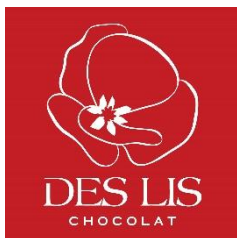


Recueil de recettes de cuisine au coquelicot



« Nos clients ont du talent »



ZI du Rocher Vert
6, rue Louis Blériot
77140 NEMOURS
01.64.29.20.20

Sommaire

❖ Cocktails

- **Cointreau séduction**
- **Granité Coquelicot**

❖ Salé

- **Vinaigrette aux coquelicots**
- **Salade de quinoa et halloumi au vinaigre de coquelicot**
- **Pintade au parfum de Coquelicot**

❖ Dessert sucré

- **Yaourt au sirop de Coquelicot**
- **Macarons coquelicot / cerise**
- **Cookies au sirop de coquelicot**
- **Oranges au sirop de coquelicot**

- **Verrine girly aux fraises, coquelicot et pralines roses**
- **Cake aux deux fraises, graines de pavot et sirop de coquelicot**
- **Doux muffins fraises / Coquelicot**
- **Gratin de pommes safranées du Gâtinais à la liqueur de Coquelicot de Nemours**
- **Crumble glacé minute aux pommes et poires des Vergers d'Ile de France et coquelicot de Nemours**
- **Crème brûlée à la liqueur de coquelicot de Nemours**
- **Poire rôtie à la liqueur de coquelicot de Nemours, farcie aux macarons**
- **Glace au Coquelicot**
- **Poêlée de Mangue Sabayon au Coquelicot de Nemours**
- **Crème brûlée au coquelicot**
- **Cheesecake miroir confiture coquelicot sur galettes bretonnes**
- **Parfait aux coquelicots**
- **Panna cotta au coquelicot et aux fruits rouges**
- **Mille-feuilles aux fraises**
- **Profiteroles au confit de coquelicots et caramel**





Cocktails



Cointreau séduction

Nombre de personnes : 1

Difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Ingrédients

- 4 cl de Vodka
- 2 cl de Cointreau
- 1 cl de liqueur de Coquelicot
- 2 cl de jus de citron jaune
- 4 cl de limonade

Préparation

Étape 1

Dans un long verre rempli de glaçons, verser les ingrédients.

Étape 2

Remuer.

Étape 3

Terminer en ajoutant de l'eau gazeuse ou de la limonade.



Granité Coquelicot

Nombre de personnes : 1

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15min

Ingrédients

- 1 cl de sirop d'orgeat
- 2 cl de liqueur de Coquelicot de Nemours
- 3 cl de Gin
- 1 cl de Malibu
- Glaçons

Préparation

Étape 1

Mélanger les ingrédients puis faire couler le champagne sur le glaçon pour obtenir un dégradé.

Étape 2

Décorer avec 1 tranche de kiwi.



Salé



Vinaigrette aux coquelicots

Difficulté : facile

Ingrédients

- 5 cl de vinaigre doux au miel
- 1 cuillère à café de moutarde de Meaux
- 5 cl d'huile de pépins de raisin
- 5 cl de liqueur au Coquelicot

Préparation

Étape 1

Faire réduire la liqueur aux coquelicots.

Étape 2

Mélanger à l'aide d'un fouet la réduction, le vinaigre doux au miel, le sel, le poivre, la moutarde de Meaux, puis l'huile de pépins de raisin.



Salade de quinoa et halloumi au vinaigre

Nombres de personnes : 4

Difficulté : facile

Temps de préparation : minimum

4h, si vous le faites germer (ou une nuit).

