CALIFORNIA CAKE COMPANY EDITIONS

MISSION POSSIBLE

Brunch

ELEANOR RAMSAY

VOTRE MISSION : BRUNCH AMÉRICAIN À LA MAISON

Le Menu :

Les recettes sont en annexe du dossier de la mission

Mimosa Cocktail

Muffin citron aux graines de pavot

Œufs à la ciboulette et au bacon

Petit pains au fromage

Salade des fruits

Cheesecake

Café

LES GADGETS REQUIS :

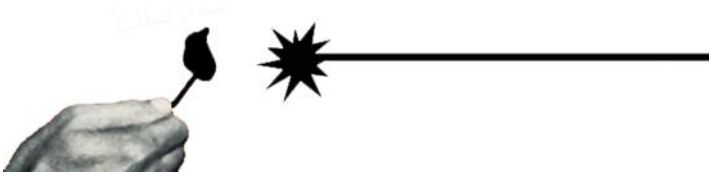
Cuisinière & four, poêle moyenne, moules à muffin ou moule à cake, plaque de cuisson, presse agrumes, batteur électrique, cafetière

SHOPPING :

Produits laitiers :
500 ml lait entier
500g beurre doux
500 ml crème fraîche épaisse
10 cl lait fermenté (ou faire vous-même la veille si vous avez de la vinaigre)
2 pots yaourt nature (de préférence pas de 0%- grecque est le top !)
80 g fromage (cheddar, gouda, emmental… qu'il y a du gout et qu'il soit un fromage dur)
400 g Philadelphia

Fruits et légumes :
8 Oranges (ou un jus d'orange de qualité pour tricher)
4 ou 5 citrons
Melon, banane, pêche, fraises… au choix pour salade
1 petit oignon vert ou de l'ail vert ou herbes fraiches (15g)
Ciboulette frais si possible, séché sinon

Autre :
Vin mousseux blanc ou rosé
Miel
500 g sucre en poudre
13 œufs
Graines de pavot
Sucre glace
150g Poitrine ou lardons fumés
1 kg farine
Mayonnaise
250 g Speculoos
Sel, Poivre
Extrait de vanille
Bicarbonate alimentaire
1 sachet levure chimique (poudre à lever)
Muscade moulu
50cl Huile (au choix SAUF olive)
Café



LE TIMING DE LA MISSION:

J-3 à 5 :

- ✓ confirmer les invités
- ✓ vérifier la liste de courses
- ✓ faire les achats nécessaires

J-2 :

- ✓ Penser à la table- prévoir les verres, assiettes, nappe ou sets, couverts, serviettes…. Pas besoin de mettre en place juste décider comment faire à votre goût.

J-1 :

- ✓ vin mousseux au frigo
- ✓ faire le gâteau citron
- ✓ faire le cheesecake californien
- ✓ cuire les lardons ou poitrine fumée
- ✓ hacher très fin la ciboulette et conserver au frigo dans un petit bol ou une poche en plastique
- ✓ si vous n'achetez pas le lait fermenté, mettre 10cl lait mélangé avec 1 cuillère à café de vinaigre blanc dans le frigo pour l'utilisation jour j,
- ✓ couper le fromage en très petits dés et conserver pour les petits pains avec le petit oignon haché.

Jour J :

T- 2 heures :

- ✓ Faire la table
- ✓ Préparer les fruits pour la salade des fruits et la sauce mais garder à part dans le frigo.
- ✓ Préparer la pâte aux petits pains

T- 1 heure :

- ✓ Préparer les œufs et mettre à côté le poêle préparé – sortir les lardons ou poitrine pour revenir à température ambiante.
- ✓ Faire l'orange pressé et préparer les tranches d'orange qui vont décorer les mimosas
- ✓ Préchauffer le four à 210°c pour les petits pains
- ✓ Mettre votre petite musique du fond en marche pour fixer l'ambiance voulue
- ✓ Préparer les portions de salade de fruits en bols individuels

Temps ! À l'arrivée de vos invités :

- ✓ Insérer discrètement vos petits pains au four
- ✓ Installer tous à table.
- ✓ Préparer les mimosas en verre et les servir en même temps que le gâteau au citron
- ✓ Quand le four sonne, brosser les œufs sur les pains et baisser la température. Faire du café. Vous avez les 15 minutes de cuisson avec vos invités.
- ✓ Sortir les petits pains du four à mettre à côté pendant que vous faites la cuisson de vos œufs.
- ✓ Servir salade des fruits, petits pains et œufs en même temps
- ✓ déguster ensemble puis débarrasser la table
- ✓ Sortir le cheesecake et servir en même temps que le café comme un vrai Américain

MISSION ACCOMPLIE

CLASSIFIED

Gâteau citron aux graines de pavot

Préparation 30 min - Cuisson 60 min – 10 portions

Ingrédients :

