



R



Loïc

ENTRE POTES

Lannoo





GOEIENDAG BONJOUR

Salut tout le monde. Tout va bien ? Je l'espère pour vous. Moi en tous les cas, tout roule ! Surtout parce que je suis méga excité de vous raconter ce qui vous attend dans ce livre. Le livre s'intitule 'Entre potes'. Qu'est-ce que ça veut dire ? Ça veut dire ce que ça veut dire. Il y aura des recettes à partager. Entre potes. Vos potes. Mes potes. Les potes de vos potes. Votre famille. La belle-famille. Les voisins. Votre dulcinée. Votre chouchou. Le couple d'amis que vous n'avez plus vu depuis longtemps et du coup un petit repas oblige rapidement. Vous l'aurez compris. Il n'y en a pas seulement pour tous les goûts mais aussi pour tous les nombres. C'est pour cela que j'ai catégorisé cet éventail de recettes en quatre parties. À chaque fois selon un nombre de personnes pour qui vous avez envie de cuisiner. Après, rien ne vous empêche de faire ces recettes pour encore plus de monde, voire moins de monde.

Encore une petite chose, les chouchous. Si vous cherchez une recette par thème, par nombre ou par difficulté, tournez la page !

Un petit mot pour vous aider à trouver un chemin dans mon livre. Ce n'est pas LE chemin, mais UN chemin. Il y en a plusieurs. À vous de voir de quelle manière vous souhaitez naviguer dans ce manuscrit culinaire. Vous apercevrez des petits mots colorés sur chaque page. Ce sont des indications pour vous dire vite fait de quoi est composée cette recette. Le type de recette, le nombre de personnes et encore un petit extra rien que pour vous. À partir d'ici, vous pouvez facilement rechercher les recettes qui vous intéressent.

Par exemple, vous êtes à la recherche de toutes les recettes vegan. Pas de soucis. Elles sont toutes listées après l'onglet vegan. Même chose pour la catégorie super fastoche, envie de cuisiner, à la bonne franquette, 4 personnes ... Enfin bref, vous avez compris le système. Bonne exploration !



VOUS CHERCHEZ ?

VÉGÉTARIEN

Salade sucrine.....	17	Salade Halloumi1.....	39
Baguettes houmous.....	27	Cigares feta.....	141
Salade de pâtes.....	31	Pizza Tex Mex.....	142
Gnocchis.....	68	Panzanella.....	151
Burger Veggie.....	86	Frittata.....	152
Pasta e lenticchie.....	111	Pastèque grillée.....	172
Linguines aux artichauts.....	129	Dahl de lentilles.....	177

VEGAN

Ajo blanco.....	24	Taboulé de lentilles.....	43
Chapatis.....	19	Thakkali curry.....	71
Salade râpée.....	37	Pasta pomodoro.....	145

VIANDE

T-bone party.....	21	Nids d'oiseaux.....	108
Brochettes boulettes.....	28	Canard Clamart.....	130
Cincinnati dog.....	32	Hot Pot chinois.....	133
Mac 'n cheese XXL.....	34	Schnitzel bruxellois.....	137
Quiche d'agneau.....	44	Croque Madame.....	149
Sarmas.....	38	Boudins et pommes.....	146
Bife a casa.....	90	Polpette alla parmigianna.....	164
Boulettes d'agneau.....	67	Fricassé de dinde.....	167
Lapin en cocotte.....	89	Chicons gratinés.....	168
Poulet frit.....	94	One pot bolo.....	171
Rouleaux de printemps.....	98	Rigatoni al ragu.....	174
Quesadillas.....	101	Vol au vent d'asperges.....	127
Porchetto Sardino.....	93	Patates Dolmasi.....	178
Poulet rôti au miso.....	102		

DE LA MER

Gambas au four.....	13	Pasta Mafaldine.....	79
Chow mein.....	72	Blanquette de la mer.....	107
Œufs Bénédicte.....	81	Futomaki.....	75

PÂTISSERIE

Dessert liégeois.....	48	Petit gâteau exotique.....	120
Riz au lait.....	51	Profiteroles.....	123
Cupcake au chocolat.....	53	Glace Express.....	158
Donuts.....	55	Parfait au chocolat.....	161
Éclairettes.....	59	Beignets.....	183
Crêpes tiramisu.....	115	Crème brûlée.....	188
Tartelettes citron fraise.....	117	Cake aux pommes et aux amandes.....	190

BOULANGERIE

Brioche Nanterre.....	61
Cinnamon Rolls.....	177
Cross buns.....	185

VOUS CHERCHEZ ?

