

Fiche recette

Boulettes de viande à la crème



IKEA® FOOD

Fiche recette

Boulettes de viande à la crème

30 à 40 boulettes, pour 4 personnes

250 g de bœuf haché
250 g de porc haché
1 œuf
2-3 dl de crème (ou de lait) et d'eau
2 1/2 c. à s. d'oignon émincé
30 gr de Skorpmjöl (chapelure)
2 pommes de terre cuites, froides
4-5 c. à s. de beurre, margarine ou huile
sel, poivre blanc, quatre épices (facultatif)

Préparation:

Faire dorer l'oignon dans du beurre. Réduire les pommes de terre en purée et humecter la chapelure avec un peu d'eau. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir la bonne consistance. Assaisonner avec sel, poivre et éventuellement un peu de quatre épices. Former les boulettes à l'aide de deux cuillers. Les réserver sur une planche à découper farinée puis les faire frire à feu doux dans du beurre.

Sauce pour 4 personnes:

1 dl de crème
2 dl d'eau ou de bouillon de bœuf
sauce soja
1 c. à s. de farine (facultatif)
sel, poivre blanc

Préparation:

Déglacer la poêle avec l'eau ou le bouillon. Puis filtrer et diluer avec la crème ou l'épaissir avec la farine, au choix. Bien assaisonner. Napper les boulettes de sauce et servir accompagnées de pommes vapeur, de confiture d'airelles, d'une salade verte et de cornichons.

IKEA vend les boulettes ainsi que la sauce prêts à l'emploi.



GRÄDDSÅS
sauce à la crème
40 g



KOTTBULLAR
Boulettes suédoises
1000 g



LINGONSYLT
confiture d'airelles
400 g

Fiche recette

Roulades aux anchois



IKEA® FOOD

Fiche recette

Roulades aux anchois

16 pièces, pour 4 personnes

- 4 œufs
- 1 dl de lait ou de crème
- 1/2 c. à c. de sel
- 2 tranches de «TUNNBRÖD» (pain plat)
- 1 boîte d'anchois «ANSJOVISFILÉER»
- 1/2 poireau émincé
- 1 oignon finement émincé

Préparation:

Mélanger et battre les œufs, le lait/la crème et le sel. Huiler la poêle et y verser le mélange. Chauffer à feu doux en mélangeant pour obtenir une consistance crémeuse. Beurrer le pain et garnir avec l'œuf brouillé, les anchois, les rondelles de poireaux et l'oignon puis rouler le pain et le couper en deux. Idéal avec une bonne bière.



TUNNBRÖD
pain plat de
l'arctique 500 g



ANSJOVISFILÉER
filets d'anchois 100 g

Fiche recette

Roulades au renne fumé



IKEA® FOOD

Fiche recette

Roulades au renne fumé

16 pièces, pour 4 personnes

2 tranches de «TUNNBRÖD» (pain plat)

1 pot de sauce au raifort

«PEPPARROTSSÅS»

quelques feuilles de laitue

1 paquet de renne fumé «RÖKT RENSTEK»

Préparation:

Tartinier le pain de sauce au raifort. Garnir d'une couche de feuilles de laitue puis de renne fumé, rouler le pain et le découper en tranches de 1 ou 2 cm.



TUNNBRÖD
pain plat de
l'arctique 500 g



RENKÖTT REINDEER
renne fumé 100 g

Fiche recette

Roulades au caviar suédois



IKEA® FOOD

Fiche recette

Roulades au caviar suédois

16 pièces, pour 4 personnes

2 tranches de «TUNNBRÖD» (pain plat)

1 gros oignon finement émincé

1 pot d'œufs de lump (50 g)

«RÖD STENBITSROM»

1 dl de crème fraîche

Préparation:

Mélanger les œufs de lump, l'oignon et la crème fraîche. Saler et poivrer légèrement.

Tartiner le pain de ce mélange, le rouler et le mettre au frigo 1 heure minimum.

Couper les roulades en tranches de 1 à 2 cm. Délicieux à l'apéritif!



TUNNBRÖD
pain plat de
l'arctique 500 g



RÖD STENBITSROM
œufs de lump rouges
50 g

Fiche recette

Roulades au saumon mariné



IKEA® FOOD

Fiche recette

Roulades au saumon mariné

16 pièces, pour 4 personnes

2 tranches de «TUNNBRÖD» (pain plat)
200 g de saumon mariné «GRAVAD LAX»
1 pot de sauce «GRAVLAXSÅS»

Préparation:

Beurrer le pain, le garnir de tranches de saumon et de sauce. Rouler le pain puis le couper en tranches de 1 à 2 cm. Servir en apéro avec une bière.



