

Le menu de
Cascina San Cassiano



CASCINA
SAN CASSIANO
ALBA - ITALY

Version française

Petit déjeuner:

| | |
|---|---|
| Cookies magiques aux agrumes | 3 |
| Cupcakes au chocolat | 4 |
| Tartelettes soufflés à la confiture de framboise | 5 |
| Muffins avec crème de pêche, cacao, et amaretti (biscuit) | 6 |
| Rouleaux de marmelade de citron et de noisettes | 7 |
| Croustade meringuée au parfum de fèves tonka avec crème pâtissière, abricot et amande | 8 |

Hors d'œuvres:

| | |
|---|----|
| “Focaccia” (pain) aux graines et courgettes grillées | 11 |
| Œufs mimosa | 12 |
| Agneau et œuf dur sur toast à la mayonnaise à la truffe | 13 |
| Torsade feuilletée au jambon | 14 |
| “Macarons” de semoule et gorgonzola | 15 |
| Colombes salées | 16 |

Premiers Plats:

| | |
|---|----|
| Cassolette de soupe Piémontaise | 18 |
| Spaghetti verts | 19 |
| Fidanzati intégrale avec courgettes, truffes et ricotta salée | 20 |
| Cuori aux cotes de bettes et ricotta | 21 |
| Soli et cuori à la sicilienne | 22 |
| Petits gnocchi intégrale avec tomates et pesto génois | 23 |

Seconds Plats:

| | |
|---|----|
| Köttbullar (Boulettes de viande sauce suédoise) | 25 |
| Mini B-Burger | 26 |
| Boulettes de pommes de terre | 27 |
| Sardines au four | 28 |
| Rôti de bœuf à la moutarde aux poivrons verts | 29 |
| Lamelles de veau au chou rouge | 30 |

Desserts:

| | |
|--|----|
| Coupe de crème aux abricots au vin Moscato | 32 |
| Le cheesecake de Maman | 33 |
| Roses aux fruits des bois au sirop | 34 |
| Parts de tarte à la confiture de cerise | 35 |
| Gâteau rose | 36 |
| Roulé aux fraises et à la mousse de vin Moscato d’Asti | 37 |

Petit déjeuner



Cookies magiques aux agrumes

Ingrédients:

- 1/2 citron
- 1/2 orange
- 90 g de sucre
- 60 g de beurre
- 150 g de farine T45
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café de jus de pamplemousse
- 60 g de beurre à l'orange Cascina San Cassiano



Préparation:

préchauffer le four à 190°. Malaxer le beurre et adoucir avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajouter les zests d'orange et de citron, ainsi que le jus de citron. Incorporer le jus de pamplemousse et mélanger. Ajouter la farine et le bicarbonate de soude, et passer au tamis. Malaxer la mixture aux agrumes avec de la farine. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 20 minutes. Sur une plaque de caisson, verser le mélange dans des moules à cookies. Cuire pour 10 minutes.

Auteur: Giorgia

Blog: Cook the look (cookthelook.net)

Cupcakes au chocolat

Ingrédients:

- 1 oeuf
- 250 ml de lait
- 125 g de sucre
- 250 g de farine T45
- pépites de chocolat
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 1 cuillère à café de jus de pamplemousse
- 60 g de beurre à la cannelle, cardamome et gingembre Cascina San Cassiano



Préparation:

préchauffer le four à 180°. Mélanger au fouet les ingrédients liquides. Y joindre le reste des ingrédients et fouetter rapidement. Incorporer les pépites de chocolat et remplir 12 moules à muffins. Cuire pour 25 minutes au four à 180°.

Auteur: Giorgia

Blog: Cook the look (cookthelook.net)

Tartelettes soufflés à la confiture de framboise

Ingrédients:

- 2 eggs
- 65 g d'eau
- 2 petit œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 65 g d'huile d'olive
- ½ sachet de levure
- un peu de rhum ou autre liqueur au choix
- confiture de framboise Cascina San Cassiano



Préparation:

monter les oeufs en neige avec le sucre fin et le faire devenir mousseux. Ajouter l'huile, l'eau, la liqueur, puis la farine et la levure tamisée. Verser le contenu dans des moules à muffins en les remplissant au deux tiers, puis verser dans chacun une cuillère a café remplie de confiture. Mélanger de manière a obtenir un mélange homogène pour avoir un effet marbré. Cuire pour au four a 180 °C.

