

☾ ★ ☪
Ramadan
Livre de Recettes



**30 JOURS ET 30 FAÇONS
D'EN PROFITER**

NESCAFÉ



NESCAFÉ
Twist



Smoothie au Yaourt et Café

Donne: 1 verre moyen (250 - 300ml)
Pour: 1 personne

Ingrédients

- 2 sticks de NESCAFÉ® Classic
- 1 cuillère à soupe de lait concentré sucré
- 1 tasse de yaourt frais nature
- Glaçons pour servir
- 30 ml d'eau chaude (environ 80-85°C)

Équipement

- Verre de service
- Petit(e) verre/tasse

Étapes

1. Dissolvez 2 sticks de NESCAFÉ® dans un petit verre avec de l'eau chaude pour obtenir un café concentré et réservez.
2. Remplissez un verre de service de glaçons. Ajoutez le yaourt et le lait concentré sucré.
3. Mélangez doucement jusqu'à homogénéité.
4. Versez le café NESCAFÉ® concentré sur le mélange de yaourt.
5. Savourez.



Latte à la Cardamome et aux Dattes

Donne: 1 tasse (environ. 200ml)
Pour: 1 personne

Ingrédients

- 2 sticks NESCAFÉ® Classic
- 1 c. à soupe de pâte de dattes / dattes hachées
- 3 gousses de cardamome ; graines écrasées
- 150 ml de lait
- 30 ml d'eau chaude (environ 80-85°C)

Équipement

- Verre highball ou tasse résistant à la chaleur
- Fouet Électrique

Étapes

1. Ajoutez la pâte de dattes et les graines de cardamome écrasées dans un verre résistant à la chaleur.
2. Versez le lait chaud et faire mousser jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et légèrement mousseux.
3. Dans une tasse séparée, dissolvez 2 sticks de NESCAFÉ® Classic dans l'eau chaude.
4. Versez délicatement le café préparé sur le mélange de lait et remuez légèrement.
5. Servez chaud et savourez.



NESCAFÉ
Twist



Milkshake à la Banane et au Café

Donne: 1 grand verre (350 - 400ml)
Pour: 1 - 2 personnes

Ingrédients

- 2 cuillères à café de NESCAFÉ® Classic
- 60 ml d'eau chaude (environ 80°C)
- 3 boules de glace à la vanille
- 1 banane (coupée en dés)
- 100 ml de lait
- ¼ cuillère à café de cannelle moulue
- Poudre de cannelle
- Copeaux de chocolat

Équipement

- Pichet de 200 ml pour mélanger
- Mixeur
- Grand verre

Étapes

1. Versez 2 cuillères à café de NESCAFÉ® Classic et 60 ml d'eau chaude dans un pichet et remuez bien.
2. Mettez la banane coupée en dés dans le mixeur.
3. Ajoutez votre mélange de café, le lait et la glace à la vanille dans le mixeur.
4. Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
5. Versez le milkshake dans un verre.
6. Savourez.



Milkshake aux Dattes et au Café

Donne: 1 grand verre (350 - 400ml)

Pour: 1 - 2 personnes

Ingrédients

- 2 sticks Nescafé Classic
- 1 tasse de yaourt grec
- 2 c. à café de sucre
- 200 ml de lait entier
- ½ tasse de beurre de cacahuète
- 5 dattes dénoyautées
- 1 banane congelée
- 20 ml d'eau froide

Équipement

- Pichet à mélanger ou bol
- Fouet Électrique
- Mixeur
- Verre pour servir

Étapes

1. Combinez le sucre, l'eau chaude et 2 bâtons de NESCAFÉ® Classic dans un pichet à mélanger ou un bol.
2. Mousser ou fouetter jusqu'à ce que le mélange soit épais et bien dissout.
3. Ajoutez le yaourt grec, le lait, le beurre de cacahuète, les dattes et la banane congelée dans le mixeur.
4. Mixez jusqu'à obtenir une texture lisse et crémeuse.
5. Versez dans un verre de service et tourbillonnez doucement avec le mélange de café fouetté.
6. Savourez.



NESCAFÉ®
Twist



Mocha Frappe

Rendement : 1 grand verre (400 ml)
Pour : 1 – 2 personnes

Ingrédients

- 2 cuillères à café de NESCAFÉ® Classic
- 9 glaçons
- 60 ml d'eau chaude (environ 80°C)
- 140 ml de crème
- 1 cuillère à soupe de sirop de chocolat
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Crème fouettée
- Copeaux de chocolat

Équipement

- Pichet de 200 ml pour mélanger
- Mixeur
- Verre de 300 ml pour servir

Étapes

1. Versez 2 cuillères à café de NESCAFÉ® Classic et 60 ml d'eau chaude dans un pichet.
2. Ajoutez 1 cuillère à soupe de sirop de chocolat et 1 cuillère à café d'extrait de vanille.
3. Mettez les glaçons dans un mixeur et ajoutez le mélange de chocolat, de vanille et de café.
4. Ajoutez 140 ml de crème.
5. Mixez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
6. Versez dans un verre.
7. Garnissez de crème fouettée et de copeaux de chocolat pour plus de gourmandise.
8. Savourez.