TUNNBRÖD
pain plat de
l'arctique 500 g



GRAVAD LAX
saumon mariné
200 g

Fiche recette

Pain grillé suédois à l'œuf et au tarama



Fiche recette

Pain grillé suédois à l'œuf et au tarama

Pour 4 personnes

4 tranches de pain grillé suédois

«KNÄCKEBRÖD FLERKORN»

2 œufs durs coupés en tranches

1 tube de tarama suédois

«KALLES KAVIAR»

Préparation:

Beurrer le pain grillé suédois et y ajouter les tranches d'œuf. Garnir de tarama et éventuellement de ciboulette hachée.



**KNÄCKEBRÖD
FLERKORN**
pain grillé suédois
multigrain
250 g



KALLES KAVIAR
tarama aux œufs
de cabillaud
190 g

Fiche recette

Sandwich de pain plat aux crevettes



IKEA® FOOD

Fiche recette

Sandwich de pain plat aux crevettes

Pour 4 personnes

2 pains plats «HÄLLAKAKA»
200 g de crevettes décortiquées
2 œufs durs
mayonnaise
aneth
citron
feuilles de laitue

Préparation:

Couper le pain en deux et le beurrer.
Garnir d'une feuille de laitue (facultatif).
Couper les œufs en tranches et les répartir sur le pain avec un peu de mayonnaise au centre. Répartir les crevettes sur la mayonnaise et décorer de tranches de citron et d'aneth.



RÄKOR SKALADE
crevettes
décortiquées
450 g

6,95



HÄLLAKAKA
pain plat de
l'arctique
250 g

1,70

Fiche recette

Parfait aux airelles



IKEA® FOOD

Fiche recette

Parfait aux airelles

Pour 4-6 personnes

2 œufs
2 à 3 cuil. à soupe de sucre
400gr de confiture d'airelles
3 dl de crème fouettée
crème fouettée et confiture d'airelles
pour la garniture

Préparation:

Mélanger les œufs et le sucre et battre le mélange jusqu'à ce qu'il jaunisse. Ajouter peu à peu la confiture d'airelles. Batta la crème fraîche et l'ajouter au mélange. En réserver une petite partie. Verser le mélange dans des verres ou un plat et mettre au surgélateur. Laisser reposer 4 heures minimum. Sortir le parfait du surgélateur 5 à 10 minutes avant de servir. Garnir avec un peu de crème fouettée et de confiture d'airelles.



LINGONSYLT
confiture d'airelles
400 g

Fiche recette

Saumon poché froid, sauce aux œufs d'ablette



IKEA® FOOD

Fiche recette

Saumon poché froid, sauce aux œufs d'ablette

Pour 4 personnes

2 paquets de filets de saumon (4 x 125 g)

«LAXFILÉ»

2 1/2 dl de crème fraîche

1 pot d'œufs de lump (50 g)

«RÖD STENBITSROM»

aneth

moutarde de Dijon

pommes de terre

sel, poivre

tranches de citron

Préparation:

Préparer le court-bouillon. Couper une carotte et un oignon et les mettre dans une casserole avec l'aneth, le sel et le poivre. Ajouter de l'eau et du vinaigre et laisser cuire 15 minutes. Déposer les filets de saumon dans une casserole et couvrir avec le court-bouillon filtré. Porter à ébullition et laisser cuire de 3 à 5 minutes. Laisser refroidir dans son jus puis placer au frigo pour la nuit. Mélanger la crème fraîche, le caviar, l'aneth et la moutarde de Dijon. Rectifier l'assaisonnement. Pour révéler toute la saveur de la sauce, la préparer un jour à l'avance. Servir le saumon décoré de citron et d'aneth avec la sauce aux œufs de lump et des pommes vapeur.



LAX FILÉ
filets de saumon
500 g



RÖD STENBITSROM
œufs de lump rouges
50 g

Fiche recette

Galette de pommes de terre au caviar



IKEA® FOOD

Fiche recette

Galette de pommes de terre au caviar

Pour 4 personnes

4-6 pommes de terre

1/2 c. à s. de sel

1 c. à c. de poivre

25 g de beurre

1 pot d'œufs de lump noirs (50 g)

«SVART STENBITSROM»

1 pot d'œufs de lump rouges (50 g)

«RÖD STENBITSROM»

1 oignon espagnol (rouge) finement émincé

2 dl de crème fraîche

feuilles de laitue et aneth pour garnir

Préparation:

Râper les pommes de terre et les assaisonner. Faire frire dans un peu de beurre jusqu'à obtenir des galettes fines comme des crêpes. Servir immédiatement dans l'assiette avec un peu de crème fraîche et des œufs de lump rouges et noirs. Garnir de feuilles de laitue, d'oignon rouge finement émincé et d'aneth.



