

Recette à base de Vanille.

Entrée :

Salade de Crevettes à la Vanille de Madagascar

Ingrédients:

- 300g de crevettes décortiquées
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 1 avocat
- 1 mangue
- 1 poignée de roquette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Sel et poivre au goût

Instructions:

1. Préparation des crevettes:
 - Faites chauffer une poêle à feu moyen avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.
 - Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et grattez les graines avec un couteau.
 - Ajoutez les graines de vanille dans la poêle.
 - Ajoutez les crevettes dans la poêle et faites-les sauter jusqu'à ce qu'elles soient rosées et cuites (environ 3-4 minutes). Salez et poivrez au goût. Réservez.
2. Préparation des autres ingrédients:
 - Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau et coupez la chair en dés.
 - Pelez et découpez la mangue en dés.
3. Assemblage de la salade:
 - Dans un grand saladier, mélangez la roquette, l'avocat et la mangue.
 - Ajoutez les crevettes sautées.
4. Préparation de la vinaigrette:
 - Dans un petit bol, mélangez le jus de citron avec une cuillère à soupe d'huile d'olive restante. Ajoutez une pincée de sel et de poivre.
 - Versez la vinaigrette sur la salade et mélangez délicatement.
5. Service:
 - Disposez la salade dans des assiettes individuelles.

- Servez immédiatement pour profiter de toutes les saveurs.

Bon appétit!

Cette salade de crevettes à la vanille de Madagascar est une entrée raffinée et exotique, parfaite pour étonner vos invités avec des saveurs uniques.

3. Smoothie à la Banane et Vanille

Ingrédients :

- 2 bananes mûres
- 250 ml de yaourt nature
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille de Madagascar
- Des glaçons (optionnel)

Instructions :

1. Peler les bananes et les couper en morceaux.
2. Mettre les bananes, le yaourt, le miel, l'extrait de vanille et les glaçons dans un mixeur.
3. Mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse.
4. Servir immédiatement dans des verres, décorer avec une tranche de banane ou un peu de vanille.

4. Crêpes à la Vanille

Ingrédients :

- 250g de farine

- 500ml de lait
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- Beurre pour la cuisson

Instructions :

1. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et les graines de vanille.
3. Faire un puits au centre et y verser les œufs. Commencer à mélanger doucement.
4. Incorporer progressivement le lait tout en fouettant pour obtenir une pâte lisse et homogène.
5. Laisser reposer la pâte à crêpes pendant au moins 30 minutes au réfrigérateur.
6. Chauffer une poêle à crêpes avec un peu de beurre. Verser une louche de pâte et cuire environ 2 minutes par côté jusqu'à ce que les crêpes soient dorées.
7. Servir chaud avec des garnitures au choix.

5. Panna Cotta à la Vanille

Ingrédients :

- 500ml de crème fraîche
- 100ml de lait
- 100g de sucre
- 2 feuilles de gélatine

2. Gâteau Moelleux à la Vanille

Ingrédients :

- 200g de farine
- 200g de sucre
- 200g de beurre ramolli
- 4 œufs

- 1 cuillère à café d'extrait de vanille de Madagascar
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
-
- 1 gousse de vanille de Madagascar

Instructions :

1. Mettre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour les ramollir.
2. Fendre la gousse de vanille en deux et gratter les graines.
3. Dans une casserole, combiner la crème, le lait, le sucre et les graines de vanille. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à frémir.
4. Retirer du feu. Essorer les feuilles de gélatine et les ajouter à la crème chaude. Remuer jusqu'à ce que la gélatine soit complètement dissoute.
5. Verser le mélange dans des moules à panna cotta ou des verres. Laisser refroidir à température ambiante puis réfrigérer pendant au moins 4 heures.
6. Pour démouler, tremper brièvement le fond du moule dans de l'eau chaude puis renverser sur une assiette.

6. Mousse à la Vanille

Ingrédients :

- 300ml de crème fraîche
- 100g de sucre glace
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 3 blancs d'œufs

Instructions :

1. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
2. Fouetter la crème fraîche avec le sucre glace et les graines de vanille jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
3. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs en neige ferme.
4. Incorporer délicatement les blancs en neige à la crème vanillée.
5. Répartir la mousse dans des coupes et réfrigérer pendant au moins 2 heures avant de servir.

7. Biscuits Sablés à la Vanille

Ingrédients :

- 200g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre mou
- 1 œuf
- 1 gousse de vanille de Madagascar

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
3. Dans un bol, mélanger le beurre et le sucre avec les graines de vanille jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
4. Ajouter l'œuf, puis progressivement la farine pour former une pâte.
5. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et découper des formes avec un emporte-pièce.
6. Placer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire au four pendant 10-12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
7. Laisser refroidir sur une grille.

