



Mercredi 23 décembre

Trois recettes « étoilées » et... simplissimes

Dans les jours qui viennent, tu vas sûrement passer pas mal de temps à table. Peut-être vas-tu aussi donner un coup de main en cuisine ?

Alors voici trois recettes très simples, mais qui font tout leur effet ! Une décoration de table "qui se mange", des amuse-bouches pour l'apéritif et un petit goûter.

Des étoiles dans l'assiette

Un lien de serviette gourmand !

Matériel nécessaire :

- De la pâte à pizza toute prête (et déjà baissée, si tu en trouves)
- Un grand emporte-pièce en forme d'étoile
- Un emporte-pièce rond (env. 5 cm de diamètre)
- 1 œuf, légèrement battu
- des graines de sésame
- du papier sulfurisé (papier pour le four) ; un pinceau ; une plaque pour le four
- des serviettes (en papier ou en tissu)



Comment faire ?

1. Préchauffe le four selon les indications de l'emballage de ta pâte à pizza. Moi, j'ai mis le four sur 200° C.
2. Déroule ou abaisse ta pâte à pizza ; si elle est très collante, n'hésite pas à lui ajouter un peu de farine, ce sera plus simple pour découper les formes.
3. Découpe des étoiles dans la pâte et dépose-les sur la plaque pour le four, recouverte de papier sulfurisé.
4. Découpe un rond dans chaque étoile avec le deuxième emporte-pièce.
5. Badigeonne les étoiles (et aussi les ronds obtenus, si tu le désires) avec l'œuf battu et saupoudre-les de graines de sésame.
6. Fais cuire les étoiles 10 à 12 minutes au milieu du four.
7. Quand les étoiles sont bien dorées, sors la plaque du four et laisse refroidir.
8. Roule chaque serviette et introduis-la dans l'ouverture d'une étoile. Dispose sur les assiettes.



Des étoiles apéritives

Matériel nécessaire :

- Le reste de pâte à pizza de la recette précédente
- Le reste d'œuf battu de la recette précédente
- Un emporte-pièce en forme d'étoile (env.5 cm de diamètre)
- Du papier sulfurisé (papier pour le four) ; un pinceau ; une plaque pour le four

Et ce que tu trouveras dans ton frigo. Moi, j'ai pris :

- 3 tomates séchées conservées dans l'huile, coupées en petits morceaux
- une cuillère à soupe de fromage à tartiner (type Cantadou)



Comment faire ?

1. Préchauffe le four selon les indications de l'emballage de ta pâte à pizza. Moi, j'ai mis le four sur 220° C.
2. Dans le reste de pâte à pizza de la recette précédente, découpe un nombre pair d'étoiles. Dépose la moitié d'entre elles sur la plaque pour le four, recouverte de papier sulfurisé.
3. Mélange bien les tomates séchées et le fromage à tartiner. Dépose une petite quantité de ce mélange au milieu des étoiles qui sont sur la plaque.
4. Avec le reste d'œuf battu de la recette précédente, badigeonne les étoiles de pâte restantes. Dépose-les sur les étoiles de la plaque, le côté badigeonné d'œuf dessous. Appuie bien pour que les deux étoiles collent ensemble.
5. Badigeonne maintenant le côté supérieur des étoiles ; si tu veux, tu peux saupoudrer des graines de sésame ou du paprika pour donner un peu plus de goût à tes étoiles
6. Fais cuire les étoiles 12 à 14 minutes au milieu du four.



Le goûter qui décroche les étoiles

Matériel nécessaire :

- 2 pommes de couleurs différentes (par exemple, une verte et une rouge)
- Un emporte-pièce en forme d'étoile
- Un couteau

Comment faire ?

1. Lave les pommes
2. Plante ton emporte-pièce dans la première pomme, puis enlève-le
3. Il faut maintenant détacher l'étoile de la pomme : plante le couteau le plus horizontalement possible dans toutes les marques faites par l'emporte-pièce et fais sortir l'étoile *entière*.



4. Fais de même avec la deuxième pomme.
5. Il ne te reste plus qu'à échanger les étoiles : mets l'étoile rouge dans la pomme verte et l'étoile verte dans la pomme rouge.

Remarque : ne tarde pas trop à manger tes pommes. Une fois découpées, elles vont s'oxyder (brunir) au contact de l'air. Cela ne change pas leur goût, mais c'est moins joli...

D'après une idée de Mathieu Despont, sur <http://yopyop.ch/2014/04/en-cas-sain-pomme-etoilee/>