SVART STENBITSROM
œufs de lump noirs 50 g



RÖD STENBITSROM
œufs de lump rouges 50 g

Fiche recette

La tentation de Jansson



IKEA® FOOD

Fiche recette

La tentation de Jansson

Pour 4 personnes

5 - 6 pommes de terre

2 oignons émincés

10 filets d'anchois «ANSJOVIS»

2 c. à s. de beurre ou de margarine

2 - 3 dl de crème double

Préparation:

Peler les pommes de terre et les couper en allumettes. Placez-les dans l'eau froide. Dorer les oignons à feu doux dans du beurre. Ouvrir la boîte d'anchois et réserver le jus. Sécher les pommes de terre puis, dans un plat graissé allant au four, alterner les couches de pommes de terre, d'anchois et d'oignons. Commencer et terminer par une couche de pommes de terre. Y verser la moitié de la crème et ajouter une ou deux noix de beurre. Chauffer au four à 200-225° C pendant 45 minutes. Une fois que la préparation est dorée, mouiller régulièrement d'un peu de crème ou de jus des anchois.



ANSJOVISFILÉER
filets d'anchois 100 g

Fiche recette Expresso



IKEA® FOOD

Fiche recette

Expresso

Il existe de nombreuses cafetières à expresso sur le marché. ESPRESSOKAFFE convient pour toutes. Certaines cafetières coûtent très cher. Si vous souhaitez ne pas déboursier trop, la cafetière à expresso TRIVSEL représente une alternative abordable. Elle se compose de trois éléments: un compartiment inférieur où l'eau est portée à ébullition, un filtre métallique contenant le café et un compartiment supérieur où arrive le café, prêt à être servi.

Expresso (6 tasses)

6 c. à s. d'ESPRESSOKAFFE
3,5 dl d'eau pure

Préparation:

Préparer la cafetière à expresso et remplir le compartiment inférieur d'eau, jusqu'au niveau. Remplir le filtre métallique de café corsé finement moulu, de préférence du ESPRESSOKAFFE. Tasser légèrement, avec une cuiller par exemple, mais sans exagérer. Enlever le surplus de café. Visser les compartiments et faire chauffer la cafetière à température moyenne. Dès que le compartiment supérieur fait entendre un bruit de gargouillis, après quelques minutes, enlever la cafetière du feu. Servir directement – pour ne rien perdre de l'arôme ni de la saveur du café.

Café produit dans le respect
des gens et de l'environnement.



ESPRESSOKAFFE
expresso
250 g



TRIVSEL
cafetière à
expresso
6 tasses

Fiche recette Cappuccino



IKEA® FOOD

Fiche recette

Cappuccino

Un cappuccino diffère d'un caffè latte dans sa préparation, qui demande moins de mousse de lait pour un volume total d'environ 15 cl. Traditionnellement, le cappuccino est servi dans une tasse en porcelaine, souvent saupoudré de cacao, de chocolat râpé et d'une pincée de cannelle alors qu'un latte est généralement servi tel quel.

Par tasse

5 cl d'expresso

5 cl de lait

5 cl de mousse de lait

garniture: cacao, chocolat râpé ou cannelle

Préparation:

Préparer l'expresso dans une tasse à cappuccino préchauffée (ou une grande tasse à café). Faire chauffer et mousser le lait. Le meilleur résultat s'obtient avec l'embout à vapeur d'une machine à expresso mais battre le lait pendant qu'il chauffe donne de bons résultats également. Veillez à ne pas dépasser 70° C. Verser doucement le lait dans le café en terminant par la mousse de lait. Saupoudrer de cacao, chocolat râpé ou cannelle.

Café produit dans le respect
des gens et de l'environnement.



ESPRESSOKAFFE
expresso
250 g



IKEA 365+
tasse et soucoupe

Fiche recette Caffe latte



IKEA® FOOD

Fiche recette

Caffe latte

Le café latte est le café le plus demandé actuellement dans les bistros suédois. Les opinions sur la façon de préparer le véritable café au lait («caffè latte» en italien) divergent et dépendent en grande partie du pays d'origine. Voici une recette de caffè latte à la suédoise.

