

LES COQUES DE MACARONS



C'est très long à réaliser (pour une 100aine de macarons de 4 parfums différents j'ai mis près de 8h) mais qu'est ce que c'est bon ! Et pas si difficile que ça.

Vous trouverez des idées de parfums dans un autre article.

Ingrédients pour les coques : (pour 40-50 macarons de 3,5cm de diamètre)

3 blancs d'oeufs séparés des jaunes au moins la veille (c'est très important pour avoir une bonne neige)

200g de sucre glace

125g de poudre d'amande

40g de sucre en poudre

facultatif : colorant

Préparation :

A faire la veille de la dégustation. Les macarons reposés au réfrigérateur depuis 24h ne sont que meilleurs, enfin si on peut attendre 😊.

Mixer ensemble le sucre glace et la poudre d'amande et éventuellement le colorant. Normalement il est conseillé de tamiser l'ensemble ensuite pour obtenir des coques bien lisses. Je ne le fais pas (car on perd beaucoup de matière) et malgré tout, mes coques sont bien lisses.

Commencez à monter les blancs en neige à petite vitesse. Quand le fouet commence à laisser des traces ajouter 1 un peu de sucre en poudre (environ 1 cuillère à soupe) et continuer de fouetter, rajouter le reste du sucre en 2-3 fois. Vos blancs sont prêts lorsque vous obtenez des becs d'oiseaux : lorsque vous enlevez le fouet, un peu de blanc doit se former comme 1 goutte (ou 1 bec d'oiseau) au bout du fouet et aussi dans les blancs. Voici une photo pour que cela



soit plus parlant :

Incorporez délicatement un peu du mélange sucre glace/poudre d'amande aux blanc en neige. Recommencez l'opération en plusieurs fois jusqu'à épuisement du sucre glace/poudre d'amande. Vous obtiendrez un mélange bien lisse.

Formez des ronds de 3cm de diamètre car ils vont s'étaler un peu, en les espaçant bien, sur du papier sulfurisé (vous pouvez dessiner les ronds auparavant sur le papier pour vous aider) recouvrant des plaques de cuisson du four. Moi j'utilise depuis mon 2ième essai des moules à macaron en silicone, mes coques sont ainsi toutes de la même taille et plus faciles à décoller après cuisson. Mais si vous n'en avez pas le papier cuisson convient très bien.

Laissez croûter pendant au moins 20min, c'est à dire laisser reposer à l'air ambiant, vos coques ainsi ne se fendilleront pas après cuisson. C'est très important, j'ai testé sans laisser croûter et mes macarons ont fendillé.

Enfournez dans un four préchauffé à 150° pour 10-15min. Le temps de cuisson dépend de votre four, il vous faudra essayer pour trouver le bon temps. Pour moi c'est 16min.

Laissez refroidir une dizaine de minutes. Si vous n'arrivez pas à décoller vos macarons, c'est qu'il faut prolonger encore un peu la cuisson.

Choisissez ensuite 2 coques de forme identique et assembler les en les fourrant de la ganache de votre choix.

Vous pouvez retrouver quelques idées de ganache [ici](#).



BUCHE AUX FRUITS ET AU MASCARPONE



A préparer la veille de la dégustation

Ingrédients :

Pour le gâteau roulé :

4 oeufs
60g de farine
60g de maïzena
100g de sucre en poudre + 1 pincée
2 sachets de sucre vanillé
2 cuillères à café de levure chimique

Pour la garniture :

200g de mascarpone
450g de fruits frais, en conserve ou surgelés (des mangues pour moi)
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Pour le sirop :

soit 10cl du jus de la conserve + 1 cuillère à soupe de sucre + 1,5 cuillère à soupe de rhum
soit 10cl d'eau + 50g de sucre + 1,5 cuillère à soupe de rhum

Pour le glaçage :

300g de mascarpone
3 cuillères à café de sucre glace
2 cuillères à café de vanille liquide

Préparation :

Le gâteau :

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.
Battez les jaunes avec 100g de sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez y la farine, la maïzena et la levure. Mélangez bien.
Montez les blancs en neige avec la pincée de sucre puis [incorporez les](#) à la pâte.
Mettez un morceau de papier sulfurisé sur la plaque de votre four et versez votre pâte de manière homogène.
Enfournez pour environ 10min, dans le four préalablement préchauffé à 200°. Votre gâteau sera cuit comme il faut lorsque vous appuierez dessus avec le doigt elle que la pâte reste souple tout en étant résistante.
Humidifiez un torchon propre et retournez votre gâteau dessus. Retirez délicatement la feuille de papier sulfurisé, puis roulez le gâteau sur lui même en vous aidant du torchon. Laissez le gâteau complètement refroidir.

La garniture :

Mixez 200g de fruits avec 200g de mascarpone et le sucre.

Le sirop :

Mélangez le jus ou l'eau avec le sucre et le rhum.

Quand le gâteau aura refroidi, déroulez le délicatement avec le torchon. Puis badigeonnez sa face supérieure de sirop à l'aide d'un pinceau.

Si votre gâteau n'est pas bien rectangulaire, vous pouvez couper un peu les bords pour qu'il le devienne.

Déversez toute la garniture sur la face supérieure du gâteau en vous arrêtant à 2cm de chaque bord, pour éviter les débordements lors du pliage.

Parsemez ensuite 200g de fruits en morceaux sur la garniture.

En vous aidant du torchon, roulez à nouveau le biscuit.

Préparez ensuite le glaçage en mélangeant le mascarpone restant, le sucre glace et la vanille. A l'aide d'une spatule, étalez le glaçage sur le gâteau.

Il ne reste plus qu'à décorer votre bûche : faites des sillons sur le glaçage à l'aide d'une fourchette, saupoudrer de cacao et déposez les morceaux de fruits restants... Laissez libre court à votre créativité 🍌.

Réservez au réfrigérateur et la sortir 10 min avant de la déguster.

Commentaire :

Ma toute 1ère bûche et 1er gâteau roulé aussi ! J'ai eu 1 peu peur pour le rouler mais au final tout c'est bien passé. La bûche a fait 1 malheur pour le repas de Noël. Elle permet de terminer le repas sur une note de légèreté.

Si vous n'avez pas envie de fruits, vous pouvez essayer [la bûche glacée aux cookies](#)



CAKE DES ILES



D'après la recette de Stéphanie trouvée sur Marmiton

Ingrédients :

4 pommes
60g de pistaches ou de noisettes
2 oeufs
100ml de lait de coco
75g de beurre fondu
100g de sucre
1 cuillère à café de cannelle
1 sachet de sucre vanillé
125g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients sauf les pommes et les pistaches jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
Concassées vos pistaches et vos noisettes : en mettre une petite partie sur une planche à découper, recouvrir-les de papier essuie tout et taper dessus avec le rouleau à pâtisserie ou au marteau. Attention à vos doigts ! Essayer de garder des morceaux un peu gros tout de même afin de les retrouver dans la pâte. Recommencer jusqu'à avoir cassé toutes les graines.
Peler et couper vos pommes en morceaux. Ajouter les à la pâte ainsi que les pistaches. Remuer délicatement.
Verser dans un moule à cake beurré et légèrement fariné (inutile s'il s'agit d'un moule en silicone) et enfourner dans votre four préchauffé à 180° pour 1h environ. Utiliser l'astuce du couteau pour savoir si votre gâteau est cuit. Si jamais il se colore trop rapidement, continuer sa cuisson en y déposant une feuille d'aluminium sur le dessus.

Commentaire :

Le jour de la photo, j'ai réalisé le cake avec des noisettes et seulement 2 pommes comme le comptait la recette originale, c'est trop peu car on cherche les morceaux. Je vous recommande donc 4 pommes.
A l'origine il fallait 2 cuillères de cannelle et un seul oeuf. Avec les quantités que je vous donne, vous obtiendrez un cake bien assez parfumé et qui se tient assez bien au démoulage. "Assez" car il s'agit tout de même d'un cake mouillé, je vous conseille d'attendre qu'il ait refroidi pour vous faciliter le démoulage.
J'ai dû le cuire presque 1h30 dans mon mini four qui commence à montrer des signes de faiblesse. Il faudra que je le retente dans mon grand four pour voir. Surveiller donc bien votre cuisson.



PATE A TARTINER MAISON



Recette trouvée sur le blog [Fait tout à la maison](#)

Ingrédients :

200g de chocolat pâtissier
170g de beurre
30g de poudre de noisette
1 tube de 300g de lait concentré sucré

Préparation :

Casser le chocolat en morceaux, couper le beurre en morceaux et faites fondre-le tout au bain marie ou au micro onde (si vous reprenez cette méthode, prenez garde à ne pas choisir une puissance trop forte pour ne pas cuire votre chocolat et ne pas "crépir" votre four).

Une fois le mélange fondu, rajouter le lait et la poudre de noisette. Mélanger avec une spatule ou une maryse pour obtenir une pâte homogène.

Verser ensuite dans 2 pots et conserver au frigo pour 15 jours maxi (enfin si toutefois vos pots ne sont pas engloutis d'ici là tellement c'est bon).

Commentaire :

J'ai voulu tester de faire du Nutella maison et franchement je ne suis pas déçue ! Le goût et la texture sont vraiment très proches de la célèbre pâte à tartiner. Par contre, pour vos tartines, pensez à sortir le pot un peu à l'avance pour que vous puissiez étaler votre pâte sans exploser vos biscottes .

Pour un peu plus de saveur, j'ai pris de la poudre de noisette grillée.

On arrive à trouver les petits grains de noisette, si vous avez peur que cela vous gêne, mixer un peu votre poudre avant de l'incorporer cela devrait régler le problème.

Certain change le chocolat pâtissier par du chocolat blanc alors suivez vos envies.



MUFFINS COCO/NUTELLA



Ingrédients (pour 18 muffins environ):

100g de fleur de maïs
200g de farine
1 sachet de levure
100g de sucre
80g de noix de coco râpée
25cl de lait
2 oeufs
75g de beurre
du Nutella ou bien de la [pâte à tartiner maison](#) resté au frigo pendant 2h
1 pincée de sel

Préparation :

Faire fondre le beurre et ajouter tous les autres ingrédients sauf le Nutella.
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Elle est assez épaisse.
Verser une bonne cuillère à soupe de pâte au fond de votre moule. Rajouter par-dessus une bonne cuillère à café de Nutella. Terminer en remettant de la pâte jusqu'à remplir les 2/3 du moule.
Enfourner dans le four préchauffé à 180° pour 25 min afin d'obtenir des muffins colorés.

Commentaire :

Ces muffins ne font jamais long feu à la maison. Nous préférons les déguster un peu tiède, quitte à les passer 30sec au micro-onde à faible puissance (sinon votre chocolat fera un bloc), ils n'en sont que meilleurs.
La fleur de maïs permet d'alléger votre pâte mais si vous n'en avez pas, vous pouvez très bien la remplacer par de la farine en même quantité.



