

# Idées de Recettes



RETROUVER SES RECETTES SUR LE SITE  
WEB : [RHUMAMANGER.RE](http://RHUMAMANGER.RE)



# *Idée et Conseil : les Toast*

---



*Sur des toast de fromage :*

*Une vieille tomme de brebis ou un roquefort*

---

*Sur des toasts de  
Saumon*



---

*Sur des toasts de  
Térine*

---

*Sur des toasts pain  
d'épices et de foies gras*



## *Idée et Conseil :*

---



*Avec des tranches de  
Melon*

---

*Avec du fromage blanc*



*Dans une salade de  
fruits composé*

---

*Avec de la glace*







# Muffins aux framboises

## Ingrédients

pour (6 muffins):

- 1 œuf
- 4c.s de lait
- 50g de beurre fondu
- 75g de sucre
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure
- framboises
- chocolat blanc
- pistaches
- 1,5 c.c de rhum à manger

## Préparation

- Mélangez l'œuf avec le lait, le beurre et le rhum.
- Ajoutez la farine, le sucre, la levure.
- Mélangez doucement avec les framboises et versez au 3/4 dans des moules à muffins.
- Enfoncez un carré de chocolat blanc au centre et saupoudrez de pistaches.
- Enfournez 20 minutes à 200°C.





## Des yeux de zombies au dessert ? (spécial Halloween)

### Ingrédients

- Letchi
- Raisin
- Grenadine
- Colorant alimentaire rouge
- Rhum à manger letchi

### Préparation

- Mélangez de la grenadine un peu d'eau et du rhum saveur letchi dans un récipient.
- Ajoutez les litchis avec les raisins à l'intérieur et versez quelques gouttes de colorant rouge.





# Tartelette à la pêche

## Ingrédients

Pour 6 tartelettes

- 1 pâte feuilletée
- 2 pêches jaune
- 2 c.s de confiture de pêche
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c.c de rhum à manger  
passion

## Préparation

- Déroulez, découpez des disques de pâte feuilletée et placez les dans les moules à tartelettes.
- Déposez une feuille de papier cuisson avec des billes de cuisson (ou du riz) sur chacune d'elles et enfournez 15 minutes à 200°C.
- Faire chauffer au bain-marie la confiture et le rhum à manger, mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Retirez le papier cuisson des tartelettes et déposez 2 c.s de confiture au rhum sur le fond puis des tranches de pêche.
- Saupoudrez de sucre vanillé et enfournez 10 minutes à 180°C.





# Crêpes bleues

## Ingrédients

Pour 15 Crêpes

- 300g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c.s d'huile
- 50g de beurre
- 60cl de lait
- 3 œufs
- colorant alimentaire bleu
- 2c.s de rhum à manger ylang

## Préparation

- Déroulez, découpez des disques de pâte feuilletée et placez les dans les moules à tartelettes.
- Déposez une feuille de papier cuisson avec des billes de cuisson (ou du riz) sur chacune d'elles et enfournez 15 minutes à 200°C.
- Faire chauffer au bain-marie la confiture et le rhum à manger, mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Retirez le papier cuisson des tartelettes et déposez 2 c.s de confiture au rhum sur le fond puis des tranches de pêche.
- Saupoudrez de sucre vanillé et enfournez 10 minutes à 180°C.





# Mug-Cake citron-pavot

## Ingrédients

- 30g de beurre
- 1 œuf
- 2c.s de sucre
- 1c.c d'extrait de citron
- 1 c.s de crème
- 5 c.s de farine
- 1/2 c.c de levure
- 1 c.c de pavot
- 1/2 c.c de Rhum a manger gingembre

## Préparation

- Mélangez successivement dans un mug l'œuf, le sucre, le rhum, le citron, la crème, la farine, la levure, le pavot et le beurre fondu.
- Faire chauffer environ 1 minute 30 au micro-onde et dégustez





# Samoussas au Fromage

## Ingrédients

Environ 10 à 12 samoussas.

