

Les desserts de Sophie



Les desserts de Sophie

<i>Abricots aux macarons gratinés</i>	5
<i>Abricots pochés au miel de lavande</i>	5
<i>Beignets de carnaval</i>	6
<i>Biscuit moelleux au chocolat</i>	6
<i>Brownies aux amandes</i>	7
<i>Brownies aux noix</i>	8
<i>Brownies aux trois fruits</i>	8
<i>Bugnes à tous les parfums</i>	9
<i>Cake au chocolat</i>	9
<i>Cake aux noix et aux pommes</i>	10
<i>Cake aux pommes</i>	11
<i>Cake aux pommes et aux amandes</i>	11
<i>Carrés noirs St Jacques</i>	12
<i>Charlotte au chocolat et aux amandes</i>	12
<i>Chaud-froid de bananes créoles</i>	13
<i>Clafoutis</i>	13
<i>Clafoutis belle Normande</i>	14
<i>Clafoutis pommes et amandes</i>	14
<i>Coco choc en chantilly</i>	15
<i>Compote pommes, poires et coings à l'eau de rose</i>	15
<i>Cookies</i>	16
<i>Cookies à la noix de coco</i>	16
<i>Concorde</i>	17
<i>Cornes de Gazelle</i>	18
<i>Crème au caramel</i>	19
<i>Crèmes au chocolat</i>	20
<i>Croquants aux amandes</i>	21
<i>Croquants de riz soufflés au chocolat</i>	22
<i>Croustillant de pomme</i>	22
<i>Croustillants pomme-rhubarbe</i>	23
<i>Crumble aux pommes</i>	24
<i>Crumble de pommes à la cardamome</i>	24

Donuts	25
Eclairs tout noirs	26
Financiers en pain perdu sauce caramel	27
Florentins	28
Fondant au chocolat	28
Galette des rois à la frangipane	29
Gâteau basque	30
Gâteau glacé au chocolat	31
Gâteau minute au chocolat	32
Gâteau-truffe praliné au chocolat	32
Gaufres	33
Génoise	33
Génoise de Noël	34
Jalousie à la pomme et à l'Abricot	35
Macaronnade au chocolat	35
Macarons aux pignons	36
Macarons chocolat-framboises	36
Marquise au chocolat	37
Moelleux au chocolat	37
Moelleux aux amandes	38
Moelleux aux fantaisies de caramel	39
Moka aux amandes	40
Mousses au mascarpone	41
Omelette pommes-cannelle	41
Opéra	42
Pain d'épice au chocolat	43
Panellets	43
Pêches pochées aux fraises	44
Pêches rôties aux fruits secs	45
Petites tâtins de coings aux fruits secs	46
Poires et bananes rôties au lait de coco	47
Poires farcies aux quatre fruits secs	48
Pommes au nid d'amande	49
Pommes en cage à la frangipane	50
Pommes farcies aux graines	51
Pommes flambées au calvados	52
Quatre-quarts chocolaté aux pépites	53

Reine de Saba	54
Riz au lait (1)	55
Riz au lait (2)	55
Rochers à la noix de coco	56
Saint-Honoré	57
Soufflé glacé au cacao	58
Soupe de mangue à la vanille	59
Tarte à la banane	59
Tarte amandine aux Abricots	60
Tarte américaine avec des noix de pécan	61
Tarte au chocolat	61
Tarte au chocolat et pain d'épice	62
Tarte aux noix	63
Tarte aux pommes grand-mère	64
Tarte chaude au chocolat et aux bananes	65
Tarte chocolatée à la banane	66
Tartes fines aux pommes	67
Tarte renversée aux poires	68
Tarte sarladaise aux noix et au chocolat	69
Tarte Tatin	70
Tarte Tatin à l'Abricot	70
Spécial micro-ondes : gâteau normand au caramel	71
Spécial micro ondes : gâteau au chocolat	71

Abricots aux macarons gratinés

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Pour 4 personnes.

1 quinzaine d'Abricots.

5 gros macarons (rayon biscuits des magasins).

1 jaune d'œuf.

1 sachet de sucre vanillé.

20 g de beurre.

Le coulis : 500 g d'Abricots très mûrs.

200 g de sucre.

Rincez puis séchez les abricots. Coupez-les en deux et retirez les noyaux. Evidez les oreillons d'Abricot en conservant un bord de 2 mm environ. Hachez finement la pulpe. Déposez-la dans une jatte. Au dessus, émiettez les macarons secs. Ajoutez le jaune d'œuf et le sucre vanillé. Fouettez vivement la farce obtenue.

Répartissez cette farce dans les oreillons d'Abricot et disposez-les au fur et à mesure dans un plat à gratin beurré. Posez une noisette de beurre sur chaque oreillon farci. Faites-les cuire 15 min dans le four préchauffé à 210 °C (th. 7).

Pendant la cuisson, préparez le coulis d'Abricots. Fendez les Abricots et retirez les noyaux. Mixez les oreillons avec le sucre. Passez la pulpe dans un chinois et versez le coulis dans une saucière.

A la sortie du four, laissez tiédir les oreillons d'Abricot. Versez le coulis dessus et servez tiède.

Conseil : vous pouvez acheter du coulis d'abricots tout prêt, en bouteille ou surgelé.

Abricots pochés au miel de lavande

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

150 g de miel de lavande (ou à défaut, de miel d'acacia et 2 brindilles de lavande séchée).

glace aux calissons d'Aix (ou glace vanille ou plombières).

Versez le miel et un demi verre d'eau dans une casserole. Portez à ébullition (avec les deux brindilles de lavande). Rincez les Abricots et séchez-les dans du papier absorbant. Coupez-les en deux et retirez les noyaux, Mettez les oreillons d'Abricot dans le sirop bouillant. Réduisez le feu et laissez-les confire pendant 5 min.

Egouttez les Abricots et mettez-les dans des coupelles individuelles. Réduisez le sirop au miel puis versez-le sur les Abricots. Proposez à part des boules de glace aux calissons, ou du parfum de votre choix.

Beignets de carnaval

300 g de farine
 3 cuillers à soupe de sucre
 1 sachet de sucre vanillé
 3 petits œufs
 75 g de beurre ramoli
 4 cuillers à soupe de Rhum
 ½ sachet de levure chimique
 1 zeste de citron

Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et les œufs. Ajouter le beurre et le rhum (éventuellement). Pétrir l'ensemble avec la levure, le zeste, et un peu de farine supplémentaire si besoin.

Sur une planche farinée, abaisser la pâte au rouleau, assez mince.

Découper des formes diverses, et les faire cuire dans une friteuse. Saupoudrer de sucre glace.

Biscuit moelleux au chocolat

Pour 8 personnes

200 g de chocolat noir.
 100 g de beurre.
 100 g de sucre.
 3 jaunes + 3 blancs d'œufs.
 70 g de farine à gâteaux (levure incorporée).
 Sucre glace

Préchauffez le four à 180 °C (th. 4).

Couvrez le fond d'un moule à manqué anti-adhésif de 22-23 cm avec un disque de papier cuisson. Battez le sucre et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une crème pâle. Ajoutez la farine.

Battez les blancs et une pincée de sel en neige très ferme (on doit pouvoir retourner le saladier sans qu'elle ne tombe). Cassez le chocolat en carrés. Serrez-les dans une large casserole à fond épais. Chauffez à feu très doux. Dès que les carrés sont mous à cœur, ajoutez le beurre en morceaux, tournez pour lisser. Mêlez à la crème. Incorporez la neige en tournant délicatement de bas en haut pour ne pas la casser.

Versez dans le moule. Enfourez 20-25 min; une aiguille enfoncée à cœur doit ressortir propre.

Retournez sur une grille, décollez le papier, retournez sur un joli plat.

Poudrez-le de sucre glace avant de déguster tiède.

Brownies aux amandes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

200 g de chocolat

100 g d'amandes effilées

150 g de beurre

150 g de sucre en poudre

50 g de farine

3 oeufs

1/2 cuiller à café de cannelle en poudre

Préchauffez le four th. 5 (180 °C). Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre, avec 4 cuillerées à soupe d'eau, au bain-marie ou au four à micro-ondes.

Dans une poêle anti-adhésive, faites dorer les amandes en les remuant constamment, puis laissez-les refroidir.

Dans un saladier, travaillez le beurre pour le rendre crémeux, puis ajoutez le sucre et la cannelle.

Continuez à bien mélanger le tout.

Incorporez la farine, les oeufs, puis le chocolat fondu et les amandes bien dorées.

Versez la préparation dans un petit moule carré (ou dans un moule à manqué de 20 cm de diamètre) tapissé de papier sulfurisé beurré. Enfournez et laissez cuire 20 min environ, la pâte doit rester parfaitement moelleuse.

Laissez reposer le gâteau 10 min avant de le démouler, puis laissez-le complètement refroidir.

Enfin, coupez-le en carrés réguliers.

Brownies aux noix

Pour 6 personnes

80 g de chocolat noir

30 g de cerneaux de noix concassés

2 œufs

70 g de beurre

80 g de sucre

70 g de farine

1/2 cuiller à café de levure chimique.

Pour le glaçage : 60 g de chocolat très noir

60 g de crème fraîche épaisse

Préchauffez le four à 170°C (th.4). Faites fondre le chocolat pour obtenir une crème parfaitement lisse. Ajoutez les oeufs, mélangez. Versez le sucre, mélangez. Incorporez la farine à laquelle vous aurez mêlé la levure et les noix. Versez dans un moule anti-adhésif (ou beurré et fariné) d'environ 16*20 cm. Enfournez 25-30 min : le gâteau doit être bien levé. ferme sous le doigt mais ne pas foncer. Une aiguille enfoncée à cœur doit ressortir à peine humide.

En fin de cuisson, préparez le glaçage : chauffez le chocolat cassé en carrés et la crème à feu très doux. en tournant de temps à autre. Quand vous obtenez une crème bien lisse, ôtez du feu. Laissez refroidir 15 min à température ambiante.

Étalez le glaçage sur le gâteau. Faites-le durcir 1 h au frigo. 10 min avant de servir, sortez du froid et coupez en carrés.

Brownies aux trois fruits

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

150 g de chocolat noir.

125 g de beurre fin.

200 g de sucre glace

10 g de sucre vanillé

100 g de farine

3 oeufs.

1 sachet de levure

75 g de noix hachées.

50 g d'amandes hachées.

50 g de pistaches vertes.

Sel

Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Cassez le chocolat et faites-le fondre au bain-marie. Ajoutez le beurre en noisettes Mélangez jusqu'à la consistance d'une crème.

Dans un saladier, battez les oeufs et les sucres Ajoutez le chocolat, une pincée de sel. Incorporez la farine et la levure tamisées. Mélangez. Ajoutez les amandes, les noix ainsi que les pistaches. Versez la préparation dans le moule beurré et fariné. Faites cuire 30 min. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau ; elle doit sortir sèche. Démoulez le gâteau lorsqu' il est tiède. Découpez le en 6 portions. Décorez de pistaches vertes hachées.

Bugnes à tous les parfums

Préparation: 25 min.

Repos: 2 h.

Cuisson: 5 -10 min.

Pour 6 personnes.

250 g de farine.

2 œufs

2 cuillères à soupe de rhum

50 g de beurre fondu

40 g de sucre

Sucre glace

Mêlez farine, 1 grosse pincée de sel et sucre. Creusez un trou au milieu; cassez-y les oeufs, versez le beurre fondu à feu doux.

Tournez à la cuiller en bois, en partant du milieu, pour incorporer peu à peu la farine aux oeufs. A mi-parcours, ajoutez le rhum. Vous obtenez une pâte collante. pétrissez-la d'une main environ 5 min, en l'étirant vers le haut et en repliant. Quand elle ne colle presque plus aux doigts, couvrez le saladier, laissez reposer au moins 2 h au frais.

Chauffez la friteuse à 180 °C. Etalez la pâte sur un plan fariné, sur 5 mm d'épaisseur. Découpez-y des losanges. Plongez-les dans l'huile sans qu'ils se touchent, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés; retournez-les une fois.

Egouttez avec une araignée. Séchez brièvement sur un linge, poudrez de sucre glace, dégustez tout chaud.

Cake au chocolat

Pour 6 à 8 personnes

150 g de chocolat

3 œufs

100 g de sucre en poudre

60 g de farine

1 cuiller à café de levure

80 g de beurre

50 g de poudre d'amandes

Cassez le chocolat en morceaux. Faites-le fondre au bain-marie avec 5 cuillerées à soupe d'eau.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez successivement la farine, la levure, le beurre fondu, la poudre d'amandes et le chocolat.

Mélangez bien.

Versez la préparation jusqu'à mi-hauteur d'un moule à cake beurre.

