

SAVEURS

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND / SPÉCIAL DESSERTS 2021 / 6,90 €

HORS-SÉRIE

SPÉCIAL DESSERTS

Pour toutes
les occasions

210
RECETTES
FACILES

Nos meilleures

idées gourmandes !

L 15772 - 43 H - F : 6,90 € - RD



CRUMBLES, **TARTES**, CHARLOTES, **PETITS BISCUITS**, MOELLEUX, CAKES, **GÂTEAUX DE FÊTE**, MOUSSES, **GLACES**, BROWNIES...

CHAMPAGNE
Demoiselle
VRANKEN

REIMS - FRANCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Très chers desserts...

Entre les Français et les desserts, c'est une véritable histoire d'amour. Demandez autour de vous, à votre famille, vos amis, vos collègues..., quels sont leurs desserts préférés, vous serez surpris par la variété des réponses ! Brownie, cake, crème caramel, crumble, financier, fondant, gâteau, tarte, île flottante, moelleux... Un véritable abécédaire ! Certains ajouteront légers, frais, simples à réaliser. D'autres se mettront à saliver à la seule évocation des mots chocolat, caramel, chantilly. Les réponses diffèrent, mais tous les gourmands se rejoignent pour reconnaître sans hésiter que le dessert est la clé d'un repas réussi. Nous les premiers !

Pour vous éviter de vous replonger dans votre collection de *Saveurs*, à la recherche du dessert idéal pour une occasion spéciale, un dîner entre amis ou tout simplement pour le plaisir de pâtisser, nous avons réuni ici nos recettes préférées, de la plus facile à la plus sophistiquée, de la plus légère à la plus onctueuse, avec toujours un point commun : la gourmandise !

Feuilletez ces pages, laissez-vous tenter, il y en a pour tous les goûts. Le plus difficile sera de choisir le dessert de ce soir !

SYLVIE GENDRON
RÉDACTRICE EN CHEF

Sylvie

SOMMAIRE

CRÈMES ET ENTREMETS

07

Clafoutis de poires aux amandes	p. 11
Crème caramel aux agrumes et pistaches	p. 24
Crème et mousse aux crêpes dentelle et fraises.....	p. 23
Crèmes au tofu soyeux et chocolat	p. 9
Crèmes aux œufs à la vanille.....	p. 20
Flan à la ricotta	p. 22
Flan au caramel et à la vanille.....	p. 8
Fontainebleau de chèvre, coulis de fraises au sirop d'amande	p. 12
Meringue à l'ananas, fruits de la Passion et grenade, chantilly aux agrumes.....	p. 10
Mouhalabieh à l'amande et caramel de pomme...	p. 26
Mousse aux deux chocolats, noisettes caramélisées	p. 15
Mousse de marron, noisettes caramélisées, pralin à la fleur de sel	p. 18
Mousse de yaourt façon fontainebleau et lemon curd	p. 19
Mousses à la framboise et rochers coco	p. 14
Mousses aux fraises des bois	p. 27
Pannacotta au fruit de la Passion	p. 11
Pannacottas avoine-amande à la rhubarbe	p. 20
Pavlova aux figues et aux fruits rouges.....	p. 9
Petites crèmes coco-galanga.....	p. 13
Petites crèmes mousses au café	p. 25
Riz au lait à l'orange et aux pistaches	p. 22
Riz au lait aux agrumes et sésame noir.....	p. 26
Riz au lait d'amande et aux fruits.....	p. 16
Riz au lait de coco, bananes caramélisées	p. 28
Soufflé à la crème de marrons.....	p. 17
Tiramisu au citron et au limoncello	p. 14
Trifles au pain d'épice, crème au café	p. 17
Trifles aux fraises.....	p. 28

Petites crèmes mousses au café (p. 25)



COOKIES ET PETITS BISCUITS

29

Beignets	p. 47
Beignets aux pommes	p. 35
Biscotti aux amandes et fruits secs	p. 31
Biscuits à l'okara	p. 41
Biscuits au kasha et au chocolat	p. 45

Biscuits aux flocons d'avoine, dattes et chocolat	p. 34
Biscuits aux noisettes.....	p. 46
Biscuits aux raisins secs et aux noisettes	p. 43
Biscuits croquants au tahini	p. 37
Cantuccini croquants aux amandes	p. 39
Churros au cacao et sauce chocolat-caramel.....	p. 48
Cookies aux canneberges.....	p. 48
Cookies aux flocons d'avoine et au chocolat	p. 45
Croissants de lune aux noisettes.....	p. 39
Donuts glacés au pomélo.....	p. 45
Financiers à la farine de chanvre et aux framboises	p. 36
Financiers aux amandes	p. 44
Florentins	p. 40
Madeleines au miel et au romarin	p. 33
Palets bretons maison aux fraises et à la chantilly	p. 38
Petits sablés au chocolat et fleur de sel.....	p. 46
Sablés à la cassonade et aux noix.....	p. 40
Sablés à la farine de pois chiche et graines de lin	p. 30
Sablés aux noix de pécan	p. 31
Sablés diamant à la clémentine.....	p. 32
Sacristains aux amandes	p. 42
Scones aux raisins secs.....	p. 31
Shortbreads aux aiguilles de sapin	p. 32
Tuiles aux amandes, aux pignons et au sésame noir	p. 36

PETITS ET GROS GÂTEAUX

49

Brownies au beurre de cacahuètes	p. 60
Cake à la courge butternut, glaçage à l'orange.....	p. 58
Cake aux figues et au jasmin	p. 72
Cannelés au rhum.....	p. 59
Carrés aux flocons d'avoine, rhubarbe et fraises	p. 62
Carrot cake aux noix de cajou caramélisées et glaçage à la clémentine.....	p. 71
Charlotte aux abricots et à la fleur d'oranger	p. 69
Charlotte aux poires et à la mousse de ricotta	p. 52
Charlotte glacée aux fraises et à la menthe	p. 76
Cheese-cake au chèvre frais et citron vert.....	p. 63
Cheese-cake au coulis de kiwis	p. 74



Charlotte aux abricots et à la fleur d'oranger (p. 69)

Layer cake à la noix de coco (p. 50)



Cheese-cake aux agrumes.....	p. 53
Cheese-cake chocolat-coco-ramboise	p. 78
Christmas carrot cake.....	p. 51
Cobbler aux myrtilles et crème au citron	p. 82
Croustade aux fraises.....	p. 59
Fondant au chocolat et halva	p. 53
Gâteau à la banane et aux noix	p. 72
Gâteau à l'ananas.....	p. 53
Gâteau à la ricotta et aux framboises	p. 62
Gâteau à l'orange de la mère Blanc	p. 60
Gâteau amande-kiwi.....	p. 67
Gâteau au cacao et à l'orange.....	p. 80
Gâteau au chocolat et à la courgette, glaçage cajou-matcha	p. 73
Gâteau au chocolat et au gingembre	p. 59
Gâteau au chocolat et aux lentilles	p. 76
Gâteau au chocolat et aux noisettes meringué.....	p. 70
Gâteau aux agrumes et amandes	p. 75
Gâteau aux pommes, noisettes et chocolat.....	p. 63
Gâteau au yaourt et aux pommes.....	p. 50
Gâteau au yaourt, glaçage au mascarpone et fraises.....	p. 86
Gâteau battu	p. 81
Gâteau des anges à la noix de coco, mangue et citron vert	p. 85
Gâteau fourré rhubarbe-ramboise.....	p. 55
Gâteau magique de Spolet.....	p. 86
Gâteau marbré au thé matcha et au chocolat blanc	p. 78
Gâteau marbré choco-potimarron.....	p. 77
Gâteau marbré classique	p. 66
Gâteau moelleux à la rose et à la pistache.....	p. 67
Gâteau moelleux au citron, crème aux fruits rouges	p. 57
Gâteau moelleux aux noix, cannelle et orange.....	p. 68
Gâteau moelleux aux patates douces et aux noisettes	p. 56
Gâteau moelleux pomme-amande	p. 82
Gâteau paysan	p. 81
Gâteau renversé aux poires et aux fruits secs.....	p. 77
Gâteau renversé aux prunes	p. 79
Gâteaux à la farine de riz et de châtaigne, à l'huile d'olive et aux framboises.....	p. 72
Grand millefeuille aux fruits des bois, crème au mascarpone	p. 65
Kouglof aux fruits confits et amandes caramélisées	p. 61
Layer cake à la noix de coco	p. 50

Mini-moelleux aux framboises et à la rose.....	p. 64
Mini-moelleux pistache-cerises.....	p. 81
Pain d'épice à l'orange.....	p. 75
Petits gâteaux au sirop de rooibos.....	p. 68
Poirier au chocolat.....	p. 84
Roses à la fleur d'oranger et au miel.....	p. 54
Torta caprese.....	p. 56
Tourte à la ricotta et aux griottes confites.....	p. 83

TARTES ET CRUMBLES

87

Amandines aux figues et au thym.....	p. 91
Carrés à la myrtille et au citron.....	p. 89
Crumble fraise, rhubarbe et amande.....	p. 94
Crumble framboise-coco à la farine de châtaigne.....	p. 91
Fiadone.....	p. 94
Grand crumble aux mûres et aux amandes.....	p. 106
Petites tourtes aux cerises.....	p. 93
Pommes compotées, crumble de pain d'épice..	p. 100
Tarte à la rhubarbe et à la crème de noisette.....	p. 108
Tarte au chocolat et au caramel.....	p. 90
Tarte au citron Meyer meringuée.....	p. 88
Tarte aux abricots, miel et fruits secs.....	p. 92
Tarte aux agrumes et crème vanillée.....	p. 98
Tarte aux figues crème d'amande et romarin...	p. 103
Tarte aux fraises et à la rhubarbe meringuée.....	p. 99
Tarte aux fruits secs.....	p. 101
Tarte aux pommes et biscottes caramélisées.....	p. 88
Tarte crémeuse au sirop d'érable et aux pommes façon tatin.....	p. 97
Tarte crue au chocolat.....	p. 105
Tarte fine aux raisins.....	p. 94

Carrés à la myrtille et au citron (p. 89)



Tarte fraise-citron au sarrasin.....	p. 104
Tartelette au chocolat blanc.....	p. 97
Tartelettes au potiron et aux épices.....	p. 103
Tartelettes fines aux abricots et romarin.....	p. 107
Tarte pannacotta au coulis de kiwis.....	p. 95
Tarte rustique aux pommes et aux raisins secs..	p. 106
Tarte sablée aux noix et au caramel.....	p. 96
Tarte sucrée à la patate douce et à la cannelle...	p. 100
Tarte Tatin aux poires et au miel.....	p. 91
Torta della nonna.....	p. 102

FRUITS ET GLACES

109

Agrumes confits.....	p. 138
Ananas caramélisé à la vanille et aux fruits de la Passion.....	p. 120
Billes de melon à la framboise et granité à la verveine.....	p. 113
Bûche glacée pistache-griotte.....	p. 127
Cerises à l'eau-de-vie.....	p. 115
Compote de poires au safran, madeleines au citron.....	p. 112
Compote express pomme-poire au yaourt et granola.....	p. 125
Compotée de mangues et chapelure aux épices.....	p. 126
Compotée de rhubarbe à la verveine.....	p. 125
Crème glacée au miel et au pollen.....	p. 137



Pommes au four, glace vanille
et crumble noisette (p. 130)

Crumble de sablés au thym, fruits rôtis à la vanille.....	p. 122
Dirt candy.....	p. 121
Esquimaux aux fruits et granola.....	p. 121
Esquimaux aux fruits rouges et lait de coco.....	p. 132
Fromage frais fouetté, mûres, coulis de groseilles et amandes fraîches.....	p. 114
Ganache chocolat et granité pêche.....	p. 136
Glace au lait d'amande et au miel.....	p. 121
Glace marbrée aux fruits rouges.....	p. 115
Glace vanille-tonka au tartare de mangue.....	p. 118
Glace yaourt et cassis.....	p. 122
Granités de framboises au gingembre.....	p. 126
Mangues rôties à la noix de coco et à la coriandre.....	p. 119
Melons grillés au vinaigre balsamique et aux amandes.....	p. 116
Nage de fraises à la brousse.....	p. 131
Nougat glacé mangue-pralin, sauce au caramel.....	p. 110
Pâte de coing vanillée.....	p. 128
Pâte de goyave.....	p. 113
Pêches pochées à la menthe.....	p. 125
Poêlée de fruits d'été.....	p. 138
Poires caramélisées et sablé au romarin.....	p. 134
Poires pochées, chocolat blanc et pâte d'amande.....	p. 111

Gâteaux de Pâques (p. 157)



Pommes au four, crème fouettée à la vanille et croûtons au sirop d'érable.....	p. 136
Pommes au four, glace vanille et crumble noisette.....	p. 130
Prunes au sirop et à la cannelle.....	p. 115
Prunes et raisins rôtis au miel et à la vanille.....	p. 129
Roses aux pommes.....	p. 116
Semifreddo au citron et à la meringue.....	p. 133
Semifreddo marron-praliné.....	p. 135
Sorbet à la rhubarbe et à la fraise.....	p. 124
Sorbet rhubarbe et petits-beurre aux pistaches.....	p. 117
Soufflés glacés au citron et à la ricotta, coulis à l'orange.....	p. 133
Soufflés glacés aux marrons.....	p. 113
Soupe de cerises au poivre.....	p. 128
Soupe de fraises au sirop de poivre.....	p. 135
Soupe de fruits d'automne.....	p. 135
Stracciatella aux deux chocolats.....	p. 128
Terrine de poires au chocolat, aux bananes et au tofu soyeux.....	p. 123

GRANDES OCCASIONS

139

Bûche au citron meringuée.....	p. 140
Bûche pistache-ramboise et ganache chocolat blanc.....	p. 149
Cheese-cake aux fruits de la Passion, mini-macarons à l'orange.....	p. 145
Christmas cake.....	p. 144
Couronne de choux meringués au lemon curd.....	p. 143
Croquembouche.....	p. 159
Gâteau d'anniversaire au chocolat.....	p. 141
Gâteau de mariage.....	p. 146
Gâteaux de Pâques.....	p. 157
Lammele.....	p. 153
Mini-pavlovas à l'ananas et au gingembre.....	p. 147
Opéra.....	p. 150
Petits éclairs à la vanille, glaçage royal.....	p. 154
Tarte melon-pastèque.....	p. 156
Tiramisu aux fruits rouges.....	p. 152
Tropézienne.....	p. 158
Vacherin.....	p. 151

TOC

**TROUBLE
OBSESSIONNEL
CULINAIRE**



**USTENSILES
ET MATÉRIELS
DE CUISINE**



Chic PÂTISSERIE *Choc'*

20 boutiques
de cœur de ville en France !

06 Antibes - 06 Nice - 13 Marseille - 17 La Rochelle - 18 Bourges
31 Toulouse - 33 Bordeaux - 44 Nantes - 49 Angers - 59 Lille
67 Strasbourg - 68 Mulhouse - 69 Lyon - 74 Annecy - 75 Paris
92 Boulogne-Billancourt - 94 Arcueil

SHOP EN LIGNE 🛒

toc.fr





CRÈMES ET ENTREMETS

Parfumées, onctueuses, craquantes... Classiques ou plus originales, des recettes de flans, verrines et mousses pour terminer le repas en douceur.



Flan au caramel et à la vanille

PRÉPARATION : 15 MIN.
REPOS : 5 MIN. CUISSON : 50 MIN.
POUR 6 PERSONNES :

- 50 g de sucre de canne ● 50 cl de lait entier
- 20 cl de crème fleurette ● 4 œufs entiers
- + 2 jaunes d'œufs ● 1 gousse de vanille

Pour le caramel ● 80 g de sucre de canne
● 1/2 gousse de vanille

Ustensile ● 1 moule antiadhésif

- Fendez la gousse de vanille, prélevez les graines et réservez-les.
- Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec la crème et la gousse de vanille, puis laissez infuser hors du feu pendant 5 min.
- Préchauffez le four à 150 °C avec un grand plat à moitié rempli d'eau bouillante.
- Préparez le caramel. Prélevez les graines de

la demi-gousse de vanille, mélangez-les avec 80 g de sucre de canne. Versez le sucre vanillé dans une casserole ou une poêle et faites fondre à feu moyen jusqu'à ce qu'il caramélise, en mélangeant sans cesse avec une cuillère en bois. Lorsque le caramel prend une belle couleur dorée, versez-le dans un moule antiadhésif et laissez-le figer quelques minutes.

● Fouettez les œufs entiers et les jaunes avec 50 g de sucre de canne et les graines de vanille réservées. Ajoutez ensuite le lait après avoir retiré la gousse de vanille. Mélangez bien et versez dans le moule, sur le caramel figé. Déposez-le dans le bain-marie du four et faites cuire 35 min.

- Laissez le flan complètement refroidir puis placez le moule au réfrigérateur.
- Retournez le flan avant de le déguster.



Crèmes au tofu soyeux et chocolat

PRÉPARATION : 15 MIN. REPOS : 2 H. CUISSON : 5 MIN.
POUR 4-6 PERSONNES :

- 400 g de tofu soyeux ● 200 g de chocolat noir
- 1/3 de fève tonka

- Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Râpez le morceau de fève tonka. Placez le tofu et le chocolat fondu avec la fève tonka râpée dans le bol d'un robot et mixez à pleine puissance pour obtenir une préparation lisse et homogène.
- Versez la préparation dans des verres et placez-les au réfrigérateur pour 2 h au moins avant de déguster.



Pavlova aux figues et aux fruits rouges

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 1 H. CUISSON : 1 H 30.
POUR 4 PERSONNES :

- 4 blancs d'œufs ● 25 g de Maïzena ● 250 g de sucre ● 125 g de mûres ● 125 g de framboises ● 125 g de fraises ● 4-6 figues
- 15 cl de crème fleurette très froide ● 1 c. à café de vinaigre blanc
- Huile neutre pour la plaque de cuisson

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Montez les blancs en neige et versez peu à peu le sucre. Continuez de fouetter 5 min, jusqu'à ce que la meringue soit brillante et épaisse. Ajoutez le vinaigre et la Maïzena, mélangez délicatement. Versez la meringue sur une plaque couverte d'un papier cuisson huilé.
- Enfouez la meringue, baissez la température du four à 100 °C et faites cuire 1 h 30 environ.
- Laissez reposer la meringue cuite dans le four éteint pendant 30 min environ, puis sortez-la et laissez-la refroidir.
- Fouettez la crème jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly. Nettoyez les fruits et coupez-les si nécessaire. Garnissez le dessus de la meringue de crème fouettée puis de fruits. Servez rapidement.

BON À SAVOIR

La meringue a tendance à ramollir si on la laisse trop longtemps au réfrigérateur.



Meringue à l'ananas, fruits de la Passion et grenade, chantilly aux agrumes

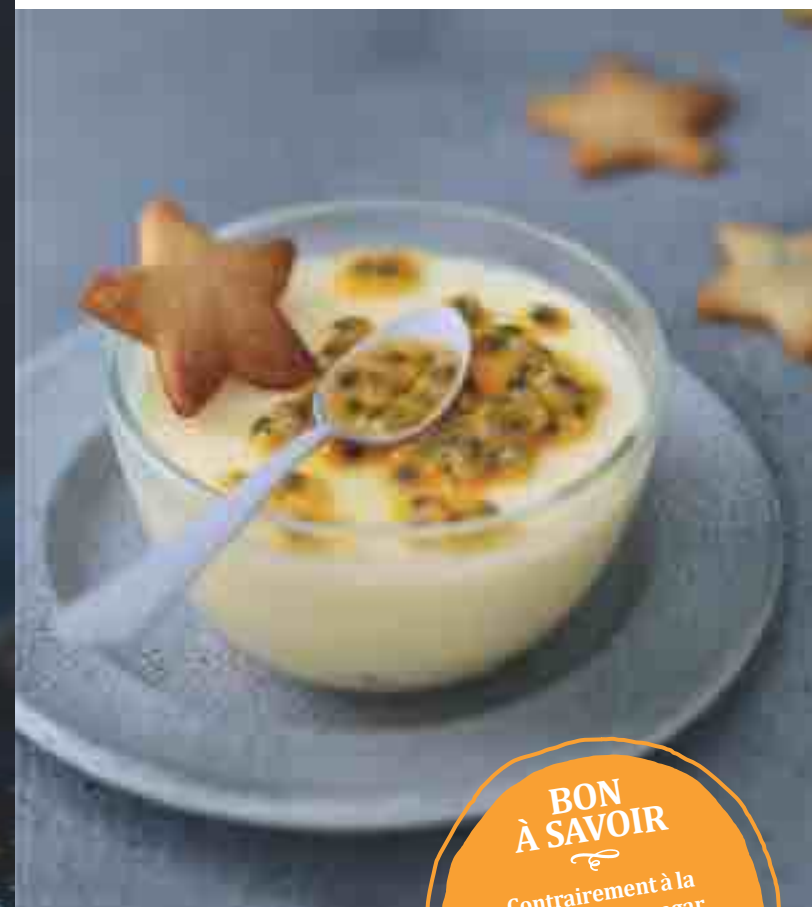
PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 30 MIN.
CUISSON : 1 H 40. POUR 4-6 PERSONNES :

- 150 g de sucre semoule • 200 g de sucre glace • 5 blancs d'œufs • 35 cl de crème liquide bien froide • 5 cl de lait bien froid • 1 orange bio • 2 citrons verts bio • 500 g de chair d'ananas • 1/2 grenade • 4 fruits de la Passion • 20 g de beurre • 1 c. à soupe de sucre roux • Sel

Ustensiles • 1 feuille de silicone • 1 poche à pâtisserie

- Préchauffez le four à 110 °C.
- Détaillez la chair d'ananas en cubes. Râpez finement le zeste de l'orange et des citrons verts.
- Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Versez le sucre semoule en pluie, laissez le batteur tourner 5 min à pleine vitesse. Baissez légèrement la vitesse, versez 130 g de sucre glace tamisé en pluie, fouettez 5 min supplémentaires.

- Déposez une feuille de silicone sur une plaque de four, formez 3 disques de meringue de 16 cm de diamètre avec une poche à pâtisserie. Faites cuire au four les meringues 1 h 30, puis laissez-les refroidir hors du four.
- Faites cuire les cubes d'ananas 5 min dans une poêle sur feu moyen avec le beurre. Ajoutez le sucre roux, laissez caraméliser 5 min sur feu moyen, éteignez le feu et laissez refroidir.
- Égrainez la grenade, prélevez l'intérieur des fruits de la Passion.
- Fouettez la crème et le lait bien froids dans le bol d'un batteur. Quand la crème commence à monter, ajoutez 70 g de sucre glace et les zestes d'orange et de citron. Continuez de battre pour obtenir une chantilly bien ferme.
- Répartissez un tiers de la chantilly et des fruits sur un disque de meringue, posez un deuxième disque dessus, couvrez-le de la moitié de la chantilly restante et de la moitié des fruits, déposez le dernier disque et terminez par le reste de chantilly et des fruits.
- Conservez la pavlova au frais jusqu'au moment de servir.



BON À SAVOIR

Contrairement à la gélatine, l'agar-agar (d'origine végétale) doit être porté à ébullition pour développer son pouvoir gélifiant.

Pannacotta au fruit de la Passion

PRÉPARATION : 15 MIN. REPOS : 6 H 30.
CUISSON : 10 MIN. POUR 4 PERSONNES :

● 60 cl de crème liquide ● 110 g de sucre ● 2 feuilles de gélatine ● 7 fruits de la Passion

- Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Ouvrez et videz 5 fruits de la Passion pour récupérer 10 cl de jus et de graines.
- Mettez la crème et le sucre dans une casserole. Portez à ébullition en fouettant, laissez bouillir 2 min, toujours en remuant au fouet.
- Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine égouttées et le jus et les graines des fruits de la Passion. Mixez le tout avec un robot plongeant. Laissez tiédir la préparation, filtrez-la à l'aide d'une passoire fine puis versez-la dans des ramequins. Laissez refroidir.
- Placez les pannacottas pendant au moins 6 h au réfrigérateur pour les faire prendre.
- Au moment de servir, ouvrez les deux fruits de la Passion restants pour récupérer le jus et les graines. Répartissez-les sur les pannacottas. Servez accompagné de petits sablés, par exemple.



Clafoutis de poires aux amandes

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 35 MIN. POUR 4 PERSONNES :

Pour l'appareil ● 2 œufs ● 2 jaunes d'œufs ● 10 cl de lait entier
● 20 cl de crème liquide ● 50 g de sucre roux ● 20 g de Maïzena
● 1 trait d'extrait de vanille ● 1 sachet de sucre vanillé

Pour la garniture ● 8 demi-poires au sirop ● 100 g de poudre d'amandes ● 50 g de d'amandes effilées

Pour le moule ● 20 g de beurre ● 50 g de poudre d'amandes

Ustensile ● 1 moule rectangulaire de 28 x 18 cm ou 1 moule rond de Ø 25 cm

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Beurrez le moule et parsemez le fond de poudre d'amandes.
- Taillez les demi-poires en quartiers, égouttez-les bien puis roulez-les dans la poudre d'amandes. Réservez.
- Dans un cul-de-poule, mettez les œufs entiers et les jaunes, puis versez le lait et la crème liquide. Incorporez le sucre roux et la Maïzena. Ajoutez l'extrait de vanille et le sachet de sucre vanillé. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse et homogène.
- Tapissez le fond du moule de poires aux amandes. Versez délicatement la préparation dessus, puis parsemez d'amandes effilées.
- Enfourez et laissez cuire pendant 35 min.

ASTUCE

Conservez le sirop restant au frais dans une bouteille en verre et utilisez-le pour parfumer une citronnade, des salades de fruits, des sorbets...

À déguster avec un champagne Vranken Demoiselle E.O. Rosé.

Fontainebleau de chèvre, coulis de fraises au sirop d'amande

PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 20 MIN.
CUISSON : 35 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 15 cl de crème fleurette entière bien froide
- 30 g de sucre glace • 120 g de chèvre frais
- 250 g de fraises

Pour le sirop d'amande • 150 g d'amandes non émondées • 150 g de sucre • 1 gousse de vanille
• 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger

- Préparez le sirop. Faites bouillir une casserole d'eau, plongez-y les amandes 2 min, puis ôtez la peau à l'aide de la pointe d'un couteau ou de l'ongle. Fendez la gousse de vanille en deux, ouvrez et prélevez les graines d'une moitié de gousse, réservez l'autre pour plus tard.
- Préparez le sirop. Déposez les amandes dans une petite casserole avec 25 cl d'eau, le sucre, les

graines et la 1/2 gousse de vanille grattée. Portez à ébullition et faites cuire pendant 15 min à feu moyen afin de maintenir une petite ébullition. Laissez tiédir la préparation et mixez 3 min. Filtrez à l'aide d'un tamis très fin pour retenir la poudre d'amandes. Pressez bien pour récupérer le maximum de sirop. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger, mélangez et laissez refroidir.

- Lavez les fraises, équeutez-les. Mixez la moitié des fraises avec 2 c. à soupe de sirop d'amande. Prélevez les graines de la demi-gousse de vanille restante, incorporez-les à la crème fleurette. Fouettez celle-ci en chantilly en ajoutant le sucre glace à la fin.

- Fouettez le fromage de chèvre frais pour l'assouplir puis incorporez délicatement la crème chantilly.

- Répartissez le fontainebleau dans des bols ou des coupelles, ajoutez les fraises puis un trait de coulis de fraises au sirop d'amande. Dégustez aussitôt.



Petites crèmes coco-galanga

PRÉPARATION : 10 MIN. REPOS : 3 H 20.
CUISSON : 30 MIN. POUR 6 RAMEQUINS :

- 4 œufs ● 70 cl de crème de coco
- 90 g de sucre ● 10 g de galanga
- 1 citron vert bio

- Prélevez et râpez le zeste du citron vert. Épluchez le galanga et râpez-le.

- Dans une casserole, portez la crème de coco à petit frémissement. Hors du feu, ajoutez le sucre, le galanga et le zeste de citron, en prenant soin de garder un peu de zeste de citron et de galanga râpé pour la décoration, mélangez bien. Couvrez, stoppez le feu et laissez infuser 20 min.

- Préchauffez le four à 160 °C avec un grand plat à four à moitié rempli d'eau bouillante pour le bain-marie.

- Filtrez la préparation infusée. Ajoutez les œufs préalablement battus en omelette, mélangez bien. Versez le mélange dans des petits ramequins.

- Placez les ramequins dans le bain-marie et faites cuire 25 min environ.

- Placez 3 h minimum au réfrigérateur et parsemez de zeste de citron et de galanga râpé avant de servir.



Mousses à la framboise et rochers coco

PRÉPARATION : 35 MIN. REPOS : 3 H. CUISSON : 10 MIN.
POUR 6 PERSONNES :

Pour les mousses • 300 g de framboises + 12 framboises pour décorer • 80 g de sucre • 2 blancs d'œufs à température ambiante • 1 gousse de vanille

Pour les rochers • 100 g de noix de coco râpée • 70 g de sucre • 2 blancs d'œufs (pas trop gros)

- Préparez les mousses. Mixez les framboises avec le sucre et les graines issues de la gousse de vanille fendue et grattée. Passez au tamis au besoin, pour éliminer les petits grains. Réservez au réfrigérateur.
- Placez les blancs d'œufs dans le bol d'un robot, fouettez-les 1 min à faible vitesse, puis 3 min à vitesse moyenne et augmentez la vitesse progressivement jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
- Versez délicatement le coulis de framboises, en fouettant à faible vitesse. Lorsque le coulis est incorporé, fouettez 3 min à vitesse moyenne puis 3 min à forte vitesse : la mousse doit être bien ferme et le volume augmenter.
- Répartissez la mousse dans 6 contenants individuels. Couvrez et réservez au moins 3 h au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, préparez les rochers. Préchauffez le four à 200 °C. Dans une jatte, mélangez la noix de coco, le sucre et les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Former 12 petites boules avec les mains et déposez-les sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Enfourez pour 10 min. Laissez les rochers refroidir.
- Servez les mousses décorées des framboises restantes, avec les rochers coco.



Tiramisus au citron et au limoncello

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 6 H. POUR 4 PERSONNES :

• 250 g de mascarpone • 70 g de sucre + 1 c. à soupe • 3 œufs
• 1 citron jaune bio • 1 paquet de boudoirs (vous utiliserez environ 22 biscuits) • 8 c. à soupe de limoncello • Sel

- Râpez finement le zeste du citron et recueillez son jus. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Réservez.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre pendant 5 à 8 min, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Détendez le mascarpone à l'aide d'une spatule et mélangez-le aux jaunes en ajoutant le zeste et le jus du citron. Fouettez les blancs en neige avec une pincée de sel, en versant peu à peu 1 c. à soupe de sucre. Incorporez-les délicatement à la préparation au mascarpone.
- Cassez les boudoirs en morceaux. Délayez le limoncello dans 8 c. à soupe d'eau.
- Tapissez 4 verres de morceaux de biscuit. Arrosez d'un peu de limoncello à l'eau et ajoutez le mascarpone au citron jusqu'à la moitié de chaque verre. Couvrez de morceaux de biscuits, arrosez-les de limoncello à l'eau et terminez par une couche de mascarpone.
- Faites prendre au réfrigérateur 6 h avant de servir.



Mousse aux deux chocolats, noisettes caramélisées

PRÉPARATION : 50 MIN. REPOS : 6 H.

CUISON : 15 MIN. POUR 8 PERSONNES :

- 200 g de chocolat noir à pâtisser + 100 g pour les copeaux
- 100 g de chocolat au lait à pâtisser
- 8 œufs (8 blancs et 6 jaunes seront utilisés)
- 8 cl de lait
- 100 g de noisettes entières décortiquées
- 3 c. à soupe de sucre

Ustensiles • 1 plaque à pâtisserie en marbre ou en granit • 1 spatule coudée • 2 poches munies de 1 douille chacune

- La veille, concassez les noisettes grossièrement au couteau puis faites-les griller dans une poêle à sec pendant 2 min. Saupoudrez-les de sucre, laissez caraméliser légèrement en mélangeant, étalez sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir. Réservez-les dans une boîte à température ambiante.

- Faites fondre 100 g de chocolat noir au bain-marie, mélangez bien puis étalez-le finement sur une plaque de marbre à l'aide d'une spatule coudée. Laissez sécher jusqu'à ce que la surface du chocolat devienne mate. Raclez ensuite avec une spatule en métal ou un couteau afin de former des copeaux. Réservez dans une boîte au frais jusqu'au lendemain.

- Le matin du jour même, faites fondre 200 g de chocolat noir avec 5 cl de lait, mélangez, puis ajoutez 4 jaunes d'œufs en mélangeant. Montez 5 blancs d'œufs en neige ferme puis incorporez-les délicatement au chocolat fondu avec une spatule souple. Réservez au frais dans une poche à douille.

- Procédez de la même manière avec le chocolat au lait. Faites-le fondre avec 3 cl de lait puis ajoutez 2 jaunes d'œufs. Montez 3 blancs d'œufs en neige et incorporez-les au chocolat fondu. Réservez au réfrigérateur dans une autre poche à douille.

- Remplissez 8 verrines de mousse au chocolat noir puis de mousse au chocolat au lait. Disposez un morceau de film alimentaire sur chaque verrine (sans coller le film à la mousse) et placez pendant au moins 4 h au réfrigérateur.

- Juste avant de servir, décorez les mousses de noisettes caramélisées et de copeaux de chocolat.

Riz au lait d'amande et aux fruits

PRÉPARATION : 10 MIN. REPOS : 2 H.
CUISSON : 45 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 1 litre de lait d'amande • 6 c. à soupe bombées de riz rond • 6 c à soupe bombées de cassonade + 30 g pour les fruits • 125 g de framboises • 3 pommes golden • 1 citron bio • 30 g de beurre demi-sel • 20 cl de crème liquide entière bien froide

- Dans une casserole, faites chauffer le lait d'amande avec 6 c. à soupe de riz et 6 c. à soupe bombées de cassonade, à feu doux, pendant 45 min, en mélangeant régulièrement.

- Épluchez et coupez les pommes en morceaux. Râpez le zeste du citron. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les morceaux de pomme, 30 g de cassonade et le zeste de citron, faites cuire 10 min. Transvasez dans un récipient puis réservez au réfrigérateur.

- Lorsque le riz au lait est bien cuit et crémeux, versez-le dans un saladier et réservez au réfrigérateur environ 2 h : il doit être bien froid.

- Fouettez la crème liquide jusqu'à obtenir la consistance d'une chantilly. Incorporez-la délicatement au riz au lait et servez avec les pommes et les framboises.

ASTUCE

Pour une touche exotique, remplacez le lait d'amande par du lait de coco, et les fruits par des mangues.



Soufflé à la crème de marrons

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 18 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

● 230 g de crème de marrons ● 4 œufs + 1 jaune ● 80 g de sucre + 20 g pour les moules ● 10 g de beurre pour les moules ● 1 c. à soupe d'armagnac ● Sucre glace ● Sel

Ustensiles ● 4 ramequins de Ø 12-15 cm

- Beurrez et chemisez de sucre 4 ramequins, placez-les au réfrigérateur. Préchauffez le four à 200 °C.
- Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes.
- Fouettez les 5 jaunes d'œufs dans un récipient avec la crème de marrons et l'armagnac.
- Dans un autre récipient, montez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Incorporez le sucre en pluie, continuez de fouetter 3 min. Mélangez un quart des blancs en neige avec la préparation précédente, puis incorporez délicatement le reste des blancs en neige.
- Versez la pâte dans les ramequins jusqu'à 5 mm du bord.
- Enfourez pour 18 à 20 min.
- Sortez les soufflés délicatement du four, saupoudrez-les de sucre glace et dégustez aussitôt.



Trifles au pain d'épice, crème au café

PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 1 H 30. CUISSON : 20 MIN.
POUR 8 PERSONNES :

● 12 tranches de pain d'épice artisanal ● 250 g de mascarpone ● 3 œufs ● 40 g de sucre ● 10 cl de jus d'orange ● 1 c. à soupe de rhum ● 1 petite tasse d'expresso bien serré, refroidi ● 4 c. à soupe de noisettes ● 2 c. à soupe de cacao en poudre non sucré ● 1 c. à café de cassonade ● Feuille et poudre d'or comestibles, pour décorer

- Cassez les œufs, séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez vigoureusement les jaunes avec le sucre, ajoutez le mascarpone et l'expresso, mélangez.
- Montez les blancs d'œufs en neige. À l'aide d'une spatule, mélangez-les délicatement avec la préparation au mascarpone.
- Dans une casserole, portez à ébullition le jus d'orange et le rhum avec la cassonade. Laissez réduire à feu moyen jusqu'à ce que la préparation devienne légèrement sirupeuse, puis laissez refroidir.
- Imbibez rapidement chaque tranche de pain d'épice de sirop.
- Tapissez de pain d'épice le fond de 8 petits verres ou coupelles. Recouvrez d'une couche de crème au mascarpone. Parsemez d'un voile de cacao puis de noisettes concassées. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Couvrez de film alimentaire et réservez au moins 1 h au réfrigérateur avant de servir décoré de feuille et de poudre d'or.

Mousse de marron, noisettes caramélisées, pralin à la fleur de sel

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 4 H.
CUISSON : 15 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour la mousse • 20 cl de crème liquide
entière très froide • 1 feuille de gélatine
• 240 g de crème de marrons

Pour le pralin • 75 g de sucre en poudre
• 75 g d'amandes et de noisettes
mélangées • 1 pincée de fleur de sel

Pour les noisettes caramélisées
• 6 noisettes décortiquées • 80 g de sucre

Ustensiles • 6 piques en bois

- La veille ou 4 h au moins avant de servir, préparez les mousses. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir. Dans une casserole, faites chauffer la crème de marrons. Hors du feu, incorporez la gélatine bien essorée, fouettez. Laissez refroidir la préparation dans une jatte.
- Dans un saladier froid (placé au congélateur 10 min avec le fouet), montez la crème froide en chantilly ferme. Mélangez-la avec la crème de marrons à l'aide d'une spatule souple. Versez dans 6 petits ramequins et laissez prendre au réfrigérateur au moins 4 h.
- La veille ou quelques heures avant de servir, préparez le pralin. Déposez le sucre, la fleur de sel et les fruits secs dans une sauteuse. À feu moyen, mélangez jusqu'à ce que le sucre soit fondu et commence à caraméliser. Lorsque le caramel enrobe bien les fruits secs, versez sur une plaque tapissée de papier cuisson. Laissez refroidir jusqu'à ce que le caramel soit dur, puis mixez au robot pour obtenir une poudre grossière de pralin.
- Préparez les noisettes caramélisées 1 h avant de servir le dessert. Enfoncez chaque noisette sur une pique en bois. Faites fondre le sucre dans une casserole sans le remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré. Plongez les noisettes une par une dans le caramel placé sur feu doux, puis sortez-les en laissant couler le caramel vers le bas. Laissez refroidir sur une grille ou en plantant les piques sur une orange, par exemple : le caramel va rapidement durcir. Retirez les piques délicatement.
- Au moment de servir, parsemez de pralin chaque ramequin et décorez avec les noisettes caramélisées. Servez aussitôt.

Chacun
pour soi !



Mousse de yaourt façon fontainebleau et lemon curd

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 2 H 30.
CUISSON : 5 MIN. POUR 4-6 PERSONNES :

Pour la mousse • 300 g de crème liquide bien froide • 300 g de yaourt à la grecque

Pour le lemon curd • 3 citrons bio • 2 jaunes d'œufs • 75 g de sucre • 15 g de Maïzena

Ustensile • 1 morceau d'étamine

• Préparez la mousse de yaourt.

Faites égoutter le yaourt à la grecque dans une passoire fine pendant 30 min.

• Fouettez la crème liquide bien froide en chantilly à l'aide d'un batteur électrique puis ajoutez, tout en fouettant, le yaourt égoutté. Foisonnez

la préparation quelques minutes et versez-la dans une passoire fine doublée d'un morceau d'étamine. Placez la passoire au réfrigérateur avec un plat creux en dessous pendant 2 h.

• Pendant ce temps, réalisez le lemon curd.

Dans une casserole, chauffez à feu doux le jus de 3 citrons avec les jaunes d'œufs, le sucre, le zeste de 1 citron et la Maïzena, en fouettant pendant 5 min environ, jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Versez le lemon curd dans un pot et laissez refroidir à température ambiante avant de réserver au réfrigérateur.

• Servez la mousse de yaourt avec une cuillère de lemon curd.



Pannacottas avoine-amande à la rhubarbe

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 1 H. CUISSON : 20 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

- 120 g de rhubarbe • 60 g de sucre • 25 cl de boisson à l'avoine non sucrée • 20 cl de purée d'amandes
- 1 c. à café rase d'agar-agar • 1 branche de romarin

- Dans une casserole, mélangez la boisson à l'avoine, 40 g de sucre, l'agar-agar et portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la purée d'amandes, mélangez bien et versez dans des ramequins. Laissez-les refroidir 1 h à température ambiante puis réservez-les au réfrigérateur.
- Lavez et séchez la rhubarbe, retirez les extrémités de chaque tige et détaillez-les en tronçons de 3 ou 4 cm. Enrobez-les du reste de sucre. Déposez-les dans une passoire et laissez-les égoutter pendant 1 h.
- Faites compoter les morceaux de rhubarbe à feu doux, dans une casserole, avec un peu d'eau et la branche de romarin, pendant 15 min environ. Laissez tiédir.
- Servez les pannacottas froides avec 2 c. à soupe de compote de rhubarbe tiède.

UN DESSERT À LA FOIS
ONCTUEUX ET ACIDULÉ



Crèmes aux œufs à la vanille

PRÉPARATION : 15 MIN. REPOS : 30 MIN. CUISSON : 20 MIN.
POUR 4-6 PERSONNES :

- 20 cl de lait • 20 cl de crème liquide • 30 g de sucre blond
- 2 gousses de vanille • 1 œuf entier + 3 jaunes

- Fendez les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur et prélevez les graines. Faites chauffer le lait et la crème 2 à 3 min dans une casserole puis ajoutez les graines de vanille et les gousses. Laissez infuser 30 min hors du feu.
- Préchauffez le four à 180 °C, placez-y un bain-marie lorsqu'il est bien chaud.
- Filtrez la préparation vanillée. Fouettez l'œuf, les jaunes et le sucre dans un saladier, ajoutez la préparation à la vanille et mélangez de nouveau. Versez dans des ramequins, placez-les au four dans le bain-marie pour 20 à 25 min. À la fin de la cuisson, la crème doit être tremblotante. Laissez-la refroidir et placez-la au réfrigérateur pour 2 h au moins avant de la déguster.



DAVID VANILLE
EPICES D'EXCEPTION



OFFRE DE **FOLIE** !

Vanille Bourbon Gold +14cm - Madagascar

10 GOUSSES ACHETÉES

=

10 GOUSSES OFFERTES

29.90€



ORIGINE • PLANTATIONS • EXCELLENCE

Des épices avec une vraie puissance aromatique, une qualité, ma signature !



DavidVanille.com





BON À SAVOIR

Le riz au lait tiède sera assez liquide. Servi à température ambiante, il sera plus dense.

Riz au lait à l'orange et aux pistaches

PRÉPARATION : 10 MIN. CUISSON : 35 MIN.

POUR 4-6 PERSONNES :

● 200 g de riz rond ● 100 g de sucre en poudre ● 1 litre de lait
● 1 orange bio ● 10 cl de crème liquide entière ● 4 c. à soupe de pistaches non salées ● Sel

- Râpez le zeste de l'orange et pressez-la, réservez. Hachez les pistaches grossièrement, réservez.
- Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le sucre, une pincée de sel et le zeste (gardez-en un peu pour servir). Versez le riz en pluie et faites cuire 35 min en mélangeant très régulièrement.
- Quand le riz est cuit, ajoutez la crème portée préalablement à ébullition et le jus d'orange, mélangez.
- Laissez tiédir le riz au lait avant de le verser dans des ramequins. Parsemez d'éclats de pistache et de zestes d'orange avant de servir.



À déguster avec un champagne **Vranken Demoiselle E.O. Rosé.**

Flan à la ricotta

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 55 MIN.

POUR 8 PERSONNES :

● 500 g de ricotta (de brebis de préférence) ● 100 g de sucre en poudre ● 5 œufs ● 1 citron bio ● 50 g d'écorces d'orange et de cédrat confits ● 10 g de beurre
● 2 c. à soupe de farine + un peu pour le moule
● 1 c. à soupe de sucre glace ● 1/2 c. à café de cannelle
● 2-3 c. à soupe de rhum ou de Grand Marnier ● Sel

Ustensile ● 1 moule de 2 litres

- Beurrez et farinez le moule. Râpez le zeste du citron, coupez les écorces confites en petits dés, réservez. Cassez 4 œufs, séparez les blancs des jaunes. Préchauffez le four à 160 °C.
- Dans un saladier, travaillez la ricotta avec une spatule pour la rendre homogène. Incorporez 1 œuf entier, les 4 jaunes, 80 g de sucre en poudre, la farine tamisée, le zeste du citron et les écorces confites, puis parfumez avec l'alcool.
- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel en ajoutant peu à peu le sucre restant. À l'aide d'une spatule, mélangez-les délicatement à la préparation à la ricotta. Versez dans le moule : il doit être rempli aux deux tiers.
- Enfourez le moule pour 55 min. Laissez tiédir le flan et saupoudrez-le du sucre glace mélangé à la cannelle. Servez tiède ou à température ambiante.

Crème et mousse aux crêpes dentelle et fraises

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 45 MIN.

CUISSON : 5 MIN. POUR 6 PERSONNES :

• 250 g de fraises • 1 c. à soupe de sucre en poudre

Pour la crème • 50 cl de lait entier • 10 cl de crème liquide • 30 g de sucre • 10 g de Maïzena • 1/2 gousse de vanille • 1/2 paquet de crêpes dentelle (type Gavottes)

Pour la chantilly • 25 cl de crème liquide entière froide • 30 g de sucre glace • 1/2 paquet de crêpes dentelle

• Préparez la crème. Versez le lait et la crème dans une casserole ainsi que la demi-gousse de vanille, fendue et grattée, avec les graines. Faites chauffer doucement.

• Pendant ce temps, concassez un demi-paquet de crêpes dentelle dans un saladier.

• Ajoutez dans le saladier la Maïzena ainsi qu'une louche du mélange lait-crème chaud, fouettez puis versez le tout dans la casserole. Faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Filtrez et versez dans 4 verres. Laissez complètement refroidir puis réservez au frais.

• Lavez, équeutez et coupez les fraises en dés. Sucrez, mélangez et réservez au réfrigérateur.

