

RECETTES POUR UN BRUNCH OU TEA PARTY À L'ANGLAISE

Mini rouleaux de saucisse

Pour 6 personnes, 20 minutes plus le temps au four

L'incontournable amuse bouche Britannique, indispensable pour toutes vos fêtes.

- * Oignon - 1 petit, épluché et finement haché
- * Beurre - 1 c. à c.
- * Sauge - quelques feuilles, hachées
- * Graines de fenouil - 1 c. à c, moulues
- * Haché de porc - 250g
- * Pomme - 1 petite, coeur enlevé, finement hachée
- * Pâte feuilleté - 1 rouleau (rectangulaire si possible)
- * Oeuf - 1, battu

1 plaque de cuisson, doublée avec papier à pâtisserie beurré

Préchauffer le four à 190 degrés.

Dans une petite poêle, faire revenir l'oignon avec les herbes et le beurre pendant 5 minutes.

Entretemps, mélanger le porc et la pomme dans un grand bol et assaisonner. Ajouter l'oignon et mélanger.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Couper deux rectangles de 12cm x 30cm. Si votre feuille de pâte est ronde, vous pourriez en couper trois rectangles - tous avec une largeur de 12cm, mais avec des longueurs différentes.

Former des boudins avec la farcie le long d'un longueur de chaque rectangle de pâte. Tracer une ligne d'oeuf avec le doigt sur l'autre longueur de chaque rectangle - ce sera la colle.

Rouler la pâte autour de chaque boudin, légèrement appuyant pour fermer le bord avec l'oeuf. Laisser sécher pendant quelques minutes, puis couper les boudins en rouleaux individuels (3-4cm). Ne vous inquiétez pas s'ils ne sont pas très propres pour l'instant - ils vont devenir plus uniformes dans le four. Disposer les rouleaux sur la plaque préparée. Dessiner un petit 'v' avec un petit couteau aigüe et appliquer une couche d'oeuf battu au dessus de chaque rouleau pour faire plus joli.

Enfourner 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Enlever les rouleaux du papier et servir sur un plat avec du ketchup ou de la moutarde. Vous pourriez également les réchauffer dans un four chaud si vous voulez les préparer à l'avance.

Quiches au stilton et brocoli

8 personnes (amuse bouche), 40 minutes, plus le temps au four

Le stilton avec des brocolis c'est une combinaison classique et festive en Grande Bretagne. Couper ces petites quiches en quatre pour une amuse bouche salée et crémeuse. Je les fais avec une pâte aux amandes pour avoir une option sans gluten, mais vous pourriez tout à fait utiliser une pâte brisée plus classique. Doubler les quantités pour faire une grande quiche.

Pour la pâte

- * Amandes en poudre - 1.5 tasses
- * Beurre - 50g, frais, coupé en dés
- * Sel - une pincée
- * Oeufs - 1

Pour les quiches

- * Brocoli - quelques fleurons
- * Huile d'olive - une goutte
- * Oeufs - 4
- * Crème entière - 80ml
- * Stilton - 50g (ou un autre fromage bleu)

4 moules à tartes individuelles et profondes

Préchauffer le four à 210 degrés.

Commencer avec la pâte. Dans un mixeur, pulser les amandes, le beurre et le sel juste assez pour les intégrer. Ajouter un oeuf et mixer encore pour combiner.

Avec les doigts, presser la pâte dans les quatre moules pour faire des fonds de tartes, en montant aussi les côtés. Mettre les tartes dans le frigo pendant 20 minutes.

Couper les fleurons de brocoli en quarts. Disposer sur une plaque de cuisson, ajouter un filet d'huile d'olive et assaisonner. Enfourner 10 minutes, jusqu'à ce que le brocoli devienne doré.

Réduire la température à 190 degrés et enfourner les tartes pendant 15 minutes.

Entretemps, battre les 4 oeufs avec la crème dans une cruche. Assaisonner.

Enlever les tartes du four. Diviser le brocoli et le stilton entre elles. Verser les oeufs dedans et enfourner encore 15 minutes.

Laisser refroidir pendant 15 minutes avant de les enlever des moules. Servir chaud ou tiède.

Quatre idées pour des tartines trop British: Saumon et cresson // Jambon cuit, betterave, moutarde // Oeuf à mayonnaise // Fromage et concombre

La nostalgie dans une assiette! Et vraiment délicieux avec des bons et frais produits.

Quelques notes: j'ai utilisé un pain noir 'viking' et une brioche pour un peu de variété. Un pain au levain serait très bon aussi - mais peu importe, tant qu'il est bien frais. Couper les tartines en deux ou quatre pour pouvoir manger avec les mains.