2 PERSONNES

Vol au vent asperges.....	127	Pasta pomodoro.....	145
Linguines aux artichauts	129	Croque Madame.....	149
Canard Clamart.....	130	Boudins et pommes.....	146
Hot Pot chinois.....	133	Panzanella.....	151
Schnitzel bruxellois.....	137	Frittata.....	152
Salade Halloumi.....	139	Glace Express.....	158
Cigares feta.....	141	Parfait au chocolat.....	161
Pizza Tex Mex.....	142		

4 PERSONNES

Boulettes d'agneau.....	67	Poulet frit.....	94
Gnocchis.....	68	Rouleaux printemps.....	98
Thakkali curry.....	71	Quesadillas.....	101
Chow mein.....	72	Poulet rôti au miso.....	102
Futomaki.....	75	Blanquette de la mer.....	107
Pasta Mafaldine.....	79	Nids d'oiseaux.....	108
Oeufs Bénédicte.....	81	Pasta e lenticchie.....	111
Burger Veggie.....	86	Crêpes tiramisu.....	115
Lapin en cocotte.....	89	Tartelettes.....	117
Bife a casa.....	90	Petit gâteau exotique.....	120
Porchetto Sardino.....	93	Profiteroles.....	123

6 À 8 PERSONNES

Polpette alla parmigiana	164	Patates Dolmasi.....	178
Fricassé de dinde.....	167	Beignets.....	183
Chicons gratinés.....	168	Crème brûlée.....	188
Pastèque grillée.....	172	Cake pommes.....	190
One pot bolo.....	171	Cross buns.....	185
Rigatoni al ragu.....	174	Cinnamon Rolls.....	196
Dahl de lentilles.....	177		

10+ PERSONNES

Gambas au four.....	13	Salade râpée.....	37
Salade sucrine.....	17	Sarmas.....	38
Chapatis.....	19	Taboulé de lentilles.....	43
T-bone party.....	21	Quiche d'agneau.....	44
Ajo blanco.....	24	Dessert liégeois.....	48
Baguettes houmous.....	27	Riz au lait.....	51
Brochettes de boulettes.....	28	Cupcake au chocolat.....	53
Salade de pâtes.....	31	Donuts.....	55
Cincinnati dog.....	32	Éclairettes.....	59
Mac 'n cheese XXL.....	34	Brioche Nanterre.....	61





SUPER FASTOCHÉ

Gambas au four	13	Linguines aux artichauts	129
Mac 'n cheese XXL	34	Schnitzel bruxellois	137
Quiche d'agneau	44	Salade Halloumi	139
Boulettes d'agneau	67	Panzanella	151
Chow mein	72	Pasta pomodoro	145
Lapin en cocotte	89	Gnocchis	68
Pasta e lenticchie	111	Thakkali curry	71
Boudins et pommes	146	One pot bolo	171
Croque Madame	149		
Polpette alla parmigiana	164	Crêpes tiramisu	115
Chicons gratinés	168	Cake aux pommes et aux amandes	190
Dah de lentilles	177	Glace Express	158
Ajo blanco	24	Dessert liégeois	48
Brochettes de boulettes	28	Cupcake au chocolat	53

ENVIE DE CUISINER

T-bone party	21	Fricassé de dinde	167
Sarmas	38	Rigatoni al ragu	174
Pasta Mafaldine	79		
Oeufs Bénédicte	81	Profiteroles	123
Bife a casa	90	Riz au lait	51
Porchetto Sardino	93	Éclairettes	59
Blanquette de la mer	107	Crème brûlée	188
Nids d'oiseaux	108	Petit gâteau exotique	120
Vol au vent d'asperges	127	Tartelettes aux fraises	117
Canard Clamart	130	Parfait au chocolat	161
Hot Pot chinois	133	Cross buns	185