Mocha au Chocolat Fondant

Rendement : 1 tasse (200 – 250 ml)
Pour : 1 personne

Ingrédients

- 2 cuillères à café de NESCAFÉ® Classic
- 30 ml d'eau chaude (environ 80°C)
- 150 ml de lait
- 1 cuillère à café de cacao en poudre
- 1 cuillère à café de sucrée (ou sucre)

Équipement

- Pichet de 300 ml pour mélanger
- Tasse de 300 ml pour servir

Étapes

1. Versez 2 cuillères à café de NESCAFÉ® Classic et 30 ml d'eau chaude dans le pichet. Mettez de côté.
2. Mélangez 1 cuillère à café de cacao en poudre et 1 cuillère à café de sucre dans une tasse et ajoutez le mélange de café.
3. Remuez jusqu'à dissolution.
4. Faites mousser 150 ml de lait chaud jusqu'à obtenir une mousse soyeuse.
5. Versez le lait mousseux dans le mélange de café.
6. Garnissez de cacao en poudre.
7. Savourez.



NESCAFÉ
Twist



Petit Pain à la Cannelle

Donne: 1 grande tasse (250 - 300ml)

Pour: 1 personne

Ingrédients

- 5 g de NESCAFÉ® Classic
- 20 ml de sirop de cannelle
- 10 ml de sirop de caramel
- 250 ml de lait
- Pincée de poudre de cannelle

Équipement

- Pichet à lait
- Buse vapeur de machine à espresso
- Tasse à mesurer
- Balance
- Tasse pour servir

Étapes

1. Mélangez votre lait et votre café pour préparer un fond de café.
2. Versez dans le pichet à lait.
3. Placez sous la buse vapeur pour mélanger et chauffer (pas plus de 60°C environ).
4. Versez le mélange chauffé dans une tasse.
5. Garnissez de poudre de cannelle et de sirop de caramel.
6. Savourez.



Café Dalgona

Donne: 1 grand verre (300 - 350ml)
Pour: 1 personne

Ingrédients

- 2 sticks de NESCAFÉ® Classic
- 1 sachet de NESCAFÉ® 3en1 Original
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau chaude
- 200 ml de lait froid
- Glaçons

Équipement

- Pot
- Fouet
- Verre pour service

Étapes

1. Versez 2 sticks de NESCAFÉ® Classic dans un bol/pot.
2. Ajoutez le sucre et l'eau chaude.
3. Fouettez jusqu'à obtenir une consistance épaisse et crémeuse.
4. Versez le NESCAFÉ® 3en1 Original dans une tasse séparée et ajoutez le lait froid.
5. Versez les glaçons dans un verre de service et ajoutez le mélange NESCAFÉ® 3en1 Original.
6. Remplissez avec le mélange de café épaissi.
7. Servez et savourez.



NESCAFÉ
Twist

Délice Affogato

Donne: 1 verre à dessert
Pour: 1 personne

Ingrédients

- 2 sticks de NESCAFÉ® Classic
- 1 boule de glace à la vanille
- Biscuits concassés
- 40 ml d'eau chaude (environ 80-85°C)

Équipement

- Verre pour servir
- Tasse résistante à la chaleur
- Pichet à lait ou petite tasse

Étapes

1. Dissolvez 2 sticks de NESCAFÉ® Classic dans de l'eau chaude et remuez bien pour un café concentré.
2. Placez une boule de glace à la vanille dans un verre de service.
3. Versez le café concentré délicatement sur la glace.
4. Garnissez de biscuits concassés.
5. Savourez.



NESCAFÉ®
Twist



Café Glacé au Miel et aux Dattes

Donne: 1 grand verre (350ml)

Pour: 1 personne

Ingrédients

- 2 sticks de NESCAFÉ® Classic
- 2 cuillères à café de sucre
- 2 cuillères à soupe de pâte de dattes
- 200 ml de lait
- Glaçons (pour servir)
- 30 ml d'eau chaude (environ 80-85°C)

Équipement

- Pot ou bol (pour l'infusion)
- Mixeur
- Fouet électrique
- Verre pour servir

Étapes

1. Mélangez le lait et la pâte de dattes dans un pot ou bol.
2. Couvrez et laissez infuser pendant au moins 20 minutes.
(Jusqu'à 4 heures pour une saveur plus profonde)
3. Transférez le lait infusé dans un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.
4. Dissolvez 2 sticks de NESCAFÉ® Classic dans un verre séparé avec du sucre et de l'eau chaude.
5. Faites mousser jusqu'à obtenir une mousse.
6. Remplissez un verre de service de glace et versez le lait infusé aux dattes.
7. Ajoutez par-dessus le mélange de café mousseux.
8. Savourez.