LA COMPOTE



Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 pommes mûres (Golden pour moi)
3 cuillères à soupe de sucre
un peu d'eau
3/4 d'un bouchon de vanille liquide ou de la cannelle

Préparation :

Peler, épépiner et couper vos pommes en morceaux puis verser les morceaux dans une casserole.
Ajouter un peu d'eau (pas beaucoup, il ne faut pas que ça baigne. Vous pourrez toujours en rajouter par la suite si besoin) au fond de votre casserole et saupoudrer de 3 cuillères à soupe de sucre.
Mélanger et laisser cuire vos pommes à feu doux d'abord pendant quelques minutes puis à découvert. Surveiller bien pour que ça n'attache pas.
Retirer du feu dès que les pommes sont cuites c'est à dire que les morceaux s'écrasent facilement.
Mettre les pommes dans un moulin à légumes et écraser-les.
Une fois la compote obtenue, aromatisée la avec la vanille.

Commentaire :

A chaque fois que je mange cette compote, cela me fait penser à la République Dominicaine où j'ai acheté ma vanille. C'est un régal à chaque cuillère.
Je sucre peu, si par contre vous aimez beaucoup le sucré, vous pouvez rajouter 1 ou 2 cuillères à soupe de sucre.
Faites preuve d'imagination en variant les fruits (poire, framboise...) et en les mariant entre eux.



POMME EN ROBE CHOCOLATEE



Ingrédients : (pour 2 pommes)

30g de chocolat

2 pommes

1 peu de noix de coco râpée

Préparation :

Pelez les pommes et évidez-les.

Les faire cuire dans le four préchauffé à 200° pendant environ 30min. Elles sont cuites quand vous pouvez aisément enfoncer la pointe d'un couteau à l'intérieur.

Laissez les au chaud dans le four éteint. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou bien au micro-onde (à puissance faible pour éviter de le cuire). Une fois qu'il est fondu, sortez les pommes du four et nappez les de chocolat. Parsemez de noix de coco râpée. C'est prêt vous n'avez plus qu'à déguster (en faisant attention de ne pas vous brûler la langue 😊).

Commentaire :

Un dessert simplissime, délicieux et à moindre coût car vous pouvez le réaliser avec n'importe quel chocolat, pas besoin d'un chocolat pâtissier.



VERITABLES CROISSANTS ET PAINS AU CHOCOLAT



Ingrédients (pour 12 viennoiseries environ) :

1 [pâte feuilletée levée](#)

1 oeuf

1 triangle rectangle de 10cm de base par 15cm découpé dans un carton

1 rectangle de 8cm par 12cm découpé dans un carton

1 carré de chocolat par pain au chocolat

Préparation :

Sur votre plan de travail fariné, étalez votre pâte en rectangle de 3mm d'épaisseur.

Pour les croissants :

Coupez des triangles dans la pâte en vous aidant de votre carton puis faites une incision de 5mm environ à la base de chaque triangle.

Roulez ensuite les croissants sans les serrer en commençant par la base jusqu'à la pointe.

Déposez les pointes vers le bas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez les lever à température ambiante pendant 2h environ, ou dans votre four à 40° si celui-ci le permet pendant au moins 1h.

Battez l'oeuf entier dans un bol puis à l'aide d'un pinceau enduisez chaque croissant.

Enfourez pour 15 à 20 min, grille position basse, dans le four préchauffé à 210°.

Pour les pains au chocolat :

Coupez des rectangles à l'aide de votre carton.

Mettez un carré de chocolat cassé en morceau (ou 1 barre si vous en avez) au bord de la pâte, dans le sens de largeur.

Enroulez ensuite la pâte par dessus le chocolat sans la serrer.

Déposez les pains sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laissez les lever à température ambiante pendant 2h environ, ou dans votre four à 40° si celui-ci le permet pendant au moins 1h.

Battez l'oeuf entier dans un bol puis à l'aide d'un pinceau enduisez chaque pain.

Enfourez pour 15 à 20 min, grille position basse, dans le four préchauffé à 210°.

Commentaire :

De délicieux croissants et pains au chocolat comme ceux du boulanger et très faciles à faire une fois que vous aurez pris le coup de main pour la réalisation de la pâte.

Consommées tièdes ou froides, ces viennoiseries partent comme des petits pains (elle était facile à faire celle-là j'avoue 😊).



GATEAU CHOCOLAT ET NOISETTE



Recette d'Arnaud_136 trouvée sur [Marmiton](#)

Ingrédients :

100g de chocolat pâtissier
100g de poudre de noisette
100g de beurre
100g de sucre en poudre
4 oeufs
1 pincée de sel
4 cuillères à soupe de farine
1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

Faites fondre le beurre et le chocolat soit au bain-marie soit au micro-onde (dans ce cas choisissez une faible puissance pour ne pas cuire votre chocolat et aussi ne pas "crépir" votre four).

Versez le mélange dans un saladier et rajoutez y le reste des ingrédients. Mélangez bien de façon à obtenir un mélange homogène.

Versez la préparation dans un moule beurré ou bien dans un moule en silicone et faites cuire 40min environ dans le four préchauffé à 180°.

Vérifiez la cuisson grâce [au test du couteau](#).

Commentaire :

Quand on entend que des "mmmmm" et le bruit de la petite cuillère dans l'assiette, on peut se dire que son gâteau est très bon et croyez moi j'ai entendu beaucoup de "mmmmm" 😊.

J'avais un peu peur qu'avec seulement 1/2 sachet de levure (certes pour 4 cs de farine) il ne lève pas et bien si, il a bien gonflé et en plus il est hyper moelleux. Bref c'est un délice, à tester d'urgence.



CAKE EPICE A LA COURGE



Ingrédients :

120g de farine
120g de fleur de maïs
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
cannelle selon vos goûts (1 cuillère à café pour moi)
70g de beurre mou
2 oeufs
125g de sucre roux ou cassonade
8cl d'eau
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
250g de [purée de courge](#)
noix de muscade râpée
en option : pistaches, noisettes, noix ou tout autre type de graine concassées, environ 60g.

Préparation :

[Concassez vos graines](#) si vous avez décidé d'en utiliser.

Battez les oeufs avec le beurre et le sucre. Rajoutez tous les autres ingrédients et seulement une partie des graines concassées, mélangez bien.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré (inutile s'il s'agit d'un moule en silicone) et parsemez le restant des graines sur le dessus.

Enfournez pour 40min environ dans le four préchauffé à 180°. Vérifiez la cuisson grâce au [test du couteau](#). Si jamais votre cake se colore trop vite, continuez la cuisson avec 1 feuille d'aluminium posée dessus.

Commentaire :

Voici un cake très original où toutes les saveurs se mélangent subtilement.

J'adore le côté craquant grâce aux graines (des noisettes le jour de la photo). Encore une douceur qui ne fait pas long feu 😊.



GATEAU A LA NOISETTE



D'après la recette de flow_1 trouvée sur [Marmiton](#)

Ingrédients :

125g de poudre de noisette
150g de sucre
50g de beurre mou
4 oeufs
4 cuillères à soupe de farine
1/2 sachet de levure chimique
arôme (vanille liquide pour moi)
1 pincée de sel

Préparation :

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs dans 2 saladiers.

Mélangez les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment.

Rajoutez le beurre, la farine, l'arôme, la poudre de noisette et la levure. Mélangez le tout pour obtenir une pâte homogène.

Montez les blancs en neige ferme à l'aide du sel.

Incorporez délicatement les blancs en neige au reste de la préparation : mettre une petite partie des blancs dans la préparation et à l'aide d'une cuillère ou d'une maryse, soulever délicatement la pâte par dessus les blancs, tout en tournant le saladier. Répétez l'opération jusqu'à avoir incorporer tous les blancs.

Versez la préparation dans un moule beurré ou dans un moule en silicone de forme ronde.

Enfournez à 180° pour 30min dans le four préchauffé.

Commentaire :

La recette originale prévoyait 8 cuillères à soupe au total, par erreur je n'en ai mis que 4. Je ne le regrette pas car le gâteau obtenu se tient bien tout en étant extrêmement moelleux. Il fond littéralement dans la bouche, c'est un vrai délice.

Encore un gâteau qui ne fait pas long feu.



CREMES AU NUTELLA



Recette trouvée dans le magazine Version Femina

Ingrédients : (pour une 10aine de ramequins)

120cl de lait

8 cuillères à soupe bombées (voir + pour la déco) de Nutella ou de [pâte à tartiner maison](#)

50g de fleur de maïs

Préparation :

Délayez la fleur de maïs avec 4 cuillères à soupe de lait à feu doux dans une casserole haute.

Rajoutez ensuite les 8 cuillères à soupe de Nutella et le reste de lait.

Mélangez bien avec l'aide d'un fouet puis amenez à ébullition en continuant de mélanger.

Laissez épaissir jusqu'à obtenir la consistance que vous désirez puis versez dans des ramequins.

Laissez refroidir à température ambiante pendant 30min, puis au frigo pour 2 heures minimum.

Au moment de servir, décorez chaque pot avec 1 peu de Nutella ou en saupoudrant un peu de noix de coco râpée.

Commentaire :

Un dessert tout léger et réalisé à partir de peu d'ingrédients. Et c'est tellement bon en plus 😊.

MARBRE CHOCOLAT VANILLE



Recette trouvée sur le site de [Gustave](#)

Ingrédients :

150g de farine
70g de fleur de maïs (que vous pouvez remplacer par autant de farine)
200g de sucre en poudre
20g de chocolat noir à 70% de cacao
20g de cacao en poudre non sucré (type VanHouten)
4 oeufs
4 cuillères à soupe de crème épaisse
70g de beurre
2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)
1/2 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de vanille liquide
1 pincée de sel

Préparation :

Mélangez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Faites fondre le beurre soit au micro-onde (à faible puissance pour qu'il n'y ait pas d'éclaboussure) soit dans une casserole. Rajoutez y la crème et le sel. Mélangez bien pour obtenir une sauce homogène.
Versez cette sauce avec les oeufs et le sucre et mélangez.
Rajoutez la farine, la levure et le rhum. Mélangez bien pour que cela soit homogène.
Prélevez la moitié de la pâte ainsi obtenue et versez la dans un autre saladier. Ajoutez la vanille.
Faites fondre le chocolat soit au micro-onde (toujours à faible puissance) soit au bain-marie. Rajoutez le ainsi que le cacao à la pâte non vanillée. Mélangez bien.
Versez dans un moule à cake beurré ou bien en silicone, en alternant 1 couche de pâte vanillée et 1 couche de pâte chocolatée, jusqu'à épuisement total des pâtes. C'est grâce à cette alternance que vous obtiendrez une belle marbrure.
Enfournez dans le four préchauffé à 180° pour environ 45 min. Faites le [test du couteau](#) pour vérifier la cuisson.

Commentaire :

Un merveilleux cake, bien moelleux, idéal pour le goûter ou le petit déjeuner.
Vous pouvez le servir avec 1 crème anglaise pour encore plus de gourmandise.



TARTE A LA CERISE ET A LA NOIX DE COCO



Ingrédients :

200g de cerise environ (cela dépend de la taille de votre moule, il faut en tapisser le fond)

1 [pâte sablée à la noix de coco](#)

100g de sucre

3 jaunes d'œufs

25cl de crème épaisse

Préparation :

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre et quand le mélange commence à blanchir rajoutez la crème et continuer de remuer jusqu'à ce soit homogène.

Étalez votre pâte puis disposez les cerises de manière à recouvrir tout le fond du plat.

