

Après la diffusion de mon 1er ebook consacré aux tartes, voici un zème ebook avec des recettes pour le mois de février.

vous trouverez plusieurs recettes de crêpes avec une version originale à base de lentilles vertes, mais aussi une partie dédiée à la Saint Valentin.

D'ailleurs ce zème ebook se pare d'une jolie déco, qui j'espère vous plaira.

N'hésitez pas à m'envoyer un message en me donnant votre avis et à me demander des recettes pour la prochaine parution.

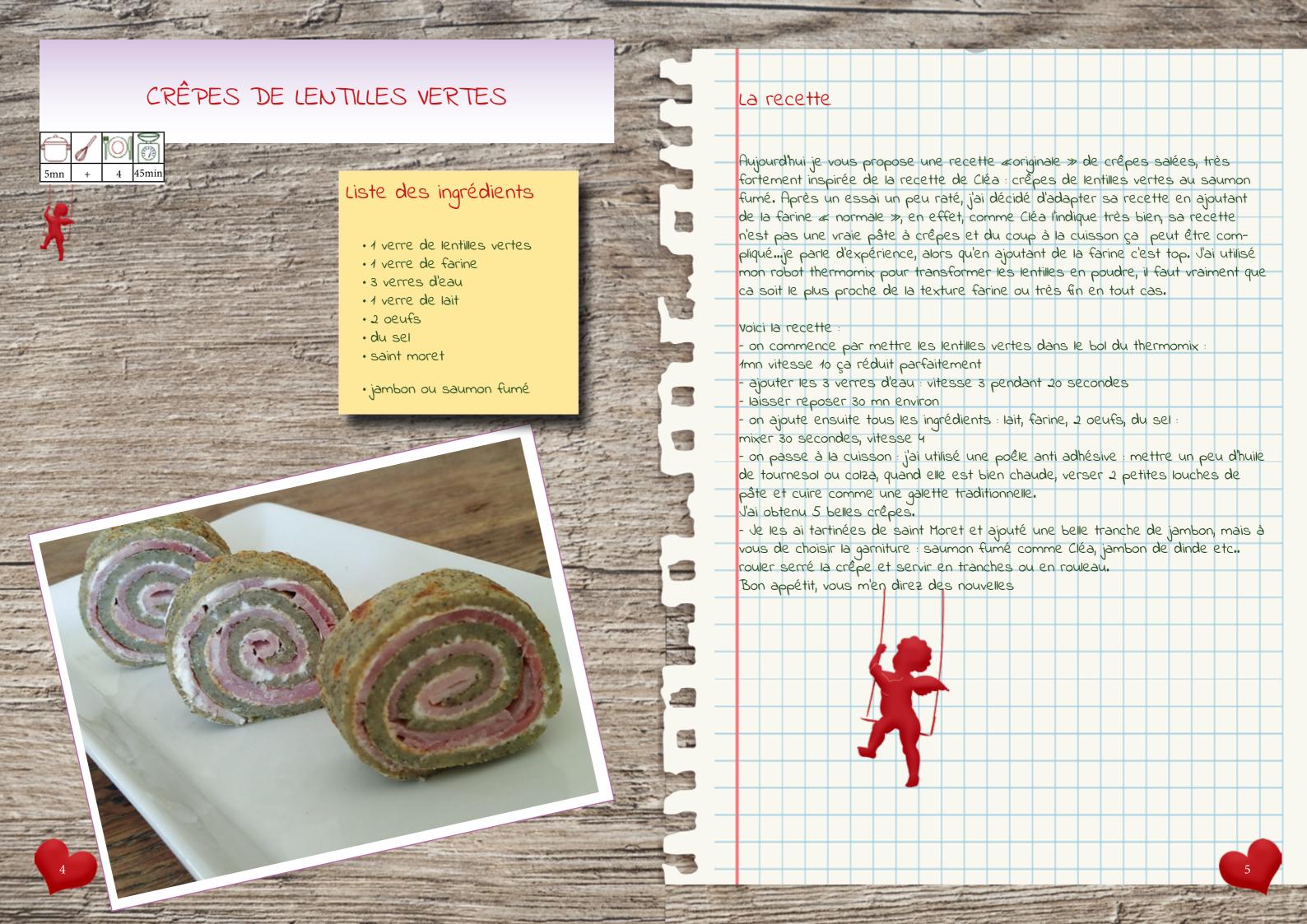
Je vous rappelle pour celles et ceux qui n'auraient pas encore lu le 1er ebook, que ce «magazine» est comme mes recettes du 100 % fait maison, il est 100 % gratuit, je vous invite à le partager avec le plus grand nombre de vos amis.