• Au dernier moment, préparez la chantilly. Concassez les crêpes dentelle (réservez 1 c. à soupe de brisures). Montez la crème en chantilly avec le sucre glace, incorporez les brisures de crêpes dentelle.

• Garnissez les verres de mousse de crème et de crêpe dentelle, ajoutez les fraises dessus, et servez aussitôt parsemé de quelques brisures de crêpes dentelle.

COMPLÈTEMENT
CRAQUANT





un DOUX PARFUM
DE SICILE

Crème caramel aux agrumes et pistaches

PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 30 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

● 300 g de ricotta ● 150 g de mascarpone
● 180 g de sucre ● 30 g de pistaches
non salées hachées ● 10 g de beurre + un peu
pour le plat ● 1 gousse de vanille ● 2 petits
œufs ● 1 citron bio ● 1 clémentine bio
● 2 oranges ● 2 pomélos roses

- Râpez très finement le zeste du citron et celui de la clémentine, puis pressez les fruits séparément. Fendez la gousse de vanille en deux et grattez-la pour prélever les graines.
- Préchauffez le four à 150 °C. Beurrez un plat.

- Mixez la ricotta, le mascarpone, les œufs, 70 g de sucre, les graines de vanille, le jus de citron et le zeste du citron et de la clémentine.
- Versez la préparation dans un plat beurré et faites cuire au four environ 35 min. Laissez tiédir.
- Pendant ce temps, mettez le reste de sucre, le jus de la clémentine et 1 c. à soupe d'eau dans une casserole, portez à ébullition. Faites caraméliser 5 min. Retirez du feu, ajoutez le beurre, remettez sur le feu et ajoutez 1 c. à soupe d'eau. Mélangez, laissez tiédir.
- Pelez les oranges et les pomélos à vif. Tranchez-les et déposez-les sur la crème. Arrosez de caramel et parsemez de pistaches hachées. Servez tiède.

Petites crèmes mousseuses au café

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 2 H 10.
CUISSON : 20 MIN. POUR 6 PERSONNES :

• 100 g de mascarpone • 80 g de sucre
• 25 cl de crème liquide entière • 15 cl
de lait entier • 9 cl de café serré (environ
2 expressos) • 4 œufs • 4 feuilles de
gélatine • 2 c. à soupe rases d'amandes
effilées • Une vingtaine de grains de café

- Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Dans un bol, fouettez les jaunes avec le sucre. Réservez.
- Dans une casserole, portez doucement à frémissement les expressos et le lait. Versez sur les jaunes d'œufs, fouettez et transvasez dans la casserole avec 10 cl de crème. Placez sur le feu et laissez chauffer à feu doux sans cesser de fouetter pour obtenir une crème anglaise. Une fois que la préparation épaissit et devient nappante, retirez du feu. Ajoutez la gélatine bien égouttée et fouettez pour la faire fondre. Laissez tiédir à température ambiante.
- Fouettez le reste de crème avec le mascarpone jusqu'à obtenir la texture d'une chantilly bien ferme. À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement cette préparation à la crème anglaise au café.
- Fouettez les blancs d'œufs en neige, puis incorporez-les délicatement à la préparation au café, toujours à la spatule.
- Versez dans des petits ramequins ou des tasses et placez au réfrigérateur pour 2 h.
- Faites torréfier les amandes effilées à sec dans une poêle. Hachez grossièrement les grains de café. Servez les petites crèmes parsemées d'amandes et de grains de café.

BON À SAVOIR

Pour réussir votre chantilly, placez le fouet et le bol au congélateur quelques minutes avant de les utiliser.



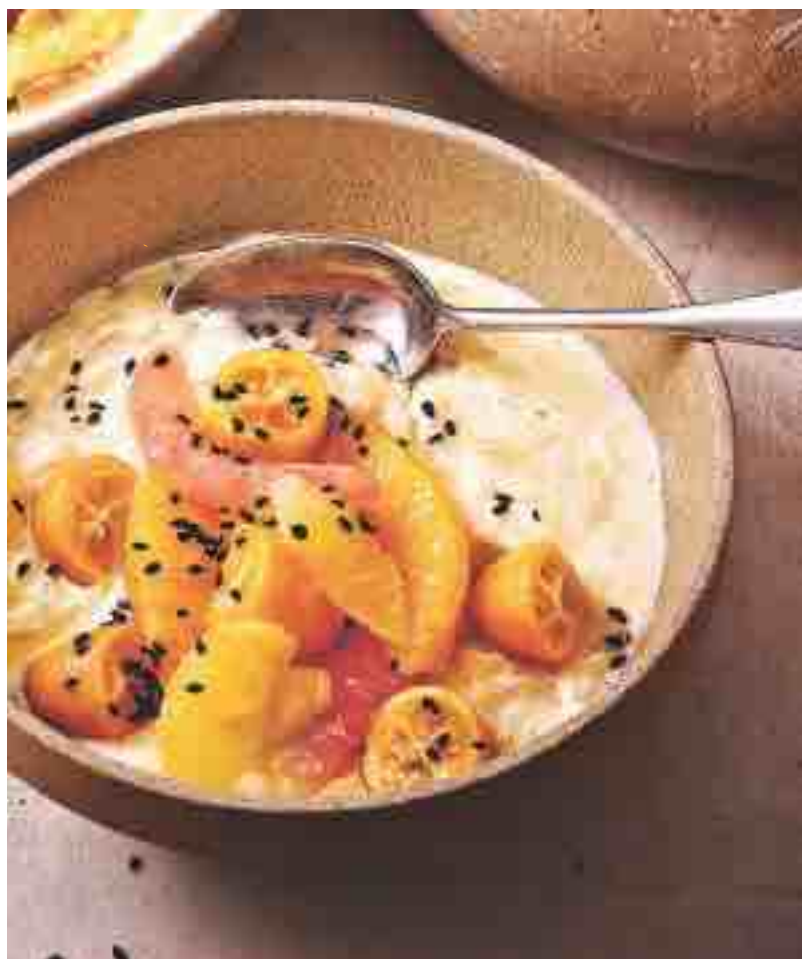
Mouhalabieh à l'amande et caramel de pomme

PRÉPARATION : 10 MIN. REPOS : 3 H. CUISSON : 45 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

- 50 cl de lait d'amande grillée • 35 g de Maïzena
- 25 g de sucre blond

Pour le caramel • 75 cl de jus de pomme bio

- Dans un petit récipient, mélangez 10 cl de lait d'amande avec la Maïzena. Versez ce mélange dans une casserole, ajoutez le reste de lait d'amande et le sucre, puis faites épaisir sur feu doux, sans cesser de fouetter.
- Versez la préparation dans des bols et réservez 3 h au frais.
- Préparez le caramel. Faites chauffer, dans une casserole, le jus de pomme sur feu moyen, pendant 45 min, jusqu'à ce qu'il ait suffisamment réduit pour avoir une consistance sirupeuse. Versez-le dans un petit bol et servez-le avec les mouhalabieh.



Riz au lait aux agrumes et sésame noir

PRÉPARATION : 35 MIN. CUISSON : 50 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

- 1 kg d'agrumes mélangés (bergamotes bio, citrons verts bio, pamplemousses, oranges, oranges sanguines, kumquats...) • 120 g de riz pour risotto (arborio) • 1 litre de lait entier • 4 c. à soupe de miel + 1 c. à soupe pour les agrumes • 1 gousse de vanille • 2 c. à soupe de graines de sésame noir • 15 cl de crème liquide (facultatif)

- Versez le riz et le lait dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille préalablement fendue en deux et grattée.
- Faites cuire le riz sur feu très doux pendant 50 min, en mélangeant de temps en temps.
- Pendant la cuisson du riz, râpez finement le zeste de 1 bergamote ou de 1 citron vert dans un grand bol. Pelez les agrumes à vif et détachez les segments à l'aide d'un couteau. Coupez les kumquats en deux ou en tranches. Mélangez avec les zestes et 1 c. à soupe de miel. Réservez.
- À la fin de la cuisson du riz, retirez la gousse de vanille puis ajoutez le miel. Laissez tiédir ou refroidir.
- Servez le riz au lait avec les agrumes, parsemé de sésame noir et éventuellement nappé d'un peu de crème liquide.



Mousses aux fraises des bois

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 4 H.
CUISSON : 5 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 250 g de fraises des bois + 125 g pour servir ● 50 g de sucre ● 20 cl de crème liquide entière bien froide
- 1 c. à soupe bombée de mascarpone
- 3 feuilles de gélatine ● 1/2 citron
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol rempli d'eau froide.
- Pressez le demi-citron. Lavez les fraises des bois et mixez-en 250 g avec le jus de citron ainsi que la moitié du sucre.
- Dans une petite casserole, faites chauffer 1/3 du coulis obtenu et, hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée. Mélangez cette préparation au coulis restant puis réservez au réfrigérateur.
- Mettez la crème et le mascarpone dans un saladier puis fouettez pour obtenir une crème ferme. Incorporez le sucre restant en fouettant énergiquement, puis le coulis de fraises, de façon à obtenir un mélange homogène.
- Versez la mousse dans des petits bols et placez au réfrigérateur pour au moins 4 h.
- Servez les mousses bien froides, décorées de quelques fraises des bois.



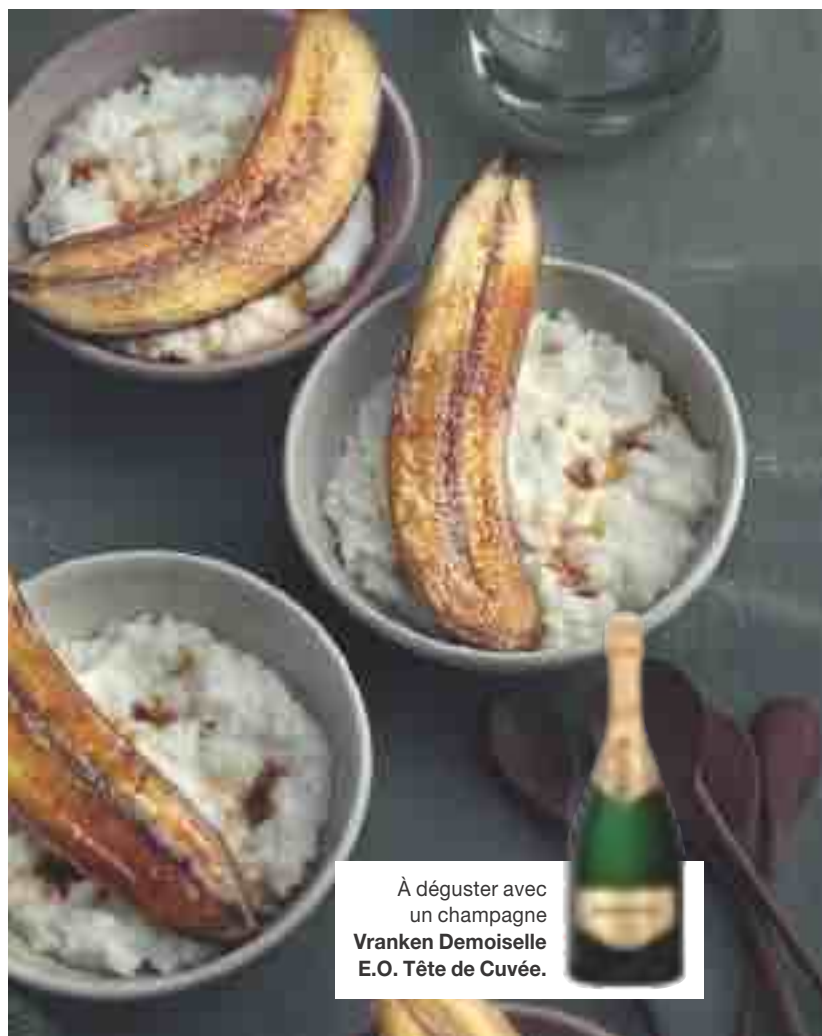
Trifles aux fraises

PRÉPARATION : 15 MIN. REPOS : 2 H 20. POUR 4 PERSONNES :

• 400 g de fraises • 6 biscuits roses de Reims • 20 cl de crème liquide entière • 1 c. à soupe de miel liquide (oranger, par exemple) • 1 petite orange • 1 gousse de vanille

- Pressez l'orange. Coupez les fraises en quartiers. Arrosez-les de jus d'orange, ajoutez les graines issues de la gousse de vanille fendue et grattée. Laissez mariner 20 min au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, coupez les biscuits en quatre. Placez-les dans le fond de 4 verres. Placez les 3/4 des fraises sur les biscuits dans chaque verre.
- Placez la crème liquide avec le fouet du batteur, dans une jatte, 10 min au congélateur afin que la crème soit très froide, elle montera mieux. Montez la crème en chantilly ferme, en incorporant le miel liquide lorsqu'elle commence à monter.
- Répartissez la crème chantilly sur les fraises dans les verres, décorez des fraises restantes. Réservez 2 h au réfrigérateur avant de servir.

GOURMANDS À SOUKAIT



À déguster avec
un champagne
Vranken Demoiselle
E.O. Tête de Cuvée.

Riz au lait de coco, bananes caramélisées

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 1 H. POUR 4 PERSONNES :

• 100 g de riz rond • 50 cl de boisson végétale au riz • 50 cl de lait de coco • 2 bananes bio • 1 gousse de vanille • 5 c. à soupe de sucre de canne blond + 80 g pour le caramel

- Fendez la gousse de vanille en deux et prélevez les graines. Dans une casserole, rassemblez le riz, la boisson au riz, le lait de coco, la gousse de vanille avec ses graines et 1 c. à soupe de sucre. Faites cuire sur feu très doux pendant 45 min à 1 h, en mélangeant de temps en temps.
- Lavez les bananes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur en conservant la peau. Saupoudrez chaque demi-banane de 1 c. à soupe de sucre.
- Faites chauffer une poêle sur feu moyen et faites-y caraméliser les demi-bananes côté chair, 2 min. Retirez-les de la poêle, puis ajoutez 80 g de sucre avec 40 g d'eau et laissez caraméliser pendant 2 min. Mélangez pour obtenir une sauce onctueuse.
- Servez le riz au lait de coco avec les demi-bananes caramélisées et un peu de sauce caramel.



COOKIES ET PETITS BISCUITS

Faciles à préparer en famille, sablés, madeleines, beignets et financiers feront la joie des petits et des grands à n'importe quel moment de la journée.

Sablés à la farine de pois chiche et graines de lin

PRÉPARATION : 25 MIN. REPOS : 30 MIN.
CUISSON : 20 MIN. POUR 15 PIÈCES :

● 200 g de farine de pois chiche ● 80 g sucre roux
● 65 g de farine de blé semi-complète ● 65 g de
beurre ● 10 cl huile d'olive ● 1 c. à soupe de
graines de lin ● 1 citron bio

- Faites fondre le beurre dans une petite casserole puis clarifiez-le en retirant le dépôt blanc.
- Rincez le citron et râpez finement son zeste.
- Dans un saladier, mélangez les farines avec le sucre et le zeste de citron, puis ajoutez le beurre et l'huile d'olive : la pâte obtenue est très friable. Placez-la 30 min au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180 °C. Sortez la pâte du réfrigérateur et formez des boules à la main. Déposez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson, écrasez-les légèrement à l'aide d'une fourchette et parsemez-les de graines de lin.
- Enfourez pour 20 min environ.
- Laissez les biscuits refroidir sur une grille.





Sablés aux noix de pécan

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 30 MIN. CUISSON : 15 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

- 125 g de farine + un peu pour étaler ● 50 g de beurre demi-sel ● 40 g de cassonade ● 40 g de noix de pécan ● 40 g de sirop d'érable ● 1 petit œuf
- Préchauffez le four à 200 °C.
- Mixez grossièrement 40 g de noix de pécan.
- Dans une jatte, mélangez la cassonade et le beurre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez l'œuf, fouettez puis ajoutez le sirop d'érable. Ajoutez la poudre de noix de pécan et la farine. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte puis découpez 12 biscuits à l'aide d'un emporte-pièce.
- Déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez pour 10 min environ, jusqu'à ce que les sablés commencent à dorer. Laissez-les refroidir sur une grille.



Scones aux raisins secs

Dans un saladier, mélangez 250 g de farine, 1 sachet de levure, 1 c. à soupe de sucre en poudre et 1/2 c. à café de sel. Détaillez 55 g de beurre ramolli en dés et ajoutez-le à la préparation, puis travaillez-la du bout des doigts afin d'obtenir un mélange sableux. Ajoutez 15 cl de lait et 50 g de raisins secs de Smyrne. Travaillez la pâte à l'aide d'une fourchette et rassemblez-la afin de former une boule ; si elle est trop collante, ajoutez un peu de farine. Préchauffez le four à 200 °C. Sur le plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 3 à 4 cm et détaillez-la en disques 4 cm de diamètre environ à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez les scones sur la plaque du four couverte de papier cuisson et badigeonnez-les d'œuf battu. Enfourez et laissez cuire 15 min, jusqu'à ce que les biscuits soient bien gonflés et dorés.



Biscotti aux amandes et fruits secs

PRÉP. : 35 MIN. REPOS : 1 H 45. CUISSON : 45 MIN. POUR 20 PIÈCES :

- 350 g de farine ● 150 g de d'amandes décortiquées ● 150 g de sucre ● 70 g de baies de goji ● 70 g de cranberries séchées ● 3 œufs ● 2 oranges bio ● 1/2 sachet de levure chimique ● 2 c. à soupe d'extrait de vanille ● Sel
- Râpez les deux oranges pour prélever le zeste. Hachez les baies de goji et les cranberries. Concassez les amandes.
- Placez la farine, la levure et le sucre dans un saladier avec une pincée de sel, mélangez. Ajoutez les œufs et l'extrait de vanille puis mélangez pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez le zeste des oranges, les baies de goji, les cranberries et les amandes, mélangez.
- Préchauffez le four à 160 °C.
- Formez un boudin légèrement aplati sur le dessus et déposez-le sur une plaque couverte de papier cuisson. Enfourez pour 35 min.
- Sortez le boudin du four et laissez-le complètement refroidir sur une grille. Découpez des tranches fines à l'aide d'un couteau à pain, déposez-les à plat sur une plaque couverte de papier cuisson, et enfourez pour 10 à 15 min, en surveillant : les biscotti doivent être à peine dorés.
- Laissez refroidir avant de déguster.



Sablés diamant à la clémentine

PRÉPARATION : 10 MIN. REPOS : 1 H. CUISSON : 10 MIN.
POUR 30 PIÈCES :

- 250 g de farine + un peu pour le plan de travail
- 150 g de beurre mou ● 90 g de sucre ● 80 g de sucre cristal
- 2 clémentines bio ● 1 jaune d'œuf

- Mélangez le sucre cristal avec le zeste râpé de 1 clémentine, réservez.
- Dans un grand bol, travaillez le beurre et le sucre à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajoutez la farine, le zeste râpé de la deuxième clémentine, 2 c. à soupe de jus de clémentine et le jaune d'œuf. Mélangez sans trop travailler la pâte et formez une boule. Si elle colle trop, ajoutez un peu de farine.
- Sur un plan de travail fariné, séparez la pâte en deux puis formez 2 boudins d'environ 3,5 cm de diamètre. Enveloppez-les de film alimentaire et mettez-les au réfrigérateur pendant 1 h.
- Préchauffez le four à 180 °C. Versez le mélange sucre cristal-zeste de clémentine sur une feuille de papier cuisson. Roulez les boudins de pâte dans ce mélange en appuyant légèrement. Coupez chaque boudin en tranches de 1/2 cm d'épaisseur et placez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Enfourez pour 10 à 12 min, jusqu'à ce que les sablés soient à peine dorés.
- À la sortie du four, déposez délicatement les sablés sur une grille, ils vont durcir en refroidissant.



**BON
À SAVOIR**

Avant d'utiliser ses
aiguilles, assurez-vous que
le sapin n'a pas été traité
avec des pesticides ou
autres produits.

Shortbreads aux aiguilles de sapin

PRÉPARATION : 15 MIN.
REPOS : 1 H. CUISSON : 15 MIN.
POUR 6 PERSONNES :

- 150 g de beurre demi-sel mou ● 70 g de sucre glace
- 225 g de farine + un peu pour le plan de travail
- 25 g de Maïzena ● 2 c. à soupe d'aiguilles de sapin non traité, lavées et finement hachées
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans un saladier, mélangez le beurre mou coupé en petits dés avec le sucre glace. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la fécule et les aiguilles de sapin.
- Intégrer la farine dans le premier saladier et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse mais assez friable. Formez une boule, enveloppez-la de film alimentaire et placez-la pour 30 min au réfrigérateur.
- Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné afin d'avoir une épaisseur d'environ 1 cm. La pâte peut être friable, rassemblez-la bien avec les mains entre chaque passage de rouleau pour ne pas la casser. Découpez des petits disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce, déposez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson et réservez 30 min au réfrigérateur.
- Enfourez pour 15 à 20 min. Surveillez la cuisson, les sablés doivent juste commencer à dorer. Ne les laissez pas trop brunir car ils perdraient alors un peu de leur saveur.

Madeleines au miel et au romarin

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 3 H. CUISSON : 10 MIN.
POUR 36 MADELEINES :

• 150 g de farine T45 + un peu pour les plaques • 150 g de miel
• 150 g de beurre • 3 œufs • 1 branche de romarin • 1/2 sachet
de levure chimique • Sel

Ustensiles • 2 ou 3 plaques à madeleines

- Dans une casserole, faites fondre le beurre. Pendant ce temps, prélevez les feuilles de romarin puis hachez-les finement.
- Dans un récipient, mélangez les œufs avec le miel et le beurre fondu. Ajoutez la farine et la levure tamisées, une pincée de sel et le romarin. Mélangez bien afin d'obtenir une pâte homogène. Laissez reposer au moins 3 h au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 200 °C. Beurrez et farinez les empreintes.
- Versez la pâte jusqu'aux trois quarts des empreintes et enfournez pour 10 à 12 min. Laissez refroidir les madeleines sur une grille.

**BON
À SAVOIR**

Dans les dernières minutes de cuisson, surveillez bien vos madeleines, elles colorent très vite avec le miel.

Biscuits aux flocons d'avoine, dattes et chocolat

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 25 MIN. POUR 16 PIÈCES :

● 150 g de flocons d'avoine ● 50 g de pomme ● 50 g de chocolat
● 50 g de dattes deglet noir dénoyautées ● 50 g de farine
● 50 g de sucre ● 30 g de noix de pécan ● 25 g de banane ● 1 œuf
● 1 orange ● 1 c. à soupe de miel ● 1 gousse de vanille ● Sel

● Prélevez 1/4 de la pomme, pelez, épépinez puis détaillez-le en dés. Coupez 1/4 de la banane, épluchez-le puis coupez-le en dés. Pressez l'orange.

● Dans une casserole, faites compoter les fruits sur feu doux avec le miel, les graines de la gousse de vanille fendue et grattée et 2 c. à soupe de jus d'orange. Comptez 10 min : les fruits doivent être tendres. Mixez en compote.

● Préchauffez le four à 180 °C. Dans une jatte, mélangez les flocons d'avoine, la farine, le sucre et une pincée de sel. Ajoutez l'œuf battu. Mélangez puis ajoutez la compote. Incorporez les noix de pécan et le chocolat concassés, puis les dattes coupées en petits dés. Travaillez pour obtenir une pâte.

● Formez 16 boulettes en prélevant l'équivalent de 1 c. à soupe de pâte, déposez-les sur la plaque du four tapissée de papier cuisson, puis aplatissez-les avec la paume de la main.

● Enfournez pour 15 min. Laissez refroidir les biscuits sur une grille avant de les déguster.



Beignets aux pommes

PRÉPARATION : 30 MIN.

REPOS : 30 MIN. CUISSON : 20 MIN.

POUR 4 PERSONNES :

● 3-4 pommes ● 180 g de farine ● 80 g de sucre blond de canne ● 2 œufs ● 25 cl de lait frais entier ● 1 c. à café bombée de levure chimique ● 1 citron bio ● 2 c. à soupe de sucre glace ● 1 litre d'huile de friture (pépins de raisin ou arachide) ● Sel

● Préparez la pâte à beignets. Mélangez les œufs et le lait à l'aide d'un fouet, ajoutez le sucre blond, le zeste râpé du citron, une pincée de sel, puis incorporez petit à petit (pour éviter les grumeaux) la farine tamisée avec la levure : le mélange doit être lisse et homogène. Laissez reposer 30 min à température ambiante (20 °C).

● Pressez le citron, réservez le jus. Pelez les pommes et, avec un vide-pomme (ou un couteau), enlevez le cœur, puis coupez-les en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Arrosez du jus de citron.

● Faites chauffer l'huile dans une large casserole.

● Trempez au fur et à mesure chaque rondelle de pomme dans la pâte à beignets (à l'aide d'une fourchette, une petite pince ou vos doigts) et plongez-les ensuite dans la friture sans les superposer. Avec une écumoire ou une pince, retournez les beignets pour qu'ils dorent des deux côtés.

● Déposez les beignets sur du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile, poudrez-les de sucre glace et servez aussitôt.



BON À SAVOIR

Les graines de sésame sont considérées comme un superaliment. Les noires ont un goût plus intense que les blanches.

Tuiles aux amandes, aux pignons et au sésame noir

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 1 H. CUISSON : 8 MIN.
POUR 15 PIÈCES ENVIRON :

• 60 g de beurre mou • 60 g de sucre glace • 60 g de farine
• 2 blancs d'œufs • 50 g d'amandes entières • 50 g de sésame noir • 50 g de pignons

Ustensiles • 1 poche à douille munie de 1 douille lisse

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Concassez séparément les amandes et les pignons. Dans un saladier, mélangez le beurre coupé en dés avec le sucre glace pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez la farine, mélangez. Ajoutez les blancs d'œufs et mélangez. Versez la préparation dans une poche à douille lisse et formez des boudins de 4 cm sur la plaque du four couverte de papier cuisson.
- Enfourez pour 8 min. Au bout de 1 min de cuisson, parsemez un tiers des tuiles d'amandes hachées, un tiers de pignons hachés et le reste de sésame noir. Surveillez la cuisson pour ne pas trop cuire les tuiles : elles doivent commencer à dorer tout autour mais rester blanches au centre.
- Dès la sortie du four, donnez une forme arrondie aux tuiles en les posant sur un rouleau à pâtisserie et laissez-les refroidir ainsi.



Financiers à la farine de chanvre et aux framboises

PRÉPARATION : 15 MIN. REPOS : 30 MIN. CUISSON : 20 MIN.
POUR 16 PIÈCES :

• 125 g d'amandes • 150 g de beurre • 6 blancs d'œufs
• 50 g de farine de chanvre • 50 g de farine de blé
• 120 g de sucre muscovado • 80 g de framboises • Sel

Ustensile • 1 plaque d'empreintes à financier en silicone

- Préchauffez le four à 170 °C.
- Placez 110 g d'amandes dans le bol d'un robot et mixez par à-coups jusqu'à obtenir une poudre fine. Hachez grossièrement le reste au couteau.
- Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne noisette.
- Dans un saladier, mélangez la farine de chanvre, la farine de blé, le sucre muscovado, une pincée de sel et la poudre d'amandes. Ajoutez les blancs d'œufs et le beurre fondu, mélangez pour obtenir une pâte lisse.
- Versez la pâte dans les empreintes à financier, répartissez les framboises dessus, parsemez d'amandes hachées et enfourez pour 15 min : le dessus des financiers doit commencer à dorer.
- Retirez du four, laissez refroidir sur une grille et démoulez.



Miam, ce petit parfum
ORIENTAL !

Biscuits croquants au tahini

PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 10 MIN.
POUR 20 PIÈCES :

● 125 g de farine de pois chiche ● 70 g de miel
liquide ● 50 g de tahini ● 40 g de beurre mou
● 1 œuf ● 1/2 c. à café rase de levure chimique
● 15 g de graines de sésame grillé + un peu
pour décorer ● Fleur de sel

● Dans un saladier, mélangez le miel, le beurre, l'œuf et le tahini. Ajoutez la farine, la levure, les graines de sésame et une pincée de fleur de sel. Travaillez à l'aide d'une spatule puis pétrissez un peu la pâte à la main : elle doit être souple.
● Enveloppez la boule de pâte dans du film alimentaire puis placez-la au réfrigérateur pour 30 min afin qu'elle durcisse.

● Sortez la plaque du four et préchauffez ce dernier à 180 °C.

● Prélevez des morceaux de pâte de la taille d'une noix et roulez-les en boule. Répartissez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson et écrasez-les légèrement avec la paume de la main. Parsemez les biscuits de graines de sésame et enfournez-les pour 10 à 12 min : ils doivent être légèrement dorés.

● Laissez refroidir les biscuits sur une grille puis conservez-les dans une boîte en métal.

Palets bretons maison aux fraises et à la chantilly

PRÉP. : 40 MIN. REPOS : 3 H. CUISSON : 15 MIN.

POUR 4 PERSONNES :

Pour les palets bretons • 200 g de farine • 150 g de beurre mou • 130 g de sucre • 3 jaunes d'œufs • 1 sachet de levure chimique • Sel

Pour servir • 250 g de fraises • 1 c. à soupe de sucre • 2 oranges • 20 cl de crème fleurette • 10 cl de mascarpone • 1 sachet de sucre vanillé • Quelques brins d'oxalis ou de menthe (facultatif)

Ustensiles • 1 moule à empreintes en silicone (à défaut, des caissettes en papier allant au four)

• 1 emporte-pièce de Ø 4 cm (à défaut, un verre de même diamètre) • Film alimentaire pour cuisson

• Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un grand saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez le beurre mou, mélangez à l'aide d'une spatule souple.

Ajoutez progressivement la farine, la levure et une pincée de sel. Formez un pavé de pâte, enveloppez-le dans du film alimentaire, réservez 2 h au réfrigérateur.

• Préchauffez le four à 180 °C.

• À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur une feuille de papier cuisson (sur 1 cm d'épaisseur).

• À l'aide de l'emporte-pièce, découpez des disques de pâte et placez-les dans les empreintes du moule à empreintes afin qu'ils restent bien ronds pendant la cuisson.

• Enfouez pour 15 min ou jusqu'à ce que les palets soient bien dorés.

• Démoulez les biscuits à la sortie du four, placez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir.

• Pressez les oranges pour obtenir 5 c. à soupe de jus. Coupez les fraises en quartiers. Placez-les dans un plat creux. Arrosez-les de jus d'orange, versez le sucre en poudre et mélangez délicatement.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

• 15 min avant de servir, placez la crème fleurette, le mascarpone et les fouets du robot dans un bol en Inox. Placez le tout au congélateur 5 à 7 min.

• Dans le bol en Inox, montez la crème et le mascarpone bien froids en chantilly, en incorporant le sucre vanillé lorsque la crème est presque montée.

• Au moment de servir, disposez la crème fouettée sur les palets bretons. Ajoutez les fraises marinées, parsemez le tout de feuilles d'oxalis (ou de menthe). Dégustez aussitôt.





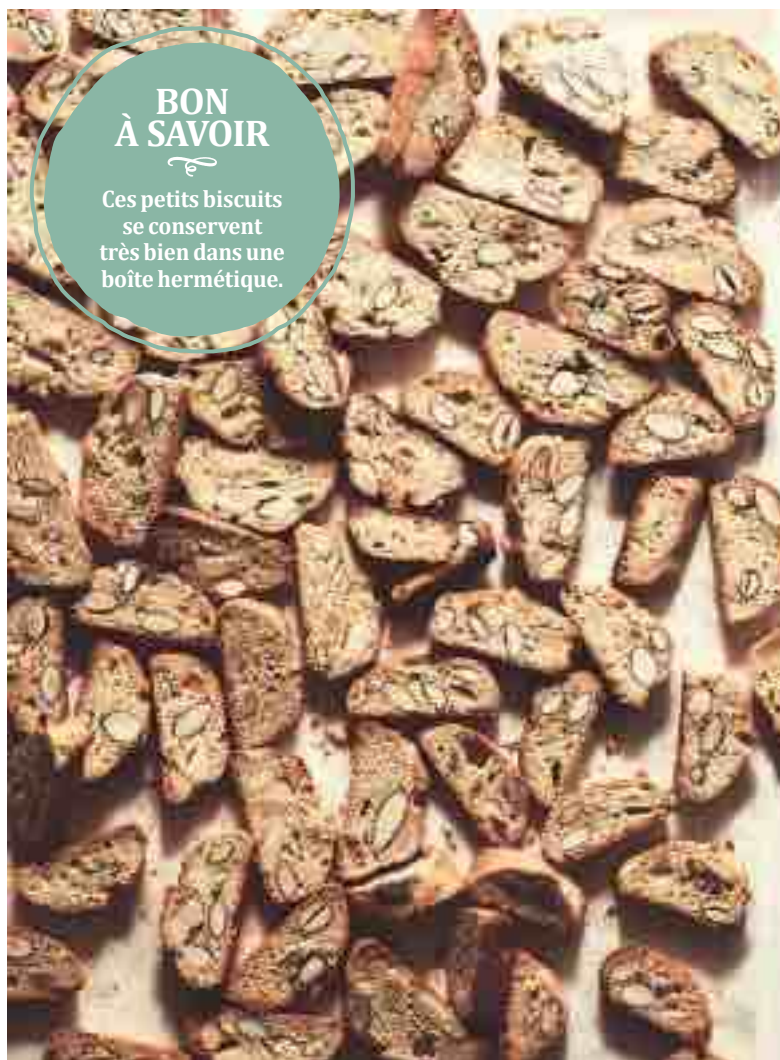
Croissants de lune aux noisettes

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 15 MIN. CUISSON : 12 MIN.
POUR 30 PIÈCES :

- 250 g de farine ● 180 g de beurre mou ● 100 g de poudre de noisettes (de préférence grillées, à défaut, nature)
- 60 g de sucre ● 2 jaunes d'œufs ● Sucre glace pour décorer

- Mélangez la farine, la poudre de noisettes et le sucre. Ajoutez le beurre coupé en morceaux, mélangez, puis incorporez les jaunes d'œufs et amalgamez bien le tout pour obtenir une pâte souple.
- Formez une boule. Préchauffez le four à 160 °C.
- Prélevez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, roulez-les en boule puis façonnez-les en croissants de lune. Posez-les sur une plaque couverte de papier cuisson en les espaçant. Faites-les cuire 12 min environ : les extrémités des croissants doivent être dorées.
- Laissez les croissants tiédir 10 à 15 min puis roulez-les un par un dans le sucre glace pour les en recouvrir.

UNE SPÉCIALITÉ ALSACIENNE
VITE CROQUÉE



BON À SAVOIR

Ces petits biscuits se conservent très bien dans une boîte hermétique.

Cantuccini croquants aux amandes

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 35 MIN. POUR 6 PERSONNES :

- 280 g de farine ● 100 g d'amandes complètes (avec la peau)
- 100 g d'amandes mondées (sans la peau) ● 150 g de sucre
- 2 œufs ● 1 orange bio ● 1 c. à café de levure chimique ● 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger ● 5 cl d'huile de noisette ● Sel

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Râpez finement le zeste de l'orange. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez une pincée de sel, l'eau de fleur d'orange et le zeste d'orange. Versez l'huile de noisette petit à petit, tout en continuant de fouetter. Incorporez la farine et la levure. Ajoutez les amandes complètes et mondées et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule rigide.
- Façonnez 4 boudins de pâte en les espaçant sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfouez pour 20 à 25 min.
- Placez les boudins pré-cuits sur une planche à découper, détaillez-les en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur.
- Remplacez les biscuits sur la plaque et enfouez de nouveau pour 10 min : les cantuccini doivent être croquants et légèrement dorés. Laissez-les refroidir sur une grille.



Florentins

PRÉPARATION : 25 MIN. REPOS : 1 H. CUISSON : 20 MIN.
POUR 9 PIÈCES :

● 90 g de crème épaisse ● 70 g de sucre ● 50 g de chocolat noir à 70 % ● 50 g de miel liquide ● 80 g d'amandes effilées ● 40 g d'écorces de citron confites ● 40 g d'écorces d'orange confites

Ustensile ● 1 thermomètre de cuisson

- Préchauffez le four à 150 °C. Détaillez les écorces confites de citron et d'orange en petits morceaux, réservez.
- Dans une casserole, portez à ébullition la crème épaisse, le miel liquide et le sucre. Laissez bouillir jusqu'à ce que le mélange atteigne 118 °C. Hors du feu, ajoutez les amandes et les fruits confits. Mélangez bien.
- Déposez des petits tas de ce mélange sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Enfourez pour 10 min.
- Sortez les florentins du four et laissez refroidir. Pendant ce temps, faites chauffer le chocolat dans une casserole. Trempez le dessous des florentins dans le chocolat fondu, puis déposez-les au fur et à mesure sur une grille à pâtisserie pour les faire sécher.
- Stockez les florentins dans une boîte hermétique.



Sablés à la cassonade et aux noix

PRÉPARATION : 15 MIN. REPOS : 30 MIN. CUISSON : 15 MIN.
POUR 28 SABLÉS ENVIRON :

● 200 g de farine ● 15 cerneaux de noix ● 75 g de cassonade + 25 g pour l'enrobage ● 100 g de beurre demi-sel mou ● 1 petit œuf ● 1 c. à café de 4-épices

- Concassez finement les noix.
- Dans le bol d'un robot, placez 75 g de cassonade, l'œuf et le beurre, mélangez jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez les noix, la farine et le 4-épices, mélangez.
- Formez un boudin de pâte, enroulez-le (dans du film alimentaire, par exemple). Réservez au moins 30 min au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Roulez le boudin de pâte dans le reste de cassonade, en appuyant légèrement, pour bien l'enrober de grains de sucre.
- Coupez des rondelles de pâte de quelques millimètres d'épaisseur pour former les biscuits. Disposez-les sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Enfourez pour 15 min environ, jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
- Laissez les sablés refroidir sur une grille.

UNE DOUCEUR AUX PARFUMS
DU PÉRIGORD



Biscuits à l'okara

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 15 MIN.
POUR 12 PIÈCES :

- 100 g de farine d'épeautre + un peu pour étaler la pâte
- 100 g d'okara de soja (ou d'okara d'amandes)
- 75 g de pépites de chocolat
- 70 g de sucre muscovado
- 60 g d'huile de coco
- 1/2 sachet de levure

Ustensile • 1 emporte-pièce de Ø 5 cm

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec l'okara, le sucre et la levure. Ajoutez l'huile de coco puis travaillez l'ensemble du bout des doigts pour obtenir une pâte homogène. Incorporez ensuite les pépites de chocolat.
- Étalez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné puis découpez 12 biscuits à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre environ et répartissez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson.
- Enfourez les biscuits pour 12 à 15 min, puis laissez-les refroidir sur une grille.



Sacristains aux amandes

PRÉPARATION : 35 MIN. REPOS : 45 MIN.
CUISSON : 45 MIN. POUR 6 PERSONNES :

- 1 bloc de pâte feuilletée pur beurre et surgelée de 400 g, prête à étaler • 40 g d'amandes effilées
- 10 g de farine pour le plan de travail • 1 c. à soupe de sucre roux • 1 jaune d'œuf • Sucre glace

Pour la crème pâtissière • 50 g de sucre
• 30 g de farine • 25 cl de lait entier
• 1 gousse de vanille • 2 jaunes d'œufs

Ustensiles • 1 roulette coupe-pâte • 1 pinceau de cuisine

- Préparez la crème pâtissière. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Dès que le lait frémit, ôtez la casserole du feu et laissez infuser pendant 5 min puis retirez la gousse. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre dans un récipient jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine, mélangez et versez le lait en fouettant. Versez cette préparation dans la casserole,

remettez-la sur le feu et faites épaissir en mélangeant constamment pendant 5 à 10 min. Laissez refroidir.

- Coupez le bloc de pâte feuilletée en deux, étalez chaque morceau sur le plan de travail fariné afin d'obtenir des carrés de 26 cm de côté.

- Étalez la crème pâtissière froide sur un des carrés, répartissez ensuite les amandes (en gardant 1 c. à soupe pour la finition), et saupoudrez de sucre roux. Couvrez avec le deuxième carré de pâte. Réservez 15 min au réfrigérateur sur une plaque de cuisson tapissée de papier cuisson.

- Préchauffez le four à 180 °C. Découpez le carré obtenu en 6 bandes, à l'aide d'une roulette, puis torsadez chaque bande sur elle-même. Badigeonnez les sacristains au pinceau avec le jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau. Saupoudrez-les des amandes effilées réservées et d'un peu de sucre glace. Enfourez pour 30 à 35 min.

- Laissez les sacristains refroidir sur une grille. Servez-les saupoudrés de sucre glace.

Biscuits aux raisins secs et aux noix

PRÉP. : 25 MIN. REPOS : 12 H 15.
CUISSON : 10 MIN. POUR 20 PIÈCES :

- 150 g de beurre demi-sel mou • 140 g de farine • 80 g de poudre de noix
- 100 g de raisins secs • 60 g de sucre glace • 20 noix • 1 œuf • 8 cl d'eau de fleur d'oranger • 4 pincées de cannelle • 2 pincées de levure chimique

- La veille, faites tremper les raisins secs dans l'eau de fleur d'oranger en les couvrant.

- Le jour même, égouttez les raisins en conservant l'eau de fleur d'oranger.

- Dans une jatte, mélangez le beurre mou avec le sucre glace, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger. Ajoutez l'œuf battu puis la farine, la poudre de noix, la levure et les raisins.

Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Aplatissez la pâte au fond de la jatte et placez pour 15 min au congélateur.

- Préchauffez le four à 180 °C. Concassez très grossièrement les noix. Sortez la pâte du congélateur et formez des biscuits : prélevez l'équivalent de 1 c. à soupe de pâte, aplatissez à la main pour obtenir un palet d'environ 5 cm de diamètre. Déposez-le sur une plaque couverte de papier cuisson. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Parsemez les sablés de noix concassées, enfoncez-les légèrement.

- Enfourez pour 10 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

- Laissez les biscuits refroidir sur une grille, puis conservez-les dans une boîte hermétique.

À PARTAGER (OU PAS)
AU GOÛTER !





Financiers aux amandes

PRÉP. : 15 MIN. CUISSON : 20 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

• 250 g de sucre glace • 170 g de beurre demi-sel • 150 g de blancs d'œufs (soit les blancs de 5 œufs environ) • 140 g de poudre d'amandes • 60 g de farine

Pour servir • 1 poire bio • 1 c. à soupe d'amandes effilées

Ustensile • 1 plaque antiadhésive d'empreintes à financier

- Dans une casserole, faites fondre le beurre sur feu doux, jusqu'à obtenir une coloration noisette.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans le bol d'un robot, mélangez le sucre glace, les blancs d'œufs, la poudre d'amandes, la farine et le beurre noisette. Laissez refroidir la pâte.
- Versez la pâte dans les empreintes à financier d'une plaque antiadhésive. Enfouez pour 15 min ou jusqu'à ce que les financiers soient joliment dorés.
- Laissez refroidir avant de démouler.
- Au moment de servir, coupez une poire fraîche en lamelles. Piquez les lamelles de poire sur les financiers et parsemez d'amandes effilées.



Donuts glacés au pomélo

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 2 H. CUISSON : 20 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

Pour la pâte • 260 g de farine • 12 cl de lait tiède • 23 g de levure fraîche de boulanger • 4 jaunes d'œufs • 30 g de sucre • 30 g de beurre mou • Huile végétale pour friture • Sel

Pour le glaçage • 170 g de sucre glace • 1 pomélo bio • Vermicelles en sucre

Ustensiles • 1 écumoire • 1 friteuse ou 1 thermomètre de cuisine

• Préparez la pâte. Dans un bol, mélangez la levure et 3 c. à soupe de lait tiède et fouettez. Laissez reposer 30 min. Versez dans un saladier, ajoutez la farine, le reste de lait, les jaunes d'œufs, le sucre et 1 pincée de sel, en mélangeant entre chaque ingrédient. Ajoutez le beurre mou puis formez une boule. Pétrissez la pâte à la main ou au robot avec le crochet pétrisseur 10 min. Couvrez d'un torchon et laissez lever 1 h dans un endroit chaud (20-22 °C).

• Divisez la pâte en 8 boules, aplatissez-les légèrement, faites un trou au centre et agrandissez-le avec vos doigts. Placez-les sur une plaque couverte de papier cuisson, laissez lever 30 min sous un torchon.

• Faites chauffer l'huile dans une friteuse. Une fois qu'elle atteint 180 °C, plongez-y quelques pâtons en les retournant en cours de cuisson pour les faire dorer uniformément. Comptez 2-3 min de cuisson pour chaque face. Retirez-les à l'aide d'une écumoire et déposez-les aussitôt sur une feuille de papier absorbant. Procédez de la même manière avec le reste des pâtons. Faites refroidir les donuts.

• Préparez le glaçage. Râpez finement 1/4 de pomélo pour prélever son zeste puis pressez le fruit et réservez 1/4 du jus. Dans un bol, placez le jus et le zeste du pomélo, ajoutez petit à petit le sucre glace tout en fouettant. Lorsque le glaçage devient lisse et un peu ferme, plongez le dessus de chaque donut dedans et parsemez aussitôt de vermicelles en sucre. Fouettez au besoin le glaçage pour le lisser. Déposez au fur et à mesure les donuts sur une grille.



Cookies aux flocons d'avoine et au chocolat

PRÉPARATION : 15 MIN. REPOS : 10 MIN. CUISSON : 15 MIN.
POUR 12 PIÈCES :

• 80 g de flocons d'avoine • 50 g de chocolat noir ou au lait • 40 g de cassonade • 30 g de purée d'amandes ou de noisettes • 1 gros œuf

• Préchauffez le four à 170 °C. Hachez grossièrement le chocolat.

• Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoine, le chocolat, la cassonade, la purée d'amandes et l'œuf.

• Prélevez des cuillerées de préparation de la taille d'une noix et déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson en les aplatissant légèrement.

• Faites cuire 12 à 15 min : les cookies doivent être dorés.

• Laissez les cookies tiédir avant de les décoller.

Biscuits au kasha et au chocolat

Concassez 100 g de chocolat noir. Détaillez 180 g de beurre demi-sel en petits morceaux. Dans le bol d'un robot, mélangez 200 g de farine de blé T65 et 100 g de farine de grand épeautre, 1/2 sachet de levure chimique, 120 g de sucre rapadura et le beurre. Ajoutez 1 œuf. Mélangez bien puis terminez par le chocolat concassé et 100 g de kasha. Formez un boudin avec la pâte et réservez 1 h au réfrigérateur. Préchauffez le four à 170 °C. Détaillez le boudin de pâte en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Répartissez les rondelles sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Enfourez pour 11 à 12 min.