Versez par dessus le contenu du saladier puis enfournez pour environ 1h à 200° dans le four préchauffé.

Si la tarte se colore trop vite, recouvrez le dessus avec une feuille d'aluminium.

La garniture reste un peu crémeuse c'est pourquoi il ne faut pas vous attendre à ce que la pointe d'un couteau ressorte complètement sèche, sinon vous allez trop prolonger la cuisson et votre pâte sera sèche.

Faites attention pour le service, l'aspect crémeux rend l'opération un peu délicate.

Commentaire :

C'était la 1ère fois que je tentais le mélange cerise/noix de coco et je ne suis pas déçue car on s'est bien régalé.

Si vous voulez accentuer le goût de la noix de coco, vous pouvez en rajoutez un peu dans la crème.

Si vous utilisez des fruits congelés comme moi (c'est pourquoi je ne peux pas vous dire le poids exact de cerise car j'ai pris juste ce qu'il me fallait pour remplir mon moule), mettez les encore congelés sur le fond de tarte juste avant d'enfourner. Ainsi ils ne détremperont pas votre pâte et ils garderont une bonne tenue.



POMME AU FOUR AU SPECULOOS



Recette d'Estelle trouvée sur [Marmiton](#)

Ingrédients : (pour 1 personne)

1 pomme
1 à 2 spéculoos
1 peu de beurre (1 noix)
1 peu de cannelle (facultatif)
1/2 cuillère à soupe de cassonade ou de sucre roux

Préparation :

Pelez et évidez la pomme et coupez son chapeau.

Emiettez grossièrement le ou les spéculoos.

Mélangez les miettes avec le beurre, le sucre et la cannelle et farcissez en les pommes.

Enfournez avec un peu d'eau au fond du plat, pour une 30aine de minutes selon la variété du fruit, à 210° dans le four préalablement préchauffé. Il faut que votre pomme ressorte cuite.

Vous n'avez plus qu'à déguster en prenant garde de ne pas vous brûler la langue.

Commentaire :

Voici un dessert rapide et simple à réaliser. Idéal pour passer des pommes un peu flétries et terminer les quelques spéculoos qui traînent au fond du paquet.



CREME DESSERT



Crèmes dessert à la noix de coco

D 'après une recette de Stefanie_1 parue sur [Marmiton](#)

Ingrédients : (pour 3 ramequins comme sur la photo)

15g de beurre
15g de farine
250ml de lait
40g de sucre
parfum au choix : café, chocolat, vanille, noix de coco...

Préparation :

Aromatiser le lait avec le parfum de votre choix.

Faites fondre le beurre dans une casserole.

Rajoutez la farine dans le beurre fondu et remuer sans cesse jusqu'à ce que la farine mousse. Retirez du feu et laissez refroidir quelques instants.

Mouillez ensuite vivement avec le lait aromatisé tout en remuant pour éviter la formation de grumeaux.

Faites réchauffer à feu doux, lorsque le mélange commence à bouillir, rajoutez le sucre en remuant un peu. Laissez bouillir 2 min puis retirer du feu.

Laissez refroidir un peu puis versez dans les ramequins et laissez au froid au moins 2h avant de déguster.

Commentaire :

Un dessert simple à réaliser et avec les ingrédients du placard.

Si vous des grumeaux se forment, vous pouvez les éliminer soit :

- en mixant un peu la crème ;
- en la versant dans une bouteille grâce à 1 entonnoir. Fermez la bouteille et secouez vivement. Remettez ensuite la crème à épaissir sur le feu.

Sur la photo, on dirait des grumeaux mais non, c'est l'effet de la noix de coco râpée 😊

TARTE AUX FRAISES ET A LA CREME DE NOISETTE



Ingrédients :

1 [pâte feuilletée](#)

20cl de crème semi épaisse

80g de sucre

100g de poudre de noisette

1 oeuf

suffisamment de fraises pour tapisser le moule, tout dépendra de leur taille : entre 300 et 500g

Préparation :

Faites [cuire la pâte à blanc](#).

Battez ensemble la crème, la poudre de noisette, le sucre et l'oeuf jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Disposez les fraises sur votre pâte cuite puis recouvrez les avec la crème.

Enfournez à 180° pour une 40aine de minute dans le four préchauffé en surveillant la coloration.

Commentaire :

A la sortie du four c'est un régal et pour les oreilles avec le jus des fraises qui pétille et pour l'odorat avec la bonne odeur de fruit chaud. Et le bonheur continu lors de la dégustation.

Avant cette recette je ne savais pas que la fraise se mariait si bien avec la noisette. A refaire sans hésiter.

Pourquoi ne pas tenter avec d'autres fruits ? Framboises, pommes... ça doit être très bon aussi.



VERITABLE PAIN D'EPICES



Recette trouvée sur le site de [Gustave](#)

Ingrédients :

250g de farine de seigle
250g de miel liquide
200ml de lait tiède
1 sachet de levure chimique
1/4 de cuillère à café de bicarbonate de soude (facultatif mais rend le pain plus léger)
1 pincée de sel
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café d'anis vert
1/2 cuillère à café de noix de muscade

Préparation :

Dans un saladier, versez le miel et le lait tiède et mélangez.
Rajoutez la farine petit à petit en remuant pour éviter la formation de grumeaux.
Laissez reposer 1 à 2 heures au réfrigérateur.
Au bout de ce temps, rajoutez les autres ingrédients à la pâte et mélangez bien.
Versez dans un moule à cake beurré (inutile si vous avez un moule en silicone) et enfournez 1h dans le four préchauffé à 165°. Pour les 20 dernières minutes de cuisson, déposez un papier aluminium sur le dessus du pain pour éviter le dessèchement.

Commentaire :

Ce pain d'épices est tout simplement une pure merveille. Chaque bouchée est 1 vrai moment de plaisir.
Si vous trouvez que le pain "colle trop en bouche" c'est qu'il vous faut prolonger un peu la cuisson.



BUCHE GLACEE AUX COOKIES



Je vous conseille de préparer cette bûche au moins la veille de la dégustation.

Ingrédients : (pour 8 personnes)

250g de mascarpone

150g de cookies (nougatine pépites de choco sur la photo) + 1 cookie pour la déco

100g de nougat dur

40g de meringues

10cl de crème liquide froide

50g de beurre fondu

2 jaunes d'oeufs

50g de cassonade + 1 cuillère à soupe

1 pincée de sel

Préparation :

Quelques heures avant, voir mieux la veille, placez votre crème et 1 saladier dans votre réfrigérateur. Ainsi vous vous assurez que votre crème montera bien.

Emiettez les cookies à la main et rajoutez y le beurre fondu et la cuillère à soupe de cassonade. Mélangez bien.

Le jour J, dans un autre saladier, battez les jaunes d'oeufs avec le sel et 50g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu.

Incorporez le mascarpone délicatement, comme vous le feriez pour des [oeufs en neige](#) au mélange précédent.

Sortez votre crème et le saladier du réfrigérateur. Fouettez la crème dans le saladier froid pendant environ 5 min jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.

Incorporez la crème, toujours comme des oeufs à la neige, au mélange mascarpone/oeuf/sucre.

[Cassez le nougat comme vous le feriez avec des noix](#), émiettez les meringues et mélangez le tout à la crème au mascarpone.

Tapissez un moule à cake (supportant le congélateur) avec du film étirable que vous laisserez déborder de chaque côté. Il vous facilitera le démoulage.

Déposez la moitié de la crème au mascarpone dans le moule, puis les cookies et terminez avec le reste de crème.

Placez le moule au congélateur et sortez le seulement 10 min avant de déguster.

Pour un démoulage sans problème, déposez un morceau de film étirable sur le haut de la bûche, mettez votre main dessus et renversez le moule sur votre main. Enlevez le film étirable qui était dans le moule, déposez votre bûche sur le plat de service en la retournant. Enlevez le morceau de film que vous veniez de mettre (il se retrouve à nouveau sur le dessus de la bûche).

Il ne vous reste plus qu'à décorer votre bûche comme il vous plaira mais vous pouvez mettre dessus 1 cookie émietté.

Commentaire :

Cette bûche a rencontré un vif succès pour le réveillon du 31, la preuve il n'en est pas resté une miette ! Et mes convives ont cherché un bon moment les ingrédients qui pouvaient bien la composer : 1 crumble, des noisettes,... ?

😊 Elle est idéale après un repas déjà bien copieux car non "lourde" comme ça peut être le cas avec d'autres bûches.

Je la retenterais bien avec d'autres cookies (tout choco, à la noix de coco...).

Je vous conseille du nougat dur car comme ça il ne collera pas aux dents.

Peut-être seriez-vous tentés également par cette [bûche aux fruits et mascarpone](#) ?



TARTE DUO COMPOTE ET FRUITS



Ingrédients :

1 [pâte feuilletée](#)
3 à 4 pommes selon la grosseur ou autres fruits
de la compote au choix
20cl de crème semi-épaisse
50g de sucre roux
2 oeufs
cannelle en poudre
1 pincée de sel

Préparation :

Faites [cuire votre pâte à blanc](#).

Pendant ce temps, mélangez dans un saladier la crème avec le sucre, les oeufs, la cannelle suivant votre goût et la pincée de sel.

Quand la pâte est cuite, garnissez le fond avec la compote. Déposez par dessus les fruits coupés en morceaux ou en tranches.

Terminez en versant le contenu du saladier.

Enfournez pour 30 à 40min dans le four préchauffé à 210°.

Commentaire :

La compote apporte une touche de moelleux supplémentaire à cette tarte.

Pour la déco, j'avais déposé un peu de confiture de fraise sur le dessus après la cuisson. Une touche de gourmandise en plus 😊.

Vous pouvez bien évidemment utiliser la pâte de votre choix (sablée, brisée...) pour varier un peu.



TRUFFES AU CHOCOLAT ET NOIX DE COCO



Ingrédients : (pour une 50aine de truffles)

200g de chocolat noir (un non pâtissier fera très bien l'affaire)
100g de beurre
2 jaunes d'oeufs
4 cuillères à soupe de sucre glace
3 cuillères à soupe de cacao non sucré
125g de noix de coco râpée

Préparation :

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu très doux et rajoutez le chocolat coupé en morceaux en cours de cuisson. Mélangez régulièrement pour que ça n'accroche pas.

Quand tout sera bien fondu, retirez du feu.

Ajoutez les jaunes d'oeufs et mélangez. Rajoutez ensuite le sucre et la noix de coco et mélangez.

Quand votre mélange sera homogène, laissez le reposer pendant au moins heure au réfrigérateur.

Au bout de ce temps, prélevez un peu de pâte et formez des petites boules en roulant la pâte entre vos mains.

Roulez ensuite chaque boules dans le cacao. Vos truffles sont prêtes à être dégustées.

Commentaire :

Recette simplissime à réaliser et bien plus économique que d'acheter des truffles toutes prêtes !

A l'abris dans une boîte en fer, vous pourrez les conserver près de 15 jours sans souci.