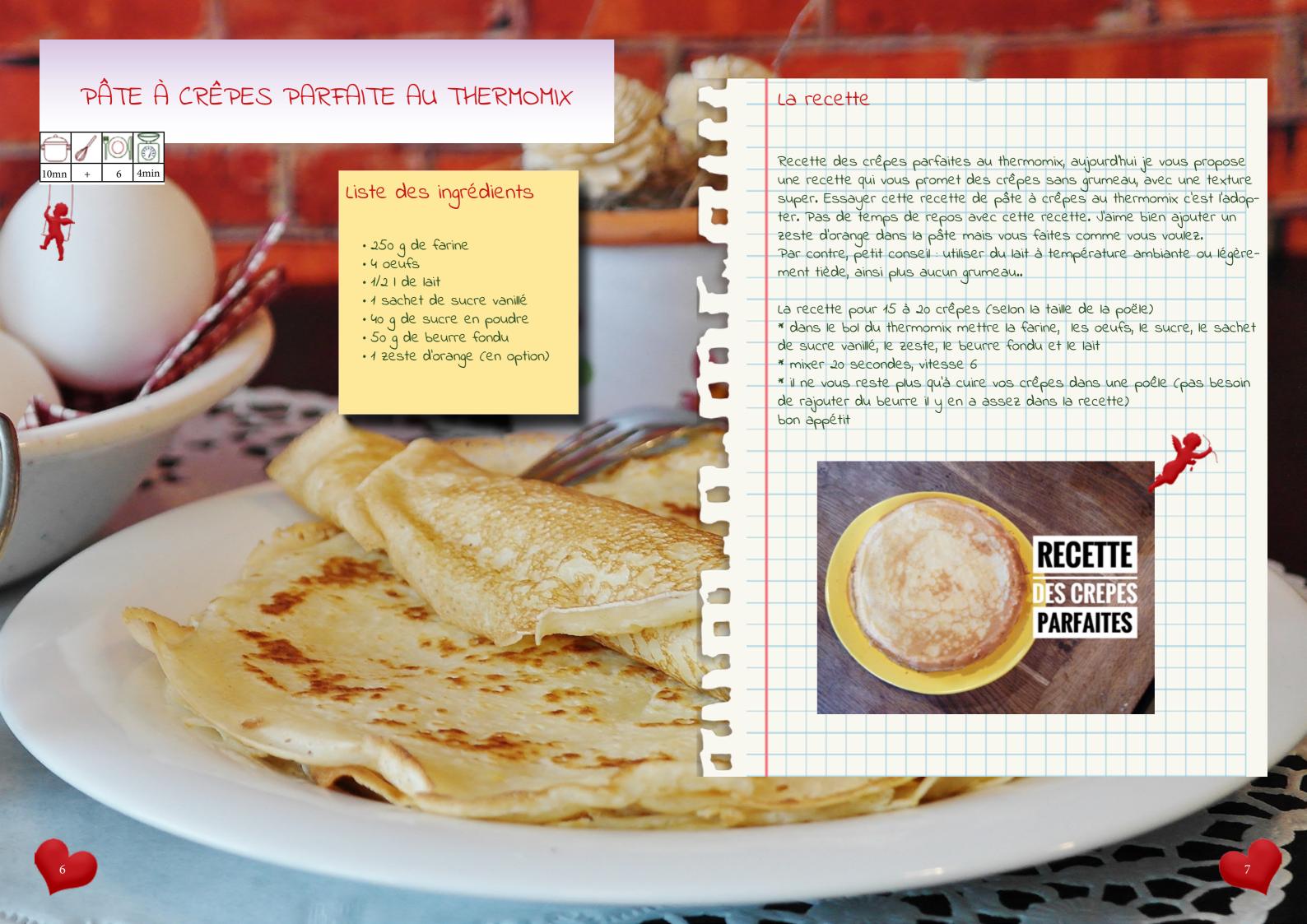
Mes recettes sont issues de mon blog:

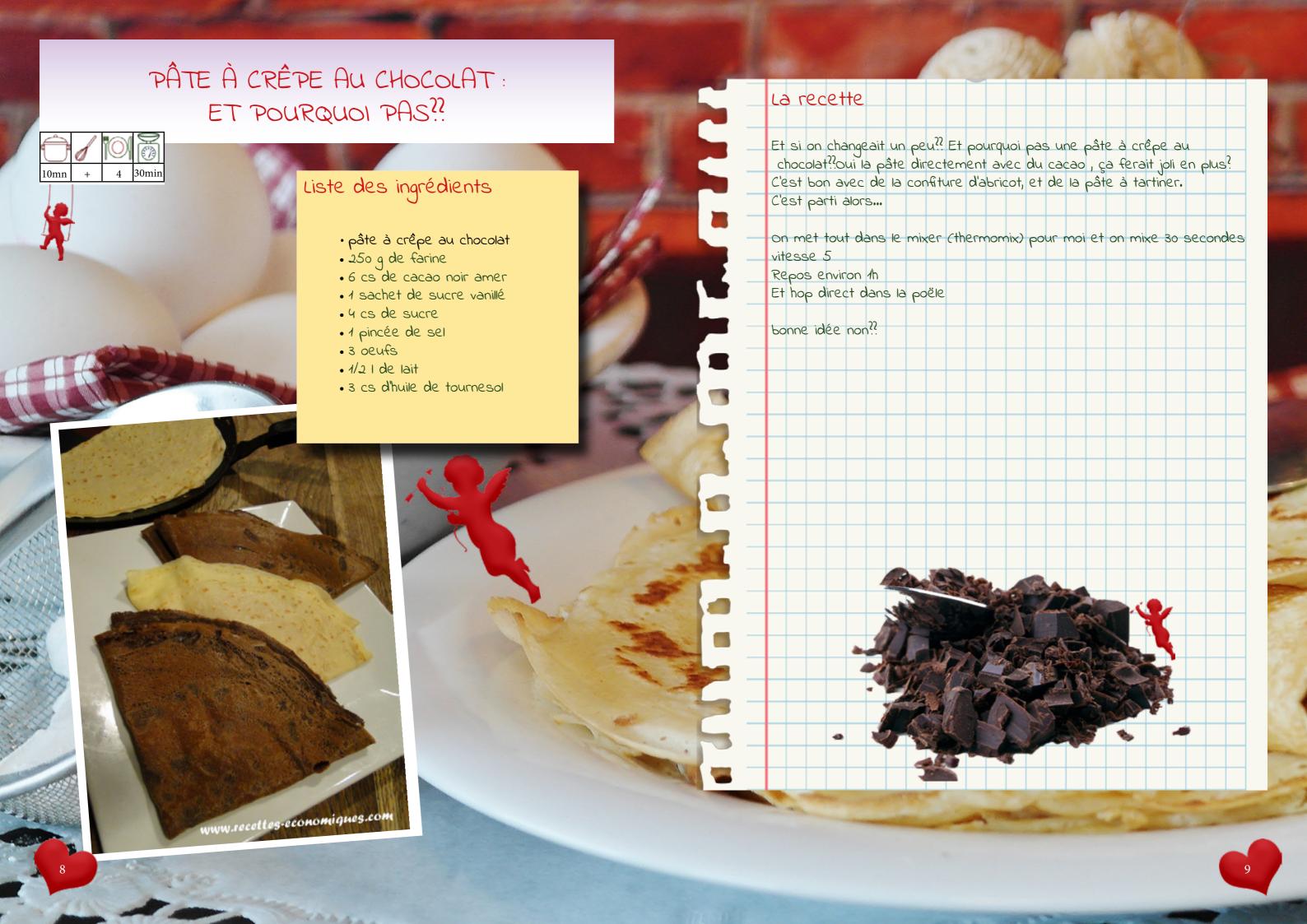
<u>www.recettes-economiques.com</u> et faites en grande partie au thermomix (j'ai le TM31) mais tout à fait adaptable aux autres modèles...

Table des matières

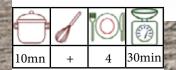
- 4 CRÊPES DE LENTILLES VERTES
- 6 PÂTE À CRÊPE PARFAITES AU THERMOMIX
- 8 PÂTE À CRÊPE AU CHOCOLAT : ET POURQUOI PAS?
- 10 GÂTEAU DE CRÊPES
- 12 PATE À TARTINER THERMOMIX
- 14 CARAMEL AU BEURRE SALÉ
- 16 VELOUTÉ DE CAROTTES MIEL GINGEMBRE ET TUILES SALÉES AUX AMANDES
- 18 MAGRETS DE CANARD EN ROTI
- 20 COEUR CAKE OU NUMBER CAKE POUR LA SAINT VALENTIN
- 24 SALADE DE CAROTTES ET SA VINAIGRETTE MIEL GINGEMBRE
- 26 PALMIERS TOMATE FÉTA
- 28 FILET DE SAUMON MARINÉ AU GINGEMBRE
- 30 DÔMES DE MANGUE ET ANANAS RÔTI
- 32 MOJITO SANS ALCOOL AU THERMOMIX











Liste des ingrédients

- · pour la pâte à crêpes
- · 200 g de farine
- · 50 g de maizena
- · 4 oeufs
- · 1/2 | de lait
- · 1 sachet de sucre vanillé
- · 40 9 de sucre en poudre
- · 50 q de beurre fondu
- · 1 zeste d'orange (en option)
- · un peu de beurre fondu pour la cuisson

GATEAU DE CREPES

pour la sauce chocolat

- 100 g de chocolat noir en tablette
- · 20 gr de sucre glace
- 100 ml de crème fraiche entière

pour le lemon curd:

- 100 gr de jus de citron (2 à 3 citrons environ)
- · 100 gr de sucre glace
- · 60 g de beurre
- · 3 jaunes d'oeufs

La recette

Gâteau de crêpes au lemon curd ou crème au citron et sa sauce chocolat, un dessert terrible idéal pour la chandeleur mais pas que.. Recette faite au thermomix mais rien d'impossible à la main ou avec un autre robot. C'est super joli, avec une sauce chocolat tout le monde va apprécier...

Pour un gâteau d'une taille idéale : prendre une poële ou une crépière de 18cm environ de diamètre, cela va donner environ 20 crêpes et oui quand même.