Auteur: Concetta

Blog: Sale e pepe quanto basta (saleepepequantobasta.com)

Muffins avec crème de pêche, cacao, et amaretti (biscuit)

Ingrédients:

- 2 oeufs
- 20 cl de lait
- 120 g de sucre
- 300 g de farine
- 125 g de beurre
- décoration variées
- ½ petite cuillère de levure pour gâteau
- crème de pêche avec cacao e amaretti Cascina San Cassiano



Préparation:

préchauffer le four à 200° C, beurrer et enfariner les moules. Faire fondre le beurre dans une poêle. Dans une terrine, mélanger la farine, la levure, et le sucre. Battre les oeufs, le lait et le beurre fondu précédemment. Incorporer les éléments liquide aux éléments solide, mélanger pour rendre homogène. Puis remplir les moules au ¾ avec la pâte, mettre au centre une cuillère a café de crème de pêche. Enfournier pendant à peu près 20 minutes. Les muffins seront prêts quand la surface sera dorée. Une fois cuit, faire refroidir et badigeonner avec la crème de pêche et les décorations.

Auteur: Maria Luisa

Blog: [In cucina da Malù \(incucinadamalu.blogspot.it\)](http://incucinadamalu.blogspot.it)

Rouleaux de marmelade de citron et de noisettes

Ingrédients:

Préparation de la pâte

- un œuf
- 40g d'huile végétale
- ½ sachet de levure de bière sèche
- 160 g de lait dé lactosé, moins de 0,1% de lactose
- 350 g de mélange farine et amidon, ou de la farine T45



Préparation de la farce

- 35 de noisettes
- un cuillère a café de sucre de canne
- eau et un jaune d'œuf pour badigeonner
- marmelade de citron Cascina San Cassiano

Préparation:

sur une planche à pâtisserie mettez la farine avec la levure, faites un trou au centre dans lequel vous mettrez l'huile et l'œuf. Commencez à pétrir la pâte en ajoutant un peu à la fois le lait, et travaillez la jusqu'à ce que le résultat soit lisse et homogène. Formez une boule, et enveloppez la avec une papier ciré et faites lever la pâte pendant 90 minutes. Hachez les noisettes avec le sucre de canne. Après que la pâte ait levé, mettez la pâte sur la planche à pâtisserie, étendez le sur une pâte feuilletée rectangulaire d'une hauteur d'a peu près 5mm que vous badigeonnerez de marmelade de citron. Repartissez les noisettes, enrrouler la pate feuilletée sur elle-même de la partie la plus courte et coupez des tranches d'a peu près 1 cm. Posez les sur du papier sulfurisé et faites lever la pâtes pendant 30 minutes au four avec la lumière allumée. Préchauffer ensuite le four a 180°C e badigeonner les tranches avec le melange de jaune d'œuf et eau. Enfournen pour à peu près 35 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient cuites et dorées.

Auteur: Claudia

Blog: My ricettarium (myricettarium.com)

Croustade meringuée au parfum de fèves tonka avec crème pâtissière, abricot et amande

Ingrédients:

Pour la pâte

- un peu de sel
- un jaune d'œuf
- un filet d'eau froide
- 50 g de sucre glace
- une demi fève Tonka
- 125 g de beurre froid
- 225 g de farine T55 biologique



Pour la crème pâtissière

- 60 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 15 g de maïzena
- 50 ml de lait entier
- mouture de fève Tonka
- 200 ml de crème fraîche liquide

Pour la meringue italienne

- 150 g de sucre
- 3 blancs d'œufs
- mouture de fèves Tonka
- miel d'acacia avec abricot et amande Cascina San Cassiano

Préparation:

Préparation de la pâte

Verser la farine, le sucre, le sel et le beurre froid taillé en petits cubes dans une terrine et travailler le tout à la main. On obtiendra une mixture de consistance similaire à de la chapelure. Incorporer le jaune d'œuf et bien travailler la pâte pour ensuite former une boule de pâte dure. Utiliser un peu d'eau froide pour travailler encore un peu la pâte de façon à ce qu'elle ramollisse légèrement. Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes.

Préparation de la crème pâtissière

Pendant que la base est au réfrigérateur, porter à ébullition dans une casserole le lait, la crème fraîche et un peu de fèves Tonka râpé. Pendant la cuisson, monter les deux jaunes d'œuf avec le sucre et la maïzena. Dès que le mélange dans la casserole est à ébullition, verser les jaunes d'œufs montés et bien mélanger. Continuer à cuire en mélangeant jusqu'à ce que le tout commence à épaissir. A ce moment verser la crème dans un bol et recouvrir d'un film alimentaire qui devra être en contact avec mélange. Laisser tiédir.