Temps de cuisson : 15-20 min

Ingrédients

- 2 tasses de quinoa bio
- 1 fromage halloumi
- 1 botte de fines asperges vertes
- 1 poignée de radis
- 1 citron
- Vinaigre au coquelicot
- Paprika en poudre
- Huile d'olive première pression à froid
- Moutarde
- Sel
- Poivre

Préparation

Rincer le quinoa dans l'eau froide. Faites-le tremper dans un grand bol d'eau, si possible durant plusieurs heures ou une nuit. Plus le quinoa trempe, plus les grains germeront et auront une texture croquante. Il ne faudra les cuire que deux ou trois minutes. Si vous préférez ne pas laisser tremper le quinoa, faites-le cuire directement dans une casserole d'eau bouillante, durant douze à quinze minutes, selon votre goût. Egoutter le quinoa. Laisser refroidir.

Eplucher délicatement les asperges avec un couteau économe, en partant de la tête vers le pied. Couper le pied. Porter à ébullition une casserole d'eau salée. Plonger les asperges dedans, et laisser cuire de 12 à 15 minutes. Egoutter les asperges. Réserver.

Préparer une vinaigrette à base de moutarde, de vinaigre au coquelicot et d'huile d'olive. Couper les radis en rondelles et les asperges en petits tronçons.

Découper le halloumi en quatre ou cinq tranches. Griller les tranches dans une poêle, avec un peu d'huile d'olive. Retourner les tranches après quelques minutes, quand elles sont dorées. Ne pas saler, car le halloumi l'est déjà. Ajoutez du paprika.

Dans un grand bol, versez le quinoa et la vinaigrette. Mélangez délicatement. Parsemez de rondelles de radis, des tronçons d'asperges et de halloumi grillé. Servez avec une tranche de citron sur chaque assiette.



Pintade au parfum de Coquelicot

Nombre de personnes : 4

Difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

- Pour la marinade
- 1/2 litre de vinaigre blanc
- 4 c à s de liqueur de Coquelicot
- Échalotes
- Crème liquide

Préparation

Étape 1

Faire fondre au beurre 4 belles échalotes émincées.

Étape 2

Verser la marinade sur les échalotes fondues et laisser mijoter 10 à 15 minutes.

Étape 3

Ajouter 4 cuillères à soupe de crème liquide.

Étape 4

Pendant ce temps, faire dorer les morceaux de pintade.

Les disposer dans un plat à four.

Étape 5

Napper de la préparation et cuire au four thermostat 7 pendant 40 minutes.

Étape 6

Servir avec les légumes du marché.

Conseil : Faire mariner la veille une pintade coupée pour 4 personnes.



Dessert sucré



Yaourt au sirop de Coquelicot

Nombre de personnes : 6

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 15 min

Ingrédients

- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt au lait entier
- 25g de lait en poudre (REGILAIT)
- 2 cuillères à soupe de sirop de coquelicot par pot

Préparation

Étape 1

Délayer le yaourt dans un peu de lait du litre, avec la poudre de lait Régilait. Bien mélanger au fouet. Rajoutez le reste de lait.

Étape 2

Déposez 2 cuillères à soupe de sirop de coquelicot, dans le fond des pots. Bien fouetter et verser ce mélange dans les pots, puis placer les pots ouverts en Yaourtière, poser le couvercle et mettez en route pour 13 heures et laisser reposer 4 heures au frigo.



au coquelicot

Macarons coquelicot/cerise

Recette pour 36 macarons

Préparation : 20 minutes

Repos : 30 minutes

Cuisson : 13 minutes

Ingrédients

- Blancs d'œufs : 3
- Sucre glace : 210 g
- Poudre d'amandes : 125 g
- Sucre en poudre : 30 g
- Colorant alimentaire : rouge, en poudre
- Chocolat blanc : 200 g
- Crème liquide : 60 g
- Sirop au coquelicot : 5 cl

Matériel

- 3 plaques à pâtisserie identiques
- Un robot avec couteau
- Un batteur avec fouets à neige
- Un tamis
- Un verre doseur
- Une balance ménagère
- Une petite casserole
- Papier sulfurisé
- Une poche avec une douille large et lisse
- Une corne/spatule en plastique (Matfer)

1. Mixer finement le sucre glace et la poudre d'amandes au couteau du robot. Tamiser au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé de grande largeur.

