

Pâtisseries

Triangles aux noix

Ingrédients : Pâte - 200g de farine - 1càc de levure chimique - 50g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 1 jaune d'oeuf - 3 de crème fraîche épaisse - 1/2 flacon d'arôme rhum - 1/2 flacon d'arôme citron - 180g de beurre ou margarine - Pour garnir - 6 oeufs - 200g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 1/2 flacon d'arôme rhum - 1/2 flacon d'arôme citron - 200g de noix moulues - Pour glacer - 200g de sucre impalpable - quelques gouttes de jus de citron - 2-3càs d'eau chaude.

Préparation : Tamiser le mélange farine - levure sur le plan de travail - Ajoutez peu à peu les autres ingrédients et travaillez le tout pour obtenir un pâte lisse - Incorporez les 2/3 du sucre aux jaunes d'oeufs, ajoutez le sucre vanillé et les différents arômes et battez jusqu'à ce que ce mélange soit bien mousseux - Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les délicatement aux jaunes en même temps que les noix - Beurrez une plaque et étalez la pâte sur une épaisseur de 1 cm environ - Etalez la préparation aux noix

Cuisson : faites cuire à four moyen 25-30 minutes sur la grille du milieu - Préparez le glaçage : tamisez le sucre impalpable et mélangez-le à l'eau chaude et au jus de citron pour obtenir une pâte liquide - La cuisson du gâteau terminée, glacez-le aussitôt et laissez-le refroidir - Découpez-le en triangles.

Pain d'épice

Ingrédients : Pâte - 500g de miel - 500g de farine de seigle ou de froment - 2 sachets levure chimique - 2 oeufs - 1 pincée de girofle - 1/2càc de canelle - 2 pincée d'anis vert - 1 pincée de gingembre - 120g d'écorces d'oranges et de citrons confites - Pour glacer : 100g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 3càs de lait - Pour décorer : Quelques amandes mondées et quelques cerises confites.

Préparation : Mettez le miel dans une casserole - Amenez-le à ébullition puis écumez-le - Tamisez la farine dans une terrine; faites une fontaine et versez-y le miel chaud - Travaillez le tout de façon à obtenir une pâte épaisse - Lorsque cette pâte est tiède, incorporez les 2 oeufs, la levure et les épices - Ajoutez les écorces confites coupées en petits dés et travaillez bien le tout - La pâte doit être homogène et très ferme - Laissez-la reposer 1 heure - Huilez un moule et versez-y la pâte - Décorez le dessus avec les amandes et les cerises - Faites cuire à température moyenne jusqu'à ce que le pain d'épice ait une belle couleur brune. 40mn environ - Mélangez le sucre, le sucre vanillé et le lait - Badigeonnez le pain d'épice de cette pâte épaisse - Faites sécher ce glaçage à four très doux.

Carrés Mozart

Ingrédients : Pâte - 100g de beurre ou margarine - 250g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 3 oeufs - 1càs de rhum - 6 gouttes d'arôme citron - 1càs de café soluble - 50g de chocolat rapé - 250g de farine - 1 sachet de levure chimique - Pour fourrer : 3-4 cuillères de gelée de groseilles - Pour glacer : 1 sachet de chocofix - Pour décorer : 80ml de lait - De la crème fraîche - 1 sachet de sucre vanillé

Préparation : Travaillez le beurre ou la margarine en mousse et ajoutez peu à peu le sucre, le sucre vanillé, les oeufs, le rhum, l'arôme citron, le café et le chocolat - Incorporez le mélange tamisé

farine - levure et étalez la pâte sur une plaque beurrée et farinée - Si la plaque n'a pas de bord, formez-en un à l'aide d'un papier aluminium replié - Faites cuire 20-25min à four doux sur la grille du milieu - Lorsque le biscuit est froid, coupez-le en tranches horizontales - Tartinez l'une des tranches de gelée de groseilles et posez l'autre dessus. - Préparez le chocofix et nappez le gâteau - Coupez-le en carrés - Préparez la crème fraiches ferme et ajoutez-y le sucre vanillé et la gelée de groseilles et décorez à l'aide d'une poche à douille.

Bouchées au fromage blanc et aux fruits

Ingrédients : Pâte - 200g de beurre ou margarine - 200g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 4 oeufs - 7càs de jus d'orange - 1 flacon d'arôme citron - 200g de farine - 1càc de levure chimique - 50g de noix de coco râpée - 50g de noix pilées - Crème : 3/8 de litre de lait froid - 1càs de fécule de maïs - 500g de fromage blanc - 2 kiwis - 100g de sucre - 50g de mandarines - Pour décorer : 80ml de lait - De la crème fraîche - 1 sachet de sucre vanillé - Quelques rondelles de kiwis et quelques quartiers de mandarines.

Préparation : Travaillez le beurre ou la margarine en mousse; ajoutez le sucre et le sucre vanillé, les oeufs, le jus d'orange, l'arôme citron, le mélange tamisé farine - levure, la noix de coco et les noix - Mélangez bien le tout - Etalez sur une plaque beurrée - Si la plaque n'a pas de bord, confectionnez-en un avec du papier d'aluminium replié - Faites cuire 20-25min à four doux sur la grille du milieu - Diluez la fécule de maïs dans le lait froid puis faites épaissir sur le feu - Ajoutez le fromage blanc et le sucre de façon à obtenir une crème lisse, puis les kiwis et les mandarines - Etalez cette crème sur la pâte refroidie et faites prendre au frigo - Coupez en tranches égales et décorez de kiwis et de quartiers de mandarines - Préparez la crème fraîche ferme en lui ajoutant le sucre vanillé et terminez la décoration.

Gâteau à l'ananas et à la pâte d'amandes

Ingrédients : Pâte - 200g de pâte d'amandes non colorée - 170g de beurre ou de margarine - 170g de sucre - 1 sachet de sucre vanillé - 3 oeufs - 300g de farine - 2càc de levure chimique - 1 boîte d'ananas en morceaux - Pour glacer : 1 sachet de chocofix - 20g de beurre - Pour décorer : 80ml de lait - 1 sachet de sucre vanillé - Quelques morceaux d'ananas et de la crème fraîche.

Préparation : Travaillez le beurre ou la margarine et la pâte d'amandes en crème - Ajoutez peu à peu le sucre, le sucre vanillé et les oeufs - Incorporez le mélange tamisé farine - levure - Egouttez les morceaux d'ananas (réservez-en quelques uns pour la décoration) et ajoutez-les à la préparation. - Versez cette pâte dans un moule à cake bien beurré et saupoudré de chapelure - Faites cuire 60-70min à feu doux sur la grille inférieure - Préparez le chocofix, ajoutez-y le beurre fondu et nappez le gâteau refroidi - Préparez la crème fraîche ferme, ajoutez le sucre vanillé et décorez le gâteau de crème et de morceaux d'ananas.

Chocofix : Glaçage tout préparer au chocolat.