



Recette en bocal : 4 options pour un cadeau maison

Description

La recette en bocal : c'est l'option fait maison pour un cadeau personnalisé, qui peut s'adapter à tous les profils. L'idée est de mettre tous les aliments secs d'une recette dans un joli bocal, puis de l'offrir à une personne en indiquant les ingrédients « humides » à ajouter, et la marche à suivre. Ici, je vous présente 4 recettes en bocal délicieuses, faciles à préparer et qui raviront les papilles de tous :

- [pavé au chocolat](#)
- [riz au lait](#)
- [rhum arrangé](#)
- [vin chaud](#)

Recette en bocal : le pavé au chocolat

Le pavé au chocolat, c'est LA recette qui a marqué mon enfance. Je crois qu'elle figure parmi mes premiers souvenirs de cuisine. C'est un gâteau au chocolat super facile à préparer. Il a la texture similaire à un brownie, et peut être préparé avec de la noix de coco, des amandes ou des noisettes en poudre. Pour voir la recette complète et « traditionnelle » : [Pavé au chocolat](#). Pour la recette en bocal, c'est ici:

Ingrédients à mettre dans le bocal

- 50g de farine
- 100g de sucre

- 125g de coco ou amandes ou noisettes en poudre
- 125g de chocolat noir

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/5?][vc_column_text]

Ingrédients à ajouter lors de la préparation

- 1 noix de beurre
- 3 oeufs

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »3/5?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Sortir les carrés de chocolat du bocal et les faire fondre dans une casserole à feu très doux avec la noix de beurre.
3. Une fois le chocolat fondu, éteindre le feu et ajouter 2/3 du contenu du bocal (les ingrédients secs). Bien mélanger.
4. Ajouter ensuite les 3 oeufs, puis le reste du contenu du bocal. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
5. Beurrer généreusement un moule et y verser la pâte.
6. Enfourner pour 25 min environ. Déguster tiède ou froid.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » el_id= »riz-au-lait »][vc_column][vc_column_text]

Recette en bocal : le riz au lait

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/5?][vc_single_image image= »3630? img_size= »large » alignment= »right » style= »vc_box_rounded »][/vc_column][vc_column width= »3/5?][vc_column_text]Le riz au lait est un grand classique. On le laisse souvent entre les mains de nos grands-parents ou de personnes ayant déjà une certaine expérience en cuisine. Le riz au lait est en fait une recette très facile à préparer. Le secret réside dans le temps de cuisson. Le riz doit cuire à feu très doux pendant très longtemps (un peu comme un risotto). On préférera donc offrir ce bocal aux personnes patientes.[/vc_column_text][vc_column_text]

Ingrédients à mettre dans le bocal

- 100g de riz rond
- 60g de sucre
- 1/2 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/5?][vc_column_text]

Ingrédients à ajouter lors de la préparation

- 1L de lait

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »3/5?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Sortir la demi gousse de vanille du bocal et la couper en deux dans le sens de la longueur.
2. Mettre le lait à chauffer dans une casserole, jusqu'au point d'ébullition.
3. Y ajouter ensuite le contenu du bocal et la vanille. Bien mélanger et baisser le feu au minimum.
4. Laisser cuire en remuant de temps en temps.
5. Couper le feu lorsque les riz effleure la surface du lait. En refroidissant, il absorbera le reste de liquide.
6. Servir frais.

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » el_id= »rhum-
arrange »][vc_column][vc_column_text]

Recette en bocal : préparation pour rhum arrangé

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/5?][vc_single_image image= »3628?
img_size= »large » alignment= »right » style= »vc_box_rounded »][/vc_column][vc_column
width= »3/5?][vc_column_text]Le rhum arrangé est un rhum agricole macéré avec des fruits, graines,
feuilles et/ou épices. Typique de l'île de la Réunion, on peut le boire en apéritif (en y ajoutant un jus de
fruits au moment de servir), en digestif ou encore s'en servir pour faire flamber nos plats et desserts. Il
existe autant de recettes de rhum arrangé que de familles qui le préparent. Voici une recette facile et
avec un temps de macération assez court (2 mois).[/vc_column_text][vc_column_text]

Ingrédients à mettre dans le bocal

- 130g de sucre de canne
- 4 clous de girofle
- 2-3 bâtons de cannelle
- 1 anis étoilé