Biscuits aux noisettes

PRÉPARATION : 25 MIN. REPOS : 2 H. CUISSON : 35 MIN.
POUR 4-6 PERSONNES :

- 140 g de noisettes décortiquées (celles du Piémont sont les meilleures) • 120 g de farine • 80 g de sucre blond de canne
- 80 g de beurre froid

• Préchauffez le four à 180 °C. Hachez 20 g de noisettes, réservez. Faites griller le reste des noisettes en les passant au four 10 min. Mettez-les ensuite dans un torchon, frottez-les avec les mains afin que la peau se détache. Mixez les noisettes grillées et pelées avec un peu de farine et de sucre pour obtenir une poudre. Ajoutez le reste de farine et de sucre puis incorporez le beurre froid en dés sans trop travailler la pâte. Donnez-lui une forme aplatie, puis enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur 1 h minimum, ou toute une nuit, c'est encore mieux.

• Étalez la pâte – attention, elle est très friable – entre 2 feuilles de papier cuisson, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, et découpez des biscuits avec un emporte-pièce ou un verre. Parsemez les biscuits de noisettes hachées et laissez reposer 1 h au frais.

• Préchauffez le four à 180 °C. Placez les biscuits sur une plaque couverte de papier cuisson et enfournez pour 12 min.

• À la sortie du four, les biscuits sont très friables : déposez-les délicatement sur une grille, ils durciront en refroidissant.



Petits sablés au chocolat et fleur de sel

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 10 MIN. POUR 20 PIÈCES :

- 200 g de chocolat noir • 125 g de farine • 110 g de sucre
- 100 g de margarine • 20 g de cacao en poudre
- 1 c. à café rase de levure chimique • 1 c. à soupe rase de sucre vanillé • Fleur de sel

• Préchauffez le four à 175 °C.

• Faites fondre la margarine et le chocolat au bain-marie à feu doux. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre en poudre, le sucre vanillé, le cacao et 2 pincées de fleur de sel. Formez un puits au centre et versez-y la margarine et le chocolat fondus. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une vingtaine de boules à la main et déposez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson.

• Enfourez pour 10 min en augmentant la température du four à 180 °C à mi-cuisson. Retirez du four et laissez refroidir sur une grille.

A photograph of a light blue plate filled with several square-shaped beignets, each heavily dusted with white powdered sugar. The beignets have a golden-brown, slightly puffed appearance. In the foreground, a single beignet sits on a white, scalloped-edge doily, also dusted with powdered sugar. The background features a floral pattern with large red and pink flowers on a light background.

Beignets

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 2 H 10.
CUISSON : 15 MIN. POUR 12 PIÈCES :

- 560 g de farine + un peu pour le plan de travail
- 60 g de beurre mou
- 50 g de sucre en poudre
- 12 cl de lait ribot
- 22 g de levure de boulanger fraîche
- 1 gros œuf
- 1 litre d'huile de friture
- 1 c. à soupe d'huile neutre pour le saladier
- Sucre glace
- Sel

Ustensiles • 1 robot muni de 1 crochet pétrisseur • 1 friteuse • 1 thermomètre de cuisson

- Faites tiédir 17,5 cl d'eau (45 °C environ). Dans le bol d'un robot, mélangez l'eau, le sucre et la levure. Laissez reposer 10 min pour obtenir un mélange mousseux. Ajoutez 5 g de sel, l'œuf et le lait ribot, mélangez sur vitesse lente à moyenne : il doit rester des grumeaux. Sans cesser de pétrir, ajoutez 220 g de farine, puis le beurre et encore 220 g de farine.
- Déposez la pâte encore collante sur le plan de travail fariné. Ajoutez le reste de farine et pétrissez à la main pendant quelques minutes pour obtenir une pâte souple.
- Placez la pâte dans un saladier légèrement huilé. Couvrez d'un torchon et laissez pousser pendant 2 h dans un endroit chaud (20-22 °C) : la pâte doit doubler de volume.
- Farinez le plan de travail et un rouleau à pâtisserie. Étalez la pâte sur une épaisseur de 1,5 cm environ. Découpez 12 carrés.
- Faites chauffer l'huile dans une friteuse, puis plongez les carrés de pâte par trois pendant 3 à 4 min environ, en les retournant régulièrement. Égouttez-les et réservez-les sur du papier absorbant. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Saupoudrez les beignets de sucre glace avant de servir.



Churros au cacao et sauce chocolat-caramel

PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 30 MIN. POUR 4 PERSONNES :

Pour la pâte à churros • 13 cl de lait • 50 g de beurre • 12 g de sucre en poudre • 75 g de farine • 15 g de cacao • 15 g d'œufs battus en omelette • 1 pincée de sel • Huile végétale pour friture

Pour la sauce chocolat-caramel • 80 g de sucre en poudre • 160 g de lait • 100 g de chocolat au lait • 100 g de chocolat noir

Ustensiles • 1 écumoire • 1 poche munie de 1 douille cannellée • 1 friteuse ou 1 thermomètre de cuisine

- Préparez la sauce chocolat-caramel. Hachez finement les deux chocolats. Faites chauffer le lait dans une casserole jusqu'à frémissement. Faites fondre le sucre dans une casserole avec un petit filet d'eau. Une fois que le sucre se transforme en un caramel doré, retirez-le du feu, ajoutez le lait chaud et fouettez. Ajoutez les deux chocolats et mélangez jusqu'à obtenir une préparation bien lisse. Réservez au chaud.
- Préparez la pâte à churros. Dans une casserole, faites chauffer le lait avec le beurre, le sucre et le sel. Une fois que le beurre et le sucre sont dissous et que le lait commence à frémir, retirez du feu et ajoutez d'un coup la farine mélangée au cacao. Remuez aussitôt avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois de la casserole.
- Remettez la casserole sur feu très doux 3 min sans cesser de remuer. Retirez du feu et ajoutez les œufs en mélangeant pour les incorporer. Versez la pâte dans une poche à douille cannellée.
- Faites chauffer l'huile dans une friteuse ou dans une grande casserole. Quand elle a atteint 180 °C, pressez la poche à douille au-dessus de l'huile et coupez la pâte avec des ciseaux une fois la longueur de churro désirée obtenue. Faites frire les churros par deux ou trois pendant 4-5 min, en les retournant plusieurs fois jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Retirez-les au fur et à mesure avec une écumoire et placez-les sur du papier absorbant.
- Servez aussitôt les churros avec la sauce chaude.



Cookies aux canneberges

PRÉPARATION : 15 MIN. REPOS : 2 H. CUISSON : 5 MIN.
POUR 30 PIÈCES :

• 400 g de farine • 300 g de sucre roux • 200 g de beurre demi-sel mou • 150 g de canneberges séchées • 150 g de chocolat blanc • 2 œufs • 2 c. à café d'extrait de vanille • 1 c. à café rase de bicarbonate de soude alimentaire • Sel

- Concassez le chocolat blanc.
- Mélangez le beurre, le sucre, 4 pincées de sel et l'extrait de vanille, puis incorporez les œufs. Ajoutez la farine, le bicarbonate, le chocolat blanc et les canneberges.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur (au minimum 2 h et jusqu'à 24 h).
- Préchauffez le four à 210 °C. Avec une cuillère à soupe, prélevez des morceaux de pâte de la taille d'une balle de ping-pong et aplatissez-les dans la paume de la main en leur donnant une forme ronde et régulière, assez épaisse. Disposez les disques de pâte sur la plaque du four tapissée de papier cuisson en les espaçant.
- Enfournes les cookies 5 à 8 min en surveillant la cuisson : sortez-les du four alors qu'ils sont encore mous (ils durciront un peu en refroidissant).



PETITS ET GROS GÂTEAUX



Qu'il ait la saveur de l'enfance ou le goût
de l'ailleurs, un bon gâteau a toujours une bonne
raison de se retrouver sur la table !



Layer cake à la noix de coco

PRÉP. : 45 MIN. REPOS : 45 MIN. CUISSON : 35 MIN. POUR 6 PERS. :

Pour la génoise • 200 g de farine • 20 cl de lait d'amande • 150 g de noix de coco râpée • 60 g de sucre complet • 5 cl d'huile de coco • 2 c. à café de levure chimique • 1 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire • 1 citron vert • 2 pincées de vanille moulue • Sel

Pour le glaçage coco • 30 cl de crème de coco • 100 g de chocolat blanc • 60 g de noix de coco râpée • 1 citron vert bio

Ustensiles • 3 moules à manqué de Ø 15 cm

• Le matin même, préparez la génoise. Pressez le citron vert. Dans une jatte, mélangez la farine, la noix de coco râpée, le sucre complet, la vanille, la levure, le bicarbonate et 1 pincée de sel. Dans un bol, mélangez le lait d'amande, l'huile de coco et le jus de citron. Versez ce mélange en trois fois dans la préparation contenant la farine. Mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

• Préchauffez le four à 180 °C.

• Répartissez la pâte dans les moules. Enfournes pour 30 min ou jusqu'à ce que la génoise soit légèrement dorée sur le dessus et cuite à l'intérieur : la pointe d'un couteau piquée dedans doit ressortir sèche. Démoulez les disques de génoise sur une grille et laissez-les complètement refroidir.

• Pendant ce temps, préparez le glaçage coco. Faites fondre doucement le chocolat blanc concassé. Incorporez la crème de coco, mélangez et laissez refroidir pour que le glaçage fige.

• Râpez finement le zeste du citron vert. Étalez un tiers du glaçage sur un disque de génoise. Parsemez de 20 g de noix de coco râpée et d'une pincée de zeste de citron vert. Appliquez le deuxième disque de génoise sur le premier, étalez la moitié du glaçage restant, parsemez de 20 g de noix de coco râpée et d'une pincée de zeste de citron. Appliquez le troisième disque de génoise sur le deuxième, étalez le reste du glaçage et parsemez du reste de noix de coco râpée et d'une pincée de zeste. Réservez au réfrigérateur.

• Servez très frais accompagné d'une salade d'ananas coupé en petits dés, par exemple.



Gâteau au yaourt et aux pommes

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 45 MIN. POUR 6 PERSONNES :

• 2 pommes golden • 125 g de beurre demi-sel + un peu pour le moule • 1 yaourt (brassé de préférence) • 3 pots à yaourt de farine • 2 pots à yaourt de sucre • 3 œufs • 9 g de levure chimique • 1 c. à soupe de cassonade • Sucre glace pour servir

• Beurrez un moule à cake et tapissez-le de papier cuisson.

• Préchauffez le four à 180 °C.

• Pelez, épépinez les pommes et coupez-les en tranches. Faites caraméliser légèrement la cassonade dans une grande poêle, ajoutez les pommes et faites-les dorer 2 à 3 min en les retournant. Réservez.

• Faites fondre le beurre sur feu doux. Dans un saladier, mélangez le yaourt, les œufs, la farine, la levure, le sucre et le beurre fondu, sans trop travailler la pâte.

• Versez la préparation dans le moule puis rangez les pommes en les enfonçant légèrement. Enfournes pour 40 à 45 min. Vérifiez la cuisson avec une pique en bois. Laissez refroidir avant de démouler.

• Servez saupoudré d'un peu de sucre glace.

ASTUCE

Vous pouvez réaliser le gâteau et le décorer de crème montée jusqu'à 10 h avant de le servir, à condition de le conserver au réfrigérateur et de le sortir 30 min avant de le déguster.

À déguster avec un champagne **Vranken Demoiselle E.O. Tête de Cuvée.**

Christmas carrot cake

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 1 H 30.
CUISSON : 35 MIN. POUR 6 PERSONNES :

• 280 g de farine T55 + un peu pour le moule • 4 œufs
• 250 g de cassonade • 1 botte de carottes • 100 g de beurre pommade + un peu pour le moule • 14 cl d'huile de pépins de raisin • 100 g d'amandes entières • 1 orange bio
• 2 gousses de vanille • 1 c. à café bombée de cannelle
• 1 c. à café rase de gingembre en poudre • 1 c. à café bombée de mélange d'épices pour pain d'épice
• 1/2 sachet de levure chimique • 1 c. à café rase de bicarbonate de soude alimentaire • 1 pincée de fleur de sel

Pour la crème • 20 cl de crème liquide entière bien froide
• 100 g de fromage frais type Philadelphia • 1/2 citron
• 6 cl de sirop d'érable • 3 brins de menthe

Ustensile • 1 moule à manqué de Ø 22 cm

• Épluchez et râpez les carottes pour obtenir 400 g de carottes râpées. Fouettez 10 min au batteur les œufs avec la cassonade.
• Concassez les amandes, fendez les gousses de vanille dans le sens de la longueur et prélevez leurs graines. Râpez l'équivalent de 1 c. à café bombée de zeste d'orange.

• Préchauffez le four à 180 °C.
• Baissez la vitesse du batteur, ajoutez le beurre mou coupé en morceaux et versez tout doucement l'huile pour conserver une émulsion. Arrêtez de fouetter et ajoutez dans la préparation 70 g d'amandes concassées, la levure, les graines de vanille, le bicarbonate de soude, la cannelle, le mélange d'épices, le gingembre en poudre et le zeste d'orange. Mélangez à l'aide d'une spatule. Ajoutez les carottes râpées, la farine et le sel, mélangez en travaillant la pâte le moins possible.
• Versez la préparation dans le moule à manqué beurré et fariné. Enfouez pour 30 à 35 min de cuisson, puis laissez refroidir le gâteau 1 h 30 à température ambiante.
• Pressez le 1/2 citron pour en extraire 1 c. à soupe de jus. Montez la crème très froide au batteur, ajoutez le fromage frais et le jus de citron, continuez de fouetter pendant 30 secondes.
• Répartissez la crème sur le gâteau avec une spatule. Servez aussitôt ou placez le gâteau au réfrigérateur et sortez-le 30 min avant de le déguster.
• Au dernier moment, arrosez le gâteau avec le sirop d'érable, parsemez du reste d'amandes concassées et de feuilles de menthe préalablement ciselées.

Charlotte aux poires et à la mousse de ricotta

PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 6 H 30.
CUISSON : 25 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour le confit de poires • 450 g de poires vertes (3 belles poires)
• 20 g de beurre • 4 c. à soupe de sirop d'agave • 1 c. à soupe
d'eau de fleur d'oranger • 1 pincée de vanille en poudre

Pour la mousse de ricotta • 250 g de ricotta • 250 g de
mascarpone • 4 blancs d'œufs • 1 c. à soupe de miel liquide
• 1 c. à soupe de sucre • 1 belle orange bio

Pour la charlotte • 12 biscuits à la cuillère • 12 amandes
• 2 c. à soupe d'amaretto (alcool) • 1 c. à soupe de sirop
de sucre de canne • Sucre glace pour décorer

Ustensile • 1 moule à charlotte de Ø 18-20 cm et 11 cm de haut

- Préparez le confit de poires et la mousse. Épluchez les poires, épépinez-les et coupez 2 poires en gros dés. Coupez la troisième en quartiers que vous réserverez pour le décor. Râpez le zeste de l'orange de façon à en obtenir 2 c. à café (à réserver pour la mousse), pressez le fruit de façon à obtenir 4 c. à soupe de jus. Dans une casserole, placez 3 c. à soupe de jus d'orange, 3 c. à soupe de sirop d'agave, l'eau de fleur d'oranger et la vanille en

poudre. Portez à ébullition, ajoutez les dés de poire et laissez confire à feu très doux, pendant 20 min, en remuant régulièrement. Laissez refroidir et réservez au frais.

- Dans une poêle, faites fondre le beurre avec 1 c. à soupe de jus d'orange et 1 c. à soupe de sirop d'agave. Faites-y dorer les quartiers de poire quelques minutes de chaque côté.

- Dans une jatte, fouettez la ricotta et le mascarpone avec le miel et les 2 c. à café de zeste d'orange jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Dans le bol d'un robot, montez les blancs en neige avec le sucre. Mélangez délicatement les deux préparations avec une spatule. Ajoutez le confit de poires, mélangez très délicatement.

- Tapissez le moule à charlotte de film alimentaire. Mélangez l'amaretto, le sirop de sucre de canne et 2 c. à soupe d'eau.

- Trempez les biscuits dans ce mélange. Disposez les biscuits côté sucré contre la paroi du moule. Versez la mousse de ricotta aux poires dans le moule. Rabattez le film alimentaire qui dépasse sur la charlotte. Placez-la au frais pendant au moins 6 h.

- Au moment du repas, démoulez la charlotte sur un plat de service. Décorez d'amandes et de lamelles de poire, puis saupoudrez généreusement de sucre glace.



À déguster avec
un champagne
**Vranken Demoiselle
Brut Prestige.**

ASTUCE

Préparez la
charlotte la veille
et décorez-la
au moment
de servir.





Cheese-cake aux agrumes

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 12 H 30. CUISSON : 1 H 15.
POUR 6 PERSONNES :

• 600 g de Philadelphia • 200 g de biscuits Digestive • 150 g de sucre glace • 1 cédrat bio • 80 g de beurre + un peu pour le moule • 20 g de farine • 3 œufs • 15 cl de crème liquide

Pour le sirop • 250 g de sucre • 1 citron main de Bouddha bio
Ustensile • 1 moule à charnière de Ø 23 cm

- La veille, préparez le cheese-cake. Faites fondre le beurre dans une casserole. Écrasez finement les biscuits et mélangez-les avec le beurre fondu.
- Disposez un disque de papier cuisson dans le fond d'un moule à charnière, beurrez les bords puis répartissez la préparation aux biscuits en tassant bien. Placez au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180 °C. Râpez le zeste du cédrat. Fouettez le Philadelphia avec le sucre glace et la farine. Ajoutez les œufs et mélangez. Incorporez ensuite la crème liquide et le zeste de cédrat. Versez la préparation dans le moule. Enfournerez le cheese-cake, baissez le four à 150 °C et faites cuire 50 min.
- Laissez ensuite refroidir le cheese-cake 30 min dans le four, puis réservez-le au réfrigérateur pour 12 h minimum.
- Le jour même, préparez le sirop. Nettoyez la main de Bouddha et coupez-la en fines tranches. Dans une casserole, versez 250 g d'eau et le sucre, ajoutez les tranches d'agrumes et faites mijoter 20 min. Retirez les tranches d'agrumes et déposez-les sur du papier cuisson. Laissez le sirop cuire encore 5 min.
- Au moment de servir, déposez quelques tranches de main de Bouddha confites sur le cheese-cake et arrosez de sirop.



Fondant au chocolat et halva

PRÉPARATION : 10 MIN. CUISSON : 45 MIN. POUR 4-6 PERSONNES :

• 250 g de beurre demi-sel • 250 g de chocolat noir • 4 œufs
• 175 g de sucre blond • 80 g de farine • 40 g de poudre d'amandes • 30 g de poudre de cacao amer • 250 g de halva • 35 g d'amandes effilées

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Beurrez un moule à gâteau, puis faites fondre le reste de beurre et le chocolat ensemble au bain-marie.
- Fouettez les œufs avec le sucre et versez-y la préparation au chocolat. Incorporez la farine, la poudre d'amandes et le cacao. Mélangez soigneusement.
- Coupez le halva en cubes, ajoutez-les dans la pâte à gâteau.
- Versez la préparation dans le moule et parsemez-la d'amandes effilées. Enfournerez pour 35 min. Laissez le gâteau refroidir complètement avant de le découper et de le déguster.

Gâteau à l'ananas

Coupez la chair de 500 g d'ananas en petits morceaux et plongez-les 15 min dans une casserole d'eau bouillante. Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez dans un récipient 800 g de farine, 125 g de beurre fondu, 6 œufs, 1 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire et 1 c. à café de levure chimique. Une fois que les morceaux d'ananas sont égouttés, ajoutez-les dans le récipient. Versez le mélange dans un plat à four beurré rectangulaire et enfournerez pour 45 min.



BON À SAVOIR

Il est possible de pétrir la pâte à brioche à la main, le résultat sera un peu plus dense qu'avec un robot adapté.

Roses à la fleur d'oranger et au miel

PRÉPARATION : 1 H. REPOS : 4 H.
CUISSON : 30 MIN. POUR 6-8 PERSONNES :

Pour les brioches • 500 g de farine • 80 g de beurre
• 60 g de cassonade • 40 g de miel • 1 œuf
• 20 g de levure boulangère fraîche • 5 cl de fleur
d'oranger • 10-15 cl de lait • Sel

Pour le sirop • 80 g de miel • 5 cl de fleur d'oranger

Ustensiles • 1 moule à manqué antiadhésif de Ø 25 cm
• 1 robot avec crochet pétrisseur

- Faites fondre le beurre dans une casserole. Dans la cuve d'un robot, émiettez la levure. Ajoutez la farine, la cassonade, l'œuf, le miel, la fleur d'oranger et le beurre fondu.
- Pétrissez à vitesse lente, puis versez petit à petit 10 cl de lait. Si la pâte vous semble trop sèche, ajoutez 5 cl de lait. Ajoutez 1 c. à café rase de sel puis continuez le pétrissage 15 min : la pâte doit être élastique et claquer contre la cuve.
- Couvrez et laissez lever dans un four à 30 °C ou près d'un radiateur : la pâte doit doubler de volume (comptez 1 h 30-2 h).

- Rabattez la pâte pour la dégazer et divisez-la en 4 morceaux pour faciliter le découpage.

- Étalez chaque pâton de façon à pouvoir découper 6 disques de 8 cm de diamètre. Récupérez les chutes à chaque fois et découpez dedans des disques de 8 cm de façon à en obtenir 44. Faites se chevaucher 4 disques de pâte. Roulez-les ensemble sans trop serrer de façon à obtenir un tube. Faites de même avec tous les disques de pâte de façon à obtenir 11 tubes. Coupez chaque tube au milieu et posez la face coupée dans un grand moule antiadhésif. Disposez ainsi les roses obtenues sans chercher à les coller de façon à former deux cercles concentriques. Étalez de nouveau les chutes de pâte et, pour remplir le centre, faites des petites roses avec 3 disques. Couvrez et laissez lever 2 h.

- Préchauffez le four à 175 °C. Enfourez la brioche pour 25 à 30 min. Si elle colore trop vite, couvrez de papier aluminium.

- Démoulez en retournant deux fois sur un grand plat. Réchauffez le miel au micro-ondes ou au bain-marie, et ajoutez la fleur d'oranger. Nappez la brioche de ce sirop.

Gâteau fourré rhubarbe-framboise

PRÉPARATION : 35 MIN. REPOS : 1 H 15. CUISSON : 1 H.

POUR 6-8 PERSONNES :

Pour la génoise • 5 œufs • 150 g de sucre • 150 g de farine
+ un peu pour le moule • 50 g d'amandes effilées
• 50 g de beurre demi-sel + un peu pour le moule

Pour la garniture • 4 tiges de rhubarbe • 1 barquette
de framboises • 25 cl de crème fleurette très froide
• 25 g de sucre glace • 30 g de sucre en poudre

Pour le sirop de sureau • 10 cl de liqueur de sureau
• 20 g de sucre

• Préchauffez le four à 150 °C.

• Préparez la génoise. Dans un bol, versez le sucre et cassez les œufs. Battez au fouet électrique 5 min, jusqu'à ce que le mélange ait au moins triplé de volume.

• Faites fondre le beurre. Incorporez délicatement la farine dans les œufs montés avec une spatule. Ajoutez enfin le beurre fondu et mélangez délicatement.

• Beurrez et farinez un moule à manqué, versez la pâte et parsemez d'amandes effilées. Enfourez pour 40 min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau en enfonçant la lame au cœur du gâteau : elle doit ressortir sèche.

• Pendant ce temps, coupez la rhubarbe en tronçons. Déposez-la dans un plat à gratin et saupoudrez de sucre en poudre. Réservez.

• Versez la liqueur, 15 cl d'eau et le sucre dans une casserole, portez à ébullition. Faites cuire pendant environ 10 min jusqu'à ce que le mélange soit sirupeux, puis laissez refroidir.

• Lorsque le gâteau est cuit, sortez-le du four et laissez-le refroidir. Enfourez la rhubarbe pour 15 min. Sortez-la du four.

• Lorsque le gâteau et la rhubarbe sont complètement froids, fouettez la crème fleurette bien froide en chantilly en ajoutant le sucre glace à la fin. Coupez le gâteau en deux dans l'épaisseur, imbibe le généreusement de sirop, garnissez la partie inférieure de crème chantilly, de rhubarbe et de framboises, refermez le gâteau et servez sans tarder.





BON À SAVOIR

Cette recette originale de l'île de Capri convient parfaitement aux intolérants au gluten : elle ne contient pas de farine.

Torta caprese

PRÉPARATION : 35 MIN. CUISSON : 40 MIN. POUR 6-8 PERSONNES :

- 200 g de poudre de noisettes • 130 g de sucre • 100 g de beurre mou + un peu pour le moule • 160 g de chocolat noir à 70 %
- 3 gros œufs • 40 g d'écorces d'orange confites • 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 2 c. à soupe de pignons de pin
- Farine pour le moule • Sucre glace pour décorer

- Détaillez les écorces d'orange confites en petits dés.
- Versez la poudre de noisettes dans une grande poêle et faites-la torréfier 5 à 6 min en mélangeant régulièrement.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes et montez les blancs en neige assez ferme.
- À l'aide d'un robot ou d'une spatule, travaillez ensemble le sucre et le beurre. Ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez bien. Ajoutez la poudre de noisettes, les écorces d'orange et le chocolat fondu. Mélangez.
- Ajoutez délicatement les blancs d'œufs en neige afin de ne pas les casser. Terminez par la fleur d'oranger.
- Préchauffez le four à 170 °C.
- Versez la pâte dans un moule beurré et fariné. Répartissez les pignons sur le dessus de la torta et enfournez-la pour 30 à 35 min.
- Saupoudrez de sucre glace avant de servir.



Gâteau moelleux aux patates douces et aux noisettes

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 1 H 25. POUR 4 PERS. :

- 1 kg de patates douces • 250 g de beurre demi-sel + un peu pour le moule • 150 g de sucre de canne blond • 50 g de farine
- 50 g de poudre de noisettes • 5 œufs • 1 gousse de vanille
- Sucre glace

Ustensile • 1 moulin à légumes

- Épluchez les patates douces et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire 25 min à la vapeur. Réduisez-les en purée avec le moulin à légumes et incorporez le beurre coupé en morceaux.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Fendez la gousse de vanille et récupérez les graines avec la pointe d'un couteau. Fouettez les œufs avec le sucre blond et les graines de vanille. Intégrez la farine et la poudre de noisettes, mélangez cette préparation avec la purée de patates douces.
- Beurrez un moule à manqué et garnissez-le avec la préparation. Enfournez pour 1 h puis laissez refroidir avant de démouler.
- Poudrez le gâteau de sucre glace au moment de le servir.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Originaires des régions exotiques, la patate douce se glisse aussi bien dans les plats sucrés que salés. Colorée, délicatement parfumée et riche en antioxydants, on aurait tort de s'en priver !

un PLAISIR
AÉRIEN

Gâteau moelleux au citron, crème aux fruits rouges

PRÉPARATION : 45 MIN. CUISSON : 40 MIN.
POUR 8-10 PERSONNES :

Pour le gâteau • 160 g de sucre + un peu
pour le moule • 8 œufs • 80 g de farine
• 80 g de Maïzena • 40 g de beurre
• 2 citrons jaunes bio

Pour la crème • 150 g de fraises • 100 g de
framboises • 100 g de myrtilles • 50 g de
groseilles • 2 citrons verts bio • 200 g de
mascarpone • 75 cl de crème liquide entière
bien froide • 60 g de sucre

Ustensiles • 2 moules à manqué de Ø 18 cm

- Préparez la pâte à gâteau. Préchauffez le four à 230 °C. Râpez le zeste des citrons. Cassez les œufs, séparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs en neige puis incorporez le sucre. Ajoutez les jaunes et fouettez de nouveau. Ajoutez petit à petit la farine et la Maïzena tamisées, puis le zeste des citrons.

- Beurrez et sucrez les moules à manqué. Répartissez la préparation dans les moules et enfournez-les. Au bout de 5 min, baissez le four à 140 °C et poursuivez la cuisson 35 min.
- Démoulez les gâteaux et laissez-les refroidir. Coupez ensuite chaque gâteau en deux dans l'épaisseur.

- Préparez la crème. Râpez le zeste des citrons. Fouettez en chantilly la crème liquide bien froide avec le mascarpone. Incorporez le sucre et le zeste, fouettez jusqu'à obtenir une crème bien dense.

- Équeutez les fruits rouges. Coupez les fraises en deux. Réservez quelques fruits et un peu de chantilly pour la décoration.

- Dressez le gâteau : répartissez 1/3 de la chantilly et 1/3 des fruits sur un disque de gâteau, recouvrez d'un deuxième disque, répartissez la moitié de la chantilly et des fruits restants, recouvrez d'un troisième disque, répartissez le reste de chantilly et de fruits. Pour finir, posez le quatrième disque et décorez avec la chantilly et les fruits réservés.

- Placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



À déguster avec
un champagne
Vranken Demoiselle
E.O. Rosé.

Cake à la courge butternut, glaçage à l'orange

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 45 MIN.

CUISSON : 1 H. POUR 6 PERSONNES :

Pour le cake • 300 g de butternut (poids de chair épluchée et épépinée) • 200 g de farine de châtaigne • 130 g de beurre demi-sel • 120 g de sucre de canne • 50 g de poudre de noisettes • 40 g de noix de pécan + 30 g pour servir • 2 œufs • 1 orange • 3 c. à café de cannelle moulue • 1 pincée de gingembre moulu • 1/2 sachet de levure chimique

Pour le glaçage • 150 g de fromage frais (type Philadelphia) • 2 c. à soupe de miel • 1 orange bio • 1 gousse de vanille

Ustensile • 1 moule à cake antiadhésif

- Préparez le cake. Épluchez la courge, ôtez les pépins et coupez la chair en morceaux. Râpez-les finement à l'aide d'un robot. Concassez les noix de pécan. Pressez l'orange et récupérez son jus. Faites fondre le beurre coupé en morceaux. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige.

- Dans une grande jatte, fouettez le sucre de canne avec les jaunes d'œufs, le gingembre et la cannelle. Ajoutez le beurre fondu, le jus d'orange, la farine, la levure, la poudre de noisettes et les noix de pécan concassées. Mélangez bien. Ajoutez la butternut râpée et mélangez pour obtenir une préparation homogène. Incorporez très délicatement les blancs en neige, à l'aide d'une spatule.

- Versez la préparation dans le moule à cake. Enfourez pour 60 min : le cake doit être doré.

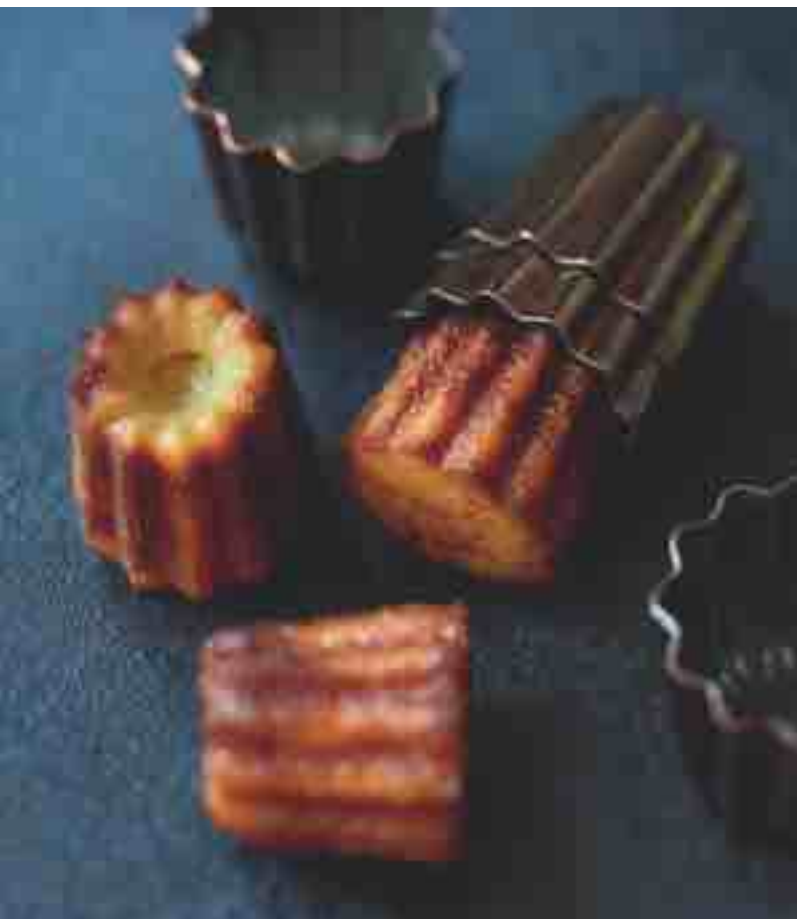
- Pendant la cuisson du cake, préparez le glaçage. Râpez le zeste de l'orange. Fouettez le fromage frais avec le miel et les graines issues de la gousse de vanille. Ajoutez le zeste de l'orange, mélangez et réservez au réfrigérateur.

- Sortez le cake du four après avoir vérifié la cuisson (la lame d'un couteau doit ressortir sèche), laissez-le tiédir avant de le démouler.

- Lorsque le gâteau est complètement refroidi, répartissez le glaçage à l'orange à l'aide d'une spatule. Réservez le cake au réfrigérateur ou servez-le aussitôt, décoré du reste de noix de pécan.

LES ENFANTS VONT ADORER
LES LÉGUMES !





Cannelés au rhum

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 12 H. CUISSON : 55 MIN.
POUR 15 PIÈCES :

- 225 g de sucre • 125 g de farine • 80 g de beurre • 50 cl de lait
- 2 œufs + 1 jaune • 1 sachet de sucre vanillé • 1 gousse de vanille
- 5 cl de vieux rhum brun

Ustensiles • 15 moules à cannelé en cuivre

- Préparez la pâte la veille. Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole. Faites bouillir le lait dans une autre casserole avec les graines issues de la gousse de vanille fendue et grattée.
- Fouettez les œufs entiers et le jaune dans un récipient. Dans un autre récipient, mélangez le sucre avec la farine et le sucre vanillé.
- Versez le lait bouillant sur les œufs en une seule fois, mélangez rapidement puis versez doucement la préparation sur le sucre et la farine en fouettant. Ajoutez le beurre fondu et le rhum, mélangez puis passez la pâte au chinois ou dans une passoire fine. Mettez la pâte au réfrigérateur et laissez-la reposer pendant 12 h.
- Le jour même, préchauffez le four à 240 °C.
- Beurrez généreusement des moules à cannelé en cuivre avec le reste du beurre. Remplissez-les de pâte aux trois quarts, déposez-les sur une plaque dans le bas du four. Mettez les cannelés à cuire dans le four pendant 7 min à 240 °C. Baissez ensuite la température du four à 180 °C et prolongez la cuisson 45 min.
- Sortez les cannelés, laissez-les tiédir puis démoulez-les sur une grille, laissez-les complètement refroidir avant de les déguster.



Croustade aux fraises

PRÉP. : 30 MIN. REPOS : 30 MIN. CUISSON : 30 MIN. POUR 4 PERS. :

- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre • 500 g de fraises
- 75 g de cassonade • 5 c. à soupe bombées de poudre d'amandes
- 1 citron vert bio • 5 g de beurre pour le moule

Ustensile • 1 moule à tarte de Ø 20 cm

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Beurrez le moule et foncez-le. Formez une boule avec les chutes de pâte et placez-la, avec le moule, dans le réfrigérateur pendant 30 min.
- Équeutez et coupez les fraises en deux. Zestez finement le citron vert. Mélangez la poudre d'amandes et la moitié de la cassonade. Ajoutez-y le zeste de citron vert. Étalez cette préparation sur le fond de tarte. Répartissez ensuite les fraises.
- Découpez des bandelettes de 0,5 cm de large dans la boule de pâte étalée. Disposez-les sur la tarte en les entrecroisant pour former un quadrillage, soudez les extrémités et répartissez le reste de cassonade.
- Enfouez 30 min jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

Gâteau au chocolat et au gingembre

Préchauffez le four à 200 °C. Cassez en morceaux 200 g de chocolat noir à pâtisser à 60 %, détaillez 125 g de beurre demi-sel en dés et faites fondre le tout au bain-marie sans mélanger. Pelez et râpez 15 g de gingembre frais. Fouettez 4 œufs avec 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 c. à soupe de farine T45 et mélangez bien. Incorporez le chocolat fondu et le gingembre, mélangez pour obtenir une préparation homogène. Versez-la dans un plat à four préalablement beurré et enfouez pour 20 min environ. Dégustez le gâteau tiède ou à température ambiante.



Gâteau à l'orange de la mère Blanc

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 35 MIN. POUR 6 PERSONNES :

- 115 g de farine + un peu pour le moule • 2 oranges à jus bio
- 130 g de beurre + un peu pour le moule • 150 g de sucre en poudre
- 115 g de sucre glace • 2 œufs • 1/2 sachet de levure chimique
- 1 c. à soupe de cointreau (facultatif)

Ustensile • 1 moule à manqué

- Préchauffez le four à 210 °C.
- Tamisez ensemble la farine et la levure chimique. Râpez le zeste des oranges et pressez les fruits pour récupérer leur jus.
- Dans une casserole, faites fondre le beurre. Hors du feu, ajoutez le sucre en poudre. Mélangez bien. Ajoutez la moitié du jus d'orange passé à travers un tamis (réservez l'autre moitié pour servir).
- Ajoutez les œufs un par un, en mélangeant entre chaque. Ajoutez la farine et la levure, et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Terminez par le zeste d'orange (gardez-en 1 c. à soupe pour le décor).
- Versez le tout dans un moule à manqué préalablement beurré et fariné. Enfournez. Au bout de 10 min, baissez le four à 180 °C et poursuivez la cuisson pendant encore 20 min.
- Pendant ce temps, mélangez le jus d'orange restant, 1 c. à soupe de cointreau (facultatif) et le sucre glace.
- Sortez le gâteau du four, laissez-le refroidir 10 min puis arrosez-le du mélange au cointreau et parsemez-le d'un peu de zeste d'orange. Servez tiède ou froid.



Brownies au beurre de cacahuètes

PRÉPARATION : 50 MIN. CUISSON : 25 MIN. POUR 8 PERSONNES :

- 220 g de beurre de cacahuètes • 180 g de chocolat noir à 60 % de cacao minimum • 150 g de sucre • 100 g de farine
- 3 œufs • 50 g de cacahuètes salées • 1/2 sachet de levure chimique • Sel

Ustensile • 1 moule rectangulaire de 15 x 20 cm

- Préchauffez le four à 170 °C.
- Réservez 50 g de beurre de cacahuètes pour le décor. Placez le reste de beurre de cacahuètes dans une casserole avec le sucre et le chocolat, laissez fondre à feu très doux en remuant de temps en temps avec une spatule.
- Versez ce mélange dans une jatte, laissez tiédir, puis ajoutez les œufs un par un, en mélangeant bien à la spatule entre chaque.
- Ajoutez la farine, la levure, 1 pincée de sel et les cacahuètes entières.
- Chemisez de papier cuisson le fond et les parois du moule, versez la pâte dedans et lissez la surface à la spatule. Versez sur le dessus des traits du beurre de cacahuètes réservé et chauffé quelques instants pour le rendre bien souple, créez des volutes à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Enfournez pour 20 min : le cœur du gâteau doit rester bien tendre.

LE SAVIEZ-VOUS ?

La légende veut que le brownie ait été inventé par une cuisinière américaine ayant oublié d'incorporer de la levure à son gâteau au chocolat, qu'elle aurait ensuite coupé en carrés pour le rendre présentable.

Kouglof aux fruits confits et amandes caramélisées

PRÉPARATION : 50 MIN. REPOS : 4 H.

CUISSON : 50 MIN. POUR 4-6 PERSONNES :

Pour la pâte • 500 g de farine • 25 cl de lait entier
• 60 g de beurre + 1 noix pour le moule • 50 g de sucre +
3 c. à café pour la levure • 25 g de levure fraîche de
boulangier • 1 œuf • 2 c. à soupe de raisins secs
• 1 c. à soupe de dés de fruits confits • Sel

Pour le décor • 1 c. à soupe de fruits confits • 1 poignée
d'amandes • 1 c. à soupe de sucre en poudre
• Sucre glace pour le décor

Ustensile • 1 moule à kouglof de Ø 22 cm

• Préparez la pâte. Dans une casserole, faites tiédir le lait avec le beurre, le sucre et 1 pincée de sel. Émiettez la levure dans le bol d'un robot (ou dans un saladier), ajoutez les 3 c. à café de sucre restant et mélangez le tout.

• Dans le bol du robot (ou sur le plan de travail), déposez 300 g de farine, creusez un puits et versez la préparation au lait. Incorporez l'œuf, mélangez puis ajoutez la préparation à

la levure. Mélangez 5 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Incorporez le reste de farine et pétrissez 15 min. Ajoutez à la pâte les raisins secs et les fruits confits.

• Déposez la pâte dans une grande jatte, couvrez d'un linge propre et entreposez dans une pièce tiède et à l'abri des courants d'air.

• Au bout de 2 h, la pâte doit avoir doublé de volume.

• Sur le plan de travail, pétrissez la pâte à la main rapidement afin d'en chasser tout l'air. Beurrez le moule à kouglof.

Garnissez-le de pâte, couvrez le tout d'un linge propre et laissez lever de nouveau pendant 1 h.

• Préchauffez le four à 180 °C. Enfourez le kouglof pour 45 min de cuisson, ou jusqu'à ce que le kouglof soit bien doré. Laissez-le refroidir avant de le démouler.

• Dans une poêle, faites fondre le sucre sur les amandes jusqu'à ce qu'elles caramélisent. Déposez-les sur une feuille de papier cuisson, laissez durcir. Au moment de servir, décorez le kouglof d'un voile de sucre glace, de dés de fruits confits et d'amandes caramélisées.

L'ALSACE DANS L'ASSIETTE



Carrés aux flocons d'avoine, rhubarbe et fraises

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 40 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 250 g de fraises • 300 g de rhubarbe • 150 g de flocons d'avoine
- 150 g de farine de petit épeautre ou de blé • 150 g de beurre
- 150 g de sucre de canne roux + 1 c. à soupe pour la rhubarbe
- 1 citron bio • Sel

Ustensile • 1 moule carré de 20-22 cm de côté

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Coupez la rhubarbe en morceaux, puis mettez-les dans un plat à four. Râpez finement le zeste de la moitié du citron. Pressez tout le fruit. Arrosez la rhubarbe de 1 c. à soupe de jus de citron et parsemez de zeste. Ajoutez 1 c. à soupe de sucre et mélangez pour bien enrober la rhubarbe. Enfournez pour 8 min.
- Équeutez les fraises, coupez-les en lamelles.
- Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu doux. Mélangez les flocons d'avoine, la farine, le sucre, le beurre fondu et 1 pincée de sel. Réservez 6 c. à soupe du mélange et versez le reste dans le moule en pressant bien. Répartissez une couche de rhubarbe puis de fraises et versez le reste du mélange aux flocons d'avoine.
- Enfournez le moule pour 40 min. Couvrez si le dessus brunit en cours de cuisson. Laissez refroidir avant de démouler et de couper en carrés.



Gâteau à la ricotta et aux framboises

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 1 H. CUISSON : 1 H.
POUR 6-8 PERSONNES :

- 250 g de farine avec levure incorporée • 250 g de ricotta
- 350 g de framboises fraîches • 180 g de sucre + 1 c. à soupe bombée
- 140 g de beurre + un peu pour le moule • 4 œufs
- 60 g de poudre d'amandes • 20 g d'amandes effilées

Ustensile • 1 moule à manqué de Ø 22 cm

- Préchauffez le four à 175 °C.
- Coupez le beurre en morceaux, faites-le fondre au micro-ondes et laissez-le tiédir le temps de préparer le reste de la pâte.
- Déposez la ricotta dans un saladier, ajoutez-y 180 g de sucre et mélangez pour obtenir une texture crémeuse. Incorporez les œufs un à un et mélangez bien. Ajoutez la poudre d'amandes, puis versez le beurre fondu et mélangez. Peu à peu, ajoutez la farine tamisée et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Beurrez le moule à manqué, tapissez-le de papier cuisson, en le faisant bien coller au fond et au bord. Beurrez aussi le papier cuisson.
- Versez la moitié de la pâte dans le moule, égalisez-la à l'aide d'une spatule et disposez-y la moitié des framboises, en les répartissant bien sur toute la surface. Versez l'autre moitié de la pâte, égalisez-la. Disposez le reste des framboises en cercles concentriques sur la pâte, en les enfonçant légèrement. Parsemez de 1 c. à soupe de sucre et d'amandes effilées. Enfournez le gâteau et faites-le cuire 1 h. Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau au centre du gâteau : elle doit en ressortir sèche.
- Laissez refroidir le gâteau sur une grille avant de le servir.



Cheese-cake au chèvre frais et citron vert

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 2 H 30. POUR 6-8 PERSONNES :

• 500 g de fromage de chèvre frais • 200 g de spéculos • 150 g de mascarpone à température ambiante • 80 g de beurre demi-sel + un peu pour le moule • 60 g de sucre • 2 citrons verts bio + 1 pour servir • 40 cl de crème liquide entière très froide • Quelques groseilles ou groseilles à maquereau

Ustensile • 1 moule à charnière de Ø 24 cm

- Mixez les spéculos pour les réduire en poudre fine. Faites fondre le beurre. Mélangez la poudre de spéculos avec le beurre fondu et tassez cette préparation dans le fond du moule à charnière préalablement beurré et tapissé de papier cuisson.
- Mélangez le mascarpone à température ambiante avec le fromage de chèvre frais, le sucre, le jus et le zeste râpé de 2 citrons verts. Fouettez la crème liquide très froide en chantilly bien ferme et ajoutez-la délicatement à la préparation au mascarpone. Répartissez ce mélange sur la base du cheese-cake et placez au congélateur 2 h.
- Démoulez le cheese-cake 30 min avant la dégustation. Découpez la moitié du citron vert restant en fines tranches et prélevez les zestes de l'autre moitié à l'aide d'un économe. Décorez le gâteau avec les tranches et les zestes de citron vert et les groseilles.