Cappuccino Classique

Donne: 1 tasse (environ. 140ml)

Pour: 1 personne

Ingrédients

- 2 cuillères à café de NESCAFÉ® Classic
- 40 ml d'eau chaude (environ 80°C)
- 100 ml de lait
- Poudre de cannelle (facultatif)

Équipement

- Casserole
- Fouet électrique
- Tasse en verre pour servir

Étapes

1. Versez 2 cuillères à café de NESCAFÉ® Classic dans une tasse.
2. Ajoutez 40 ml d'eau chaude et remuez.
3. Chauffez et faites mousser le lait.
4. Versez le lait mousseux sur le café.
5. Saupoudrez de poudre de cannelle.
6. Savourez.



NESCAFÉ
Twist



Smoothie à la Banane et au Café

Donne: 1 - 2 verres (environ 350 ml au total)
Pour: 1 grande ou 2 petites portions

Ingrédients

- ½ Banane
- 150 ml de yaourt grec
- 200 ml de lait froid
- 2 cuillères à soupe de miel
- 3 cuillères à café de NESCAFÉ® 3in1 Original
- 6 glaçons
- Pincée de cannelle (plus pour saupoudrer)

Équipement

- 2 verres pour servir
- Mixeur

Étapes

1. Mixez tous les ingrédients sauf les glaçons dans un mixeur.
2. Ajoutez les glaçons un par un et mixez jusqu'à obtention d'un mélange lisse et crémeux.
3. Versez la mixture dans un grand verre.
4. Saupoudrez de cannelle.
5. Savourez.



Café Fouetté au Miel

Donne: 1 grand verre (300ml)
Pour: 1 personne

Ingédients

- 2 sticks de NESCAFÉ® Classic
- 2 cuillères à soupe de miel
- 100 ml de lait entier
- 40 ml d'eau chaude (environ 70-80°C)
- Glaçons (pour servir)

Équipement

- Fouet électrique
- Petit verre ou tasse (pour fouetter)
- Verre de service de 300 ml

Étapes

1. Versez le miel dans un petit verre.
2. Ajoutez les 2 sticks de NESCAFÉ® Classic et l'eau chaude.
3. Fouettez le mélange avec le Fouet électrique jusqu'à obtenir une consistance épaisse et crémeuse.
4. Remplissez un verre de service de glaçons et versez-y le lait.
5. Versez ou déposez le café fouetté au miel sur le lait.
6. Servez et savourez.



NESCAFÉ
Twist



Café Glacé au Caramel

Donne: 1 grand verre (300ml)

Pour: 1 personne

Ingrédients

- 2 cuillère à café de NESCAFÉ® Classic
- 60 ml d'eau chaude (environ 80°C)
- 150 ml de lait
- 8-10 glaçons
- 1 cuillère à café de sirop de caramel
- Crème fouettée et nappage au caramel (facultatif)

Équipement

- Pichet en verre pour mélanger

Étapes

1. Mélangez 2 cuillères à café de NESCAFÉ® Classic et 60 ml d'eau chaude chauffée à 80°C.
2. Ajoutez 1 cuillère à café de sirop de caramel dans le café.
3. Remuez bien jusqu'à ce que tout soit mélangé.
4. Remplissez un grand verre de glaçons.
5. Versez le mélange de lait et café sur la glace, puis ajoutez un peu de crème fouettée.
6. Arrosez le sirop de caramel sur la crème pour un extra de saveur.
7. Servez et savourez.



NESCAFÉ
Twist

Variante de café au Gingembre

Donne: 1 tasse (250ml)

Pour: 1 personne

Ingrédients

- 2 sticks de NESCAFÉ® Classic
- 4 fines tranches de gingembre frais
- 150 ml d'eau chaude (environ 80°C)
- 4 cuillères à café de lait concentré sucré

Équipement

- Verre ou tasse résistant à la chaleur
- Pilon (ou cuillère)
- Fouet électrique

Étapes

1. Mettez les tranches de gingembre dans un verre résistant à la chaleur et écrasez doucement pour libérer les saveurs.
2. Versez l'eau chaude sur le gingembre et laissez infuser pendant 2-3 minutes.
3. Versez 2 sticks de NESCAFÉ® Classic dans un verre séparé.
4. Fouettez avec une petite quantité d'eau chaude jusqu'à l'obtention d'une mousse épaisse et crémeuse.
5. Versez le lait concentré sucré dans un verre de service.
6. Filtrez l'infusion de gingembre et versez-la dans le verre de service.
7. Ajoutez le café fouetté par-dessus et remuez doucement.
8. Servez chaud et savourez.