La recette à commencer la veille pour laisser le temps au lemon curd de refroidir:

1) on va faire le lemon curd :

on commence par faire le sucre glace : dans le bol, mettre le sucre, ne pas oublier le gobelet et mettre 20 secondes, vitesse 9, réserver dans un petit bol.

- * mettre le beurre coupé en petits morceaux dans le bol du thermomix, programmer 1mn vitesse 2 à 90 degrés.
- ajouter tous les ingrédients et programmer 10 mn à 80 degrés vitesse. 3.
- * vérifier la texture, si besoin, rajouter 2 mn.
- * réserver au frigo.

le lendemain

- 2) on fait la pâte à crêpes:
- * dans le bol du thermomix mettre la farine, la maizena, les oeufs, le sucre, le sachet de sucre vanillé, le zeste, le beurre fondu et le lait
- * mixer 20 secondes, vitesse 6
- * réserver dans un saladier au moins 30mn et à température ambiante
- * faire cuire les crêpes en mettant un peu de beurre sur la poële (toutes les 2 ou 3 crêpes environ)
- * réserver les crêpes sur une assiette au fur et à mesure

Quand toutes les crêpes sont faites, sortir le lemon curd du frigo. On prend ensuite une crêpe, on l'a pose sur une assiette et on met une couche de lemon curd, on recommence jusqu'à finir les crêpes, la quantité de lemon curd est parfaite..

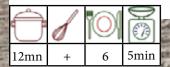
Mettre au frigo, histoire de tout refroidir et d'avoir un super gateau de crêpes

- 3) on continue avec la sauce chocolat
- * mettre dans le bol le chocolat cassé en morceaux, mixer vitesse 10 9-10 secondes, racler les bords
- * ajouter le sucre et la crème fraiche : 6 mn à 50° vitesse 2
- * finir par mixer 30 secondes, vitesse 4

Personnellement j'ai mis la sauce chocolat dans un petit flacon et chacun se sert..

Bon appétit

PATE À TARTINER THERMOMIX



Liste des ingrédients

- · 170 gr de chocolat pralinoise
- 80 gr de chocolat noir dessert
- 2 cc d'arome naturel de noisettes
- · 110 gr de lait en poudre
- · 140 gr de sucre
- · 140 gr d'eau



La recette

Une recette qui fait fureur : la pate à tartiner maison très très ressemblante à la vraie...

J'ai ajouté de l'arome naturel de noisettes ce qui donne un plus plus à cette recette faite au thermomix.

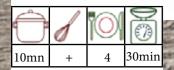
Tout est fait maison y compris le lait concentré sucré.

La recette:

- dans le bol, mettre le lait en poudre et le sucre en poudre : mixer 10 secondes, vitesse 7
- ajouter l'eau : programmer 10 mn à 90° vitesse 3 sans le gobelet
- pendant ce temps, couper grossièrement les chocolats
- les ajouter au bout des 10 mn, et programmer 2 mn à 60° vitesse 3, remettre le gobelet
- 30 secondes avant la fin du temps, ajouter l'arome de noisettes
- mettre en pot, attendre que ça refroidisse ou pas...

à servir avec des crêpes ou le matin sur vos tartines Conservation : 2 semaines dans le placard





Liste des ingrédients

- 100 q de sucre blanc (en poudre)
- 20 cl de crème fraiche
- 40 q de beurre demi sel ou 40 q de beurre +1/2 cc de gros sel

La recette

Recette du caramel au beurre salé à tartiner (ou pas), la texture est parfaite, le quût est à tomber, c'est comme du salidou si vous connaissez.

En s'en lécher les doigts, c'est une recette géniale, c'est vraiment bon, une fois qu'on y a gouter ben c'est finit, on est accro..

- la recette est assez simple
- 1) faire un caramel à sec : mettre le sucre dans une petite casserole et chauffer à feu doux, surtout ne pas remuer!
- 2) lorsque le sucre est tout fondu et qu'il caramélise, ajouter hors du feu le beurre coupé en morceaux cet le gros sel si vous ne prenez pas du beurre demi sel), bien remuer au fouet
- 3) remettre sur le feu et ajouter doucement la crème fraiche, fouetter au fur et à mesure
- 4) cuire environ 4 mn sur feu doux, et remuer en permanence (au fouet)
- 5) verser dans un pot type confiture, une fois refroidi, conserver au frigo. Cette crème de caramel au beurre salé, se conserve sans souci 1 mois, enfin, si vous n'y touchez pas!!

A mettre sur vos tartines, vos crêpes etc...





VELOUTÉ DE CAROTTES MIEL GINGEMBRE ET TUILES SALÉES AUX AMANDES



Liste des ingrédients

- · pour le velouté:
- . 500 g de carottes pelées coupées en tronçons
- 1 oignon
- · 1 gousse d'ail
- · 1 cm de gingembre frais
- · 20 g de beurre + 20 g d'huile d'olive
- · 600 q d'eau
- · 2 cubes de bouillon de légumes
- . 90
- · 20 q de crème fraiche
- · pour les tuiles salées:
- · 1 blanc d'oeuf : le peser (moi 359)
- · le même poids d'huile d'arachide que le blanc d'oeuf
- · 20 g d'amande en poudre + 15 g de farine
- 1 pincée de sel





La recette

Une super recette pour bien commencer un repas : un velouté de carottes avec du gingembre et du miel et un jus d'orange pour finir soupe carottes gingembre C'est un vrai délice, une saveur sucré salé qui est vraiment savoureuse. J'adore et avec les petits tuiles salées aux amandes, c'est parfait...