Gâteau aux pommes, noisettes et chocolat

PRÉP. : 35 MIN. REPOS : 1 H. CUISSON : 55 MIN. POUR 8 PERS. :

• 250 g de beurre + un peu pour le moule • 250 g de poudre de noisettes • 230 g de farine + 10 g pour le moule • 200 g de sucre de canne blond • 150 g de chocolat noir • 5 œufs • 3 pommes • 1 sachet de levure chimique • Sucre glace pour le décor

- Faites torréfier la poudre de noisettes dans une poêle en surveillant.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Pelez les pommes, épépinez-les et coupez-les en dés. Faites-les revenir dans 50 g de beurre, sur feu doux à moyen, pendant 10 min, en mélangeant de temps en temps.
- Faites fondre 200 g de beurre sur feu très doux. Réservez. Hachez le chocolat. Mélangez la farine et la levure. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Dans le mélange œufs-sucre, ajoutez le beurre fondu en alternant avec la farine, puis ajoutez la poudre de noisettes, le chocolat ainsi que les pommes refroidies.
- Versez la préparation dans un moule beurré et légèrement fariné. Faites cuire 45 min environ jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte sèche. Laissez tiédir puis démoulez et laissez refroidir sur une grille. Saupoudrez d'un peu de sucre glace pour servir.

Mini-moelleux aux framboises et à la rose

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 20 MIN.
POUR 12 PIÈCES :

- 180 g de farine • 180 g de framboises
- 100 g de beurre • 80 g de sucre roux
- 60 g de poudre d'amandes • 3 œufs
- 1/2 sachet de levure • 1 yaourt nature
- 2 c. à soupe d'eau de rose alimentaire

Ustensiles • Caissettes en papier pour cuisson • 1 plaque à muffins

- Faites fondre le beurre et laissez tiédir. Fouettez 30 secondes les œufs avec le sucre au batteur, ajoutez le beurre fondu et l'eau de rose puis le yaourt. Mélangez et ajoutez la farine et la levure tamisées, puis la poudre d'amandes et les framboises. Mélangez.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Disposez des caissettes en papier dans les alvéoles d'une plaque à muffins puis répartissez la pâte et enfournez pour 20 min. Servez tiède.



Grand millefeuille aux fruits des bois, crème au mascarpone

PRÉP.: 50 MIN. CUISSON: 20 MIN. POUR 6 PERSONNES:

Pour le millefeuille • 12 feuilles de brick rondes

• 100 g de beurre • 75 g de pistaches décortiquées non salées • 80 g de sucre glace

Pour la garniture • 15 cl de crème fleurette bien froide

• 150 g de mascarpone • 150 g de yaourt grec • 200 g de fruits des bois (surgelés ou frais) • 50 g de sucre en poudre • 25 g de sucre glace • 2 gousses de vanille

Ustensiles • 3 plaques à pâtisserie

• Préchauffez le four à 180 °C.

• Tapissez les plaques de papier cuisson. Faites fondre le beurre. Concassez les pistaches.

• Sur une des trois plaques, déposez une feuille de brick, enduisez de beurre avec le pinceau de cuisine, parsemez de pistaches, saupoudrez de sucre glace.

Couvrez cette feuille de trois autres feuilles enduites chacune de beurre, de pistaches et de sucre glace.

• Procédez de la même manière sur les deux autres plaques de façon à obtenir 3 disques contenant chacun 4 feuilles de

brick. Enfourez les plaques pour 15 min, ou jusqu'à ce que les feuilles soient bien dorées et croustillantes.

• Placez la crème fleurette au congélateur, les fouets et le saladier ou le cul-de-poule dans lequel vous comptez monter la crème.

• Dans une casserole, faites compoter les fruits des bois avec le sucre en poudre pendant 10 min. Filtrez le jus, mettez les fruits de côté. Portez le jus à ébullition avec les graines issues d'une gousse de vanille fendue en deux et grattée, jusqu'à obtention d'un coulis sirupeux.

• Montez en chantilly la crème fleurette bien froide, le yaourt et le mascarpone, en incorporant progressivement le sucre glace et les graines issues de la deuxième gousse de vanille fendue en deux et grattée.

• Au moment de servir, recouvrez 1 disque de feuilles croustillantes avec de la crème au mascarpone, ajoutez des fruits compotés et du coulis. Déposez un deuxième disque de feuilles croustillantes, couvrez de crème, de fruits et de coulis puis surmontez de la troisième couche de feuilles. Servez aussitôt.



Gâteau marbré classique

PRÉP. : 25 MIN. CUISSON : 35 MIN.
POUR 6 PERSONNES :

- 4 œufs • 180 g de sucre • 180 g de farine T55 + un peu pour le moule • 180 g de beurre + un peu pour le moule • 10 g de cacao
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 gousse de vanille

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans une casserole, faites fondre à feu doux le beurre coupé en dés.
- Cassez 2 œufs dans un saladier. Ajoutez 90 g de sucre et les graines de vanille prélevées dans la demi-gousse, mélangez bien puis ajoutez 90 g de farine et la moitié du sachet de levure, mélangez et versez la moitié du beurre, mélangez encore. Dans un autre saladier, cassez les 2 œufs restants, mélangez-les avec 90 g de sucre, puis ajoutez 90 g de farine, le cacao tamisé et le reste de levure. Mélangez bien en ajoutant le reste de beurre.
- Beurrez et farinez un moule à cake et versez-y les 2 pâtes en les alternant. Enfourniez pour 35 à 40 min. Vérifiez la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau au cœur du gâteau : elle doit ressortir sèche.

vanille-chocolat,
un duo indémodable



Gâteau moelleux à la rose et à la pistache

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 45 MIN. CUISSON : 40 MIN.
POUR 4-6 PERSONNES :

- 180 g de farine T55 • 170 g de sucre type rapadura ou muscovado • 130 g de beurre mou + un peu pour le moule
- 2 œufs • 1 citron bio • 50 g de poudre de pistaches • 1 c. à café rase de levure chimique • 2 c. à café d'eau de rose alimentaire
- 1 c. à café rase de cardamome en poudre • Sel

Pour le glaçage • 200 g de sucre glace • 1 blanc d'œuf
• 1 c. à soupe d'eau de rose alimentaire

Pour la décoration • 1 c. à soupe de pistaches non salées
• Quelques pétales séchés de roses non traitées

Ustensile • 1 robot muni de 1 feuille

- Râpez le zeste du citron. Réservez le fruit pour plus tard.
- Dans la cuve d'un robot, mélangez, à l'aide de la feuille, le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les œufs et mélangez de nouveau. Ajoutez le zeste, la farine, la levure, la poudre de pistaches, la cardamome, l'eau de rose et 1 pincée de sel. Mélangez.
- Préchauffez le four à 170 °C.
- Versez la pâte dans un moule à manqué beurré. Enfournuez 40 min.
- Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.
- Pressez le citron réservé de façon à récupérer 2 c. à soupe de jus. Réalisez le glaçage : mélangez le sucre glace, le blanc d'œuf, le jus de citron et l'eau de rose. Mélangez et étalez le glaçage sur le gâteau à l'aide d'une spatule. Répartissez sur le dessus du gâteau les pistaches grossièrement concassées et quelques pétales de roses.



Gâteau amande-kiwi

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 30 MIN. CUISSON : 35 MIN.
POUR 6 PERSONNES :

- 4 kiwis • 120 g de sucre • 100 g de farine • 100 g de poudre d'amandes • 100 g de beurre + un peu pour le moule • 3 œufs
- 1 gousse de vanille • 2 c. à soupe d'amandes effilées
- 1/2 paquet de levure chimique

Ustensile • 1 moule rectangulaire de 15 x 25 cm

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Faites fondre le beurre, laissez tiédir. Épluchez 3 kiwis, coupez-les en morceaux puis mixez-les en purée avec 20 g de sucre et les graines issues de la gousse de vanille fendue et grattée.
- Dans une jatte, fouettez énergiquement 100 g de sucre et les œufs. Incorporez la farine, la poudre d'amandes et la levure, mélangez puis ajoutez le beurre fondu. Incorporez la purée de kiwis, travaillez bien la pâte jusqu'à ce que sa texture soit homogène.
- Versez la pâte dans un moule beurré. Enfournuez pour 30 min, jusqu'à ce que le gâteau soit doré et cuit : la pointe d'un couteau doit ressortir sèche lorsqu'elle est piquée dans le gâteau. Laissez complètement refroidir le gâteau avant de le découper.
- Au moment de servir, faites torréfier les amandes effilées quelques minutes dans une poêle chaude. Épluchez le kiwi restant, coupez-le en lamelles et décorez le dessus du gâteau d'amandes effilées et de lamelles de kiwi.

PETITS ET GROS GÂTEAUX



Gâteau moelleux aux noix, cannelle et orange

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 35 MIN. POUR 4-6 PERSONNES :

• 150 g de cerneaux de noix + 20 g pour servir • 125 g de beurre demi-sel + un peu pour le moule • 80 g de sucre • 3 œufs
• 1 orange bio • 20 g de noixettes décortiquées • 15 g de farine + un peu pour le moule • 1,5 c. à soupe de miel • 2 pincées de cannelle en poudre

Ustensile • 1 moule à manqué de Ø 20 cm et 4 cm de haut

- Râpez finement le zeste de l'orange, puis pressez son jus. Concassez grossièrement les noixettes.
- Dans le bol d'un mixeur, réduisez 150 g de noix en poudre.
- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la poudre de noix, la cannelle et le zeste d'orange. Ajoutez les œufs battus, mélangez bien.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Faites fondre le beurre, laissez-le tiédir, incorporez-le à la préparation et mélangez de nouveau.
- Versez la pâte dans un moule à manqué préalablement beurré et fariné. Enfourez pour 25 min, vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- Faites chauffer 2 c. à soupe de jus d'orange et le miel dans une petite casserole jusqu'à ébullition.
- Versez le sirop à l'orange sur le gâteau encore dans son moule dès sa sortie du four, puis parsemez-le de noixettes concassées.
- Laissez refroidir avant de servir.



Petits gâteaux au sirop de rooibos

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 30 MIN. CUISSON : 35 MIN.
POUR 10 PIÈCES :

Pour le sirop de rooibos • 350 g de sucre • 3 c. à soupe rases de rooibos

Pour les gâteaux • 200 g de semoule moyenne • 130 g de sucre • 100 g de chapelure • 50 g de poudre d'amandes • 15 cl de lait • 4 œufs • 10 cl d'huile neutre • 1 citron bio • 2 c. à soupe bombées de rooibos • 2 sachets de levure chimique • Beurre pour les moules à muffin

Ustensiles • Moules à mini-muffin

- Préparez le sirop. Faites bouillir 75 cl d'eau dans une casserole avec le sucre et le rooibos. Laissez refroidir puis filtrez. Réservez.
- Préparez les gâteaux. Beurrez les moules à gâteaux et parsemez-les de poudre d'amandes. Retirez l'excédent si nécessaire. Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez les œufs. Râpez finement le zeste du citron. Dans un saladier, mélangez la semoule, la levure, la chapelure, le sucre, le rooibos, les œufs, le lait, l'huile et le zeste de citron pour obtenir une pâte lisse. Garnissez les petits moules puis enfourez pour 20 min, jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.
- Dès la sortie du four, démoulez les gâteaux dans un plat creux et laissez-les refroidir. Arrosez-les régulièrement de sirop jusqu'à ce qu'ils soient bien imbibés.



Charlotte aux abricots et à la fleur d'oranger

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 6 H 10.

POUR 4 PERSONNES :

- 650 g de fromage blanc (à 20 % de matière grasse minimum) • 500 g de petits abricots frais
- 26 biscuits à la cuillère • 2 c. à soupe de jus de pomme • 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à café d'eau de fleur d'oranger • 1 c. à café de miel liquide • Quelques fleurs comestibles, de bourrache par exemple (facultatif)

Ustensile • 1 moule à charlotte de Ø 16-18 cm

- Dans une assiette creuse, mélangez le jus de pomme, la fleur d'oranger et 1 c. à soupe d'eau.
 - Tapissez le fond du moule à charlotte d'un disque de papier cuisson (ou de film alimentaire pour cuisson).
 - Dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le sucre vanillé.
- Coupez les abricots, dénoyotez-les. Gardez-en deux pour la décoration, coupez le reste en dés.
- Trempez légèrement la face non sucrée des biscuits dans le mélange au jus de pomme, disposez-en dans le fond du moule (côté sucré vers le bas). Disposez également des biscuits imbibés tout autour du moule, côté sucré contre la paroi. Versez ensuite 300 g de fromage blanc dans le moule, lissez puis ajoutez 180 g de dés d'abricot. Répartissez quelques biscuits. Versez de nouveau 300 g de fromage blanc, lissez, puis ajoutez 180 g de dés d'abricots et terminez par une couche de biscuits imbibés. Couvrez et réservez au réfrigérateur au moins 6 h.
- Dix minutes avant de servir, placez au congélateur. Démoulez sur une assiette. Nappez le dessus du reste de fromage blanc et d'abricots nappés de miel. Décorez de fleurs comestibles. Servez aussitôt.

Gâteau au chocolat et aux noisettes meringué

PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 1 H 05.

CUISSON : 50 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour le gâteau • 240 g de beurre demi-sel + 15 g pour le moule • 200 g de chocolat • 140 g de farine • 120 g de sucre de canne blond • 100 g de poudre de noisettes • 4 œufs • 4 c. à soupe de cacao non sucré • 2 c. à soupe de noisettes entières • 1 c. à café de levure chimique • Quelques pétales de rose comestibles séchés (facultatif)

Pour la meringue • 3 blancs d'œufs • 120 g de sucre de canne blond • 100 g de chocolat

Ustensile • 1 moule à manqué à charnière de Ø 22 cm

• Préchauffez le four à 160 °C.

• Beurrez le moule (n'oubliez pas les bords) et placez un disque de papier cuisson au fond.

• Préparez le gâteau. Faites fondre au bain-marie le chocolat haché et le beurre en morceaux sans mélanger. Quand tout est fondu, retirez du bain-marie et mélangez avec une spatule. Laissez tiédir 5 min. Ajoutez les œufs un à un en fouettant puis la poudre de noisettes, la farine, la levure, le sucre et le cacao. Versez dans le moule et enfournez pour 40 min.

• Concassez grossièrement les noisettes.

• Dix minutes avant la fin de la cuisson du gâteau, préparez la meringue. Hachez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Laissez tiédir. Pendant ce temps, montez les blancs en neige. Ajoutez petit à petit le sucre et continuez de fouetter pendant 5 min, jusqu'à ce que les blancs soient brillants et la meringue moelleuse. Séparez la meringue en deux et ajoutez le chocolat fondu dans l'une des moitiés, en mélangeant grossièrement sans chercher à amalgamer les deux matières : vous devez obtenir un effet marbré.

• Au bout de 40 min de cuisson, sortez le gâteau du four, augmentez la température à 180 °C puis recouvrez le gâteau en les alternant la meringue nature et la meringue au chocolat. Mélangez-les légèrement avec la pointe d'un couteau. Parsemez de noisettes concassées et enfournez pour 5 à 8 min.

• Laissez refroidir le gâteau puis démoulez-le délicatement : passez la pointe d'un couteau tout autour du gâteau en prenant garde de ne pas abîmer la meringue, puis ouvrez la charnière et placez le gâteau sur une assiette de service. Décorez, par exemple, de pétales de rose comestibles séchés.

**BON
À SAVOIR**

Pour la meringue, utilisez des blancs à température ambiante : sortez vos œufs 1 à 2 h à l'avance.



Carrot cake aux noix de cajou caramélisées et glaçage à la clémentine

PRÉPARATION : 50 MIN. REPOS : 45 MIN.

CUISSON : 45 MIN. POUR 6 PERSONNES :

- 270 g de carottes (des sables par exemple)
- 230 g de farine • 125 g de sucre blond pur canne
- 60 g d'huile de coco + un peu pour le moule
- 1 gousse de vanille • 5 c. à soupe de lait de coco crémeux • 1 sachet de levure chimique • Sel

Pour le glaçage • 40 g de noix de cajou non salées
• 3 c. à soupe bombées de sucre glace
• 1 clémentine bio

Pour les noix de cajou caramélisées • 40 g de noix de cajou non salées • 5 c. à soupe de sucre blond

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Faites tremper 40 g de noix de cajou pendant au moins 30 min dans un bol d'eau tiède.
- Pendant ce temps, épluchez et râpez finement les carottes. Faites fondre l'huile de coco. Dans le bol d'un robot, fouettez l'huile avec le sucre, les graines issues de la gousse de vanille fendue et grattée, et le lait de coco.

• Ajoutez la farine, les zestes râpés de la clémentine, la levure et 1 pincée de sel, fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez les carottes râpées, mélangez uniformément.

• Graissez un moule à cake avec le reste d'huile de coco. Versez la pâte dans le moule, enfournez sur la grille à mi-hauteur pour 45 min. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche lorsque le gâteau est cuit. Sortez le gâteau du four, démoulez sur une grille, laissez refroidir.

• Préparez le glaçage : rincez les noix de cajou trempées à l'eau fraîche puis égouttez. Mixez-les au blender avec le sucre glace et le jus de la clémentine.

• Dans une poêle chaude, faites fondre le sucre blond jusqu'à ce qu'il soit doré (sans remuer). Versez ce caramel sur le reste de noix de cajou, mélangez puis étalez-les sur une planche à découper jusqu'à ce que le caramel durcisse, avant de concasser grossièrement.

• Versez le glaçage sur le cake refroidi. Parsemez de noix de cajou caramélisées. Laissez figer à température ambiante avant de servir.



Gâteau à la banane et aux noix

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 50 MIN. POUR 4-6 PERSONNES :

- 180 g de farine + un peu pour le moule • 150 g de sucre
- 115 g de beurre mou + un peu pour le moule • 50 g de cerneaux de noix + un peu pour décorer • 4 bananes bien mûres • 2 œufs
- 1 c. à soupe de cannelle • 1 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire • Sel

Ustensile • 1 moule à manqué de Ø 16 cm

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Concassez finement 50 g de cerneaux de noix. Épluchez les bananes, écrasez-les à la fourchette dans un saladier et mélangez-les avec le beurre avec une spatule. Ajoutez les œufs, le sucre, la farine, la cannelle, le bicarbonate, 1 pincée de sel et mélangez pour obtenir une pâte lisse. Incorporez les noix et versez la pâte dans le moule préalablement beurré et fariné. Répartissez les noix restantes sur le dessus.
- Enfourez pour 50 min. Contrôler la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Servez tiède ou froid.

Gâteaux à la farine de riz et de châtaigne, à l'huile d'olive et aux framboises

Préchauffez le four à 180 °C. Dans un saladier, mélangez 150 g de farine de châtaigne avec 35 g de farine de riz et 120 g de sucre blond. Ajoutez 3 œufs et 15 cl de lait d'amande, mélangez à l'aide d'un fouet. Incorporez ensuite 10 cl d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel. Beurrez une douzaine de mini-moules à muffin. Répartissez la pâte et 250 g de framboises dans les moules. Enfourez 20 à 25 min.



Cake aux figues et au jasmin

PRÉP. : 20 MIN. REPOS : 1 H 15. CUISSON : 55 MIN. POUR 6 PERS. :

- 230 g de farine • 150 g de mascarpone • 150 g de sucre roux
- 110 g de beurre demi-sel + un peu pour le moule • 3 œufs
- 10 figues sèches mais moelleuses • 1 poignée de cranberries séchées • 1 c. à soupe de thé au jasmin • 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 1 citron vert bio • 1/2 sachet de levure

- Versez 1 litre d'eau bouillante sur le thé au jasmin et laissez infuser 5 min dans une théière.
- Ôtez les pédoncules des figues puis coupez celles-ci en quatre ou en six, disposez-les dans un saladier avec les cranberries puis versez le thé infusé dessus. Laissez mariner pendant 20 à 30 min selon la tendreté des figues.
- Faites fondre le beurre. Râpez finement la peau du citron puis pressez-le. Fouettez les œufs avec le sucre au batteur pendant 3 min, ajoutez le mascarpone, le beurre fondu tiède, le zeste et le jus du citron, la fleur d'oranger, la farine et la levure tamisées ensemble, mélangez. Ajoutez les figues et les cranberries égouttées.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Beurrez un moule à cake, versez-y la pâte et enfourez 40 à 45 min.
- Laissez reposer le gâteau 5 min avant de le démouler sur une grille et laissez refroidir avant de le servir avec du thé au jasmin.

Gâteau au chocolat et à la courgette, glaçage cajou-matcha

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 2 H.
CUISSON : 50 MIN. POUR 6-8 PERSONNES :

- 400 g de courgettes • 150 g de sirop d'agave • 150 g de chocolat noir • 100 g d'huile de coco • 100 g de farine de blé semi-complète • 100 g de farine de riz semi-complète • 30 g de cacao en poudre • 4 œufs • 1 sachet de levure chimique • 1 gousse de vanille • Sel

Pour le glaçage • 200 g de noix de cajou • 60 g de lait d'amande • 50 g de sucre blond • 2 c. à soupe d'huile de coco • 1 c. à soupe rase de thé matcha

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Faites fondre au bain-marie le chocolat coupé en morceaux avec l'huile de coco. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sirop d'agave, ajoutez les farines, le cacao, la levure et les graines

issues de la gousse de vanille, versez la préparation au chocolat. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

- Pelez les courgettes, râpez-les finement et ajoutez-les à la préparation précédente.

- Fouettez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec 1 pincée de sel puis incorporez-les délicatement à la préparation avec une spatule.

- Beurrez un moule à gâteau et versez-y la pâte, enfournez pour 45 min. Piquez le gâteau avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

- Préparez le glaçage. Dans le bol d'un robot, mixez par à-coups les noix de cajou avec le lait d'amande, le sucre blond, l'huile de coco et le matcha pour obtenir une préparation lisse et homogène.

- À l'aide d'une spatule, étalez uniformément le glaçage sur le dessus du gâteau totalement refroidi et décorez éventuellement avec quelques fleurs comestibles bio.

AUSSI BEAU
QUE BON!



Cheese-cake au coulis de kiwis

PRÉPARATION : 45 MIN. REPOS : 13 H.
CUISSON : 10 MIN. POUR 4-6 PERSONNES :

- 4 kiwis mûrs à point • 300 g de Philadelphia • 200 g de fromage de chèvre frais • 150 g de petits-beurre
- 100 g de sucre • 55 g de beurre • 6 g de gélatine en feuille • 130 g de crème liquide entière

Ustensile • 1 moule à charnière de Ø 18 cm

- Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites fondre le beurre dans une casserole. Écrasez les petits-beurre en un sable grossier. Mélangez le beurre et les petits-beurre écrasés. Tapissez-en le fond d'un moule à charnière. Tassez bien à l'aide d'un verre.

Réservez au réfrigérateur pendant 1 h.

- Faites chauffer 30 g de crème liquide.
- Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement essorée. Laissez refroidir 5 min.

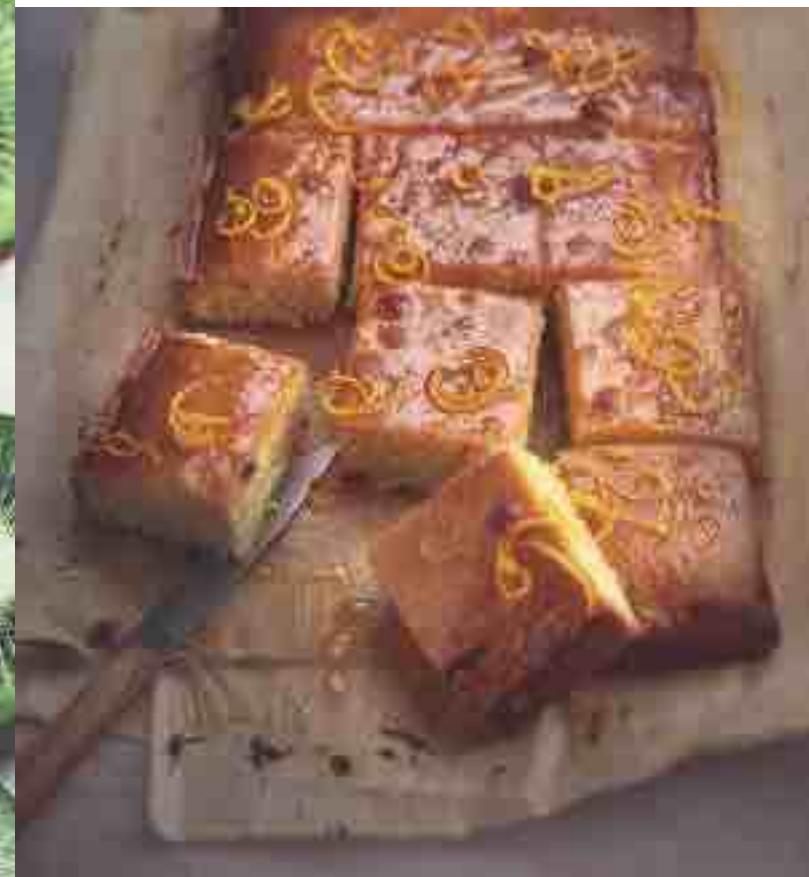
- Pendant ce temps, mélangez le Philadelphia et le fromage de chèvre. Ajoutez la crème liquide tiédie avec la gélatine. Mélangez bien.

- Avec un fouet électrique, fouettez la crème liquide restante. Lorsqu'elle a doublé de volume, ajoutez le sucre et continuez à battre jusqu'à obtenir une chantilly ferme.

- À l'aide d'une spatule, incorporez un tiers de chantilly au mélange de Philadelphia. Mélangez bien et ajoutez le reste de chantilly.

- Tapissez la paroi verticale du moule à charnière d'une bande de papier cuisson afin que la crème ne colle pas à celle-ci. Versez l'appareil dans le moule. Tapez plusieurs fois le fond du moule sur le plan de travail afin de chasser les éventuelles bulles d'air. Réfrigérez pendant 12 h.

- Épluchez les kiwis, mixez-en trois et détaillez le quatrième en petits dés. Démoulez le cheese-cake et versez le coulis sur le dessus.



Gâteau aux agrumes et amandes

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 30 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour le gâteau • 280 g de poudre d'amandes • 220 g de sucre
• 200 g de beurre demi-sel mou + 10 g pour le moule • 100 g de farine • 5 œufs • 2 oranges bio • 1 citron bio

Pour le sirop • 80 g de sucre ou 2 c. à soupe de miel

Pour décorer • 1 orange bio

Ustensiles • 1 moule rectangulaire de 35 x 24 cm • 1 pinceau de cuisine

- Préchauffez le four à 160 °C.
- Beurrez le moule et tapissez-le de papier de cuisson.
- Préparez le gâteau. Zestez très finement les agrumes, réservez les fruits pour le sirop. Travaillez le beurre en pommade. Ajoutez le sucre et le zeste des agrumes. Mélangez au fouet. Incorporez les œufs un à un en alternant avec la poudre d'amandes. Ajoutez la farine et mélangez bien pour obtenir une texture homogène.
- Versez dans le moule et égalisez la surface. Faites cuire dans le four pendant 30 à 40 min. Vérifiez la cuisson en plantant au centre du gâteau la pointe d'un couteau : elle doit ressortir légèrement humide.
- Dix minutes avant la fin de la cuisson du gâteau, préparez le sirop : pressez les 2 oranges et le citron, rassemblez le sucre et le jus des agrumes dans une petite casserole et portez à ébullition, en mélangeant de temps en temps pour que le sucre soit bien fondu.
- Sortez le gâteau du four et imbibez-le de sirop au pinceau jusqu'à ce que le gâteau ait absorbé tout le sirop. Prélevez le zeste de l'orange restante à l'aide d'un zesteur et déposez-le sur le gâteau.



Pain d'épice à l'orange

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 50 MIN. POUR 8 PERSONNES :

• 290 g de farine + un peu pour le moule • 250 g de marmelade d'oranges • 170 g de miel d'orange • 2 œufs • 90 g de beurre demi-sel + un peu pour le moule • 60 g de lait • 35 g de Maïzena • 1 orange bio • 1 sachet de levure chimique • 1 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire • 1/2 c. à café de cannelle • 1 c. à café bombée de mélange pour pain d'épice • Sel

- Dans une jatte, mélangez la farine, la Maïzena, le bicarbonate, la levure, les épices et 1 pincée de sel.
- Préchauffez le four à 160 °C.
- Râpez finement le zeste de l'orange et recueillez le jus du fruit.
- Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le jus et le zeste de l'orange, le beurre, le miel, le lait et la marmelade.
- Versez la préparation à l'orange dans le mélange précédent puis ajoutez les œufs. Travaillez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Répartissez celle-ci dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.
- Enfouez le moule pour 40 à 45 min.
- Laissez refroidir un peu avant de démouler le pain d'épice et de le découper en tranches.



Gâteau au chocolat et aux lentilles

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 1 H. POUR 6 PERSONNES :

- 60 g de lentilles vertes du Puy • 270 g de chocolat noir à 70 %
- 70 g de beurre + un peu pour le moule • 60 g de cassonade
- 3 œufs • 1 c. à soupe de sucre muscovado • Sel

Ustensile • 1 moule à manqué de Ø 20 cm

- Rincez les lentilles et faites-les cuire 30 min dans 4 fois leur volume d'eau portée à ébullition.
- Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec le beurre.
- Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. À l'aide d'un mixeur plongeant, mixez rapidement les jaunes d'œufs, la cassonade et les lentilles. Dans un autre récipient, montez les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel.
- Préchauffez le four à 170 C.
- Mélangez la préparation aux lentilles avec le chocolat fondu. Ajoutez-y un tiers des blancs en neige, mélangez bien puis, à l'aide d'une spatule, ajoutez le reste des blancs en neige en soulevant délicatement la pâte afin de ne pas les casser.
- Versez la pâte dans le moule à manqué préalablement beurré. Enfournez pour 20 min.
- Saupoudrez de muscovado à la sortie du four. Servez tiède ou froid.



Charlotte glacée aux fraises et à la menthe

PRÉP. : 15 MIN. REPOS : 6 H. CUISSON : 5 MIN. POUR 4-6 PERS. :

- 12 biscuits à la cuillère • 400 g de fraises + 100 g pour le décor
- 75 g de sucre • 30 cl de crème fleurette • 4 g d'agar-agar
- 4 brins de menthe fraîche

Pour le sirop • 50 g de sucre • 5 cl de jus d'orange

Ustensile • 1 moule à charlotte non cannelé ou 1 moule à soufflé de Ø 20 cm

- Équeutez 400 g de fraises. Mixez-les en purée fine avec les feuilles de 3 brins de menthe.
- Dans une casserole, déposez 1/3 de la purée de fraises avec l'agar-agar et le sucre. Portez à ébullition, mélangez vigoureusement pendant 1 min sur le feu. Ajoutez le restant de la purée de fraises, mélangez et laissez refroidir.
- Pendant ce temps, préparez le sirop. Dans une casserole, portez à ébullition 5 cl d'eau, le jus d'orange et le sucre. Laissez refroidir.
- Versez la crème dans le bol d'un robot et mettez-le 10 min au congélateur avec le fouet. Pendant ce temps, trempez les biscuits un par un dans le sirop, placez-les debout contre les parois du moule (éventuellement tapissé de film alimentaire).
- Lorsque la crème est très froide, montez-la en chantilly bien ferme au robot. Incorporez délicatement la purée de fraises à l'aide d'une spatule, en soulevant doucement la mousse.
- Déposez la crème dans le fond du moule, lissez la surface. Couvrez le moule et réservez au moins 6 h au congélateur avant de démouler.
- Servez la charlotte parsemée des fraises restantes et de quelques feuilles de menthe.



Gâteau renversé aux poires et aux fruits secs

PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 35 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour la pâte • 140 g de beurre demi-sel mou • 140 g de sucre roux • 2 œufs • 160 g de farine • 1 sachet de levure • 8 c. à soupe de lait

Pour la garniture • 4 grosses poires • 2 poignées d'amandes • 1 poignée de cerneaux de noix • 10 abricots secs • 3 c. à soupe de sucre roux • 1 citron • 2 noix de beurre pour le moule

- Préparez la pâte. Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec le sucre, ajoutez les œufs en fouettant puis la farine et la levure, mélangez et ajoutez le lait en remuant bien.
- Préparez la garniture. Pressez le citron. Épluchez les poires puis coupez-les en tranches, évidez le cœur dur avec la pointe d'un couteau. Placez-les dans un saladier, versez le jus du citron, ajoutez les 3 c. à soupe de sucre et mélangez.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Beurrez un moule à manqué, disposez les tranches de poire dans le fond en alternant avec les fruits secs et les abricots coupés en quatre puis versez la pâte sur les fruits. Enfourez pour 35 min.
- Laissez refroidir 5 min avant de démouler sur une assiette de présentation puis servez tiède.



**BON
À SAVOIR**

Si le cake dore trop vite, couvrez-le d'une feuille de papier aluminium.

Gâteau marbré choco-potimarron

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 50 MIN. POUR 6 PERSONNES :

• 200 g de farine T55 • 170 g de potimarron • 180 g de sucre • 100 g de beurre mou + un peu pour le moule • 4 œufs • 4,5 cl de lait • 20 g de cacao amer • 20 g de graines de courge • 1,5 c. à café rase de levure chimique • 1 c. à café rase d'épices à pain d'épice

Ustensile • 1 moule à cake de 21 cm

- Épluchez le potimarron et détaillez-le en morceaux. Faites-les cuire 15 min à la vapeur puis réduisez-les en purée à l'aide d'une fourchette.
- Tamisez ensemble la farine et la levure.
- Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre. Ajoutez les œufs un par un en fouettant entre chaque, puis ajoutez le mélange farine-levure. Mélangez bien puis versez le lait.
- Répartissez la pâte obtenue dans deux saladiers. Incorporez la purée de potimarron et les épices dans l'un, et le cacao amer dans l'autre.
- Préchauffez le four à 200 °C.
- Beurrez un moule à cake. Garnissez-le en alternant les couches de pâte au chocolat et de pâte au potimarron. Parsemez le dessus de graines de courge.
- Enfourez pour 35 à 40 min, en baissant la température du four à 180 °C au bout de 10 min. Démoulez le cake une fois qu'il a refroidi.



Gâteau marbré au thé matcha et au chocolat blanc

PRÉP. : 30 MIN. REPOS : 20 MIN. CUISSON : 40 MIN. POUR 4 PERS. :

• 100 g de beurre mou + un peu pour le moule • 115 g de sucre de canne • 3 œufs • 100 g de farine • 80 g de poudre d'amandes • 1 c. à café bombée de levure chimique • 75 g de chocolat blanc + un peu pour le dressage • 1 c. à café bombée de thé matcha

Ustensiles • 2 poches à douille

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Fouettez le beurre mou et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les œufs un par un, sans cesser de fouetter. Mélangez la farine et la levure, ajoutez-les à la pâte et versez la poudre d'amandes. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Divisez la pâte en deux dans deux bols distincts. Faites fondre le chocolat blanc au micro-ondes ou au bain-marie. Versez le chocolat fondu dans un des bols de pâte et mélangez. Ajoutez le thé matcha dans l'autre bol et mélangez.
- Versez chaque préparation dans une poche à douille. Dans un moule à cake beurré, versez une partie de la pâte au chocolat blanc, puis recouvrez de pâte au thé matcha. Répétez l'opération en finissant avec la pâte au thé matcha. Tapez le fond du moule contre le plan de travail pour répartir la pâte. Enfourez pour environ 35 min.
- Laissez tiédir avant de démouler.
- Au moment de servir, parsemez le gâteau de chocolat blanc râpé.



ASTUCE

Préparez le cheese-cake la veille et réservez-le au réfrigérateur en l'ayant recouvert de film alimentaire (celui-ci ne doit pas coller au gâteau).

Cheese-cake chocolat-coco-framboise

PRÉP. : 25 MIN. REPOS : 4 H. CUISSON : 45 MIN. POUR 6-8 PERS. :

Pour la pâte • 130 g de Cigarettes russes • 100 g de beurre demi-sel • 3 c. à soupe bombées de noix de coco râpée

Pour la garniture • 200 g de chocolat noir à 65 % • 250 g de mascarpone • 150 g de fromage blanc • 4 œufs • 100 g de sucre roux • 50 g de noix de coco râpée + un peu pour le décor • 350 g de framboises surgelées + 1 poignée de framboises fraîches (ou décongelées) pour le décor

Ustensile • 1 moule à charnière de Ø 20 cm

- Mixez les Cigarettes russes avec la noix de coco puis ajoutez le beurre préalablement fondu. Mélangez puis tassez cette pâte avec le dos d'une cuillère dans le fond du moule. Laissez figer au frais 30 min puis recouvrez de framboises surgelées. Réservez.
- Préchauffez le four à 160 °C.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie. Dans un saladier, mélangez le mascarpone et le fromage blanc, ajoutez les œufs, le sucre, le chocolat fondu et la noix de coco râpée, mélangez. Versez cette préparation dans le moule sur les framboises. Enfourez pour 35 à 40 min.
- Sortez le moule du four et laissez le gâteau refroidir avant de le placer au frais, 3 h au moins avant de servir.
- Au moment de la dégustation, démoulez le cheese-cake en ouvrant la charnière, retirez le fond du moule puis disposez le gâteau sur un plat de présentation, décorez de noix de coco râpée et de framboises fraîches.



Gâteau renversé aux prunes

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 50 MIN.

POUR 4-6 PERSONNES :

- 6 grosses prunes • 200 g de sucre roux • 130 g de crème fraîche épaisse • 110 g de beurre
- 100 g de farine • 20 g de poudre d'amandes
- 1 œuf • 1/2 c. à café bombée de levure
- 1/2 c. à café de bicarbonate de soude alimentaire • 1/2 c. à café de poudre de vanille
- 1 pincée de cannelle • Sel

Ustensile • 1 moule antiadhésif de Ø 18 cm

- Préchauffez le four à 170 °C.
- Rincez les prunes, dénoyautez-les et coupez-les en quartiers. Déposez dans le moule 35 g de beurre et laissez-le fondre 1 à 2 min au four.
- Répartissez ensuite 100 g de sucre uniformément dans le fond du moule. Disposez les prunes, face bombée contre le fond du moule.

- Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, mélangez le reste de beurre, préalablement ramolli, avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez l'œuf. Mélangez de nouveau avant d'ajouter la crème fraîche. Mélangez bien jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

- Dans un autre récipient, mélangez la farine, la poudre d'amandes, la levure, 1 c. à café de sel, le bicarbonate et la cannelle. Incorporez ce mélange au précédent.

- Versez la préparation sur les prunes et enfournez pour 50 min. Si le gâteau brunit, couvrez-le avec une feuille de papier aluminium. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir 10 min et renversez le gâteau sur un plat de service.

- Servez accompagné éventuellement d'une glace au caramel.

Gâteau au cacao et à l'orange

PRÉPARATION : 30 MIN.

REPOS : 30 MIN. CUISSON : 50 MIN.

POUR 6 PERSONNES :

Pour le gâteau • 120 g de sucre blond

• 75 g de beurre demi-sel + 1 noix

pour le moule • 1 orange bio • 50 g

de farine • 25 g de cacao en poudre

• 3 œufs

Pour le glaçage • 150 g de chocolat

au lait à pâtisser • 50 g de noisettes

décortiquées • 20 g d'huile de

noisette

Ustensile • 1 moule à manqué de
Ø 18-20 cm (à charnière, si possible)

- Préchauffez le four à 150 °C. Dans le bol du robot ou dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre à grande vitesse, à l'aide d'un batteur, pendant au moins 6 min : le mélange doit être bien gonflé.
- Faites fondre doucement le beurre dans une petite casserole. Râpez très finement le zeste de l'orange (gardez le jus pour une autre recette).
- Tamisez la farine et le cacao sur la préparation précédente, tout en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule souple. Ajoutez les trois quarts du zeste, mélangez doucement. Ajoutez le beurre fondu, mélangez délicatement avec la spatule.
- Versez dans le moule tapissé de papier cuisson ou beurré. Enfourez pour 40 min, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche de la pâte.
- Laissez tiédir le gâteau hors du four, puis démoulez-le délicatement.
- Préparez le glaçage. Faites fondre doucement le chocolat haché (au bain-marie, par exemple) avec l'huile de noisette. Ajoutez les noisettes concassées, mélangez.
- Versez délicatement sur le gâteau, étalez uniformément le glaçage sur la surface du gâteau. Parsemez du zeste d'orange restant. Servez tiède ou à température ambiante.





Mini-moelleux pistache-cerises

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 30 MIN. POUR 10 PIÈCES :

- 200 g de cerises • 50 g de farine T55 • 50 g de Maïzena
- 3 œufs • 120 g de sucre • 90 g de beurre + un peu pour les moules • 70 g de purée de pistaches (non sucrée)
- 50 g de poudre de pistaches • 50 g de poudre d'amandes

Ustensiles • Petits moules individuels, par exemple à muffin

- Dénoyautez les cerises. Faites fondre le beurre dans une petite casserole. Tamisez ensemble la farine, la Maïzena, la poudre de pistaches et la poudre d'amandes.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans une jatte, battez les œufs avec le sucre et la purée de pistaches. Ajoutez le beurre, mélangez, puis ajoutez les éléments tamisés. Mélangez et terminez par les cerises.
- Versez la pâte dans les moules individuels préalablement beurrés. Enfournez pour 25 min environ.

Gâteau battu

Versez 250 g de farine dans un saladier. Mélangez-la avec 75 g de sucre et 1 pincée de sel, creusez un puits. Incorporez un par un 6 jaunes d'œufs, puis 200 g de beurre mou, 30 g de levure de boulanger fraîche délayée dans 1 c. à soupe d'eau tiède et 2 blancs d'œufs battus en neige. Pétrissez vigoureusement 10 à 15 min. Beurrez un moule à kouglof et remplissez-le aux trois quarts avec la pâte. Couvrez et laissez dans un endroit tiède 2 à 6 h jusqu'à ce que la pâte atteigne le haut du moule. Préchauffez le four à 180 °C. Quand la pâte a levé, enfournez le moule pour 45 min. Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille.



Gâteau paysan

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 45 MIN. POUR 6-8 PERSONNES :

- 500 g de farine + un peu pour le moule • 150 g de sucre de canne
- 60 g d'amandes • 1 citron bio • 15 cl d'huile d'olive • 10 cl de lait (ou de lait d'amande) • 10 g de beurre pour le moule • 1 sachet de levure • 5 cl de liqueur d'anis (ou une liqueur de votre choix) • Sel

Ustensile • 1 moule couronne

- Préchauffez le four à 180 °C en position statique.
- Râpez le zeste du citron. Hachez grossièrement les amandes à l'aide d'un grand couteau.
- Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et 1 pincée de sel. Incorporez ensuite l'huile, le lait, la liqueur et le zeste du citron. Travaillez pour obtenir une pâte homogène.
- Versez la pâte dans un moule couronne préalablement beurré et fariné, parsemez d'amandes et enfournez pour environ 45 min. Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir avant de déguster.



Gâteau moelleux pomme-amande

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 30 MIN. CUISSON : 30 MIN.
POUR 4-6 PERSONNES :

- 4-6 pommes canada grises • 4 œufs • 150 g de sucre
- 120 g de farine • 50 g d'amandes effilées • 50 g de poudre d'amandes • 4 c. à soupe de lait • 5 g de beurre pour le moule
- 1 sachet de levure chimique • 3 c. à soupe d'huile neutre
- 1 sachet de sucre vanillé

Ustensile • 1 moule à manqué de Ø 22 cm

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Épluchez les pommes et détaillez-les en gros quartiers.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez la farine, la poudre d'amandes et la levure chimique. Travaillez bien l'ensemble, puis ajoutez le lait et l'huile. Mélangez à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse formant de beaux rubans.
- Beurrez le moule à manqué, versez-y la pâte. Répartissez les pommes, parsemez d'amandes effilées et enfournez pour 30 à 40 min jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit bien doré.
- À la sortie du four, saupoudrez le gâteau de sucre vanillé et laissez-le refroidir avant de déguster.



Cobbler aux myrtilles et crème au citron

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 25 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 500 g de myrtilles • 2 c. à soupe bombées de cassonade

Pour la pâte • 40 g de poudre d'amandes • 125 g de farine
• 100 g de beurre demi-sel mou • 50 g de sucre • 1 gousse de vanille • 1 c. à café rase de levure chimique

Pour la crème • 200 g de Philadelphia • 30 g de sucre • 15 cl de crème liquide entière bien froide • 1 citron bio

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Préparez la pâte. Fendez et grattez la gousse de vanille pour récupérer les graines. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes avec la farine, la levure, le sucre et les graines de vanille. Ajoutez le beurre et travaillez l'ensemble jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Lavez, séchez les myrtilles et répartissez-les dans 4 petits plats allant au four. Parsemez de cassonade et enfournez pour 5 min. Couvrez ensuite avec des morceaux de pâte et poursuivez la cuisson 20 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.
- Pendant ce temps, préparez la crème. Râpez le zeste du citron et recueillez son jus. Dans un saladier, fouettez la crème liquide bien froide en chantilly. Dans un autre saladier, fouettez le Philadelphia avec le sucre, le jus et le zeste de citron, puis incorporez-le délicatement à la chantilly.
- Sortez les plats du four, laissez un peu tiédir et servez accompagné de la crème au citron.



Tourte à la ricotta et aux griottes confites

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS 1 H.

CUISSON : 40 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour la pâte • 350 g de farine + un peu pour le plan de travail et le moule • 110 g de sucre blond (ou sucre complet) • 1 sachet de sucre vanillé (8 g) ou 1 pincée de vanille en poudre • 1 citron bio • 10 cl d'huile d'olive extra-vierge + un peu pour le moule • Sel

Pour la farce • 500 g de ricotta fraîche de vache ou de brebis • 120 g d'amarene (griottes confites) ou confiture de griottes • 80 g de sucre blond • 1 citron bio • Sucre glace pour le décor

Ustensile • 1 moule à tarte rectangulaire de 11 x 35 cm ou 1 moule rond de Ø 20-22 cm

- Préparez la pâte. Faites fondre le sucre et le sucre vanillé dans 7 cl d'eau, versez le tout dans un saladier avec l'huile d'olive puis ajoutez la farine, 1 pincée de sel et le zeste finement râpé du citron. Mélangez et pétrissez rapidement jusqu'à obtenir une pâte souple (ajoutez un peu de farine si la pâte est trop molle). Laissez-la reposer au moins 1 h au réfrigérateur enveloppée dans du film alimentaire.

- Étalez la pâte sur 0,5 cm d'épaisseur sur le plan de travail fariné (ou entre deux feuilles de papier cuisson). Foncez le moule huilé et fariné, coupez l'excédent de pâte que vous utiliserez pour recouvrir la tarte (ou pour réaliser des croisillons). Replacez le tout au réfrigérateur pendant que vous préparez la farce.