J'ai rôti une betterave crue au four, qui donne un résultat bien sucré et ferme. Il faut juste penser à le faire à l'avance. Sinon, vous pourriez utiliser une betterave cuite à la vapeur, sans vinaigre.

Pour le saumon et cresson

- * Pain noir 'viking' - 6 tranches
- * Beurre - pour beurrer
- * Saumon fumé - 200g
- * Crème fraîche - quelques cuillères
- * Cresson - quelques feuilles
- * Citron - 1/2

Beurrer chaque tranche de pain. Couper les tranches de saumon à la taille du pain et mettre quelques pièces sur chaque sandwich. Ajouter une petite cuillère de crème fraîche, quelques feuilles de cresson, du poivre et quelques gouttes de citron.

Pour le jambon cuit et betterave

- * Betterave crue - 1
- * Pain noir 'viking' - 6 tranches
- * Beurre - pour beurrer
- * Moutarde de Dijon - quelques cuillères
- * Jambon cuit - 150g

Préchauffer le four à 220 degrés.

Nettoyer la betterave et couper-la en deux. Emballer chaque bout en papier alu et enfourner pendant une heure. Vérifier que la betterave est bien tendre avec un couteau aigüe. Laisser refroidir.

Beurrer chaque tranche de pain et mettre de la moutarde. Trancher finement la betterave. Disposer quelques tranches de betterave et du jambon sur chaque sandwich.

Pour l'oeuf à mayonnaise

- * Oeufs - 4

- * *Mayonnaise à la moutarde* - 2 c. à s.
- * *Brioche* - 6 tranches
- * *Beurre* - à beurrer

Cuire les oeufs à l'eau bouillante pendant 9 minutes, puis laisser tremper sous l'eau fraîche. Enlever la coquille et couper grossièrement. Mélanger dans un bol avec la mayonnaise et bien assaisonner. Beurrer chaque tranche de brioche et mettre une bonne couche de l'oeuf sur chaque.

Pour le fromage et concombre

- * *Brioche* - 6 tranches
- * *Beurre* - à beurrer
- * *Fromage pâte dur* - 150g (*comté, cheddar, salers*)
- * *Concombre* - 1/3

Beurrer chaque tranche de pain. Trancher finement le fromage et le concombre. Disposer quelques tranches de fromage et concombre sur chaque sandwich.

Pain aux dattes et noix de mamié

Un grand cake, 15 minutes plus temps au four

Épicé au gingembre, ce cake festif est sans sucre raffiné. Si vous ne trouvez pas de sirop de dattes, vous pourriez utiliser du sirop d'érable ou bien du sucre normale (et du sucre glacé pour le glaçage). À déguster toasté, avec une couche de glaçage.

Pour le pain

- * *Farine de blé* - 340g
- * *Poudre à levure* - 4 c. à c. *généreuses* (1.5 sachets)
- * *Gingembre moulu* - 1 c. à s.
- * *Beurre* - 56g, *coupé en petits bouts*
- * *Dattes dénoyautées* - 340g, *hachées*
- * *Eau* - 125ml
- * *Noix* - 110g, *hachés*
- * *Sirop de dattes* - 50g
- * *Lait* - 3 c. à s.
- * *Oeufs* - 2, *battus*

Pour le glaçage aux dattes et mascarpone

- * *Mascarpone* - 250g
- * *Sirop de dattes* - 3 c. à s.
- * *Rhum* - 1 c. à s.

1 grande moule à cake, beurrée et farinée

Préchauffer le four à 180 degrés.

Dans un grand bol, tamiser la farine, le poudre de levure, le gingembre et le sel.

Avec les doigts, incorporer le beurre dans le mélange.

Dans une petite casserole, mijoter les dattes avec l'eau pendant quelques minutes.

Ajouter les noix et le sirop de dattes au bol et bien mélanger. Puis ajouter les dattes avec le liquide. Mélanger. En dernier, ajouter le lait et les oeufs. Mélanger.

Verser la préparation dans la moule et enfourner 45 minutes. Vérifier qu'un couteau inséré au milieu du cake en ressort propre. Laisser refroidir un peu avant d'enlever de la moule.

Pour faire le glaçage, fouetter le mascarpone dans un bol jusqu'à ce qu'il soit aéré. Ajouter le sirop et le rhum, fouetter pour mélanger.

Servir le pain toasté avec une couche de glaçage. Si le glaçage se sépare dans le frigo, il faut juste bien le remuer.