Idéal avec
NESCAFÉ



Rouleaux d'Œufs au Bœuf

Rendement : 12 – 16 rouleaux
Pour : 6 – 8 personnes

Ingrédients

- 1 lb de bœuf haché maigre
- 1 oignon moyen (coupé en fines tranches)
- ½ cuillère à café d'ail séché émincé
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de sel (divisée)
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu (divisée)
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale (pour la cuisson)
- 1 chou moyen (finement râpé)
- ¼ tasse d'eau
- 2 litres d'huile végétale pour friture
- Feuilles de rouleaux de printemps

Équipement

- Grande poêle
- Bol à mélanger
- Friteuse ou grande casserole
- Écumoire ou pinces
- Papier absorbant

Étapes

1. Chauffez une grande poêle à feu moyen-élevé.
2. Ajoutez le bœuf haché et faites cuire 5-7 minutes en remuant jusqu'à ce qu'il brunisse et émiette. Égouttez l'excès de gras.
3. Ajoutez les oignons, l'ail, le gingembre, le sel et le poivre noir. Sauté jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, environ 4-5 minutes.
4. Ajoutez le chou et remuez jusqu'à ce qu'il soit tendre. Transférez le **mélange** dans un bol et réservez.
5. Chauffez l'huile végétale dans une friteuse ou une grande casserole à 350°F (175°C).
6. Pour assembler, placez une feuille de rouleau de printemps sur une surface propre en forme de diamant.
7. Mettez environ ¼ tasse de garniture au centre, de gauche à droite.
Humectez légèrement les bords supérieurs d'eau.
8. Pliez le coin inférieur sur la garniture, repliez les côtés, puis roulez fermement vers le haut pour sceller. Répétez avec les feuilles restantes.
9. Faites frire les rouleaux par lots jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, 2-3 minutes par lot.
10. Égouttez sur du papier absorbant et servez chaud.
11. Dégustez avec votre Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Pancake à la Banane

Rendement : 8 – 10 pancakes
Pour : 3 – 4 personnes

Ingrédients

- 1 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe de sucre blanc
- 2 cuillères à café de levure chimique
- ¼ cuillère à café de sel
- 1 œuf (battu)
- 1 tasse de lait
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale (un peu plus pour la cuisson)
- 2 bananes mûres (écrasées)

Équipement

- Bols à mélanger
- Fouet/fourchette
- Tasses et cuillères à mesurer
- Poêle à griller ou à frire
- Spatule

Étapes

- Fouettez ensemble la farine, le sucre, la levure chimique et le sel.
- Dans un autre bol, combinez l'œuf battu, le lait, l'huile végétale et les bananes écrasées.
- Ajoutez le premier mélange sec au mélange de bananes et remuez doucement. La pâte doit être légèrement grumeleuse - Ne pas trop mélanger.
- Chauffez une poêle huilée légèrement à feu moyen.
- Versez ou prélevez ¼ de tasse de pâte sur la surface pour chaque pancake.
- Faites cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface et que les bords aient l'air pris pendant 3-5 minutes.
- Retournez et faites cuire l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Servez et dégustez avec une délicieuse tasse de Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Bouchées de Pain aux Pommes de Terre

Donne: 8 pieces
Pour: 3 - 4 personnes

Ingrédients

- 2 pommes de terre moyennes (bouillies et écrasées)
- ½ tasse d'oignon (finement haché)
- ½ tasse de piment vert (finement haché)
- 1 cuillère à soupe de paprika
(ou poudre de piment rouge du Cachemire)
- 1 cuillère à café de sel (à ajuster au goût)
- 1 cuillère à soupe de poudre de coriandre
- 2 tranches de pain
- Chapelure (pour enrober)
- 3 œufs battus
- Huile végétale (pour la friture)

Équipement

- Bols à mélanger
- Poêle à frire ou poêle profonde
- Couteau tranchant
- Planche à découper
- Plat de service

Étapes

1. Mettez les pommes de terre écrasées dans un bol à mélanger.
2. Ajoutez les oignons hachés, le piment vert, le paprika, le sel et la poudre de coriandre.
3. Mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
4. Étalez le mélange de pommes de terre uniformément sur les tranches de pain.
5. Coupez chaque tranche en 4 morceaux égaux.
6. Préparez le mélange d'œufs.
7. Trempez chaque morceau de pain dans le mélange d'œufs et enrobez-les entièrement de chapelure.
8. Chauffez l'huile dans une poêle à feu moyen.
9. Faites frire les bouchées de pain par lots jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes de tous les côtés.
10. Retirez et égouttez sur des serviettes en papier.
11. Servez chaud.
12. Dégustez avec une tasse de Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Mini Croissants

Donne: 8 - 12 mini-croissants
Pour: 4 - 6 personnes

Ingédients

- 1 feuille de pâte feuilletée (décongelée ou pâte à croissant pré-faite)
- Sirop de chocolat (pour garnir)
- 2 cuillères à soupe de beurre (fondu)
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 1 œuf battu (pour dorer)
- Sucre glace ou sucre à la cannelle pour garnir (optionnel)

Équipement

- Plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- Petit bol
- Pinceau à pâtisserie
- Couteau tranchant ou roulette à pizza