A faire avec le robot thermomix.

Pour le velouté

Mettre dans le bol du thermomix l'ail, l'oignon et le gingembre, mixer 4 secondes vitesse 5.

Racler les parois, mettre l'huile et le beurre et programmer 2 mn varoma vitesse 1

Ajouter les carottes en morceaux et mixer 10 secondes vitesse 4.

Ajouter l'eau et les cubes : mettre 14 mn 100° vitesse 1.

verser la crème, le jus d'orange et le miel et mixer vitesse 10 pendant 30 secondes.

Pour les tuiles salées:

Préchauffer le four à 200 °

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Prendre une feuille de papier cuisson et former 10 ronds environ.

Enfourner pour 10 mn.

Et voilà, il n'y a plus qu'à servir...





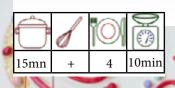








MAGRETS DE CANARD EN ROTI



Liste des ingrédients

- · 2 magrets de canard de la même taille
- · pour la marinade
- · 2 cs de miel liquide
- 1 cc de moutarde
- · des herbes de provence
- · sel/poivre
- · pour la sauce:
- · 2 cm de gingembre
- · 50 gr de vinaigre basalmique
- · 50gr de sucre roux
- · 50 gr de miel liquide
- · 20 gr de maizena
- · 150 gr de bouillon (eau+1/2 cube de bouillon)
- · 200 gr de jus d'ananas
- · 4-5 tranches d'ananas de la boite
- · 60 gr de sauce soja





La recette

voici une de mes recettes favorites : des magrets de canard en rôti, la cuisson est parfaite, on peut les farcir avec ce qu'on aime : morceaux d'ananas, marrons, abricots ou encore pruneaux, noix etc..

Il vous faudra un faitout avec couvercle qui va au four (celui pour le pain cocotte par exemple).

La veille ou au minimum 30mn avant on fait la marinade : on mélange le miel, la moutarde, les herbes, sel, poivre , on verse sur les 2 magrets

Moi je les mets ensuite dans un sac plastique avec toute la marinade et je laisse au frigo.

Ensuite on s'attaque à la cuisson

On peut faire cette recette au dernier moment, c'est assez vite cuit (à condition d'avoir fait mariner avant au moins 30mn, moi une nuit)

On commence par préchauffer le four à 200°

On va préparer notre rôti : on sort les 2 magrets de la marinade, on les met chair contre chair

là on met la farce : mes morceaux d'ananas, et des herbes de provence

On prend de la ficelle, et ben moi, je n'en avais plus! grr bref j'ai pris du fil de couture, ca marche aussi

Donc on attache nos magrets comme un roti

Prendre votre cocotte, la mettre sur le feu, attendre 4-5 mn, mettre alors le magret de canard

Faire dorer chaque coté pendant 3-4 minutes

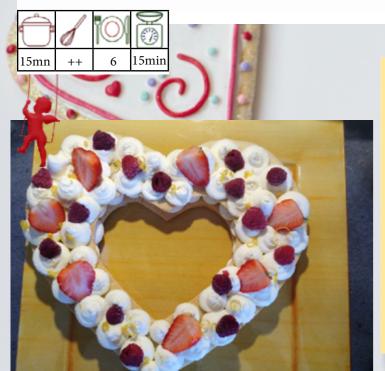
Fermer la cocotte avec son couvercle et enfourner pour pile poile 15mn : la chair sera bien rosée

Pendant ce temps, on s'occupe de la sauce:

- éplucher le morceau de gingembre (astuce avec une cuillère à café) couper en petits cubes, mettre dans le bol
- ajouter ensuite les ingrédients : vinaigre basalmique, sucre, miel, maizena, le bouillon : mélanger 10 secondes, vitesse 4
- puis 5 à 7 mn à 100° vitesse 2 (regarder par le trou si ca épaissit)
- ajouter à la fin la sauce soja et le jus d'anans : mixer 10 secondes, vitesse 3
- j'ai ajouté quelques morceaux d'ananas tout à la fin

