l'eau bouillante salée.
- 2 Cuire les grenailles à l'eau bouillante salée.
- 3 Préparer la sauce hollandaise.
- 4 Hacher le persil et la ciboulette.

- 5 Dresser les asperges sur les assiettes. Garnir de quelques grenailles coupées en deux. Déposer une tranche de saumon fumé et quelques crevettes grises. Parsemer de persil et de ciboulette.
- 6 Napper de sauce hollandaise et servir.

POUR LA SAUCE HOLLANDAISE :

- 1 Faire chauffer les jaunes d'œufs avec l'eau à feu très doux (maximum 60 °C) en mélangeant au fouet énergiquement, jusqu'à obtention d'une texture bien mousseuse.

- 2 Hors du feu, ajouter le beurre petit à petit en continuant à mélanger au fouet.
- 3 Saler, poivrer et ajouter le piment.
- 4 Ajouter le jus de citron.

L'astuce de Leslie

Si votre sauce « tranche », c'est-à-dire, si vous voyez la matière grasse du beurre dans la sauce, cela signifie que l'eau s'est évaporée. Pour rattraper votre sauce, il suffit de verser un peu d'eau froide et de fouetter énergiquement à la main ou à l'aide d'un mixeur plongeur.



Risotto aux scampis, petits pois et citron

Préparation

10 min

Cuisson

30 min

Personnes

4

MA LISTE D'INGRÉDIENTS

- 250 g de riz Arborio
- 100 g de parmesan râpé
- Un petit bol de petits pois
- 12 scampis (crevettes) avec les têtes
- 1 branche de céleri
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 10 cl de cognac
- 1 oignon jaune
- 1 gousse d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 2 l de bouillon de poisson
- Fleur de sel
- Le zeste d'½ citron bio
- Poivre noir du moulin
- 20 g de beurre

- 1 Ciseler l'oignon. Émincer la gousse d'ail. Faire bouillir le bouillon de poisson. Enlever les têtes des scampis.
- 2 Blanchir les petits pois 8 minutes et les passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson.
- 3 Dans une poêle à fond épais chauffée à feu doux, verser un filet d'huile d'olive. Faire suer l'oignon (en garder 1 cuillère à café) et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 4 Ajouter le riz et le nacrer (il doit devenir translucide également). Verser le vin blanc et bien remuer. Il est possible de le faire également directement au bouillon de poisson ou de légumes. Verser ensuite le bouillon petit à petit pendant 20 minutes.
- 5 Pendant ce temps-là, dans une petite casserole, faire blondir, dans de l'huile d'olive, l'oignon restant avec le céleri taillé en petits tronçons. Quand l'oignon est translucide, ajouter le concentré de tomates, les têtes de scampis et laisser cuire 5 minutes en écrasant bien les têtes.
- 6 Déglacer au cognac et faire flamber. Ajouter 10 cl d'eau et laisser un peu réduire. Passer au chinois et récupérer ce jus.
- 7 À mi-cuisson du riz, ajouter le jus de têtes et continuer la cuisson. 4 minutes plus tard, ajouter les queues de scampis.
- 8 Cuire le riz al dente. Couper le feu, ajouter le parmesan et bien mélanger. Incorporer le beurre bien froid pour avoir un risotto bien brillant. Compléter avec les petits pois et le zeste de citron.



Recette de printemps

Pappardelle au poulet et aux épinards

Préparation

15 min

Cuisson

20 min

Personnes

4 à 5

MA LISTE D'INGRÉDIENTS

- 500 g de pappardelle
- 2 blancs de poulet
- 4 poignées d'épinards
- ½ cuillère à café de pili-pili
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon jaune
- 1 boîte de tomates cerises
- 25 cl de crème culinaire
- 1 pincée de fleur de sel
- Poivre noir du moulin
- 1 filet d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc ou 10 cl de bouillon de volaille
- 100 g de parmesan râpé

- 1 Faire bouillir de l'eau salée pour les pâtes.
- 2 Émincer l'oignon et presser la gousse d'ail.
- 3 Tailler le poulet en gros morceaux.
- 4 Dans une poêle type wok, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon, l'ail et le pili-pili à feu très doux.
- 5 Quand l'oignon est translucide, ajouter le poulet et le faire sauter pendant 2 minutes dans la poêle.
- 6 Déglacer avec le vin blanc ou le bouillon de volaille.

- 7 Ajouter ensuite les tomates cerises et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes.
- 8 Faire cuire les pâtes en enlevant 2 minutes au temps de cuisson indiqué sur le paquet.
- 9 Ajouter la crème dans la sauce, saler et poivrer.
- 10 Égoutter les pâtes et les verser dans la sauce.
- 11 Faire cuire 2 minutes pour que les pâtes absorbent bien la sauce et ajouter les épinards.
- 12 Saupoudrer de parmesan râpé et servir.