Étapes

1. Préchauffez le four à 200°C/400°F. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. **Préparez la pâte :** Étalez la pâte feuilletée légèrement sur une surface propre. Coupez en petits triangles (environ 8-12, selon la taille).
3. **Croissants au chocolat :**
 - Étalez une petite quantité de sirop de chocolat sur l'extrémité large de la moitié des triangles.
 - Roulez fermement de l'extrémité large à la pointe pour former le mini croissant.
4. **Croissants à la cannelle :**
 - Badigeonnez les triangles restants de beurre fondu, saupoudrez de cannelle et roulez de l'extrémité large à la pointe.
5. **Finir & cuire :**
 - Placez les croissants face vers le bord sur la plaque de cuisson préparée.
 - Badigeonnez légèrement d'œuf battu.
 - Faites cuire pendant 12-15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés.
 - Laissez tiédir légèrement.
 - Saupoudrez de sucre glace ou de sucre à la cannelle.
6. Servez et dégustez avec une tasse de Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Bouchées d'Akara / Koose pour Ramadan

Donne: 20 - 25 petites boules d'akara
Pour: 4 - 6 personnes

Ingrédients

- Pois à œil noir trempés et épluchés.
- Oignon (grossièrement haché)
- Poivrons frais (rouge ou orange de préférence) hachés
- Piment habanero au goût
- Sel au goût
- Piment rouge concassé au goût
- Huile végétale (pour la friture)

Équipement

- Bol à mélanger
- Blender
- Poêle à frire
- Spatule ou écumoire

Étapes

1. Ajoutez les pois à œil noir, l'oignon, les poivrons, le habanero, le sel et le piment rouge concassé dans un blender.
2. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte lisse, en ajoutant le moins d'eau possible pour obtenir une pâte épaisse et cuillérable.
3. Chauffez l'huile végétale dans une poêle à feu moyen-élevé.
4. Prélevez des cuillerées de pâte dans l'huile chaude et faites frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes, en les retournant pour une cuisson uniforme.
5. Retirez et égouttez brièvement sur du papier absorbant.
6. Servez chaud et dégustez avec une tasse de Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Rouleaux aux Dattes et à la Noix

Donne: 12 - 16 tranches
Pour: 6 - 8 personnes

Ingrédients

- 12 onces de dattes fraîches entières
- 2 cuillères à soupe d'eau (plus pour faire tremper)
- 1½ cuillère à soupe de cacao en poudre
- ½ tasse de noix mélangées concassées (amandes, noix de cajou, noix, pistaches)
- 1/3 tasse de graines de sésame

Équipement

- Plaque de cuisson
- Papier sulfurisé ou tapis en silicone
- Bol à mélanger
- Planche à découper
- Couteau
- Robot de cuisine (Food Processor)
- Spatule

Étapes

1. Placez les dattes dans un bol et couvrez-les d'eau chaude, laissez tremper 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient ramollies.
2. Égouttez bien, retirez les noyaux et mettez les dattes dans un robot culinaire.
3. Ajoutez 1-2 cuillères à soupe d'eau et mixez jusqu'à formation d'une pâte épaisse et lisse.
4. Versez la pâte de dattes dans un bol à mélanger et ajoutez le cacao en poudre et les noix concassées.
5. Mélangez bien jusqu'à obtention d'une texture homogène.
6. Placez la préparation de dattes sur une planche et façonnez en un rouleau.
7. Roulez doucement pour recouvrir uniformément de graines de sésame. Humectez légèrement vos mains pour éviter de coller.
8. Enveloppez le rouleau hermétiquement dans du film plastique puis dans du papier aluminium. Congelez au moins 2 heures jusqu'à ce qu'il soit ferme.
9. Coupez en rondelles et conservez les tranches restantes dans un récipient hermétique au congélateur.
10. Dégustez avec une délicieuse tasse de Nescafé.

Idéal avec
NESCAFÉ



Muffins aux Œufs

Donne: 12 muffins

Pour: 6 personnes (2 muffins par portion)

Ingrédients

- Spray de caisson (Huile en Vaporisateur)
- 1 poivron vert (haché)
- 1 poivron rouge (haché)
- 1 botte de ciboulettes (hachées)
- 8 gros œufs
- ¼ tasse de lait
- Poudre d'ail au goût
- Poudre d'oignon au goût
- Sel et poivre noir fraîchement moulu au goût
- ½ paquet (8 oz) de fromage cheddar doux râpé

Équipement

- Bol à mélanger
- Petits bols (pour la préparation)
- Fouet
- Moule à muffins 12 empreintes

Étapes

1. Préchauffez le four à 350°F (175°C). Graissez légèrement le moule à muffins avec le spray de cuisson.
2. Dans un grand bol à mélanger, combinez le poivron vert, le poivron rouge et les ciboulettes hachées.
3. Ajoutez les œufs, le lait, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le sel et le poivre noir. Fouettez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
4. Incorporez le fromage cheddar râpé jusqu'à ce qu'il soit uniformément réparti.
5. Répartissez le mélange uniformément entre les empreintes du moule à muffins préparé.
6. Faites cuire pendant 25-30 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient pris. (Vous pouvez utiliser un cure-dent au centre pour vérifier la cuisson. S'il en sort propre, c'est prêt.)
7. Laissez refroidir légèrement avant de servir.
8. Dégustez avec une tasse de Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Puffs au Poulet