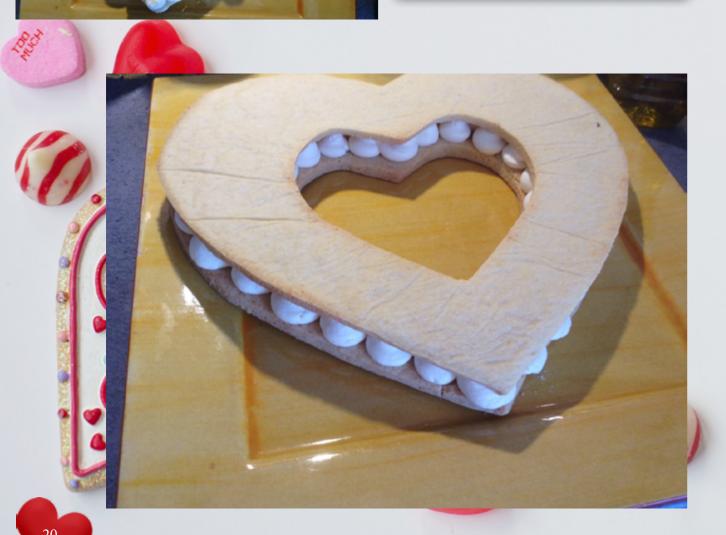
Voilà, sortir le magret, laisser 5 mn reposer, le couper en tranches et servir avec la sauce

COEUR CAKE OU NUMBER CAKE POUR LA SAINT VALENTIN



Liste des ingrédients

- · 2 pâtes brisées sucrées
- · chantilly mascarpone
- · 250 q de mascarpone
- · 500 ml de crème fraiche 30%
- · 100 gr de sucre glace
- des fruits : fraises, framboises (surgelés), zestes de citron, groseilles, kiwis etc...



La recette

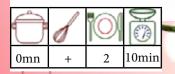
Je me lance moi aussi dans un number cake mais j'ai voulu l'adapter pour la saint valentin, j'ai fait un coeur cake, tout est fait au robot thermomix, c'est pas très compliqué mais un poil long. L'idéal est de commencer la veille les pâtes brisées pour qu'elles soient bien refroidies.

La recette

- * on commence par faire la pâte brisée sucrée : il faut en faire 2
- * il faut utiliser le gabarit coeur que je vous donne sur ce lien https://www.re-cettes-economiques.com/gabarit-coeur-a-imprimer-gateau/: imprimer les 2 pages, les scotcher, découper le tour et le milieu et vous voilà avec un gabarit parfait.
- * après avoir étaler sur 0,5 cm la pâte brisée sucrée entre 2 feuilles de papier cuisson, mettre le gabarit, couper les bords et le milieu
- * il faut en faire 2 afin d'avoir le dessous et le dessus du love cake
- * cuire chaque coeur 14 mn à 180° (vérifier la cuisson, la pate doit à peine dorer)
- * laisser refroidir
- * on s'attaque maintenant à la chantilly mascarpone:
- * mettre au congelateur, le bol du thermomix, le fouet et les briques de crème fraiche pendant 15 mn
- * au bout de ce temps, mettre dans le bol le sucre glace et le mascarpone, mixer 15 secondes, vitesse 5
- * mettre le fouet et la crème fraiche, on va petit à petit monter la vitesse pour arriver à vitesse 4 au bout d'1 minute
- * à partir de 3 mn la chantilly devrait prendre une belle tournure (moi j'ai arrêter à 3mn15), surveiller pour éviter que ça tourne au beurre
- * mettre la chantilly mascarpone dans une poche à douille avec un embout 10
- * on commence le montage :
- * prendre une première pate brisée, et mettre la chantilly mascarpone régulièrement, poser la deuxième pâte dessus
- * on recommence avec la poche à douille sur le dessus
- * et maintenant on peut décorer selon vos envies : j'ai voulu une déco légère et fruitée donc : fraises, framboises, zestes de citron, morceaux d'ananas, certains ajoute des macarons, à vous de jouer...et de déguster









- · 3 carottes
- · 1 cc d'ail écrasé
- · 1 cs de gingembre frais rapé
- · 1/2 oignon rouge
- · 3 cs d'huile (d'olive ou tournesol)
- · 1 cc de sauce soja
- · 1 cs de miel liquide
- · 1 cs de jus de citron
- en option quelques morceaux de cacahuètes (non salées ni sucrées)



La recette

Et si on revisité la traditionnelle salade de carottes pour en faire quelque chose de plus glamour? Défi accepté et relevé.

Je vous ai préparé une vinaigrette ail miel et gingembre qui est parfaite! elle enrobe les carottes à la perfection, c'est un régal.

Les quantités sont pour 2, on peut doubler si besoin.

Cette salade est idéale pour un repas en tête en tête avec son amoureux...

La recette:

- * personnellement je préfère raper les carottes à la mandoline, c'est plus propre et plus joli...
- * donc bien entendu on commence par éplucher les carottes et on les rape, on les met dans un petit saladier en attendant la vinaigrette qui va arriver.
- * alors la vinaigrette : pour la réussir il faut absolument du gingembre frais et pas en poudre!! Une petite astuce : pour éplucher le gingembre, prendre une petite cuillère et gratter en surface, vous verrez c'est parfait. Donc on rape l'équivalent d'1 cuillère à soupe de gingembre.

Pour l'ail, après l'avoir éplucher, le raper finement ou l'écraser mais faites en sorte qu'il n'y ait pas de gros morceaux.

Coté oignon rouge, on l'émince en fines tranches.