8. Glace à la Vanille

Ingrédients :

- 500ml de crème fraîche
- 250ml de lait
- 150g de sucre
- 2 gousses de vanille de Madagascar

Instructions :

1. Fendre les gousses de vanille et gratter les graines.
2. Chauffer le lait, la crème, le sucre et les graines de vanille dans une casserole jusqu'à ébullition. Laisser infuser hors du feu pendant environ 20 minutes.
3. Filtrer le mélange et le refroidir complètement.
4. Verser dans une sorbetière et suivre les instructions de l'appareil pour faire la glace.

5. Congeler jusqu'à ce que la consistance soit ferme, puis servir.

Bien sûr, voici cinq autres recettes simples qui mettent en valeur la vanille de Madagascar, parfaites pour enrichir votre eBook.

6. Mousse à la Vanille

Ingrédients :

- 300ml de crème fraîche
- 100g de sucre glace
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 3 blancs d'œufs

Instructions :

1. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
2. Fouetter la crème fraîche avec le sucre glace et les graines de vanille jusqu'à ce que le mélange soit ferme.
3. Dans un autre bol, battre les blancs d'œufs en neige ferme.
4. Incorporer délicatement les blancs en neige à la crème vanillée.
5. Répartir la mousse dans des coupes et réfrigérer pendant au moins 2 heures avant de servir.

7. Biscuits Sablés à la Vanille

Ingrédients :

- 200g de farine
- 100g de sucre
- 100g de beurre mou
- 1 œuf
- 1 gousse de vanille de Madagascar

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
3. Dans un bol, mélanger le beurre et le sucre avec les graines de vanille jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
4. Ajouter l'œuf, puis progressivement la farine pour former une pâte.

5. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et découper des formes avec un emporte-pièce.
6. Placer les biscuits sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire au four pendant 10-12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
7. Laisser refroidir sur une grille.

8. Glace à la Vanille

Ingrédients :

- 500ml de crème fraîche
- 250ml de lait
- 150g de sucre
- 2 gousses de vanille de Madagascar

Instructions :

1. Fendre les gousses de vanille et gratter les graines.
2. Chauffer le lait, la crème, le sucre et les graines de vanille dans une casserole jusqu'à ébullition. Laisser infuser hors du feu pendant environ 20 minutes.
3. Filtrer le mélange et le refroidir complètement.
4. Verser dans une sorbetière et suivre les instructions de l'appareil pour faire la glace.
5. Congeler jusqu'à ce que la consistance soit ferme, puis servir.

9. Sauce Vanille pour Fruits

Ingrédients :

- 200ml de crème liquide
- 50g de sucre
- 1 gousse de vanille de Madagascar

Instructions :

1. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
2. Dans une casserole, chauffer la crème, le sucre et les graines de vanille jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
3. Laisser mijoter à feu doux pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.
4. Servir chaud ou froid sur des fruits frais ou une salade de fruits.

10. Flan à la Vanille

Ingrédients :

- 500ml de lait
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 4 œufs
- 100g de sucre

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
3. Chauffer le lait avec la vanille jusqu'à ébullition, puis retirer du feu et laisser infuser.
4. Dans un bol, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Verser lentement le lait vanillé sur le mélange d'œufs, en remuant constamment.
6. Filtrer la préparation puis la verser dans des ramequins.
7. Placer les ramequins dans un bain-marie et cuire au four pendant environ 35 minutes.
8. Laisser refroidir avant de démouler et servir.

11. Cake à la Vanille et aux Amandes

Ingrédients :

- 200g de beurre mou
- 200g de sucre
- 4 œufs
- 200g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100g d'amandes en poudre
- 1 gousse de vanille de Madagascar

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
3. Dans un bol, battre le beurre et le sucre avec les graines de vanille jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.
4. Ajouter les œufs un par un, en battant bien après chaque ajout.
5. Mélanger la farine, la levure et les amandes en poudre, puis incorporer délicatement au mélange précédent.
6. Verser la pâte dans un moule à cake beurré et enfourner pour 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du cake en ressorte propre.
7. Laisser refroidir avant de démouler.