À LA BONNE FRANQUETTE

Cincinnati dog	32	Cigares feta	141
Futomaki	75	Pizza Tex Mex	142
Burger Veggie	86		
Poulet frit	94	Cinnamon Rolls	177
Rouleaux de printemps	98	Beignets	183
Quesadillas	101	Donuts	55
Poulet rôti au miso	102	Brioche Nanterre	61

ACCOMPAGNEMENT

Salade sucrine	17	Frittata	152
Salade de pâtes	31	Pastèque grillée	172
Salade râpée	19	Patates Dolmasi	178
Baguettes houmous	27	Chapatis	19
Taboulé de lentilles	43		

PAS LE TEMPS

Ajo blanco	24	Panzanella	139
Brochettes de boulettes	28	Pasta pomodoro	145
Linguines aux artichauts	129	One pot bolo	171
Schnitzel bruxellois	137		
Salade Halloumi	139	Glace Express	158

CHIC ET PAS CHER

Gnocchis	68	Crème brûlée	188
Thakkali curry	71	Dessert liégeois	48
Petits gâteaux exotiques	120	Cupcake au chocolat	53

10+

SERONT-ILS DIX, DOUZE OU QUINZE ?

Je vous embarque d'abord dans une aventure qui effraie beaucoup de gens. Et je le comprends. Que faire pour plus de dix personnes en tenant compte de la facilité, la rapidité, l'efficacité et du fait que tout le monde aime ce que vous préparez ? J'ai essayé de trouver un bel équilibre entre ces différents paramètres. Ce sont, selon moi, des recettes idéales à faire quand vous avez un grand nombre de gens qui viennent manger chez vous. Par exemple le bon vieux barbecue pour la belle-famille. Et oui, belle-maman, tu peux venir aussi. Si au moins ils se pointent...





10 PERSONNES
30' DE BOULOT
DE LA MER
SUPER FASTOCHE

INGRÉDIENTS

2 kg de gambas non épluchées
1 citron
2 c. à s. de miel
4 c. à s. de ras el hanout
2 c. à s. de harissa
Sel
Huile d'olive
500 gr de couscous perlé
2 poignées de raisins secs
1 concombre
3 tomates
4 jeunes oignons
Poivre
1 plante de menthe
1 grenade
2 c.à.s. de graines de sésame





GAMBAS AU FOUR

ET LEUR SALADE MAROCAINE

GAMBAS MARINÉES

Dégelez les gambas dans de l'eau tiède ou sortez-les au préalable. Pressez le jus d'un demi-citron dans un plat. Ajoutez une c. à s. de miel, une c. à s. de ras el hanout, une c. à s. de harissa, une pincée de sel et un filet d'huile d'olive. Mélangez bien et mettez les gambas dans la marinade. Faites en sorte que toutes les gambas soient enrobées de marinade. Laissez mariner 15 minutes (30 minutes maximum au frigo).

FOUR

Allumez le four sur la fonction grill.

COUSCOUS

Cuisez le couscous dans de l'eau bouillante selon les instructions de l'emballage. En général 5 à 7 minutes pour une cuisson al dente. Jetez les raisins secs dans la casserole à une minute de la fin de cuisson.

LÉGUMES

Coupez un quart de concombre, une tomate et deux jeunes oignons en petits dés. Mettez dans un saladier et assaisonnez de sel, de poivre, d'une c. à s. de ras el hanout, d'un filet d'huile d'olive et de jus du demi-citron restant.

CUISSON GAMBAS

Mettez les gambas marinées au four et cuisez-les en dessous du grill pendant 5 minutes. Vous pouvez bien évidemment les griller au barbecue s'il y a un petit rayon de soleil !

SALADE MAROCAINE

Ajoutez le couscous perlé et les raisins réhydratés aux légumes. Mélangez bien et terminez-la avec une plante de menthe hachée et les graines d'une grenade.

DRESSAGE

Garnissez les gambas de graines de sésame et déposez-les sur une belle portion de salade de couscous.