50 g graines de pavot
250 ml lait entier
2 cuillères à soupe miel
125 ml beurre doux à température ambiante
180 cl huile végétale ou noix de coco
300 g sucre en poudre
4 œufs à température ambiante (séparer les jaunes et les blancs)
2 cuillères à soupe zeste de citron biologique 4.5 cl jus de citron pressé frais
1 ½ cuillère à café extrait de vanille
250 cl crème fraîche
450 g farine
1 cuillère à café bicarbonate alimentaire
1 cuillère à café sel
Pour le Glaçage au citron (optionnel)
150 g sucre glace
3 cuillères à soupe jus de citron pressé

Note :
N'hésiter pas d'utiliser les moules à muffin avec les caissettes en papier, un moule à pain ou un moule carré à cake. Couvrir la surface du moule avec le papier de cuisson pour un démoulage sans soucis! Le temps de cuisson dépendra sur le choix du moule- environ 20 min pour cupcakes, 30 min pour

Méthode :

1. Préchauffer le four à 180°C et préparer un moule type Bundt de 30cm- il faut bien graisser.
2. Dans une petite casserole, mélanger les graines de pavot, lait et miel. Faire bouillir 1 minute en remuant constamment. Enlever du feu. Laisser reposer pour 20 minutes avant de continuer.
3. Mélanger ensemble la farine, bicarbonate et sel.
4. Dans un 2em bol, mettre le mélange des graines avec le beurre, huile et sucre. Battre avec un batteur électrique. Ajouter les jaunes d'œufs et continuer à battre sur haute vitesse pour mélanger. Continuer à battre pour ajouter le zeste, le jus du citron, la vanille et le crème fraîche.
5. Peu à peu, ajouter les ingrédients secs avec les ingrédients liquides et les intégrer avec le batteur en petite vitesse. Nettoyer souvent les côtés du bol. Arrêter dès qu'ils sont incorporés.
6. Dans un bol à part, propre et sec, battre les œufs en neige, puis les incorporer à l a main très délicatement dans la pâte aux graines de pavot.
7. Verser la pâte dans votre moule. (Le moule ne devra pas être plus de 3/4 rempli) Soyez prudent de ne pas avoir des poches d'aire dans la pâte.
8. Cuire dans le four 55-65 minutes. Quand la surface devient dorée et les bords se retirent du moule, tester la cuisson avec une cure dent. Elle doit sortir propre, sinon, poursuivre quelques minutes la cuisson.
9. Laisser le gâteau refroidir dans le moule pour 10 minutes. Ensuite, renverser sur une assiette plate. Taper le moule délicatement pour démouler le gâteau. Si le gâteau ne sort pas, utiliser un couteau ***en plastique*** pour séparer autour le centre et l'extérieur du moule. Laisser le gâteau refroidir complètement avant de décorer.
10. Pour décorer: Saupoudrer avec de la sucre glace juste avant de servir, ou faire le glaçage : mélanger le sucre glace avec 2cl de jus de citron dans un petit bol pour obtenir le texture de miel épais. Utiliser une cuillère pour verser le glaçage sur le haut du gâteau puis laisser durcir avant de servir (environ 30 minutes)

Œufs à la ciboulette

Préparation 2 min - Cuisson 5 min – 4 portions

Ingrédients :

6 Œufs
3 cuillères à café ciboulette fraîche hachée fine
20cl lait entier
Sel – poivre
150g lardons
Huile pour le poêle

Méthode :

Précuire les lardons ou la poitrine fumée en tranches fines. Conserver dans le frigo jusqu'au moment de cuisson.

Battre les œufs avec un fouet pour qu'ils deviennent légèrement mousseux. Ajouter le lait, rebattre pour bien mélanger. Si vous utiliser de la ciboulette séchée au lieu de fraîche, c'est le moment de l'ajouter. Laisser reposer au frigo jusqu'au moment de cuisson (juste avant dégustation).

Au moment de cuisson, huiler votre poêle et chauffer sur un feu moyen. Une fois chaud, verser les œufs dans la poêle, ajouter le sel et poivre selon votre gout et avec une spatule, pousser les œufs vers le milieu pour que les parties liquides remplissent le vide. Baisser le feu au minimum. Quand les œufs sont presque pris sur la surface, parsemer avec vos lardons précuits ou placer vos tranches de poitrine sur la surface. Couvrir le poêle et éteindre le feu sans enlever le poêle. La chaleur restant finira la cuisson. Couper l'omelette en 4 portions et servir sur les petits pains au fromage.

Petits pains au fromage et aux herbes

Préparation 10 min – Cuisson 30 min - 4 portions

Ingrédients :

150 g farine
1 ½ cuillère à café levure chimique (poudre à lever)
1 cuillère à café sel
75 g beurre doux très froid
10 cl lait fermenté
1 œuf
80 g fromage dur coupé en très petit morceaux
1 petit oignon vert ou herbes fraiches (15g)
1 œuf battu

Notes
Ces pains sont meilleurs lorsqu'ils sont servis chauds. Si vous les faites à l'avance, réchauffer les au four.