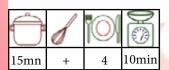
Voilà tout est prêt : on va mettre dans un saladier : la sauce soja, le miel liquide, le jus de citron, l'huile, on mélange bien et on va pouvoir ajouter nos épices : ail, gingembre et oignon, on remélange bien.

Notre vinaigrette est prête : il n'y a plus qu'à ajouter nos carottes rapées et quelques morceaux de cacahuètes. J'aime bien laisser imbiber la vinaigrette quelques heures avant de servir, les carottes auront ainsi toutes les saveurs.

je vous souhaite une belle dégustation..



PALMIERS TOMATE FÉTA



Liste des ingrédients

- · 1 rouleau de pâte feuilletée
- 100 gr de tomates confites ou 100 gr de tomates séchées (mixées avec 30-40 gr d'huile)
- · 40 gr de féta
- · du thym
- · 1 jaune d'oeuf pour la dorure



La recette

une idée d'entrée jolie et délicieuse : voici des palmiers à la tomate et féta. Ca se mange tout seul, à servir tiède ou chaud, natures ou accompagnés d'une bonne salade verte.

La recette est facile :

* On commence par mixer les tomates confites avec leur huile : on va faire une tartinade de tomates : mixer 20 secondes au thermomix vitesse 5, racler les bords et remettre 15 secondes, même vitesse. Si vous n'avez que des tomates séchées, c'est pareil : on met les tomates avec 30 gr d'huile et on mixe.

Àjouter la feta, et remixer vitesse 4 pendant 15 secondes, laisser dans le bol le temps de passer à la suite.

Si vous n'avez pas de robot, vous pouvez couper au couteau les tomates, et écraser à la fourchette la féta.

* J'ai utilisé un rouleau de pâte feuilletée mais libre à vous de faire la pâte feuilletée maison..

donc on étale ou on déroule la pâte feuilletée et on va étaler le mélange tomates et féta

Pas besoin de saler, la féta l'est suffisamment..

Là on va rouler les bords de la pâte essayer de bien serrer. On commence par le haut et on s'arrête à la moitié et on continue par le bas : c'est comme ça qu'on va former nos palmiers. Bien les serrer à la fin. Mettre la pâte 20 mn au congélateur : ça va faciliter la découpe.

- *Pendant ce temps on préchauffe le four à 180°
- *Au bout des 20mn, prendre une plaque qui va au four, mettre un papier cuisson dessus.
- * Sortir la pâte du congélateur, puis avec un bon couteau on va couper des tranches d'1 cm environ et on les dépose sur le papier cuisson.
- * Mettre le jaune d'oeuf dans un petit ramequin et ajouter 1 cs d'eau, mélanger : on va dorer nos palmiers avec ce mélange.
- * Enfourner 15 à 20 mn à 180°

et voilà de jolis palmiers qui sont délicieux, alors ça vous tente?? On peut varier l'intérieur : olives, lardons cuits, tranches de saumon fumé, parmesan, gruyère etc..

FLET DE SAUMON MARINÉ AU GINGEMBRE



Liste des ingrédients

- 1 beau filet de saumon ou 4 morceaux (pour 4 personnes)
- · 3 cs de miel liquide
- · 3 cs de sauce soja
- · 3 cs d'huile de tournesol ou colza
- · du gingembre frais : environ 2 cs rapé
- · 1 gousse d'ail râpée



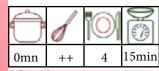
La recette

Recette à partager en tête à tête ou en famille : un filet de saumon mariné au gingembre et à l'ail, le fait de laisser mariner le saumon l'attendri, le résultat est un filet tout simplement parfait, aromatisé comme il faut : gingembre et ail se marient à merveille, alors on y va?

- * Il faut si possible commencer la recette la veille sinon au moins 1 heure avant cuisson.
- * Dans un bol, mettre les ingrédients de la marinade : miel, soja, huile, le gingembre frais que vous aurez rapé ou coupé très finement ainsi que l'ail, bien mélanger.
- * Couper le filet de saumon en part individuelle.
- * Arroser les filets de saumon, les laisser dans la marinade, filmer, mettre au frais
- * Prendre du papier aluminium, mettre une part de saumon, la poser, ajouter 2 cuillères à soupe de marinade, faire comme une papillote, un bonbon : commencer par les cotés, ajouter 2 cs d'eau du robinet, fermer le papier d'aluminium (sans trop serrer).
- * Préchauffer le four à 180°
- * Mettre les papillotes dans un plat
- * Enfourner 30 mn (il faut surveiller à partir de 20mn, le temps de cuisson varie selon l'épaisseur des filets et votre four). Pour vérifier : ouvrir délicatement sans se bruler le papier aluminium et avec la pointe d'un couteau regarder si la chair se détache facilement.
- * Pour servir, enlever le filet du papier alu, arroser du jus et voilà, un délicieux plat, qu'on peut accompagner de riz.
- * A noter : on peut aussi faire cuire les filets toujours en papillote mais à la poêle : il suffit de mettre un fond d'eau et de couvrir, cuisson 30 mn (à surveiller).