10 PERSONNES

30' DE BOULOT

VÉGÉTARIEN

ACCOMPAGNEMENT

SALADE SUCRINE

QUE TOUT LE MONDE ADORE

INGRÉDIENTS

4 grosses tartines (pain au levain)
Huile d'olive
2 bottes de radis
2 oignons rouges
2 branches de céleri
2 pommes granny smith
2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
2 c. à s. de miel
4 c. à s. de vinaigre de vin blanc
Sel
Poivre
2 c. à s. de yaourt
1 poignée de noix
10 sucrones

FOUR

Préchauffez le four à 190 °C pour les croûtons.

CROÛTONS

Coupez de gros croûtons des tartines et enduisez-les généreusement d'huile d'olive. Déposez sur une plaque de cuisson revêtue de papier sulfurisé et cuisez 15 minutes à 190 °C en retournant les croûtons toutes les 5 minutes.

DÉCOUPE RAPIDO

Épluchez et nettoyez les radis, les oignons rouges et le céleri. Faites de même avec les pommes sans oublier d'enlever les pépins et les extrémités. Si vous voulez gagner un max de temps, utilisez un cutter avec le disque à lamelles.

Coupez les légumes en lamelles ultra fines et réservez dans un saladier.

VINAIGRETTE

Mélangez deux c. à s. de moutarde à l'ancienne avec deux c. à s. de miel, deux c. à s. de vinaigre de vin blanc, deux c. à s. d'huile d'olive, du sel et du poivre.

LÉGUMES MARINÉS

Mélangez la moitié de la vinaigrette avec les lamelles de légumes. Ajoutez deux c. à s. de yaourt au reste de la vinaigrette.

CROÛTONS

Concassez une poignée de noix et mettez-les à cuire avec les croûtons pour les 5 dernières minutes de cuisson.

ASSEMBLAGE

Coupez les sucrones en deux, déposez-les sur un grand plat et nappez avec le reste de la vinaigrette. Déposez les autres légumes par-dessus et terminez avec les croûtons et les noix. Celui ou celle qui n'aime pas cette salade n'aura qu'à manger une tartine grillée...



10 PERSONNES

1 H DE BOULOT / 30' DE PATIENCE

VEGAN

ENVIE DE CUISINER

CHAPATIS

ET SA SALADE DE TOMATES

INGRÉDIENTS CHAPATIS

250 gr de farine complète
250 gr de farine
300 ml d'eau tiède
Huile d'olive
Sel

INGRÉDIENTS SALADE

2 oignons rouges
Sel
2 citrons
1 piment
3 kg de tomates multicolores
2 c. à s. de graines de cumin
2 plantes de coriandre

PÂTE CHAPATIS

Pétrissez 250 gr de farine complète, 250 gr de farine blanche avec 300 ml d'eau tiède, un bon filet d'huile d'olive et une pincée de sel. Comptez 5 à 7 minutes au robot ou 10 à 15 minutes à la main. Emballez la pâte dans un tissu de cuisine et laissez reposer de 30 minutes à une heure. Le temps d'allumer le barbecue !

DÉCOUPE DE LÉGUMES

Ciselez deux oignons rouges en fines lamelles et assaisonnez d'une pincée de sel, de jus d'un citron et d'un piment haché. Coupez les tomates en gros morceaux et salez légèrement. Laissez reposer les tomates quelques minutes. Allez jeter un coup d'œil au barbecue, il devrait bientôt être chaud.

ÇA VA GRILLER

Faites de petites boules de pâte. 20 à 30 boules de 60 à 90 gr. Déroulez finement. Essayez d'aller jusqu'à une épaisseur de 3 mm. Huilez chaque chapati avec quelques gouttes d'huile d'olive. Grillez les chapatis environ 30 secondes de chaque côté au barbecue.

SALADE DE TOMATES

Mélangez les oignons avec les tomates avant d'ajouter deux graines de cumin. Je rigole. Deux c. à s. de cumin. Émincez deux plantes de coriandre, rajoutez et mélangez.

BON APP

Servez les chapatis avec la salade de tomates et profitez.