- Râpez finement le zeste du citron. Passez au tamis la ricotta (ou battez-la bien avec une spatule) pour que sa texture ne soit plus granuleuse, mélangez avec le sucre blond et le zeste de citron râpé.

- Préchauffez le four à 180 °C.

- Piquez le fond de la pâte à tarte avec une fourchette, disposez les amarene ou étalez la confiture de griottes, puis versez le mélange à la ricotta. Couvrez la tarte avec le reste de pâte étalée, ou réalisez des croisillons en découpant au préalable des bandelettes dans celle-ci.

- Enfournerez pour 35 à 40 min selon votre moule.

- Servez à température ambiante, saupoudré de sucre glace.

ASTUCE

Ce dessert peut être préparé la veille. Dans ce cas, placez une assiette (pas de film alimentaire) sur le cercle avant de le placer au réfrigérateur.

Poirier au chocolat

PRÉPARATION : 50 MIN. REPOS : 4 H.

CUISSON : 20 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour le biscuit au chocolat • 4 œufs • 100 g de sucre

• 70 g de farine • 40 g de cacao amer en poudre

Pour la mousse de poire • 465 g de poires au sirop

égouttées • 60 g de sucre • 20 cl de crème liquide

entière très froide • 3 feuilles de gélatine

• 1 poignée d'amandes effilées


Ustensile • 1 cercle à pâtisserie de Ø 16 cm et 10 cm de haut

- Préparez la pâte à biscuit. Battez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine et le cacao tamisés ensemble. Mélangez délicatement à la spatule.
- Préchauffez le four à 170 °C.
- Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson de façon que l'on puisse y découper 2 disques de pâte de 16 cm de diamètre. Enfourez pour 10 à 15 min. Découpez ensuite 2 disques dans le biscuit cuit en vous servant du cercle comme d'un emporte-pièce.

• Préparez la mousse de poire. Mixez 200 g de poires au sirop égouttées (gardez le reste des poires dans leur sirop), ajoutez le sucre et faites chauffer cette purée dans une petite casserole pendant 3 min. Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, puis essorez-les entre vos doigts et ajoutez-les, une par une et hors du feu, dans la purée de poires chaude. Mélangez bien et laissez refroidir. Montez la crème bien froide en chantilly puis incorporez-la délicatement à la purée de poires refroidie.

• Procédez au montage. Badigeonnez les disques de pâte avec le sirop des poires à l'aide d'un pinceau. Disposez un disque dans le fond du cercle placé directement sur le plat de service. Coupez le restant des poires en cubes en réservant 2 demi-poires (dans leur jus) pour le décor. Ajoutez les cubes de poire sur le disque de pâte puis versez la mousse. Égalisez la surface puis recouvrez avec le second disque de pâte. Placez au réfrigérateur au moins 2 h.

• Au moment de servir, retirez le cercle en passant une lame de couteau à l'intérieur pour décoller les bords puis décorez le dessus de lamelles de poire et d'amandes effilées grillées.



Gâteau des anges à la noix de coco, mangue et citron vert

PRÉPARATION : 1 H. CUISSON : 45 MIN.
REPOS : 1 H 30. POUR 6 PERSONNES :

Pour le gâteau • 250 g de sucre • 100 g de farine • 10 blancs d'œufs, à température ambiante • 1/2 citron • 1 gousse de vanille • 1 c. à café de levure chimique • 1 pincée de bicarbonate de soude alimentaire • Sel

Pour la crème à la mangue • 300 g de chair de mangue (1 grosse mangue) • 250 g de mascarpone • 60 g de sucre glace • 1 gousse de vanille • 1 citron vert bio

Pour le décor • 100 g de noix de coco râpée • 1/2 mangue

Ustensile • 1 moule à gâteau des anges de Ø 22 cm

- Préchauffez le four à 150 °C.
- Préparez le gâteau. Pressez le 1/2 citron pour récupérer 1 c. à café de jus. Dans un saladier, fouettez doucement les blancs en neige avec le jus de citron jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux. Augmentez la vitesse et montez les blancs en neige en incorporant progressivement 200 g de sucre. Incorporez ensuite la levure et le bicarbonate.
- Dans un bol, tamisez ensemble la farine avec 50 g de sucre et 1 pincée de sel. Ajoutez les graines issues de la gousse de vanille fendue et grattée. Mélangez très délicatement les blancs en neige en ajoutant la préparation tamisée à l'aide d'une spatule pour ne pas abîmer les blancs.
- Une fois la préparation homogène et aérienne, versez dans le moule (non beurré). Enfournez pour 45 min : le gâteau doit être doré et ne pas trembloter. Laissez refroidir sur une grille avant de démouler.
- Préparez la crème. Râpez finement le zeste du citron vert et réservez-le pour le décor. Pressez le citron vert pour récupérer 1 c. à soupe de jus. Mélangez le mascarpone, le sucre glace, les graines de vanille de la gousse et le jus de citron vert. Réservez 1/4 de ce mélange pour décorer, mélangez les 3/4 restants avec la chair de mangue mixée.
- Au moment de servir, une fois le gâteau complètement refroidi, fendez-le en trois dans l'épaisseur. Garnissez chaque couche de crème à la mangue, refermez. Nappez la surface de la crème restante, parsemez de noix de coco râpée et de zeste de citron vert. Décorez de mangue fraîche coupée en dés.



Gâteau magique de Spoleto

PRÉP. : 25 MIN. REPOS : 1 H 10. CUISSON : 40 MIN. POUR 8 PERS. :

- 200 g de chocolat noir à 65 % • 200 g de biscuits amaretti (tendres ou croquants) • 5 œufs • 60 g de sucre de canne
- 1 sachet de sucre vanillé • 50 cl de lait • 50 g de farine + un peu pour le moule • 1 citron bio • 1 c. à café de cannelle
- 2 c. à soupe de marsala sec (ou de rhum ou d'anisette)
- Beurre ou huile pour le moule • Sel

Ustensile • 1 moule de Ø 22 cm

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Hachez ou émiettez les biscuits amaretti. Hachez finement le chocolat noir au couteau. Râpez le zeste du citron.
- Beurrez (ou huilez) et farinez le moule à gâteau. Réservez-le au réfrigérateur.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans une jatte, montez les jaunes avec le sucre de canne et le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez la farine en mélangeant, puis la cannelle, le lait, le marsala sec, le zeste de citron, le chocolat et les biscuits amaretti.
- Montez les blancs en neige avec 1 pincée de sel et incorporez-les délicatement au mélange précédent. Versez dans le moule et enfournez pour 40 à 45 min.
- Laissez reposer le gâteau 10 min dans le four avec la porte ouverte. Laissez-le refroidir complètement avant de le placer au réfrigérateur.
- Servez frais ou à température ambiante.



Gâteau au yaourt, glaçage au mascarpone et fraises

PRÉPARATION : 35 MIN. REPOS : 45 MIN. CUISSON : 35 MIN. POUR 6 PERSONNES :

- 260 g de farine • 180 g de yaourt à la grecque • 160 g de beurre demi-sel • 150 g de sucre muscovado ou de sucre complet de canne • 100 g de miel liquide (d'acacia, par exemple) • 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique

Pour servir • 250 g de mascarpone ou de yaourt grec égoutté dans une étamine pendant 2 h • 4 c. à soupe de crème liquide • 2 c. à soupe de miel liquide • 200 g de fraises

Ustensiles • 1 moule à charlotte • 1 pinceau de cuisine

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Faites fondre le beurre sur feu très doux. Beurrez le moule à l'aide d'un pinceau. Mélangez la farine, la levure et le sucre dans un saladier.
- Dans un autre saladier, mélangez le beurre fondu tiédi, les œufs, le miel et le yaourt. Ajoutez les ingrédients secs et mélangez rapidement sans travailler la pâte.
- Versez la pâte dans le moule et faites cuire 30 à 35 min. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir puis démoulez sur une assiette.
- Égouttez les fraises puis coupez-les en deux ou en quatre, selon la taille des fruits.
- Mélangez le mascarpone et la crème liquide. Arrosez le gâteau de miel liquide, étalez le mascarpone sur le dessus du gâteau et disposez harmonieusement les fraises. Servez.



TARTES ET CRUMBLES

Aux fruits frais ou secs, au chocolat,
parfumés aux épices... En format familial ou
individuel, il n'en restera pas une miette !

TARTES ET CRUMBLES



Tarte aux pommes et biscottes caramélisées

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 35 MIN.
POUR 6 PERSONNES :

- 4 pommes reinette bio • 8 biscottes • 60 g de sucre roux
- 50 g de beurre mou + un peu pour le moule • 30 cl de lait
- 1/2 gousse de vanille • 1 c. à soupe de rhum blanc • 1 pincée de cannelle • 1 c. à soupe bombée d'amandes effilées

Ustensile • 1 moule carré de 20 cm de côté

- Préparez le beurre vanillé. Prélevez les graines de la demi-gousse de vanille à l'aide d'un couteau. Mélangez-les à l'aide d'une spatule avec le beurre coupé en morceaux. Filmez et réservez au frais.
- Beurrez généreusement le moule. Parsemez le fond du moule de 20 g de sucre et tapissez-le de biscottes, en les coupant au besoin afin de recouvrir entièrement le fond. Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans une petite casserole, faites chauffer le lait avec le rhum et 20 g de sucre. Imbibez les biscottes de ce mélange et laissez reposer.
- Pendant ce temps, rincez les pommes et coupez-les en tranches fines. Disposez-les harmonieusement sur les biscottes. Saupoudrez du sucre restant et de cannelle. Parsemez de dés de beurre vanillé.
- Enfourez la tarte pour environ 30 min : les biscottes doivent être caramélisées. Parsemez d'amandes effilées 10 min avant la fin de la cuisson. Dégustez tiède.



Tarte au citron Meyer meringuée

PRÉP : 30 MIN. REPOS : 5 H 30. CUISSON : 20 MIN. POUR 4 PERS. :

- Pour la pâte** • 125 g de farine + un peu pour le plan de travail • 75 g de beurre demi-sel mou + un peu pour le moule • 1 jaune d'œuf
- 45 g de sucre glace • 15 g de poudre d'amandes • 1 combava bio
 - 1 pincée de fleur de sel

- Pour la crème** • 200 g de sucre • 200 g de beurre • 4 œufs
- 5 citrons Meyer bio

- Pour la meringue** • 150 g de sucre • 3 blancs d'œufs

Ustensile • 1 moule à tarte rond de Ø 22 cm

- Préparez la pâte. Râpez finement le zeste du combava. Dans un saladier, travaillez le beurre et le sucre. Ajoutez la poudre d'amandes, le zeste du combava, le sel, la farine tamisée et le jaune d'œuf. Travaillez afin d'obtenir une pâte lisse, emballez-la dans du film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur pour 3 h.
- Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte à tarte sur un plan de travail fariné. Chemisez le moule préalablement beurré, piquez le fond à l'aide d'une fourchette et coupez l'excédent de pâte. Recouvrez d'une feuille de papier cuisson et enfourez le moule. Au bout de 10 min, retirez le papier cuisson et laissez cuire encore 5 à 10 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Préparez la crème. Râpez le zeste de 3 citrons Meyer. Fouettez le sucre avec le zeste des citrons, laissez reposer 30 min. Ajoutez les œufs, le jus des 5 citrons Meyer et faites épaissir au bain-marie sans cesser de fouetter. Laissez refroidir, ajoutez le beurre en morceaux et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant. Répartissez la préparation sur la tarte et placez au réfrigérateur pour 2 h.
- Préparez la meringue. Dans un saladier, fouettez les blancs en neige au batteur électrique, ajoutez le sucre peu à peu jusqu'à obtenir une meringue brillante. Répartissez-la sur la tarte à l'aide d'une spatule. Dorez la meringue à l'aide d'un chalumeau ou passez-la quelques secondes sous le gril du four bien chaud.

Carrés à la myrtille et au citron

PRÉPARATION : 35 MIN. REPOS : 4 H. CUISSON : 30 MIN.

POUR 6-8 PERSONNES :

Pour la pâte sucrée • 250 g de farine

• 110 g de beurre demi-sel froid • 25 g de poudre d'amandes

• 35 g de sucre glace • 1 jaune d'œuf

Pour la pâte à crumble • 100 g de farine • 60 g de sucre complet • 60 g de poudre d'amandes • 80 g de beurre très froid

Pour la garniture • 500 g de myrtilles • 20 g de sucre complet

• 20 g de Maïzena • 1/2 citron jaune bio • 200 g de lemon curd

Ustensile • 1 moule ou 1 cadre à pâtisserie rectangulaire de 18 x 26 cm

• Préparez la pâte sucrée. Dans la cuve d'un robot muni d'une feuille (ou dans un saladier), mettez la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez

le tout. Incorporez ensuite le jaune d'œuf et 3 c. à soupe d'eau, mélangez jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Aplatissez-la, filmez-la puis réservez-la au réfrigérateur au moins 2 h.

• Pendant ce temps, préparez la pâte à crumble. Détaillez le beurre froid en petits morceaux. Dans un grand contenant, mélangez tous les ingrédients du bout des doigts jusqu'à obtenir un sable grossier.

• Préchauffez le four à 180 °C.

• Étalez la pâte sucrée sur une épaisseur de 5 mm environ.

Foncez-en le moule au préalable tapissé de papier cuisson.

• Répartissez le lemon curd sur toute la surface de la pâte.

• Prélevez le zeste et le jus du citron. Dans un contenant, mélangez-les avec les myrtilles lavées et séchées, la Maïzena et le sucre complet. Répartissez ce mélange sur le lemon curd.

Parsemez pour finir de pâte à crumble et enfournez pour 30 min.

• Laissez la tarte refroidir au moins 2 h avant de la couper en carrés.



À déguster avec
un champagne
**Vranken Demoiselle
Brut Prestige.**

Tarte au chocolat et au caramel

PRÉPARATION : 50 MIN. REPOS : 3 H.
CUISSON : 30 MIN. POUR 4-6 PERSONNES :

Pour la pâte • 125 g de farine • 75 g de beurre demi-sel
• 50 g de sucre glace • 20 g de poudre de noisettes
• 1 jaune d'œuf • 1 gousse de vanille

Pour le caramel • 100 g de crème liquide entière • 100 g de sucre en poudre • 20 g de glucose • 20 g de beurre demi-sel

Pour la ganache • 250 g de chocolat
• 125 g de crème liquide

Pour servir • 50 g de noisettes • 30 g de sucre en poudre

- Préparez la pâte. Travaillez le beurre et le sucre glace pour obtenir une texture crémeuse. Ajoutez la farine, la poudre de noisettes, les graines de la gousse de vanille et le jaune d'œuf, mélangez. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pour 2 h.
- Préparez le caramel. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Placez le sucre et le glucose dans une casserole, puis faites cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel bien blond. Ajoutez

le beurre hors du feu, mélangez bien et ajoutez la crème fouettée. Mélangez de nouveau, remplacez sur le feu et laissez cuire 2 min jusqu'à ce que le caramel soit en ébullition.

- Laissez bouillir 1 min, puis versez dans un saladier.
- Préchauffez le four à 180 °C. Beurrez un moule à tarte.
- Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Foncez le moule avec la pâte, piquez-la puis faites-la cuire 10 min avec des poids de cuisson (ou des légumes secs). Retirez-les et poursuivez la cuisson pendant 10 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- Réchauffez le caramel au bain-marie et versez-le sur le fond de tarte. Réservez au frais.
- Préparez la ganache. Hachez le chocolat grossièrement et faites bouillir la crème. Versez-la sur le chocolat et lissez la ganache à l'aide d'une spatule, puis versez-la sur le caramel. Placez la tarte au réfrigérateur pendant 1 h.
- Concassez grossièrement les noisettes. Faites-les colorer à sec dans une poêle puis parsemez-les de sucre et laissez les noisettes caraméliser. Débarrassez-les sur une feuille de papier cuisson. Parsemez-les sur la tarte avant de servir.

**BON
À SAVOIR**

Ce dessert est encore meilleur quand il est préparé avec du chocolat noir composé d'au moins 70 % de cacao.



Amandines aux figues et au thym

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 2 H. CUISSON : 30 MIN.
POUR 6 PERSONNES :

Pour la pâte • 200 g de farine T55 + un peu pour le plan de travail
• 100 g de beurre très froid + un peu pour les moules • 1 œuf
• 80 g de sucre glace • 25 g de poudre d'amandes • 1 c. à soupe
bombée de feuilles de thym • Sel

Pour la garniture • 6 petites figues ou 4 grosses • 100 g de poudre
d'amandes • 100 g de sucre • 100 g de beurre mou • 1 c. à soupe
de farine • 1 œuf + 1 blanc • Sel

Ustensiles • 6 moules à tartelette

- Préparez la pâte. Dans la cuve d'un robot, mélangez le beurre froid détaillé en petits dés avec la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace, une pincée de sel et le thym. Ajoutez l'œuf. Continuez à mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez une boule, aplatissez-la et réservez-la au réfrigérateur au moins 2 h.
- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et foncez les moules à tartelette préalablement beurrés. Réservez au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180 °C puis préparez la garniture. Mélangez le beurre avec le sucre, 2 pincées de sel, la poudre d'amandes, la farine et l'œuf entier ainsi que le blanc. Détaillez les figues en rondelles. Garnissez les fonds de tarte avec la crème d'amande, puis ajoutez les tranches de figue. Enfourez pour 30 min environ.
- Démoulez les tartelettes, parsemez-les éventuellement d'un peu de feuilles de thym et servez tiède ou froid.



Tarte Tatin aux poires et au miel

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 35 MIN. POUR 6 PERSONNES :

• 250 g de pâte feuilletée pur beurre (à commander chez votre boulanger, ou 1 bloc de pâte surgelée du commerce) • 4 poires beurré Hardy • 75 g de miel • 75 g de sucre de canne • 50 g de beurre demi-sel • 1 pincée de cannelle

Ustensile • 1 moule à manqué de Ø 26 cm

- Dans une petite sauteuse, faites fondre le beurre avec le sucre, le miel et la cannelle. Laissez caraméliser quelques minutes.
- Épluchez les poires, épépinez-les et coupez-les en six quartiers chacune. Préchauffez le four à 180 °C.
- Tapissez le fond du moule de papier cuisson. Versez le caramel obtenu dans le moule, puis disposez les morceaux de poire dessus.
- Étalez la pâte en un disque d'environ 30 cm de diamètre, déposez-le sur les poires. Enfoncez le pourtour de la pâte dans le moule entre la garniture et la paroi. Piquez le dessus de la pâte de quelques coups de fourchette. Enfourez pour 30 min ou jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite.
- Laissez refroidir avant de démouler sur une grande assiette.

Crumble framboise-coco à la farine de châtaigne

Préchauffez le four à 180 °C. Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, mélangez grossièrement 100 g de beurre demi-sel coupé en dés et 100 g de sucre muscovado. Ajoutez 80 g de farine de châtaigne et 100 g de noix de coco séchée et râpée, mélangez jusqu'à obtenir une pâte sablonneuse, formant comme des petits cailloux. Répartissez 500 g de framboises dans un plat à four beurré, recouvrez-les de la pâte. Enfourez pour 25 min ou jusqu'à ce que le crumble soit doré. Servez tiède ou à température ambiante.

Tarte aux abricots, miel et fruits secs

PRÉPARATION : 35 MIN. REPOS : 2 H. CUISSON : 30 MIN.

POUR 6 PERSONNES :

Pour la pâte • 200 g de farine + un peu pour le plan de travail • 100 g de beurre demi-sel mou • 20 g de beurre doux pour le moule • 1 jaune d'œuf • 1 gousse de vanille
• 2 c. à soupe de lait entier • 2 c. à soupe d'huile de pistache • 2 c. à soupe de sucre

Pour la garniture • 1 kg d'abricots • 80 g d'amandes émondées • 80 g de pistaches non salées décortiquées
• 1 c. à soupe de miel liquide • 1 brin de verveine (facultatif)

• Préparez la pâte. Dans une jatte, fouettez le beurre, le sucre et le jaune d'œuf. Incorporez les graines de la gousse de vanille fendue et grattée. Versez l'huile, le lait et mélangez. Ajoutez la farine en pluie et travaillez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

• Formez une galette de pâte, enveloppez-la de film alimentaire et réservez au moins 2 h au réfrigérateur.

• Préparez la garniture. Rincez, dénoyotez les abricots et coupez-les en quartiers. Mixez les amandes et les pistaches pour obtenir une poudre. Préchauffez le four à 180 °C.

• Étalez finement la pâte à tarte au rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné. Foncez un moule à tarte préalablement beurré. Piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette et parsemez de poudre de fruits secs, en conservant 1 c. à soupe bombée de poudre pour le dessus de la tarte.

• Répartissez les quartiers d'abricot, parsemez de poudre de fruits secs et arrosez de miel. Enfournez pour 30 min ou jusqu'à ce que les abricots soient dorés et le fond de tarte croustillant.

• Servez tiède, éventuellement décoré de feuilles de verveine.



Petites tourtes aux cerises

PRÉPARATION : 30 MIN.

REPOS : 2 H 50. CUISSON : 50 MIN.

POUR 4 PERSONNES :

Pour la pâte • 125 g de farine + un peu pour le plan de travail • 75 g de beurre demi-sel mou + un peu pour les moules • 50 g de sucre glace • 1 jaune d'œuf • 15 g de poudre de noisettes • 1/2 gousse de vanille

Pour la garniture • 500 g de cerises noires • 1 citron • 100 g de sucre • 2 c. à soupe bombées de Maïzena

Ustensiles • 4 moules à mini-tourte

- Préparez la pâte. Fendez et grattez la gousse de vanille avec la lame d'un couteau pour récupérer les graines. Dans un saladier, travaillez le beurre avec le sucre glace pour obtenir une crème onctueuse. Ajoutez la farine, la poudre de noisettes, le jaune d'œuf et les graines de vanille, mélangez à l'aide d'une spatule pour obtenir une pâte homogène. Enveloppez-la de film alimentaire puis placez-la au moins 2 h au réfrigérateur.

- Préparez la garniture. Pressez le citron. Lavez les cerises, dénoyautez-les et faites-les cuire avec 15 cl d'eau et le jus de citron, dans une casserole, pendant 10 min. Ajoutez le sucre et la Maïzena, poursuivez la cuisson 5 min. Laissez refroidir.

- Préchauffez le four à 180 °C.

- Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Foncez 4 moules à mini-tourte préalablement beurrés. Placez-les 20 min au réfrigérateur.

- Garnissez les moules avec les cerises. Coupez des bandes fines dans la pâte restante et entrelacez-les de façon à former un quadrillage sur la garniture. Enfourez pour 35 à 40 min : les tourtes doivent être dorées. Laissez refroidir avant de déguster.

ABSOLUMENT IRRÉSISTIBLES !

TARTES ET CRUMBLES



Fiadone

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 30 MIN. CUISSON : 30 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

- 500 g de brousse de brebis • 125 g de sucre roux
- 1 c. à soupe de farine tamisée • 1 citron bio • 4 œufs
- 1 gousse de vanille • Beurre pour le moule
- Préchauffez le four à 150 °C.
- Râpez finement le zeste du citron, puis pressez le fruit de façon à récupérer 1 c. à soupe de jus.
- Égouttez la brousse et écrasez-la à la fourchette dans un saladier. Incorporez les œufs un à un en mélangeant au fouet. Ajoutez la farine, mélangez de nouveau puis ajoutez le sucre, les graines de la gousse de vanille, le jus et le zeste de citron. Vous devez obtenir un mélange onctueux et homogène.
- Versez la préparation dans un moule beurré et fariné. Enfourez pour 30 min. Augmentez la température du four à 180 °C 5 min avant la fin de cuisson, afin que le gâteau dore sur le dessus.
- Laissez refroidir le gâteau avant de le déguster.

Tarte fine aux raisins

Préchauffez le four à 180 °C. Dans un saladier, mélangez 60 g de beurre mou coupé en petits dés avec 55 g de sucre glace. Ajoutez 1 œuf et mélangez bien. Ajoutez 175 g de farine et une pincée de sel, continuez de mélanger pour obtenir une boule de pâte. Laissez-la reposer 30 min au réfrigérateur. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et glissez-la sur une plaque couverte de papier cuisson. Répartissez la vergeoise sur la pâte, puis répartissez 20 g de beurre coupé en petits dés et les grains d'une belle grappe de raisin rouge. Enfourez pour 20 min, ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite et commence à dorer sur les bords. Laissez refroidir avant de servir.



Crumble fraise, rhubarbe et amande

PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 40 MIN. POUR 4-6 PERSONNES :

Pour le crumble • 100 g de cassonade • 80 g de beurre demi-sel
• 70 g de poudre d'amandes • 40 g de farine • 30 g d'amandes

Pour la garniture • 2 pommes • 750 g de rhubarbe • 2 c. à soupe bombées de cassonade • 1 gousse de vanille • 200 g de fraises

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Préparez le crumble. Dans un saladier, mélangez la cassonade, le beurre demi-sel, la poudre d'amandes et la farine. Travaillez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse. Concassez les amandes et ajoutez-les au crumble, mélangez de nouveau et réservez.
- Préparez la garniture. Rincez les pommes et la rhubarbe, épluchez-les et coupez-les en tronçons. Fendez et grattez la gousse de vanille.
- Placez dans une casserole les morceaux de rhubarbe et de pomme, ajoutez la cassonade, la gousse de vanille et ses graines, laissez cuire à feu doux pendant 15 min, jusqu'à ce que les morceaux de rhubarbe et de pomme s'attendrissent.
- Pendant ce temps, lavez, équeutez et coupez les fraises en quatre. Une fois la compotée prête, versez-la dans un plat rectangulaire puis ajoutez les fraises. Recouvrez de crumble puis enfourez pour 25 min.
- Servez tiède ou froid.



Tarte pannacotta au coulis de kiwis

PRÉPARATION : 45 MIN. CUISSON : 45 MIN.
REPOS : 14 H 30. POUR 4-6 PERSONNES :

Pour la pâte • 250 g de farine semi-complète
• 140 g de beurre + un peu pour le moule • 75 g de
sucre glace • 25 g de poudre d'amandes • 1 œuf

Pour la pannacotta • 50 cl de crème liquide
• 1 gousse de vanille • 6 g de gélatine en feuille
• 60 g de sucre

Pour la décoration • 3 kiwis • 3 c. à soupe de
sucre • 30 g d'amandes entières

Ustensiles • Billes de cuisson

• La veille, réalisez la pâte. Dans la cuve d'un robot (ou dans un saladier), travaillez le beurre avec le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes et l'œuf. Terminez par la farine. Lorsque vous obtenez une pâte homogène, formez une galette, enveloppez-la de film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur.

• Le jour même, préchauffez le four à 160 °C. Étalez la pâte sur une épaisseur de 0,5 mm. Foncez un moule à tarte préalablement beurré. Recouvrez la pâte de papier et billes de cuisson, enfournez pour 30 min. Sortez le moule du four, retirez les billes et le papier, puis laissez la pâte complètement refroidir.

• Pendant ce temps, préparez la pannacotta. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. À l'aide d'un petit couteau, ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide du plat du couteau, récupérez les graines de vanille. Versez la crème dans une casserole, avec le sucre et les graines de vanille. Portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez la gélatine préalablement essorée, mélangez bien. Versez la pannacotta sur le fond de tarte. Laissez tiédir puis prendre au réfrigérateur pendant au moins 2 h.

• Lorsque la pannacotta est prise, mettez dans une poêle chaude les amandes grossièrement concassées et 2 c. à soupe de sucre. Laissez-les caraméliser puis débarrassez-les sur une feuille de papier cuisson.

• Épluchez les kiwis, coupez-en un en petits dés et mixez les deux autres avec 1 c. à soupe de sucre.

• Versez le coulis et les dés de kiwis sur la tarte et parsemez d'amandes caramélisées. Servez aussitôt.

Tarte sablée aux noix et au caramel

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 30 MIN.

CUISSON : 45 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour la pâte • 250 g de farine • 125 g de sucre • 125 g de beurre très froid • 1 œuf • 1 gousse de vanille

Pour la garniture • 250 g de cerneaux de noix
• 50 g de beurre demi-sel • 15 cl de crème liquide
• 200 g de sucre

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Coupez le beurre en morceaux. Versez la farine et le sucre dans un saladier. Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et grattez l'intérieur pour prélever les graines. Ajoutez-les ainsi que les morceaux de beurre dans le saladier et travaillez du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sablée. Ajoutez l'œuf, mélangez et formez une boule. Enveloppez la pâte de film alimentaire et laissez-la reposer au réfrigérateur au moins 30 min.

- Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, foncez le moule. Piquez le fond de la pâte et mettez au four 20 min environ.

- Répartissez les noix sur la plaque du four tapissée de papier cuisson et faites-les torréfier au four pendant 10 min, en les remuant de temps en temps.

- Préparez le caramel. Faites tiédir la crème liquide au four à micro-ondes. Dans une casserole, versez le sucre en poudre et faites chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps la casserole. Dès que le sucre prend une belle couleur ambrée, coupez le feu et versez la crème liquide en mélangeant vivement (attention aux projections). Ajoutez le beurre coupé en morceaux, mélangez au fouet. Remplacez le caramel sur feu très doux et fouettez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez les noix et mélangez.

- Versez cette préparation sur le fond de tarte et laissez refroidir totalement avant de déguster.





Tarte crémeuse au sirop d'érable et aux pommes façon tatin

PRÉP. : 35 MIN. REPOS : 3 H. CUISSON : 1 H. POUR 4-6 PERSONNES :

● 4 pommes chanteclerc ● 75 g de sucre en poudre ● 50 g de beurre demi-sel

Pour la pâte ● 115 g de farine + un peu pour étaler la pâte ● 75 g de beurre + un peu pour le moule ● 30 g de sucre glace ● 25 g de poudre de noisettes ● 1 sachet de sucre vanillé ● 1 jaune d'œuf

Pour la crème ● 30 cl de crème liquide entière froide ● 2 c. à soupe de mascarpone ● 2 c. à soupe de sirop d'érable

- Préparez la pâte. Travaillez le beurre avec le sucre glace et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez la poudre de noisettes, le jaune d'œuf et la farine, travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Formez une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer 2 h.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Épluchez les pommes, coupez-les en six et épépinez-les.
- Réalisez un caramel. Versez 75 g de sucre en poudre dans une casserole avec quelques gouttes d'eau et placez sur feu doux jusqu'à ce que le caramel soit bien blond. Ajoutez le beurre hors du feu, mélangez. Versez le caramel dans un plat à four puis répartissez-y les pommes, côté bombé vers le bas, et enfournez pour 20 min. Couvrez et prolongez la cuisson 20 min.
- Retirez les pommes du plat à l'aide d'une spatule, déposez-les sur du papier cuisson et laissez-les refroidir complètement.
- Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Beurrez un moule à tarte et foncez-le avec la pâte. Piquez-la avec une fourchette, enfournez pour 15 à 20 min jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez refroidir.
- Préparez la crème. Fouettez la crème liquide bien froide et le mascarpone, de façon à obtenir une chantilly bien ferme. Ajoutez le sirop d'érable en filet, tout en fouettant. Réservez au réfrigérateur.
- Lorsque tous les éléments sont bien froids, étalez la crème fouettée au sirop d'érable sur le fond de tarte puis répartissez les pommes caramélisées. Servez la tarte aussitôt.



BON À SAVOIR

Même au cœur d'une crème, la crêpe dentelle conserve son irrésistible croustillant.

Tartelette au chocolat blanc

PRÉP. : 25 MIN. REPOS : 2 H. CUISSON : 10 MIN. POUR 4 PIÈCES :

Pour la base ● 1 paquet de crêpes dentelle (type Gavottes)

● 100 g de chocolat blanc

Pour la ganache ● 200 g de chocolat blanc ● 60 g de crème liquide

● 4 crêpes dentelle

Pour la chantilly ● 30 cl de crème liquide entière froide ● 1/2 gousse de vanille ● 1 c. à soupe de sucre glace ● 2 crêpes dentelle

- Préparez la base des tartelettes : écrasez grossièrement les crêpes dentelle en brisures. Faites fondre le chocolat blanc et versez-le sur les brisures. Mélangez bien et tapissez le fond et la paroi de moules à tartelette de cette préparation. Laissez prendre au réfrigérateur.
- Pendant ce temps, préparez la ganache : versez le chocolat et la crème fleurette dans une casserole et faites fondre à feu doux en mélangeant régulièrement. Lorsque le mélange est complètement fondu et homogène, ajoutez les crêpes dentelle écrasées, mélangez et versez sur les bases des tartelettes. Laissez revenir à température ambiante puis faites prendre au réfrigérateur.
- Fendez la gousse de vanille, prélevez les graines et mélangez-les à la crème liquide. Fouettez la crème en ajoutant le sucre glace. Lorsqu'elle commence à prendre, continuez de fouetter jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Mettez la préparation dans une poche à douille (ou, à défaut, munissez-vous d'une spatule) et garnissez les tartelettes de chantilly.
- Parsemez de crêpes dentelle concassées et servez aussitôt.

Tarte aux agrumes et crème vanillée

PRÉPARATION : 1 H. REPOS : 4 H 20. CUISSON : 35 MIN.
POUR 6 PERSONNES :

Pour la pâte • 200 g de farine + un peu pour le plan de travail • 100 g de beurre mou + un peu pour le moule
• 1 œuf + 1 jaune • 100 g de sucre • 1 citron bio

Pour la crème • 50 g de mascarpone • 40 g de beurre mou
• 30 g de Maïzena • 90 g de sucre • 25 cl de lait
• 10 cl de crème liquide • 1 œuf + 2 jaunes • 1 orange bio
• 1 gousse de vanille

Pour la garniture • 3 oranges bio • 1 gros pamplemousse
• 1 citron vert bio

Ustensiles • 1 moule à tarte de Ø 22 cm
• Film alimentaire pour cuisson

• Préparez la pâte. Râpez le zeste du citron. Placez le beurre et le sucre dans le bol d'un robot et mélangez pendant 2 min à vitesse moyenne. Ajoutez la farine, l'œuf, le jaune et le zeste du citron, mélangez 3 min. Formez une boule avec la pâte, enveloppez-la de film alimentaire, placez-la 1 h au réfrigérateur.

• Pendant ce temps, préparez la crème. Râpez le zeste de l'orange. Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la crème et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée.

Fouettez l'œuf, les jaunes et le sucre dans une jatte. Ajoutez la Maïzena, mélangez. Versez le contenu de la casserole, mélangez, reversez dans la casserole, puis faites bouillir 3 min, en fouettant sans cesse. Versez la crème dans un récipient, laissez-la tiédir puis ajoutez le zeste d'orange, le beurre mou coupé en dés et le mascarpone. Mélangez bien. Couvrez la crème au contact avec du film alimentaire, placez-la au moins 4 h au réfrigérateur.

• Préparez la garniture. Râpez le zeste du citron vert. Pelez les agrumes à vif et prélevez les suprêmes. Faites-les égoutter dans une passoire au frais.

• Préchauffez le four à 190 °C. Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur, chemisez le moule avec la pâte, puis placez-le 30 min au congélateur.

• Enfourez le fond de tarte pour 25 min. Laissez-le refroidir, garnissez-le avec la crème, répartissez les quartiers d'agrumes dessus, parsemez du zeste du citron vert et dégustez.



À déguster avec
un champagne
Vranken Demoiselle
E.O. Tête de Cuvée.



Tarte aux fraises et à la rhubarbe meringuée

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 1 H.

CUISSON : 35 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour la pâte • 200 g de farine + un peu pour le plan de travail • 120 g de beurre mou • 90 g de sucre roux • 50 g de poudre d'amandes • 1 œuf

Pour la garniture • 350 g de fraises • 400 g de rhubarbe • 100 g de sucre

Pour la meringue • 3 blancs d'œufs • 120 g de sucre glace

Ustensiles • Billes de cuisson

• Préparez la pâte. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la poudre d'amandes. Ajoutez le beurre et l'œuf entier, travaillez jusqu'à obtenir une boule, emballez-la dans du film et réservez au réfrigérateur 1 h.

• Préparez la garniture. Équeutez les fraises et coupez-les en deux. Épluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en morceaux. Rassemblez les fruits dans un saladier, saupoudrez de sucre, mélangez et laissez macérer à température ambiante, environ 1 h.

• Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné puis foncez un moule à tarte. Couvrez la pâte de papier cuisson, répartissez-y des billes de cuisson, enfournez pour 15 min. Retirez les billes et le papier, versez la garniture préalablement égouttée. Remettez au four pour 15 min.

• Préparez la meringue. Battez les blancs en neige, ajoutez le sucre glace en pluie tout en fouettant.

• Sortez la tarte du four et réglez celui-ci en position grill. Nappez la tarte de meringue puis enfournez quelques minutes, en surveillant. Servez tiède.



BON À SAVOIR

Cannelle, clou de girofle, noix de muscade et gingembre entrent dans la composition du pain d'épice.

Pommes compotées, crumble de pain d'épice

PRÉPARATION : 10 MIN. REPOS : 10 MIN. CUISSON : 30 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

• 7 pommes royal gala • 6 tranches de pain d'épice • 3 c. à soupe de miel • 1 c. à café de cannelle en poudre • 1 gousse de vanille

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Taillez le pain d'épice en petits morceaux puis répartissez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Faites-les sécher au four pendant 30 min environ. Veillez à ce qu'ils ne colorent pas trop.
- Épluchez et coupez les pommes en morceaux. Placez-les avec le miel, la cannelle et la vanille dans une casserole. Faites cuire pendant 10 à 12 min, puis écrasez les pommes à l'aide d'un presse-purée.
- Sortez le pain d'épice du four, laissez le tiédir sur la plaque 10 min, puis mixez-le grossièrement. Conservez la chapelure de pain d'épice dans un récipient à l'abri de l'humidité.
- Répartissez les pommes dans 4 ramequins, laissez refroidir puis réservez au réfrigérateur.
- Saupoudrez les ramequins de chapelure de pain d'épice au dernier moment pour conserver le côté croustillant.



Tarte sucrée à la patate douce et à la cannelle

PRÉP. : 30 MIN. REPOS : 2 H. CUISSON : 1 H 10. POUR 4-6 PERS. :

Pour la pâte • 125 g de farine • 75 g de beurre demi-sel + un peu pour le moule • 45 g de sucre glace • 15 g de poudre d'amandes • 1 œuf • 1 gousse de vanille

Pour la garniture • 400 g de patates douces • 100 g de cassonade • 3 œufs • 125 g de crème liquide • 1 c. à café bombée de cannelle

Pour la chantilly • 30 cl de crème liquide entière bien froide • 30 g de sucre en poudre • 1 c. à soupe bombée de mascarpone • 1 citron vert bio

- Préparez la pâte. Fendez la gousse de vanille et récupérez les graines avec la pointe d'un couteau. Travaillez le beurre avec le sucre glace dans un récipient. Ajoutez 120 g de farine, la poudre d'amandes, les graines de vanille et la moitié de l'œuf fouetté. Travaillez pour obtenir une pâte homogène puis enveloppez-la dans du film alimentaire avant de la placer 2 h au réfrigérateur.
- Préparez la garniture. Épluchez les patates douces et coupez-les en cubes. Placez-les dans une cocotte, couvrez d'eau à hauteur, salez légèrement et laissez cuire 30 min à couvert. Égouttez-les avant de les écraser finement à l'aide d'une fourchette.
- Fouettez les œufs avec la cassonade, la crème et la cannelle dans un récipient. Ajoutez la purée et mélangez bien. Préchauffez le four à 180 °C.
- Étalez la pâte sur le plan de travail fariné, garnissez-en un moule à tarte beurré. Enfouez. Après 10 min de cuisson, répartissez la préparation à la patate douce et remettez à cuire 30 min. Laissez refroidir.
- Au moment de servir, fouettez la crème très froide avec le mascarpone pour obtenir une chantilly bien ferme. Ajoutez le sucre et le zeste finement râpé du citron vert, fouettez de nouveau.
- Servez la tarte avec la chantilly.

Tarte aux fruits secs

PRÉPARATION : 35 MIN. REPOS : 1 H.
CUISSON : 45 MIN. POUR 6-8 PERSONNES :

Pour la pâte • 250 g de farine + un peu pour le plan de travail • 125 g de beurre demi-sel froid
• 50 g de sucre roux

Pour la garniture • 200 g d'abricots secs
• 125 g de cranberries et cerises séchées en mélange • 100 g de bananes séchées • 100 g de mûres séchées • 100 g de raisins secs • 3 oranges bio • 50 g de sucre roux • 1 bâton de cannelle • 1 étoile de badiane • 1 gousse de vanille

Ustensiles • 1 moule à tarte de Ø 28 cm
• Billes de cuisson

• Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre, ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux. Malaxe du bout des doigts puis versez environ 12 cl d'eau en plusieurs fois, en mélangeant entre chaque ajout. Formez une boule, aplatissez-la, enveloppez-la dans du film alimentaire et réservez-la au réfrigérateur pendant 1 h.

- Coupez les abricots en deux, épluchez les bananes et coupez-les en morceaux. Râpez finement le zeste des oranges, pressez-les puis faites chauffer le jus avec le zeste, le sucre, la vanille fendue en deux et grattée, la cannelle et l'étoile de badiane. Ajoutez tous les fruits secs et laissez cuire à feu doux 5 à 10 min. Laissez tiédir à couvert.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Foncez-en le moule à tarte. Piquez le fond de la pâte avec une fourchette, couvrez de papier cuisson et de billes de cuisson puis enfournez pour 15 min.
- Égouttez les fruits, en réservant le jus de la marinade. Retirez les billes et le papier cuisson. Répartissez les fruits sur le fond de pâte précuit puis enfournez de nouveau pour 15 à 20 min.
- Pendant ce temps, faites réduire le jus de la marinade afin qu'il se transforme en sirop. Retirez la gousse de vanille, le bâton de cannelle et la badiane.
- Sortez la tarte du four et nappez-la de sirop chaud. Laissez refroidir avant de servir.

QUELLE
BONNE IDÉE !



Torta della nonna

PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 2 H.

CUISSON : 45 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour la pâte • 400 g de farine • 200 g de beurre + un peu pour le moule • 200 g de sucre • 4 jaunes d'œufs + 1 œuf pour dorer • 1 citron bio • 7 g de levure chimique • Sel

Pour la crème à la ricotta • 50 cl de lait entier • 250 g de ricotta • 100 g de sucre • 80 g de pignons de pin • 40 g de fécule de maïs • 4 jaunes d'œufs • 2 citrons bio • 1 c. à soupe de sucre glace

Ustensiles • 1 moule à charnière • Film alimentaire pour cuisson

- Préparez la pâte : râpez finement le zeste du citron. Dans une jatte, mélangez la farine, le sucre, la levure et une pincée de sel. Coupez le beurre en petits dés, incorporez-les en malaxant du bout des doigts. Ajoutez les jaunes d'œufs et le zeste de citron. Pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte. Séparez-la en deux, enveloppez les pâtons de film alimentaire et réservez-les 1 h au réfrigérateur.

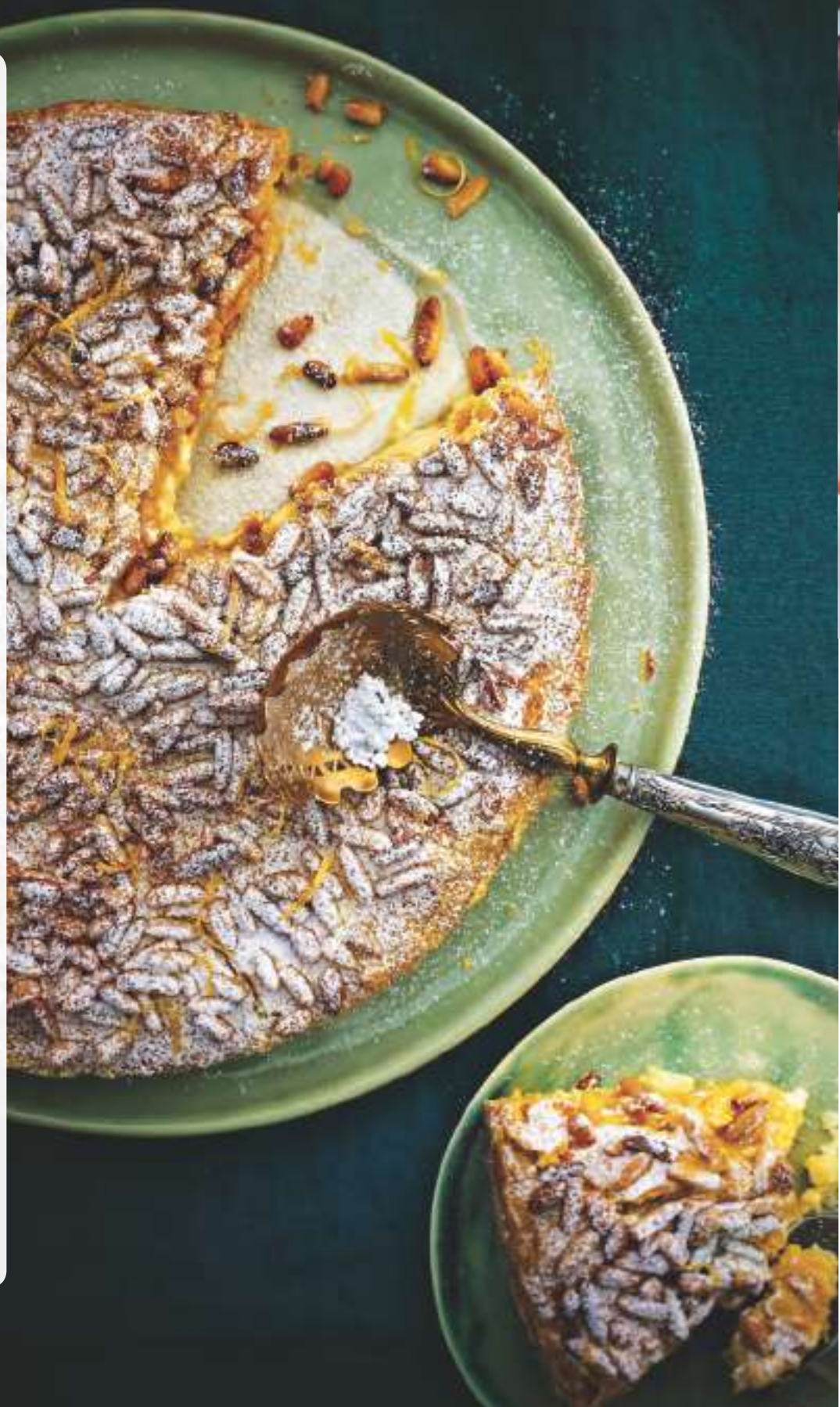
- Préparez la crème : râpez finement le zeste des citrons. Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec les zestes. Dans un cul-de-poule, fouettez 4 jaunes d'œufs avec le sucre, incorporez la fécule de maïs et mélangez. Versez le lait, remettez dans la casserole et remuez à feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe. Versez dans le cul-de-poule, filmez au contact de la crème. Laissez refroidir 1 h, puis incorporez la ricotta. Mélangez uniformément.