- 10 feuilles de brick
- 100g de fromage râpé
- 50g Rhum à Manger
- 1 oignon moyen, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche hachée
- 1 cuillère à café de cumin en poudre
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

## Préparation

- Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive, ajouter le fromage râpé, le rhum à Manger, la coriandre, le cumin, le paprika, le sel et le poivre. Cuire quelques minutes.
- Couper chaque feuille de brick en deux.
- Déposer une petite quantité de garniture sur un bout de la bande, replier en triangle jusqu'au bout.
- Disposer les samoussas sur une plaque à pâtisserie, badigeonner d'huile d'olive.
- Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants.
- Servir chaud.





# Tarte-Tartelette ou Mini bouchées

## Ingrédients

- 1 pots de rhum à manger
- 2 oeufs
- 20 cl de crème liquide
- 100 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Variante possible :  
-100g de noix hachées ou  
quelque fruits coupé assez petit.

## Préparation

- Préchauffez le four à 180°C
- Mélangez les oeufs, le sucre puis la crème liquide, la farine et l'extrait de vanille.
- Mettre le rhum à manger dans les fonds de tartelettes.
- Versez ensuite la garniture par dessus.
- Enfournez les Tartelettes pendant environ 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et que la crème ait pris.
- Saupoudrer de sucre glace pour la décoration.

Ces Tartelette Rhum à Manger sont délicieuses en dessert ou en goûter. Vous pouvez également les servir avec une boule de glace à la vanille pour encore plus de gourmandise. Bon appétit !





# Magret de canard

## Ingédients

- 1 magret de canard
  - 2 poires
  - 2 cuillères de RM
  - 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
  - Sel et poivre
- Entaillez la peau du magret de canard en croisillons avec un couteau. Salez et poivrez les deux côtés.
  - Faites chauffer une poêle à feu vif sans matière grasse et posez le magret côté peau. Laissez cuire pendant 15 minutes en éliminant la graisse rendue régulièrement.
  - Retournez le magret et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes pour une viande rosée. Réservez au chaud sous une feuille d'aluminium.
  - Pelez et coupez les poires en quartiers. Faites-les revenir dans la même poêle pendant 10 minutes en ajoutez le RM et le vinaigre balsamique. Laissez caraméliser pendant 5 minutes en arrosant les poires avec le jus.
  - Tranchez le magret et servez-le avec les poires nappées de sauce et une purée de pomme de terre.





# Cheesecake mojito

## Ingrédients

Pour 6 personnes :

La pâte

- 400g de biscuits au beurre Spritz
- 100g de beurre
- 90 g de sucre roux
- ¼ de botte de menthe
- zests de citron

La préparation

- 5 feuilles de gélatine
- 1 citron vert
- 250g de sucre en poudre
- 250g de ricotta
- 150g de Philadelphia
- 6 c a s de Rhum a Manger

- Dans un saladier, mélangez le sucre, le beurre, les biscuits déduits en poudre et la menthe finement hachée
- Malaxez le tout puis garnissez vos cercles
- Réservez au frais
- Préparation : mélangez tous les ingrédients solides : ricotta, philadelphia et le sucre
- faites chauffer la crème liquide, le jus de citron et le rhum puis une fois chaud, incorporez les feuilles de gélatines et fouettez jusqu'à ce qu'elles fondent bien.
- incorporez le tout dans la préparation. Remuez bien.
- Ajoutez une bonne cuillère de rhum à manger au fond des moules de biscuit
- Versez la préparation dans vos moules et laissez refroidir, une fois tiède, 6h au frigo.





# Nuggets Poulet sucré salé

## Ingrédients

- 4 filets de poulet
- 100 g de chapelure
- 2 oeufs
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 4 cuillères à soupe de RM
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- Huile de friture
- Sel et poivre

La farine est utilisée dans certaines recettes de nuggets de poulet pour enrober les morceaux de viande avant de les tremper dans l'oeuf et la chapelure

- Dans un récipient mélangez la sauce soja, le RM, le vinaigre et un peu d'eau.
- Coupez les filets de poulet en morceaux de la taille d'une bouchée. Salez et poivrez-les légèrement.
- Laissez mariné le poulet dans la sauce quelques heures ou toute la nuit.
- Battez les oeufs dans une assiette creuse. Mettez la chapelure dans une autre assiette.
- Trempez les morceaux de poulet dans l'oeuf battu puis dans la chapelure. Réservez sur une assiette.
- Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-fort. Faites frire les nuggets par petites quantités pendant environ 10 minutes en les retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Égouttez-les sur du papier absorbant.