Par tasse

2 c. à s. d'expresso moulu
1 dl d'eau pure
2 dl de lait

Préparation:

Préparer un expresso, avec du ESPRESSOKAFFE et la cafetière TRIVSEL par exemple. Faire chauffer et mousser le lait. Le meilleur résultat s'obtient avec l'embout à vapeur d'une machine à expresso mais battre le lait pendant qu'il chauffe donne de bons résultats également. Veillez à ne pas dépasser 70° C. Verser le café dans un verre haut, ajouter le lait et terminer en ajoutant le reste de crème à la cuiller. Mélanger doucement – c'est prêt!

Café produit dans le respect
des gens et de l'environnement.



ESPRESSOKAFFE
expresso
250 g



POKAL
verre 35cl

Fiche recette

Café glacé



IKEA® FOOD

Fiche recette

Café glacé

Le café ne se boit pas nécessairement chaud, loin de là. Voici une idée rafraîchissante à siroter à l'ombre pendant les chaudes journées d'été – un délicieux café glacé.

4 tasses

40 cl de café corsé

4-6 c. à s. de sucre

glaçons

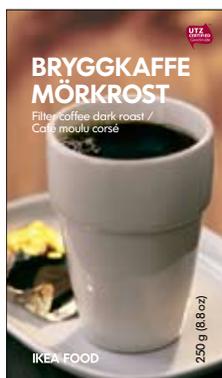
4 c. à s. de glace à la vanille

4 c. à s. de crème fraîche

Préparation:

Préparer le café, ajouter le sucre et mettre à refroidir au réfrigérateur. Mettre quelques glaçons dans quatre verres hauts et y verser le café. Ajouter la glace et la crème fraîche et servir accompagné d'une paille.

Café produit dans le respect
des gens et de l'environnement.



**BRYGGKAFFE
MÖRKROST**
café moulu corsé
250 g



PLASTIS
bac à glaçons

Fiche recette Café coucou



IKEA® FOOD

Fiche recette

Café coucou

Selon une ancienne croyance suédoise, entendre le chant du coucou pendant le carême pouvait causer des problèmes d'estomac. Pour les éviter, il fallait prendre «un petit verre pour le coucou». Plus tard, on y a ajouté du café. D'où le nom, café coucou. Il y a plusieurs façons de préparer un café coucou traditionnel. En voici une.

4 tasses

50 cl de café fort

24 cl d'alcool fort au choix

4 morceaux de sucre

Préparation:

Chauffer les tasses de café et placer un morceau de sucre dans chaque. Verser du café sur le sucre jusqu'à ne plus le voir. Ajouter de l'alcool jusqu'à apercevoir le sucre à nouveau...

Café produit dans le respect des gens et de l'environnement.



**BRYGGKAFFE
MÖRKROST**
café moulu corsé
250 g



SVENSK VODKA
vodka nature
70 cl

Fiche recette

Mousse au chocolat



IKEA® FOOD

Fiche recette

Mousse au chocolat

Impossible de se tromper avec une mousse au chocolat crémeuse, mais légère! Si on y ajoute une note de café, il devient carrément impossible d'y résister.

4 portions:

150 g de chocolat noir

5 cl de café fort

4 œufs

1 c. à s. de zeste d'orange

4 c. à s. de crème fraîche

Préparation:

Casser le chocolat en morceaux, le mettre dans un bol et les faire fondre au bain-marie. Ajouter le café et les jaunes d'œuf, un à un, sans cesser de mélanger, puis le zeste d'orange. Battre les blancs en neige ferme et les ajouter au mélange. Laisser refroidir au réfrigérateur. Garnir de crème fraîche avant de servir.

Café produit dans le respect des gens et de l'environnement.



ESPRESSOKAFFE
expresso
250 g



CHOKLAD MÖRK
chocolat noir
100 g

Fiche recette

Truffes au chocolat



IKEA® FOOD

Fiche recette

Truffes au chocolat

Voici l'un des desserts préférés des enfants – et des adultes! On peut affirmer sans crainte de se tromper que tous les Suédois ont préparé ce dessert au moins une fois dans leur vie. Pour les personnes intolérantes au lactose, remplacer le beurre par de la margarine. Pour les personnes intolérantes au gluten, remplacer les flocons d'avoine par du muesli sans gluten.