Préparation de la croustade

Prendre la pâte et l'étendre avec un rouleau jusqu'à avoir une pâte aussi large qu'une tourtière. L'insérer délicatement dans le moule à tarte et couper les bords de façon à niveler la hauteur. Recouvrir la pâte de papier sulfurisé et y poser des haricots secs en les étalant bien sur toute la surface de façon à ce que la pâte

ne lève pas. Préchauffer le four à 190 °C et laisser cuire la pâte pendant 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirer le papier sulfurisé et les haricots et verser la crème pâtissière en l'étalant bien. Prendre les abricots farcis aux amandes, égoutter le miel (ne le jeter pas, ce miel reste excellent) les couper en deux et les disposer sur la crème pâtissière.

Préparation de la meringue à l'italienne

Monter les blancs en neige auxquels y ajouter des moutures de fèves de tonka et, au fur et à mesure, incorporer le sucre. Monter jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme. A ce moment, recouvrir la croustade avec la meringue, et pour rendre la tarte plus agréable à voir, former des vagues avec une spatule. Préchauffer préalablement le four à 170 °C pendant 10 min, puis baisser la température à 120 °C et faire cuire pendant 15/20 minutes. Une fois cuit, laisser reposer la tarte une nuit complète, en laissant le four entrouvert de façon à laisser sortir l'humidité. Servir froid.

Auteur: Gloria

Blog: Dolcissimi dolcetti (dolcissimidolcetti.com)

Hors d'œuvres



"Focaccia" (pain) aux graines et courgettes grillées

Ingrédients:

Pour la mixture

- 300 g d'eau
- 550 g de farine T55
- 2 cuillères à café de sel
- 2 cuillères à café d'huile d'olive extra vierge
- 150 g de levure liquide (ou ½ cube de levure fraîche)



Pour la farce

- 300 g de graines
- 1 pot de courgettes grillées à l'huile de pépins de raisin Cascina San Cassiano

Préparation:

préparer la pâte pour le pain (qui doit être très légère). Ne pas ajouter de farine. Des bulles vont se former pendant la préparation, rendant la mixture plus aérienne et croustillante. Laisser reposer pendant au moins 5 heures. Dans le cas où la levure liquide est utilisée, ne pas oublier de la rafraîchir quelques heures avant de l'utiliser. Quand la pâte est prête, diviser en 4-5 morceaux et les rouler avec les mains (pas au rouleau à pâtisserie). Huiler une plaque de cuisson et les disposer dessus (ou sur pierre si un four à bois est utilisé), puis faire cuire. Quand la focaccia brunit, sortir du four et garnir immédiatement avec les graines et les courgettes grillées et ajouter, selon la volonté, de l'huile de pépins de raisin dans laquelle étaient conservées les courgettes.

Auteur: Patty

Blog: Le ricette di zia Patty (lericettediziapatty.blogspot.it)

Œufs mimosa

Ingrédients:

- sel
- 6 œufs
- mayonnaise
- vinaigre balsamique
- 1 pot de conriso Cascina San Cassiano



Préparation:

faire cuire les œufs dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Les écailler, les couper en 2 délicatement pour ne pas les casser. Enlever les jaunes, les mettre dans un bol et les écraser avec une fourchette. Ajouter la mayonnaise et un peu de vinaigre balsamique (selon votre goût). Enfin ajouter le pot de Conriso, préalablement égoutté et salé. Garder quelques olives et petits champignons pour la décoration. Bien mélanger tous les ingrédients, remplir les œufs avec ce mélange et décorer avec les olives et champignons.

Auteur: Tiziana

Blog: Cucinando assaggiando (cucinandoassaggiando.com)

Agneau et œuf dur sur toast à la mayonnaise à la truffe

Ingrédients:

- poivre noir
- 4 œufs durs
- sel à la truffe
- 1 gigot d'agneau
- huile d'olive extra vierge
- 8 tranches de pain brioché
- 1 petite salade (chicorée frisée)
- mayonnaise à la truffe Cascina San Cassiano



Préparation:

couper la viande et l'ajouter à la salade lavée et réduite en petits morceaux. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du sel et un peu de poivre noir. Avec un coupe pommes de terre à cercle, faire un trou au centre de chaque tranche de pain. Toaster les tranches dans une poêle sans assaisonnement. Au moment de servir, déposer les tranches dans une assiette. Placer au centre la viande mélangée à la salade, la moitié d'un œuf dur et une cuillère de mayonnaise à la truffe. Déposer le rond de pain sur le côté.

Auteur: Concetta

Blog: Sale e pepe quanto basta (saleepepequantobasta.com)

Torsade feuilletée au jambon

Ingrédients:

- 3 tranches de jambon cuit
- 1 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire
- mayonnaise au vinaigre balsamique de Modème
Cascina San Cassiano



Préparation:

préchauffer le four à 200° C. Etaler la pâte feuilletée et la tartiner entièrement de mayonnaise. Couper en deux dans le sens de la longueur. Dans la largeur couper de nombreuses bandes larges de 2 doigts. Faire des torsades avec ces bandes, sans oublier le jambon. Placer le tout sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Remettre une fine couche de mayonnaise à la surface des torsades. Cuire au four à 200° C pendant 10-15 minutes, de façon à ce que les torsades soient dorées.