Pour ceux qui n'aiment pas la noix de coco, vous pouvez bien sûr réaliser avec les mêmes proportions des truffles naturelles.



mais quasi



CAKE AU CHOCOLAT ET GINGEMBRE



D'après la recette de [Gustave](#)

Ingrédients :

140g de farine
80g de maizena (utilisée pour plus de légèreté mais peut être remplacée par autant de farine)
200g de sucre en poudre
40g de chocolat à noir à 70% de cacao
40g de cacao en poudre non sucré
3 oeufs
4 cuillères à soupe de crème épaisse
70g de beurre
3 cuillères à café de gingembre en poudre
2 cuillères à soupe de rhum
2 cuillères à café de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation :

Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faites fondre le beurre avec le chocolat au bain-marie ou au micro-onde (dans ce cas faites fondre à faible puissance pour éviter de brûler le chocolat et les projections). Ajoutez y ensuite la crème et le sel, puis mélangez bien.

Versez la crème chocolatée dans le mélange oeufs/sucre en remuant bien.

Ajoutez y la farine, le cacao, la levure, le gingembre et le rhum. Mélangez bien de manière à obtenir une pâte bien homogène et lisse.

Versez dans un moule à cake (préalablement beurré s'il n'est pas en silicone) et faites cuire à 180° pour 45-50min dans le four préchauffé.

Faites le [test du couteau](#) pour vérifier la cuisson.

Commentaire :

Comme vous pouvez le voir sur la photo, j'ai utilisé la recette pour faire des mini cakes. Avec ces proportions j'ai obtenu une dizaine de cakes tous bien gonflés et tentants à souhait 🍪.

La recette originale prévoit d'ajouter 100g de gingembre confit en morceaux à la pâte.



COOKIES AU SON D'AVOINE



Ingrédients : (pour une douzaine de cookies)

1 oeuf
100g de sucre roux
250g de son d'avoine (les flocons peuvent convenir aussi)
90g de beurre mou
2 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café de vanille liquide ou 1 sachet de sucre vanillé
des pépites de chocolat (à défaut vous pouvez casser des petits morceaux de chocolat) autant que vous voudrez

Préparation :

Battez le beurre avec le sucre.
Ajoutez l'oeuf, la vanille (ou le sucre vanillé) et mélangez.
Puis versez le son d'avoine, la levure et le sel et mélangez bien.
Recouvrez votre plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
Prélevez une grosse cuillère à soupe de pâte et déposez là sur la plaque. Formez le cookies en étalant la pâte avec vos doigts (rond de 8cm de diamètre par 1cm d'épaisseur environ).
Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte en espaçant bien vos cookies.
Parsemez ensuite les pépites de chocolat sur vos cookies.
Enfournez pour environ 15min dans le four préchauffé à 180°. Vos cookies devront avoir bien gonflés et être un peu dorés. Ils deviendront croustillants en refroidissant.

Commentaire :

Ayant pas mal de son d'avoine à écouler, j'ai fait cette recette en m'inspirant de recettes de cookies classiques. Ma foi je suis assez fière du résultat car ils sont délicieux.



MINI CAKES A LA BANANE ET A LA NOIX DE COCO



Recette trouvée sur le blog "[Aux délices des gourmets](#)"

Ingrédients : (pour une 12aine de cakes)

100g de farine
120g de sucre
3 oeufs
120g de beurre mou
150g de noix de coco râpée
2 bananes mûres
2 cuillères à café de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel

Préparation :

Fouettez le sucre avec le beurre et la vanille.
Ajoutez y les oeufs, la farine, la levure ainsi qu'une pincée de sel. Mélangez bien.
Pelez les bananes et écrasez les à la fourchette pour obtenir une purée.
Ajoutez la purée et la noix de coco à la pâte et mélangez.
Versez dans les moules (que vous aurez beurré auparavant s'ils ne sont pas en silicone) et faites cuire pour une 20aine de minutes dans le four préalablement préchauffé à 180°.
Faites le [test du couteau](#) pour vérifier la cuisson.

Commentaire :

Ils sont délicieux ces cakes et très moelleux. Le seul reproche que j'aurais à leur faire c'est qu'ils n'ont pas beaucoup gonflés.



IDEES DE GARNITURE POUR MACARONS



Au lieu de faire un article par garniture, je vais regrouper toutes les idées dans ce post. N'hésitez donc pas à revenir le lire de temps en temps car j'ajouterais des recettes au fil de mes nouvelles fournées de macarons. Toutes les recettes sont données pour garnir une 50aine de macarons de 3.5cm de diamètre. Pour la recette des coques c'est par [ici](#).

Quelques conseils pour de bons résultats :

Vous devez choisir de la crème liquide à 30% minimum. En dessous, elle n'aura pas bonne consistance.

Je vous conseille de préparer votre ganache à base de crème la veille (sauf indication contraire) pour quelle soit bien refroidie et ainsi elle se tiendra bien pour garnir vos macarons.

Il est bien sûr possible d'utiliser des colorants pour colorer vos coques en fonction de votre ganache, mais dans ce cas référez vous à la notice de votre colorant pour connaître le bon dosage.

Macarons au chocolat :

(possibilité de colorer les coques en ajoutant 10g de cacao non sucré à la poudre d'amande)

100g de crème liquide + 100g de chocolat noir pâtissier

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde. Ajoutez y en 3 fois la crème bouillante en mélangeant énergiquement pour obtenir une ganache élastique et brillante.

Macarons au carambar :

100g de crème liquide + 16 carambar

Faites chauffer la crème et y faire fondre les carambar en mélangeant bien.

N'attendez pas pour farcir vos macarons car la ganache au carambar devient vite dure. Si elle est trop dure, réchauffez la légèrement.

Macarons à la noix de coco :

Pour des coques aussi coco, rajoutez 40g de noix de coco à votre poudre d'amande.

50g de crème liquide + 20g de noix de coco râpée + 150g de chocolat blanc

Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde. Ajoutez y en 3 fois la crème chauffée avec la noix de coco, en mélangeant énergiquement pour obtenir une ganache élastique et brillante.

Macarons au Bailey's :

80g de sucre en poudre + 125g de Bailey's caramel + 100g de chocolat blanc

Faites fondre le sucre avec 40g de Bailey's jusqu'à obtention d'un caramel épais. Ajouter le reste de Bailey's et faites y fondre le chocolat blanc.

Macarons à la crème de marron :

100g de crème de marron + 100g de crème liquide

Faites chauffer la crème liquide avec la crème de marron en mélangeant bien.

Macarons aux fruits :

Vous pouvez garnir vos macarons simplement avec de la confiture (framboise, fraise...) assez épaisse.

TARTE AUX NOIX DE PECAN



Recette trouvée sur le site de [Marmiton](#).

Ingrédients :

1 [pâte brisée](#)
125ml minimum de sirop d'érable
50g de sucre
2 cuillères à soupe de maïzena
75ml d'eau
150g de noix de pécan

Préparation :

Faites cuire votre [pâte à blanc](#).

Pendant quelle refroidira, préparez votre coulis :

dans une casserole, faites chauffer le sirop d'érable avec le sucre, la maïzena et l'eau. Remuer bien pour éviter la formation de grumeau. Laissez épaissir un peu mais pas trop non plus pour que votre coulis puisse s'étaler.

Versez le coulis sur votre pâte puis disposez les noix de pécan.

Mettez 15 min dans le four préchauffé au préalable à 180° et dégustez tiède.

Commentaire :

Je vous conseille de concasser vos noix, vous pourrez ainsi mieux découper vos parts.

Servez avec de la glace à la vanille, le contraste chaud/froid est excellent et en plus cela diminuera la sensation très sucrée due au coulis.

D'autres recettes prévoient des oeufs, il faudra que je teste, car sans je trouve que ça fait peu épais comme garniture.

Le jour de la photo, j'avais parsemé un peu de cassonade sur le dessus de la tarte mais je ne le referais pas. Cela n'apporte pas grand chose et le sucre est déjà bien présent.



CROUSTILLANTS BANANE ET GINGEMBRE



Ingrédients : (pour 2 personnes)

2 bananes mûres mais un peu fermes
4 feuilles de brick
1/4 de cuillère à café de gingembre râpé
2 cuillères à soupe de sucre roux
25g de beurre

Préparation :

Epluchez les bananes, coupez les en 2 en longueur puis encore en 2 dans l'épaisseur.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites y dorer les bananes avec le sucre. Laissez caraméliser 2 min sur chaque face.

Découpez les feuilles de brick en 2 puis repliez chaque part en 2.

Saupoudrez un peu de gingembre sur chaque brick puis déposez un morceau de banane. Roulez la brick de manière à enrober la banane.

Faites dorer les croustillants dans la sauteuse en rajoutant un peu de beurre si nécessaire.

Dégustez chaud.

Commentaire :

Très bon et encore meilleur accompagné d'une boule de glace.

Si vous le souhaitez, vous pouvez faire flamber les bananes dans du rhum.



GATEAU AU NUTELLA HYPER MOELLEUX



Ingrédients :

300g de [pâte à tartiner maison](#)

3 oeufs

80g de poudre de noisette

80g de farine

20cl de lait

1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Préparation :

Si votre pâte à tartiner vous semble un peu trop dure, passez là quelques instant au micro-onde pour la ramollir.

Mélangez ensuite tous les ingrédients ensemble puis faites cuire 20min environ à 180° dans le four préalablement préchauffé.

Commentaire :

Trop trop bon ! Un vrai délice à chaque bouchée, tellement moelleux et le goût du Nutella est bien présent.

La prochaine fois je rajouterais un peu de noix de coco râpée pour encore plus de gourmandise.



MANNALAS OU ST NICOLAS BRIOCHES



Ingrédients : (pour 2 mannalas de 24cm de haut)

250g de farine

50g de sucre

50g de beurre

4g de levure de boulanger fraîche

1 oeuf

100g de lait à température ambiante + un peu pour dorer

2g de sel

Préparation :

La veille :

Préparez une poolish en délayant la levure dans la moitié du lait (50g) et ajoutez 80g de farine. Mélangez puis couvrez le récipient avec 1 linge humide, et laissez lever à température ambiante à l'abri des courants d'air.

Le lendemain :

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec le reste de lait (50g), le sucre et le sel sans faire bouillir. Laissez refroidir un peu à température ambiante.

Ajoutez le contenu de la casserole à la poolish en pétrissant, puis ajoutez l'oeuf et le reste de farine (170g). Continuez de pétrir pendant plusieurs minutes.

Couvrez le récipient avec 1 linge humide, et laissez lever à température ambiante à l'abri des courants d'air pendant 30 min.

Recouvrez votre plaque de papier cuisson.

Dégazer la pâte en appuyant délicatement dessus avec vos poings.

Divisez la pâte en 2, puis formez 1 bonhomme avec chaque moitié de pâte sur votre plaque. (Vous pouvez vous aider d'un emporte pièce si vous en posséder un.)

Si vous le désirez vous pouvez faire des yeux, le nez, la bouche... avec des pépites de chocolats, des raisins secs, etc.

A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les mannalas de lait pour qu'ils dorent à la cuisson.

Laissez de nouveau lever 20 min toujours à température ambiante et à l'abri des courants d'air.

Enfournez pour environ 25min à 180° dans le four préchauffé.

Commentaire :

Les Mannalas aussi appelés St Nicolas briochés sont une spécialité alsacienne que l'on prépare pour la St Nicolas.

Ils me rappellent "P'tit Biscuit" des films "Shreck" et ils sont surtout très bons 😊.