Donne: 12 - 16 puffs
Pour: 6 - 8 personnes

Ingrédients

- 500 g de poitrine de poulet (coupée en dés)
- 1 cuillère à soupe de poudre d'ail
- 1 cuillère à soupe de poudre de piment
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'origan séché
- 1 cuillère à café de persil séché
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- ½ tasse de poivron vert (finement haché)
- ½ tasse d'oignon (finement haché)
- ½ tasse d'oignons nouveaux (coupés)
- Pâte feuilletée (décongelée)
- 2 œufs battus (pour dorer)
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale

Équipement

- Poêle à frire
- Plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- Cuillère à mélanger

Étapes

1. Préchauffez le four à 175°C (350°F). Tapissez des plaques de cuisson de papier sulfurisé.
2. Chauffez l'huile végétale dans une poêle à feu moyen-élevé.
3. Ajoutez le poulet coupé en dés, la poudre de piment, le sel, l'origan, la poudre d'ail, le persil et le poivre noir. Faites cuire en remuant jusqu'à ce que le poulet soit entièrement cuit et bien enrobé de l'assaisonnement.
4. Ajoutez l'oignon, le poivron vert et les oignons nouveaux. Faites cuire 2-3 minutes, juste jusqu'à ce qu'ils soient légèrement ramollis. Retirez du feu et laissez refroidir la farce.
5. Coupez la pâte feuilletée en rectangles ou carrés égaux. Garnissez d'une cuillerée de farce au poulet refroidie sur l'un des côtés de chaque morceau.
6. Repliez la pâte pour fermer la farce et scellez les bords à l'aide d'une fourchette. Badigeonnez le dessus des puffs avec l'œuf battu.
7. Faites cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée.
8. Servez chaud et dégustez avec une tasse de Nescafé.

Idéal avec
NESCAFÉ



Galettes de Pain et Œuf

Donne: 6 - 8 galettes
Pour: 3 - 4 personnes

Ingédients

- 2 tranches de pain
- ¼ tasse d'eau
- 2 œufs durs (râpés)
- ½ cuillère à café de flocons de piment
- ½ cuillère à café de sel
- ½ cuillère à café de poudre de coriandre
- ¼ cuillère à café de poudre de gingembre
- ¼ cuillère à café de poudre d'ail
- ½ cuillère à café de poudre de cumin
- 1 cuillère à soupe d'oignon (finement haché)
- 2 piments verts (finement hachés)
- 1 cuillère à soupe de feuilles de coriandre fraîches (hachées)
- 2 cuillères à soupe de fécule de maïs
- Chapelure (pour enrober)
- Huile végétale

Équipement

- Bol à mélanger
- Râpe
- Poêle à frire ou poêle profonde
- Passoire à trous
- Papier absorbant

Étapes

1. Faites tremper les tranches de pain dans ¼ tasse d'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles et pressez tout excès d'eau.
2. Transférez le pain dans un bol à mélanger. Ajoutez les œufs durs râpés.
3. Ajoutez les flocons de piment, le sel, la poudre de coriandre, le gingembre, l'ail, le cumin, l'oignon haché, les piments verts, les feuilles de coriandre et la fécule de maïs.
4. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'un mélange ferme et cohésif.
5. Graissez légèrement vos mains avec de l'huile et façonnez le mélange en petites galettes.
6. Roulez chaque galette dans la chapelure pour enrober uniformément.
7. Chauffez l'huile à feu moyen et faites frire les galettes par lots pendant 5-7 minutes. Retournez-les jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
8. Retirez et égouttez sur un papier absorbant.
9. Servez chaud avec une délicieuse tasse de Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Pochettes de Poulet pour Ramadan

Donne: 8 - 10 pochettes
Pour: 4 - 5 personnes

Ingrédients

Pour les Pochettes de Pain

- Tranches de pain
- 3 œufs entiers
- Chapelure
- Sel au goût
- Huile végétale

Pour la Sauce & l'Assemblage

- 1 tasse de mayonnaise
- 2 tasses de ketchup
- Feuilles de laitue
- Légumes (oignons, concombre, poivron) (optionnel)

Pour la Farce au Poulet

- 300 g de poulet désossé (coupé en petits dés)
- ½ tasse d'oignon (finement haché)
- 1 cuillère à café de poudre de piment
- 1 cuillère à café de poudre de cumin
- 1 cuillère à café de poudre de coriandre
- 1 cuillère à café de poudre d'ail
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile végétale
- Chutney vert
- Sel au goût