Auteur: Claudia

Blog: My ricettarium (myricettarium.com)

"Macarons" de semoule et gorgonzola

Ingrédients:

- sel
- 1 litre de lait
- 20 g de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- noix de muscade
- 250 g de semoule
- 300 g d'épinards frais
- 100 g de parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- 100 g de mascarpone au gorgonzola
- beurre à la sauge Cascina San Cassiano



Préparation:

cuire les épinards dans de l'eau salée et les hacher. Mettre dans un bol le lait, le sel et la noix de muscade. Porter à ébullition et verser sur la semoule en remuant constamment. Baisser le feu et mélanger à nouveau pour obtenir une texture compacte et solide. Eteindre le feu et laisser refroidir. Ajouter les jaunes d'œufs, le parmesan et le beurre. Saler. Diviser ce mélange dans 2 bols. Dans le premier, ajouter les épinards hachés. Remuer énergétiquement. Verser les 2 composés sur 2 plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé humidifié. Aplatir la pâte avec la main. Couper avec des emporte-pièces de différentes formes des boulettes de taille désirée. Sur une boulette, mettre un peu de mascarpone au gorgonzola et couvrir avec une autre de couleur différente. Placer une noisette de beurre à la sauge sur chaque empilage, saupoudrer de chapelure. Terminer par un peu de parmesan. Cuire au four à 180 °C pendant 20 minutes. Servir chaud.

Auteur: Aria

Blog: Aria in cucina (ariaincucina.com)

Colombes salées

Ingrédients (pour 6 petites colombes ou une grande):

- 3 œufs
- 10 g de sel
- 10 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 dl de lait entier
- 500 g de farine T55
- 125 g de jambon cuit
- 20 g de levure de bière
- 125 g de champignons à l'huile
- 50 g + 125g de parmesan râpé Asiago
- 75 g de Fontina (fromage de vache) en dés
- 125 g d'artichauts à l'huile d'olive Cascina San Cassiano



Préparation:

préchauffer le four à 220°C. Mélanger 500g de farine T55 et 10g de sel. Dissoudre dans le lait entier le sucre et la levure. Faire chauffer le tout et laisser reposer 15 minutes. Mélanger ce contenu à la farine et au sel. Pétrir en ajoutant les œufs, 50g de parmesan râpé et 100g de beurre fondu (mais froid). Laisser lever la pâte jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. La diviser en 2 parties. Sur la première, ajouter 125g de parmesan et le jambon cuit coupé en dés. Sur l'autre moitié ajouter les champignons à l'huile. Découper dans la pâte les colombes grâce aux emporte-pièces. Laisser lever à nouveau, puis badigeonner avec l'œuf battu, saupoudrer d'amandes effilées. Faire cuire au four pendant 15-20 minutes à 220 °C.

Auteur: Barbara

Blog: Ricette barbare (ricettebarbare.blogspot.it)

Premiers Plats



Cassiolette de soupe Piémontaise

Ingrédients:

- poivre
- 40 g de beurre
- 10 tranches de pain noir
- huile d'olive extra-vierge
- 1,5 l de bouillon de viande
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 800 g de chou (la partie la plus blanche)
- Fondue au fromage "Bra DOP" Cascina San Cassiano



Préparation:

enlever les feuilles extérieures du chou, décoller les feuilles restantes et les couper en lanières. Verser le bouillon de viande dans une casserole et porter à ébullition, laisser chauffer pendant pour 20-25 minutes. Faire griller légèrement le pain dans une poêle avec du beurre. Huiler légèrement les ramequins avec le beurre utilisé pour les tranches de pain grillé, ajouter le chou, la fondue au fromage, le bouillon de viande et une pincée de poivre. Couvrir d'une tranche de pain, remettre du chou et finir avec de la fondue au fromage. Cuire pour 20-25 minutes à 180°. A la sortie du four, saupoudrer de persil haché et servir.

Auteur: Barbara

Blog: Ricette barbare (ricettebarbare.blogspot.it)

Spaghetti verts

Ingrédients (for 4 servings):

- 1 oignon
- 320 g de spaghetti
- poudre de pistache
- huile d'olive extra vierge
- 3 cuillères à soupe de sauce aux asperges Cascina San Cassiano



Préparation:

faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Hacher finement l'oignon et le faire revenir avec un peu d'huile dans une poêle anti-adhésive. Quand l'oignon est bruni, ajouter les 3 cuillères à soupe de sauce aux asperges Cascina San Cassiano, mélanger le tout avec un peu d'eau de cuisson. Egoutter les spaghettis "al dente", les faire revenir dans une poêle et saupoudrer avec de la poudre de pistache, et au goût, du poivre noir. Servir, et ajouter plus de poudre de pistache si vous le souhaitez.