# Truffes au chocolat

## Ingédients

Pour 4 Personnes

- 250g de chocolat noir
- 4 cuillères à soupe Rhum
- 50g de beurre doux
- 50g de crème fraîche
- 2 jaunes d'oeuf
- 50g de sucre glace
- Cacao en poudre

Variante possible avec de la  
Noix de coco râpée

- Cassez le chocolat en morceaux, mettre le RM et faites-les fondre au bain-marie ou au micro-ondes.
- Ajoutez le beurre, la crème fraîche et les 2 jaunes d'oeuf et mélangez puis ajouté petit à petit le sucre glace et mélangez bien jusqu'à obtenir une ganache lisse et homogène.
- Laissez refroidir la ganache au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- Formez des boules avec la ganache à l'aide d'une cuillère ou de vos mains. Roulez-les dans le cacao en poudre pour les enrober.
- Réservez les truffes au frais jusqu'au moment de servir.





# Poulet sucré salé

## Ingrédients

- 4 filets de poulet
- 3 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 3 cuillères à soupe Rhum à Manger
- 1 oignon
- Sel, poivre
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un bol, mélangez le rhum à Manger, la sauce soja, le vinaigre balsamique, du sel et du poivre.
- Badigeonnez les filets de poulet avec cette marinade et déposez-les dans un plat allant au four.
- Enfournez pour 30 minutes en arrosant régulièrement le poulet avec le jus de cuisson.

Servez avec du riz, pâte, des légumes ou un salade.

Vous obtiendrez ainsi un plat sucré-salé avec une touche exotique. Bon appétit !





## Œuf mariné

### Ingrédients

- 6 œufs
- 50 ml de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 3 cuillères à soupe de RM
- 3 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre
- Complété avec de l'eau
- Facultatif : 1 petit piment

- Faites cuire les œufs dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes, puis écaillez-les dans de l'eau froide.
- Épluchez et hachez finement l'ail et le gingembre.
- Mélangez les ensuite avec la sauce soja, le vinaigre, la gelée au rhum et l'eau.
- Si vous aimez les plats épicés, ajouter un petit piment coupé en rondelles
- Dans un récipient avec couvercle (comme un grand bocal) mettre les œufs et la sauce.
- Placez le bocal au réfrigérateur et laissez mariner les œufs 6-12 heures avant de les déguster.

Une recette simple et savoureuse. Vous pouvez les servir comme entrée, comme accompagnement, dans vos Rāmen .... Bon appétit !





# Tarte aux fruit et RM

## Ingrédients

Les quantités de fruits, de confiture et de crème pâtissière pour une tarte peuvent varier selon la taille du moule, le type de fruits et la gourmandise des convives.

- une pâte brisée ou feuilletée
- 500 g de fruit
- 150g de RM
- 200ml de crème pâtissière.

- Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- Étalez une pâte brisée ou feuilletée dans un moule à tarte et piquez-la avec une fourchette et versez de la crème pâtissière.
- Coupez des fruits de saison en petits morceaux et disposez-les sur la crème.
- Enfournez la tarte pour 25 à 30 minutes.
- Dans une casserole, faites chauffer la gelée pour la rendre plus liquide et versez la confiture sur les fruits.
- Laissez la tarte refroidir avant de la déguster.

Vous pouvez aussi ajouter de la poudre d'amande ou du sucre glace pour rendre votre tarte encore plus gourmande. Bon appétit !





# BABA au Rhum à Manger

## Ingrédients

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 3 c.à.s de lait
- 50 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 sachet de Levure
- 10 cl d'eau
- 1 pot RM
- + rhum facultatif

Variante : en rajoutant des pépites de chocolat ou des raisins sec macérés.

- Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le lait puis le beurre fondu, la farine et la levure.
- Battre les blancs en neige et les incorporés délicatement à la pâte.
- Enfourner à 180° et laisser cuire 25 min.
- Dans une casserole de 10 cl d'eau, faire fondre la gelée. (+ rhum
- Démouler le gâteau et en arroser du sirop créé jusqu'à complète absorption.

Server frais avec de la chantilly.





# Tarte au RM, Crème et Muesli

## Ingrédients

Les quantités Muesli, de confiture et de crème pâtissière pour une tarte peuvent varier selon la taille du moule, le type de céréale et la gourmandise des convives.

- 1 pâte brisée
  - 200 ml de crème
  - 1 pots de Rhum à Manger
  - 100 g de muesli
  - 2 œufs
  - 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Préchauffez votre four à 180°C (350°F).
  - Étalez la pâte dans un moule et piquez le fond avec une fourchette.
  - Dans un bol, mélangez la crème, la gelée de rhum arrangé, les œufs, et l'extrait de vanille.
  - Versez la garniture sur la pâte brisée.
  - Saupoudrez le muesli uniformément sur le dessus de la garniture.
  - Enfournez la tarte pendant environ 25-30 minutes, ou jusqu'à ce que la garniture soit prise et le muesli doré.
  - Laissez refroidir avant de servir.
- Vous pouvez servir cette tarte avec une boule de glace à la vanille ou une cuillère de crème fouettée pour encore plus de gourmandise.

Bon appétit !





## Poulet aigre-doux

### Ingrédients

- 850g de poulet (coupé en morceaux)
- 1 poivron rouge, vert et jaune (coupé en dés)
- 1 oignon (coupé en dés)
- 4 gousses d'ail et 5g de gingembre (haché ou pilée)
- Sauce : 60 g RM (Ananas) , 20ml vinaigre blanc, 100ml de sauce soja, 100ml de ketchup
- 80ml d'eau + 15g maïzena
- Marinade : 2g de poivres, 2 oeufs, 30ml sauce soja
- Huile pour la cuisson

- Mélanger le poulet a la marinade, la moitié aie et gingembre. Laisser reposer puis rajouter 100-150g de maïzena.
- Dans une poêle avec un peu d'huile, faire revenir les morceaux de poulet jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer et réserver.
- Cuire les légumes : Dans la même poêle, faire revenir le reste de l'aie et gingembre, puis l'oignon, puis les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient tendres puis on rajoute la Sauce. Porter à ébullition.
- Ajouter la maïzena diluée et remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- Remettre le poulet dans la poêle et bien mélanger pour enrober le tout de sauce.

Bon appétit !





## Sauce sucré salé pour Poulet pané aux corn flakes

### Ingrédients

Pour 10 pané

- 500g de blancs de poulet
  - Panure :
- 300g de farine ou 150g de fécule de maïs (facultatif)
- 15g de paprika fumé
- 10g de poudre d'ail
- 2 œufs
- 150g de corn flakes
- Sel et poivre
  - Sauce :
- 3 citrons
- 2 gousses d'ail
- 25cl de sauce soja
- 10g de fécule de maïs
- 50g de rhum à manger

- Coupez le poulet en morceaux
- Concassez les corn flakes en y ajoutant le paprika, la poudre d'ail, le sel et le poivre.
- Battez les œufs dans un bol.
- Trempez chaque morceau de poulet dans la farine, puis dans l'œuf, puis dans les corn flakes.
- Placez le poulet sur une plaque huilée.
- Préchauffez le four à 350°F (177°C).
- Faites cuire 10 minutes, puis retournez les morceaux pour encore 10 minutes.
- Faites revenir l'ail dans une poêle, ajoutez le zeste d'un citron et le jus de citron, puis la sauce soja, la gelé de rhum, et la fécule de maïs mélangée à un peu d'eau. Faites épaissir.
- Nappez le poulet de la sauce.

Bon appétit !