Mettez à cuire dans un four préchauffé à 200°C. (th. 6) pendant 30 min à 35 min. Attendez 5 min avant de démouler le cake, puis laissez-le refroidir.

Cake aux noix et aux pommes

Préparation: 30 min

Cuisson: 1 h 05 min

Pour 8-10 personnes

500 g de pommes.

100 g + 100 g de cerneaux de noix.

50 g de raisins secs.

2 + 1 cuillers à soupe de citron.

4 cuillers à soupe de calvados.

80 g de confiture d'Abricots. 200 g de beurre mou.

125 g + 50 g de sucre.

3 oeufs.

300 g de farine tamisée.

1 sachet (11 g) de levure chimique

Tapissez de papier sulfurisé un moule à cake d'environ 26 cm de long. Préchauffez de four thermostat 6 (200°C).

Pelez, coupez en quatre, épépinez les pommes. Coupez les quartiers dans la largeur en tranches fines. Mêlez aux raisins secs, au calvados et à 2 cuillers de citron. Ajoutez 100 g de noix en concassant avec les doigts.

Battez le beurre mou, 125 g de sucre et 1 pincée de sel en pommade lisse. Ajoutez des oeufs un à un ; attendez chaque fois qu'un soit totalement absorbé pour ajouter le suivant.

Mettez la levure dans une passoire à thé. Tournez à la cuiller pour la faire tomber sur la farine.

Mélangez. Incorporez à la pâte en tournant de bas en haut. Ajoutez des fruits, mélangez de la même façon. Versez dans le moule. Creusez un peu de milieu sur toute la longueur.

Enfournez 20 min. Avec un couteau, fendez de cake au milieu sur toute sa longueur, sur 1 cm de profondeur. Ré-enfournez 10 min. Baissez le thermostat à 4 (180°C). Cuisez 30-35 min : une aiguille enfoncée à cœur doit rester propre. Laissez tiédir dans le moule posé sur une grille.

Tiédisez la confiture, mixez-la. Enduisez la surface du cake tiède. Disposez les cerneaux restants.

Mêlez 50 g de sucre et 1 cuiller de citron. Versez en filet sur le tout. Laissez durcir.

Cake aux pommes

Pour 8 personnes
 2 grosses pommes
 2 cuillers à soupe de citron
 200 g de beurre mou
 125 g de sucre
 3 oeufs
 300 g de farine tamisée
 1 sachet de levure chimique

Pelez, coupez en quatre, épépinez les pommes; vous devez obtenir environ 350 g de chair. Coupez tout, sauf un quart, en petits morceaux ; arrosez avec le citron.

Préchauffez le four à 200 °C. Fouettez le beurre et le sucre en pommade; ajoutez les oeufs un à un en fouettant. Incorporez, en tournant de bas en haut au fouet, la farine mêlée à la levure, puis les pommes et leur citron.

Versez dans un moule à cake anti-adhésif d'au moins 26 cm de long. Creusez un peu le centre sur toute la longueur. Couvrez de fines tranches de pommes. Enfournez 20 min. Baissez le thermostat à 180 °, cuisez encore 35 min environ : une aiguille enfoncée à cœur doit ressortir propre. Laissez tiédir avant de retourner pour démouler.

Cake aux pommes et aux amandes

Pour 6-8 personnes
 2 pommes.
 20 g + 10 g d'amandes effilées.
 120 g de farine à gâteaux (levure incorporée)
 2 jaunes + 2 blancs d'œufs.
 100 g de sucre.
 60 g de beurre
 Pommes : golden, melrose, reine des reinettes, jonagold et les rouges.

Préchauffez le four à 180 °C(th. 4). Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu très doux; gardez le beurre fondu hors du feu.

Battez dans un saladier 2 jaunes d'œufs et 1 blanc avec le sucre. Quand vous obtenez une crème pâle, versez peu à peu le beurre fondu. Incorporez enfin la farine, puis 20 g d'amandes et 1 pomme taillée en petits dés. Fouettez ensuite 1 blanc d'œuf et 1 pincée de sel au fouet électrique pour le monter en neige ferme.

Ajoutez la neige à la pâte en tournant de bas en haut; allez bien jusqu'au fond. Beurrez et farinez un moule de 1 l de volume environ. Versez-y la pâte.

Répartissez dessus la pomme restante émincée en tranches, enfoncez les légèrement. Semez 10 g d'amandes sur le tout. Enfournez 35 min environ ; n'ouvrez pas le four avant au moins 25 min de cuisson.

Le cake gonfle et dore. Vérifiez la cuisson : une aiguille enfoncée à cœur doit ressortir propre.

Carrés noirs St Jacques

70 gr de cerneaux de noix pelés
 150 gr de chocolat noir
 150 gr de miel de tilleul
 100 gr de beurre
 80 gr de crème fraîche

Hacher les cerneaux de noix pelés. Mettre le chocolat noir dans une casserole à fond épais et le faire fondre très doucement. Ajouter le miel de tilleul, le beurre et la crème fraîche. Remuer avec une spatule en bois pendant 20 min sur feu très doux, jusqu'à ce que la pâte soit épaisse et homogène. Retirer du feu et ajouter les noix hachées.

Remuer encore pour bien les répartir, puis verser la préparation sur un marbre huilé dans un cadre à caramels également huilé.

Laisser raffermir sans durcir. puis découper en bandes de 2,5 cm de large, puis en carrés à l'aide d'un couteau à large lame et huilé. Laisser refroidir.

Charlotte au chocolat et aux amandes

Préparation la veille : 40 min
 Réfrigération : toute une nuit
 Pas de cuisson
 250 g de chocolat
 une trentaine de biscuits à la cuiller
 4 jaunes d'œufs
 4 cuillers à soupe de crème liquide UHT
 150 g de sucre en poudre
 6 blancs d'œufs
 125 g d'amandes hachées
 1 pincée de sel

Commencez par tapisser le fond et les bords d'un moule à charlotte de biscuits à la cuiller. Faites griller les amandes hachées dans une poêle antiadhésive sans ajouter de matière grasse. Laissez-les refroidir.

Cassez le chocolat en morceaux et mettez-le à fondre sur feu doux au bain-marie. Dès qu'il est fondu, retirez la casserole du feu. Lissez le chocolat. Versez la crème et mélangez. Ajoutez les jaunes d'œufs un par un en remuant bien.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et, à mi-parcours, ajoutez le sucre. Incorporez un tiers des blancs dans le chocolat et tournez en soulevant la préparation. Puis rajoutez délicatement le reste des blancs en mélangeant bien.

Sur les biscuits du fond du moule à charlotte, mettez une fine couche d'amandes grillées. Versez la moitié de la préparation dessus. Disposez une couche de biscuits. Saupoudrez-les d'un peu d'amandes grillées. Versez le reste de la préparation et saupoudrez du reste d'amandes grillées.

Tapotez le fond du moule sur le plan de travail pour bien tasser la préparation. Mettez la charlotte à prendre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Démoulez la charlotte sur le plat de service.

Chaud-froid de bananes créoles

Préparation et cuisson: 20 min

Pour 2 personnes

3 bananes de 180-200 g env.

100 g de brioche rassise

2 oeufs.

Quelques gouttes de vanille liquide.

2 cuillers à soupe de rhum.

1/2 + 2 cuillers à soupe de citron.

20 g + 2 cuillers à café de sucre roux

15 + 10 g de beurre

Pelez 2 bananes, coupez-les en biseau en longues tranches épaisses de 1 cm. Faites de même avec la troisième, mêlez ses tranches à 1/2 cuiller de citron, rangez-les sur 2 jolies assiettes.

Entre vos doigts, réduisez la brioche en chapelure. Battez les oeufs avec la vanille.

Roulez les bananes non citronnées dans les oeufs puis dans la chapelure. Chauffez 15 g de beurre dans une grande poêle anti-adhésive sur feu moyen-doux. Cuisez les bananes 2 min environ par face: elles doivent être dorées mais pas trop, cuites à cœur mais ne pas se défaire.

Transférez-les sur les assiettes.

Versez 20 g de sucre dans la poêle; il fond; dès qu'il caramélise, versez hors du feu 2 cuillers de citron en tournant, puis le rhum et 10 g de beurre. Ça crépite. Tournez jusqu'à obtenir une sauce lisse; réchauffez doucement si besoin. Versez dans l'assiette autour des bananes.

Poudrez de sucre les bananes crues. Servez aussitôt, chaud-froid.

Variante. Ajoutez une couleur et une saveur croquante qui contrastera délicieusement avec le moelleux des bananes, en semant sur les assiettes 2 cuillers à café de pistaches concassées.

Clafoutis

500 à 700 g de fruits

4 œufs

125 g de sucre semoule

80 g de farine

80 g de beurre

25 cl de lait

1 sachet de sucre vanillé

sel

Battre les œufs, le sel et le sucre. Tamiser la farine sur les œufs jusqu'à obtention d'une consistance lisse.

Faire fondre 60 g de beurre, l'ajouter froid à la pâte. Ajouter le lait.

Beurrer un plat et mettre les fruits. Verser la pâte sur les fruits, et ajouter quelques noisettes de beurre.

Faire cuire à 210° pendant 45 min, le clafoutis doit être doré. Poudrer de sucre vanillé.

Clafoutis belle Normande

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h

500 g de pommes

1 gousse de vanille

50 g de beurre + 20 g pour le moule

5 cl de calvados

100 g de sucre

3 oeufs

50 g de Maïzena

100 g de farine

20 cl de crème liquide

1 sachet de levure chimique

Chauffez le four à th.6(180 °C). Epluchez les pommes, taillez-les en tranches. Faites-les dorer à la poêle avec le beurre. Versez le calvados, flambez. Laissez refroidir.

Fendez la vanille en deux, raclez les graines. Battez les oeufs avec les graines de vanille et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez la farine et la Maïzena, la levure, la crème liquide, enfin les pommes et leur jus de cuisson.

Versez dans le moule beurré et faites cuire 45 min environ au four.

Autre possibilité : ne pas faire flamber les pommes mais ajouter le calvados à la préparation liquide.

Clafoutis pommes et amandes

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

5 pommes de reinette

2 oeufs entiers + 1 jaune

50 g de sucre semoule

25 g de farine

25 g de poudre d'amandes

2 dl de lait

1 dl de crème liquide

1 noix de beurre

Sucre roux

Fouettez les oeufs entiers et le jaune avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la poudre d'amandes. Versez le lait et la crème, en fouettant.

Allumez le four th 6 (180°C). Beurrez un moule à tarte en porcelaine à feu de 26 cm. Pelez les pommes et coupez-les en 2, retirez le cœur. Avec un couteau, quadrillez la surface des fruits de quelques entailles. Posez les pommes bien serrées les unes contre les autres dans le plat, côté coupé contre le fond du plat et nappez-les de la préparation à la poudre d'amandes.

Glissez le plat au four et laissez cuire 30 min, jusqu'à ce que le clafoutis soit blond.

Eteignez le four et allumez le gril. Parsemez le clafoutis de sucre roux et laissez-les légèrement caraméliser, assez près du gril. Servez le clafoutis tiède.

Coco choc en chantilly

Pour 6 personnes

Préparation : 20min

Cuisson : 20 min

Pour le biscuit coco : 4 blancs d'œufs.

60 g de sucre semoule.80 g de sucre glace

60 g de poudre d'amandes

60 g de noix de coco râpée.

10 g de farine

Matériel : une poche munie d'une douille de

1cm

Pour la chantilly au chocolat :125 g de chocolat

noir

250g de crème liquide

Préchauffez le four à th 6 (180°C). Dans un bol, montez les blancs en neige avec le sucre semoule. Ajouter 60 g de sucre glace, la noix de coco râpée, la poudre d'amandes et la farine. Mélangez bien. Avec la poche à douille, dresser 2 disques de 20 cm de diamètre sur une plaque à four couverte de papier sulfurisé.

Enfournez 20 min Sortez-la du four et laissez refroidir. Faites fondre le chocolat en morceaux, au bain-marie.Montez la crème en chantilly, dans un bol froid. Ajoutez-la, en 2 fois, au chocolat.

Mélangez. Réservez au frais.

Posez un disque de biscuit sur une grille à pâtisserie. Avec la poche à douille, dressez sur le biscuit des rosaces de chantilly. Couvrez du second biscuit. Saupoudrez du sucre glace restant. Servez très frais.

Vous pouvez remplacer la poudre d'amandes par de la poudre de noisettes.