Auteur: Elisa

Blog: Cooking Movies (cookingmovies.it)

Fidanzati integrale avec courgettes, truffes et ricotta salée

Ingrédients:

- sel
- huile
- poivre
- mignon
- olives noires
- 350 g de courgettes
- 400 g de fidanzati integrale
- demi confection de ricotta salée de chèvre
- 3 cuillère de crème avec truffe de Cascina San Cassiano



Préparation:

laver les courgettes, puis couper des lamelles à l'aide d'une mandoline. Dans une poêle, verser une goutte d'huile et faire rissoler les oignons à feu doux. Ajouter ensuite les courgettes, ainsi que les olives noires. Râper de la ricotta salée à la truffe (dose conseillée 3-4 cuillère) et laisser cuire deux minutes. Salé et poivré. Cuire les pâtes, égoutter et la verser dans la poêle. Réchauffer à nouveau et ajouter un peu de ricotta salée. Termine la cuisson et servir.

Auteur: Benedetta e Martina

Blog: Lamponi e tulipani (lamponietulipani.blogspot.it)

Cuori aux cotes de bettes et ricotta

Ingrédients:

- sel
- poivre
- 300 g de ricotta
- 100 g de parmesan
- lard maigre (pancetta)
- cœurs (variété de pâte)
- une petite poignée de pignon
- 700 g de cotes de bettes pesées crues
- une cuillère de sauces de noix Cascina San Cassiano
- une cuillère de beurre avec sauge Cascina San Cassiano



Préparation:

ebouillantez les feuilles de bettes et les ajouter dans une casserole où vous aurez préalablement fait revenir le lard coupé finement avec les pignons, le raisin sec, et l'ail; prolonger pour quelque minutes la cuisson et ajouter la crème de noix, le poivre, et le sel. Passer le tout au mixeur en ajoutant l'œuf et le parmesan, la crème doit être très dense, très onctueuse. Dans une grande poêle, porter de l'eau à ébullition et salé, faire cuire les cuori, pendant 8 minutes. Graisser un plat allant au four avec le beurre a la sauge, puis, délicatement, disposez les pâtes préalablement égouttées dans ce plat. Farcir les cuori avec du provolone pour qu'ils restent bien ouvert, puis remplir une poche à douilles avec la crème de noix et les blettes et farcir les pates. Passer le plat au grill pendant quelques minutes pour faire fondre le provolone et pour former une belle crouste a la creme. Etendre les pates très chaude dans un plat et servir.

Auteur: Teresa

Blog: Pasticci e capricci (pasticciicapricci.blogspot.it)

Soli et cuori à la sicilienne

Ingrédients:

- ail
- sel
- basilic
- une aubergine
- un piment frais
- ricotta fraiche rapé
- olio extravierge d'olive
- 150 g de hachis de porc
- une confection de "i 6 Cuori"
- une cuillère de "le verdurine"
- une confection de "i 4 soli di Capri"
- beurre avec anchois Cascina San Cassiano



Préparation:

couper l'aubergine en petits morceaux, et la laisser pour a peu près une heure sous sel. Laver, égoutter et faire revenir les morceaux d'aubergine dans l'huile d'olive avec un peu d'ail et une petite cuillère de beurre avec anchois. Ajouter le hachis, salé et laisser cuire pendant 10 minutes. Ajouter la moitié du piment frais et une petite cuillère de la «verdurine» pour donner de la couleur et du goût à notre préparation. Farcir les pates (après les avoir cuites auparavant) avec la sauce. Passer les pates farcies au four et laisser gratiner. Servir avec des aubergines laisser de coté précédemment et encore une cuillère de beurre d'anchois.

Auteur: Roberta

Blog: In Cucina con Roberta (incucinaconroberta.blogspot.it)

Petits gnocchi intégrale avec tomates et pesto génois

Ingrédients:

Préparation de la sauce

- sel
- tomates fraîches
- une petite courgette
- huile d'olive extra vierge
- pesto genoïis Cascina San Cassiano



Préparation des gnocchi

- sel
- un œuf
- 100 g de farine intégrale
- 800 g de pommes de terre

Préparation:

préparer les gnocchi avec les pommes de terre cuites ébouillantés, la farine et l'œuf pour obtenir une pâte très molle. Faire revenir les courgettes coupés en petits morceaux dans un de l'huile d'olive. Ajouter les tomates fraîche et laisser cuire puis ajouter une cuillère de pesto. Cuire les gnocchi et les faire sauter dans la poêle de la sauce. Rajouter du parmesan rapé à convenance. Remplir les ramequins avec les gnocchi et enfourner pendant 20 minutes à 170 °C.

