

# Luana Belmondo

## SOIRÉE DES CHEFS



# Recette

LUANA BELMONDO

POUR 6 PERSONNES / PRÉPARATION 20 MINUTES / TEMPS DE REPOS  
ENTRE 6H ET 8H

## TIRAMISU CLASSICO "À MA FAÇON"



# Ingrédients

- 500g de mascarpone
- 300g de Savoïardi où biscuits à la cuillère
- 4 œufs calibre moyen
- 4 c à s. de sucre
- 3 c à s. de lait
- 8 tasses de café
- cacao amer en poudre, et si envie Marsala ou Rhum

# Préparation

1

Diviser les blancs d'œufs des jaunes . Dans un bol au batteur électrique monter les blancs en neige, bien fermes. Dans un autre bol battre les jaunes avec le sucre, il faut que la préparation soit presque blanche, ajouter le mascarpone au minimum de la puissance de votre batteur, le résultat doit être bien ferme. Maintenant ajouter les blancs en neige avec une maryse d'haut vers le bas en essayant de ne pas les casser.

2

Faire chauffer dans une petite casserole le café, le lait et le Marsala. Sans porter à ébullition.  
Rapidement tremper les biscuits dans le liquide, déposer-les les uns à coté des autres dans un plat à bords hauts, couvrir avec le mélange œufs mascarpone et un peu de cacao en poudre, répéter l'opération .

3

Terminer avec de la poudre de cacao amer.  
Filmer et laisser reposer au frais pendant 6h min.

# Recette

LUANA BELMONDO

POUR 6 PERSONNES

TIRAMISU AU FRAISES  
VERSION PLUS LÉGÈRE



# Ingrédients

- 300g de fraises
- 370g de ricotta
- 100g de yaourt grec à 0%
- 200g de biscuits à la cuillère
- 1 c à s. de miel
- 1 c à s. de sucre de canne complet
- Jus de citron
- Lait écrémé

# Préparation

**1**

Nettoyer les fraises, couper en lamelles. Mettre dans un bol avec le sucre et le jus d'un citron. Laisser reposer au frais.

Dans le bol d'un batteur mettre la ricotta, le yaourt et le miel. Travailler pour obtenir une crème onctueuse.

**2**

Au fond d'une assiette creuse verser  $\frac{3}{4}$  d'un verre de lait avec le jus donné par les fraises.

Tremper rapidement les biscuits et les disposer dans un plat à bords hauts. Couvrir avec une couche de crème à la ricotta et des fraises. Continuer l'opération en terminant par la crème et les fraises.

**3**

Laisser reposer au moins 1h dans le frigo. Servez avec de feuilles de menthe fraîche si envie.

# Recette

LUANA BELMONDO

4 PERSONNES / PRÉPARATION 30MIN / CUISSON 30MIN

**GNOCCHI CLASSIQUE  
BEURRE ET SAUGE**



# Ingrédients

- 500g de pommes de terre à chair jaune
- 120g de farine
- 2 c. à s d'œuf battu
- Beurre
- Sauge fraîche
- Parmesan râpé

# Préparation

1

Mettre les pommes de terre avec la peau dans une casserole d'eau froide, laisser cuire à partir d'ébullition 25/30 min.

Égoutter, enlever leur peau ,une fois tiède écraser avec un presse purée, laisser refroidir.

Dans un bol mélanger la purée froide et bien égoutté avec la farine, l'œuf et une pincée de sel. Travailler le tout avec vos mains pour réaliser une pâte compacte et élastique.

2

Fleurer un plan de travail de farine. Couper des morceaux et réaliser des boudins, puis couper des morceaux de 2 cm. Vous pouvez les laisser tels quels ou les rouler sur le dos d'une fourchette pour leurs donner la forme classique ; disposer sur un plat fariné.

Laisser reposer à température pdt 20/30 min.

3

Faire cuire dans une grande casserole d'eau bouillante et salé, quand ils montent à la surface ils sont prêts.

Faire revenir dans une sauteuse avec du beurre fondu des feuilles de sauge fraîche et un peu de parmesan.

# Recette

LUANA BELMONDO

4 PERSONNES

## GNOCCHI DE CHOU-FLEUR



# Ingrédients

- 400g de choux fleur (cuit vapeur)  
dont 100g pour la sauce
- 100g de fécule de pommes de terre
- 50g de farine de lentilles rouge où de  
haricots blancs ou de pois cassés
- 1-2 c à s. d'huile d'olive
- 5 feuilles d'ail d'ours (pas  
obligatoire)
- Piments rouges frais

# Préparation

1

Commencer par infuser les feuilles d'ail d'ours dans l'huile d'olive et les piments. Laisser à température le plus longtemps possible.

2

Mixer le chou-fleur, mettre dans un bol (n'oublier pas de garder les 100g de chou-fleur pour la sauce), ajouter la fécule de pommes de terre et la farine de légumes, bien mélanger.

Faire une boule puis des boudins. Couper des petits gnocchis. Mettre à cuire dans une grande quantité d'eau bouillante. Quand ils remontent à la surface c'est prêt.

3

Assaisonner avec l'huile parfumé et des herbes fraîches.