- Préchauffez le four à 180 °C en mode chaleur tournante. Beurrez le moule.

- Étalez les pâtons, formez deux disques : l'un du même diamètre que le moule et l'autre plus grand pour tapisser le fond et le bord du moule.

- Garnissez le moule du grand disque de pâte en laissant dépasser la pâte sur le bord. Versez la crème à la ricotta, couvrez du second disque de pâte. Scellez les bords en roulant un rouleau à pâtisserie sur le dessus du moule. À l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez le dessus de la tarte de jaune d'œuf délayé avec 1 c. à café d'eau. Parsemez de pignons de pin.

- Enfournez pour 35 à 40 min. Laissez refroidir avant de démouler et de décorer d'un voile de sucre glace.





À déguster avec
un champagne
**Vranken Demoiselle
Brut Prestige.**

Tarte aux figes crème d'amande et romarin

PRÉPARATION : 25 MIN. REPOS : 2 H. CUISSON : 30 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

Pour la pâte • 250 g de farine • 150 g de beurre très froid • 1 œuf
• 2 c. à soupe de cassonade • Sel

Pour la garniture • 10 figes mûres • 1 œuf • 60 g de poudre
d'amandes • 50 g de beurre demi-sel + quelques morceaux
• 50 g de sucre • 2 c. à soupe de sucre roux vanillé • Quelques
feuilles de romarin

- Préparez la pâte. Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre coupé en morceaux, la cassonade et une pincée de sel. Travaillez la pâte afin d'obtenir une texture sableuse. Ajoutez l'œuf battu et mélangez de nouveau pour former une boule. Enveloppez-la avec du film alimentaire et laissez-la reposer 1 h 30 au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 200 °C.
- Préparez la garniture. Faites fondre 50 g de beurre demi-sel. Dans un saladier, fouettez l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le beurre fondu puis la poudre d'amandes et mélangez.
- Rincez les figes, séchez-les et coupez-les en deux dans la hauteur.
- Étalez la pâte puis foncez-en un moule à tarte. Versez la crème d'amande. Répartissez les figes, face coupée vers le haut. Ajoutez quelques morceaux de beurre. Saupoudrez pour finir de sucre vanillé et parsemez de romarin.
- Enfourez pour 30 min. À mi-cuisson, baissez la température à 180 °C.
- Laissez refroidir la tarte avant de la servir.



Tartelettes au potiron et aux épices

PRÉPARATION : 25 MIN. CUISSON : 1 H 20. POUR 4 PERSONNES :

• 500 g de potiron • 250 g de mascarpone • 150 g de cassonade
• 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre • 2 œufs • 1 c. à soupe
rase de 4-épices • 1 c. à soupe de sirop d'érable • Un peu de
beurre et de farine pour les moules

- Préchauffez le four à 160 °C.
- Épluchez le potiron et retirez ses graines. Découpez-le en cubes et faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 25 min environ : ils doivent être bien tendres.
- Égouttez les cubes de potiron, placez-les dans un saladier et écrasez-les à la fourchette pour les réduire en purée. Ajoutez la cassonade, les œufs légèrement battus, 120 g de mascarpone, le 4-épices et mélangez bien.
- Foncez plusieurs petits moules (ou un grand moule à charnière) beurrés et farinés avec la pâte feuilletée. Versez la garniture, lissez la surface et enfourez pour 45 min à 1 h selon la taille des moules. Surveillez la cuisson : la garniture doit être cuite mais le cœur encore tremblotant. Laissez les tartelettes tiédir, démoulez-les et servez avec le reste de mascarpone mélangé avec le sirop d'érable.

Tarte fraise-citron au sarrasin

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 2 H. CUISSON : 20 MIN.
POUR 4-6 PERSONNES :

Pour la pâte • 90 g de farine de sarrasin • 50 g de farine de riz semi-complète + un peu pour le plan de travail • 70 g de beurre mou + un peu pour les moules • 70 g de sucre de coco • 50 g de poudre d'amandes • 1 jaune d'œuf • Sel

Pour la garniture • 100 g d'huile de coco • 70 g de sucre blond • 4 œufs • 3 citrons • 1 c. à café bombée de Maïzena • 250 g de fraises bien mûres • 30 g de kasha (sarrasin grillé) • Fleurs comestibles bio pour le décor : bleuets, pensées, oxalis...

• Préparez le crémeux au citron de la garniture. Pressez les citrons. Dans une casserole, faites chauffer 30 g de jus de citron, les œufs, la Maïzena et le sucre blond sur feu doux, sans cesser de fouetter, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ajoutez ensuite l'huile de coco et mélangez de nouveau.

Réservez la préparation dans un récipient, laissez refroidir 30 min avant de placer 2 h au réfrigérateur.

• Préparez la pâte. Dans un saladier, travaillez le beurre avec le sucre de coco afin d'obtenir une préparation crémeuse. Ajoutez la poudre d'amandes, la farine de riz, la farine de sarrasin et une pincée de sel, travaillez pour obtenir un mélange sableux. Ajoutez enfin le jaune d'œuf et 2 c. à soupe d'eau, formez une boule et réservez-la à couvert au minimum 1 h au réfrigérateur.

• Préchauffez le four à 180 °C. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et foncez un moule à tarte préalablement beurré. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette puis enfournez pour 10 à 15 min. Laissez refroidir avant de démouler.

• Versez le crémeux au citron sur le fond de tarte. Lavez, séchez et équeutez les fraises puis coupez-les en lamelles. Répartissez-les sur le crémeux au citron puis parsemez de kasha et de fleurs comestibles pour le décor. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



À déguster avec
un champagne
Vranken Demoiselle
E.O. Rosé.



Tarte crue au chocolat

PRÉPARATION : 25 MIN. REPOS : 3 H.
CUISSON : 5 MIN. POUR 4-6 PERS. :

Pour la pâte • 150 g de dattes
dénoyautées • 110 g de poudre
d'amandes • 90 g de flocons d'avoine
• 2 c. à soupe d'huile de coco • Sel

Pour la ganache • 300 g de chocolat
noir • 20 cl d'amande cuisine
• Fleurs comestibles pour le décor

Ustensile • 1 cadre à tarte
rectangulaire de 35 x 10 cm

- Rassemblez dans le bol d'un robot la poudre d'amandes, les flocons d'avoine, les dattes, l'huile de coco et une pincée de sel, mixez à pleine puissance pour obtenir une pâte homogène.
- Déposez le cadre à tarte sur une plaque couverte de papier cuisson, puis répartissez la pâte aux dattes en une couche uniforme, dans le fond et sur les bords. Réservez au frais.
- Hachez au couteau le chocolat et mettez-le dans un saladier. Faites chauffer l'amande cuisine dans une petite casserole, versez-la sur le chocolat haché et mélangez délicatement. Répartissez cette ganache sur le fond de tarte aux dattes et placez 3 h au réfrigérateur avant de déguster. Décorez avec des fleurs de bourrache bio, par exemple.

TARTES ET CRUMBLES



Tarte rustique aux pommes et aux raisins secs

PRÉP. : 20 MIN. REPOS : 2 H 40. CUISSON : 50 MIN. POUR 6 PERS. :

Pour la pâte sablée • 220 g de farine + un peu pour le plan de travail • 110 g de beurre mou • 110 g de sucre • 1 œuf • 1 pincée de levure chimique • Sel

Pour la garniture • 5 pommes reinette bio • 25 g de beurre • 40 g de cassonade • 70 g de raisins secs moelleux • 40 g de poudre de noisettes • 30 g de noisettes entières • 3 c. à soupe de calvados

Ustensile • 1 robot muni d'une feuille

• Préparez la pâte. Mélangez le beurre mou et le sucre dans la cuve d'un batteur équipé d'une feuille. Ajoutez la farine, la levure, une pincée de sel et l'œuf, mélangez 5 min à petite vitesse pour obtenir une pâte homogène. Formez une boule puis placez-la 2 h au réfrigérateur.

• Préchauffez le four à 180 °C.

• Lavez les pommes, coupez-les en quartiers avec leur peau et retirez les pépins. Faites chauffer le beurre dans une poêle, puis saisissez les quartiers de pomme de tous côtés 5 min sur feu vif. Saupoudrez de cassonade, ajoutez les raisins et les noisettes entières, faites cuire 3 min en mélangeant, puis laissez refroidir.

• Sortez la pâte du réfrigérateur 10 min avant de l'étaler en un disque de 30 cm de diamètre environ sur le plan de travail fariné.

• Déposez le disque de pâte sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Saupoudrez de poudre de noisettes au centre, répartissez le contenu de la poêle dessus et rabattez les bords de la pâte sur les pommes. Enfourez pour 45 min.

• Dégustez la tarte tiède ou froide, éventuellement accompagnée de crème fraîche épaisse ou de glace à la vanille.



ASTUCE

Si vous n'avez pas suffisamment de mûres, mélangez 500 g de mûres avec 400 g de framboises ou d'autres fruits rouges.

Grand crumble aux mûres et aux amandes

PRÉP. : 20 MIN. REPOS : 30 MIN. CUISSON : 25 MIN. POUR 6-8 PERS. :

• 900 g de mûres • 130 g de sucre en poudre • 130 g de beurre demi-sel froid • 100 g de poudre d'amandes • 70 g de farine de blé T65 • 60 g de farine de châtaigne • 40 g d'amandes entières • 1 c. à café rase de cannelle

• Coupez le beurre en petits dés. Concassez les amandes.

• Dans une jatte, travaillez à la main le beurre, le sucre, les farines, la poudre d'amandes, les amandes concassées et la cannelle pour obtenir une pâte sableuse. Réservez au moins 30 min au réfrigérateur.

• Préchauffez le four à 180 °C.

• Répartissez les mûres dans un plat à gratin. Recouvrez-les de pâte. Enfourez pour 35 min environ, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

• Servez le crumble tiède ou à température ambiante.

un AIR DE PROVENCE...

Tartelettes fines aux abricots et romarin

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 30 MIN.
CUISSON : 30 MIN. POUR 4 PIÈCES :

- 12 beaux abricots • 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre • 2 c. à soupe bombées de sucre roux
- 1 c. à café de vanille en poudre • 30 g de beurre
- 1 branche de romarin • 1 c. à soupe de pistaches non salées décortiquées

- Prélevez les feuilles de romarin. Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole avec le romarin. Laissez infuser le temps de préparer les tartelettes.
- Mélangez le sucre et la vanille en poudre, réservez.
- Préchauffez le four à 240 °C.

- Détaillez 4 disques dans la pâte feuilletée avec un emporte-pièce ou un bol retourné. Déposez-les sur une plaque couverte de papier cuisson et piquez-les avec une fourchette. Enfourez pour 5 min environ pour les cuire à blanc. Sortez la plaque du four.
- Baissez la température du four à 180 °C.
- Dénoyautez les abricots et coupez-les en quartiers. Déposez-les sur les fonds de tarte, côté bombé en dessous, saupoudrez-les de sucre vanillé et arrosez-les de beurre au romarin. Enfourez pour 20 à 25 min en surveillant : les abricots doivent être caramélisés.
- Concassez grossièrement les pistaches, parsemez-en les tartelettes et servez-les à température ambiante.

QUI DIT
MIEUX ?

Tarte à la rhubarbe et à la crème de noisette

PRÉPARATION : 1 H. REPOS : 2 H. CUISSON : 1 H.

POUR 6-8 PERSONNES :

Pour la pâte • 150 g de farine de petit épeautre
• 100 g de farine T80 • 110 g de beurre mou • 1 œuf
• 75 g de sucre glace • 25 g de poudre de noisettes

Pour la crème de noisette • 400 g de rhubarbe
• 140 g de poudre de noisettes • 120 g de sucre
• 120 g de beurre mou • 2 œufs

• Préparez la pâte. Travaillez le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien lisse. Incorporez le sucre glace, l'œuf, la poudre de noisettes et les farines tamisées, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmez la pâte et réservez-la au moins 2 h au réfrigérateur.

• Pendant ce temps, préparez la crème de noisette.

À l'aide d'un robot ou d'un fouet à main, mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez les œufs un à un, puis la poudre de noisettes.

• Lavez et séchez les tiges de rhubarbe, découpez-les en biseau de façon à obtenir des tronçons de 3 ou 4 cm.

• Préchauffez le four à 170 °C.

• Sur la plaque du four couverte de papier cuisson, étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm.

Répartissez la crème de noisette, en laissant 4 cm sur le pourtour, et déposez les tronçons de rhubarbe de façon symétrique. Repliez les bords de la pâte vers le centre de la tarte. Enfournuez pour 1 h environ, puis dégustez la tarte tiède ou froide.



FRUITS ET GLACES

Place à la fraîcheur et à la légèreté!
Colorés à souhait, ces desserts gorgés de
vitamines sont aussi pleins de gourmandise.

Nougat glacé mangue-pralin, sauce au caramel

PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 12 H.
CUISSON : 10 MIN. POUR 6 PERSONNES :

• 120 g de pralin • 1 grosse mangue (soit 300 g de chair) • 30 g de sucre • 2 œufs • 20 cl de crème liquide entière très froide • 2 c. à soupe de miel liquide

Pour la sauce • 300 g de sucre • 75 g de beurre à température ambiante • 18 cl de crème liquide

- Versez la crème liquide dans un récipient avec les fouets du batteur et placez l'ensemble au réfrigérateur.
- Pelez et détaillez la mangue en petits dés.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un récipient, blanchissez les jaunes avec le sucre. Montez les blancs en neige. Lorsqu'ils ont doublé de volume, ajoutez le miel liquide tout en continuant à battre.
- À l'aide d'une spatule, incorporez délicatement les blancs en neige aux jaunes.
- Montez la crème en chantilly très ferme puis incorporez-la au mélange précédent.
- Ajoutez le pralin et les dés de mangue.
- Remplissez le moule (ou des ramequins) et placez-le au congélateur pour au moins 12 h.
- Préparez la sauce. Dans une casserole à fond épais, versez le sucre et portez sur feu vif. Pendant ce temps, portez la crème à ébullition dans une autre casserole.
- Lorsque le caramel commence à devenir ambré, retirez du feu et ajoutez avec précaution la crème (attention aux éclaboussures). Lorsque le mélange est homogène, portez de nouveau sur le feu et laissez mijoter 2 à 3 min à feu vif.
- Versez dans un bol résistant à la chaleur et laissez refroidir 15 min avant d'incorporer le beurre morceau par morceau. Laissez la sauce au caramel refroidir à température ambiante.
- Servez le nougat glacé accompagné de sauce au caramel.

ASTUCE

Ce nougat glacé peut être préparé la veille. Le caramel, en revanche, devra être réalisé le jour même et laissé à température ambiante, sans quoi il se figera.

BON
À SAVOIR

La durée de cuisson
peut varier selon la
taille des poires, leur
qualité et leur degré
de maturité.

Poires pochées, chocolat blanc et pâte d'amande

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 20 MIN.

POUR 4 PERSONNES :

- 4 poires conférence • 60 g de chocolat blanc
- 60 g de pâte d'amande • 200 g de sucre
- 2 gousses de vanille • 1 citron

Ustensiles • 1 thermomètre de cuisine

- Des petits sacs pour cuisson sous vide (ou congélation) résistants

- Mettez le sucre dans une casserole avec 50 cl d'eau et les gousses de vanille fendues et grattées, avec les graines. Retirez du feu et laissez infuser 15 min.
- Pressez le citron. Portez une casserole d'eau à 80 °C. Pelez les poires et coupez-les en deux. Évidez-les

à l'aide d'une cuillère parisienne et versez par-dessus un peu de jus de citron pour les empêcher de noircir.

- Placez une demi-poire par sachet et recouvrez chaque fruit de sirop. Chassez l'air des sachets en les immergeant, ouverture vers le haut, un par un dans l'eau froide. Lorsque l'ouverture du sac se trouve presque au niveau de l'eau, fermez-le hermétiquement : il ne doit plus y avoir d'air.

- Plongez les sachets dans l'eau à 80 °C et faites-les cuire 20 min en maintenant la température à 80 °C. Laissez refroidir à température ambiante.

- Servez les demi-poires accompagnées de sirop de cuisson à la vanille et râpez dessus un peu de chocolat blanc et de pâte d'amande.

Compote de poires au safran, madeleines au citron

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 12 H.
CUISSON : 50 MIN. POUR 4-6 PERSONNES.

Pour la compote • 600 g de poires williams
• 80 g de sucre • 1/2 citron • 20 g de beurre
• 1 pincée de filaments de safran

Pour les madeleines • 3 œufs • 130 g de sucre
• 200 g de farine • 10 g de levure chimique
• 30 g de miel • 7 cl de lait • 200 g de beurre
• 1 citron bio

Ustensile • 1 plaque d'empreintes à madeleines

- La veille, préparez la pâte à madeleines. Faites chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne noisette. Filtrez-le dans une passoire fine et laissez-le tiédir.
- Prélevez le zeste du citron. Faites tiédir le lait et le miel dans une casserole. Fouettez les œufs dans un récipient avec le sucre. Ajoutez la farine, la levure, les zestes de citron puis le lait et enfin le beurre tiède.

- Réservez la pâte au moins 12 h au frais.
- Préparez la compote. Pressez le demi-citron. Épluchez les poires et retirez le cœur. Coupez-les en morceaux, mettez-les dans une casserole avec le beurre coupé en morceaux, le sucre, le safran, le jus de citron et 5 cl d'eau. Faites cuire le tout pendant 30 min sur feu moyen en mélangeant régulièrement. Prolongez la cuisson de 5 à 10 min s'il reste trop de jus dans la casserole.
- Mixez la compote avec un robot plongeant, versez-la dans un bol, couvrez-la de film alimentaire, laissez-la refroidir et placez-la au frais.
- Préchauffez le four à 220 °C.
- Remplissez les empreintes du moule à madeleines aux trois quarts avec la pâte froide. Enfournez pour 3 min, puis baissez la température du four à 200 °C et prolongez la cuisson 4 à 5 min.
- Sortez les madeleines et laissez-les tiédir avant de les déguster avec la compote.





Pâte de goyave

PRÉPARATION : 35 MIN. REPOS : 24 H. CUISSON : 40 MIN.

- 400 g de goyaves bien mûres • 10 cl de jus de pomme
- 400 g de sucre cristal • 1 citron

- Épluchez les goyaves puis mixez-les finement avec le jus de pomme.
- Pressez le citron et réservez les pépins dans une mousseline. Placez la goyave mixée dans une grande casserole, ajoutez le sucre, le jus du citron ainsi que les pépins dans leur mousseline. Mélangez et faites cuire à feu doux 40 min jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
- Chemisez un moule avec du film alimentaire et versez la pâte dans le moule après avoir retiré les pépins de citron. Lissez la surface à l'aide d'une spatule et laissez sécher 24 h au moins à température ambiante.
- Une fois la pâte durcie, détaillez-la en morceaux et servez-la avec du fromage de brebis, par exemple, ou roulez-la dans du sucre cristal pour la déguster comme une pâte de fruits.

Billes de melon à la framboise et granité à la verveine

Pour 4 personnes. Préparez le granité : portez à ébullition 30 cl d'eau, 25 g de sucre et 1 c. à soupe de jus de citron. Coupez le feu et ajoutez 1 poignée de feuilles de verveine. Laissez infuser 15 min puis filtrez (vous pouvez conserver quelques feuilles). Versez dans un plat et placez au congélateur. Laissez prendre 3 à 4 h, en mélangeant avec une fourchette toutes les 30 min. Coupez 2 melons en deux, retirez les graines et formez des billes à l'aide d'une cuillère parisienne. Servez le melon avec 125 g de framboises et recouvrez de granité.



Soufflés glacés aux marrons

PRÉPARATION : 45 MIN. REPOS : 1 H 15. CUISSON : 15 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

- 170 g de crème de marrons • 20 cl de lait • 200 g de crème liquide entière • 80 g de sucre • 4 jaunes d'œufs • 1 gousse de vanille
- 60 g de brisures de marrons glacés + un peu pour le décor

Ustensiles • 1 thermomètre de cuisine • 1 sorbetière

- Versez la crème liquide dans un récipient, et placez-le au congélateur avec les fouets d'un batteur.
- Fendez la gousse de vanille en deux et prélevez les graines avec la lame du couteau. Faites chauffer le lait avec les graines de vanille. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez tout doucement le lait sur les jaunes d'œufs. Reversez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux jusqu'à 84 °C : la crème doit napper la cuillère.
- Laissez refroidir la crème anglaise puis ajoutez la crème de marrons. Montez la crème liquide en chantilly puis ajoutez-la délicatement à la crème anglaise. Ajoutez les brisures de marrons, versez la préparation dans la sorbetière et faites-la tourner 30 min.
- Chemisez les bords intérieurs des ramequins de papier cuisson en laissant dépasser de 1 cm. Remplissez les ramequins de glace jusqu'à hauteur du papier cuisson. Placez les soufflés au congélateur.
- Sortez les ramequins 10 min avant de servir et retirez délicatement le papier cuisson. Décorez de brisures de marrons glacés.

Fromage frais fouetté, mûres, coulis de groseilles et amandes fraîches

PRÉPARATION : 35 MIN. CUISSON : 15 MIN.

POUR 4 PERSONNES :

- 200 g de mûres • 20 amandes fraîches
- 1 c. à soupe de miel • 2 petits sablés au beurre
- Quelques groseilles à maquereau

Pour le fromage frais fouetté • 100 g de fromage frais type St Môret • 50 g de sucre glace
• 25 cl de crème liquide entière bien froide
• 10 feuilles de menthe • 1/2 citron

Pour le coulis de groseilles • 200 g de groseilles
• 100 g de sucre

- Préparez le coulis. Placez les groseilles dans une casserole avec le sucre et 5 cl d'eau. Faites cuire à feu doux, 15 min, tout en mélangeant : la consistance doit être sirupeuse. Laissez refroidir.
- Préparez le fromage fouetté. Ciselez les feuilles de menthe. Pressez le demi-citron. Dans un saladier,

travaillez le fromage frais avec 1 c. à café de sucre glace, le jus de citron et la menthe pour obtenir un mélange homogène.

- Dans une jatte, fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme, puis ajoutez le reste de sucre glace et fouettez. Incorporez délicatement cette chantilly à la préparation au fromage et réservez au réfrigérateur.

- Retirez la peau verte et la coque des amandes fraîches, détaillez-les en lamelles. Lavez et séchez les groseilles à maquereau, coupez-les en deux. Émiettez les sablés.

- Au moment de servir, faites revenir les mûres avec le miel dans une poêle, à feu vif, pendant 3 min.

- Répartissez le coulis de groseilles, les mûres et les groseilles à maquereau dans 4 bols. Déposez dans chacun une quenelle de fromage frais fouetté et parsemez d'amandes et de sablés émiettés. Servez sans attendre.





Glace marbrée aux fruits rouges

PRÉPARATION : 15 MIN. REPOS : 2 H 45. CUISSON : 10 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

- 700 g de crème fleurette bien froide • 300 g de yaourt grec bien froid • 225 g de fruits rouges mélangés • 150 g de sucre glace
- 75 g de sucre en poudre • 1 c. à soupe d'extrait de vanille liquide
- 1/2 citron

Ustensile • 1 turbine à glace ou 1 sorbetière

- Pressez le demi-citron. Dans une casserole, faites cuire les fruits, le sucre en poudre et 1 c. à soupe de jus de citron pendant 10 min sur feu doux. Laissez refroidir à température ambiante puis placez au frais.
- Mélangez la crème, le yaourt, le sucre glace et la vanille dans un saladier et fouettez quelques minutes.
- Transférez dans une turbine et faites turbiner 45 min.
- Une fois la glace prise, transférez-la dans un bac à glace et, à l'aide d'une spatule, incorporez-y la préparation aux fruits bien froide sans trop mélanger.
- Réservez au congélateur jusqu'au moment de servir.

POUR FONDRE DE PLAISIR



Prunes au sirop et à la cannelle

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 1 H. POUR 4 BOCAUX DE 50 CL :

- 1 kg de prunes variées (prunes rouges, quetsches, mirabelles)
- 2 bâtons de cannelle • 800 g de sucre roux
- Coupez les prunes en deux et dénoyautiez-les.
- Dans une casserole, versez 2 litres d'eau et ajoutez le sucre. Portez à ébullition pendant 5 min tout en remuant pour dissoudre le sucre.
- Baissez le feu, ajoutez les prunes et les bâtons de cannelle cassés en deux et laissez mijoter à feu doux pendant 5 min.
- Retirez du feu et laissez reposer les prunes dans le sirop pendant encore 5 min.
- Répartissez les prunes et la cannelle dans 4 bocaux de 50 cl préalablement stérilisés et versez le sirop de façon à recouvrir les fruits. Fermez hermétiquement les bocaux.
- Servez les prunes accompagnées de glace à la vanille ou de fromage blanc, par exemple. Ces prunes au sirop peuvent conserver jusqu'à 4 semaines au réfrigérateur.

Cerises à l'eau-de-vie

Pour 1 bocal. Rincez puis séchez délicatement 150 g de petites cerises en conservant leur queue, coupée à 2 cm environ. Rangez les cerises dans un bocal (ou dans plusieurs petits bocaux) sans les tasser. Ajoutez 150 g de sucre puis versez 50 cl d'eau-de-vie ou de grappa : les cerises doivent être complètement immergées. Fermez hermétiquement le bocal et réservez à l'abri de la lumière pendant six mois avant de déguster les cerises. Retournez le bocal de temps en temps pour vérifier que le sucre a fondu.



Roses aux pommes

PRÉPARATION : 30 MIN. CUISSON : 15 MIN.
POUR UNE QUINZAINE DE ROSES :

- 3 pommes acidulées • 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 30 g de beurre demi-sel • 1 c. à soupe rase de cannelle en poudre
- 3 c. à soupe bombées de cassonade

Ustensile • 1 mandoline

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Coupez les pommes en quatre, épépinez-les puis détaillez-les en très fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- Déroulez les pâtes feuilletées puis détaillez-les en bandes de pâte de 2 cm de large.
- Placez une première bande devant vous. Posez-y des lamelles de pomme en les faisant se chevaucher tout en les laissant dépasser de moitié de la pâte feuilletée. Enroulez ensuite la bande sur elle-même comme un escargot. Formez d'autres roses en renouvelant l'opération jusqu'à épuisement des bandes de pâte ou des lamelles de pomme.
- Mettez les roses sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Saupoudrez-les de cassonade, de cannelle et déposez sur chacune un petit cube de beurre demi-sel. Enfourez pour 15 à 20 min jusqu'à ce que les roses soient bien dorées et gonflées.

SI BELLES QU'ON OSE
À PEINE LES CROQUER !



Melons grillés au vinaigre balsamique et aux amandes

PRÉPARATION : 15 MIN. CUISSON : 25 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 2 melons moyens • 60 g d'amandes entières émondées • 40 g de beurre
- 2 c. à soupe de miel liquide • 8 cl de vinaigre balsamique

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Faites torréfier les amandes 3 min dans une poêle chaude à sec.
- Coupez les melons en deux, puis évidez délicatement leur cœur pour retirer les graines.
- Faites fondre le beurre dans une grande poêle. Quand il devient légèrement noisette, déposez les demi-melons côté chair sur le fond de la poêle. Laissez-les dorer 3 à 4 min sur feu vif. Ajoutez le miel, puis faites caraméliser 3 à 4 min sur feu vif. Baissez le feu et déposez les demi-melons sur la plaque du four, côté chair vers le haut.
- Déglacez la poêle avec le vinaigre balsamique, sur feu doux, en mélangeant avec un fouet.
- Versez le contenu de la poêle à l'intérieur des melons. Placez les melons dans le four, faites-les cuire 8 à 10 min selon leur grosseur.
- Servez les melons chauds parsemés d'amandes torréfiées. Vous pouvez aussi les accompagner avec une boule de glace vanille.

Sorbet rhubarbe et petits-beurre aux pistaches

PRÉPARATION : 25 MIN. REPOS : 14 H.

CUISSON : 25 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour le sorbet • 500 g de tiges de rhubarbe
• 200 g de sucre • 1 c. à café d'extrait naturel
de vanille • 1/2 citron

Pour les petits-beurre • 200 g de farine + un peu
pour le plan de travail • 100 g de beurre • 80 g de sucre
• 40 g de pistaches • 1/2 sachet de levure chimique

Ustensiles • 1 sorbetière ou 1 turbine à glace
• 1 emporte-pièce à petit-beurre

- La veille, épluchez les tiges de rhubarbe et découpez-les en tronçons. Prélevez le jus du demi-citron. Dans une grande casserole, faites bouillir 5 min 20 cl d'eau avec le sucre. Ajoutez la rhubarbe et le jus de citron, laissez mijoter 15 min à feu moyen jusqu'à ce que la rhubarbe soit bien tendre. Retirez du feu, ajoutez l'extrait de vanille et laissez refroidir avant de placer au réfrigérateur pendant 1 h, puis faites prendre en sorbetière 30 min.

- Transvasez le sorbet dans un bac en métal et placez-le au congélateur pendant au minimum 12 h.

- Le jour même, préparez les petits-beurre. Préchauffez le four à 180 °C. Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le beurre, le sucre et 10 cl d'eau : le sucre doit être complètement dissous. Laissez refroidir.

- Hachez les pistaches. Dans une jatte, mélangez-les avec la farine et la levure. Versez le beurre fondu et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajoutez de l'eau si la pâte est trop sèche ou un peu de farine si elle est trop collante. Formez une boule, filmez-la et placez-la au frais 30 min.

- Étalez la pâte finement sur le plan de travail fariné.

- À l'aide de l'emporte-pièce, formez une vingtaine de petits-beurre et déposez-les sur la plaque du four couverte de papier cuisson. Enfournes pour 15 min ou jusqu'à ce que les petits-beurre commencent à dorer. Déposez-les sur une grille et laissez-les refroidir.

- Avec une cuillère à glace, formez des boules de sorbet à la rhubarbe et servez-les avec les petits-beurre.

ASTUCE

Pour des petits-beurre
aux notes bretonnes,
confectionnez
les biscuits avec du
beurre demi-sel.



UNE EXPLOSION
DE SAVEURS

Glace vanille-tonka au tartare de mangue

PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 4 H 30.
CUISSON : 35 MIN. POUR 4 PERSONNES :

Pour la glace • 120 g de sucre blond • 35 cl de lait
• 15 cl de crème liquide • 4 jaunes d'œufs • 10 g de Maïzena
• 10 g de lait en poudre • 1/2 fève tonka • 2 gousses de vanille
• 1 c. à soupe de miel

Pour le sirop • 2 gousses de vanille • 200 g de sucre • 1 citron

Pour le crumble • 50 g de farine • 45 g de beurre demi-sel
• 45 g de sucre • 1 gousse de vanille

Pour le tartare de mangue • 1 mangue • 1 citron vert
• 1/2 gousse de vanille

Pour la crème fouettée • 25 cl de crème liquide très froide
• 20 g de sucre • 1 c. à soupe de mascarpone • 1 gousse de vanille

Ustensile • 1 turbine à glace ou 1 sorbetière

- Préparez la glace vanille-tonka. Faites chauffer le lait et la crème à feu doux dans une casserole 2 à 3 min. Ajoutez les gousses de vanille fendues et grattées avec les graines et la demi-fève tonka râpée. Mélangez et laissez infuser 30 min hors du feu. Filtrez à l'aide d'une passoire, ajoutez le miel et mélangez.

- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et la Maïzena, versez-y la préparation précédente, mélangez et reversez le tout dans la casserole en ajoutant le lait en poudre. Laissez cuire 5 min, jusqu'à ce que la préparation épaississe, puis réservez au frais au moins 4 h.

- Préparez le sirop. Fendez et grattez les gousses de vanille pour en prélever les graines. Recueillez le jus du citron. Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec 20 cl d'eau, les graines et les gousses de vanille ainsi que le jus de citron pendant 10 min : le mélange doit être sirupeux. Laissez refroidir avec les gousses pour bien faire infuser puis retirez-les de la casserole. Réservez.

- Préparez le crumble. Préchauffez le four à 180 °C. Fendez et grattez la gousse de vanille pour en prélever les graines. Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre, le sucre, les graines de la gousse de vanille et sablez du bout des doigts pour obtenir un crumble. Répartissez-le sur une plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson et enfournez pour 15 min. Laissez refroidir.

- Pendant ce temps, préparez le tartare de mangue. Fendez et grattez la demi-gousse de vanille pour prélever les graines. Recueillez le jus du citron vert. Épluchez et détaillez la mangue en petits dés. Arrosez-les de jus de citron vert et ajoutez les graines de vanille. Mélangez. Réservez au réfrigérateur.

- Préparez la crème fouettée. Fendez et grattez la gousse de vanille pour prélever les graines. Fouettez au batteur la crème liquide très froide avec le mascarpone : le mélange doit être bien ferme. Ajoutez le sucre, les graines de vanille et fouettez de nouveau quelques secondes.

- Avant de servir, faites tourner la préparation pour la glace 30 min environ, jusqu'à l'obtention d'une texture bien ferme.

- Servez la glace accompagnée de tartare de mangue, de crème fouettée et de crumble émietté, puis arrosez de sirop.

Mangues rôties à la noix de coco et à la coriandre

PRÉPARATION : 10 MIN. CUISSON : 10 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

- 2 mangues • 2 c. à soupe d'huile de coco
- 15 g de copeaux de noix de coco • 3 c. à soupe de cassonade • 5 brins de coriandre
- Épluchez les mangues et détaillez-les en tranches épaisses. Ciselez la coriandre.
- Dans une poêle, faites dorer les copeaux de coco 1 à 2 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réservez-les dans un bol.
- Dans une casserole, faites fondre l'huile de coco (elle est solide à température ambiante), versez la cassonade et laissez caraméliser 3 à 4 min. Ajoutez-y les mangues et laissez-les rôtir 5 min en les arrosant régulièrement avec l'huile de cuisson.
- Parsemez de copeaux de coco torréfiés et de coriandre ciselée, puis servez aussitôt.

EXOTISME
ASSURÉ



Ananas caramélisé à la vanille et aux fruits de la Passion

PRÉP. : 20 MIN. CUISSON : 10 MIN.

POUR 4 PERSONNES :

- 1 gros ananas ou 2 ananas victoria
- 3 fruits de la Passion
- 40 g de beurre demi-sel
- 4 c. à soupe rase de sucre de canne blond
- 1 gousse de vanille

• Pelez l'ananas à vif et coupez-le en quatre dans la hauteur et en deux dans l'épaisseur. Retirez la partie centrale. Coupez les fruits de la Passion en deux et récupérez la pulpe. Fendez la gousse

de vanille dans la longueur et récupérez les graines avec la pointe d'un couteau.

• Dans une poêle, faites caraméliser le sucre 3 min environ : le caramel doit prendre une couleur dorée. Hors du feu, ajoutez le beurre et les graines de vanille. Mélangez et remettez la poêle sur le feu. Ajoutez l'ananas, faites dorer 2 min de chaque côté puis ajoutez la pulpe de fruits de la Passion. Remuez délicatement et laissez cuire 1 min supplémentaire. Servez sans attendre.

ASTUCE

Avant de servir votre ananas, faites-le flamber avec 10 cl de rhum, de préférence ambré.





Esquimaux aux fruits et granola

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 6 H. POUR 8 ESQUIMAUX :

- 500 g de yaourt grec épais • 150 g de fruits (fraises, kiwis, etc.)
- 4 c. à soupe de sirop d'agave ou de miel d'acacia • 2 c. à soupe de granola ou de biscuits émiettés • 2 gousses de vanille

Ustensiles • 8 moules à esquimaux

- Fendez les gousses de vanille en deux dans la longueur et récupérez les graines avec la pointe d'un couteau. Mélangez le yaourt grec, le sirop d'agave et les graines de vanille.
- Pelez si nécessaire les fruits et coupez-les en fines lamelles.
- Garnissez les moules à esquimaux avec un peu de granola et de lamelles de fruit. Versez dessus la préparation au yaourt en tapotant pour combler tous les espaces. Enfoncez un bâtonnet dans la préparation de chaque moule. Placez au congélateur 6 h minimum.
- Démoulez en passant sous l'eau tiède pendant quelques secondes.



Glace au lait d'amande et au miel

PRÉP. : 20 MIN. REPOS : 10 H. CUISSON : 15 MIN. POUR 4 PERS. :

- 1 litre de lait d'amande (épais et crémeux) • 6 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre • 100 g de miel • 1 poignée d'amandes effilées

Ustensile • 1 turbine à glace ou 1 sorbetière

- Dans une casserole, faites chauffer le lait d'amande sur feu doux. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs, le miel et le sucre. Versez le lait d'amande sur le mélange aux œufs, fouettez et reversez dans la casserole. Faites cuire comme une crème anglaise, en mélangeant sans arrêt avec une cuillère en bois, pendant 10 min, sur feu très doux et sans faire bouillir : la crème doit napper la cuillère.
- Laissez refroidir à température ambiante puis placez au réfrigérateur pendant 6 h minimum.
- Faites turbiner la préparation pendant 45 min puis versez dans un bac à glace et placez au congélateur 2 h minimum avant de servir.
- Faites toaster les amandes effilées quelques minutes dans une poêle à sec. Servez la glace accompagnée d'amandes grillées.



Dirt candy

Coupez en cubes 250 g de courge (potiron, potimarron, butternut, courge de Nice). Enrobez-les de 80 g de sucre (utilisez du sucre vanillé maison, c'est encore meilleur). Laissez reposer 30 secondes à température ambiante et mélangez de nouveau. Couvrez et placez au réfrigérateur pendant deux jours en mélangeant une fois par jour.



Glace yaourt et cassis

PRÉP. : 15 MIN. REPOS : 2 H 30. CUISSON : 10 MIN. POUR 4 PERS. :

- 300 g de yaourt grec • 200 g de cassis • 100 g de sucre glace
- 75 g de sucre en poudre • 30 cl de crème liquide entière • 1 citron

Ustensile • 1 sorbetière ou 1 turbine à glace

- Lavez et séchez les cassis. Dans une casserole, mélangez les fruits avec le sucre en poudre et faites cuire 10 à 15 min. Laissez refroidir complètement et réservez 2 h au réfrigérateur.
- Pressez le citron. Dans un saladier, fouettez le yaourt avec la crème, le jus du citron et le sucre glace. Réservez 2 h au réfrigérateur.
- Versez la préparation au yaourt dans la sorbetière et faites turbiner 20 à 30 min. Lorsque la glace est bien prise, versez la compotée de cassis et faites turbiner quelques secondes pour obtenir un effet marbré.
- Dégustez sans attendre ou conservez au congélateur.

UNE texture INCOMPARABLE



**BON
À SAVOIR**

Préparez les sablés
plusieurs jours à
l'avance et conservez-
les dans une boîte
hermétique.

Crumble de sablés au thym, fruits rôtis à la vanille

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 1 H 30. CUISSON : 10 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

- 400 g de fruits rouges mélangés • 250 g de farine • 150 g de
beurre demi-sel à température ambiante • 100 g de sucre glace
- 1 œuf • 2 brins de thym • 1 gousse de vanille

Ustensile • 1 mortier

- Préparez la pâte des sablés. Dans le bol du batteur, mélangez le beurre mou coupé en morceaux et le sucre glace. Ajoutez les feuilles de thym. Incorporez l'œuf, fouettez puis ajoutez la farine et mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule. Étalez-la au rouleau entre 2 feuilles de papier cuisson, puis réservez au réfrigérateur 1 h minimum.
- Préchauffez le four à 180 °C. Découpez des sablés à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre. Déposez-les sur une plaque, faites cuire au four pendant 10 à 12 min, jusqu'à ce que les sablés soient juste dorés. Laissez refroidir.
- Dans une casserole, faites mijoter les fruits avec la gousse de vanille fendue et grattée, avec les graines, pendant 8 min. Laissez refroidir.
- Écrasez grossièrement 8 biscuits. Versez les fruits dans 4 petits bols et parsemez-les de miettes de biscuit au moment de servir.



GARANTI
VÉGÉTAL

Terrine de poires au chocolat, aux bananes et au tofu soyeux

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 3 H.
CUISSON : 40 MIN. POUR 6 PERSONNES :

- 3 poires williams • 200 g de chocolat noir
- 200 g de tofu soyeux • 2 bananes
- 200 g de sucre roux • 20 cl de boisson végétale (avoine, riz...)
- 1 gousse de vanille
- 1 citron • 3 c. à café rases d'agar-agar

Ustensile • Film alimentaire pour cuisson

- Dans une casserole, portez à frémissement 50 cl d'eau avec le sucre, ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée, avec les graines.
- Pressez le citron. Épluchez les poires, épépinez-les et taillez-les dans la longueur. Citronnez-les et ajoutez-les dans le sirop puis faites-les cuire 2 à 5 min. Égouttez-les et placez-les dans un moule à cake chemisé de film alimentaire. Réservez quelques tranches pour le décor.

- Dans une deuxième casserole, déposez le chocolat noir préalablement coupé en morceaux puis faites-le fondre à feu doux, en remuant régulièrement.

- Épluchez les bananes et mixez-les avec le tofu soyeux et le chocolat fondu.

- Dans une troisième casserole, faites chauffer la boisson végétale avec l'agar-agar, portez à ébullition 1 min en remuant puis laissez tiédir avant de l'ajouter au mélange au chocolat.

- Versez la préparation sur les poires. Tapotez le moule pour permettre à la crème de bien se glisser entre les tranches de poire.

- Réservez au frais 2 à 3 h le temps que la crème prenne.

- Retournez sur un plat de service, enlevez le film puis décorez avec les tranches de poires réservées à cet effet et servez.

Sorbet à la rhubarbe et à la fraise

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 2 H 45.
CUISSON : 20 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 800 g de tiges de rhubarbe
- 100 g de fraises
- 225 g de sucre
- 1/2 citron
- 1 trait de grenadine (facultatif)

Ustensile • 1 turbine à glace ou
1 sorbetière

- Équeutez les fraises. Pressez le demi-citron. Coupez la rhubarbe en tronçons et mettez-les dans un faitout avec 200 g de sucre, les fraises, 10 cl d'eau et la grenadine (éventuellement). Couvrez, portez à ébullition et faites cuire 10 min environ. Goûtez et ajustez la quantité de sucre si nécessaire. Ajoutez du jus de citron à votre goût.
- Laissez refroidir puis faites prendre dans une turbine à glace pendant 45 min environ.
- Transférez dans un bac à glace et réservez au congélateur jusqu'au moment de servir.

un duo ACIDULÉ
IRRÉSISTIBLE



Compotée de rhubarbe à la verveine

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 20 MIN. POUR 4 PERSONNES :

• 1 kg de tiges de rhubarbe • 4 brins de verveine • 75 g de sucre roux

- Épluchez les tiges de rhubarbe pour retirer les fils. Lavez, séchez et prélevez les feuilles de verveine.
- Coupez les tiges de rhubarbe en tronçons de 3 cm puis placez-les dans une casserole avec la verveine et le sucre. Placez sur feu doux et laissez l'ensemble compoter pendant 20 min environ. Rectifiez l'acidité de la compote en ajoutant du sucre si nécessaire.
- Servez la compote avec, par exemple, de la faisselle de brebis préalablement égouttée.



Pêches pochées à la menthe

PRÉP. : 15 MIN. CUISSON : 20 MIN. POUR 6-8 PERSONNES. :

• 8-10 pêches jaunes • 800 g de sucre • 3 brins de menthe

- Plongez les pêches 2 min dans de l'eau bouillante pour pouvoir les éplucher facilement. Coupez-les en deux et dénoyautiez-les.
- Dans une casserole, versez 2 litres d'eau et ajoutez le sucre. Portez à ébullition puis laissez bouillir 5 min tout en remuant pour faire dissoudre le sucre. Baissez le feu, ajoutez les pêches, la menthe et laissez mijoter à feu doux pendant 5 min.
- Retirez la casserole du feu et laissez reposer les pêches dans le sirop pendant encore 5 min. Versez les pêches dans un bocal et arrosez-les avec leur sirop.
- Servez les pêches le jour même, accompagnées de leur sirop et d'une chantilly maison par exemple. Si vous souhaitez conserver le bocal pour consommer les fruits plus tard, il faudra alors le stériliser et le fermer hermétiquement.

Compote express pomme-poire au yaourt et granola

Pour 4 personnes. Préparez une compote avec 8 pommes à cuire (chanteclerc, par exemple) et 4 poires (conférence, par exemple) pelées, sans ajouter de sucre. Servez avec du yaourt grec et un peu de granola. Si vous préférez une compote plus sucrée, ajoutez-y 2 c. à soupe de cassonade bio (plus parfumée).



**BON
À SAVOIR**

Vous pouvez également râper un peu de gingembre frais sur le dessus juste avant de servir les granités.

Granités de framboises au gingembre

PRÉPARATION : 15 MIN. REPOS : 12 H. CUISSON : 10 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

• 350 g de framboises • 2 cm de gingembre frais • 40 g de sucre

- Épluchez le gingembre et râpez-le très finement de façon à en obtenir 1 c. à soupe.
- Dans une casserole, portez à ébullition 70 cl d'eau avec le sucre ainsi que le gingembre râpé. Laissez complètement refroidir.
- À l'aide d'un blender, mixez les framboises avec le sirop au gingembre. Filtrez la préparation au chinois pour retirer les morceaux de petites graines de framboises.
- Versez la préparation dans un bac et placez ce dernier au congélateur pendant une durée totale de 12 h : toutes les 3 h, grattez le mélange à l'aide d'une fourchette pour l'émietter.
- Servez avec des langues-de-chat, par exemple.