Compote pommes, poires et coings à l'eau de rose

Pour 6 personnes

Préparation . 20 min

Cuisson : 1 h

3 grosses pommes reine de reinette

3 belles poires Williams mûres à point

2 coings

100 g de sucre

50 g d'amandes effilées

2 cuillers à soupe d'eau de rose

Épluchez les coings, coupez-les en 4, Ôtez le cœur et tranchez-les. Mettez-les dans une casserole avec le sucre et 1 /2 verre d'eau.

Portez à ébullition et laissez cuire 45 min.

Pendant ce temps, épluchez les pommes et les poires, coupez-les en quartiers, et chaque quartier en 2. Mettez-les dans la casserole avec les coings lorsque ceux-ci ont cuit 45 min. Poursuivez la cuisson 15 à 20 min, jusqu'à ce que les fruits soient tendres et se délitent.

Laissez refroidir et ajoutez l'eau de rose. Mélangez saupoudrez d'amandes effilées au moment de servir.

Cookies

Pour 35 cookies : 125 g de beurre
 200 g de farine
 150 g de sucre
 2 œufs
 75 g de cerneaux de noix + 10 cerneaux
 75 g de cacao amer
 1 cuiller à café d'extrait de vanille,
 ½ de sel, ½ de levure
 1 cuiller à soupe de crème fraîche épaisse
 50 g de pépites de chocolat

Couper le beurre en petits cubes et le laisser ramollir. Verser le sucre dans une jatte, mélanger avec le beurre ramolli.

Ajouter les jaunes d'œufs, l'extrait de vanille et la crème fraîche jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajouter le sel et la levure à la farine, puis l'incorporer en pluie dans la pâte. Bien mélanger. Préchauffer le four à 150°.

Séparer la pâte en deux parties égales. Saupoudrer l'une avec le cacao et bien mélanger. Dans l'autre, incorporer les cerneaux de noix concassés.

Former des boulettes avec chaque pâte.

Couvrir la tôle du four de papier sulfurisé. Y disposer 8 petites boules légèrement appuyées avec le dos d'une cuiller. Décorer les cookies aux noix avec les cerneaux restants.

Cuire 15 min. Décoller du papier avec une spatule. Décorer ceux au cacao avec des pépites de chocolat.

Cookies à la noix de coco

Pour 20 cookies.

Préparation : 35 min

Cuisson : 10 à 12 min par plaque

150 g de noix de coco râpée

150 g de farine

120 g de beurre

1 œuf

100 g de sucre en poudre

1/2 cuillerée à café de vanille en poudre

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Tapissez la tôle du four d'une feuille de papier cuisson.

Dans une terrine, tamisez la farine, le sel et la levure. Mélangez.

Dans une autre terrine, travaillez le beurre ramolli à température ambiante avec le sucre jusqu'à ce qu'à obtenir une pommade onctueuse. Ajoutez l'œuf puis la vanille. Ajoutez le contenu de la première terrine, puis la noix de coco. Mélange à nouveau.

A l'aide d'une cuillère à café, prélevez des petits tas de pâte et disposez-les sur la tôle en les espaçant bien, car ils vont s'étaler à la cuisson. Enfournez la tôle mi-hauteur du four et laissez cuire de 10 min à 12 min jusqu'à ce que les cookies blondissent. Laissez-les tiédir avant de les déguster.

Concorde

Pour 6 personnes

Pour la meringue: 4 blancs d'œufs

100 gr de sucre glace

50 gr de cacao amer

150 gr de semoule

Pour la garniture: 500 gr de mousse au chocolat

beurre et farine pour la plaque

Tamiser le cacao et le sucre glace ensemble.

Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme et ajouter 20 gr de sucre. Quand les blancs sont montés, incorporer le sucre en fouettant à petite vitesse. puis le sucre glace et le cacao. Beurrez, farinez la plaque que vous préchauffez au four th 4.

Verser le mélange dans une poche, et à l'aide d'une douille former 3 ronds de la dimension souhaitée pour votre concorde, avec le reste formez des petits bâtonnets qui deviendront des doigts de fées en cuisant. Enfourner pendant 1 heure et surveiller pour ne pas laisser blondir la meringue, couvrir éventuellement de papier d'aluminium. Les doigts de fées seront prêts avant les fonds. Sortir du four et laisser refroidir.

Préparer la mousse au chocolat pendant la cuisson de la meringue.

Poser un fond de meringue, étaler une couche de mousse puis un deuxième fond, une couche de mousse, un 3e fond et recouvrir le tout de mousse.

Cornes de Gazelle

Préparation: 25 min

Cuisson: 5 min

20 personnes

La pâte : 250 g de farine.

75g de margarine.

1 cuillère à soupe de sucre glace.

La garniture : 250 g d'amandes en poudre.

125 g de sucre cristallisé.

1 pincée de cannelle.

4 boules de gomme arabique (épicerie arabes).

2 cuillères à café d'eau de fleur d'oranger.

20 g de beurre fondu.

Versez la farine tamisée en fontaine dans une jatte. Saupoudrez de sucre glace. Mettez la margarine en morceaux dans le creux, pétrissez la pâte en la mouillant avec 2 ou 3 cuillerées d'eau. Ramassez-la en boule et réservez-la au frais.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, écrasez les boules de gomme arabique avec le sucre. Mélangez avec les amandes en poudre, la pincée de cannelle et pétrissez le tout avec l'eau de fleur d'oranger.

Roulez cette pâte d'amandes en boules de la taille d'une noix puis façonnez-les en forme de croissant. Mettez le beurre à fondre dans une petite casserole. Dès qu'il est fondu, retirez-le du feu.

Divisez la pâte en plusieurs boules. Etalez très finement chaque boule sur le plan de travail fariné (pas plus de 1 mm d'épaisseur). Détaillez-les en disques à l'aide d'un emporte-pièce. Déposez un croissant de pâte d'amandes au centre de chaque disque. Repliez la pâte dessus et pincez les bords du bout des doigts trempés dans le beurre fondu. Passez la roulette à pâtisserie sur les bords et retirez l'excédent de pâte. Piquez la pâte à l'aide d'une aiguille fine pour l'empêcher de gonfler. Disposez les cornes de gazelle sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé spécial cuisson.

Faites cuire 5 min dans le four préchauffé à 240 °C (th, 8). Surveillez constamment la cuisson, car les cornes de gazelle doivent rester bien blanches. A la sortie du four laissez-les refroidir sur la grille à pâtisserie avant de les déguster.

Crème au caramel

Préparation 25 min

Cuisson 35 min

Ingrédients (6 pers.)

Pour la crème : 50 cl de lait.

75 g de sucre en poudre.

2 oeufs entiers + 4 jaunes d'œufs.

1 gousse de vanille

Pour le caramel : 50 g de sucre en poudre

Préparez le caramel. Mettez dans une petite casserole 50 g de sucre en poudre et 3 cuillerées à soupe d'eau, Portez à ébullition à feu vif et faites cuire jusqu'à ce que le caramel ait une belle couleur brun clair.

Versez-le dans un moule à soufflé ou à brioche de 20 cm de diamètre et enduisez régulièrement la paroi de caramel.

Préparez la crème. Fendez la gousse de vanille en deux, mettez-la avec le lait dans une casserole et portez ce dernier à ébullition. À l'ébullition, retirez-le du feu, laissez-le tiédir et retirez l'écume qui s'est formée à la surface. Faites chauffer le four à 3 180 °C th. 6. Dans une jatte, fouettez les oeufs entiers, les jaunes d'œufs et 75 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse. Filtrez le lait au-dessus de la jatte à travers une passoire fine et mélangez bien.

Versez la préparation dans le moule caramélisé. Posez le moule dans un plat à four contenant 2 cm d'eau et faites de la crème en y plantant la lame d'un couteau : celle-ci ressortir sèche. Retirez le moule du bain-marie et laissez totalement refroidir la crème avant de la démouler sur un plat de service creux.

Tour de main : Versez le caramel chaud dans le fond du moule

Donnez un mouvement de rotation au moule pour bien répartir le caramel.

Quelques conseils : Ajoutez au caramel deux gouttes de jus de citron ou de vinaigre, qui évitent la cristallisation du sucre lors de la cuisson.

Vous pouvez parfumer votre crème caramel au café. Dans ce cas, remplacez la moitié du lait par la même quantité de café très fort.

Votre marché : Achetez de préférence du lait cru entier. votre crème sera plus onctueuse. Vous pouvez acheter du caramel liquide prêt à l'emploi. Sa consistance se prête très bien au nappage d'un moule.

Crèmes au chocolat

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

Pour 4 personnes

200 g de chocolat

½ litre de lait

6 jaunes d'œufs

30 g de sucre en poudre

1 gousse de vanille

Pour une crème anglaise, remplacez les 30 g de sucre par 150 g.

Préparez une crème anglaise. Amenez doucement à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Retirez du feu et laissez infuser la vanille 10 min. Fouettez au batteur électrique les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait dessus en remuant vigoureusement. Reversez la crème dans une casserole. Faites-la épaisir sur feu doux, sans cesser de remuer. Elle ne doit surtout pas bouillir. Lorsque la crème commence à napper la spatule, enlevez la gousse de vanille et ajoutez en plusieurs fois le chocolat cassé en petits morceaux, tout en mélangeant.

Versez la crème dans des ramequins et faites prendre au froid.

Croquants aux amandes

Préparation : 20 min.

Cuisson : 20 min

Pour 70 croquants environ.

100 g d'amandes pelées

2 cuillers à café d'extrait d'amande amère.

250 g de farine.

170 g de sucre.

25 g de beurre mou.

2 oeufs.

2 sachets de sucre vanillé.

1 cuiller à café de levure chimique

Mettez tous les ingrédients dans un saladier avec 1 pincée de sel. Pétrissez. Vous obtenez une pâte collante. Mettez-la à peu près en boule. Couvrez-la d'aluminium, laissez reposer pendant 30 min au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Posez la pâte sur un plan fariné. Avec vos mains farinées, formez 5 boudins de 25 cm de long. Posez-les sur une plaque anti-adhésive ou tapissée de papier cuisson.

Enfournez 12-13 min. Sortez du four, laissez tiédir.

Coupez les rouleaux en biseau, chacun en 14 tranches environ. Posez-les sur le papier cuisson. Réenfournez 7 8 min. Laissez refroidir.

Tour de main. Pour couper les tranches sans qu'elles se défassent, appuyez le couteau verticalement, sans chercher à exercer un mouvement de va-et-vient.

Version express : Pour ne pas avoir à décoller la pâte de vos mains, utilisez un fouet électrique plongeur muni d'un crochet à pétrir. Farinez vos mains pour mettre en boule.

Changez de parfum. En Provence, on parfume souvent les croquants à l'amande avec de l'eau de fleur d'oranger, à la place de l'amande amère. On peut aussi y mettre des grains d'anis Broyés.

Bien enfermés au sec dans une boîte hermétique (après complet refroidissement), les croquants restent frais pendant plusieurs jours.

Croquants de riz soufflés au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 10min

Attente : 4h

150 g de chocolat noir

250 g de sucre en morceaux

50 g d'amandes grossièrement hachées

50 g de noisettes hachée

50 g de grains de riz soufflés (type «Rice Krispies» de Kellogs)

½ citron

2 cuillers à soupe d'huile

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec 1 cuiller à soupe d'eau au bain-marie. Mélangez pour le lisser. Gardez au chaud au bain-marie. Mettez le sucre, 3 cuillers à soupe d'eau et un filet de citron dans une casserole à fond épais. Portez à ébullition à feu doux sans mélanger. Laissez cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel couleur brun clair. Arrêtez la cuisson du caramel en plongeant le fond de la casserole dans l'évier rempli d'eau froide.

Incorporez le chocolat fondu bien chaud puis les amandes, les noisettes et les grains de riz soufflés. Versez cette préparation sur une plaque tapissée d'une feuille de papier aluminium huilée. Laissez sécher pendant 4h.

Retournez la plaque. Retirez la feuille d'aluminium. Découpez en parts régulières et servez aussitôt.

Croustillant de pomme

Pour 4 personnes

8 feuilles de pâte à filo (ou feuilles de brick)

4 pommes Canada

1 cuillers à soupe de cerneaux de noix concassés

2 cuillers à café de chapelure

2 cuillers à soupe de sucre roux

1 noix de beurre fondu

1 cuiller à soupe d'amandes effilées

1 cuiller à café de cannelle en poudre

Epluchez finement la peau des pommes et coupez-les en dés. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).

Cuisez le mélange de pommes avec les cerneaux de noix, 1 cuiller à soupe de sucre roux et la cannelle dans une sauteuse pendant 10 min.

Posez une feuille de pâte à filo sur le plan de travail, passez un pinceau légèrement imbibé de beurre fondu et posez une deuxième feuille dessus.