12. Tartelettes à la Crème de Vanille

Ingrédients :

- Pâte sablée prête à l'emploi
- 250ml de lait
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 2 jaunes d'œufs
- 50g de sucre
- 20g de farine

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
3. Chauffer le lait avec les graines de vanille jusqu'à ébullition.
4. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchissement. Ajouter la farine et bien mélanger.
5. Verser le lait vanillé chaud sur le mélange d'œufs, remuer et remettre le tout dans la casserole.
6. Cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à épaississement. Laisser refroidir.
7. Étaler la pâte sablée et découper des ronds pour garnir des moules à tartelettes. Piquer le fond avec une fourchette.
8. Verser la crème vanille refroidie dans les fonds de tartelettes.
9. Cuire au four pendant 20 minutes. Laisser refroidir avant de servir.

13. Yaourt Maison à la Vanille

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 1 sachet de ferment lactique pour yaourt

Instructions :

1. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
2. Chauffer le lait avec les graines de vanille jusqu'à 40°C.
3. Ajouter le ferment lactique et bien mélanger.
4. Verser le lait dans des pots de yaourt.
5. Incuber dans une yaourtière pendant 8 à 10 heures.
6. Réfrigérer les yaourts pendant au moins 4 heures avant de servir.

14. Crumble aux Pommes et à la Vanille

Ingrédients :

- 5 pommes
- 100g de sucre
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 150g de farine
- 100g de beurre
- 50g de sucre roux

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Peler et couper les pommes en morceaux. Les placer dans un plat à gratin.
3. Fendre la gousse de vanille, gratter les graines et les mélanger avec les pommes et 100g de sucre.
4. Pour le crumble, mélanger la farine, le sucre roux et le beurre jusqu'à obtenir une consistance sableuse.
5. Répartir le mélange de crumble sur les pommes.
6. Cuire au four pendant 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré et croustillant.

15. Pudding de Chia à la Vanille

Ingrédients :

- 250ml de lait d'amande
- 50g de graines de chia
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 2 cuillères à soupe de miel

Instructions :

1. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
2. Dans un bol, mélanger le lait d'amande, les graines de chia, les graines de vanille et le miel.
3. Laisser reposer le mélange au réfrigérateur pendant au moins 4 heures, en remuant de temps en temps pour éviter les grumeaux.
4. Servir le pudding de chia froid, garni de fruits frais si désiré.

16. Poulet à la Vanille et au Miel

Ingrédients :

- 4 cuisses de poulet
- 2 gousses de vanille de Madagascar
- 3 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 gousse d'ail émincée
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Instructions :

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Fendre les gousses de vanille et gratter les graines.
3. Dans un bol, mélanger le miel, la sauce soja, l'ail, les graines de vanille, un filet d'huile d'olive, le sel et le poivre.
4. Badigeonner les cuisses de poulet avec la marinade et les placer dans un plat allant au four.
5. Cuire au four pendant 40 minutes, en arrosant de marinade toutes les 10 minutes.

6. Servir chaud, garni des gousses de vanille pour la présentation.

17. Camembert Rôti à la Vanille

Ingrédients :

- 1 camembert dans sa boîte en bois
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 2 cuillères à soupe de miel
- Quelques noix pour le garnissage
- Pain frais pour servir

Instructions :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
3. Retirer le camembert de son emballage plastique, le remettre dans sa boîte.
4. Faire plusieurs incisions sur le dessus du camembert et insérer les graines de vanille.
5. Arroser le camembert de miel et ajouter les noix sur le dessus.
6. Cuire au four pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bulle.
7. Servir immédiatement avec du pain frais pour tremper.

18. Gambas Flambées à la Vanille

Ingrédients :

- 400g de gambas décortiquées
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- 50ml de cognac ou de rhum
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Sel et poivre
- Jus de citron

Instructions :

1. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre et ajouter les graines de vanille.
3. Ajouter les gambas, saler et poivrer, et faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient rosées.
4. Verser le cognac ou le rhum et flamber.

5. Une fois les flammes éteintes, arroser de jus de citron et servir chaud.

19. Salade de Canard à l'Orange et Vanille

Ingrédients :

- 2 magrets de canard
- 2 oranges
- 1 gousse de vanille de Madagascar
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Roquette ou mesclun

Instructions :

1. Fendre la gousse de vanille et gratter les graines.
2. Préparer une vinaigrette avec le jus d'une orange, le vinaigre balsamique, l'huile d'olive, les graines de vanille, le sel et le poivre.
3. Griller les magrets de canard à la poêle, côté peau en bas, jusqu'à ce que la peau soit croustillante.
4. Trancher finement le canard et le disposer sur un lit de salade.
5. Peler à vif la deuxième orange et disposer les segments sur la salade.
6. Arroser de vinaigrette à la vanille et servir.