Il est bien sûr possible de préparer la recette sans poolish. Pour cela il vous faudra alors délayer 12g de levure fraîche (ou 1/2 paquet de levure sèche) dans 50g de lait, et ajouter 50g de farine. Laissez ensuite lever 20 min seulement et continuer le reste de la recette comme décrit plus haut mais avec 200g de farine.



CARRES CROUSTILLANTS



Recette inspirée de celle de PHILO trouvée sur "[Les Foodies](#)"

Ingrédients : (pour 8 personnes)

110g de beurre mou + 1 peu pour le moule

160g de sucre roux

1 oeuf

150g de farine

110g de son d'avoine ou de flocons d'avoine

1 sachet de sucre vanillé

1/2 cuillère à soupe de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

100g de confiture parfum au choix

Préparation :

Battez le beurre avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez l'oeuf et battez de nouveau.

Terminez en rajoutant la farine, le bicarbonate, le sel et le son (ou les flocons). Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrez un moule d'environ 15x20 cm (pas trop grand sinon vous manquerez de pâte).

Versez la moitié de la pâte dans le moule, étalez par dessus la confiture et terminez par une dernière couche de pâte.

Enfournez pendant environ 25min jusqu'à ce que la préparation soit bien dorée, dans le four préchauffé à 180°.

Laissez refroidir puis découpez en carré.

Commentaire :

Voici une gourmandise qui sort de l'ordinaire et dont on peut varier le goût en changeant de confiture.

Faites attention de ne pas trop mettre de confiture sinon vous allez détrempez la pâte et vous aurez du mal à faire des couches.



TIRAMISU AUX COOKIES



Recette trouvée sur le site "[Envie de bien manger](#)"

Ingrédients : (pour 6 personnes)

250g de mascarpone
80g de sucre + 1 pincée
3 oeufs
100g de pépites de chocolat
6 cookies

Préparation :

La veille de la dégustation :

Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le mascarpone et les pépites de chocolat et mélangez.

Montez les blancs en neige avec la pincée de sucre et [incorporez les](#) à la préparation.

Emiettez la moitié d'un cookie dans chaque verrine.

Versez la préparation dans les verrines et laissez au réfrigérateur.

Juste avant de servir :

Emiettez le restant des cookies dans chaque verrine.

Commentaire :

C'est le genre de dessert qui "tient au corps" (et encore avec ses proportions la recette était normalement pour 4 personnes !).

Je vous conseille de rajouter la dernière couche de cookie juste avant de servir sinon ils vont perdre tout leur croquant ce qui gâche pas mal le plaisir.



CAKE AUX CARAMBAR



Recette trouvée dans le magazine "Maxi"

Ingrédients :

20 carambar classiques
200g de farine
1 sachet de levure chimique
3 oeufs
150g de sucre
120g de beurre (150g dans la recette originale)
10cl de lait
1 pincée de sel

Préparation :

Dans une casserole faites fondre les carambar avec le lait à petit feu en remuant de temps en temps pour bien mélanger.

Faites fondre le beurre soit dans une casserole ou bien au micro-onde.

Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse et double de volume.

Rajoutez la farine, la levure, le sel et le beurre fondu et mélangez bien.

Terminez en rajoutant le lait au carambar et mélangez.

Versez la préparation dans un moule à cake (préalablement beurré s'il n'est pas en silicone) et faites cuire 45min environ dans le four préchauffé à 180°. Vérifiez la cuisson avec le test du couteau.

Commentaire :

Super bon et moelleux. J'avais un peu peur que ça ne soit trop sucré mais non il est juste comme il faut.

Par contre j'ai eu du mal à le démouler malgré le moule en silicone. La prochaine fois, je farinerais 1 peu mon moule.



BROWNIES AUX NOIX



Ingrédients : (pour 8 personnes, moule d'environ 15x20cm)

100g de chocolat pâtissier

100g de beurre

150g de sucre de canne

50g de farine

3 oeufs

100g de noix concassées (pécan ou autre)

Préparation :

Faites fondre le chocolat et le beurre soit au bain-marie soit au micro-onde (à faible puissance pour éviter de cuire le chocolat et les projections).

Mélangez le sucre, les oeufs, la farine et le sel jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Rajoutez le beurre/chocolat, les noix et mélangez bien.

Beurrez votre moule et versez y la préparation.

Enfournez dans le four préchauffé à 180° pendant environ 25min. Vérifiez la cuisson avec le test du couteau.

Laissez refroidir avant de déguster.

Commentaire :

Un grand classique qui fait fondre plus d'un gourmand ! A déguster accompagné d'une boule de glace vanille pour encore plus de plaisir.



GRATIN DE POMME



Recette provenant des fiches "La Cuisine de Cathy"

Ingrédients : (pour 6 personnes)

6 pommes type golden
150g de beurre mou + 1 peu pour le plat
150g de sucre en poudre
125g de poudre d'amande
3 oeufs
20 cl de crème (semi-épaisse pour moi)
75g d'amandes effilées
sucre glace pour la déco

Préparation :

Battez le beurre en pommade et ajoutez ensuite le sucre et la poudre d'amande.
Incorporez ensuite les oeufs un à un, puis la crème.
Pelez les pommes et coupez les en 2. Epépinez les et disposez les dans votre plat beurré.
Versez la crème d'amande sur les pommes et enfournez pour environ 15min dans le four préchauffé à 210°.
Faites dorer à sec les amandes effilées dans une poêle pendant 2 à 3 min en remuant et parsemez en le gratin.
Saupoudrez de sucre glace avant de servir tiède.

Commentaire :

Un pur régal et qui passe bien après un bon repas.
C'est un de nos desserts préférés.



ETON MESS AUX CERISES



Ingrédients : (pour 4 personnes)

3 grosses meringues
25cl de crème liquide à 30% minimum
400g de cerises dénoyautées
2 cuillères à soupe de sucre glace
1 cuillère à soupe de sucre

Préparation :

Un dessert "à monter" juste avant de le servir afin de garder le croustillant des meringues.

Placez le bol dans lequel vous allez monter la chantilly, vos fouets et votre crème au froid pendant au moins 30min. Profitez de ce temps, pour émiettez les meringues et mixer la moitié des cerises avec la cuillère à soupe de sucre. Au bout des 30 min, battez la crème dans le bol jusqu'à obtenir une belle chantilly (la crème doit doubler de volume). Incorporez le sucre glace en fin de montée. Mélangez délicatement la chantilly avec les morceaux de meringue et les cerises entières. Déposez ensuite dans des coupes à glace par exemple et terminez en versant les cerises mixées sur le dessus.

Commentaire :

La recette que j'avais trouvée ne précisait pas qu'il fallait faire 1 chantilly, c'est pourquoi sur la photo on voit bien qu'il s'agit simplement de crème. Après quelques recherches, la recette que je vous livre vous permettra de réaliser un vrai "Eton Mess".

Vous pouvez réaliser cette recette d'origine anglaise avec n'importe quel fruit rouge.



FRAISES A LA GANACHE BLANCHE



Recette trouvée sur "[Envie de bien manger](#)"

Ingrédients : (pour 6 verrines)

10 cl de crème liquide à 30%
150g de fraises
100g de chocolat blanc
2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

Cassez grossièrement le chocolat blanc sauf 3-4 carrés dont vous ferez des copeaux à l'aide d'un économe. Faites bouillir la crème et versez la sur les morceaux de chocolat (conservez les copeaux pour plus tard). Mélangez bien pour obtenir une crème homogène. Quand la crème aura refroidie, placez la au réfrigérateur au moins 1h pour qu'elle épaississe.

Coupez les fraises en morceaux et saupoudrez les avec le sucre. Gardez les au frais au moins 15min.

Juste avant de servir, préparer les verrines en commençant avec 1 peu de ganache, 1 couche de fraise puis une nouvelle fois de la ganache.

Décorez avec les copeaux de chocolat et éventuellement 1 morceau de fraise.

Commentaire :

Très bon dessert mais je vous déconseille d'utiliser des fraises décongelées car elles seront toutes molles ce qui gâcherait 1 peu la texture.

Les fruits décongelés sont à utiliser de préférence dans les préparations cuites.



MADELEINES A LA COURGE



Edit du 25/04/12 : J'ai refait la recette en modifiant quelques peu les quantités et les madeleines n'en ont été que meilleures !

Ingrédients : (pour une 40aine de madeleines)

150g de [purée de courge](#) froide minimum
125g 100g de beurre fondu
3 oeufs
130g 100g de sucre
150g 200g de farine
± 1/2 paquet de levure chimique

Préparation :

Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Rajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien pour obtenir une pâte homogène.

Laissez la pâte reposée au réfrigérateur pendant 2h minimum. Cela vous assurera d'avoir des madeleines avec une belle bosse.

Beurrez et farinez légèrement vos moules à madeleines, puis remplissez les aux 2/3 de pâte.

Enfournez dans le four préchauffé à 200°, jusqu'à ce que les madeleines soient bien gonflées et dorées (autour de 20min pour moi).

Commentaire :

Le seul souci avec ces madeleines c'est qu'il n'y en a jamais assez ! Elles disparaissent toujours en un clin d'oeil. J'ai mis quelques amandes effilées sur le dessus pour la déco le jour de la photo.



CAKE CHRONO



cake chrono à la pomme

Ingrédients : (pour 15 mini cakes ou 1 gros cake)

150g de poudre de noisette ou d'amande

70g de sucre

2 cuillères à café de levure chimique

2 à 3 oeufs suivant la grosseur

20g de crème liquide épaisse à 18% de matière grasse

1 pomme coupée en petits morceaux ou pour les sportives 2 bananes réduites en purée

Préparation :

Mélangez la poudre avec le sucre, la levure, les oeufs et la crème.

Quand la préparation est bien homogène, rajoutez la pomme ou bien la purée de banane et mélangez délicatement.

Versez dans le ou les moules et faites cuire à 180° dans le four préchauffé, 20min pour des mini cakes et 40min pour 1 gros cake. Avec ces temps de cuisson, le cake sera très moelleux.

Commentaire :

J'ai inventé cette recette un jour où j'avais envie de varier mon goûter et surtout de manger un gâteau sans aucune culpabilité !

Et en plus ils sont délicieux !

Avec 3 mini cakes, les chronoteuses devraient avoir leur dose de gras végétal.



CAKE A LA BANANE ET AUX EPICES



Inspirée de la recette de [Gustave](#)

Ingrédients :

50g de maïzena (peut être remplacée par autant de farine)
170g de farine
150g de sucre
2 bananes mûres (la recette en prévoyait 3, j'ai fait avec les moyens du bord)
3 oeufs
4 cuillères à soupe de crème semi épaisse
60g de beurre
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de gingembre en poudre
1/2 cuillère à café de noix de muscade râpée
1/2 cuillère à café de poivre
1 pointe de couteau de clou de girofle en poudre
1/2 cuillère à café d'anis vert
1 cuillère à soupe de vanille liquide
1/2 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

Préparation :

Fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Faites fondre le beurre soit au micro-onde ou dans une casserole puis ajoutez y la crème et le sel jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Versez cette préparation sur les oeufs/sucre, rajoutez la farine, la maïzena, les différentes épices et la levure. Mélangez bien le tout.
Ecrasez les bananes à l'aide d'une fourchette pour obtenir une purée. Ajoutez les à votre pâte et remélangez.
Versez dans un moule à cake fariné pour 1 moule en silicone ou beurré et fariné pour 1 moule classique.
Enfournez pendant environ 45-50min, dans le four préchauffé à 180°.