Auteur: Natalia

Blog: Fusilli al tegamino (fusillialtegamino.blogspot.it)

Seconds Plats



Köttbullar (Boulettes de viande sauce suédoise)

Ingrédients:

Pour les boulettes de viande

- miel
- 1 oeuf
- 1 oignon
- 300 g d'eau
- 200 ml de lait
- 60 g de chapelure
- 500 g de boeuf haché
- beurre de sauge Cascina San Cassiano

Pour la sauce

- 280 ml d'eau
- 70 g de crème
- 1 paquet de gräddsås (sauce suédoise pour boulettes de viande)
- confiture de mûre Cascina San Cassiano



Préparation:

hacher l'oignon finement et le faire cuire dans une cuillère à soupe de beurre de sauge sans le faire brunir. Retirer du feu lorsqu'il devient mou. Pendant ce temps mélanger le lait et la chapelure, laisser absorber. Mélanger le boeuf haché avec l'oignon, ajouter un oeuf, le mélange de chapelure et de lait, une cuillère à soupe de miel, deux cuillères à café de clous de girofle, du sel et du poivre. Ensuite, former des petites boules et les faire frire dans le beurre de sauge à feu doux, en les retournant souvent. Enfin, préparer la sauce. Dans une casserole, verser l'eau et la porter à ébullition. Ajouter le contenu du sachet de gräddsås et remuer avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux. Ajouter la crème à feu réduit. Mélanger les boulettes de viande, bien les tremper dans la sauce et servir avec des pommes de terre bouillies et de la confiture de mûre.

Auteur: Roberta

Blog: In Cucina con Roberta (incucinaconroberta.blogspot.it)

Mini B-Burger

Ingrédients:

- sel
- ketchup
- 1 oignon
- 1 tomate
- 2 petits pains
- 2 feuilles de salade
- tranches de cheddar
- 250 g de viande hachée
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de moutarde Cascina San Cassiano
- mayonnaise au vinaigre balsamique Cascina San Cassiano



Préparation:

dans un bol, bien mélanger la viande hachée avec la moutarde, le poivre, le romarin, le thym, le fenouil et le sel puis former les steaks. Dans une casserole, verser une cuillère à soupe de vinaigre balsamique, le jus de viande et les oignons émincés. Mettre quelques minutes du pain avec du fromage à fondre dans le four chaud. Composer maintenant le sandwich avec une feuille de laitue, viande, oignons grillés, tranches de tomates, de pommes de terre (frites) ainsi toutes les sauces.

Auteur: Barbara

Blog: Cucina di Barbara (cucinadibarbara.com)

Boulettes de pommes de terre

Ingrédients:

- sel
- lait
- œuf
- poivre
- panure
- parmesan
- huile pour friture
- pommes de terre
- épices pour pommes de terre
- sottiletta (tranchettes de fromage)
- salami au Barolo Cascina San Cassiano



Préparation:

faire bouillir les pommes de terre dans l'eau salée. Une fois cuites, les éplucher et les réduire en purée. Dans un grand bol, mélanger l'œuf, une poignée de parmesan, les épices pour pommes de terre, sel, poivre. Bien mélanger. Découper les tranches de salami en petits morceaux. Former des boulettes avec la purée et les morceaux de viande. Ajouter le mélange préparé auparavant. Passer le tout dans le lait puis la chapelure. Faire frire dans l'huile chaude et servir.

Auteur: Fabiola

Blog: Olio e aceto (olioeacetoblog.com)

Sardines au four

Ingrédients:

- sel de Cervia
- 800 g de sardines
- 3 fenouils sauvages
- 1/2 oignon de Tropea
- 3 sachets alimentaires
- 2 poignées de chapelure
- 2cm d'ail frais (la partie saillante)
- 6 olives noires "alla Marchigiana" Cascina San Cassiano



Préparation:

nettoyer les sardines, ajouter la chapelure et le sel, sans ajouter d'huile. Hacher l'ail, l'oignon et le fenouil. Prendre les sachets alimentaires, y disposer les sardines et le mélange de légumes. Ajouter 2 olives noires et fermer l'emballage. Placer les sachets sur une plaque de cuisson et cuire au four à 180° C pendant environ 10 minutes. Attendre 15 minutes avant de servir. Le goût du poisson sera naturel, superbe contraste avec le goût des olives noires. Plat idéal accompagné d'un bon rosé.