15-20 truffes au chocolat

100 g de beurre

1 dl de sucre

3 c. à s. de cacao

3 dl de flocons d'avoine

3 c. à s. de café fort froid

Sucre en morceaux écrasé ou noix de coco râpée

Préparation:

Mélanger le beurre, le sucre, le cacao, l'avoine et le café. Former des truffes d'environ 2-3 cm de diamètre. Les rouler dans les morceaux de sucre écrasé ou la noix de coco râpée (les enfants préfèrent généralement le sucre et les adultes, la noix de coco). Les placer au réfrigérateur 30 minutes, avant de les servir. Ces truffes sont délicieuses avec du café mais pour les enfants, du lait ou du sirop sont parfaits.

Café produit dans le respect des gens et de l'environnement.



**BRYGGKAFFE
MÖRKROST**
café moulu corsé
250 g



Fiche recette

Saumon grillé avec sauce moutarde au basilic



IKEA FOOD

Fiche recette

Saumon grillé avec sauce moutarde au basilic

Pour 4 personnes

4 filets de saumon IKEA
8 nouvelles pommes de terre
2 grandes carottes
1 oignon
50 g de haricots beurre
50 g de mange-tout
50 g de radis
sel de citron IKEA
poivre noir du moulin IKEA
1 citron
½ bouquet de ciboulette
1 noix de beurre
1 bocal de sauce moutarde
au basilic IKEA
4 branches d'aneth

Préparation:

Lavez les pommes de terre et découpez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur. Nettoyez les légumes et taillez-les en jolis morceaux. Faites cuire les pommes de terre à l'eau puis les légumes, de façon à ce que tout soit prêt en même temps. (Quelques minutes suffisent pour les carottes, l'oignon, les radis, les haricots beurre et les mange-tout.) Pendant ce temps-là, salez et poivrez les filets de saumon et grillez-les, au barbecue ou à la poêle, pendant 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Laissez évaporer les pommes de terre et les légumes, salez-les et poivrez-les légèrement et faites-les revenir à la poêle avec le beurre, la ciboulette et un peu de jus de citron pour qu'ils prennent un bel aspect brillant. Disposez les pommes de terre et les légumes sur un plat de service préchauffé et posez les filets de saumon par-dessus. Nappez chaque filet d'un peu de sauce moutarde au basilic et garnissez avec une branche d'aneth.



LAX FILÉ
filets de saumon
500 g



SÅS SENAP & BASILIKA
sauce moutarde au
basilic 190 g

Fiche recette

Potage aux orties ou aux épinards avec crème de saumon



IKEA® FOOD

Fiche recette

Potage aux orties ou aux épinards avec crème de saumon

Pour 4 personnes

1,5 à 2 litres d'orties ou d'épinards
(Utilisez l'extrémité des feuilles ou
les jeunes feuilles)

1 litre de bouillon de poule

½ dl de crème à fouetter

½ c. à s. de farine

sel de citron IKEA

poivre noir du moulin IKEA

anis

Crème de saumon

75 g de saumon mariné IKEA

GRAVAD LAX haché finement

(à la main ou au mixer)

2 c. à s. de crème fraîche

2 c. à s. de ciboulette

hachée

poivre blanc

Préparation:

Nettoyez et lavez à l'eau claire les feuilles d'orties ou d'épinards. Blanchissez-les et égouttez-les. Hachez-les finement ou passez-les au mixer. Mélangez la crème et la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faites bouillir le bouillon de poule et épaississez-le en y diluant le mélange de farine. Faites bouillir pendant une dizaine de minutes: le mélange doit avoir la consistance d'un sirop. Ajoutez les orties ou les épinards et laissez encore cuire à feu doux pendant 3 à 5 minutes. Assaisonnez avec le sel de citron, le poivre noir et l'anis.

Mélangez le saumon haché à la crème fraîche et à la ciboulette et assaisonnez de poivre blanc. Prélevez et moulez en forme d'œuf des portions de crème de saumon et mettez-en une dans chaque bol de soupe bien chaude. Servez immédiatement.



GRAVAD LAX
saumon mariné
200 g

Fiche recette

Salade de crevettes, saumon et avocat



IKEA® FOOD

Fiche recette

Salade de crevettes, saumon et avocat

Pour 4 personnes

4 tranches de saumon mariné
IKEA GRAVAD LAX
200 g de crevettes pelées
2 avocats mûrs
1 bouquet d'aneth frais
sel
poivre noir du moulin IKEA
1 citron

Préparation:

Retirez le noyau de l'avocat et écrasez la chair en purée. Salez, poivrez et ajoutez quelques gouttes de jus de citron. Répartissez la purée d'avocat sur les quatre assiettes et donnez-lui une jolie forme (un coeur, un carré...). Disposez le saumon et les crevettes par-dessus et garnissez d'aneth et de citron.



GRAVAD LAX
saumon mariné
200 g