2. Préparer 30 g de sucre en poudre. Monter les blancs en neige ferme en commençant avec une cuillère de sucre dès que le fouet laisse des marques, puis en mettant le reste et en fouettant à vitesse maximale pour obtenir un effet "bec d'oiseau", c'est à dire des pointes de blancs dès que vous retirez les fouets. Ajouter une cuillère à moka de colorant rouge en poudre. Bien mélanger pour une couleur homogène.

- pour cette recette, du colorant rouge liquide ne suffira pas à donner cette teinte soutenue, vous n'obtiendrez qu'un rose pastel, il vous faut du colorant en poudre -

- il vous faut des blancs d'œufs préparés au frais, c'est-à-dire déjà séparés de leurs jaunes, et attendant au réfrigérateur depuis quelques jours, ils seront ainsi optimisés pour la réussite de vos macarons. S'ils ne prennent pas fermement, vous avez toujours l'astuce d'ajouter quelques grains de sel fin ou quelques gouttes de jus de citron -

3. Saupoudrer peu à peu la poudre bien tamisée dans les blancs, et mélanger à la corne en plastique ou à la spatule en silicone. Le mélange doit être brillant, lisse, et former un ruban en retombant.

4. Préparer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.

5. Dresser des petits dômes de 2 cm de diamètre à la poche avec une douille lisse sur le papier à intervalles réguliers et en quinconce.

- pour la technique, la pointe de la douille doit toucher la plaque en étant légèrement inclinée, mais bien face à vous : une main tient la pointe de la douille appliquée sur la plaque, l'autre main presse la poche remplie de pâte à macarons au niveau du nœud que vous ne manquerez pas de faire pour que la pâte ne ressorte pas par le haut -

- les petits dômes vont s'étaler un peu pendant la période de repos, alors il vaut mieux commencer par en dresser des petits avant

d'estimer leur taille finale : ceux-ci devraient mesurer environ 3 cm de diamètre après cuisson

6. Laisser croûter une quinzaine de minutes au moins, voire même toute une nuit.

- la période de "croûtage" sert aussi à une meilleure levée des macarons une fois au four -

7. Déposer la plaque de macarons sur 2 autres plaques identiques vides. Enfourner pour 13 minutes à 150°C. (15 à 20 minutes pour des macarons plus gros)

- cette technique de superposer 3 plaques à pâtisserie dont seule celle du haut porte des macarons est importante : elle permet aux macarons de gonfler en formant la petite collerette de dentelle à leur base !

La ganache au coquelicot

8. Faire bouillir la crème pendant une minute.

9. Baisser sur feu doux, et ajouter le sirop aromatisé au coquelicot et le chocolat blanc à fondre. Bien lisser.

10. Retirer ensuite du feu et faire tiédir pour que la préparation se fige un peu.

Le montage

11. A la sortie du four, laisser refroidir les plaques quelques minutes, puis décoller les macarons.

- s'ils sont suffisamment cuits, ils se décolleront tout seuls, sinon poursuivez la cuisson -

12. Après la prise de la ganache, coller les coques de macarons deux à deux avec une noix de cette ganache au coquelicot.

La conservation

Pour qu'ils soient au meilleur de la dégustation, il est conseillé de les laisser rafraîchir au réfrigérateur au moins une journée auparavant. Bien sûr, ce n'est pas toujours facile de résister à la tentation...

On peut aussi les congeler, ils se décongèlent très bien à température ambiante. Mais n'oubliez pas qu'un macaron décongelé ne peut être recongelé ensuite !