Auteur: Giancarla

Blog: Cuoche a casa tua (cuocheacasatua.blogspot.it)

Rôti de bœuf à la moutarde aux poivrons verts

Ingrédients:

- 1 morceau de viande maigre pour rôti de bœuf
- assaisonnement pour rôtis (mélange recommandé: sel, poivre noir, poivre vert, coriandre, romarin, marjolaine et persil)
- 1/2 verre de vin blanc
- 1 tasse de lait entier ou de lait de soja
- moutarde aux poivrons verts Cascina San Cassiano



Préparation:

laisser mariner la viande pendant une demie heure dans le sel et les épices. Faire chauffer une poêle antiadhésive. Mettre la viande dans la poêle une fois que celle-ci a atteint une température élevée, de manière à ce que les fibres de la viande se scellent pour former une sorte de croûte. Tourner la viande et laisser dorer les deux côtés pendant quelques minutes. Arroser avec le vin blanc, mais le verser dans la poêle et non pas directement sur la viande. Réduire le feu. Ajouter une tasse de lait entier ou de soja selon les goûts, pour obtenir une bonne quantité de sauce.

Auteur: Valeria

Blog: Vaniglia, zenzero e cannella (vanigliazenzeroecannella.blogspot.it)

Lamelles de veau au chou rouge

Ingrédients:

- ail
- persil
- sel et poivre
- 4 tranches de veau
- 1/2 verre de vin blanc
- huile d'olive extra vierge
- sauce au chou rouge Cascina San Cassiano
- chou rouge à l'huile d'olive extra vierge Cascina San Cassiano



Préparation:

faire frire dans 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive une gousse d'ail qui sera éliminée une fois dorée. Ajouter les lamelles de viande et déglacer avec le vin blanc. Assaisonner avec le sel et le poivre. Poursuivre la cuisson pendant encore 15 minutes et ajouter la sauce au chou rouge. Ajouter en dernier le persil haché et le chou rouge conservé dans l'huile d'olive. Servir la viande chaude, accompagnée d'un plat savoureux.

Auteur: Ramona

Blog: Farina, lievito e fantasia (farinalievitoeffantasia.blogspot.it)

Desserts



Coupe de crème aux abricots au vin Moscato

Ingrédients:

Pour la crème au vin Moscato

- 200 g de lait
- 60 g de sucre
- 40 g de farine
- 1 jaune d'oeuf
- 50 ml de vin Moscato (sirop dans étaient lequel les abricots)



Pour la garniture

- 200 ml de crème fouettée
- 4 tranches de gâteau à la mandarine
- amandes avec miel d'acacia Cascina San Cassiano
- 1 pot d'abricots au sirop (vin Moscato) Cascina San Cassiano

Préparation:

dans une casserole, chauffer le lait et le vin Moscato. Monter l'oeuf avec le sucre. Mélanger la farine au préalablement tamisée. Verser le mélange dans le lait chaud et le mettre sur le feu pendant 3-4 minutes. Laisser refroidir tout en couvrant avec un film alimentaire reposant directement sur la crème. Une fois refroidie, ajouter à la crème les abricots préalablement coupés en morceaux et une poignée d'amandes hachées au miel. Tremper les tranches de gâteau dans le sirop au vin de Moscato et les placer dans les coupes. Verser une partie de la crème avec les abricots, puis mettre une deuxième couche de gâteau imbibée de vin et ajouter la crème restante. Enfin garnir avec une spatule les coupes avec la crème fouettée. Terminer avec les abricots, les amandes et les fils de miel d'acacia.

Auteur: Imma

Blog: Dolci a gogo (dolciagogo.it)

Le cheesecake de Maman

Ingrédients:

- 2 œufs
- 1 sachet de vanilline
- 200 g de crème fraîche
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe de farine
- 300g de fromage Philadelphia
- 1 pot de confiture à la mûre Cascina San Cassiano



Préparation:

battre les blancs d'œufs en neige avec un batteur électrique dans un bol. Puis, dans un autre bol, mélanger les jaunes avec le sucre. Dès que le mélange devient léger et moelleux, ajouter la farine en remuant constamment. Egaleme nt ajouter le fromage Philadelphia tout en continuant de mélanger, jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Puis ajouter la crème, sans montage, et la vanilline. Enfin, mélanger délicatement de bas en haut les blancs d'œufs battus, en prenant soin de ne pas les casser. Beurrer le moule à cheesecake. Cuire pour 40 minutes à 180°. Laisser le gâteau refroidir dans le four avec la porte ouverte. Une fois refroidi, retourner sur un plat, et garnir de confiture de mûre Cascina San Cassiano ainsi que de quelques feuilles de menthe.