DÔMES DE MANGUE ET ANANAS RÔTI





Liste des ingrédients

· 2 mangues bien mures (environ 240-280 gr de chair) ou de la purée de mangue

· 60 gr de sucre

· 4 jaunes d'oeufs

· 200 ml de crème fraiche entière (une brique) qui sera mise au frigo

· 3 feuilles de gélatine

· 1/2 boite d'ananas

· 5 cuillères à soupe de sucre roux

· 1 beau morceau de beurre (30 gr environ)



- * mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, laisser 5-10 mn environ le temps d'avancer la recette
- * peler les mangues, puis récupérer la chair : on va la mixer : au thermomix: 15 secondes, vitesse 7
- * verser la purée de manque qu'on vient de faire dans une petite casserole, ajouter les jaunes d'oeufs, le sucre, fouetter pour bien mélanger, porter à ébullition, ajouter les feuilles de gélatine (que vous aurez presser dans vos mains), mélanger au fouet, retirer du feu, laisser refroidir à température ambiante.
- * quand le mélange est refroidi, on va monter la crème fraiche en chantilly

* 2 possibilités :

1) au thermomix voici la marche à suivre:

placer le bol du thermomix avec son fouet dans le congélateur et la briques de crème fraiche 15 bonnes minutes.

Mettre le fouet et la crème fraiche.

Commencer à vitesse 1 puis tout doucement monter jusqu'à la vitesse 4 qui doit être obtenue à 1mn

Poursuivre ensuite toujours à vitesse 4.

Au total au bout de 3 mn environ, la chantilly est impec

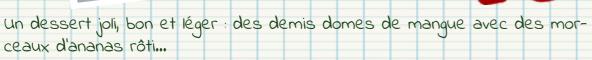
2) sans le thermomix mais avec un autre robot ou un batteur électrique : mettre au congélateur la crème fraiche, le saladier et le fouet (que le fouet pas le batteur avec le moteur!!), laisser 15 mn

Battre ensuite la crème environ 5 à 8 mn, le temps va dépendre de votre batteur...il faut surveiller la consistance pour cela il faut gouter...

* une fois notre chantilly montée, on va l'ajouter à notre mélange à base de manque. Mélanger délicatement : j'utilise ma maryse (spatule en silicone).

* verser le mélange dans les moules en demi dômes (j'en ai eu 8), mettre au frigo pour 2h minimum ou au congélateur si vous voulez les préparer à l'avance.

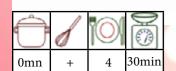
- * pour l'ananas rôti j'ai utilisé une boite en conserve mais bien sur on peut prendre un ananas frais..
- * dans une poêle, mettre les morceaux d'ananas, chauffer et ajouter le sucre, remuer régulièrement, il faut que les morceaux prennent une jolie couleur dorée, caramel, compter 7-10 mn de cuisson, bien remuer.
- * une fois les morceaux dorés, les réserver, laisser refroidir et les servir autour des demi dômes.
- * si vous avez mis les demi dômes au congélateur, les sortir 3h avant de servir ou plus.



Il vous faut des manques bien mures pour cette recette, le dessert aura ainsi bien les arômes de ce fruit exotique. Prévoir de commencer la veille ou le matin pour servir ce dessert le soir. Il faut un peu de temps que la gélatine prenne. Sinon on peut congeler les dômes et les décongeler quelques heures avant de servir, ca marche très bien...



MOJITO SANS ALCOOL AU THERMOMIX





Liste des ingrédients

- · 250 q de glaçons
- · 909 de sirop de canne ou de sucre (si possible sucre glace)
- · 33 cl de limonade ou de perrier ou de Se-
- · 100 g de jus de citron (à faire soi même ou
- · 30 feuilles de menthe lavées



La recette



Recette du mojito sans alcool au thermomix tm31.

Quand il fait trop chaud, rien ne vaut une boisson bien fraiche, c'est LA recette à faire, c'est du mojito sans alcool.

A la base, c'est un cocktail avec du rhum, mais ici pas d'alcool, essayez et vous aimerez! Tout le monde a droit à son mojito.

La recette est simple, il ne faut pas beaucoup d'ingrédients mais des bons! en particulier la menthe, si possible de la fraiche, demandez autour de vous, quelqu'un aura bien un jardin avec tout plein de menthe...

voici comment faire, d'abord avoir des glaçons, sinon attendre 1 jour qu'ils se fassent.. Dans le bol du thermomix, mettre la canette de Seven up ou de limonade ou du Perrier, perso, je préfère le 7up..

Ajouter les feuilles de menthe, le jus de citron, le sirop de canne ou le sucre, mixer 30 secondes vitesse 9

Ajouter les glaçons, et remixer 30 secondes, vitesse 9

vous pouvez filtrer avec une passoire bien fine.

voilà il n'y a plus qu'à s'allonger dehors sur le transat et à profiter.. La quantité est pour une bouteille de 75cl.



photos

https://wwww.recettes-economiques.com https://pixabay.com/fr/