Recette de printemps

Poké bowl au poulet crispy

Préparation

20 min

Cuisson

25 min

Personnes

4

MA LISTE D'INGRÉDIENTS

- 2 blancs de poulet
- 270 g de riz rond
- 4 cuillères à soupe d'edamames (fèves de soja)
- 1 mangue
- ½ concombre
- 2 carottes
- 4 cuillères à café de sauce sriracha
- 4 cl de vinaigre de riz
- 2 cuillères à café de sel
- 30 g de sucre

- 8 cuillères à soupe de chapelure panko
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- 40 cl huile de pépins de raisin

POUR LA VINAIGRETTE :

- 4 cuillères à soupe de sauce soja sucrée
- 1 cm de gingembre râpé
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz

1 Laver le riz plusieurs fois pour enlever l'amidon, jusqu'à ce que l'eau devienne claire.

2 Dans une casserole, verser le riz et l'eau froide (1 verre et demi d'eau pour 1 verre de riz). Lorsque l'eau bout, faire cuire à couvert pendant 10 à 15 minutes (il faut que le riz absorbe la totalité de l'eau). Couper le feu et laisser reposer à couvert pendant 10 minutes.

3 Dans un bol, mélanger le vinaigre de riz, le sel et le sucre. Verser dans le riz et mélanger.

4 Dans un grand plat ou sur une plaque, étaler le riz et le laisser refroidir.

5 Tailler le concombre en petits dés et râper les carottes. Peler la mangue et la couper en dés.

6 Tailler les blancs de poulet en fines lamelles. Passer le poulet dans la farine, dans les œufs battus puis dans la chapelure panko.

7 Dans un bain d'huile à 180 °C, faire frire le poulet pendant 3 à 4 minutes. Débarrasser le poulet crispy sur du papier absorbant.

8 Préparer la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients dans un bol.

9 Dans une assiette creuse, dresser le riz, garnir des légumes et de la mangue. Arroser de vinaigrette. Terminer par le poulet et la sauce sriracha.



Recette de printemps

Scampis sautés à l'ail et au persil

Préparation
5 min

Cuisson
5 min

Personnes
4

MA LISTE D'INGRÉDIENTS

- 1 kg de gros scampis (crevettes)
- 5 gousses d'ail
- ½ botte de persil plat
- Huile d'olive

- 1 Dans une grande casserole, faire chauffer à feu doux l'huile d'olive.
- 2 Ajouter les gousses d'ail préalablement épluchées.
- 3 Faire revenir pendant 2 à 3 minutes afin que l'ail parfume bien l'huile.

- 4 Ajouter les scampis et laisser cuire pendant 1 minute.
- 5 Ajouter les feuilles de persil plat.
- 6 Servir.

L'astuce de Leslie

Écraser doucement les têtes des scampis pendant la cuisson, elles vont rendre du jus et aromatiser votre plat avec un goût un peu bisqué.



Recette de printemps

Croque-monsieur au Gruyère AOP

Préparation

5 min

Cuisson

40 min

Personnes

4

MA LISTE D'INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de mie
- 8 tranches de Gruyère AOP
- 6 échalotes rouges
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe de sucre de canne
- 1 filet d'huile d'olive
- 25 g de beurre
- 8 tranches de coppa
- 4 poignées de roquette
- Sel

1 Couper les échalotes rouges en quartiers, les mettre dans une casserole avec un fond d'eau, un filet d'huile d'olive et 1 pincée de sel.

2 Faire cuire à feu doux pendant 10 minutes. Quand elles sont tendres, ajouter le vinaigre balsamique et le sucre et faire cuire 30 minutes à feu doux.

3 Beurrer les tranches de pain.

4 Pour un croque : sur une tranche de pain, mettre une tranche de Gruyère AOP, un peu de confit d'échalotes, une tranche de coppa, une tranche de Gruyère AOP, une tranche de coppa, une poignée de roquette et refermer avec une tranche de pain.

5 Dans une poêle à feu doux, faire griller les croque-monsieur 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.



Recette de printemps



Salade César

Préparation

20 min

Cuisson

15 min

Personnes

4

MA LISTE D'INGRÉDIENTS

- 1 salade romaine
- 2 blancs de poulet
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise maison
- Le jus d' ½ citron
- 1 gousse d'ail
- 4 filets d'anchois
- 100 g de parmesan râpé
- 2 tranches de pain de mie
- 12 câprons
- 12 tomates cerises
- 25 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Copeaux de parmesan
- Sel
- Poivre noir du moulin

- 1 Préparer une mayonnaise maison.
- 2 Dans un mixeur, ajouter les anchois, 50 g de parmesan, le jus de citron et l'ail puis mixer.
- 3 Y ajouter la mayonnaise et mixer jusqu'à obtenir une sauce homogène.
- 4 Assaisonner avec du sel et du poivre. (Attention, les anchois et le parmesan sont déjà salés).
- 5 Couper les tranches de pain de mie en petits dés. Les faire griller dans une poêle avec un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, saupoudrer du reste de parmesan et faire dorer. Réserver les croûtons.

- 6 Laver la salade romaine.
- 7 Couper les tomates cerises en 4.
- 8 Tailler les blancs de poulet en fines lamelles et les faire revenir dans une poêle à feu vif dans le beurre jusqu'à ce qu'elles soient bien croûtées.
- 9 Dans un plat à part, verser la moitié de la sauce César sur la salade, quelques copeaux de parmesan et mélanger.
- 10 Dresser la salade dans des assiettes, ajouter le poulet, les croûtons et les tomates cerises.
- 11 Verser le reste de la sauce par-dessus et ajouter les câprons.