Cookies au sirop de coquelicot

Nombre de personnes : 6

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 100g de beurre
- 120g de cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 200g de farine avec levure incorporée
- 1cs de graines de pavot
- 10cl de sirop de coquelicot
- 100g de chocolat blanc croustillant nougatine

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, mélangez la cassonade avec l'œuf. Ajoutez le beurre fondu, puis la farine et la pincée de sel. Incorporez les graines de pavot et le sirop de coquelicot. Coupez le chocolat blanc en petits morceaux et ajoutez-les à la pâte.

A l'aide de deux cuillères, formez des petites boules de pâte que vous déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisée, sans trop les serrer car à la cuisson les cookies vont s'étaler. Mettez cuire 15mn environ, en surveillant la cuisson. Les cookies ne doivent pas trop colorer. Laissez tiédir 5mn, décollez-les de la plaque et posez-les sur une grille.



Oranges au sirop de coquelicot

Nombre de personnes : 2

Difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

4 à 5 tranches d'orange

100 g de sucre

100 g d'eau

2 cuillères à soupe de Cointreau

1 cuillère à soupe de liqueur au coquelicot de Nemours

Sorbet à la fraise ou aux fruits de la passion

Préparation

Étape 1

Éplucher et trancher 4 à 5 tranches d'orange de 4mm d'épaisseur par personne. Réserver-les.

Étape 2

Faire bouillir le sucre dans les 100 g d'eau afin d'obtenir un sirop.

Étape 3

Ajouter ensuite le Cointreau et la liqueur au coquelicot de Nemours.

Étape 4

Disposer les tranches d'orange dans une assiette et les arroser avec le sirop. Laisser refroidir.

Étape 5

Placer ensuite au centre de l'assiette une boule de sorbet à la fraise ou aux fruits de la passion.

Étape 6

Déguster.



Verrine girly aux fraises, coquelicot et pralines roses

Nombre de personnes : 6

Difficulté : facile

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

Gelée de fraise :

- 12 fraises Gariguette
- 10 cl d'eau minérale
- 8 cl de sirop de coquelicot
- 1 feuille de gélatine

Panna cotta pralines roses :

- 30 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 4 feuilles de gélatines
- 80 g de pralines roses

Croustillant au muesli :

- 100 g de chocolat ivoire
- 3 c à soupe de muesli aux fruits rouges

Le coulis de fraises à la menthe :

- 100 g de fraises
- 10 cl d'eau minérale
- 1 c à soupe de sucre semoule
- 8 feuilles de menthe

Dressage :

- 1 barquette de fraises
- feuilles de menthe
- muesli aux fruits rouges
- feuilles d'or

Préparation

1 : La gelée fraise coquelicot :

Faites tremper dans un bol d'eau froide les feuilles de gélatine. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le sirop de coquelicot et les fraises équeutées et coupées en morceaux. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez les fraises se vider de leur jus pendant environ 15mn. Pressez bien ensuite les fraises à l'aide d'une fourchette et une petite passoire, pour en extraire le maximum de jus, puis jetez-les. Incorporez alors dans le jus la gélatine essorée et égouttée. Mélangez bien, laissez refroidir et coulez dans 6 verres inclinés dans des boîtes à œufs. Faites prendre au réfrigérateur pendant 2 heures.

2 : La panna cotta aux pralines roses :

Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le lait et les pralines roses. Passez le tout aux blender, une fois les pralines fondues. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée, puis laissez refroidir. Coulez ensuite sur les gelées prises, toujours en laissant les verres penchés dans les boîtes à œufs. Faites prendre à nouveau au réfrigérateur pendant 2h minimum.

3 : Le coulis de fraises :

Portez à ébullition l'eau avec le sucre dans une casserole. Ajoutez les feuilles de menthe, stoppez la cuisson, et couvrez. Laissez infuser pendant environ 30mn. Équeutez les fraises, coupez-les et mettez-les dans un blender avec le sirop infusé et passé. Mixez, et réservez au réfrigérateur.