Équipement

- Rouleau à pâtisserie
- Couteau ou emporte-pièce rond (ou verre)
- Bols à mélanger
- Poêle à frire ou friteuse
- Cuillère à trous
- Papier absorbant

Étapes

Préparer les Pochettes de Pain

1. Placez deux tranches de pain ensemble et coupez les bords.
2. Roulez doucement avec un rouleau à pâtisserie pour les faire adhérer.
3. Découpez en rond avec un emporte-pièce, un verre ou un bol.
4. Dans un bol, battez les œufs avec une pincée de sel.
5. Trempez chaque rond de pain dans le mélange d'œufs, puis enrobez bien de chapelure.
6. Chauffez l'huile à feu moyen-élevé et faites frire les ronds de pain jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés.
7. Retirez et égouttez sur papier absorbant et réservez.

Préparer le Poulet

1. Dans un bol, ajoutez le poulet, le sel, la poudre de piment, le cumin, la coriandre, l'ail, le poivre noir, la crème fraîche, l'huile, la sauce piquante et le vinaigre. Mélangez bien.

2. Chauffez une poêle avec un peu d'huile et ajoutez le poulet mariné.
3. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant environ 15 minutes pour permettre au poulet de cuire dans son jus.
4. Retirez le couvercle et faites sauter jusqu'à ce que le poulet soit sec, bien cuit et légèrement brun. Réservez.

Préparer la Sauce

- Dans un bol, mélangez la mayonnaise, le yaourt, le chutney vert et une pincée de sel jusqu'à obtention d'une texture lisse.

Assembler

1. Coupez chaque poche de pain frit à mi-hauteur pour former une pochette.
2. Étalez la sauce à l'intérieur, ajoutez la laitue et d'autres légumes et remplissez généreusement de poulet.
3. Servez et dégustez avec votre Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Cookies à la Banane et à l'Avoine

Donne: 8 - 10 biscuits
Pour: 4 - 5 personnes

Ingrédients

- 1 banane mûre moyenne (écrasée)
- 100 g d'avoine (environ 1 tasse ; sans gluten si nécessaire)
- 2 cuillères à café de miel
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco (ramollie ou fondue)
- 50 g de pépites de chocolat (environ ½ tasse ; sans gluten si nécessaire)
- Pincée de sel

Équipement

- Bol à mélanger
- Fourchette
- Plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- Cuillère à soupe

Étapes

1. Préchauffez le four à 170°C/325°C. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
2. Mettez la banane écrasée dans un bol à mélanger. Ajoutez l'avoine, le miel et l'huile de coco.
3. Remuez bien jusqu'à obtention d'un mélange homogène et laissez reposer 10 minutes pour permettre à l'avoine d'absorber l'humidité.
4. Incorporez les pépites de chocolat (gardez une petite poignée pour la garniture).
5. Prélevez environ 1 cuillère à soupe du mélange, roulez en boule et aplatissez doucement en un disque (environ 1 cm d'épaisseur).
6. Placez sur la plaque de cuisson préparée. Répétez avec le reste du mélange.
7. Faites cuire pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les cookies soient pris et légèrement dorés.
8. Retirez du four, saupoudrez les pépites de chocolat réservées et laissez refroidir.
9. Servez et dégustez avec votre Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Maasa

Donne: 20 - 25 petits maasa

Pour: 4 - 6 personnes

Ingrédients

- 2 tasses de riz
- 2 cuillères à café de levure sèche active
- ¼ tasse d'eau tiède (pour activer la levure)
- ¼ tasse de riz cuit
- 2 cuillères à soupe de yaourt (optionnel)
- 1 petit oignon
- ½ tasse d'eau (pour mixer)
- 2-4 cuillères à soupe de sucre (au goût)
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de levure chimique
- Huile végétale

Équipement

- Bols à mélanger
- Blender
- Fouet ou cuillère
- Poêle à Maasa / poêle antiadhésive
- Louche ou cuillère

Étapes

1. Lavez le riz jusqu'à ce que l'eau soit claire. Faites tremper dans de l'eau fraîche pendant au moins 6 heures ou toute la nuit pour ramollir.
2. Égouttez le riz trempé et ajoutez-le dans un blender avec le riz cuit, le yaourt, la levure, la levure chimique, l'oignon et ½ tasse d'eau tiède. Mixez jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
3. Laissez fermenter dans un endroit chaud pendant au moins 2 heures.
4. Graissez légèrement chaque cavité de la poêle à Maasa avec quelques gouttes d'huile et préchauffez à feu moyen. Versez la pâte dans la poêle.
5. Faites cuire 2-4 minutes de chaque côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits à cœur.
6. Répétez avec le reste de la pâte, en graissant la poêle au besoin.
7. Servez chaud avec une sauce pimentée ou aux épices suya.
8. Dégustez avec une tasse de Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Cookies à l'Avoine et aux Dattes