Commentaire :

Autant de poivre dans un dessert, j'étais assez sceptique mais lors de la dégustation mes doutes se sont envolés. Ce cake est bien parfumé (sans avoir besoin de boire 2l d'eau ensuite rassurez vous 😊) et reste moelleux. Par contre, tout comme le [cake au carambar](#), c'est 1 véritable catastrophe pour le démouler si le moule même en silicone n'est pas fariné.



GATEAU AUX FRAISES ET A LA CHANTILLY ROSE



Ingrédients :

pour la déco :

une 20aine de fraises
amandes effilées
sucre glace

pour le gâteau :

100g de beurre mou
100g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
175g de farine
1 pincée de sel
1/2 sachet de levure chimique
2 oeufs
8 cuillères à soupe de lait

pour la chantilly :

25cl de crème liquide à 30% de matière grasse mini, très froide
1 sachet de sucre vanillé
2 cuillères à soupe de sucre glace
2 cuillères à soupe de confiture de fraise
2 feuilles de gélatine
1 peu de colorant rouge (*rose pour moi*)

Préparation :

pour le gâteau :

Travaillez le beurre avec les sucres puis ajoutez les oeufs 1 à 1.
Rajoutez le reste des ingrédients et mélangez.

Versez dans un moule à cake et enfournez environ 30min dans le four préchauffé à 180°. Vérifiez la cuisson avec le [test du couteau](#) puis laissez refroidir.

pour la chantilly :

Préparez la gélatine suivant les instructions de son paquet.

Dans une casserole, faites chauffer la confiture à feu doux et rajouter la gélatine. Mélangez bien pour dissoudre la gélatine.

Dans un bol que vous aurez placé au frigo à l'avance pour qu'il soit bien froid, battez la crème. Quand des bulles commenceront à se former, rajoutez le sucre vanillé, le colorant et le sucre glace et continuer de battre jusqu'à ce que la crème augmente de volume et que le fouet laisse des marques.

Mélangez délicatement la chantilly avec la confiture de fraise.

pour le montage :

Coupez le gâteau en 2.

Tartinez une moitié de gâteau avec la chantilly rose (gardez en 1 peu) puis parsemez des moitiés de fraise.

Déposez l'autre moitié du gâteau par dessus. Faites une ligne peu épaisse avec de la chantilly sur la longueur et mettez des moitiés ou des fraises entières sur cette ligne.

Décorez avec des amandes effilées (éventuellement grillées dans une poêle à sec) et du sucre glace.

Conservez le gâteau au frigo.

Commentaire :

Un gâteau délicieux, à la structure très légère mais qui m'a donné bien du mal car la recette originale était bien mal expliquée (notamment avec la gélatine). Mais je l'ai tout de même réussi non mais 🍪.

Pour la chantilly, j'avoue en avoir utilisé de la toute prête en bombe (un peu moins de 250g).



TARTE AU CHOCOLAT ET A LA MOUSSE COCO



Recette trouvée sur Marmiton

Ingrédients :

200ml de lait de coco
1 pâte au choix (sablée, brisée, ou feuilletée)
100g de chocolat noir pâtissier
10cl de crème liquide
60g de noix de coco râpée
50g de sucre en poudre
2 feuilles de gélatine
3 blanc d'oeufs

Préparation :

Faites cuire votre pâte à blanc.

Faites bouillir la crème puis versez la sur le chocolat cassé en morceaux. Couvrez et attendez 5 min avant de mélanger de manière homogène.

Nappez le fond de tarte avec la crème chocolatée.

Préparez la gélatine suivant les instructions du paquet.

Faites chauffer le lait de coco avec le sucre en mélangeant. Y ajouter les feuilles de gélatine et remuer jusqu'à ce que la gélatine soit fondue. Laissez refroidir.

Battez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel.

Incorporez délicatement les blancs avec le lait de coco puis ajoutez toujours délicatement la noix de coco râpée.

Versez sur la tarte et placez au frigo pendant au moins 2 heures.

Commentaire :

Une tarte très légère.

Je l'ai réalisée avec des "restes" d'une précédente recette : seulement 60g de choco et 60g de crème. J'ai quand même eu assez de crème chocolatée pour napper tout mon fond de tarte.



CAKE A LA COURGE ET AMANDE



Recette inspirée de celle de Marie-Anne Balayn trouvée sur [Marmiton](#)

Ingrédients :

150g de [purée de courge](#)
125g de beurre mou
120g de sucre
3 oeufs
50g de poudre d'amande
160g de farine
1 sachet de levure chimique
10 cuillères à soupe de lait
facultatif : amandes effilées pour la déco

Préparation :

Mélangez le beurre et le sucre.

Ajoutez les autres ingrédients en commençant par les oeufs et en terminant par la purée.

Dans un moule à cake beurré, disposez des amandes effilées sur les bords puis versez votre préparation.

Parsemez quelques amandes sur le dessus du cake.

Faites cuire environ 40min, dans le four préchauffé à 180°. Vérifiez la cuisson avec [un couteau](#).

Commentaire :

Un cake très moelleux aux saveurs d'automne qui a fait l'unanimité auprès des convives.



GAUFRES A LA NOIX DE COCO



Ingrédients : (pour 15 gaufres)

250g de farine

75g de noix de coco

140g de sucre en poudre

1 sachet de levure chimique

4 oeufs

125g de beurre

20cl de lait de coco

20cl de lait

1 pincée de sel

Préparation :

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Battez ensemble les jaunes avec 2 blancs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et forme "un ruban".

Ajoutez y la farine, la noix de coco, le sel, la levure, le lait de coco et le lait. Mélangez bien.

Faites fondre le beurre et ajoutez le à la pâte.

Montez les 2 derniers blancs en neige et incorporez les délicatement à la préparation.

Vous pouvez faire cuire vos gaufres tout de suite, la pâte ne nécessite pas de repos.

Commentaire :

Ces gaufres sont tout simplement délicieuses même dégustées natures !

Si vous les cuisez à l'avance, remettez les quelques instants dans le gaufrier pour les réchauffer.



PAINS AUX RAISINS



D'après la recette trouvée sur le site [Patiss](#)

Essayez de préparer votre pâte à brioche la veille

Ingrédients : (pour 8 pains environ)

250g de farine

5g de sel

10g de levure de boulanger

3 oeufs battus

125g de beurre mou

30g de sucre

5cl d'eau

250g de crème pâtissière

150g de raisins secs macérés dans un peu de rhum

1 jaune d'oeuf ou du lait pour la dorure

Préparation :

Diluez la levure dans un peu d'eau tiède.

Dans un grand récipient, mettez le sel, la farine et le sucre.

Ajoutez y les oeufs et la levure, mélangez bien.

Rajoutez l'eau et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et élastique (environ 15min).

Ajoutez le beurre et repétrissez jusqu'à obtenir un pâte homogène.

Laissez la pâte pousser à température ambiante recouverte d'un torchon humide, et à l'abri des courants d'air, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Chassez ensuite l'air de pâte, filmez là et laissez la reposer au frais au moins 3h.

Étalez votre pâte bien froide en rectangle, sur 8mm d'épaisseur.

Étalez la crème pâtissière froide sur toute la surface en vous arrêtant à 1cm de chaque bord.

Parsemez des raisins égouttés.

Roulez la pâte sur elle même pour former un gros boudin.

Découpez la pâte en tronçons de 3cm environ et déposez les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Aplatissez les tronçons pour leur donner une forme arrondie.

Laissez pousser jusqu'à ce que la pâte double de volume puis badigeonner de jaune d'oeuf ou de lait.

Enfournez une 20aine de minutes dans le four préchauffé à 200°.

Commentaire :

Avant d'étaler votre pâte, veillez bien à ce qu'elle ne colle pas sinon vous aurez du mal à former le boudin.

Votre pâte se mélangera alors à la crème et vous n'obtiendrez pas la forme d'escargot mais des tas !



GATEAU AUX FRAISES



Ingrédients :

200g de fraises (perso j'ai pas pesé, j'en ai mis suffisamment pour tapisser le moule)
150g de farine
1/2 sachet de levure chimique
125g de sucre en poudre
100g de beurre fondu
2 oeufs
10cl de lait
1 pincée de sel
facultatif : 1 cuillère à soupe de rhum

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients ensemble (sauf les fruits) jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
Versez la préparation dans votre moule.
Disposez des moitiés de fraises de partout sur la pâte.
Enfournez à 200° pendant environ 30min dans le four préchauffé.

Commentaire :

Le gâteau n'est pas très épais mais il est assez moelleux. La texture de la pâte me fait penser à celle d'un gâteau roulé.

Je ne sais pas si c'est dû au fait que j'ai utilisé des fruits congelés, mais les fraises se sont faites "engloutir" par la pâte lors de la cuisson et ont comploté (photo ci dessous).



PAIN PERDU AU FOUR



D'après la recette de Christelle Milesi trouvée sur [Le Journal Des Femmes](#)

Ingrédients : (pour 3-4 gourmands)

12 tranches de pain 1 peu rassis de 1.5cm d'épaisseur environ
40cl de lait
3 oeufs
2 cuillères à soupe de parfum (fleur d'oranger, vanille...)
60g de sucre
amandes effilées

Préparation :

Disposez les tranches de pain dans un plat à four, mie vers le fond.
Battez les oeufs avec le sucre, le lait et le parfum de votre choix.
Versez la préparation sur le pain et laissez le s'en imbiber pendant 20min. Vous pouvez retourner les tranches au bout d'un moment pour mieux les imbiber.
Parsemez le pain d'amandes effilées et enfournez une 30aine de minutes à 180° dans le four préchauffé.
Vous pouvez poursuivre la cuisson sous le grill pendant quelques minutes pour dorer les amandes (attention elles brûlent vite !).

Commentaire :

Un dessert/goûter peu onéreux et idéal pour "recycler" du pain ou de la brioche rassi.
Parsemez les amandes seulement juste avant d'enfourner pour ne pas qu'elles ramolissent.



CREME DESSERT NOUVELLE VERSION



Ingrédients : (pour 2 pots comme celui en photo)

350ml de lait entier

2 cuillères à soupe de maïzena

40g de sucre en poudre

arôme : vanille, chocolat, pistache...

éventuellement du colorant

Préparation :

Dans une casserole, délayez la maïzena avec 1 peu de lait.

Rajoutez le reste du lait, le sucre l'arôme et le colorant et faites chauffer à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à épaississement.

Si vous aimez la crème bien épaisse, vous pouvez rajouter un peu de maïzena préalablement délayée.

Versez dans des pots en verre et conservez au frais.

Commentaire :

Je cherchais une recette dans laquelle passer 1 reste de lait et mon arôme pistache et qui ne demandait pas d'oeuf. Cette version de crème dessert était parfaite ! Elle est simple à réaliser, demande peu d'ingrédients et à une texture parfaite.

A refaire d'urgence donc 😊.