4 : Les croustillants au muesli :

Faites fondre au bain marie le chocolat ivoire, puis incorporez-y le muesli aux fruits rouges. Mélangez bien à l'aide d'une maryse. Faites des petits croustillants en disposant le mélange au fond d'ovale à pâtisserie. Lissez bien la surface, et laissez prendre au réfrigérateur pendant 1h.

5 : Dressage :

Sur chaque panna cotta, disposez avec harmonie quelques fraises coupées en quartiers. Puis parsemez avec un peu de muesli aux fruits rouges. Posez un croustillant, décorez avec un éclat de feuille d'or, un petit tube de coulis, et une sommité de menthe.

Cake aux deux fraises, graines de pavot et sirop de coquelicot

Nombre de personnes : 6

Difficulté : très facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients

- La pâte
- 3 œufs
- 160g de cassonade
- 160g de farine avec levure incorporée
- 150g de beurre demi sel
- 100g de coulis de fraise maison
- 200g de fraises séchées
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot



Le sirop

- 8 cl de sirop de coquelicot
- 4 cl d'eau minérale

Décoration

- Quelques gariguettes
- Graines de pavot et feuilles menthe

Préparation

Préchauffez votre four à 180° C (th.6).

Faites fondre le beurre et laissez-le refroidir.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la cassonade. Incorporez la farine additionnée de levure puis le beurre fondu. Ajoutez le coulis de fraise ainsi que les fraises séchées coupées en morceaux. Mélangez bien le tout.

Versez la pâte dans un moule à cake en silicone (ou traditionnel beurré et fariné), et faites cuire au four pendant 50mn environ.

Le sirop

Dans une casserole, portez à ébullition le sirop de coquelicot et l'eau minérale. Lorsque le cake est cuit, sortez-le du four, puis arrosez-le avec le sirop chaud. Laissez le cake s'imbiber et refroidir, puis démoulez sur grille.

Décoration

Présentez le cake coupé en tranches accompagné de fraises gariguettes, graines de pavot et quelques feuilles de menthe.



Doux muffins fraises / Coquelicot

Ingrédients

- 10 fraises
- 2 œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 1 yaourt nature 0% (100 g)
- 2 càs d'huile
- 75 g de confit de coquelicot
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 c à s de crème fraiche allégée

Préparation

- Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter ensuite le yaourt, l'huile, la confiture de coquelicot et mélanger.
- Tamiser la farine avec la levure et le sel puis ajouter le tout en remuant au mélange précédent.
- Ajouter les fraises coupées en petits dés au préalable puis délier la pâte avec la crème.
- Verser la pâte aux 3/4 de chaque empreinte à muffins puis enfourner pour une quinzaine de minutes à 180 °C.



Gratin de pommes safranées du Gâtinais à la liqueur de Coquelicot de Nemours

Nombre de personnes : 8

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 1,2 kg de pommes des Vergers d'Ile de France (environ 10 pommes)
- 16 biscuits cuillère
- 200g de miel du Gâtinais
- 1 pincée de safran du Gâtinais (5 à 6 pistils)
- 10 cl de liqueur de Coquelicot de Nemours
- 200g de beurre

Préparation

Étape 1

Éplucher et couper les pommes en quartier.

Les faire sauter au beurre.

Étape 2

Cuire doucement, compoter et ajouter le miel et le safran.

Disposer la compotée dans un plat beurré.

Étape 3

Émietter les biscuits.

Arroser avec la liqueur de coquelicot, le miel et le beurre fondu.

Mélanger et disposer sur la compotée.

Étape 4

Cuire à four très chaud Thermostat 7-8, 210-240°C, 12 à 15 mn.

Étape 5

Servir tiède avant de consommer.



Crumble glacé minute
aux pommes et poires
des Vergers
d'Ile de France et
coquelicot de Nemours

Nombre de personnes : 4

Difficulté : facile

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 200g de pommes des Vergers d'Ile de France (3 à 4 pommes)
- 200g de poires des Vergers d'Ile de France (3 à 4 poires)
- ½ citron
- 50g de sucre roux
- ½ litre de glace
- 20 cl de crème
- 20g de sucre glace
- 10 cl de liqueur de coquelicot de Nemours
- 4 Sablés briards

Préparation

Étape 1

Les fruits

Éplucher, citronner et détailler en cubes les pommes et les poires des Vergers d'Ile de France.