Compotée de mangues et chapelure aux épices

PRÉP. : 15 MIN. CUISSON : 25-30 MIN. POUR 4 PERSONNES :

• 4 mangues mûres • 40 g de sucre • 1 citron • 3 étoiles de badiane

Pour la chapelure • 4 tranches de pain d'épice • 40 g de poudre de noisettes • 15 g de beurre • 1 c. à soupe de sucre vergeoise • 1 c. à soupe de cacao amer en poudre • 1/2 sachet de sucre vanillé

- Préparez la compotée de mangues. Pressez le citron. Pelez les mangues avec un couteau. Coupez la chair de chaque côté du noyau, puis détaillez-la en morceaux. Mettez la chair de mangue dans une grande casserole, ajoutez 15 cl d'eau, le jus du citron, les étoiles de badiane et le sucre. Faites cuire à feu doux 15 à 20 min à découvert. Laissez refroidir à température ambiante.
- Pour la chapelure croustillante, préchauffez le four à 160 °C. Découpez le pain d'épice en petits morceaux. Mettez les morceaux dans le bol d'un robot avec la poudre de noisettes, la vergeoise, le cacao et le sucre vanillé. Mixez jusqu'à obtenir une chapelure pas trop fine. Ajoutez le beurre préalablement coupé en morceaux et mixez de nouveau pendant quelques secondes.
- Étalez la chapelure sur une plaque de cuisson et faites cuire pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elle devienne croustillante. Laissez refroidir.
- Servez la compotée de mangues tiède ou froide, parsemée d'un peu de chapelure croustillante.

Bûche glacée pistache-griotte

PRÉPARATION : 1 H 30. REPOS : 24 H. CUISSON : 30 MIN.
POUR 6 PERSONNES :

Pour la génoise • 4 œufs • 90 g de sucre • 40 g de cacao amer en poudre • 40 g de Maïzena • 30 g de farine
• 1 pincée de levure chimique • Sel

Pour le sorbet pistache • 75 g de pistaches décortiquées non salées • 130 g de sucre • 2 c. à soupe de miel liquide
• 1 c. à soupe d'huile d'olive

Pour le sorbet griotte • 500 g de griottes (ou de cerises surgelées) • 110 g de sucre • 1 citron

Pour le décor • 12 griottes • 100 g de meringue (chez le boulanger) • 4 c. à soupe de pistaches décortiquées non salées • Feuilles d'or alimentaire

Ustensiles • 1 plaque à pâtisserie de 40 x 50 cm
• 1 moule à cake de 26 x 10 cm • 1 thermomètre de cuisson • 1 sorbetière ou 1 turbine à glace

• Réalisez la génoise. Préchauffez le four à 220 °C. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans le bol d'un robot, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre 5 min. Réservez dans une jatte. Montez les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. Incorporez-les délicatement aux jaunes. Incorporez la farine, la Maïzena et la levure tamisées. Versez la préparation sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson. Enfourez 6 min, puis couvrez d'un torchon à la sortie du four.

• Réalisez le sorbet pistache. Dans une petite casserole, versez 2 c. à café d'eau (1 cl) et 30 g de sucre. Portez à ébullition sans remuer jusqu'à ce que la température atteigne 121 °C (surveillez à l'aide d'un thermomètre de cuisson).

Versez les pistaches dans la casserole et remuez rapidement hors du feu. Dans le bol d'un robot, mixez les pistaches avec l'huile pendant 10 min jusqu'à obtention d'une pâte.

• Versez dans une casserole 50 cl d'eau et 100 g de sucre, puis portez à ébullition. Hors du feu, ajoutez le miel et mélangez. Incorporez-y la pâte de pistaches réalisée, mixez brièvement de façon à obtenir une préparation homogène. Réservez 1 h au congélateur, puis faites prendre en glace 25 min dans le bol de la sorbetière. Réservez le sorbet pistache au congélateur.

• Réalisez le sorbet griotte. Pressez le citron. Dans une casserole, portez à ébullition le sucre et 12 cl d'eau pendant 5 min. Dénoyautez les griottes. Mixez-les avec le jus du citron. Ajoutez le sirop de sucre refroidi, mixez de nouveau. Versez la préparation dans le bol d'une sorbetière, faites prendre en glace 25 min. Réservez le sorbet griotte au congélateur.

• Dressez la bûche. Coupez la génoise en rectangles de la même taille que le fond du moule à cake. Dans le fond du moule chemisé de papier cuisson, répartissez une couche de meringue écrasée mélangée à 2 c. à soupe de pistaches concassées. Recouvrez avec 2/3 du sorbet pistache.

Déposez une tranche de génoise, puis recouvrez de sorbet griotte. Ajoutez le reste du sorbet pistache, lissez puis terminez par une tranche de génoise. Pressez légèrement et placez 24 h au congélateur.

• Au moment de servir, trempez rapidement le moule dans un saladier d'eau chaude puis démoulez la bûche en la retournant avec une assiette. Décorez la bûche de griottes, du reste de pistaches concassées et parsemez-la de feuilles d'or.



Pâte de coing vanillée

PRÉPARATION : 10 MIN. REPOS : 24 H. CUISSON : 50 MIN.

• 1 kg de coings • 1 kg de sucre • 2 gousses de vanille

- Fendez les gousses de vanille et grattez-les pour prélever les graines. Réservez. Retirez le duvet des coings avec un torchon puis coupez les fruits en quatre. Mettez-les dans un faitout et couvrez d'eau. Faites-les cuire 15 min.
- Égouttez les coings et laissez-les refroidir avant de les éplucher. Enlevez le cœur et les pépins, puis remettez-les à cuire avec le sucre, les graines et les gousses de vanille. Faites cuire 30 à 35 min sans cesser de remuer.
- Étalez cette purée sur une plaque à four recouverte de papier cuisson sur 2 cm d'épaisseur. Laissez sécher à l'air libre pendant 24 h avant de découper en morceaux.

— 🍷 — Soupe de cerises au poivre

Dénoyautez 1 kg de cerises et coupez-les en deux. Faites chauffer 20 cl de sirop de canne et jetez-y 1 c. à café de poivre du Sichuan. Laissez infuser 20 min, puis filtrez. Réservez 200 g de demi-cerises et mixez le reste avec le sirop de canne infusé et le jus de 1 citron. Réservez au frais pendant 1 h minimum. Disposez les cerises réservées dans le fond d'assiettes creuses et versez dessus la soupe de fruits. Accompagnez-la éventuellement d'une quenelle de chantilly maison.



Stracciatella aux deux chocolats

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 1 H. CUISSON : 10 MIN.

POUR 4-6 PERSONNES :

• 225 g de chocolat blanc • 50 g de chocolat noir • 75 g de sucre
• 50 cl de lait • 4 jaunes d'œufs • 1 gousse de vanille

Ustensile • 1 turbine à glace ou 1 sorbetière

- Faites chauffer le lait dans une casserole. Fendez et grattez la gousse de vanille puis ajoutez-la dans le lait ainsi que les graines. Laissez infuser hors du feu pendant 30 min.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez-y le lait débarrassé de la gousse de vanille. Mélangez et reversez le tout dans la casserole puis faites cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème nappe une cuillère en bois.
- Coupez le chocolat blanc en petits morceaux, ajoutez-les à la crème. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu. Laissez complètement refroidir, puis faites turbiner le mélange pendant 30 min.
- Coupez le chocolat noir en fins copeaux et ajoutez-les à la crème glacée au chocolat blanc.
- Dégustez aussitôt la stracciatella ou réservez-la au congélateur.

A top-down view of a rectangular baking tray lined with parchment paper. The tray is filled with roasted fruit. There are several large, halved plums with a golden-brown, slightly caramelized surface. Interspersed among the plums are several clusters of small, round grapes, likely muscatel or chasselas, which also appear roasted. Three whole vanilla beans are placed diagonally across the tray, adding a decorative touch. The background is a light blue-grey surface.

Prunes et raisins rôtis au miel et à la vanille

PRÉPARATION : 10 MIN. CUISSON : 25 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

● 4 prunes ● 2 grosses grappes de raisin
moscatel ou chasselas ● 3 c. à soupe de miel
liquide type acacia ● 40 g de beurre ● 1 gousse
de vanille

- Préchauffez le four à 190 °C.
- Lavez et coupez les prunes en deux ou en quatre et dénoyotez-les. Rincez les grappes de raisin et égouttez-les. Fendez la gousse de vanille et récupérez les graines avec la lame d'un couteau.
- Faites fondre le beurre et le miel dans une petite casserole avec les graines et la gousse de vanille.
- Déposez les prunes et les grappes de raisin sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Arrosez les fruits avec le beurre et le miel, et enfournez pour 25 min.
- Servez les fruits tièdes avec une boule de glace vanille ou pour accompagner un laitage nature.



Pommes au four, glace vanille et crumble noisette

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 30 MIN.

CUISSON : 55 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 4 pommes canada grises • 100 g de beurre demi-sel • 50 g de sucre • 25 g de poudre d'amandes • 1 c. à soupe bombée de cannelle en poudre • 1 sachet de sucre vanillé • 1 bac de glace vanille

- Pour le crumble** • 100 g de sucre blond • 80 g de beurre froid • 70 g de poudre de noisettes • 40 g de farine

Ustensile • 1 vide-pomme

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Préparez le crumble. Mélangez le sucre avec le beurre froid coupé en morceaux, la poudre de

noisettes et la farine. Travaillez la préparation pour obtenir un mélange sableux. Répartissez le crumble sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et enfournez pour 25 min.

- Pendant ce temps, préparez les pommes. Mélangez dans un saladier le beurre demi-sel avec le sucre, la poudre d'amandes, le sucre vanillé et la cannelle.

- Creusez le cœur des pommes à l'aide d'un vide-pomme puis garnissez-les avec la préparation précédente à l'amande. Déposez les fruits dans un plat allant au four et enfournez pour 30 min.

- Servez les pommes tièdes avec de la glace vanille et le crumble émietté.

Nage de fraises à la brousse

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 1 H.

CUISSON : 15 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 750 g de fraises • 220 g de sucre • 200 g de brousse
- 1 bâton de cannelle • 1 gousse de vanille • 1 étoile de badiane • 4 c. à soupe de pistaches non salées
- 1/2 citron vert bio • 1/2 botte de menthe

- Ciselez les feuilles de menthe et gardez les tiges pour le sirop. Fendez la gousse de vanille et récupérez les graines. Râpez finement le zeste du demi-citron vert. Mélangez la brousse avec 20 g de sucre, le zeste de citron vert et les graines de vanille.
- Faites bouillir 1 litre d'eau avec le reste de sucre, les tiges de menthe, la badiane, la gousse de vanille et le bâton de cannelle, pendant 5 à 10 min. Laissez tiédir.
- Équeutez les fraises puis coupez-les en quatre. Disposez-les dans un bol, puis versez le sirop tiède dessus. Laissez refroidir au réfrigérateur.
- Préchauffez le four à 180 °C. Placez les pistaches sur une plaque couverte de papier cuisson, faites-les torréfier au four pendant environ 10 min. Hachez-les grossièrement à l'aide d'un couteau.
- Répartissez la nage de fraises dans 4 ramequins ou bols, ajoutez 1 c. à soupe de brousse à la vanille, parsemez de quelques pistaches torréfiées et de feuilles de menthe ciselées.

DOUCEUR ABSOLUE



BON À SAVOIR

Vous pouvez remplacer les moules à esquimau par des plaques en silicone pour canelés, des mini-gobelets en carton ou des pots de petits-suisses.

Esquimaux aux fruits rouges et lait de coco

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 6 H.
POUR 4 PERSONNES :

- 120 g de framboises fraîches • 120 g de myrtilles fraîches • 40 cl de lait de coco
- 2 c. à soupe de sirop d'agave • 1 c. à café d'eau de rose alimentaire

Ustensiles • 4 moules à esquimau munis de bâtonnets

- Mixez les framboises, filtrez le coulis pour retirer les pépins et ne conserver que la pulpe.
- Mixez les myrtilles avec 1 c. à soupe de sirop d'agave, réservez le coulis.

- Mélangez le lait de coco, 1 c. à soupe de sirop d'agave et l'eau de rose.
- Remplissez de lait de coco 4 moules à esquimau, aux deux tiers seulement. Versez le coulis de framboises dans deux des moules, mélangez doucement avec un bâtonnet pour marbrer la glace. Versez le coulis de myrtilles dans les deux autres moules, mélangez également. Plantez les 4 bâtonnets dans les contenants, puis placez les esquimaux au moins 6 h au congélateur.
- Servez glacé, éventuellement accompagné de fruits rouges frais.



Soufflés glacés au citron et à la ricotta, coulis à l'orange

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 6 H. CUISSON : 15 MIN.
POUR 4 PERSONNES :

- 4 citrons bio • 250 g de ricotta • 200 g de sucre • 3 blancs d'œufs
- 1 c. à soupe de crème épaisse

Pour le coulis • 20 cl de jus d'orange • 1 c. à café de Maïzena
• 75 g de sucre

- Chemisez 4 grands ramequins de papier cuisson en le faisant dépasser de 2 cm environ. Lavez, zestez et pressez les citrons. Mélangez la ricotta, la crème et le jus des citrons dans un récipient, placez-le au frais. Mettez dans une casserole les zestes des citrons avec le sucre et 10 cl d'eau. Portez à ébullition, laissez cuire 10 min sur feu moyen pour obtenir un sirop épais. Éteignez le feu et laissez tiédir.
- Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Baissez légèrement la vitesse du batteur puis versez dedans le sirop au citron. Laissez tourner 10 min pour obtenir une meringue. Mélangez délicatement cette meringue avec la ricotta. Répartissez la préparation dans les ramequins et placez-les au moins 6 h au congélateur.
- Réalisez le coulis. Dans une casserole, faites bouillir pendant 3 min le jus d'orange avec le sucre. Ajoutez la Maïzena délayée dans un peu d'eau, laissez bouillir 2 min supplémentaires. Éteignez le feu et mixez le coulis avec un mixeur plongeant puis laissez refroidir.
- Au dernier moment, retirez délicatement le papier autour des soufflés glacés et servez avec le coulis. Vous pouvez les décorer de tranches de citron confites dans du sucre et de l'eau.



Semifreddo au citron et à la meringue

PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 6 H. POUR 4 PERSONNES :

- 200 g de sucre • 50 cl de crème fleurette bien froide
- 4 citrons bio • 3 œufs entiers + 2 jaunes • 1 ou 2 meringues de pâtissier ou 1 petit paquet de meringues du commerce
- 1 c. à café d'extrait de vanille liquide

- Râpez finement le zeste de 3 citrons et pressez-en 4 pour prélever le jus.
- Mettez les œufs entiers, les jaunes, le sucre et la vanille dans un bol, et placez-le dans un bain-marie. Fouettez pendant 7 min environ, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Ajoutez le jus et le zeste de citron en continuant de fouetter. Retirez du bain-marie et continuez de fouetter jusqu'à refroidissement.
- Fouettez la crème fleurette en chantilly puis incorporez-la délicatement au mélange précédent. Concassez grossièrement les meringues et ajoutez-les délicatement à la préparation. Versez dans un bac en plastique et faites prendre 6 h minimum au congélateur.

Poires caramélisées et sablé au romarin

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 45 MIN.

CUISSON : 30 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 4 poires bien mûres • 50 g de sucre roux
- 20 g de beurre demi-sel

Pour le sablé • 120 g de farine • 90 g de beurre
demi-sel à température ambiante
• 80 g de sucre roux • 2 jaunes d'œufs
• 40 g de chocolat praliné
• 1/2 sachet de levure • 1 brin de romarin

- Préparez le sablé. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre roux puis ajoutez le beurre mou. Mélangez puis ajoutez la farine, la levure, les feuilles de romarin finement ciselées et le chocolat haché. Formez une boule aplatie, emballez-la dans du film alimentaire puis réservez-la au réfrigérateur 30 min.

- Préchauffez le four à 160 °C.
- Sortez la pâte du réfrigérateur, ôtez le film et étalez-la entre 2 feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 1/2 cm. Retirez la feuille du dessus puis déposez la pâte (avec la feuille du dessous) sur une plaque de cuisson. Enfournez pour 10 min. Laissez refroidir puis concassez le sablé.
- Épluchez les poires, coupez-les en deux et retirez le cœur.
- Versez les 50 g de sucre dans une poêle antiadhésive et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il fonde et devienne doré, puis ajoutez le beurre, mélangez et déposez les demi-poires. Laissez dorer 15 min à feu doux et à couvert en retournant les poires à mi-cuisson.
- Servez les poires tièdes nappées de caramel et parsemées de sablé émietté.





Semifreddo marron-praliné

PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 12 H. CUISSON : 5 MIN.
POUR 8 PERSONNES :

• 2 œufs • 30 g de sucre glace • 100 g de pâte de praliné • 100 g de crème de marrons • 30 cl de crème liquide • 1 grosse meringue
• 50 g d'amandes entières non émondées • 50 g de noisettes décortiquées • 60 g de sucre semoule • 4 marrons glacés (ou 100 g de brisures de marron glacé) pour le décor

Ustensile • 1 grand moule à cake ou à bûche de 30 cm de long

- Versez le sucre semoule dans une casserole et chauffez jusqu'à l'obtention d'un caramel doré. Ajoutez les amandes et les noisettes en une fois, mélangez pour que le caramel les enrobe bien et répartissez le tout sur une feuille de papier cuisson. Laissez refroidir.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs en mettant chaque jaune dans un saladier différent. Mélangez le premier avec la pâte de praliné et le second avec la crème de marrons.
- Fouettez les blancs d'œufs en neige assez ferme. Versez le sucre glace en pluie et continuez de fouetter pour raffermir les blancs. Divisez les blancs en neige en deux et incorporez délicatement chaque moitié aux deux mélanges précédents (praliné et marron) avec une spatule. Fouettez la crème liquide, divisez-la en deux et incorporez-la délicatement aux mélanges précédents avec la spatule.
- Cassez la meringue en morceaux, réservez-en un peu pour le décor. Concassez les amandes et les noisettes caramélisées, réservez-en un peu pour le décor. Écrasez les marrons pour obtenir des brisures.
- Versez la préparation aux marrons dans le moule, déposez dessus quelques morceaux de meringue ainsi que des morceaux d'amandes et de noisettes caramélisées. Versez dessus la préparation au praliné, lissez. Réservez toute une nuit (ou davantage) au congélateur.
- Sortez le semifreddo 5 à 10 min avant de servir, démoulez-le en le retournant. Décorez avec des brisures de marrons glacés, quelques amandes et noisettes caramélisées et des éclats de meringue.



Soupe de fruits d'automne

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 25 MIN. POUR 4 PERSONNES :

• 6 poires fermes et juteuses • 700 g de raisin rosé • 20 cl de vin blanc • 2 étoiles de badianes • 1 bâton de cannelle • 1 c. à soupe de 4-épices • 1 capsule de cardamome • 1/2 citron • 2 c. à soupe de sucre roux

- Pressez le demi-citron. Épluchez, épépinez et coupez les poires en morceaux. Versez dessus le jus de citron et mélangez bien.
- Coupez les grains de raisin en deux.
- Mettez les fruits dans une casserole avec 50 cl d'eau, le sucre, le vin et les épices. Faites cuire doucement pendant 25 min.
- Retirez les épices et servez cette soupe froide, accompagnée de sablés par exemple.



Soupe de fraises au sirop de poivre

Concassez 1 c. à soupe rase de grains de poivre de Sarawak noirs et blancs dans un mortier et mélangez-le dans une casserole avec 2 branches de romarin, 10 morceaux de sucre et 30 cl de vin blanc. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 20 min à feu doux. Laissez refroidir puis placez au réfrigérateur. Juste avant de servir, découpez 500 g de fraises en deux, mélangez-les au sirop glacé et dégustez.



Pommes au four, crème fouettée à la vanille et croûtons au sirop d'érable

PRÉP. : 20 MIN. CUISSON : 30 MIN. POUR 4 PERSONNES :

• 4 pommes bio • 40 g de beurre demi-sel • 4 c. à soupe de sirop d'érable • 2 c. à café rases de cannelle • 1/2 baguette

Pour la crème fouettée à la vanille • 25 cl de crème fleurette entière bien froide • 2 c. à soupe de mascarpone • 1 gousse de vanille • 20 g de sucre

- Préchauffez le four à 180 °C. Placez les pommes dans un plat de cuisson, répartissez sur celles-ci 20 g de beurre coupé en morceaux, versez 2 c. à soupe de sirop d'érable, saupoudrez de cannelle et enfournez pour 30 min environ.
- Pendant ce temps, préparez les croûtons : découpez la demi-baguette en dés puis faites-les revenir pendant quelques minutes, dans une poêle, avec le beurre demi-sel restant et 2 c. à soupe de sirop d'érable jusqu'à ce que ceux-ci soient bien caramélisés. Réservez.
- Peu avant de servir les pommes, préparez la crème fouettée : dans le bol d'un robot, placez la crème fleurette froide et le mascarpone, fouettez. Lorsque la crème est bien ferme, ajoutez le sucre et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée, fouettez de nouveau.
- Servez les pommes avec la crème fouettée et les croûtons.



Ganache chocolat et granité pêche

PRÉPARATION : 30 MIN. REPOS : 12 H. CUISSON : 10 MIN.

POUR 4 PERSONNES :

Pour la ganache • 120 g de chocolat noir • 25 cl de crème fraîche • 2 jaunes d'œufs • 40 g de sucre

Pour le granité • 5 pêches blanches • 1/2 citron • 30 g de sucre • 2 brins de menthe + quelques petites feuilles pour servir

- La veille, préparez le granité à la pêche. Pressez le demi-citron. Faites une croix à l'aide d'un couteau à la base des pêches. Plongez-les dans de l'eau bouillante pendant 30 secondes puis retirez-les de l'eau avec une écumoire. Laissez-les refroidir puis retirez leur peau. Dénoyautez-les, placez leur chair dans un mixeur avec le jus de citron et réduisez-les en une purée bien lisse.
- Versez le sucre dans une casserole avec 10 cl d'eau et la menthe, faites bouillir en mélangeant pour faire dissoudre le sucre. Ajoutez-le aussitôt à la purée de pêches, mélangez et versez dans un plat creux. Réservez le plat pendant 12 h au congélateur.
- Préparez aussi la ganache la veille. Hachez finement le chocolat et placez-le dans un saladier.
- Faites chauffer la crème à feu doux sans la faire bouillir.
- Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la crème chaude dessus et fouettez pour bien mélanger. Remettez dans la casserole et faites chauffer sur feu très doux tout en fouettant jusqu'à ce que la crème épaississe. Versez ce mélange chaud sur le chocolat tout en mélangeant avec une cuillère pour le faire fondre et obtenir une préparation bien lisse. Laissez refroidir à température ambiante, filmez au contact de la crème puis placez au réfrigérateur pour 12 h.
- Juste avant de servir, sortez le sorbet pêche du congélateur et la ganache du réfrigérateur. Formez des quenelles de ganache à l'aide de deux cuillères à soupe et déposez-les dans les assiettes. Avec une fourchette, grattez le sorbet pour obtenir un granité, placez-en un peu à côté des quenelles de ganache. Parsemez de feuilles de menthe et servez aussitôt car le granité fond très vite !

Crème glacée au miel et au pollen

PRÉPARATION : 5 MIN. REPOS : 1 H 15.

CUISSON : 5 MIN. POUR 6-8 PERSONNES :

• 250 g de mascarpone • 80 g de miel de fleurs liquide
• 25 cl de lait entier • 2 jaunes d'œufs • 1 gousse de vanille • 25 g de pollen + 1 c. à soupe pour servir

Ustensile • 1 sorbetière ou 1 turbine à glace

- À l'aide d'un couteau, fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Avec le plat du couteau, récupérez ses graines.
- Placez le lait entier, le mascarpone, le miel et les graines de vanille dans une casserole, chauffez à feu doux afin d'obtenir un mélange homogène. Retirez du feu et laissez refroidir quelques instants.
- Dans une jatte, battez les jaunes d'œufs en omelette. Versez tout doucement le mélange lait-mascarpone sur les œufs sans cesser de remuer. Ajoutez le pollen. Mélangez et laissez refroidir avant de faire turbiner en sorbetière, 30 min environ.
- Décorez la glace d'un peu de pollen avant de servir.





Poêlée de fruits d'été

PRÉPARATION : 20 MIN. CUISSON : 5 MIN. POUR 4 PERSONNES :

- 2 abricots • 2 nectarines • 2 pêches jaunes ou blanches
- 2 poignées de cerises • 1 barquette de fraises • 1 barquette de framboises • 1 gousse de vanille • 1 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 brin de thym

- Équeutez les cerises et les fraises. Dénoyautez les cerises.
- Pelez les abricots, les nectarines et les pêches (facultatif), coupez-les en deux et retirez leur noyau. Taillez chaque demi-fruit en quartiers.
- Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive, le miel, la gousse de vanille et le thym puis cuisez doucement jusqu'à ce que le miel soit légèrement caramélisé. Ajoutez les fruits (sauf les framboises), remuez-les délicatement pour les enrober de ce caramel et cuisez-les 2 à 3 min.
- Retirez le thym et la gousse de vanille. Versez la poêlée de fruits dans un plat ou répartissez-la dans des coupes individuelles. Ajoutez les framboises et servez aussitôt.



Agrumes confits

PRÉPARATION : 1 H. REPOS : 5 JOURS. CUISSON : 1 H.
POUR 4-6 PERSONNES :

- 500 g de kumquats ou 6 oranges • 5 kg de sucre

- Faites blanchir les fruits entiers : à partir de la reprise de l'ébullition, comptez 5 min pour les kumquats et 10 min pour les oranges. Laissez les kumquats entiers (ou coupez les oranges en rondelles pas trop fines ou en quartiers).
- Préparez un sirop : portez à ébullition 2 litres d'eau additionnés de 3 kg de sucre.
- Pochez les fruits 30 min à petits bouillons en posant une assiette sur les fruits pour qu'ils soient bien immergés. Laissez refroidir à température ambiante puis réservez au frais 24 h.
- Le lendemain, égouttez les fruits et réservez-les. Filtrez le sirop puis versez-le dans une casserole avec 500 g de sucre. Portez à ébullition et versez le sirop ainsi obtenu sur les fruits. Laissez refroidir puis couvrez et réservez au réfrigérateur 24 h. Répétez cette opération chaque jour, pendant 3 jours.
- Conservez les fruits dans leur sirop au réfrigérateur pendant quelques semaines. Égouttez-les avant de les servir ou faites-les sécher à four doux (pour les utiliser dans un gâteau par exemple).

PETITES BILLES DU SOLEIL



GRANDES OCCASIONS

Des robes de meringue, des chapeaux de crème,
des colliers de perles en sucre... Gâteaux, pièces
montées et petits fours ont sorti leurs habits de fête.



Bûche au citron meringuée

PRÉP.: 2 H. REPOS: 13 H 15. CUISSON: 40 MIN. POUR 6 PERS.:

Pour le lemon curd • 3 œufs • 2 citrons bio • 150 g de sucre
• 80 g de beurre • 1 c. à soupe de Maïzena

Pour le biscuit • 80 g de farine • 70 g de sucre
• 1 sachet de sucre vanillé • 4 œufs • Sel

Pour le sirop • 5 citrons • 50 g de sucre

Pour la meringue italienne • 100 g de blancs d'œufs
• 190 g de sucre

Ustensiles • 1 thermomètre de cuisson • 1 chalumeau de cuisine

- La veille, réalisez le lemon curd, le biscuit et le sirop.
- Pour le lemon curd, râpez le zeste de 1 citron et pressez les 2 fruits. Dans une jatte, battez les œufs. Faites chauffer au bain-marie le jus de citron, le beurre, le sucre et le zeste de citron, sans faire bouillir. Prélevez 2 c. à soupe de cette préparation, mélangez-la dans un verre à la Maïzena, puis versez la Maïzena ainsi diluée dans la préparation chaude sans cesser de fouetter. Ajoutez les œufs tout en mélangeant et laissez épaissir sans faire bouillir. Réservez au réfrigérateur une fois que le mélange a suffisamment refroidi.
- Préparez le biscuit. Préchauffez le four à 180 °C. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige avec 1 pincée de sel. Lorsqu'ils ont doublé de volume, ajoutez le sucre vanillé et battez jusqu'à ce qu'ils soient fermes et brillants. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine tamisée. Ajoutez 1/3 des blancs à cette pâte en mélangeant

délicatement avec une spatule. Ajoutez le reste des blancs.

Versez la pâte sur une plaque de cuisson tapissée de papier cuisson. Étalez-la avec la spatule pour lui donner une forme rectangulaire d'environ 30 x 20 cm. Enfourez pour 12 min.

- Pendant ce temps, préparez le sirop de sucre. Pressez les citrons pour en extraire 25 g de jus. Dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux le jus de citron, le sucre et 25 g d'eau.

- À la sortie du four, déposez le biscuit sur un torchon légèrement humide sans retirer le papier de cuisson. Badigeonnez le biscuit encore chaud avec le sirop de sucre. Retournez le biscuit sur le torchon, retirez le papier puis roulez le biscuit sur lui-même à l'aide du torchon pour lui donner la forme d'un rouleau. Déroulez de nouveau le biscuit et tartinez-le de lemon curd. Roulez-le de nouveau, bien serré. Enveloppez-le de film alimentaire et placez-le au frais pour 12 h.

- Le jour même, réalisez la meringue. Placez 150 g de sucre et 50 g d'eau dans une petite casserole, faites chauffer en surveillant la température avec un thermomètre de cuisson. Simultanément, placez les blancs d'œufs dans la cuve d'un robot et commencez à les monter en neige lorsque le sirop de sucre atteint 110 °C. Lorsqu'ils ont doublé de volume, ajoutez 40 g de sucre et continuez à battre. Lorsque les œufs sont fermes et que le sirop a atteint 118 °C, retirez le sirop du feu et versez-le en filet sur les blancs en laissant tourner le robot jusqu'à refroidissement complet de la meringue (comptez 7 à 8 min).

- À l'aide d'une spatule, étalez la meringue sur la bûche au citron. Avec un chalumeau de cuisine, dorez la meringue. Réservez la bûche au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Gâteau d'anniversaire au chocolat

PRÉPARATION : 1 H 10. REPOS : 4 H. CUISSON : 50 MIN.
POUR 8-10 PERSONNES :

Pour les gâteaux • 400 g de pâte d'amande • 200 g de sucre
• 3 œufs entiers + 10 jaunes + 4 blancs (soit 13 œufs en tout)
• 50 g de chocolat noir • 50 g de beurre + un peu
pour les moules • 50 g de farine • 25 g de cacao en poudre

Pour la ganache • 300 g de chocolat noir • 50 cl de crème
liquide • 25 g de miel • 100 g de beurre demi-sel

Pour le glaçage • 450 g de chocolat • 180 g de crème liquide

Pour le décor • 125 g de framboises fraîches
• Billes en chocolat

Ustensiles • 1 robot muni de 1 feuille

• 2 moules à manqué de Ø 15 cm et 18 cm

• Préparez les gâteaux. Dans le bol d'un batteur, placez la pâte d'amande avec 140 g de sucre puis travaillez à la feuille pour obtenir un mélange souple. Tout en fouettant, ajoutez à ce mélange successivement les 10 jaunes d'œufs et les 3 œufs entiers. Incorporez la farine tamisée avec le cacao dans le bol du batteur.

• Dans un autre bol, fouettez les 4 blancs d'œufs en neige bien ferme puis incorporez le reste de sucre. Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre puis incorporez 1/3 des blancs d'œufs en neige. Avec une spatule, ajoutez délicatement à la première préparation le mélange chocolaté puis le reste des blancs en neige.

• Beurrez les deux moules remplissez-les avec la pâte à gâteau. Enfouez le grand pour 50 min, et le petit pour 40 min.

• Préparez la ganache. Faites fondre le chocolat. Faites bouillir la crème avec le miel puis mélangez-la avec le chocolat fondu. Laissez refroidir à température ambiante, puis ajoutez le beurre en dés en mélangeant avec un mixeur plongeant. Réfrigérez 30 min.

• Sortez les gâteaux du four, démoulez-les, laissez-les refroidir et coupez chacun en deux dans l'épaisseur. Répartissez de la ganache sur un disque de chaque diamètre puis refermez les gâteaux et superposez-les du plus grand au plus petit. Réfrigérez.

• Pour le glaçage, hachez le chocolat et faites bouillir la crème. Versez la crème sur le chocolat puis lissez délicatement.

Enveloppez généreusement le gâteau de glaçage au chocolat et réfrigérez pendant au moins 2 h avant de servir.

• Décorez le gâteau de framboises et de billes en chocolat, servez.



QUEL GOURMAND OSE
S'EMPARER DU PREMIER CHOU?



Couronne de choux meringués au lemon curd

PRÉPARATION : 1 H 30. REPOS : 1 H 20. CUISSON : 1 H.
POUR 6 PERSONNES :

Pour la crème au lemon curd • 3 citrons bio • 150 g de sucre
• 120 g de beurre • 3 gros œufs • 100 g de fromage blanc • 2 feuilles
de gélatine

Pour la pâte à choux • 4 œufs • 125 g de farine • 80 g de beurre
• 5 g de sucre • Sel

Pour la meringue fondante à l'italienne • 190 g de sucre
• 100 g de blancs d'œufs • Sel

Ustensiles • 1 poche munie de 1 douille large, 1 très petite douille
et 1 douille cannelée • 1 thermomètre de cuisson • 1 chalumeau
de cuisine

- La veille ou le matin même, préparez le lemon curd. Fates fondre le beurre. Râpez 2 citrons et pressez-en 3 pour obtenir 15 cl de jus. Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide 10 min, pour la faire ramollir. Fouettez les œufs avec le sucre dans une jatte. Ajoutez 15 cl de jus de citron et le zeste râpé. Placez ce mélange dans un bain-marie et fouettez constamment jusqu'à ce que la préparation épaississe. Retirez du feu et ajoutez la gélatine bien essorée entre vos doigts, mélangez vigoureusement. Laissez tiédir hors de la casserole, incorporez le beurre fondu. Fouettez la préparation 2 min au batteur pour lisser le lemon curd. Ajoutez le fromage blanc, mélangez de nouveau. Couvrez de film au contact de la crème et placez au réfrigérateur.

- Le jour même, préparez la pâte. Dans une petite casserole, placez le beurre coupé en morceaux, 250 g d'eau, 5 g de sel et le sucre. Portez à ébullition, puis retirez la casserole du feu, versez-y la farine tamisée, en une fois. Mélangez bien. Replacez la casserole sur le feu, remuez jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux parois, ni à la spatule. Placez la pâte dans une jatte, ajoutez les œufs un à un en remuant énergiquement.

- Préchauffez le four à 220 °C. Placez la pâte dans une poche munie d'une douille large. Sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier cuisson, façonnez 18 petits choux. Enfourez la plaque en baissant le thermostat à 200 °C. Comptez 20 min de cuisson environ : les choux doivent être bien dorés et gonflés. Quand ils sont cuits, percez le dessous de chaque chou d'un petit trou pour libérer la vapeur. Laissez-les refroidir sur une grille.

- Peu de temps avant de les servir (au maximum 2 h, pour éviter qu'ils ne ramollissent), fourrez les choux : à l'aide d'une poche remplie de lemon curd et munie de la toute petite douille, garnissez chaque chou en utilisant le petit trou que vous avez percé après cuisson. Réservez-les dans un endroit frais.

- Au moment de servir (ou au maximum 2 h avant), préparez la meringue. Dans une casserole, portez 150 g de sucre et 50 g d'eau à 120 °C. Dans le bol d'un robot, montez les blancs en neige avec 1 pincée de sel fin puis incorporez 40 g de sucre à mi-chemin. Lorsqu'ils forment un bec sur le fouet, versez le sirop chaud tout en fouettant, jusqu'à ce que la meringue refroidisse (environ 8 min).

- À l'aide d'une poche à douille cannelée, répartissez la meringue sur le dessus des choux. Caramélisez-la au chalumeau de cuisine et servez.

**BON
À SAVOIR**

Le gâteau peut être préparé plusieurs jours à l'avance, il n'en sera que meilleur. Le glaçage, lui, sera réalisé le jour même, jusqu'à 2 h avant

Christmas cake

PRÉPARATION : 20 MIN. REPOS : 5 H 15. CUISSON : 1 H 30.

POUR 4-6 PERSONNES :

- 180 g de farine • 180 g de beurre mou + 30 g pour le moule
- 140 g de sucre de canne roux complet • 3 œufs • 200 g de raisins secs • 100 g de cranberries séchées • 50 g d'abricots secs • 50 g d'écorces d'agrumes confites • 1 citron bio
- 3 c. à soupe de rhum ambré + 3 c. à soupe pour le glaçage
- 1 c. à soupe d'épices à pain d'épice (ou d'un mélange de poudres de cannelle, gingembre, noix de muscade et clous de girofle) • 150 g de sucre glace

Ustensile • 1 moule haut en silicone de Ø 18 cm (soit une contenance de 1,2 litre)

- Râpez le zeste du citron. Coupez en dés les abricots et les écorces d'agrumes. Dans un saladier, mélangez les raisins secs, les abricots, les cranberries et les écorces d'agrumes, le zeste râpé du citron et 3 c. à soupe de rhum. Laissez reposer au moins 2 h (voire une nuit).

- Fouettez le beurre mou et le sucre de canne dans un saladier avec un fouet électrique (ou un robot équipé d'une feuille) jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les œufs un à un puis la farine et les épices. Ajoutez les fruits secs et leur alcool de trempage.

- Préchauffez le four à 150 °C. Beurrez très généreusement le moule (ou tapissez-le de papier cuisson si vous utilisez un moule classique).

- Versez la pâte dans le moule et lissez avec une spatule. Enfourez pour 1 h 30, jusqu'à ce que la lame d'un couteau enfoncée au centre du gâteau ressorte sèche.

- Laissez le gâteau refroidir 15 min avant de le démouler puis laissez-le complètement refroidir. Encore chaud, le cake est friable, il faut le laisser refroidir avant de le démouler.

- Préparez le glaçage en mélangeant 3 c. à soupe de rhum avec le sucre glace jusqu'à obtenir une texture crémeuse : le glaçage ne doit pas être trop fluide. Décorez le gâteau avec ce glaçage et laissez-le figer pendant 2 à 3 h à température ambiante.

Cheese-cake aux fruits de la Passion, mini-macarons à l'orange

PRÉPARATION : 1 H 30. REPOS : 12 H. CUISSON : 25 MIN.

POUR 6 PERSONNES :

- 350 g de fromage frais (type Philadelphia) • 350 g de chocolat blanc pâtissier • 80 g de biscuits (Thé, par exemple) • 85 g de beurre mou • 30 g de sucre • 10 cl de crème fleurette • 3 fruits de la Passion • 1 gousse de vanille

Pour les macarons • 110 g de sucre glace • 60 g de poudre d'amandes • 45 g de blancs d'œufs à température ambiante • 3 g de sucre en poudre • Colorant orange

Pour la ganache • 50 g de chocolat blanc • 25 g de crème fleurette • 1 orange bio • 1 goutte d'huile essentielle d'orange

Ustensiles • 1 moule à charnière de Ø 30 cm • 1 poche à douille lisse (Ø 6 mm) • 1 tapis de cuisson en silicone (à défaut, du papier cuisson)

- Préchauffez le four à 180 °C. Préparez le cheese-cake. Mixez les biscuits et 50 g de beurre. Étalez cette pâte dans le fond du moule à charnière. Enfournez pour 10 min. Laissez refroidir.
- Faites fondre doucement le chocolat blanc concassé et 35 g de beurre au bain-marie. Fouettez le fromage frais, le sucre et la crème, puis ajoutez le beurre et le chocolat blanc fondus et tiédifiés.

Ajoutez les graines de la gousse de vanille fendue et grattée. Versez la préparation dans le moule sur la pâte.

- Ouvrez les fruits de la Passion et déposez la pulpe sur le cheese-cake. Réservez 12 h au réfrigérateur.

• Préparez les macarons. Préchauffez le four à 150 °C avec la plaque à pâtisserie. Faites torréfier la poudre d'amande dans une poêle à sec. Mixez-la avec le sucre glace, tamisez-les. Montez les blancs en neige et incorporez le sucre en poudre quand ils commencent à mousser. Ajoutez à la fin un peu de colorant puis incorporez délicatement le mélange de poudre d'amandes-sucre glace.

- Remplissez la poche à douille de cette préparation. Sur la plaque chaude sortie du four et garnie du tapis de cuisson, dressez des mini-macarons à intervalles réguliers et en quinconce. Enfournez pour 13 min. Laissez refroidir puis rangez les coques sur une grille.
- Préparez la ganache. Prélevez 1 c. à soupe de zeste d'orange.

Dans une casserole, faites fondre la crème et le chocolat blanc concassé. Ajoutez l'essence d'orange et les zestes finement hachés. Laissez refroidir dans un bol. Assemblez les macarons en disposant une noisette de ganache à l'orange sur la moitié des coques puis en les refermant.

- Décorez le cheese-cake de mini-macarons, servez frais.



Gâteau de mariage

PRÉPARATION : 1 H 30. REPOS : 7 H.

CUISSON : 45 MIN. POUR 20 PERSONNES :

Pour la génoise • 16 œufs • 500 g de sucre
• 400 g de farine • 100 g de Maïzena • 2 gousses de vanille

Pour la crème pâtissière • 16 jaunes d'œufs
• 320 g de sucre • 2 gousses de vanille • 2 litres de lait
• 160 g de farine • 120 g de Maïzena
• 450 g de beurre demi-sel mou

Pour le garnissage • 750 g de fraises

Ustensiles • Rhodoïd alimentaire • 1 thermomètre de cuisson
• Film alimentaire pour cuisson
• 4 cercles à pâtisserie de Ø 10 cm, 15 cm, 20 cm et 25 cm • 4 plaques à pâtisserie

• Préparez la crème pâtissière. Faites chauffer le lait doucement avec les gousses de vanille fendues et grattées, avec les graines. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, la farine et la Maïzena. Versez le lait chaud dans le saladier et reversez le tout dans la casserole. Placez sur feu doux tout en fouettant et laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce que la crème soit épaisse. Versez-la dans un saladier, couvrez-la de film alimentaire au contact. Placez-la au réfrigérateur quand elle est complètement froide.

• Préchauffez le four à 180 °C.

• Préparez la génoise. Dans un bain-marie, fouettez au batteur électrique les œufs et le sucre ainsi que les gousses de vanille fendues et grattées, avec les graines, jusqu'à 45 °C. Retirez du feu et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement : la crème doit tripler de volume. Ajoutez en pluie la farine et la Maïzena tamisées, mélangez.

• Tapissez les plaques à pâtisserie de papier cuisson et versez-y la génoise sur une épaisseur de 1 cm environ puis enfournez-les pour 10 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laissez-les refroidir.

Découpez 8 disques avec les 4 cercles à pâtisserie (2 disques de génoise par cercle).

• Coupez les fraises deux. Détendez la crème pâtissière avec un batteur électrique et ajoutez petit à petit le beurre coupé en dés, fouettez pour mélanger.

• Déposez 4 disques de génoise de chaque taille sur des assiettes plates sans rebord (ou, à défaut, sur des disques en carton alimentaire) puis formez des cercles de Rhodoïd bien serrés, pour encercler chaque génoise. Déposez les demi-fraises côté coupé contre le Rhodoïd. Répartissez à l'intérieur la crème à la vanille en maintenant les fraises contre le Rhodoïd. Répartissez le reste des fruits au centre du gâteau et refermez avec les disques de génoise restants. Placez au réfrigérateur pour 6 h environ.

• Procédez au montage. Retirez délicatement le Rhodoïd et empilez les gâteaux – du plus grand au plus petit – en les déplaçant avec précaution à l'aide d'une spatule large. Vous pouvez aussi décorer les gâteaux de fleurs en sucre ou comestibles.



Mini-pavlovas à l'ananas et au gingembre

PRÉPARATION : 50 MIN. REPOS : 1 H.
CUISSON : 1 H 40. POUR 12 PIÈCES :

Pour les meringues • 250 g de sucre
• 4 blancs d'œufs • 1 c. à soupe de Maïzena
• 1 citron • Sel

Pour la chantilly • 40 g de sucre • 30 cl de crème
liquide très froide

Pour la garniture • 1 ananas Victoria
• 2 cm de gingembre frais • 30 g de cassonade
• 1 citron vert bio

Ustensiles • 1 poche munie de 1 douille cannelée

- Préchauffez le four à 110 °C.
- Préparez les meringues. Pressez le citron pour obtenir 1 c. à café de jus. Fouettez doucement au batteur électrique les blancs d'œufs avec 1 pincée de sel. Lorsque les blancs deviennent mousseux, augmentez la vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Ajoutez le sucre en poudre, la Maïzena et le jus

de citron, fouettez pour obtenir une meringue lisse et brillante. Déposez 12 petits dômes de meringue sur une plaque de cuisson couverte de papier cuisson. Creusez légèrement chaque dôme avec une cuillère en remontant de la matière sur les bords. Enfourez 1 h 30 puis laissez refroidir dans le four éteint.

- Épluchez l'ananas, retirez le cœur fibreux et coupez le reste en petits cubes. Épluchez le gingembre, râpez-le puis poêlez-le avec l'ananas et la cassonade jusqu'à ce que les dés de fruit soient enrobés et caramélisés. Laissez refroidir et réservez.

- Fouettez la crème liquide bien froid. Lorsqu'elle est bien ferme, incorporez le sucre. Déposez cette chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et réservez au frais.

- Au moment de servir, déposez un toupet de chantilly dans le creux de chaque pavlova puis ajoutez les dés d'ananas sur le dessus. Prélevez le zeste du citron vert à l'aide d'une râpe fine et parsemez-en les pavlovas.



Bûche pistache-framboise et ganache chocolat blanc

PRÉPARATION : 1 H 15. REPOS : 7 H 30.

CUISSON : 20 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour la ganache au chocolat blanc • 100 g de chocolat blanc à pâtisser • 15 cl de crème liquide entière

Pour la génoise • 30 g de farine • 50 g de sucre • 30 g de Maïzena • 1 c. à soupe de pâte de pistache sucrée (en épicerie fine ou spécialisée) • 3 œufs (à température ambiante)

Pour le sirop • 1 c. à café d'amaretto (alcool) • 15 g de sucre

Pour servir • 180 g de framboises • 2 c. à soupe de pistaches vertes non salées • Sucre glace

Ustensile • 1 plaque à pâtisserie de 25 x 35 cm

- La veille, préparez la ganache. Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie. Faites tiédir la crème liquide, puis versez-la sur le chocolat fondu, en trois fois, en mélangeant avec une spatule souple. Laissez refroidir. Couvrez le bol de film et placez-le au réfrigérateur pour au moins 6 h.

- Au bout de ce temps, fouettez le mélange crème-chocolat blanc au robot jusqu'à ce qu'il monte comme une chantilly. Réservez au réfrigérateur.

- Le jour du repas, plusieurs heures avant, préparez la génoise. Couvrez une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Préchauffez le four à 160 °C.

- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, commencez à monter doucement les blancs en neige, incorporez le sucre peu à peu sans cesser de fouetter. Augmentez la vitesse jusqu'à ce qu'ils aient une consistance mousseuse et un aspect brillant. Incorporez les jaunes et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule souple. Tamisez la farine et la Maïzena sur la préparation aux œufs, mélangez délicatement à la spatule. Incorporez enfin la pâte de pistache, mélangez délicatement. Répartissez la préparation sur la plaque de façon uniforme, en la lissant.

- Enfourez la génoise pour 8 à 10 min : elle doit rester moelleuse. Démoulez-la aussitôt sur un torchon humide.

- Faites chauffer dans une casserole 4 c. à soupe d'eau, l'amaretto et le sucre. À l'aide d'un pinceau de cuisine, enduisez de ce sirop la génoise encore chaude. Laissez-la totalement refroidir.

- Étalez la ganache au chocolat blanc sur la génoise refroidie. Répartissez sur la ganache 60 g de framboises coupées en deux. Roulez le gâteau sur lui-même en vous aidant du torchon pour le soulever, serrez bien, couvrez de film alimentaire et placez-le au moins 1 h au réfrigérateur.

- Au moment de servir, concassez grossièrement les pistaches. Déposez la bûche sur un plat de service, saupoudrez-la de sucre glace puis décorez-la avec les framboises restantes et les pistaches grossièrement hachées.

BON À SAVOIR

Roulez une première fois la génoise quand elle est chaude pour éviter qu'elle ne craque et attendez qu'elle refroidisse avant de la dérouler pour la garnir.

Opéra

PRÉPARATION : 2 H 30. REPOS : 13 H 40. CUISSON : 20 MIN.
POUR 2 ENTREMETS DE 8 PERSONNES :

Pour le biscuit Joconde • 150 g de poudre d'amandes • 150 g de sucre glace • 40 g de farine • 200 g d'œufs entiers • 140 g de blancs d'œufs • 40 g de sucre semoule • 30 g de beurre

Pour la crème au beurre café • 160 g de sucre semoule • 90 g de blancs d'œufs • 250 g de beurre mou • 3 g de café soluble • 5 g d'essence de café

Pour la ganache • 140 g de chocolat à 70 % de cacao • 95 g de lait • 45 g de beurre • 3 g de café soluble

Pour le café, le glaçage et le cacao or • 50 cl de café expresso fort • 150 g de pâte à glacer • 60 g de chocolat • 75 g d'huile de pépins de raisin • 25 g de cacao en poudre • 3 g de poudre alimentaire or • Feuille d'or alimentaire (facultatif)

Ustensiles • 1 thermomètre de cuisson • 1 spatule à lisser • 1 pinceau de cuisine • 2 plaques à pâtisserie de 30 x 40 cm • 1 cadre rectangulaire de 12 x 24 cm

- L'opéra devant reposer 12 h au frais, préparez-le la veille.
- Préchauffez le four à 180 °C. Le biscuit Joconde : mélangez dans la cuve du batteur la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine. Versez progressivement les œufs entiers et montez l'ensemble au ruban. Dans un autre récipient, montez les blancs d'œufs en neige bien ferme avec le sucre semoule. Mélangez les deux appareils, puis incorporez le beurre fondu tiède. Étalez sur les plaques à pâtisserie tapissées de papier cuisson. Enfournez 12 à 15 min. Glissez les biscuits sur une grille et laissez refroidir.
- La crème : versez le sucre et 30 g d'eau dans une casserole et portez le sirop à 121 °C. Montez les blancs en neige ferme puis versez-y le sirop en continuant de fouetter. Incorporez petit à petit le beurre mou coupé en cubes. Lorsque la crème est bien émulsionnée, ajoutez le café soluble préalablement dilué dans l'essence de café.
- La ganache : portez le lait à ébullition. Versez sur le chocolat et le café soluble. Mélangez, ajoutez le beurre puis mixez : la ganache doit être lisse et homogène. Réservez à température ambiante, le temps de préparer la suite.
- Le café, le glaçage et le cacao or : chauffez l'huile de pépins de raisin à 90 °C environ, puis versez-la sur la pâte à glacer et le chocolat noir cassé en morceaux. Mélangez, mixez et chinoisez. Réservez à température ambiante. Mélangez le cacao en poudre et la poudre d'or comestible pour la finition.
- Le montage : détaillez 3 rectangles de 12 x 24 cm par biscuit (soit six en tout). Badigeonnez de glaçage un rectangle, côté doré, pour l'imperméabiliser. Retournez ce rectangle puis imbibe l'autre côté avec le café expresso, placez le cadre autour. Ajoutez ensuite 150 g de crème au beurre café, lissez avec une spatule. Disposez un 2^e rectangle, côté doré en dessous, en appuyant légèrement. Imbibez de café au pinceau, puis ajoutez 120 g de ganache et lissez, appuyez puis posez un 3^e rectangle. Retirez le cadre. Ajoutez 80 g de crème au beurre café et lissez le dessus. Répétez l'opération pour le second opéra, puis placez les 2 entremets au réfrigérateur pour 1 h. Posez les entremets sur une grille et nappez-les de glaçage. Laissez prendre 10 min. Réservez les opéras au réfrigérateur jusqu'au lendemain
- La découpe : saupoudrez de cacao or avec une passoire fine. Trempez la lame d'un grand couteau dans de l'eau chaude, essuyez la lame puis coupez les bords du gâteau. Procédez de même pour découper les parts. Vous pouvez ajouter une pointe de feuille d'or pour le décor. Réservez au réfrigérateur jusqu'à la dégustation.



Vacherin

PRÉPARATION : 45 MIN. REPOS 2 H.
CUISSON 2 H 10. POUR 4 PERSONNES :

- 2 blancs d'œufs • 125 g de sucre • 400 g de glace
(2 parfums au choix, crème glacée ou sorbet) • 40 g
de pistaches vertes non salées • 12 cl de crème
fleurette entière très froide • 25 g de sucre glace

- 1/2 c. à café d'extrait de vanille liquide

Ustensiles • 1 cercle à pâtisserie de Ø 14 cm
et 6 cm de hauteur • 1 poche à douille

- Préchauffez le four à 150 °C. Fouettez les blancs d'œufs avec 20 g de sucre : lorsqu'ils commencent à monter, ajoutez 40 g de sucre sans cesser de fouetter. Quand ils sont montés, ajoutez le reste de sucre et continuez de fouetter 5 min. Transférez dans la poche à douille et formez 2 disques de 14 cm sur une plaque couverte de papier cuisson en faisant des spirales. Formez quelques meringues s'il reste de l'appareil. Cuissez 8 min à 150 °C puis baissez la température du four à 90 °C et laissez cuire 2 h supplémentaires. Laissez refroidir hors du four.

- Taillez les disques de meringue aux dimensions du cercle à pâtisserie, en utilisant avec précaution le cercle comme un emporte-pièce, ou bien avec un couteau. Placez un disque au fond du cercle, réservez l'autre. Émiettez les meringues restantes.
- Sortez les glaces pour les faire ramollir un peu. Étalez la première glace sur le fond de meringue, recouvrez de meringue émiettée et de pistaches concassées (réservez-en pour décorer). Recouvrez de l'autre glace et lissez. Posez la seconde meringue, pressez un peu et faites prendre au congélateur 2 h minimum.
- Placez un cul-de-poule en métal et les fouets du batteur au congélateur pendant 10 min. Montez la crème fleurette en chantilly ferme en ajoutant le sucre glace et la vanille au fur et à mesure.
- Démoulez le vacherin (chauffez le cercle avec les mains ou 2 secondes, pas plus, au chalumeau). Étalez la moitié de la chantilly sur le contour du vacherin puis dressez le reste à la poche à douille sur le dessus. Parsemez du reste des pistaches, hachées plus finement. Placez au congélateur jusqu'au moment de servir.

BON À SAVOIR

Si vous optez pour une association sorbet-crème glacée, utilisez le sorbet pour la seconde couche car il fond plus rapidement.

Tiramisu aux fruits rouges

PRÉP. : 2 H. REPOS : 30 H. CUISSON : 1 H. POUR 8 PERSONNES :

Pour la réduction de fruits rouges • 1 kg de fruits rouges au choix
• 200 g de sucre semoule

Pour le palet aux fruits rouges • 34 g de sucre • 24 g de Maïzena
• 9 g de gélatine en feuille • 150 g de mélange de fruits rouges frais

Pour le biscuit • 120 g de blancs d'œufs • 120 g de jaunes d'œufs
• 100 g de sucre semoule • 50 g de Maïzena • 50 g de farine de riz
• 100 g de pistaches non salées

Pour la mousse au mascarpone • 315 g de mascarpone • 315 g de crème fleurette • 160 g de sucre • 90 g de jaunes d'œufs • 7 g de gélatine en feuille

Pour la finition • 200 g de pistaches non salées • Des fruits rouges

Ustensiles • 1 moule en silicone de Ø 18 cm • 1 cercle ou 1 assiette de Ø 18 cm • 1 cercle de Ø 20 cm et de 4,5 cm de haut • 1 plaque à pâtisserie de 40 x 30 cm et de 2 cm de haut • Rhodoïd • 1 poche à douille • 1 thermomètre de cuisson • Film alimentaire pour cuisson

• Préparez la réduction de fruits rouges 1 jour et demi avant. Dans un récipient, mélangez 1 kg de fruits avec le sucre. Couvrez hermétiquement avec du film alimentaire pour cuisson. Posez le récipient au-dessus d'une casserole d'eau et laissez chauffer à feu moyen 30 min. Passez l'ensemble au chinois étamine pour récupérer la réduction de fruits rouges. Vous utiliserez celle-ci pour préparer le palet et pour imbiber le biscuit.

• Préparez le palet aux fruits rouges 1 jour et demi avant. Trempez la gélatine dans de l'eau froide. Mélangez la Maïzena avec 150 g de réduction de fruits rouges froide. Chauffez 230 g de réduction de fruits rouges dans une casserole avec le sucre. Ajoutez la Maïzena délayée et portez à légère ébullition, toujours en fouettant. Hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée, mélangez puis ajoutez le mélange de fruits rouges frais. Versez dans le moule en silicone et placez au congélateur 12 h.

• Préparez le biscuit : tamisez la farine de riz et la Maïzena. Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme, puis ajoutez progressivement le sucre semoule. Incorporez délicatement à la spatule les jaunes d'œufs dans les blancs montés en neige, puis ajoutez la farine de riz et la Maïzena tamisées. Étalez le biscuit sur la plaque à pâtisserie couverte de papier cuisson. Parsemez de pistaches hachées. Enfouissez pour 20 min dans un four préchauffé à 175 °C (chaleur tournante). Vérifiez la cuisson en appuyant avec les doigts : l'empreinte doit disparaître. Laissez refroidir, retournez le biscuit et décollez le papier.

• La mousse au mascarpone : trempez la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites cuire le sucre avec 32 g d'eau à 121 °C, puis versez petit à petit sur les jaunes d'œufs montés. Chauffez 100 g de mascarpone dans une casserole. Ajoutez la gélatine égouttée, mélangez bien. Fouettez le mascarpone restant pour l'assouplir. Montez la crème fleurette en chantilly souple. Mélangez délicatement le mascarpone ramolli avec la moitié de la fleurette puis ajoutez la préparation aux jaunes d'œufs. Incorporez ensuite le mascarpone gélifié et enfin le reste de la fleurette montée.

• Le montage : détaillez 1 disque de 18 cm de diamètre dans le biscuit à l'aide d'un cercle ou d'une assiette. Imbibez-le au pinceau avec 100 g de réduction de fruits. Chemisez de Rhodoïd l'intérieur d'un cercle de 20 cm. Posez le biscuit imbibé au fond, puis, avec la poche à douille, remplissez de mousse au mascarpone l'interstice entre le biscuit et la paroi du cercle, couvrez aussi le dessus du biscuit d'une fine couche de mousse au mascarpone. Ajoutez ensuite le palet de fruits congelé et terminez par une couche épaisse de mousse au mascarpone. Placez 12 h au congélateur.

• La finition : démoulez l'entremets encore congelé. Parsemez le dessus de pistaches hachées, puis retirez le Rhodoïd. Laissez 6 h au réfrigérateur. Décorez de fruits rouges coupés juste avant de servir.



ASTUCE

Quand la saison des fruits rouges bat son plein, congelez des sachets d'un kilo de fruits. Vous les utiliserez au fil de l'année pour réaliser des coulis pleins de goût.

Lammele

PRÉPARATION : 30 MIN.

REPOS : 1 H. CUISSON : 40 MIN.

POUR 4-6 PERSONNES :

- 100 g de farine • 160 g de sucre
- 50 g de Maïzena • 3 œufs
- 1 gousse de vanille • 1 c. à café de levure chimique • Beurre pour le moule • Sucre glace pour servir

Ustensile • 1 moule à lammele (agneau pascal)

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans un saladier, fouettez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Réservez.

- Dans un autre saladier, fouettez les jaunes avec 5 c. à soupe d'eau tiède, le sucre et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée. Fouettez longuement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne crémeux.

- Mélangez délicatement les deux préparations.

- Rassemblez la farine, la Maïzena et la levure. Incorporez-les à la préparation précédente à l'aide d'une maryse, puis versez la pâte dans le moule beurré. Enfournez pour 40 min.

- Laissez refroidir avant de démouler. Saupoudrez généreusement de sucre glace et dégustez.



Petits éclairs à la vanille, glaçage royal

PRÉPARATION : 1 H 20. REPOS : 5 H 15. CUISSON : 1 H 10.
POUR 6 PERSONNES :

Pour la crème pâtissière à la vanille • 50 cl de lait entier
• 4 jaunes d'œufs • 90 g de sucre • 50 g de Maïzena
• 40 g de beurre • 1 gousse de vanille

Pour la pâte à choux • 8 cl de lait • 5 petits œufs • 150 g de farine
• 125 g de beurre • 5 g de sucre • Sel

Pour le glaçage royal • 200 g de sucre glace • 1 blanc d'œuf
• 1/2 citron

Pour le décor • 10 cl de crème chantilly bien froide
• 1 c. à soupe de billes de sucre argentées

Ustensiles • Film alimentaire pour cuisson • 1 poche munie de 1 douille lisse, 1 petite douille et de 1 douille cannelée

- Préparez la crème pâtissière. Dans une casserole, réunissez le lait et les graines de la gousse de vanille fendue et grattée. Portez à ébullition, éteignez le feu et couvrez. Laissez infuser 10 min.
- Dans une jatte, fouettez vivement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la Maïzena. Versez ensuite le lait parfumé à la vanille, mélangez.
- Reversez la préparation dans la casserole, mélangez à feu doux jusqu'à l'obtention d'une crème pâtissière onctueuse et nappante. Ajoutez le beurre et mélangez.
- Versez la crème pâtissière dans un plat et couvrez de film au contact de la crème. Réservez au moins 4 h au frais.
- Préparez la pâte à choux. Dans une casserole, portez à frémissement 17 cl d'eau, le lait, 4 g de sel, le sucre et le beurre coupé en dés, sans faire bouillir. Hors du feu, ajoutez la farine. Remettez sur le feu et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois pour faire dessécher la pâte : elle doit commencer à former une pellicule dans le fond de la casserole et se détacher des parois.
- Transvasez la pâte obtenue dans un saladier, puis incorporez les œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque jusqu'à ce que la texture redevienne homogène.
- Préchauffez le four à 200 °C. Sur une plaque tapissée de papier cuisson, dressez une trentaine de mini-éclairs à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse. Enfourez pour 10 min, puis baissez à 180 °C et poursuivez la cuisson 20 min ou jusqu'à ce que les éclairs soient dorés. N'ouvrez pas la porte du four durant la cuisson pour que vos éclairs restent bien gonflés. Laissez refroidir sur une grille.
- Une fois les éclairs et la crème pâtissière refroidis, percez 2 petits trous sous les éclairs à l'aide d'un couteau. Battez la crème pâtissière pour l'uniformiser, puis placez-la dans une poche munie d'une petite douille de façon à fourrer les éclairs de crème pâtissière par les petits trous percés au couteau.
- Préparez le glaçage royal. Pressez le demi-citron. Tamisez le sucre glace dans un bol. Délayez-y le blanc d'œuf battu, mélangez 2 min et ajoutez progressivement le jus de citron jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée (plus le glaçage est épais, plus il est blanc et solide, mieux il tiendra sur les éclairs ; plus dilué, il sera moins sucré mais sera également moins couvrant).
- Trempez le dessus de chaque éclair dans le glaçage et déposez-les aussitôt dans le plat de service en les intercalant joliment. Laissez sécher. Au moment de servir, décorez de chantilly pochée à la douille cannelée et de billes de sucre.

BON À SAVOIR

Ne jetez pas la gousse de vanille une fois grattée mais ajoutez-la à votre boîte de sucre en poudre pour le parfumer.





DES MIGNARDISES DONT
ON NE FERA QU'UNE BOUCHÉE

Tarte melon-pastèque

PRÉPARATION : 1 H 30. REPOS : 2 H 40.
CUISSON : 40 MIN. POUR 6 PERSONNES :

Pour la pâte citron-noisette • 260 g de farine T55

- 150 g de beurre + un peu pour le moule • 105 g de sucre glace
- 30 g de poudre de noisettes • 1 œuf • 2 citrons bio • sel

Pour la crème d'amande • 60 g de beurre pommade

- 60 g de sucre semoule • 60 g de poudre d'amandes
- 1 œuf • 10 g de rhum

Pour la gelée de pomélo • 2 pomélos roses

- 45 g de sucre semoule • 12 g de fécule de pomme de terre
- 4 g de gélatine en feuille

Pour la finition • 1 melon • 1/2 pastèque • 1 barquette de framboises • Quelques groseilles • 1 citron vert bio

- Jeunes pousses (vene cress, limon cress...), facultatif

Ustensiles • 1 cercle à tarte de Ø 22 cm • 1 cuillère à pomme parisienne • 1 poche à douille fine

- La pâte citron-noisette : râpez finement le zeste des citrons. Dans la cuve d'un robot, mélangez la farine, le sucre glace, la poudre de noisettes et 2 g de sel. Ajoutez le beurre coupé en morceaux et sablez l'ensemble à la feuille. Ajoutez le zeste des citrons, versez progressivement l'œuf battu en omelette. Continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Filmez au contact, réservez au réfrigérateur au moins 1 h, idéalement 12 h.

- La crème d'amande : blanchissez le beurre pommade avec le sucre semoule. Ajoutez la poudre d'amandes, puis versez progressivement l'œuf battu en omelette : le mélange doit être lisse et homogène. Incorporez le rhum pour finir.

- Le montage : sortez la pâte du réfrigérateur au préalable pour qu'elle ne soit pas trop froide. Préchauffez le four à 160 °C. Abaissez la pâte et foncez le cercle à tarte préalablement beurré. Versez la crème d'amande sur la pâte et lissez à la spatule. Enfournez pour 30 min. Démoulez et laissez refroidir.

- La gelée de pomélo : pressez les pomélos pour obtenir 180 g de jus. Trempez la gélatine dans un bol d'eau froide. Délayez la fécule avec un peu de jus de pomélo. Portez à ébullition le reste de jus avec le sucre. Versez la fécule délayée et portez de nouveau à ébullition pendant 5 min jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée entre les doigts. Mélangez et laissez tiédir avant de verser sur la tarte refroidie. Réservez au frais au moins 40 min.

- La finition : prélevez des billes de melon et de pastèque à l'aide de la cuillère à pomme parisienne. Laissez égoutter 10 min dans une passoire au réfrigérateur. Dressez les billes de fruits sur la tarte en alternant melon et pastèque. Avec un pinceau, badigeonnez-les de gelée de pomélo légèrement réchauffée. Avec la poche à douille fine, garnissez l'intérieur des framboises avec de la gelée de pomélo. Décorez avec les framboises, les groseilles et les jeunes pousses. Au moment de servir, râpez le zeste du citron vert.





Gâteaux de Pâques

PRÉPARATION : 40 MIN. REPOS : 12 H.

CUISSON : 15 MIN. POUR 8 PERSONNES :

Pour la génoise • 3 œufs • 95 g de farine • 95 g de sucre
• 1/3 de sachet de levure chimique

Pour le décor • 60 g de chocolat noir • 40 cl de crème
de coco • 20 g de sucre glace • Des petits œufs en sucre

Ustensile • 1 plaque à muffins (8 empreintes)

- La veille, placez la crème de coco au réfrigérateur.
- Vingt minutes avant de préparer la recette, placez au congélateur la crème de coco avec le fouet, dans un bol.
- Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez le sucre avec les œufs dans un cul-de-poule.
- Placez le cul-de-poule dans un bain-marie et montez la préparation en sabayon à l'aide d'un batteur électrique.

La préparation ne doit pas dépasser 40 °C (vérifiez avec votre petit doigt : un peu plus chaud qu'un bain, vous ne devez pas vous brûler). Le volume de la préparation doit tripler ; elle doit être mousseuse et jaune pâle. Retirez le cul-de-poule du bain-marie. Fouettez jusqu'à complet refroidissement. Versez aussitôt la farine tamisée et la levure, mélangez délicatement à l'aide d'une spatule.

• Versez dans les empreintes de la plaque à muffins. Enfournez pour 12 à 15 min. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

• Au moment de servir, montez la crème de coco en chantilly avec le sucre glace. Râpez le chocolat noir en fins copeaux. À l'aide d'une spatule, enrobez chaque génoise de chantilly coco. Parsemez de chocolat râpé, décorez de petits œufs en sucre et servez aussitôt.

Tropézienne

PRÉPARATION : 1 H 10. REPOS : 12 H 45. CUISSON : 1 H.
POUR 2 TROPÉZIENNES DE 18 CM :

Pour la crème pâtissière • 460 g de lait • 120 g de sucre
• 95 g de jaunes d'œufs • 30 g de poudre à crème
ou de Maïzena • 30 g de farine • 1 gousse de vanille

Pour la brioche • 385 g de farine • 230 g d'œufs + 1 œuf pour
la dorure • 230 g de beurre froid + un peu pour beurrer
les cercles • 50 g de sucre • 30 g de sucre perlé
• 5 cl d'eau de fleur d'oranger • 8 g de levure fraîche
de boulanger • Sel • Sucre glace pour servir

Pour la crème au beurre • 150 g de beurre • 75 g de sucre
• 30 g de jaunes d'œufs

Ustensiles • Film alimentaire pour cuisson • 1 robot avec crochet
pétrisseur • 2 cercles en Inox de Ø 18 cm • 1 pinceau
• 1 poche munie de 1 douille lisse • 1 thermomètre de cuisson

• Préparez la crème pâtissière la veille : portez le lait à ébullition dans une casserole avec 60 g de sucre et la gousse de vanille fendue et grattée, avec les graines. Pendant ce temps, dans un récipient, faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre restant. Ajoutez la poudre à crème et la farine tamisée. Mélangez et versez un peu de lait chaud sur la préparation, tout en fouettant, puis versez-la dans la casserole. Faites cuire 3 à 4 min à partir de l'ébullition, en fouettant. Débarrassez dans un saladier, filmez au contact et réservez au réfrigérateur 12 h.

• La brioche : réunissez dans le bol d'un robot la farine tamisée, le sucre, la levure émiettée et 8 g de sel. Versez peu à peu les œufs et l'eau de fleur d'oranger, tout en mélangeant avec le crochet. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit homogène, puis ajoutez peu à peu le beurre coupé en dés. Continuez de pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve : elle doit être totalement lisse (environ 15 min de pétrissage). Formez une boule, filmez-la et laissez reposer 12 h au réfrigérateur. Au bout de ce temps, séparez la pâte en deux pâtons. Formez des boules, abaissez-les légèrement et déposez-les dans les cercles préalablement beurrés. Laissez-les pousser 45 min dans un four chauffé à 30 °C, puis sortez-les du four. Préchauffez le four à 160 °C. Dorez au pinceau les brioches avec l'œuf et parsemez-les de sucre perlé.

• Enfournez pour 35 min : les brioches doivent être dorées. Laissez-les refroidir avant de les couper en deux dans l'épaisseur.

• La crème au beurre : versez 25 g d'eau et le sucre dans une petite casserole. Faites chauffer jusqu'à 121 °C. Pendant ce temps, battez le jaune d'œuf en omelette. Lorsque le sirop est à température, versez-le sur le jaune en fouettant. Ajoutez ensuite le beurre coupé en morceaux et fouettez jusqu'à complet refroidissement.

• Le montage : sortez la crème pâtissière du réfrigérateur et fouettez-la jusqu'à ce qu'elle soit souple. Mélangez-la ensuite à la crème au beurre pour obtenir un mélange homogène. Remplissez de cette préparation une poche munie d'une douille lisse et garnissez les fonds de brioche. Posez le dessus des brioches et laissez reposer 30 min au réfrigérateur. Saupoudrez de sucre glace avant de déguster.

EN DIRECT DU SUD



Croquembouche

PRÉPARATION : 1 H 30. REPOS : 1 H. CUISSON : 1 H 50.
POUR 25 PERSONNES (SOIT 75 CHOUX) :

Pour le caramel • 200 g de glucose • 1 kg de sucre

Pour la crème à la vanille • 60 g de Maïzena • 40 g de farine
• 120 g de sucre en poudre • 1,2 litre de lait entier
• 16 jaunes d'œufs • 2 gousses de vanille

Pour la pâte à choux • 10 œufs • 225 g de beurre demi-sel
• 300 g de lait • 275 g de farine • Sel

Pour le décor • Quelques dragées et fleurs en sucre

Ustensiles • 1 poche à douille munie de 1 douille lisse
et 1 douille fine • 1 feuille de silicone • Film alimentaire
pour cuisson • Plusieurs plaques à pâtisserie

• Commencez par préparer la crème. Dans une casserole, faites chauffer le lait entier et faites-y infuser les gousses de vanille fendues et grattées, avec les graines, pendant 30 min.
• Pendant ce temps, dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorporez la farine et la Maïzena. Fouettez bien et versez le lait chaud filtré. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux pendant 5 à 10 min, tout en fouettant, jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez refroidir la crème pâtissière dans un bol en la filmant au contact, puis placez-la au réfrigérateur.

• Préchauffez le four à 220 °C. Préparez les choux. Dans une petite casserole, faites tiédir 50 g de lait. Dans une autre casserole, faites chauffer 250 g d'eau avec 250 g de lait, 10 g de sel et le beurre. Lorsque le mélange bout, versez la farine en une seule fois, en remuant vivement avec une spatule en bois. Faites dessécher la pâte sur le feu pendant 2 min, en la remuant énergiquement. Incorporez les œufs préalablement battus en omelette, en fouettant avec un batteur jusqu'à ce que la pâte ait tout absorbé. Ajoutez le lait tiède pour lisser la pâte : elle doit devenir brillante, un peu molle et homogène.

• À l'aide d'une poche à douille lisse, dressez, en les espaçant, 75 choux de même taille sur plusieurs plaques à pâtisserie tapissées de papier cuisson. Enfourez les plaques successivement pour 35 min en ouvrant le four quelques secondes à mi-cuisson afin d'évacuer la vapeur présente dans le four, baissez alors le four à 180 °C pour la fin de la cuisson.

• Laissez refroidir les choux. Garnissez une poche à douille fine avec la crème à la vanille. Faites des trous sous les choux et remplissez-les de crème.

• Préparez un caramel en faisant chauffer dans une casserole le sucre avec 400 g d'eau et le glucose. Quand le caramel est blond, trempez la casserole dans un saladier d'eau froide pour stopper la cuisson.

• Trempez d'abord la tête des choux dans le caramel. Laissez-les refroidir en les collant, tête en bas, sur une feuille de silicone. Formez la première couronne avec 16 choux : trempez la base et un côté de chaque chou dans le caramel puis, avant que le caramel ne refroidisse, collez-le à un autre chou. Montez la deuxième couronne : collez 14 choux trempés au fur et à mesure (base et côté) dans le caramel sur la première couronne. Procédez de la même manière pour les autres couronnes. Collez 12 choux pour la troisième, 8 pour la quatrième, 8 pour la cinquième, 6 pour la sixième, 4 pour la septième, 4 pour la huitième, 2 pour la neuvième et, enfin, un dernier chou au sommet. Décorez de dragées et de fleurs en sucre.

INDEX ALPHABÉTIQUE



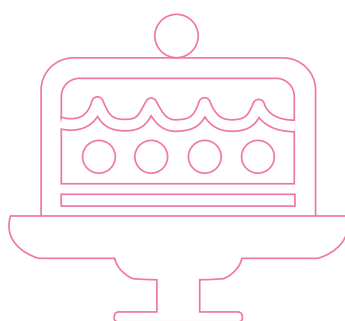
Agrumes confits p. 138
Amandines aux figues et au thym..... p. 91
Ananas caramélisé à la vanille
et aux fruits de la Passion p. 120



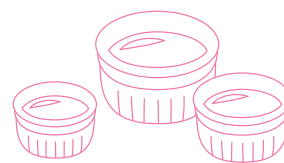
Beignets p. 47
Beignets aux pommes p. 35
Billes de melon à la framboise
et granité à la verveine p. 113
Biscotti aux amandes et fruits secs p. 31
Biscuits à l'okara p. 41
Biscuits au kasha et au chocolat p. 45
Biscuits aux flocons d'avoine,
dattes et chocolat p. 34
Biscuits aux noisettes p. 46
Biscuits aux raisins secs et aux noisettes p. 43
Biscuits croquants au tahini p. 37
Brownies au beurre de cacahuètes p. 60
Bûche au citron meringuée p. 140
Bûche glacée pistache-griotte p. 127
Bûche pistache-ramboise et ganache
chocolat blanc p. 149



Cake à la courge butternut,
glaçage à l'orange p. 58
Cake aux figues et au jasmin p. 72
Cannelés au rhum p. 59
Cantuccini croquants aux amandes p. 39
Carrés à la myrtille et au citron p. 89
Carrés aux flocons d'avoine,
rhubarbe et fraises p. 62
Carrot cake aux noix de cajou caramélisées
et glaçage à la clémentine p. 71
Cerises à l'eau-de-vie p. 115
Charlotte aux abricots et à la fleur d'oranger p. 69
Charlotte aux poires et à la mousse de ricotta .. p. 52
Charlotte glacée aux fraises et à la menthe p. 76



Cheese-cake au chèvre frais et citron vert p. 63
Cheese-cake au coulis de kiwis p. 74
Cheese-cake aux agrumes p. 53
Cheese-cake aux fruits de la Passion,
mini-macarons à l'orange p. 145
Cheese-cake chocolat-coco-ramboise p. 78
Christmas cake p. 144
Christmas carrot cake p. 51
Churros au cacao et sauce chocolat-caramel... p. 48
Clafoutis de poires aux amandes p. 11
Cobbler aux myrtilles et crème au citron p. 82
Compote de poires au safran,
madeleines au citron p. 112
Compote express pomme-poire au yaourt
et granola p. 125
Compotée de mangues et chapelure
aux épices p. 126
Compotée de rhubarbe à la verveine p. 125
Cookies aux canneberges p. 48
Cookies aux flocons d'avoine et au chocolat p. 45
Couronne de choux meringués
au lemon curd p. 143
Crème caramel aux agrumes et pistaches p. 24
Crème et mousse aux crêpes dentelle
et fraises p. 23
Crème glacée au miel et au pollen p. 137
Crèmes au tofu soyeux et chocolat p. 9
Crèmes aux œufs à la vanille p. 20
Croissants de lune aux noisettes p. 39
Croquembouche p. 159
Croustade aux fraises p. 59
Crumble de sablés au thym,
fruits rôtis à la vanille p. 122
Crumble fraise, rhubarbe et amande p. 94
Crumble ramboise-coco à la farine
de châtaigne p. 91



Dirt candy p. 121
Donuts glacés au pomélo p. 45



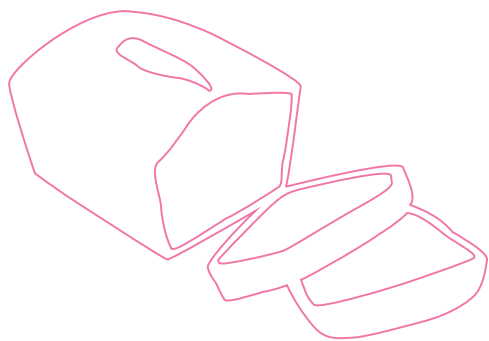
Esquimaux aux fruits et granola p. 121
Esquimaux aux fruits rouges et lait de coco p. 132



Fiadone p. 94
Financiers à la farine de chanvre
et aux framboises p. 36
Financiers aux amandes p. 44
Flan à la ricotta p. 22
Flan au caramel et à la vanille p. 8
Florentins p. 40
Fondant au chocolat et halva p. 53
Fontainebleau de chèvre,
coulis de fraises au sirop d'amande p. 12
Fromage frais fouetté, mûres, coulis de groseilles
et amandes fraîches p. 114



Ganache chocolat et granité pêche p. 136
Gâteau à la banane et aux noix p. 72
Gâteau à l'ananas p. 53
Gâteau à la ricotta et aux framboises p. 62
Gâteau à l'orange de la mère Blanc p. 60
Gâteau amande-kiwi p. 67
Gâteau au cacao et à l'orange p. 80
Gâteau au chocolat et à la courgette,
glaçage cajou-matcha p. 73
Gâteau au chocolat et au gingembre p. 59
Gâteau au chocolat et aux lentilles p. 76
Gâteau au chocolat et aux noisettes meringué . p. 70



Gâteau aux agrumes et amandes.....	p. 75
Gâteau aux pommes, noisettes et chocolat.....	p. 63
Gâteau au yaourt et aux pommes.....	p. 50
Gâteau au yaourt, glaçage au mascarpone et fraises.....	p. 86
Gâteau battu	p. 81
Gâteau d'anniversaire au chocolat	p. 141
Gâteau de mariage	p. 146
Gâteau des anges à la noix de coco, mangue et citron vert.....	p. 85
Gâteau fourré rhubarbe-framboise.....	p. 55
Gâteau magique de Spoleto.....	p. 86
Gâteau marbré au thé matcha et au chocolat blanc	p. 78
Gâteau marbré choco-potimarron	p. 77
Gâteau marbré classique.....	p. 66
Gâteau moelleux à la rose et à la pistache	p. 67
Gâteau moelleux au citron, crème aux fruits rouges.....	p. 57
Gâteau moelleux aux noix, cannelle et orange..	p. 68
Gâteau moelleux aux patates douces et aux noisettes	p. 56
Gâteau moelleux pomme-amande	p. 82
Gâteau paysan	p. 81
Gâteau renversé aux poires et aux fruits secs...	p. 77
Gâteau renversé aux prunes	p. 79
Gâteaux à la farine de riz et de châtaigne, à l'huile d'olive et aux framboises.....	p. 72
Gâteaux de Pâques	p. 157
Glace au lait d'amande et au miel.....	p. 121
Glace marbrée aux fruits rouges.....	p. 115
Glace vanille-tonka au tartare de mangue	p. 118
Glace yaourt et cassis.....	p. 122
Grand crumble aux mûres et aux amandes.....	p. 106
Grand millefeuille aux fruits des bois, crème au mascarpone	p. 65
Granités de framboises au gingembre	p. 126



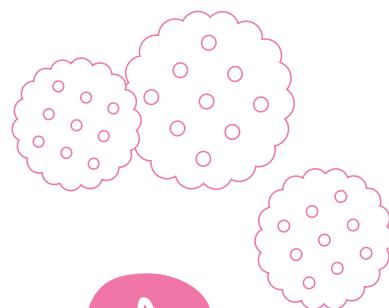
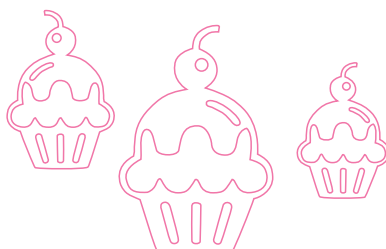
Kouglof aux fruits confits et amandes caramélisées	p. 61
---	-------



Lammele	p. 153
Layer cake à la noix de coco	p. 50



Madeleines au miel et au romarin	p. 33
Mangues rôties à la noix de coco et à la coriandre	p. 119
Melons grillés au vinaigre balsamique et aux amandes	p. 116
Meringue à l'ananas, fruits de la Passion et grenade, chantilly aux agrumes.....	p. 10
Mini-moelleux aux framboises et à la rose	p. 64
Mini-moelleux pistache-cerises	p. 81
Mini-pavlovas à l'ananas et au gingembre	p. 147
Mouhalabieh à l'amande et caramel de pomme...	p. 26
Mousse aux deux chocolats, noisettes caramélisées	p. 15
Mousse de marron, noisettes caramélisées, pralin à la fleur de sel	p. 18
Mousse de yaourt façon fontainebleau et lemon curd	p. 19
Mousses à la framboise et rochers coco.....	p. 14
Mousses aux fraises des bois	p. 27



Nage de fraises à la brousse	p. 131
Nougat glacé mangue-pralin, sauce au caramel.....	p. 110



Opéra	p. 150
-------------	--------



Pain d'épice à l'orange	p. 75
Palets bretons maison aux fraises et à la chantilly.....	p. 38
Pannacotta au fruit de la Passion	p. 11
Pannacottas avoine-amande à la rhubarbe	p. 20
Pâte de coing vanillée	p. 128
Pâte de goyave.....	p. 113
Pavlova aux figues et aux fruits rouges.....	p. 9
Pêches pochées à la menthe.....	p. 125
Petites crèmes coco-galanga.....	p. 13
Petites crèmes mousses au café	p. 25
Petites tourtes aux cerises.....	p. 93
Petits éclairs à la vanille, glaçage royal.....	p. 154
Petits gâteaux au sirop de rooibos	p. 68
Petits sablés au chocolat et fleur de sel.....	p. 46
Poêlée de fruits d'été.....	p. 138
Poires caramélisées et sablé au romarin.....	p. 134
Poires pochées, chocolat blanc et pâte d'amande.....	p. 111
Poirier au chocolat.....	p. 84
Pommes au four, crème fouettée à la vanille et croûtons au sirop d'érable.....	p. 136
Pommes au four, glace vanille et crumble noisette.....	p. 130
Pommes compotées, crumble de pain d'épice.....	p. 100
Prunes au sirop et à la cannelle	p. 115
Prunes et raisins rôtis au miel et à la vanille	p. 129

INDEX ALPHABÉTIQUE

R

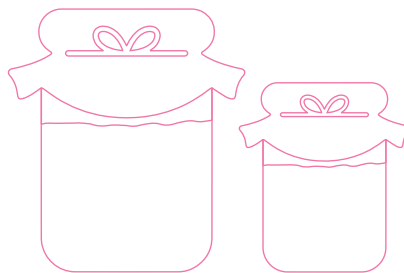
Riz au lait à l'orange et aux pistaches.....	p. 22
Riz au lait aux agrumes et sésame noir.....	p. 26
Riz au lait d'amande et aux fruits.....	p. 16
Riz au lait de coco, bananes caramélisées	p. 28
Roses à la fleur d'oranger et au miel.....	p. 54
Roses aux pommes	p. 116

S

Sablés à la cassonade et aux noix.....	p. 40
Sablés à la farine de pois chiche et graines de lin	p. 30
Sablés aux noix de pécan	p. 31
Sablés diamant à la clémentine	p. 32
Sacristains aux amandes	p. 42
Scones aux raisins secs.....	p. 31
Semifreddo au citron et à la meringue	p. 133
Semifreddo marron-praliné	p. 135
Shortbreads aux aiguilles de sapin.....	p. 32
Sorbet à la rhubarbe et à la fraise	p. 124
Sorbet rhubarbe et petits-beurre aux pistaches	p. 117
Soufflé à la crème de marrons	p. 17
Soufflés glacés au citron et à la ricotta, coulis à l'orange	p. 133
Soufflés glacés aux marrons	p. 113
Soupe de cerises au poivre	p. 128
Soupe de fraises au sirop de poivre.....	p. 135
Soupe de fruits d'automne.....	p. 135
Stracciatella aux deux chocolats.....	p. 128

T

Tarte à la rhubarbe et à la crème de noisette...	p. 108
Tarte au chocolat et au caramel.....	p. 90
Tarte au citron Meyer meringuée	p. 88
Tarte aux abricots, miel et fruits secs.....	p. 92
Tarte aux agrumes et crème vanillée.....	p. 98
Tarte aux figues crème d'amande et romarin ..	p. 103



Tarte aux fraises et à la rhubarbe meringuée.....	p. 99
Tarte aux fruits secs.....	p. 101
Tarte aux pommes et biscottes caramélisées ...	p. 88
Tarte crémeuse au sirop d'érable et aux pommes façon tatin.....	p. 97
Tarte crue au chocolat.....	p. 105
Tarte fine aux raisins	p. 94
Tarte fraise-citron au sarrasin	p. 104
Tartelette au chocolat blanc	p. 97
Tartelettes au potiron et aux épices	p. 103
Tartelettes fines aux abricots et romarin	p. 107
Tarte melon-pastèque.....	p. 156
Tarte pannacotta au coulis de kiwis	p. 95
Tarte rustique aux pommes et aux raisins secs	p. 106
Tarte sablée aux noix et au caramel	p. 96
Tarte sucrée à la patate douce et à la cannelle	p. 100
Tarte Tatin aux poires et au miel	p. 91
Terrine de poires au chocolat, aux bananes et au tofu soyeux	p. 123
Tiramisu aux fruits rouges	p. 152
Tiramisus au citron et au limoncello	p. 14
Torta caprese.....	p. 56
Torta della nonna	p. 102
Tourte à la ricotta et aux griottes confites	p. 83
Trifles au pain d'épice, crème au café.....	p. 17
Trifles aux fraises	p. 28
Tropézienne.....	p. 158
Tuiles aux amandes, aux pignons et au sésame noir.....	p. 36

V

Vacherin	p. 151
----------------	--------

SAVEURS

LE MAGAZINE DE L'ART DE VIVRE GOURMAND

Une publication des Éditions Hubert Burda Media

PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Sébastien Petit

SERVICE ABONNEMENTS

Mail : abo@burda.fr
Courrier : SameBox - EHEM. 3, rue du Pont-de-l'Arche,
37550 Saint-Avertin.

POUR S'ABONNER EN LIGNE ET COMMANDER D'ANCIENS NUMÉROS

www.saveurs-magazine.fr

INFORMATIONS LECTEURS

Tél. : 01 53 63 10 53. saveurs@editions-burda.fr

RÉDACTION

5, rue Barbès, 92120 Montrouge
Pour envoyer un mail, tapez prenom.nom@editions-burda.fr
Pour joindre votre correspondant, composez
le 01 53 63 10 suivi des deux derniers chiffres.

RÉDACTRICE EN CHEF: Sylvie Gendron (28)
SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE RÉDACTION: Sophie Loubeyre (42)
DIRECTEUR ARTISTIQUE: Vincent Meyrier (19)
RÉDACTRICE GRAPHISTE: Julie Rassat (27)
SECRÉTAIRES DE RÉDACTION: Gersende de Merlis (54), Olivier Farfal (41)
ASSISTANTE DE LA RÉDACTION: Myriam Burtiez (53)
COUVERTURE: Stylisme Lucie Dauchy. Photo Martin Balme.
ONT PARTICIPÉ À CE NUMÉRO: Bérangère Abraham, Vincent Amiel, Natacha Arnoult, Martin Balme, Delphine Brunet, Nathalie Carne, Emanuela Cino, Aimery Chemin, Delphine Constantini, Audrey Cosson, Guillaume Czerw, Lucie Dauchy, Gunda Dittrich, Valéry Drouet, Pauline Dubois-Platet, Sophie Dupuis-Gaulier, Éric Fénot, Coralie Ferreira, Virginie Garnier, Laurent Grandadam, Valéry Guedes, Isabelle Guerre, David Japy, Marie-José Jarry, Valérie Lhomme, Caroline Martin, Françoise Nicol, Claire Payen, Edouard Sciot, Orathay Souksisavanhi, Pierre-Louis Viel, Laura Zavan.

PÔLE MARKETING

BUSINESS DEVELOPMENT, STRATEGY AND
INNOVATION DIRECTOR: Sophie Blond
RESPONSABLE MARKETING MEDIA: Caroline Paquet
(caroline.paquet@nuitetjour.fr)
SOCIAL MEDIA MANAGER: Victoria Marty (vmarty@editions-burda.fr)

RÉGIE PUBLICITAIRE FRANCE

MEDIAOBS
44, rue Notre-Dame-des-Victoires, 75002 Paris
Tél. : 01 44 88 97 70. Fax : 01 44 88 97 79.
Pour joindre votre correspondant, composez
le 01 44 88 suivi des 4 derniers chiffres.

Pour envoyer un mail, tapez pnom@mediaobs.com
DIRECTRICE GÉNÉRALE: Corinne Rougé (93 70)
DIRECTRICE COMMERCIALE: Sandrine Kirchthaler (89 22)
DIRECTRICE DU PÔLE FOOD: Alexandra Horsin (89 12)
DIRECTRICE DE PUBLICITÉ: Cécile Ghis (89 25)
DIRECTEUR DE STUDIO: Cédric Aubry (89 05)
STUDIO/MAQUETTE/TECHNIQUE: Brune Provost (89 13)
COMPTABILITÉ/GESTION: Catherine Fernandès (89 20)

ADMINISTRATION

DIRECTRICE DES VENTES: Patricia Pugliano.
GRAVURE: RVB Photogravure. 5, rue Descartes, 92120 Montrouge
IMPRESSION: Walstead Central Europe, Poland. Tél. : (+48) 12 888 7100
VENTE AU NUMÉRO: MLP.

PROVENANCE DU PAPIER: Belgique.
TAUX DE FIBRES RECYCLÉES: 0 %.
IMPACT DU PHOSPHORE SUR L'EAU: Ptot 0,022 kg/tonne (intérieur),
Ptot 0,011 kg/tonne (couverture).



Saveurs est édité par la société Éditions Hubert Burda Media S.A.S. Paris. 5, rue Barbès, 92120 Montrouge. Au capital de 250 000 €. RCS : Paris B 484 026 06 7. Parution: 10 numéros par an. La reproduction même partielle des articles et illustrations parus dans Saveurs est interdite. La rédaction n'est pas responsable des textes et photos communiqués. APE 221 E. ISSN 0998-4623. Imprimé en Pologne. Distribution: MLP. Commission paritaire: 06 21 K 86782. Dépôt légal: avril 2021.



CHAMPAGNE
Demoiselle
VRANKEN

REIMS - FRANCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHAMPAGNE
Demoiselle
VRANKEN

REIMS - FRANCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.