Saupoudrez d'une cuiller à café de chapelure. Répartissez une fine couche de pommes sur l'ensemble des feuilles. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des feuilles de filo et du mélange de pommes, puis roulez les feuilles sur elles-mêmes afin d'obtenir un gros rouleau.

Disposez ce rouleau dans un plat à four beurré. Saupoudrez d'1 cuiller à soupe de sucre roux et d'1 cuiller à soupe d'amandes effilées. Enfourez et cuisez environ 20 min. Servez chaud ou tiède.

Croustillants pomme-rhubarbe

Préparation : 55 min

Cuisson : 10 min

Compote de rhubarbe : 400 g de rhubarbe

80 g de sucre en poudre

le jus d'un citron

Pommes caramélisées : 6 pommes (750 environ)

100 g de sucre semoule

20 g de beurre

Crème pâtissière : 25 cl de lait

1 dl de crème fraîche

25 g de Maïzena

2 œufs

Croustillants : 18 feuilles de brik

10 g de beurre

sucre glace

Décor en caramel : 100 g de sucre en poudre

Compote de rhubarbe : pelez les tiges de rhubarbe et coupez-les en tronçons de 2 cm à 3 cm.

Déposez-les dans une casserole, saupoudrez-les de sucre. Portez à ébullition, ajoutez le jus de citron et laissez frémir 20 min sur feu doux.

Versez la rhubarbe dans une jatte et réservez au frais.

Pommes caramélisées : pelez les pommes et découpez-les en quartiers. Dans une poêle, faites un caramel à sec, en remuant le sucre à l'aide d'une spatule. Lorsqu'il est blond, ajoutez le beurre, puis les pommes.. Laissez cuire 5 min. Les pommes doivent être fondantes mais fermes. Réservez-les au chaud.

Crème pâtissière au caramel : dans une casserole, faites un caramel avec la moitié du sucre. Hors du feu, ajoutez la crème et mélangez. Réservez. Portez le lait à ébullition. Dans une jatte, cassez les oeufs et mélangez-les à l'aide d'un fouet avec le reste du sucre et la Maïzena. Versez le lait bouillant sur ce mélange. Reversez le tout dans la casserole et donnez un bouillon en remuant avec un fouet. Ajoutez le caramel. Versez dans une jatte et réservez au frais.

Croustillants : préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Faites fondre une noix de beurre dans une petite casserole. Découpez les feuilles de brik en carrés de 12 cm à 15 cm de côté et badigeonnez-les de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Superposez-les trois par trois dans des moules à manqué individuels ou des petits plats à gratin, en les décalant légèrement et en leur donnant la forme de corolles. Saupoudrez-les de sucre glace. Faites cuire au four 10 min environ. Les feuilles de brik doivent être croustillantes et avoir une belle couleur dorée.

Décors en caramel : dans une casserole, versez le sucre et faites un caramel à sec. Avec une spatule, faites-le couler délicatement en zigzag sur une feuille de papier cuisson de manière à obtenir des figures pour décorer les croustillants.

Montage : juste avant de servir déposez les croustillants sur un plat. Garnissez-les d'une cuillerée à soupe de compote de rhubarbe froide et d'une cuillerée de crème pâtissière au caramel. Ajoutez cinq ou six quartiers de pommes caramélisés tièdes. Décorez de figures en caramel.

Crumble aux pommes

Préparation et cuisson : 1h environ

Pour 6 à 8 personnes

400 g de farine

200 g de sucre en poudre

200 g de beurre

5 pommes à cuire

cannelle en poudre

Dans une terrine, travailler du bout des doigts la farine, le beurre ramolli et le sucre. Le mélange doit constituer une sorte de grosse semoule qui s'agglomère quand on la serre dans la main.

Dans un moule en terre (ou en métal ou même en verre) beurré, disposer la moitié de la pâte en la tassant légèrement. Si le moule est joli, vous serez dispensé de démouler.

Eplucher les pommes, les couper en quartiers et les disposer sur toute la surface du plat, sur la pâte.

Saupoudrer un peu de sucre en poudre et de cannelle sur les pommes.

Egrainer le reste de la pâte par dessus les pommes en veillant à laisser se former d'assez gros morceaux de pâte.

Placer le gâteau à four chaud (th- 7) avec préchauffage jusqu'à ce que le dessus commence à dorer (environ 45-50 minutes).

Crumble de pommes à la cardamome

6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1h

1,5 kg de pommes reinettes

100 g de beurre + 20 g pour le moule

3 gousses de cardamome verte

50 g de farine

50 g d'amandes en poudre

125 g de sucre semoule

1 sachet de sucre vanillé

2 pincées de sel

Réservez 4 belles pommes, pelez les autres, coupez-les en quartiers et retirez les pépins. Faites-les cuire avec 75 g de sucre, la cardamome pilée et 2 cuillers à soupe d'eau, en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles réduisent en compote.

Préchauffez le four à th- 6 (180 °C). Pelez les pommes restantes. Coupez-les en deux pour retirer le cœur, puis en tranches épaisses. Répartissez d'abord la compote dans le moule beurré puis garnissez-le des lamelles de pommes. Parsemez de 50 g de beurre en flocons. Enfournez.

Dans une terrine, mélangez du bout des doigts, mais sans trop travailler, 50 g de beurre froid coupé en petits cubes, la farine, la poudre d'amandes, 50 g de sucre semoule, le sucre vanillé et le sel.

Vous devez obtenir une semoule grossière. Au bout de 20 min de cuisson, éparpillez-la sur les pommes.

Achevez la cuisson pendant 15 à 20 min. Le dessus du crumble doit être joliment doré. Servez tiède.

Donuts

Pour 30 beignets environ :

500 g de farine tamisée

2 oeufs

30 g de beurre

150 g de sucre semoule

2 sachets de sucre vanillé

1,5 dl de lait

1 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

1 pincée de cannelle

1 pincée de noix muscade

huile d'arachide pour friture

sucre glace

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 à 7 min par fournée

Dans une terrine, battez les oeufs entiers avec le beurre juste fondu, le sucre et le sucre vanillé, mouillez avec le lait.

Ajoutez ensuite la farine tamisée avec la levure, le sel, les épices.

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Déposez la pâte sur une planche farinée, saupoudrez-la de farine et étalez-la au rouleau sur une épaisseur de 8 mm environ. Découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce rond de 4 cm de diamètre, faites au centre un trou de 1 cm de diamètre, toujours à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un vide-pomme.

Plongez les beignets dans la friture chaude. Retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés.

Lorsqu'ils sont bien dorés égouttez les beignets et posez-les sur un papier absorbant. Saupoudrez de sucre glace et servez chaud.

Eclairs tout noirs

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 30 minutes environ

Pour la pâte à choux : 12,5 cl de lait

12,5cl d'eau

110 g de beurre

1 cuiller à café de sel fin

1 cuiller à café de sucre

140 g de farine

5 oeufs

sucre glace.

Pour la crème au chocolat : 1/2 litre de lait

6 jaunes d'œufs

150 g de sucre en poudre

40 g de farine

160 g de chocolat noir

une noix de beurre

Pour le glaçage : 100 g de chocolat

60 g de beurre

60 g de sucre glace

Commencez par préparer la pâte à choux. Versez l'eau et le lait dans une casserole avec le sucre, le sel, le beurre. Portez doucement à ébullition et retirez du feu. Versez la farine tamisée et mélangez vigoureusement.

Remettez la casserole sur feu doux et remuez la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des bords.

Retirez du feu puis incorporez les oeufs un par un, en mélangeant bien entre chaque ajout d'œuf.

Tapissez une première plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Versez la pâte à choux dans une poche à douille à bout rond d'un diamètre de 1,5 cm, et formez les éclairs.

Saupoudrez chaque éclair de sucre glace tamisé. Faites-les cuire 15 min dans le four préchauffé à 220 °C (th. 7), puis encore 15 min à 200 °C (th.6) en maintenant le four entrouvert avec une cuillère. A la sortie du four, disposez les éclairs sur une grille à pâtisserie pour qu'ils refroidissent et remettez une autre fournée à cuire.

Préparez la crème au chocolat en commençant par mettre le lait à bouillir. Pendant ce temps, battez au fouet électrique les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine et mélangez rapidement. Versez le lait bouillant dessus tout en continuant de fouetter vivement.

Reversez cette crème dans casserole et amenez-la à ébullition sans cesser de remuer. Puis retirez-la du feu et réservez-la.

Mettez le chocolat cassé en morceaux à fondre au bain-marie. Dès qu'il est fondu, mélangez-le à la crème. Badigeonnez le dessus de cette crème avec la noix de beurre et laissez refroidir complètement.

Coupez les éclairs en deux dans le sens de la longueur. Disposez les chapeaux sur une grille à pâtisserie.

Préparez le glaçage : mettez le chocolat cassé en morceaux à fondre au bain-marie. Tamisez le sucre glace et ajoutez-le dans le chocolat fondu avec le beurre détaillé en noisettes. Mélangez vigoureusement et laissez tiédir.

Versez ce glaçage sur les chapeaux en les recouvrant entièrement. Puis garnissez les éclairs de crème au chocolat. Enfin, à l'aide d'une spatule, détachez les chapeaux de la grille et posez-les sur les éclairs.

Pour éviter les grumeaux sur votre glaçage, n'oubliez pas de tamiser le sucre glace.

Financiers en pain perdu sauce caramel

6 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 45 à 50 min

Pour le financier

150 gr de sucre en poudre

135 gr de beurre mou

120 gr de poudre d'amandes

40 gr de farine

3 oeufs

1 citron

1 c. à s de rhum

3 c. à soupe de miel liquide

Pour la sauce

8 c. à soupe de sucre en poudre

30 cl de crème fraîche

La veille, préchauffez le four à th. 6 (180 °C) et préparez le financier : mélangez au batteur électrique 125 g de beurre avec 150 g de sucre en poudre. Quand la préparation est crémeuse, incorporez la poudre d'amandes. Ajoutez 3 oeufs un à un, la farine et le sel Parfumez avec le zeste de citron et le rhum. Réservez le citron.

Beurrez un moule à manqué de 26 cm de diamètre. Versez-y la préparation. Faites cuire le financier au four 40 min Le dessus doit être doré. Démoulez, laissez refroidir sur une grille.

Le lendemain, préparez la sauce caramel : chauffez la crème sur feu doux. Dans une autre casserole, faites cuire 8 cuillers à soupe de sucre avec 4 cuillers à soupe d'eau jusqu'au caramel foncé Hors du feu, ajoutez la crème, remuez jusqu'à une consistance fluide. Laissez refroidir.

A l'aide d'un cercle de 6 cm de diamètre, découpez 6 ronds dans le financier.

Délayez le miel et le jus du citron. Faites fondre 10 g de beurre dans une poêle. Trempez les financiers dans le jus miellé. Faites-les dorer 2 min de chaque côté, sur feu doux.

Servez avec la sauce au caramel.

Florentins

Pour 6 personnes

100 gr de chocolat noir
 10 gr de sucre en poudre
 2 cuillers à soupe de miel
 1/2 verre d'eau
 50 gr d'amandes effilées
 50 gr de fruits confits
 400 gr de crème fraîche épaisse
 1 pincée de cannelle

Préchauffer le four à 210 degrés. Dans une casserole, verser le sucre et le miel avec un peu d'eau. Chauffer et ajouter la crème fraîche, les fruits confits hachés et les amandes effilées. Mélanger de manière à obtenir une pâte visqueuse.

Sur une plaque, étaler cette pâte en forme de disques peu épais de 5 cm de diamètre. Enfourner et laisser cuire jusqu'à caramélisation pendant 6 min. Laisser refroidir et durcir. Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne lisse et onctueux. A l'aide d'un pinceau recouvrir une face des florentins avec le chocolat. Laisser prendre et refroidir

Fondant au chocolat

125g de chocolat noir
 125g de beurre
 125g de sucre en poudre
 4 cuillères à soupe de crème de riz ou
 2 cuillères à soupe de farine
 2 oeufs
 3 cuillères à soupe de lait

Dans une casserole, faites fondre le chocolat dans le lait, sur feux très doux. Lorsqu'il forme une pâte lisse, ajouter le beurre, puis le sucre et les jaunes d'œufs un à un ainsi que la crème de riz ou la farine.

Retirer la casserole du feu. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme et les incorporer peu à peu à la préparation.

Verser le mélange dans un moule à manqué et mettre au four 35 minutes thermostat 7.

Galette des rois à la frangipane

Préparation : 20 min + repos : 15 min

Cuisson : 20 min

Pour 6 personnes.

2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre.

90 g d'amandes en poudre.

1 cuiller à café d'amandes effilées.

80 g de beurre.

2 oeufs. 60 g + 30 g de sucre en poudre.