Auteur: Barbara

Blog: Cucina di Barbara (cucinadibarbara.com)

Roses aux fruits des bois au sirop

Ingrédients:

- 2 œufs
- arôme vanille
- 125 g de sucre
- 185 g de farine
- 125 g de beurre
- 180 ml de lait (environ 1/2 tasse)
- fruits des bois au sirop Cascina San Cassiano
- 1/2 cuillère à soupe de farine à la levure (fermentante)



Préparation:

travailler à température ambiante le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajouter l'extrait de vanille. Incorporer les œufs un par un, puis la farine tamisée. Ajouter le lait et mélanger à la spatule. Toujours à la cuillère ou à la spatule, incorporer les fruits au préalablement égouttés. Mélanger en faisant attention de ne pas les écraser. Remplir les moules en forme de rose et cuire au four à 160°C pendant 25 minutes. Laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace.

Auteur: Imma

Blog: Dolci a gogo (dolciagogo.it)

Parts de tarte à la confiture de cerise

Ingrédients:

- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 200 g de sucre
- 400 g de farine
- 200 g de beurre
- zeste de citron râpé
- confiture de griottes Cascina San Cassiano



Préparation:

travailler à la main sur une plaque à pâtisserie la farine, le sucre, le sel, le beurre ramolli. Ajouter les œufs au préalablement battus. Malaxer jusqu'à ce que le mélange devienne lisse mais pas trop compact. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant une demi-heure en papillote. Mettre du papier cuisson dans un moule. Prendre la pâte et la diviser en deux parties. Etirer pour en réduire l'épaisseur et mettre l'un des morceaux sur le papier sulfurisé. Etaler de la confiture et couvrir avec l'autre morceau de pâte. Cuire au four à 180°C pendant 30-35 minutes.

Auteur: Claudia

Blog: Le ricette dell'amore vero (lericettedellamorevero.com)

Gâteau rose

Ingrédients:

Pour la génoise

- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 150 g de farine
- 200 g de sucre
- 250 g de ricotta
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g d'amidon de pomme de terre

Pour la garniture

- 200 ml de crème
- 10 g de chocolat blanc
- 1 pot de mûres au sirop Cascina San Cassiano

Pour la décoration

- tétine et biberon en sucre
- 1 bâton de pâte de sucre rose
- 1/2 bâton de pâte de sucre blanc



Préparation:

mélanger les œufs avec le sucre, ajouter la ricotta et la farine mélangée à la levure et au sel. Lorsque le mélange est homogène, verser dans un moule à cake de 24 cm. Cuire dans un four chaud à 180°C pendant 35 minutes. Retirer du four et laisser refroidir. Pendant ce temps, préparer la garniture. Porter à ébullition la crème dans une casserole. Retirer du feu. Incorporer le chocolat blanc en morceaux, mélanger jusqu'à ce qu'il fonde entièrement et laisser refroidir. Démouler le gâteau une fois refroidi et le couper en 2 disques. Badigeonner chaque disque avec le sirop dans lequel sont conservées les mûres. Étaler la crème au chocolat blanc sur une des 2 moitiés. Garder environ 1/4 de la crème pour la suite. Ajouter les mûres sur la crème étalée auparavant. Refermer avec l'autre disque. Recouvrir le dessus du gâteau avec le restant de crème pour constituer le glaçage rose. Enfin décorer avec la tétine et le biberon en sucre (ou autres décorations de votre choix).

Auteur: Micaela

Blog: Le M cronache (lemcronache.blogspot.it)

Roulé aux fraises et à la mousse de vin Moscato d'Asti

Ingrédients:

Pour la pâte

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- zeste de citron
- 100 g de farine à la levure

Pour la garniture

- fraises
- liqueur de kumquat
- 250 g de mascarpone
- mousse de vin Moscato d'Asti DOCG Cascina San Cassiano



Préparation:

couper les fraises en petits dés et laisser mariner avec un demi-verre de liqueur de kumquat. Travailler au robot les œufs avec le sucre pendant 10 minutes. Ajouter le zeste de citron et la farine à la levure. Verser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Cuire pendant 10-12 minutes à 180 °C. Une fois la pâte cuite, recouvrir d'une autre feuille de papier sulfurisé et rouler. Laisser chauffer de nouveau. Pendant ce temps, préparer la garniture en mélangeant la mousse de vin et la mascarpone. Dérouler le rouleau, badigeonner avec le jus de fraises macérées. Etaler une fine couche de la garniture et ajouter les dés de fraises. Bien rouler et mettre une autre couche de crème. Garder un peu de la garniture et la colorer avec un soupçon de colorant alimentaire rouge. Décorer le roulé avec ce mélange rose et avec des fraises coupées en deux.

Auteur: Scarlett

Blog: Le delizie di casa mia (ledelizedicasamia.blogspot.it)

Un merci tout spécial
à nos fidèles blogueurs



www.cascinasancassiano.com