Faire cuire à feu doux avec le sucre roux et la liqueur de coquelicot.

Étape 2

La crème chantilly au coquelicot

Fouetter la crème et ajouter le sucre glace à la fin.

Parfumer avec un peu de liqueur de coquelicot de Nemours.

Étape 3

Dresser une belle boule de glace au fond d'une coupe, recouvrir des fruits cuits et terminer avec la crème chantilly. Parsemer de brisures de biscuits secs, ou mieux, de Sablés Briards.



Crème brûlée à la liqueur de coquelicot de Nemours

Nombre de personnes : 4

Difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 50 cl de crème liquide
- 6 jaunes d'œufs
- 125g de sucre
- 2 cl de vanille
- 5 cl de liqueur de coquelicot
- 50g de sucre roux
- 80g de confiture de coquelicot

Préparation

Étape 1

Faire blanchir dans un saladier les jaunes d'œufs avec le sucre semoule, ajouter la vanille, la liqueur et la crème fraîche.

Étape 2

Mettre à cuire ce mélange dans des petits récipients individuels au bain-marie dans un four à une température de 100°C maximum.

Étape 3

Laisser reposer les crèmes au réfrigérateur environ 4 heures.

Étape 4

Une fois que les crèmes sont froides, saupoudrer de sucre roux et les faire caraméliser sous le grill du four très chaud.

Étape 5

Servir les crèmes bien croustillantes en surface et froides à l'intérieur.



Poire rôtie à la liqueur de coquelicot de Nemours, farcie aux macarons

Nombre de personnes : 8

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 8 poires fondantes
- 250g de sucre
- Badiane
- 1 gousse de vanille
- 1 demi litre de liqueur de coquelicot de Nemours
- 100g de miel du Gâtinais
- 400g de macarons

Préparation

Étape 1

Éplucher les poires et les vider par le pédoncule.

Étape 2

Les pocher 12 mn dans le sirop composé d'un litre d'eau, du sucre, de la badiane, de la vanille et de la liqueur de coquelicot de Nemours.

Étape 3

Les farcir avec les macarons écrasés mélangés avec un peu de sirop de cuisson.

Étape 4

Les déposer debout dans un plat allant au four, arroser de miel.

Les cuire au four 15 minutes (thermostat 7/8 soit 220/240 °C).

Étape 5

Servir tièdes.



Glace au Coquelicot

Nombre de personnes : 6 à 8

Difficulté : Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 10 mn

Ingrédients

- 50 cl de lait entier
- 1/2 càs de crème fleurette
- 60 gr de sucre en poudre
- 6 jaunes d'œufs
- 2 ou 3 càs de sirop de coquelicots

Porter le lait et la crème à ébullition, couper le feu dès que le mélange bout et le parfumer avec le sirop.

Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, verser sur le lait parfumé encore chaud. Bien remuer.

A feu doux, faire cuire cette préparation sans cesser de remuer jusqu'à ce que ça nappe la cuillère (principe de la crème anglaise). Arrêter la cuisson et laisser refroidir à température ambiante puis réfrigérer au moins une heure.

Faire la glace de façon classique, à la sorbetière ou en turbine.



Poêlée de Mangue Sabayon au Coquelicot de Nemours

Nombre de personnes : 4

Difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 3 mangues mûres
- 50g de sucre
- 50g de beurre
- 4 disques de feuilletage de 6 cm de diamètre
- 200g de glace vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 25g de sucre
- 25g liqueur aux Coquelicots

Préparation

Étape 1

Saupoudrer les disques de feuilletage de sucre glace.
Cuire à 180°C pendant 15 mn.