PANCAKES



Ingrédients : (pour 8 pancakes de 16cm de diamètre)

2 oeufs

55g de maïzena

135g de farine

60g de beurre fondu

300ml de lait

1 sachet de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

1 cuillère à café de bicarbonate de soude (facultatif mais rend la pâte plus légère)

facultatif : pour des pancakes bien sucrés ajouter 80g de sucre en poudre en plus (perso le sucre de la confiture que je mets par dessus me suffit)

Préparation :

Si vous avez un blender, mettez tous les ingrédients ensemble et mixez.

Sinon :

Battez les oeufs avec le (les) sucre(s) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite la farine, la maïzena, le sel, le bicarbonate et le beurre puis mélangez un peu.

Versez progressivement le lait et mélangez bien pour éviter les grumeaux. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène.

Laissez reposer au moins 1 heure au frais.

Graissez une poêle ou la plaque d'une crêpe party et faites la chauffer.

Versez une louche de pâte et faites cuire. Des bulles vont se former. Attendez que la pâte sur le dessus du pancake soit bien prise pour le retourner délicatement et poursuivre la cuisson.

Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte et dégustez bien chaud avec du sirop d'érable, de la confiture...

Commentaire :

Les Américains n'ont pas inventé que le hamburger, y'a aussi les pancakes 😊. Il existe un bon nombre de recettes mais celle là donne de très bons résultats.

Si vous n'attendez pas que le dessus de la pâte soit pris avant de le retourner vous allez casser votre pancake.



QUATRE QUART



Ingrédients : pour 1 gros quatre quart ou 16 minis

pesez 3 oeufs (sans les coquilles)

pesez le même poids en farine

pesez le même poids en sucre

pesez le même poids en beurre

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

arôme : vanille, rhum...

pour les même 4/4 que sur la photo : 50g de noix de coco râpée + 1 peu pour saupoudrer à la sortie du four,
100g de fraise en petits morceaux "incrustés" dans la pâte juste avant d'enfourner.

Préparation :

Faites fondre le beurre puis laissez le refroidir.

Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Rajoutez les autres ingrédients et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Enfournez pour 40min pour 1 gros 4/4, 15min pour des minis, dans le four préchauffé à 180°.

Vérifiez la cuisson grâce au [test du couteau](#).

Commentaire :

Certaines recettes préfèrent incorporer les blancs en neige plutôt que de mettre de levure. Moi je les ai trouvés très moelleux avec la levure et en plus ça fait moins de vaisselle 😊.

En variant les fruits et les arômes vous pouvez décliner la recette de multiples façons.



TRIANGLES AUX AMANDES



Ingrédients : (pour 4 triangles)

1 [pâte feuilletée](#)

1 oeuf

50g de sucre

50g de poudre d'amande

25g de farine

1 cuillère à café de fleur d'oranger ou de rhum

1 peu de lait

pour la déco : quelques amandes effilées grillées et sucre glace

Préparation :

Battez l'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez y le sucre, la poudre d'amande, la farine et l'arôme. Mélangez bien le tout puis laissez reposer au frais.

Sortez la pâte feuilletée du réfrigérateur et étalez là en carré de 25cm de côté.

Emballez la pâte dans du cellophane et laissez à plat dans le congélateur environ 15min.

Le 1/4 d'heure écoulé, découpez la pâte en 4 carrés égaux.

Déposez au centre de chaque carré (évittez de trop vous approcher des bords) 1/4 de la préparation à l'amande.

Formez les triangles en rabattant l'angle droit du haut sur l'angle gauche du bas.

Soudez les bords en appuyant dessus à l'aide d'une fourchette, sur chaque face.

Remettez les triangles au frais pendant que votre four préchauffera à 180°, ainsi la garniture restera en place (double précaution avec la soudure des bords).

Juste avant d'enfournez, badigeonnez les triangles de lait à l'aide d'un pinceau et déposez quelques amandes effilées. Faites cuire 30min.

Saupoudrez éventuellement de sucre glace à la sortie du four.

Commentaire :

Miam et remiam ! Lors de la 1ère bouchée, je me suis promise de ne plus jamais acheter des triangles aux amandes tout prêt tellement c'est simple à faire et délicieux !



COOKIES



Cookies au choco, pépites de choco et amandes.

Ingrédients : (pour une 10aine de cookies)

100g de beurre mou

200g de farine

100g de sucre roux (à défaut du blanc mais le mieux reste le roux)

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

1 cuillère à café de levure chimique

1/2 cuillère à café de sel

garniture (100g au total ou plus pour les gourmands) : pépites de chocolat, noisettes, amandes...

pour des cookies tout choco : 2 cuillères à soupe de cacao non sucré

Préparation :

Travaillez le beurre en pommade (= comme si vous le tartinez au fond de votre saladier).

Ajoutez les sucres et mélangez bien.

Ajoutez l'œuf et mélangez. Poursuivre avec la farine, le cacao éventuellement, la levure et le sel.

Incorporez ensuite la garniture en mélangeant délicatement.

Avec vos mains, formez un boudin de 4cm de diamètre. Filmez le dans du cellophane et placez le à plat 15min au congélateur.

Préchauffez votre four à 180°.

Le 1/4 écoulé, découpez des disques de pâte de 1cm d'épaisseur et disposez en les espaçant sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 10 à 12min suivant votre four. A la sortie du four, les cookies doivent être mous, ils durciront en refroidissant.

Commentaire :

Avec le froid, la pâte se coupera très facilement et vos cookies ne s'étaleront pas à la cuisson.

Le temps de cuisson dépend vraiment de votre four. Il vous faudra faire des essais pour trouver lequel vous convient pour obtenir à la fois des cookies moelleux et croustillants.



RIZ AU LAIT



D'après une recette trouvée sur "[Gustave](#)"

Ingrédients : (pour 4 personnes)

1 litre de lait (entier de préférence)

100g de riz rond

6 cuillères à soupe de sucre

1 gousse de vanille

1 citron non traité ou alors bien lavé

Préparation :

Dans une casserole assez grande, versez le lait.

Fendez la gousse de vanille et grattez les graines à l'aide d'un couteau. Ajoutez la gousse et les graines dans le lait.

Râpez un peu la peau du citron au dessus de la casserole pour récolter le zeste.

Faites chauffer le lait et versez le riz au commencement de l'ébullition.

Baissez le feu et remuez souvent.

Quand le riz commencera à apparaître à la surface (cela demande pas mal de temps selon le riz, 20 bonnes minutes pour moi), ajoutez le sucre, remuez et retirez du feu.

En refroidissant, le lait va continuer à absorber le lait.

Servez dans des ramequins et dégustez tiède ou froid.

Commentaire :

Un dessert traditionnel extrêmement simple à réaliser.

La gousse de vanille peut être remplacée par du sucre vanillé qui sera ajouté en même temps que le sucre.

Vous pouvez remplacer le citron par de l'orange, du cacao...



GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE



Il existe bon nombre de différentes recettes de galette. Celle ci est celle de Pierre Hermé, le célèbre chocolatier - pâtissier, à base de frangipane. La frangipane est obtenue en mélangeant de la crème pâtissière à de la crème d'amande.

Ingrédients : (pour 1 galette de 6 à 8 personnes)

2 [pâtes feuilletées](#) de 27cm de diamètre

1 jaune d'oeuf ou du lait pour la dorure/soudure

pour la crème d'amande :

65g de beurre mou

85g de sucre glace

100g d'amande en poudre (ou de la noisette)

5g de maïzena

1 oeuf

1/2 cuillère à soupe de rhum (ça s'est 1 ajout perso)

pour la crème pâtissière :

125ml de lait

10g de maïzena

30g de sucre

12.5g de beurre (je ne l'ai pas mis et ça été très bien !)

1/2 gousse de vanille

1 jaune d'oeuf

Préparation :

pour la crème pâtissière :

Dans une casserole, battez le jaune avec le sucre. Versez par dessus un peu de lait chauffé avec les grains de vanille et remuez bien. Allumez le feu et versez le restant de lait tout en remuant avec 1 fouet pour éviter les grumeaux. Ajoutez la maïzena et continuer de remuer jusqu'à épaissement. Laissez refroidir puis placer au frigo au moins 15min

pour la crème d'amande :

Mettez le beurre en pommade et rajouter tous les autres ingrédients. Mélanger pour obtenir une crème homogène.

Versez la crème pâtissière sur la crème d'amande et mélanger le tout. Vous obtiendrez ainsi votre frangipane.

Déposez votre 1ère pâte feuilletée sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez le pourtour sur environ 2-3cm de lait ou de jaune d'oeuf.

Garnissez de frangipane de manière régulière (en n'oubliant pas de mettre la fève 🥳) en vous arrêtant devant le pourtour que vous venez de faire (ça évitera à la frangipane de se sauver).

Déposez le second rond de pâte sur le 1er. Appuyez avec vos doigts sur les rebords pour souder les 1 pâtes entre elles. Appuyez ensuite de nouveau sur les bords avec les dents d'une fourchette (2 précautions valent mieux qu'une).

Vous pouvez décorer votre galette en dessinant dessus à l'aide d'un couteau. Prenez garde toutefois de ne pas transpercer la pâte !

Mettez la galette avec la plaque au frigo au moins 30min (ou au congélateur en diminuant le temps ça serait dommage de transformer votre galette en glaçon !)

Préchauffer le four à 180°.

Badigeonnez le dessus de la galette avec du jaune d'oeuf ou du lait puis enfournez pendant environ 35min à mi hauteur (la mienne est peu dorée car j'ai commencé la cuisson en position basse 🥳)

Commentaire :

C'est THE recette de la galette des Rois ! Non grasse et bien garnie. Adieu les galettes du commerce !

A déguster froide ou 1 peu tiède. On a testé les 2, tiède elle est plus croustillante.



MADELEINES SELON LENOTRE



Inspirée de la recette du grand pâtissier Gaston Lenôtre

Ingrédients : (pour une 20aine de madeleines)

3 oeufs

130g de sucre

20g de miel

150g de farine

125g de beurre mou + 1peu pour les moules

1 pincée de sel

1/2 sachet de levure chimique

arôme au choix : zeste d'1/2 citron ou d'orange, vanille, 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger

Préparation :

Battez les oeufs avec le sucre, le sel et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Rajoutez la farine et la levure. Puis ajoutez le beurre et l'arôme. Mélangez bien pour obtenir une pâte homogène et laissez reposer au moins 2h au réfrigérateur.

Au bout de ce temps, beurrez et farinez vos moules (même s'ils sont en silicone).

Préchauffez le four à 230°.

Remplissez chaque empreinte d'environ 1 cuillère à soupe de pâte sans chercher à l'étaler.

Enfournez et baissez immédiatement la température du four à 200° et laissez cuire jusqu'à ce que le centre des madeleines forme un léger creux (3 à 5 min environ). Baissez le four à 180° et prolongez la cuisson (autour de 5min) jusqu'à ce que les madeleines soient bien dorées et bossues.

Commentaire :

Elles sont tellement délicieuses qu'elles ne font jamais long feu. Toutefois si vous résistez à la tentation de toutes les dévorer d'un coup, elles conserveront leur moelleux plusieurs jours dans une boîte en fer.