Sucre glace

Recoupez 1 disque de pâte en un carré de 23 x 23 cm, Gardez les chutes au froid, bien à plat. Posez le carré sur une plaque anti-adhésive.

Battez le beurre mou et 60 g de sucre en crème un peu mousseuse. Ajoutez 1 jaune d'oeuf et la poudre d'amande. Fouettez 2 blancs et 1 pincée de sel en neige très ferme; versez 30 g de sucre en fouettant : la neige devient un peu brillante. Ajoutez-la à la crème en tournant de bas en haut.

Étalez la crème sur le carré jusqu'à 2 cm des bords, posez la fève dessus. Rognez le second disque en un carré de 24 x 24 cm. Mouillez les bords du premier carré. Posez le second carré sur le tout; pressez les bords pour les souder

Sans les ré-étaler, coupez les chutes en bandes, posez-les en quadrillage sur la galette. Badigeonnez avec 1 jaune d'oeuf dilué dans très peu d'eau. Mettez au moins 15 min au froid. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Percez 4-5 fois le dessus de la galette de la pointe d'un couteau; enfournez 20 min. Grillez légèrement les amandes dans une poêle anti-adhésive sans gras. Sortez la galette du four, semez les amandes dessus, Laissez tiédir 10 min, Poudrez de sucre glace. Dégustez chaud ou tiède.

Gâteau basque

Pour 8 personnes

Préparation : 30 min + 1h de repos

Cuisson : 30 min

Pour la pâte : 1 œuf + 2 jaunes

200 g de beurre

200 g de sucre en poudre

300 g de farine

1 citron

sel

Crème pâtissière : ½ l de lait

4 œufs

125 g de sucre

50 g de farine

1 paquet de sucre vanillé

Râpez le zeste de citron. Ramollissez le beurre. Mettez la farine dans une terrine. Creusez la au centre en fontaine, cassez-y un œuf entier et ajoutez les deux jaunes, le sucre en poudre, le beurre ramolli et le zeste râpé. Travaillez le mélange à la cuiller en bois puis à la main pour obtenir une pâte bien lisse et ferme. Roulez la en boule et laissez la reposer au frais pendant au moins une heure.

Préparez la crème pâtissière : séparez les jaunes des blancs de 2 œufs. Faites chauffer le lait. Dans une terrine mettez le sucre, 2 œufs entiers et les 2 jaunes et, avec la cuiller en bois, tournez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousseux. Ajoutez à ce mélange le sel et la farine. Tournez, ajoutez peu à peu le lait chaud sans cesser de tourner. Reversez ce mélange dans une casserole et faites chauffer tout doucement en tournant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Quand la crème est bien prise, ôtez la casserole du feu et placez la dans une casserole d'eau froide et continuez à tourner. Saupoudrez de farine le plan de travail, beurrez et farinez le fond et les parois d'une moule à manqué profond.

Divisez la boule de pâte en deux morceaux (2/3 et 1/3). Faites chauffer le four. Etendez au rouleau le plus gros des deux morceaux de pâte, garnissez en le moule en faisant dépasser la pâte en fait des parois.

Versez la crème pâtissière froide dans le moule. Etendez au rouleau le reste de pâte pour faire le couvercle du gâteau. Placez ce rond de pâte au dessus de la crème et serrez ensemble le bord de ce couvercle et le fait des parois pour bien les souder. Faites des dessins à la fourchette ou avec la pointe d'une couteau sur le couvercle du gâteau.

Glissez le gâteau dans le four chaud et laissez le cuire pendant 30 minutes.

Gâteau glacé au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 1 h

+ 8 h au réfrigérateur

+ 1 h au congélateur

Cuisson : 30 min

Pour le biscuit : 125 g de beurre

2 oeufs

70 g de chocolat noir

150 g de sucre semoule

60 g de farine

100 g de noix de pécan

Pour la crème au chocolat : 250 g de lait

3 jaunes d'œufs

250 g de crème liquide

50 g de sucre semoule

190 g de chocolat noir amer

2 feuilles de gélatine

Pour le glaçage : 80 g de crème liquide

10 g de cacao en poudre

40 g de lait

60 g de beurre

130 g de chocolat noir râpé

Le biscuit : travaillez au fouet électrique le beurre ramolli. Ajoutez le chocolat fondu en trois fois. Dans une autre terrine, battez les oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent et versez dans le mélange beurre-chocolat. Incorporez la farine tamisée et les noix de pécan hachées. Garnissez-en le moule beurré. Enfournez 15 minutes à 180° (th.6). Laissez refroidir. Démoulez et remettez le biscuit.

La crème : préparez une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs, et le sucre semoule. Incorporez-y la crème liquide et le chocolat râpé, en fouettant. Ajoutez les feuilles de gélatine préalablement ramollies et essorées. Versez la crème dans le moule, sur le biscuit.

Couvrez et laissez prendre 8 heures au réfrigérateur, puis 1 heure au congélateur.

Le glaçage : faites bouillir la crème et le lait. Hors du feu, ajoutez le cacao et le chocolat râpé en plusieurs fois. Tournez lentement avec une spatule. Laissez tiédir avant d'incorporer le beurre.

Utilisez le glaçage aussitôt sur le gâteau juste démoulé.

Gâteau minute au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 4 min

180 g de chocolat noir.

3 œufs

30 g de farine

30 g de sucre en poudre.

50 g de beurre mou.

sel

Pour le décor : cacao. 10 violettes en sucre (Vahiné)

Préchauffez le four à th 8 (240°C). Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre, au bain-marie. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Ajoutez le chocolat. Montez les blancs en neige ferme, avec la pincée de sel. Incorporez-les peu à peu au mélange. Versez le tout dans un moule beurré et fariné. Mettez au four 4 min. Il doit être juste cuit à l'intérieur, avec une légère croûte. Sortez-le du four Laissez refroidir. Démoulez le gâteau, servez-le saupoudré de cacao et décoré de violettes en sucre.

Notre conseil : La cuisson varie à 1 min près selon les fours, mais elle doit rester très courte, pour permettre au gâteau d'être mollet au centre.

Gâteau-truffe praliné au chocolat

Préparation : 25 min + prise : 6 h.

Cuisson : sans

Pour 10 personnes.

450 g de chocolat noir (64 % de cacao).

Cacao pur en poudre.

100 g d'amandes mondées.

100 g de macarons.

5 cuillers à soupe de cognac.

6 dl de crème fraîche liquide.

100 g de sucre en poudre.

4 cuillers à soupe de sirop de sucre

Tapissez de film plastique un moule à manqué de 23 cm, Semez au fond les macarons émiettés. Chauffez le sucre et les amandes sur feu doux, jusqu'à ce que le sucre blondisse. Versez sur du papier cuisson huilé; laissez durcir. Enfermez dans un sac plastique, tapez au rouleau à pâtisserie pour casser en petits morceaux.

Chauffez le sirop, le cognac : et le chocolat à feu très doux. Quand il est fondu, fouettez pour bien mélanger, laissez tiédir.

Mettez la crème très froide dans un saladier étroit, posé dans un saladier large garni de glaçons.

Fouettez 5 min environ pour obtenir une mousse très ferme. Mélez-en 2 cuillers à soupe au chocolat presque froid en tournant, ajoutez le reste en tournant de bas en haut. Ajoutez le praliné, versez dans le moule. Faites prendre 6 h au froid.

Retournez avec précaution (le gâteau reste très crémeux) sur un joli plat; décollez le film. Poudrez de cacao. Gardez toujours au froid jusqu'au moment de servir.

Gaufres

250 g de farine
sel
3 œufs
75 g de beurre
35 cl de lait (plus ou moins)
25 g sucre en poudre

Mélangez la farine, le beurre, les jaunes d'œufs, le lait et le sucre.
Montez les blancs avec le sel, et ajoutez les à la préparation.

Génoise

Préparation : 25 min
Cuisson : 30 min
Pour 1 génoise de 22-23 cm
4œufs
125 g de sucre
125 g de farine tamisée
60 g de beurre fondu
1 pincée de sel
1 grande casserole
1 petite casserole
1 saladier profond
1 fouet électrique
1 spatule en bois
1 moule à manqué anti-adhésif de 24 cm de diamètre
1 grille fine

Versez de l'eau dans la grande casserole pour que le saladier puisse tremper sans qu'elle ne déborde. Chauffez à feu doux. Hors de l'eau, versez dans le saladier les oeufs, le sel et le sucre. Posez-le sur l'eau qui doit être juste frémissante. Fouettez sans arrêt au moins 5 min : la pâte doit tripler de Volume, devenir onctueuse, très claire, tiède (jamais chaude). Sortez le saladier du bain-marie. Répartissez la farine le plus régulièrement possible à la surface de la pâte. Mélangez en tournant délicatement de bas en haut. Incorporez ainsi peu à peu un tiers de la farine. Versez doucement le beurre autour de la pâte. Finissez de mélanger rapidement et légèrement, à gestes précis. La pâte doit garder la légèreté gagnée lors du battage. Versez-la dans le moule. Bombez légèrement le centre. Mettez à four préchauffé à 190 °C (th. 5), sur une grille installée à mi-hauteur du four pour une cuisson bien répartie. Cuisez 30 min. Quand une aiguille enfoncée à cœur ressort sèche, retournez aussitôt sur la grille. Laissez refroidir.

Génoise de Noël

Pour 6 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 15 min

A faire la veille

1 génoise de 24 cm de diamètre

75 g de noisettes en poudre

75 g d'amandes en poudre

3 jaunes d'œufs

20 cl de crème épaisse

150 g de beurre ramolli

125 g de sucre en poudre

5 cl de muscat.

Pour le glaçage et le décor : 150 g de chocolat noir

60 g de beurre

3 cuillers à soupe de sucre glace

1 cuiller à soupe de pistaches hachées

150 g de pâte d'amande

80 g d'écorces d'oranges confites

Dans une terrine, fouettez les jaunes d'œufs 3 min avec le sucre et la crème. Placez la préparation au bain-marie et continuez à fouetter jusqu'à ce que la préparation épaississe et devienne onctueuse. Fouettez encore hors du bain-marie afin que la préparation refroidisse, puis incorporez le beurre ramolli, les noisettes et les amandes en poudre. Parfumez de muscat.

Coupez la génoise en trois disques dans le sens de l'épaisseur. Tartinez chaque disque de la crème. Reconstituez la génoise.

Pour le glaçage, faites fondre le chocolat avec le beurre et 1 cuiller à soupe de sucre glace au bain-marie. Mélangez et versez sur la génoise. Lissez avec une spatule. Étalez la pâte d'amandes sur le plan de travail saupoudré de sucre glace. Dessinez et découpez des feuilles de houx. Disposez-les sur le dessus du gâteau. Parsemez de pistaches hachées ainsi que de petits morceaux d'écorce d'oranges confites.

Jalousie à la pomme et à l'Abricot

Pour 6 personnes.

300 g de pâte brisée pur beurre.

1 pomme.

100 g de confiture d'abricots

1 cuillère à soupe de poudre d'amandes

1 jaune d'œuf

Pommes : golden, melrose, reine des reinettes, jonagold et les rouges.

Préchauffez le four à 190°C (th. 5). Etalez les 2/3 de la pâte sur un plan fariné, tapissez-en un moule à tarte, à fond amovible de préférence, 22(23 cm de diamètre (ou carré, de 18-20 cm de côté).

Couvrez-la d'une feuille de papier cuisson puis d'une couche de légumes secs ou de billes de porcelaine. Piquez la pâte à travers le papier. Enfourez 15 min. Otez billes ou légumes et papier.

Laissez tiédir. Mélangez la confiture d'Abricots et la poudre d'amandes. Etalez sur le fond de tarte.

Pelez la pomme, coupez-la en quatre, épépinez les quartiers, émincez-les en fines tranches;

couchez-les sur la confiture. Etalez le reste de pâte en un disque ou un carré plus petit que la tarte

(et plus long que large) sur un plan très fariné. Avec un couteau pointu, ouvrez des fentes de 1 cm

de long tout le long du côté le plus long, en les espaçant de 5 mm. Quelques millimètres plus loin,

faites un deuxième rang de fentes, parallèle au premier, en les décalant de 5 mm. Incisez ainsi toute

la pâte, Ensuite badigeonnez la avec le jaune d'œuf. Soulevez-la, étirez-la de façon à écarter les

fentes en la posant sur la tarte. Soudez les bords en les pinçant du bout de vos doigts mouillés.

Enfourez pendant 15-20 min le temps que les tranches de pommes soient tendres et la grille de pâte bien dorée.