Donne: 24 - 30 biscuits
Pour: 8 - 12 personnes

Ingrédients

- 2¼ tasses de farine tout usage
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ¼ cuillère à café de sel
- 1 tasse d'avoine rapide
- 1 tasse de sucre brun (compacté)
- ½ tasse de sucre granulé
- 1 tasse de beurre (ramolli)
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à café d'extract de vanille
- 2 gros œufs
- 1½ tasse de dattes en dés

Équipement

- Bols à mélanger
- Batteur électrique
- Tasses et cuillères à mesurer
- Plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- Grille de refroidissement

Étapes

1. Préchauffez le four à 300°F (150°C). Tapissez des plaques de cuisson de papier sulfurisé.
2. Dans un bol moyen, fouettez la farine, le bicarbonate de soude, le sel et l'avoine. Réservez.
3. Dans un grand bol à mélanger, combinez tous les ingrédients et mélangez jusqu'à incorporation.
4. Ajoutez le mélange de farine, les dattes en dés et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Ne pas trop mélanger.
5. Déposez des cuillerées à soupe bombées de pâte sur les plaques de cuisson préparées, en les espaçant uniformément.
6. Faites cuire pendant 18-22 minutes, ou jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.
7. Transférez immédiatement sur une grille de refroidissement et laissez refroidir avant de servir.
8. Dégustez avec votre Nescafé.



Idéal avec
NESCAFÉ



Sandwich aux Œuf

Donne: 1 sandwich
Pour: 1 personne

Ingrédients

- 2 tranches de pain
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de beurre (pour la cuisson)
- Poivre noir
- 40 g de mozzarella râpée (environ ½ tasse)
- Une poignée de laitue
- Sel au goût

Équipement

- Poêle antiadhésive
- Bol à mélanger
- Fouet ou fourchette
- Spatule

Étapes

1. Cassez les œufs dans un bol, assaisonnez avec une pincée de sel et fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
2. Chauffez la poêle antiadhésive à feu moyen et faites fondre le beurre.
3. Ajoutez les œufs et faites cuire doucement, en remuant des bords vers le centre, jusqu'à consistance molle et moelleuse.
4. Retirez de la poêle et réservez.
5. Saupoudrez la mozzarella râpée uniformément sur les deux tranches de pain.
6. Ajoutez les œufs sur une tranche, assaisonnez de poivre noir et ajoutez la laitue.
7. Couvrez avec la seconde tranche de pain, côté fromage vers le bas.
8. Faites griller le sandwich dans la poêle jusqu'à ce qu'il soit doré, croustillant et que le fromage soit fondu.
9. Servez chaud et profitez avec votre Nescafé.

Idéal avec
NESCAFÉ



Petits Pâtés en Demi-Lune

Donne: 10 - 14 petits pâtés en demi-lune
Pour: 5 - 7 personnes (Selon la tailles des feuilles)

Ingrédients

Pour la farce

- 1 tasse de bœuf haché
- ½ tasse d'oignon finement haché
- 3 piments verts finement hachés
- ½ cuillère à soupe de pâte de gingembre et d'ail
- Sel au goût
- Carottes râpées au goût
- Oignons nouveaux hachés
- ½ tasse de sauce blanche

Pour la pâte

- 1½ tasse de farine tout usage
- 1½ tasse d'eau
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à soupe de beurre

Pour enrober

- 2 œufs moyens
- ½ cuillère à café de sel et de poivre noir
- 1½ cuillère à soupe de lait
- 1 tasse de chapelure

Pour la friture

- Huile végétale

Équipement

- Poêle antiadhésive
- Bol à mélanger
- Fouet ou fourchette
- Spatule

Étapes

Préparez la farce

1. Chauffez une poêle à sauté avec un peu d'huile.
2. Ajoutez les oignons hachés et faites-les revenir.
3. Ajoutez la viande de bœuf haché, faites cuire jusqu'à évaporation de l'humidité.
4. Incorporez les carottes, les oignons nouveaux et les poivrons.
5. Mélangez bien et faites cuire 2-3 minutes.
6. Retirez du feu et laissez refroidir complètement.

Faire frire

1. Chauffez l'huile dans une friteuse ou une marmite à feu moyen.
2. Faites frire les rouleaux par lots jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Tournez de temps en temps.
3. Retirez et égouttez sur du papier absorbant.
4. Dégustez avec une tasse de NESCAFÉ.

Prépare la pâte

1. Dans une casserole, mélangez la farine, l'eau, le sel, le sucre et le beurre.
2. Frottez avec les mains pour combiner le mélange.
3. Pétrissez pour obtenir une pâte lisse.
4. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte en une feuille mince et découpez-la en formes rondes.

Assembler les rouleaux

1. Placez une cuillère de farce sur chaque feuille.
2. Roulez en demi-lunes en serrant bien les bords avec un peu d'eau si nécessaire.

Enrober les rouleaux

1. Battez ensemble les œufs, le sel, le poivre et le lait dans un bol.
2. Plongez chaque rouleau dans le mélange et enrobez-les uniformément de chapelure.