CRUMBLE A LA POIRE, BANANE ET AMANDE



Recette tirée de "Santé Magazine"

Ingrédients : (pour 6 personnes)

3 poires
2 bananes
80g de farine
80g de sucre en poudre
60g de beurre + 1 peu pour caraméliser
2 cuillères à soupe d'amandes effilées
1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Epluchez, épépinez et coupez les poires en lamelles.

Faites les caraméliser avec 1 peu de beurre et le sucre vanillé, pendant 2-3 min en remuant. Déposez les au fond d'un plat à tarte.

Dans un saladier, mélangez grossièrement du bout des doigts la farine avec le sucre et le beurre pour obtenir une texture sableuse.

Incorporez y délicatement les amandes.

Coupez les bananes en rondelles et déposez les par dessus les poires. Recouvrez ensuite du sablage.

Cuire environ 30min dans le four préchauffé à 180°. Vous pouvez prolonger la cuisson de quelques minutes sous le grill pour parfaire le dorage.

A déguster tiède de préférence.

Commentaire :

Dessert délicieux et simple à réaliser.



TARTE AUX POMMES SUR LIT DE CREME D'AMANDE



D'après la recette de Oumsouhaib trouvée sur "[P'tits bonheurs pâtissiers](#)"

Ingrédients :

1 [pâte feuilletée](#)
6 pommes golden
120g de beurre mou + 1 peu pour la cuisson
100g de sucre
2 cuillères à soupe de cassonade
125g de poudre d'amande
2 oeufs
facultatif : noix de coco râpée et [nappage](#) pour la déco

Préparation ;

Disposez votre pâte au fond de votre plat. Piquez là à l'aide d'une fourchette puis laissez au réfrigérateur.
Pelez, épépinez et coupez les pommes en rondelles assez fines. Faites les revenir dans une sauteuse avec 1 peu de beurre et la cassonade pendant quelques minutes puis laissez refroidir.
Dans un saladier, mélangez le beurre avec le sucre. Ajoutez la poudre d'amande et les oeufs et mélangez bien le tout.
Étalez la crème d'amande sur votre pâte et recouvrez avec les pommes rangées bien serrées.
Cuire 35min dans le four préchauffé à 175°.
Laissez refroidir la tarte puis badigeonnez là de nappage et saupoudrez de noix de coco.

Commentaire :

Attendez que votre tarte soit parfaitement froide avant de la découper. Elle sera plus facile à servir.



MA VERSION DU SCHOKOLADE HASELNUSSKUCHEN



Inspirée de la recette "Schokolade Haselnusskuchen" du blog [Commoncook](#) trouvée dans [Yummy Magazine](#).

Ingrédients :

125g de farine
125g de poudre de noisette
1/2 sachet de levure chimique
100g de sucre
2 oeufs
40g de beurre fondu
60g de cacao non sucré
5 cuillères à soupe de lait voir 1 peu plus
sucre glace

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients ensemble sauf le sucre glace, jusqu'à obtenir une pâte homogène. Vous pouvez rajouter un peu de lait si vous trouvez la pâte trop sèche.

Versez dans un moule à cake et enfournez pendant 50min environ dans le four préchauffé à 160°.

Laissez bien refroidir avant de démouler puis saupoudrez de sucre glace.

Commentaire :

Ce cake me tentait trop mais je n'avais pas les 100g de chocolat noir prévus dans la recette originale, alors je les ai remplacé par du cacao. Il assèche un peu plus la pâte que le chocolat c'est pourquoi je vous conseille de rajouter un peu de lait à votre préparation.

Il faudra que j'essaye la version originale mais celle ci m'a bien plu



COULANT AU CHOCOLAT



Ingrédients : (pour 7 coulants faits dans des moules à muffins)

100g de chocolat noir pâtissier

2 oeufs

100g de beurre

50g de sucre

40g de farine

Préparation :

Faites fondre le chocolat et le beurre au micro-onde.

Mélangez les oeufs avec le sucre et la farine puis ajoutez le chocolat et le beurre fondu.

Versez la préparation dans des moules à muffins (s'ils ne sont pas en silicone, beurrez et farinez les) puis mettez au réfrigérateur pour 1h.

Au bout de ce temps, enfournez pour 9min dans le four préchauffé à 220°.

Laissez refroidir au moins 15min avant de démouler (sinon vous risquez de casser votre gâteau) et dégustez immédiatement.

Commentaire :

Le passage au réfrigérateur permet d'obtenir le coulant à l'intérieur.

Si vous ne mangez pas votre coulant le jour de la cuisson, vous pourrez le réchauffer environ 40sec au micro-onde mais ce ne sera plus un fondant mais un moelleux au chocolat.



BUGNES



Ingrédients : (pour une 40aine de bugnes)

350g de farine

30g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 oeufs

50g de beurre fondu

10cl de lait

8g de levure de boulanger fraîche

1 cuillère à soupe d'arôme au choix : fleur d'oranger, rhum...

sucre glace

Préparation :

Délayez la levure dans le lait tiède (pas chaud sinon cela tuera votre levure).

Rajoutez y le sucre, le sucre vanillé, les oeufs, le beurre et l'arôme. Mélangez bien puis rajoutez la farine petit à petit (il pourra vous en rester ou bien il faudra en rajouter cela dépend de votre farine) jusqu'à ce que la pâte ne colle plus mais reste souple. Un peu comme une pâte à brioche.

Rassemblez la pâte en boule, couvrez d'un torchon et laissez reposer 30min à température ambiante puis 10min au frais.

Etendez la pâte sur 2-3 millimètres d'épaisseur et taillez des bandes de 4cm de large. Découpez ensuite les bandes selon la forme souhaitée (traditionnellement en losange). Fendez le milieu de chaque bugne et passez y une des pointes.

Une fois toutes les bugnes préparées, faites chauffer de l'huile de friture. Quand elle sera bien chaude, plongez y quelques bugnes et faites les colorer de chaque côté selon votre goût.

Déposez les bugnes sur du papier absorbant.

Une fois refroidies, saupoudrez de sucre glace.

Commentaire :

Lyonnais et Stéphanois se disputent la paternité des bugnes. Cette recette est celle (ou plutôt une des nombreuses recettes) des bugnes stéphanoises : bien gonflées, légèrement croustillantes à l'extérieur et très moelleuses à l'intérieur.

Vous pourrez les conserver plusieurs jours sans problème dans une boîte en fer.



GATEAU DE CREPES



Ingrédients : (pour 8 personnes)

10 [crêpes](#)

[crème pâtissière](#) assez épaisse préparée avec 40g de sirop d'érable à la place du sucre.

1 peu de confiture pour la déco

Préparation :

Dans un moule à manquer, déposez 4 crêpes sur le bord du moule en les faisant se chevaucher et dépasser largement du moule.

Déposez une crêpe au fond du moule de manière à recouvrir les autres crêpes.

Versez de la crème pâtissière sur cette dernière crêpe, recouvrez d'une crêpe et ainsi de suite en finissant par la crème jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus qu'une crêpe.

Rabattez au centre les crêpes qui dépassent du moule et poser par dessus la dernière crêpe.

Vous pouvez tartiner le dessus du gâteau avec la confiture de votre choix.

Recouvrez le plat de film alimentaire et déposez au frais au moins 1h. Sortez du réfrigérateur 10min avant de déguster.

Commentaire :

Quoi de plus gourmand que des crêpes ? Un gâteau de crêpes !

A la place de la crème pâtissière, vous pouvez garnir votre gâteau de pomme, de confiture.... Laissez libre cours à votre imagination et à vos envies.



BISCUIT A LA POMME ET A LA NOIX DE COCO



Ingrédients :

180g de farine + 1 peu pour le moule
3 oeufs
125g de beurre mou + 1 peu pour le moule
150g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
2 pommes (golden pour moi)
2 cuillères à soupe de compote de pomme
3 cuillères à soupe bien bombées de noix de coco râpée
1 cuillère à soupe de rhum
1 peu de confiture (gelée de groseille pour moi)
1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

Battez le beurre avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Rajoutez les oeufs, la farine, le rhum, la levure, la compote et 2 cuillères à soupe de noix de coco.
Mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse et crémeuse.
Epluchez et épépinez les pommes puis coupez les en morceaux (pas trop petits pour pouvoir les sentir en bouche). Rajoutez les délicatement dans la pâte.
Beurrez et farinez votre moule à cake même s'il est en silicone car le démoulage sera périlleux sinon.
Versez y votre préparation.
Faites cuire environ 50min dans le four préchauffé à 180°. Vérifiez la cuisson avec le [test du couteau](#).
Démoulez votre biscuit puis badigeonnez le dessus de confiture (éventuellement 1 peu chauffée pour la liquéfier si besoin).
Terminez la déco en parsemant la cuillère à soupe de noix de coco restante.

Commentaire :

Très bon gâteau mais la prochaine fois je rajouterai un peu plus de compote pour encore plus de moelleux.
Dans la recette initiale, il fallait mettre les pommes seulement après avoir déposer 2/3 de la pâte puis les recouvrir avec la pâte restante. Comme vous pouvez le voir sur la photo, on se retrouve avec toute la pâte en bas et les pommes en haut. A la dégustation ce n'est pas "top" c'est pourquoi je vous conseille de joindre vos pommes dans votre pâte dès le départ.



CHOCOLATINES



Recette tirée des fiches "La Cuisine de Cathy"

Ingrédients : (pour une dizaine de chocolatines)

180g de semoule fine (pas celle à couscous !)

60g de farine

125g de sucre

25g de cacao non sucré

1 pincée de sel

1 sachet de levure chimique

1 oeuf

60g de beurre fondu

25 cl de lait

des carreaux de chocolat noir pâtissier

Préparation :

Mélangez la farine avec la semoule, le sucre, le cacao, le sel et la levure.

Quand le tout sera homogène, creusez 1 puits, ajoutez l'oeuf et commencez à mélanger. Continuez de mélanger en rajoutant petit à petit le beurre fondu puis le lait.

Versez la pâte dans des moules à muffin ou à mini cake (préalablement beurrés s'ils ne sont pas en silicone) en remplissant au 3/4.

Enfoncez un bout de chocolat à l'intérieur de chaque chocolatine puis enfournez pour 20-25min dans le four préchauffé à 200°.

Commentaire :

Très bonne gourmandise qui se mange tiède ou froide. Tiède, le carreau de chocolat sera encore fondant.

Froid, il craquera un peu.



RAFFAELLO MAISON



Ingrédients : (pour environ 24 pièces)

100g de noix de coco râpée + 1 peu pour l'enrobage

20cl de lait concentré sucré

24 amandes

Préparation :

Mélangez les 100g de noix de coco avec le lait puis laissez au frigo jusqu'au lendemain.

Prenez une amande et prélevez environ 1,5 cuillère à café de ce mélange. Formez une boule en roulant le tout entre vos mains. L'amande doit être bien enrobée.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte (si cela colle trop, remettez un moment au frigo avant de poursuivre).

Roulez ensuite chaque raffaello dans un peu de noix de coco râpée.

A conserver au frais et sortir 5 min avant la dégustation.

Commentaire :

Hormis le côté croustillant qui manque, on a vraiment l'impression de manger de véritables Raffaello.

On n'est plus obligé d'attendre les fêtes que les boîtes fleurissent dans les rayons des magasins pour se faire plaisir 🍪.