Étape 2

Éplucher les mangues, ôter les noyaux et tailler les demi-mangues en dés de 1cm de côté.

Étape 3

Caraméliser à sec les 50 g de sucre dans une poêle.

Étape 4

Ajouter les dés de mangues et faire sauter vivement en ajoutant le beurre. Laisser mijoter 5 mn à feu doux.

Étape 5

Dans une sauteuse, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, la liqueur de coquelicot ainsi que 4 cuillères à soupe d'eau.

Fouetter énergiquement à feu très doux jusqu'à émulsion complète du sabayon.

Étape 6

Couper les disques de feuilletage en deux dans la hauteur.
Disposer les dés de mangues en cercle au centre de l'assiette.
Répartir le sabayon autour.

Étape 7

Garnir de glace vanille les disques de feuilletage et les disposer sur la mangue.

Servir aussitôt.



Crème brûlée au coquelicot

Nombre de personnes : 4

Difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 60 min

Ingrédients

- 4 jaunes d'œufs
- 60g de sucre semoule
- 10 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 1 c à s de liqueur au Coquelicot

Préparation

Étape 1

Blanchir les 4 jaunes d'œufs avec le sucre semoule.

Étape 2

Verser le lait froid, la crème liquide et la cuillère à soupe de liqueur au Coquelicot.

Étape 3

Répartir la crème dans 4 ravers.

Étape 4

Cuire à 90°C pendant une heure.

Étape 5

Avant de servir, saupoudrer de sucre semoule ou de bonbons au coquelicot concassés.

Faire caraméliser sous le grill et servir.

Cheesecake miroirconfiture coquelicot sur galettes bretonnes

Nombre de personnes : 8

Difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

Miettes de galettes bretonnes :

- 25 galettes bretonnes
- 45g de beurre

Cheesecake au fromage blanc :

- 150g de fromage blanc (1 pot de 20cl en fait)
- 40g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 10g de lait

Miroir coquelicot :

- 1 pot de 100g de confiture coquelicot
- 1 demi-sachet de gélatine ou 1 feuille et demie

+ Cercle de 20 cm



Préparation

Étape 1

Miettes de galettes bretonnes :

Mixer les biscuits.

Fondre le beurre au micro-onde et mélanger.

Verser le tout dans le fond du moule et aplanir.

Placer au frais.

Étape 2

Cheesecake au fromage blanc :

Mélanger le fromage blanc avec le sucre.

Ajouter le lait et mélanger.

Ajouter l'œuf et mélanger.

Verser sur les biscuits émiettés

Cuire à four préchauffé à 150° C pendant 20 min puis éteindre le four (sans ouvrir la porte) et laisser à l'intérieur du four pendant 40 min.

Placer au frais pendant 2h.

Étape 3

Miroir coquelicot :

Faire réchauffer 20g de confiture.

Ajouter la gélatine et mélanger.

Ajouter le reste du pot de confiture et mélanger.

Verser sur le cheesecake.

Placer au frais pendant 2h.



Parfait aux coquelicots

Nombre de personnes : 6

Difficulté : facile

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 5 min

Ingrédients

- 40 cl d'eau
- 1 citron
- 230 g de sucre semoule
- 350 g de fromage blanc à 40 % de matière grasse
- 1 cuill à soupe de graine de pavot
- 1 cuill à soupe de sirop de coquelicot
- quelques pétales de coquelicots

Préparation

Étape 1

Rappez finement le zeste du citron, puis pressez le citron pour obtenir 2 cl de jus.

Étape 2

Dans une casserole, mélangez l'eau, le sirop de coquelicot et le sucre semoule et ajoutez ensuite le zeste de citron. Portez à ébullition, puis laissez refroidir

Étape 3

Ajoutez le fromage blanc, les graines de pavot et le jus de citron en remuant bien jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez dans une sorbetière et turbinez pendant 30 minutes.

