

Idées de Recettes



RETROUVER SES RECETTES SUR LE SITE
WEB : RHUMAMANGER.RE

Idée et Conseil : les Toast



Sur des toast de fromage :

Une vielle 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.
- Enfournes 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

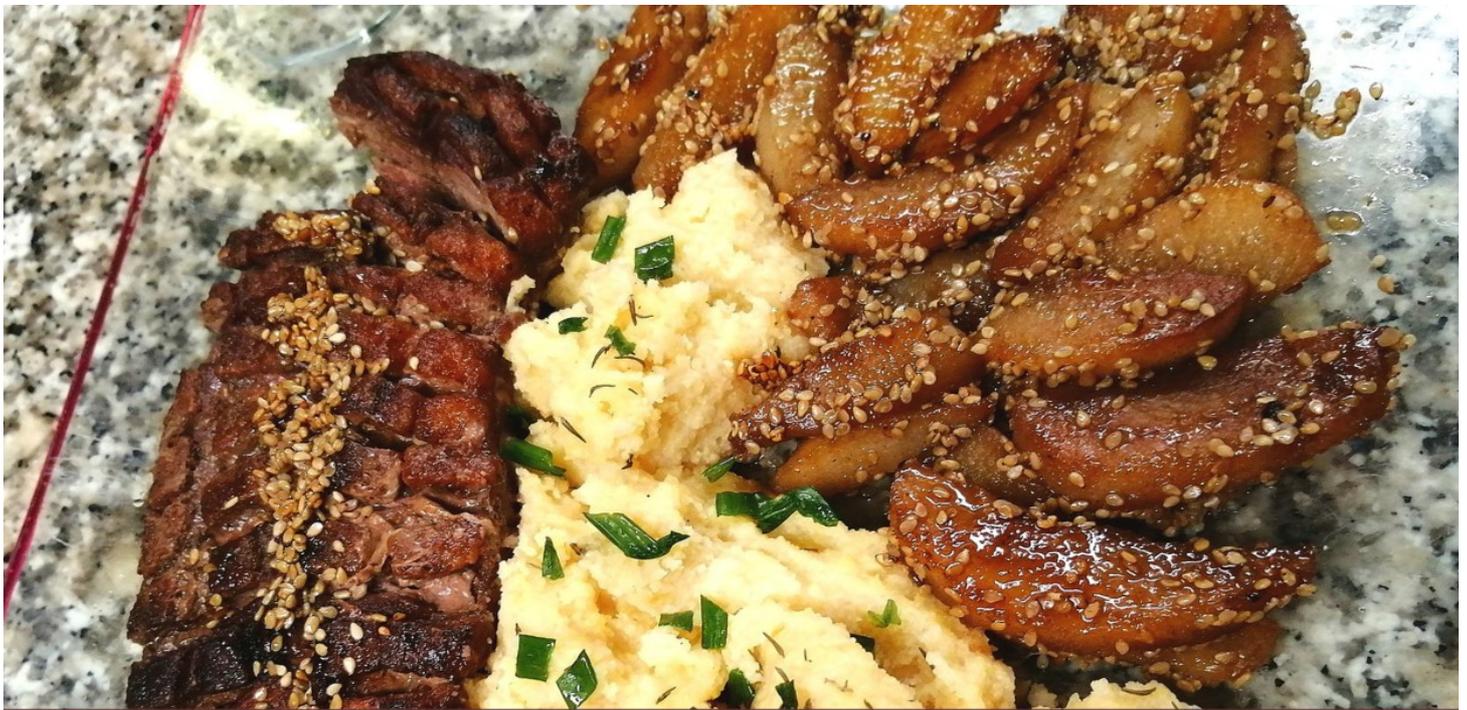
Ingrédients

- 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.
- Enfourez 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

Ingrédients

- 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

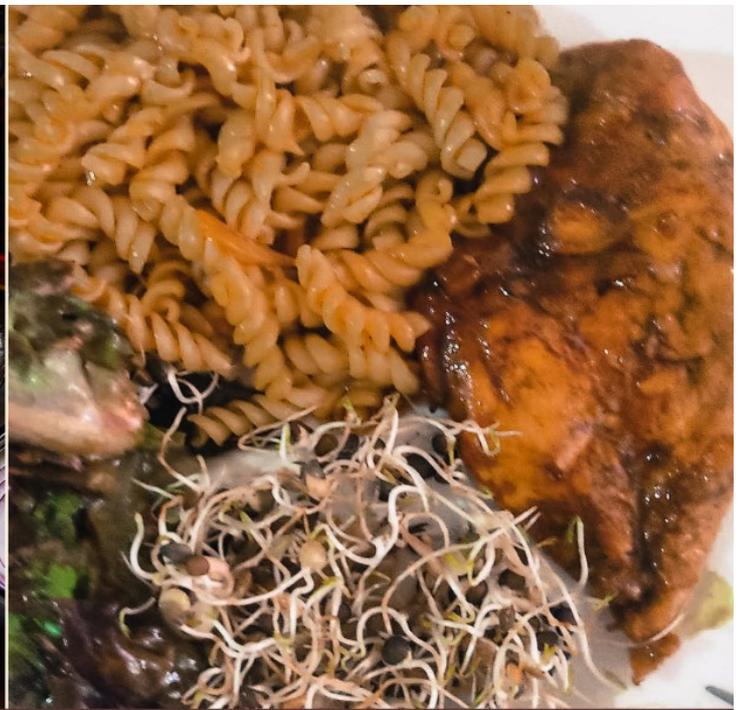
Ingrédients

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, mettez-le au bain-marie et faites-le fondre au bain-marie ou au micro-ondes.
- Ajoutez le beurre, la crème fraîche et les 2 jaunes d'oeuf et mélangez puis ajoutez 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.
 - Enfourez 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.
- Batta 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 !