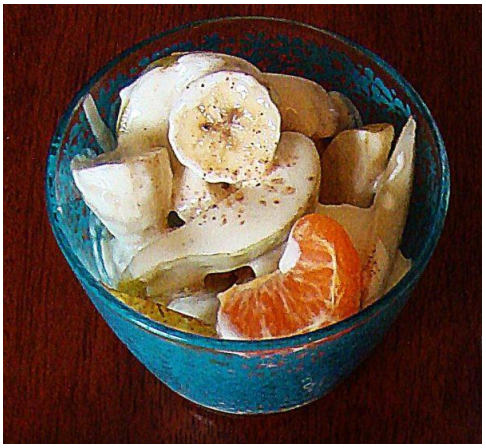
Méthode :

1. Préchauffez le four à 210°c
2. Coupez le beurre avec le mélange de farine, sel et poudre à lever, jusqu'à l'obtention d'une texture de sable humide, avec des petits morceaux de beurre uniformes.
3. Ajouter le lait fermenté et l'œuf avec une fourchette, mélanger pour simplement humidifier.
4. Ajouter le fromage et l'assaisonnement de votre choix puis combiner. Attention, la pâte va être très collante!
5. Couvrez une plaque de cuisson avec du papier cuisson – mettre une grosse poignée de farine sur le papier.
6. Transférez le papier. Plier la pâte en 2 dans la farine pour faire un rectangle. Replier la pâte sur elle-même, 3 ou 4 fois. Attention, ne pétrissez pas la pâte. Ensuite, couper la pâte en 4 morceaux. Séparer les morceaux sur la plaque et mettre au four chaud.
7. Après 10 minutes, ouvrez le four, et brossez les pains avec l'œuf battu et quelques graines de sel de mer (optionnel). Baisser la température du four à 180°c, Continuer à cuir pendant 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent bien dorés.

.

Salade des fruits

Préparation 10 min – Cuisson 30 min - 4 portions



Ingrédients :

Fruits au choix pour 4 personnes
1 pot yaourt nature
2 cuillères à soupe mayonnaise
1 cuillère à soupe miel
2 cuillères à soupe jus de citron frais
1 cuillère à café arôme vanille
1/2 cuillère à café muscade à parsemer
sel et poivre il n'en faut pas trop

Méthode :

1. Mélangez ensemble tous les ingrédients
2. Couper en dés les fruits
3. Nappez les fruits en sauce
4. Mettre les portions en bols individuels
5. Parsemer avec un peu de muscade moulu
6. Réfrigérer jusqu'au moment du service

Mimosa Cocktail

Ingrédients :

75 cl jus d'orange pressé
75 cl vin mousseux

Méthode :

Verser en portions égales du jus d'orange frais du vin mousseux dans un verre à vin ou une flute de champagne. Décorer avec une tranche d'orange

Cheesecake Californien Simple

Préparation 15 min – Cuisson 45 min – 8 portions

Ingrédients :

Pour le fond :

250 g spéculoos
70 g beurre

Pour le cheesecake :

400 g Philadelphia
2 œufs battus
1 cuillère à café jus de citron
1 cuillère à café zeste de citron
160 g sucre en poudre
2 cuillères à café extrait de vanille

Pour la couche à la crème :

250 g crème fraîche
4 cuillères à soupe de sucre en poudre
1/2 cuillère à café extrait de vanille

Méthode :

1. Préchauffer le four à 180°c
2. Mixer ou écraser les spéculoos pour faire des miettes fines puis ajouter le beurre fondu
3. Presser avec les doigts dans le fond de moule puis mettre à côte
4. Essuyer le bol pour enlever les éventuelles miettes qui restent, puis combiner Philadelphia, œufs, jus de citron et zeste de citron, 160g sucre et vanille.
5. Verser ce mélange sur la pâte spéculoos et cuire pendant 25 à 30 minutes. Le haut devra prendre une touche de couleur sans vraiment dorer.
6. Pendant la cuisson, rincer et essuyer votre bol et mélanger la crème fraîche, 4 cuillères à soupe de sucre en poudre et 1/2 cuillère à café extrait de vanille.
7. Sortir le cheesecake du four (sans l'éteindre) et laisser refroidir le cheesecake 5 minutes. Verser le mélange de crème fraîche dessus puis remettre au four pendant 10 minutes.
8. Sortir du four et laisser refroidir à température ambiante avant de mettre au frigo pendant minimum 2 heures.
9. Si vous souhaitez des fruits en gelée, choisir des fruits rouges ou framboises surgelés (300g). Ajouter 150g sucre en poudre, chauffer sur un feu doux pour dissoudre le sucre sans trop remuer pour éviter de casser les fruits. Suivre les instructions sur la gélatine. (j'ai utilisé un sachet de la marque Vahiné). Passer au chinois les fruits pour enlever l'excédent de liquide. Ajouter les fruits au cheesecake puis verser juste assez du jus "gélatine" pour couvrir la surface sans le noyer. Mettre au frigo pour refroidir.