Étape 4

Pendant ce temps, chemisez six moules individuels de papier sulfurisé. Répartissez la glace dans les moules en tassant bien. Placez au congélateur pendant 2 heures.

Étape 5

Au moment de servir, démoulez les parfaits dans des assiettes, décorez de pétales de coquelicot et servez aussitôt.



Panna cotta au coquelicot et aux fruits rouges

Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

Repos : 4 h

Pour 8 verrines

Ingrédients

Pour la couche rose :

- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de lait entier
- 20 g de sucre en poudre
- 40 g de confit de coquelicot
- 6 g de gélatine (3 feuilles)
- 1/2 pot de gelée de coquelicot

Pour la couche blanche :

- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de lait entier
- 40 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 6 g de gélatine (3 feuilles)

Pour le décor :

- Des fruits rouges, groseille et framboise

Préparation

Étape 1

Commencer par la couche rose : mettre la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir 5 minutes le lait avec la crème fraîche, le sucre et le confit de coquelicot. Hors du feu dissoudre la gélatine égouttée, verser dans les petits verres et laisser refroidir et les mettre au frais 1 bonne heure avant de passer à l'étape suivante.

Étape 2

Ajouter la couche de gelée de coquelicot puis mettre au frais encore une heure.

Étape 3

Préparer la dernière couche : mettre la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir 5 minutes le lait avec la crème fraîche, le sucre et la gousse de vanille. Retirer la gousse de vanille. Hors du feu dissoudre la gélatine égouttée, laisser refroidir avant de verser délicatement et les mettre au frais 2 bonnes heures avant de servir parsemé de fruits rouges.



Mille-feuilles aux fraises

Nombre de personnes : 4

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Difficulté : facile

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 300 g de fraises
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 60 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de sirop de coquelicots (facultatif)
- sucre glace

Préparation

La garniture :

Lavez et équeutez les fraises.

Mélangez la crème, le sucre, le sirop et les moitiés des fraises, coupées en petits morceaux.

Emincez finement l'autre moitié, réservez pour la décoration.

Les feuilletés :

Préchauffez votre four à 180°C.

Déroulez la pâte et étalez-la plus finement (environ 1 mm).

Découpez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 8 ou 9 cm de diamètre environ.

Disposez-les sur une plaque allant au four. Piquez-les à la fourchette et saupoudrez-les de sucre glace.

Enfournez-les 5 à 10 min jusqu'à ce qu'ils soient joliment dorés.

L'assemblage :

Sur une assiette, disposez quelques fraises à la crème. Puis déposez comme un mille-feuille trois cercles feuilletés entremêlés de crème à la fraise.

Décorez avec les fraises réservées.



Profiteroles au confit de coquelicots et caramel

Pour une vingtaine de choux

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Difficulté : moyen

Ingrédients

Pour les profiteroles :

- 18 cl d'eau
- 60 g de beurre demi-sel
- 90 g de farine
- 3 œufs, battus

Pour la garniture :

- 30 cl de crème chantilly
- 50 à 75 g de confit de coquel

Préparation

Pour les profiteroles

Dans une casserole, faites cuire l'eau et le beurre. Lorsque le beurre est complètement fondu, retirez du feu.

Incorporez ensuite la farine d'un coup en remuant très énergiquement avec une spatule en bois.

Mettez de nouveau la casserole sur feu vif en continuant de remuer jusqu'à ce que la pâte se détache.

Versez la préparation dans le bol du mixeur puis ajoutez les œufs un à un.

Vous devez obtenir une pâte épaisse et lisse.

Disposez les petits choux à l'aide d'une poche à douille ou de deux cuillères à café sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire entre 20 et 30 min dans le four préchauffé à 180°C, jusqu'à qu'ils soient dorés.

Pour la garniture

Fouettez la crème bien froide en chantilly et incorporez-lui le confit de coquelicot.

Répartissez la crème dans les profiteroles.

Décorez de caramel.