Macaronnade au chocolat

Préparation : 45 min

Cuisson : 1 heure

Pour le biscuit : 250 g de poudre d'amandes

170 g de sucre glace

6 blancs d'œufs.

Pour la crème au chocolat : 150 g de chocolat

2 jaunes d'œufs

25 g de sucre glace

125 g de beurre

Pour le décor : sucre glace et copeaux de chocolat

Préparez le biscuit : battez les blancs d'œufs en neige très ferme, puis incorporez la poudre d'amandes et 150 g de sucre glace. Mélangez délicatement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Répartissez cette préparation dans deux moules à manqué identiques, tapissés de papier sulfurisé beurré. Saupoudrez avec les 20 g de sucre glace restant, mettez dans un four préchauffé à 150 °C (th. 4) et laissez cuire 1 heure.

Préparez la crème : cassez le chocolat en morceaux et faites fondre au bain-marie.

Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre glace dans une casserole au bain-marie, jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Laissez refroidir puis incorporez, toujours en fouettant, le beurre légèrement ramolli et le chocolat fondu.

Démoulez les fonds de biscuit, posez-les sur une grille et laissez-les refroidir.

Etalez la crème sur un des fonds et recouvrez avec le second. Saupoudrez de sucre glace et de copeaux de chocolat. Servez très frais.

Macarons aux pignons

Préparation : 20 min.

Cuisson : 8min.

Pour 16 macarons : 200 g de pâte d'amandes Vahiné : blanche, verte, rose

50 g de pignons de pin

1 blanc d'œuf

Allumez le four, th.5 (175°). Tapissez la plaque du four de papier sulfurisé

Divisez la pâte d'amandes en 16 morceaux que vous roulez en boule entre vos mains.

Humectez-les de blanc d'œuf puis déposez-les sur une assiette.

Répartissez les pignons sur chaque boule devenue collante, en les enfonçant à plat dans la boule de pâte.

Roulez-les encore dans les paumes de vos mains puis déposez-les sur la plaque du four.

Glissez au four et laissez cuire 8 min. Laissez refroidir les macarons avant de les détacher du papier et de les déguster.

Macarons chocolat-framboises

Pour 30 macarons

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Pour les macarons : 3 blancs d'œufs.

80 g de sucre semoule.

125 g de poudre d'amandes fine.

170 g de sucre glace

Matériel : une poche munie d'une douille de 8 mm de diamètre

Pour la ganache : 125 g de framboises fraîches.

150 g de crème liquide.

250 g de chocolat noir.

Dans un saladier, montez les blancs en neige avec le sucre semoule. Incorporez-la poudre d'amande et le sucre glace mélangés. La pâte obtenue doit être lisse et brillante. Préchauffez le four à th 6 (180°C). Tapissez la plaque de papier sulfurisé Dressez des petites boules avec la poche à douille, en laissant des intervalles de 3 cm. Laissez reposer 1/2h. Enfourez la plaque 5 min, puis encore 7 min, en maintenant la porte du four entrouverte Sortez-la du four et laissez-la refroidir. Dans une casserole, faites cuire les framboises et la crème jusqu'à ébullition. Versez le tout sur le chocolat râpé et lissez au fouet jusqu'à ce que la ganache épaisse.

Glissez une grosse noix de ganache entre 2 macarons.

Notre conseil : Respectez le temps de repos de la pâte. Les macarons monteront uniformément.

Marquise au chocolat

Préparation : 30 minutes
 Réfrigération : 12 heures
 Pas de cuisson.
 300 g de chocolat
 4 oeufs
 200 g de beurre
 3 cuillers à soupe de sucre glace
 sel

Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre doucement au bain-marie. Hors du feu, incorporez petit à petit le beurre en parcelles en mélangeant bien. Laissez refroidir quelques minutes puis ajoutez les jaunes d'oeufs, un par un, sans cesser de mélanger. Mettez une pincée de sel dans les blancs d'oeufs et montez-les en neige bien ferme. Puis ajoutez le sucre glace et fouettez à nouveau. Incorporez délicatement les blancs à la préparation précédente. Versez cette mousse dans un moule à marquise, préalablement tapissé de film transparent. Faites prendre au réfrigérateur pendant 12 h. Démoulez puis décorez votre dessert à votre guise avec des copeaux, des éventails ou des feuilles en chocolat.

Moelleux au chocolat

Pour 6 personnes
 Préparation : 30 min
 Cuisson : 45 min
 100 g de chocolat noir (à 50 % au minimum de cacao)
 5 oeufs
 150 g de sucre en poudre
 50 g de beurre (+15g pour le moule)
 20 g de farine (+ 10 g pour le moule)
 20 g de Maïzena
 1 pincée de sel
 Pour le glaçage et le décor : 200 g de chocolat noir
 2 cuillerées à soupe d'huile
 50 g d'amandes effilées
 1 brin de menthe pour le décor

Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre au bain-marie. Mélangez bien. Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Fouettez les jaunes et 120 g de sucre en mélange crémeux. Ajoutez ensuite le chocolat fondu, la farine et la Maïzena. Montez en neige ferme les blancs d'œufs avec 1 pincée de sel. A mi-parcours, ajoutez 30 g de sucre tout en continuant à les battre. Versez-les très délicatement à la préparation au chocolat. Versez dans un moule rond de 24 cm beurré et fariné. Faites cuire 40 min dans le four préchauffé sur thermostat 6 (180 °C). Démoulez sur une grille et laissez refroidir. Faites dorer les amandes effilées à sec dans une poêle. Pour le glaçage, faites fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, ajoutez l'huile en mélangeant vivement. Laissez tiédir, puis versez-le sur le gâteau. Lissez avec une spatule. Parsemez d' amandes effilées refroidies. Mettez au frais jusqu'au moment de servir. Décorez de menthe.

Moelleux aux amandes

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson: 30 min.

3 gros oeufs.

125 g de beurre ramolli

125 g de chocolat amer

125 g de sucre en poudre

80 g d'amandes effilées.

50 g de farine

2 cuillers à soupe de marmelade d'abricots

1 cuiller à café de vanille liquide

1 pincée de sel.

Pour le décor : 1 tige de lierre

125 g de cacao en poudre non sucré.

Préchauffez le four à th. 6 (180°C). Hachez le chocolat. Mettez-le dans un saladier avec le beurre. Posez-le sur un bain-marie à feu doux. Laissez fondre le chocolat et le beurre puis, hors du feu, mélangez-les et, tout en travaillant, incorporez les jaunes, le sucre, la vanille, les amandes et la farine.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-en 2 cuillerées dans la pâte, mélangez, puis ajoutez le reste en soulevant la masse à la spatule.

Versez la pâte dans un moule à manqué carré, beurré et fariné. Enfournez pour 30 min. Sortez le biscuit. Laissez-le reposer 5 min, puis démoulez-le sur une grille. Laissez-le refroidir.

Faites tiédir et mixez la marmelade. Badigeonnez-en le gâteau avec un pinceau. Posez la tige de lierre dessus. Saupoudrez de cacao.

Notre conseil. Préparez ce gâteau la veille et servez-le avec une crème anglaise ou une glace à la vanille.

Versez le cacao dans une passoire fine et secouez-la ou tapotez les bords jusqu'à recouvrir le gâteau d'une couche veloutée.

Moelleux aux fantaisies de caramel

Pour 6 personnes

Préparation : 35 min

Cuisson : 25 min

Pour le gâteau : 200 g de chocolat noir de couverture

200 g de sucre en poudre

200g de beurre extra-fin.

200 g de farine

4 oeufs.

sel

Matériel : 1 moule cannelé de 26cm de diamètre.

Pour le caramel : 125g de sucre en poudre.

4 cuillers à soupe d'eau

Matériel : 1 moule à manqué.

Préchauffez le four à th 6 (180 °C). Dans une casserole, faites dissoudre le sucre dans l'eau, à feu doux. Portez à ébullition et laissez le sirop caraméliser. Trempez le fond de la casserole dans l'eau froide pour interrompre la cuisson. Versez les 3/4 du caramel dans le moule en chemisant le fond et les bords Sur un papier sulfurisé, coulez le reste de caramel, avec une petite cuillère, en formant des arabesques. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre au bain-marie .Dans une terrine, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le chocolat fondu et la farine tamisée. Montez les blancs en neige avec le sel. Incorporez-les au mélange, en soulevant la masse avec une spatule. Versez dans le moule. Enfourez au bain-marie, 35 min environ .Laissez tiédir et démoulez sur un plat. Décorez avec les fantaisies de caramel. Notre conseil : ce gâteau est encore plus savoureux préparé 24 h à l'avance.

Moka aux amandes

Pour 12 personnes

Préparation : 1h15

Cuisson : 20 min

1 génoise de 25 cm

100 g d'amandes effilées

80 g d'amandes concassées

250 g de beurre mou

6 jaunes d'œufs

100 g + 250 g de sucre

1,5 cuiller à café d'extrait d'amande amère

2 cuillers à café + 1 cuiller à coupe d'extrait de café liquide

Grains de café en chocolat

Grillez légèrement les amandes effilées et concassées séparément dans 2 poêles anti-adhésives, sans gras. Coupez la génoise en 2 disques égaux au couteau-scie. Posez celui du dessous sur un joli plat; retournez l'autre.

Faites fondre 100 g de sucre dans 1 dl d'eau à feu doux. Hors du feu, versez l'amande amère et 2 cuillers à café d'extrait de café. Laissez tiédir. Répartissez également le sirop parfumé sur les 2 disques avec une cuiller. Entreposez-les au frais.

Mettez les jaunes d'œufs et 1 pincée de sel dans un grand saladier. Battez doucement pour les mettre en crème lisse. Faites fondre 250 g de sucre dans 1 dl d'eau à feu doux en tournant souvent. Puis faites bouillir et ne tournez plus. Quand le sirop épaissit (peu avant qu'il ne dore), plongez-en de temps à autre 2-3 gouttes dans un bol d'eau glacée. Dès que vous pouvez former avec ce sirop refroidi une boule molle entre vos doigts, le sirop est cuit « au boulé ».

Versez-le aussitôt en un fin filet sur les œufs en fouettant fort. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit presque froid. Fouettez encore en ajoutant le beurre préalablement battu en pommade lisse. Versez enfin 1 cuiller à soupe d'extrait de café.

Tartinez la moitié de la crème sur le disque du dessous. Semez régulièrement dessus les amandes concassées. Couvrez avec le second disque en le retournant à nouveau, de sorte que la face lisse se retrouve à la surface.

Tartinez un peu de crème sur le gâteau et tout autour contre les parois verticales. Mettez le reste dans une poche à douille. Faites adhérer les amandes effilées en les pressant doucement contre les parois verticales. Gardez-en un peu.

Posez le reste de crème à la douille cannelée : formez des cercles concentriques de roses jusqu'à 2 cm du bord. Posez les grains de café autour et à l'intérieur de l'anneau de roses. Emplissez le centre avec des amandes.

Mousses au mascarpone

Pour 4 personnes

120 g de chocolat noir

100 g de mascarpone

2 jaunes + 3 blancs d'œufs

40g de sucre fin

Cacao pur en poudre

Battez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier jusqu'à obtenir une crème pâle et mousseuse. Ajoutez le mascarpone. Mélangez ensuite pour obtenir une crème parfaitement lisse.

Faites fondre le chocolat pour obtenir une crème lisse. En même temps, fouettez les blancs et 1 pincée de sel au fouet électrique jusqu'à obtenir une neige très ferme.

Versez le chocolat dans le mélange aux œufs en tournant. Incorporez aussitôt la neige en tournant de bas en haut; allez bien jusqu'au fond.

Versez dans 4 ramequins. Laissez durcir au moins 2 h au réfrigérateur. Juste avant de servir, poudrez de cacao en poudre : mettez-le dans une petite passoire, tournez à la petite cuiller pour le faire tomber en fine pluie.

Omelette pommes-cannelle

Pour 4 personnes

2 grosses pommes

5 jaunes + 5 blancs d'œufs

3 cuillers à soupe de lait

3/4cuillers à café de cannelle en poudre

5 cuillers à soupe de sucre

10 g + 10 g de beurre

Coupez les pommes non pelées en quatre, épépinez chaque quart, coupez-les en tranches épaisses. Rangez-les en cercles concentriques (voir photo), sans les superposer, dans une grande poêle avec 10 g de beurre et 15 cl d'eau. Cuisez 15-20 min en les retournant 1 fois: elles doivent être tendres, il ne doit plus rester d'eau.

Durant ce temps, fouettez 5 jaunes et le sucre jusqu'à obtenir une crème pâle; ajoutez 3 blancs, la cannelle et le lait. Fouettez (au fouet électrique) 2 blancs et 1 pincée de sel en neige souple; ajoutez-la en tournant doucement au fouet à main.