[/vc_column_text]/[vc_column][vc_column width= »2/5?][vc_column_text]

Ingrédients à ajouter lors de la préparation

- 1L de rhum blanc agricole
- 20cL de jus d'orange
- les zestes de 2 oranges (non traitées)
- 1 orange (non traitée)

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »3/5?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Couper l'orange en quartiers (avec la peau) puis mélanger tous les ingrédients dans un récipient.
2. Laisser macérer à l'abris de la lumière et de la chaleur pendant 2 mois.
3. Filtrer. On peut laisser les bâtons de cannelle dans le rhum, pour décorer. Servir.
4. Si le rhum est trop fort, ajouter du sirop de sucre de canne, S'il est trop doux, ajouter un peu de rhum.

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height= »yes » el_id= »vin-chaud »][vc_column][vc_column_text]

Recette en bocal : préparation pour vin chaud

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/5?][vc_single_image image= »3626? img_size= »large » alignment= »right » style= »vc_box_rounded »][/vc_column][vc_column width= »3/5?][vc_column_text] Cette recette, c'est une recette qui m'est chère. C'est la recette du vin chaud de ma grand-mère. Dans ma région d'origine, et comme dans les pays limitrophes, nous avons pour habitude de boire du vin chaud pendant la période de Noël. Le vin chaud, c'est un vin rouge qui est chauffé avec du sucre et des épices. Pour un bon vin chaud, on choisira un vin de gamme moyenne, assez jeune et avec peu de tanin.[/vc_column_text][vc_column_text]

Ingrédients à mettre dans le bocal

- 80g de sucre
- 1/2 gousse de vanille
- 2 bâtons de cannelle
- 3 graines de cardamome
- 2 anis étoilés

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »2/5?][vc_column_text]

Ingrédients à ajouter lors de la préparation

- 1 bouteille de vin
- 1-2 oranges non traitées

[/vc_column_text][vc_column][vc_column width= »3/5?][vc_column_text]

Etape par étape

1. Couper les oranges en quartiers (avec la peau).
2. Faire chauffer le vin avec les oranges et le contenu du bocal. A ébullition, baisser le feu et laisser cuire encore 15-20 min (ou plus si possible, pour que les épices libèrent leurs arômes).

3. Filtrer et servir bien chaud.

[/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row]/[vc_row]/[vc_column]/[vc_column_text]Vous voilà parés avec ces 4 recettes qui feront plaisir aux petits comme aux grands ! Cet article est publié pour Noël, mais rien n'empêche d'offrir une recette en bocal tout au long de l'année![/vc_column_text]/[vc_column]/[vc_row]/[vc_row content_placement= »middle »]/[vc_column width= »1/6?]/[vc_column]/[vc_column width= »2/3?]/[vc_message message_box_color= »mulled_wine » icon_fontawesome= »fa fa-camera » css= ».vc_custom_1578330895116{background-color: #f0f0f0 !important;} »]

Si vous cuisinez les recettes du blog, n'hésitez pas à prendre le résultat en photo et à le publier sur les réseaux sociaux avec la mention **@vidaypimienta** ou le hashtag **#vidaypimienta**

Par avance merci de votre collaboration et bonne cuisine !

[/vc_message]/[vc_column]/[vc_column width= »1/6?]/[vc_column]/[vc_row]/[vc_row content_placement= »middle »]/[vc_column]/[vc_separator color= »mulled_wine » border_width= »3? el_width= »50?]/[vc_column]/[vc_column]/[vc_masonry_grid post_type= »post » max_items= »-1? style= »lazy » items_per_page= »4? show_filter= »yes » element_width= »3? gap= »10? orderby= »rand » item= »basicGrid_NoAnimation » initial_loading_animation= »none » grid_id= »vc_gid:1608476707466-54b1a493-6f5d-8? taxonomies= »98, 184, 111? filter_source= »category »]/[vc_column]/[vc_row]

CATEGORY

1. Apéritif
2. Coin sucré
3. Dessert
4. Trucs et astuces

POST TAG

1. boisson
2. classique
3. gâteau
4. Noël
5. végétarien

Categorie

1. Apéritif
2. Coin sucré
3. Dessert
4. Trucs et astuces

Tags

1. boisson
2. classique

- 3. gâteau
- 4. Noël
- 5. végétarien

date créée

20/12/2020

Auteur

admin

default watermark