Ajoutez 10 g de beurre dans la poêle, faites-le couler sous les pommes. Versez l'omelette dessus. Cuisez à moitié sur feu moyen-doux. Terminez la cuisson par le dessus en plaçant la poêle 13-15 cm sous le gril du four préchauffé. Retournez pour démouler. Dégustez chaud.

Opéra

Pour 6 personnes

Préparation : 1 h

Cuisson : 50 min

Pour le biscuit : 4 oeufs+ 4blancs

160 g de sucre en poudre

160 g d'amandes en poudre

40 g de farine

50 g de beurre fondu (+ 15 g pour le moule)

sel

Pour la ganache au café : 200gde chocolat noir

20 cl de crème

1 cuiller à soupe de café soluble

1 cuiller à soupe de rhum

Pour la crème au beurre : 150 g de beurre

25 cl de crème anglaise.

Pour le sirop et le décor : 5 cl de rhum

5 cl de sirop de canne

150 g de chocolat noir

Fouettez les œufs et le sucre 10 min au bain-marie. Continuez à fouetter hors du bain marie jusqu'à complet refroidissement. Versez les amandes en poudre, la farine et le beurre fondu.

Incorporez ensuite les blancs d'œufs battus en neige avec 1 pincée de sel. Versez cette pâte dans un moule carré beurré. Faites cuire 40 min dans le four préchauffé sur th.6-7(200 °C).

Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

Pour la ganache, portez la crème à ébullition avec le café soluble. Hors du feu, faites-y fondre le chocolat en morceaux. Parfumez de rhum.

Pour la crème au beurre, travaillez le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporez peu à peu la crème anglaise.

Coupez le gâteau en trois tranches dans l'épaisseur. Imbibez la première tranche de sirop de canne parfumé de rhum. Recouvrez de crème au beurre puis de la deuxième tranche. Imbibez-la à nouveau de sirop. Tartinez de ganache refroidie puis posez la troisième tranche. Faites fondre 100 g de chocolat au bain-marie. Et, hors du feu, les 50 g de chocolat restants tout en mélangeant. Laissez durcir ce chocolat tiédi sur le gâteau. Coupez net les bords. Mettez-le au frais jusqu'au moment de servir.

Pain d'épice au chocolat

Pour 8 personnes
 200 gr de chocolat noir
 250 gr de farine
 200 gr de miel
 60 gr de sucre en poudre
 2 verres de lait
 3 cuillers à café de bicarbonate de soude
 3 jaunes d'œuf
 1 pincée de clous de girofles en poudre
 2 pincées de gingembre râpé
 2 pincées de cannelle
 1 pincée de poivre blanc
 2 pincées de sel

Faire fondre sur feu doux. le sucre, le miel, les épices, et le sel dans le lait. Fouetter les jaunes et les incorporer sans jamais laisser bouillir. Incorporer également la farine mélangée avec le bicarbonate de soude.

Faire fondre le chocolat au bain-marie et l'ajouter à la préparation.

Battre la pâte pendant 20 minutes puis la verser dans un moule à cake beurré.

Recouvrir de papier d'aluminium. Laisser cuire pendant 1 heure (th 6).

Panellets

Pour environ 60 pièces
 Préparation : 35min
 Cuisson : 20 min env.
 3 oeufs-
 375 g de sucre en poudre
 375 g de poudre d'amandes
 250 g de pignons
 1/2 cuillère à café de vanille liquide

Beurrez une tôle allant au four. Séparez les blancs des jaunes. Couvrez les jaunes et réservez-les. Battez légèrement les blancs jusqu'à les faire mousser.

Incorporez aux blancs la poudre d'amandes, le sucre, la vanille et mélangez le tout jusqu'à obtenir une consistance de pâte à modeler.

Avec la pâte, façonnez des petites boules de la grosseur d'une noix. Délayez 2 jaunes d'oeufs avec 2 cuillères à soupe d'eau. Incorporez les pignons dans ce mélange.

Roulez les boules de pâte dans les pignons jusqu'à ce qu'elles soient entièrement recouvertes.

Préchauffez le four 5 minutes à th. 7 (220°), Disposez les panellets sur la tôle et enfournez jusqu'à que les pignons soient dorés (20 minutes environ).

Pêches pochées aux fraises

Pour 6 personnes

6 grosses pêches blanches

600 g de fraises

2 cuillers A soupe de gelée de framboise

400 g de sucre

1 cuiller à soupe de feuilles de menthe ciselée +
quelques feuilles entières

½ bâton de cannelle

1 clou de girofle

1 pincée de muscade râpée

10 grains de poivre concassés

Plongez les pêches pendant quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante, rafraîchissez-les, égouttez et pelez-les.

Faites dissoudre le sucre dans 1 l d'eau froide. Portez à ébullition en remuant, puis ajoutez les épices et les grains de poivre. Laissez cuire le sirop pendant 5 min, puis plongez-y les pêches. Baissez le feu et laissez-les pocher dans le liquide juste frémissant, pendant 8 à 10 min.

Retirez du feu, versez les pêches et le sirop dans une jatte et laissez-les refroidir. Prélevez et réservez 30 cl de sirop. Couvrez la jatte et entreposez-la 2 à 3 h au réfrigérateur. Sur feu doux, délayez la gelée de framboises avec le sirop de cuisson réservé. Passez ensuite le coulis au tamis, laissez-le refroidir et réservez-le au frais. Pour servir, lavez, équeutez et coupez les fraises en deux. Egouttez les pêches, ouvrez-les, retirez les noyaux et émincez-les en lamelles épaisses. Disposez-les dans des assiettes, nappez de coulis. Ajoutez les fraises et parsemez-les de feuilles de menthe ciselées et de feuilles entières.

Pêches rôties aux fruits secs

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

4 grosses pêches blanches (ou bien pêches jaunes ou bien poires)

160 g de beurre

50 g de sucre semoule

50 g de poudre d'amandes

1 oeuf

25 g de pistaches

25 g de noisettes

25 g de noix

25 g d'amandes

Pour le sirop : 100 g de sucre

Mélangez 60 g de beurre ramolli, la poudre d'amandes et 50 g de sucre. Incorporez l'œuf.

Faites griller les fruits secs au four, th 6 (180°C) pendant 10 min puis concassez-les grossièrement.

Mélangez-les à la crème d'amandes.

Lavez les pêches. Découpez le chapeau comme pour des tomates farcies. Otez les noyaux, puis fourrez-les avec la crème d'amandes aux fruits secs.

Préchauffez le four th 6 (180°C). Disposez les pêches dans un plat. Parsemez de noisettes du beurre restant. Faites cuire au four pendant 12 min.

Préparez un sirop en portant à ébullition 25 cl d'eau et le sucre destiné au sirop. Retirez les pêches du plat lorsqu'elles sont cuites, et faites un jus en détachant les sucs du plat avec le sirop.

Petites tâtins de coings aux fruits secs

4 personnes.

30 min de préparation.

55 min de cuisson.

300 g de pâte feuilletée

4 petits coings

1 citron

60 g de fruits secs mélangés (noisettes, pistaches et amandes pelées, non salées)

500 g de sucre en poudre

10 morceaux de sucre

2 cuillers à soupe de cassonade

80 g de beurre

1/2 cuillers à soupe d'huile

Faites griller les fruits secs pelés dans une poêle anti-adhérente. Préparez un caramel ambré avec les morceaux de sucre, 1 cuiller à soupe d'eau et 1 cuiller à café de jus de citron (gardez le restant de jus). Hors du feu, ajoutez les fruits secs grillés, remuez pour bien les enrober de caramel puis étalez-les aussitôt sur une feuille de papier sulfurisé huilé. Laissez-les refroidir et durcir.

Lavez et pelez les coings. Coupez-les en deux, retirez le cœur, émincez-les en tranches de 5 mm. En remuant, portez 50 cl d'eau à ébullition avec le jus de citron et le sucre en poudre pendant 2 min.

Plongez-y les tranches de coings, laissez-les cuire à frémissements 30 min, elles ne doivent pas se défaire. Egouttez-les.

Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Parsemez le fond de 4 moules à tartelettes avec un peu de cassonade et du beurre en parcelles.

Egouttez et disposez les lamelles de coings, en les faisant se chevaucher un peu, dans le fond des moules mais sans qu'elles touchent le bord.

Étalez la pâte feuilletée. Découpez-la en 4 disques d'un diamètre supérieur de 4 cm à celui des moules. Ourlez et pincez les bords des disques et au centre de la pâte, sans la percer. Déposez les disques sur les coings et glissez le bord de la pâte au fond des moules. Enfourez 20 min.

Pour servir, démoulez les tartelettes sur des assiettes. Laissez-les tiédir et parsemez des tâtins fruits caramélisés concassés.

Pour vérifier la cuisson des coings, les lamelles sont à point lorsqu'elles deviennent rouge clair et translucides. Pour démouler sans peine les tâtins, tapissez le fond des moules d'un disque de papier cuisson beurré.

Poires et bananes rôties au lait de coco

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson . 15 min

3 belles poires Williams fondantes et bien parfumées

3 bananes mûres à point

25 cl de lait de coco

2 sachets de sucre vanillé

1 gousse de vanille

2 cuillers à soupe de rhum

30 g de beurre

Epluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Faites fondre le beurre dans une sauteuse et ajoutez les rondelles de bananes.

Faites-les dorer de tous les côtés pendant 5 min.

Ajoutez les poires épluchées et coupées en dés, ainsi que la gousse de vanille fendue en 2 et coupée en petits tronçons. Augmentez le feu et saupoudrez de sucre vanillé. Laissez caraméliser les fruits en remuant de temps en temps avec une spatule en bois pendant 5 min environ.

Versez le lait de coco et laissez mijoter à feu doux pendant encore 5 min, jusqu'à ce que les fruits soient bien tendres. Otez du feu et laissez refroidir.

Ajoutez le rhum et mélangez.

Poires farcies aux quatre fruits secs

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

4 grosses poires

50 g de raisins secs

1 cuiller à soupe d'amandes mondées

1 cuiller à soupe de cerneaux de noix

4 Abricots secs

60 g de beurre

50 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

1 gousse de vanille

2 cuillers à soupe d'alcool de poires

Coupez les abricots en petits morceaux. Rincez les raisins secs à l'eau chaude. Mettez-les dans un bol, ajoutez l'alcool, faites-les macérer 1 h

Pelez les poires en laissant les queues. Coupez la base pour pouvoir les disposer droites sur un plat en terre. Tranchez les chapeaux à 1/3 des fruits, puis évidez-les.

Préchauffez le four à th.6(180°C). Mixez les noix et les amandes.

Egouttez les raisins et les Abricots. Mélangez 40 g de beurre avec l'alcool de macération et le sucre, ajoutez les raisins, les Abricots, les amandes et les noix. Répartissez la farce dans chaque poire en tassant. Couvrez avec le chapeau après avoir enlevé juste ce qu'il faut de pulpe.

Disposez les fruits dans le plat. Ajoutez les copeaux de beurre restant, la gousse de vanille coupée en morceaux et 20 cl d'eau. Faites cuire les poires au four 40 min. Saupoudrez de sucre vanillé.

Remettez-les au four 2 min à th. 8 (240°C). Servez tiède avec une crème anglaise.

Tour de main : évidez les poires avec un couteau pointu. Faites une entaille circulaire, retirez ensuite la pulpe à la petite cuillère. Laissez les pépins du fond pour ne pas enlever trop de chair.

Pommes au nid d'amande

Pour 5-6 personnes

1 kg de pommes

50 g de raisins secs

40 g d'amandes pelées

100 g de poudre d'amande

100 g de miel

1/2 cuiller à café de cannelle

4cl (2-3cuillers à soupe) de jus de citron

150 g + 10 g de beurre 1/2 sel mou

2 oeufs

175 g de farine

8 g de levure chimique

Battez 150 g de beurre et le miel pour obtenir une crème; ajoutez la cannelle. Incorporez les oeufs un à un en fouettant. Mêlez la farine, la poudre d' amande et la levure, ajoutez-les. Etalez la pâte dans un grand plat à four (ce plat doit pouvoir contenir toutes les demi-pommes) beurré et fariné. Préchauffez le four à 180 °C. Coupez les pommes en deux, pelez, épépinez-les. Incisez 6 à 10 fois (selon leur taille) profondément la face bombée, comme sur notre photo, sans aller jusqu'au bout pour ne pas séparer les tranches ; au fur et à mesure, posez-les sur la pâte en les enfonçant juste un peu. Arrosez-les avec le citron.

Semez les raisins et les amandes coupées en quatre dans la longueur. Enfournez environ 50 min. Dégustez tiède ou froid. . Si vous préférez que les pommes brillent, sortez le plat du four 10 min avant la fin de la cuisson, badigeonnez-les de blanc d'œuf et ré enfournez 10 min.

Pommes en cage à la frangipane

Préparation : 30 min

Repos: 1 h.

Cuisson: 25 min

Pour 4 personnes.

4 pommes golden.

80 g de frangipane en poudre

250 g de pâte feuilletée.

1 oeuf battu.

Sucre cristallisé

Mêlez la frangipane en poudre et 2,5 cuillers à soupe d'eau dans un bol. Coupez un chapeau à chaque pomme. Pelez pommes et chapeaux. Creusez le cœur avec une cuiller parisienne. Emplissez le trou de frangipane. Fermez avec le chapeau.

Étalez la pâte sur un plan légèrement fariné, en un long rectangle de 1,5 mm d'épaisseur. Coupez-y 4 carrés de 8 x 8 cm. Placez-les sur une plaque anti-adhésive. Posez une pomme sur chaque.

Détaillez le reste de pâte en longues bandes de 5 mm de large. Enroulez-les en spirale serrée autour de chaque pomme, du bas vers le haut. En bas, soudez-les au petit coussin en humidifiant avec un peu d'eau. Vous devrez utiliser plusieurs bandes par pomme : soudez les jointures en les mouillant aussi. Serrez doucement la pomme dans les mains pour bien faire adhérer.

Badigeonnez le tout d'œuf battu. Poudrez généreusement la pâte de sucre, en le faisant adhérer le mieux possible à la spirale. Mettez au moins 1 h au réfrigérateur. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Enfournez 25-30 min. Dégustez tiède.

Au marché. La frangipane en poudre existe au rayon des produits pour pâtisserie sous les marques Vahiné ou Malilé, en sachets souples de 160 ou 200 g.

Tours de main : à défaut de plaque anti-adhésive, tapissez la vôtre de papier cuisson. Il est inutile de le beurrer.

En posant la spirale, évitez d'entortiller la bande de pâte sur elle-même cela l'empêcherait de bien gonfler.

Le sucre peut tomber sur le coussin de pâte mais évitez qu'il se répande sur la plaque, où il brûlerait. Décorez. imaginez des variantes de décor avec la pâte. Découpez des feuilles de pommiers, formez un nœud en haut de la pomme avec une lanière, etc.

Pommes farcies aux graines

Pour 6 personnes

6 pommes

60 g de pistaches décortiquées (ou amandes ou noisettes concassées)

6 étoiles de badiane

1 orange

3 bâtons de cannelle

6 clous de girofle

6 cuillers à café de miel crémeux

6 noisettes de beurre salé

Coupez un mince chapeau à chaque pomme. Creusez-les à la cuiller juste assez pour ôter les pépins, surtout sans les percer. Serrez-les dans un plat à four avec 1dl d'eau.

Placez dans chaque pomme 10 g de pistaches, 1 étoile de badiane morcelée, 1 bâton de cannelle cassé en deux, 1 clou de girofle. Enfoncez 1 ou 2 fines lanières de zeste d'orange. Ajoutez 1 cuiller de miel, posez une noisette de beurre. Germez bien avec le chapeau. Laissez reposer au moins 3 heures.

Préchauffez le four à 180°. Enfournez 30 min.

Pommes flambées au calvados

4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson: 20 min

4 pommes golden

2 cuillers à café de jus de citron

4 tranches de pain d'épice

50 g de beurre demi-sel

50 g de beurre doux

40 cI de cidre fermier brut

2 c. à soupe de calvados

75 g de sucre roux

poivre

Dans une poêle, mouillez le sucre avec de l'eau. Laissez caraméliser versez le jus de citron et couvrez- Quand le caramel est doré, ajoutez le beurre demi-sel hors du feu.

Pelez les pommes. Coupez-les en 12 rondelles de 5 mm d'épaisseur, évidez le centre. Alignez-les dans le caramel. Laissez-les cuire en les retournant à mi-cuisson jusqu'à ce que qu'elles soient tendres, mais sans se défaire (environ 10 min).

Posez les rondelles sur un plat chaud. Flambez-les avec le calvados. Versez le cidre dans la poêle. Faites-le réduire de 3/4 en remuant.

Avec un emporte-pièces, découpez les tranches de pain d'épice en motifs géométriques. Faites-les griller légèrement au grille-pain.

Hors du feu, incorporez en remuant le beurre doux en cubes dans le cidre réduit. Poivrez légèrement.

Nappez 4 assiettes de sauce au cidre. Déposez 3 rondelles de pommes sur chacune. Disposez les toasts sur le bord des assiettes.

Tours de main : Pour flamber les fruits, faites tiédir le calvados, versez-le sur les fruits et enflammez le tout. Saupoudrez d'un peu de sucre en poudre. Placez le vide-pomme au centre d' une rondelle.

Appuyez bien et retirez le vide-pomme, enlevez la rondelle avec un couteau.

Quatre-quarts chocolaté aux pépites

Pour 6 personnes.

3 jaunes + 3 blancs d'œufs (gros œufs).

175 g de sucre.

175 g de beurre.

155 g de farine à gâteaux (levure incorporée).

20 g de cacao pur en poudre.

60 g de pépites de chocolat

Beurrez et farinez un joli moule cannelé d'au moins 1 litre (ou, alors, utilisez un moule anti-adhésif).

Faites fondre le beurre en morceaux à feu très doux, laissez-le refroidir. Puis mêlez la farine à gâteaux et le cacao tamisé. Préchauffez le four à 180 °C (th.4).

Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une crème pâle et mousseuse. Versez le beurre fondu en tournant. Puis incorporez la farine. Gardez au tiède pour que la pâte ne se fige pas.

Fouettez aussitôt les blancs d'œufs et une pincée de sel en neige très ferme (on doit pouvoir retourner le saladier sans qu'elle ne tombe).

Incorporez-la à la pâte, avec les pépites, en tournant délicatement de bas en haut pour ne pas la casser. Versez la pâte dans le moule. Creusez un grand trou au milieu. Enfournez 1 h 15 environ à 180 °C; le gâteau est cuit quand une aiguille enfoncée à cœur ressort propre. Présentez le gâteau à l'endroit ou, si le fond de votre moule est joli, retournez-le et coupez la petite bosse du milieu pour le poser à plat. Le poudrer d'un voile de cacao pur en poudre.

Reine de Saba

Pour 6 à 8 personnes

Préparation la veille : 20 min

Cuisson : 35 min

125 g de chocolat

125 g de beurre

3 jaunes d'œufs

4 blancs d'œufs

125g de sucre en poudre

80 g d'amandes en poudre

50 g de farine

1 sachet de sucre vanillé

10 g de beurre pour le moule

Pour le décor : 3 cuillers à soupe de sucre glace

cacao

boules argentées en sucre

Cassez le chocolat en petits morceaux que vous ferez fondre au bain-marie avec 2 cuillerées à soupe d'eau tiède.

Mettez le beurre ramolli dans une jatte . Versez les jaunes d'œufs un par un en remuant vigoureusement. Puis versez petit à petit le sucre en poudre. Versez le chocolat fondu dessus et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.

Diluez la poudre d'amandes dans 4 à 5 cuillerées à soupe d'eau afin d'obtenir une pâte un peu molle.

Mélangez-la à la préparation précédente.

Tamisez la farine et versez-la en pluie sur le mélange avec le sucre vanillé.

Badigeonnez le moule avec beurre à moitié fondu. Saupoudrez de farine.

Montez les blancs en neige très ferme. Mélangez un tiers des blancs dans la pâte puis ajoutez délicatement le reste. Versez dans le moule.

Faites cuire 30 min à 35 min dans le four préchauffé à 180°C (th. 5). Vérifiez la cuisson en plongeant une aiguille à brider dans le gâteau, elle doit ressortir nette et brûlante.

Démoulez le gâteau sur une grille à pâtisserie. Laissez-le refroidir avant de le décorer.

Saupoudrez-le de cacao tamisé. Préparez un pochoir en papier, posez-le au centre du gâteau, saupoudrez-le de sucre glace tamisé et retirez-le délicatement. Disposez des boules argentées en sucre autour de la reine de Saba. Accompagnez d'une jatte de crème anglaise ou au chocolat.

Riz au lait (1)

125 g de beurre
 250 g de riz bosto
 2 l de lait
 3 œufs
 5 paquets de sucre vanillé
 5 cuillers à soupe de sucre
 Chocolat.

Faire fondre le beurre. Ajouter le riz lavé et le lait. Couvrir et cuire à feu doux.
 Quand le lait est presque absorbé, ajouter les jaunes d'œufs, le sucre vanillé et le sucre. Battre les blancs d'œufs en neige et les ajouter. Laisser refroidir
 Ajouter du chocolat fondu par dessus, sans le mélanger

Riz au lait (2)

4 personnes
 200 g riz (normal et basique, pas à cuisson rapide)
 3/4 l de lait env.
 1 noix de beurre
 150 g sucre en poudre (9 cuillers à soupe)
 1 sachet sucre vanillé (facultatif)
 1 pincée de sel

Laver le riz à grand eau. Le mettre à bouillir dans une grande casserole d'eau 5 min environ.
 L'égoutter.

Mettre le lait sur le feu avec le sucre vanillé, 1 pincée de sel et le riz bien égoutté. Couvrir à demi et laisser cuire sur le feu très doux, jusqu'à absorption presque complète du lait (30-35 min.)

Quand le riz est cuit, le retirer du feu. Mélanger le sucre pour le faire fondre et 1 noix de beurre.
 Servir bien froid, ou alors tiède.

Ne pas faire trop cuire le riz, il doit rester dans un peu de liquide car quand il refroidit, il continue à absorber le lait. Ne mettre le sucre qu'à la fin, sinon le riz devient dur, et le fond colle.

Rochers à la noix de coco

Préparation: 15min

Cuisson : 15min

Pour 30 rochers

350 g de noix de coco râpée

4 blancs d'œufs.

275 g de sucre en poudre.

3 sachets de sucre vanillé.

1 cuiller à soupe de compote de fruits.

Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Recouvrez la plaque à pâtisserie de papier de cuisson et laissez en attente.

Placez dans un bain-marie un saladier contenant les blancs d'œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Fouettez le mélange énergiquement jusqu'à qu'il soit très chaud.

Hors du feu, ajoutez la noix de coco râpée et la compote. Fouettez à nouveau énergiquement pendant 3 min.

Avec deux cuillères à soupe, formez des boulettes de pâte de la taille d'une grosse noix. Déposez-les sur la plaque à pâtisserie recouverte du papier de cuisson sans trop les serrer, car elles vont gonfler en cuisant.

Pincez l'extrémité des boulettes entre vos doigts préalablement mouillés pour former la pointe du rocher.

Faites-les cuire 15 min 180°C (th. 6). Laissez-les refroidir avant de les déguster.

Ces rochers peuvent se préparer 3 ou 4 jours à l'avance à condition de les conserver dans une boîte hermétique.

Saint-Honoré

Pour 8 personnes

200 g de pâte brisée prête à démouler

4 œufs (55/60g)

150 g de farine

1 cuiller à soupe de sucre

75 g de beurre

½ cuiller à café de sel

Pour la garniture et le caramel 150 g de sucre en morceaux

40 cl de crème liquide

2 sachets de sucre vanillé

Déposez la pâte brisée sur une tôle préalablement graissée. Piquez-la à la fourchette. Faites préchauffer le four th.6(180 °C).

Portez 25 cl d' eau à ébullition avec le beurre, le sucre et le sel. Hors du feu, ajoutez la farine d' un seul coup. Mélangez la pâte qui doit former une boule se détachant des parois de la casserole.

Remettez à cuire à feu doux pendant quelques instants afin de sécher la pâte- Laissez-la tiédir 1 min ; incorporez ensuite les œufs l' un après l' autre. Avec une douille, dresser une couronne de pâte à choux sur le socle en pâte en formant une spirale jusqu'au centre.

Faites cuire 35 min au four. Avec le reste de pâte, dressez une douzaine de choux sur une autre tôle graissée. Enfourez 25 min. Sortez du four, laissez refroidir- Disposez la base du gâteau sur un plat de service.

Fouettez la crème avec le sucre vanillé en chantilly, mettez-en la moitié dans une douille. Enfoncez la douille dans la base des choux et remplissez les. Disposez-les sur la base.

Préparez un caramel avec les morceaux de sucre imbibés d' eau. Versez ensuite ce caramel en filet sur les choux. Laissez refroidir. Garnissez les interstices avec le reste de chantilly que vous aurez glissé dans la poche à douille.

Soufflé glacé au cacao

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min (+ 1 h d'attente)

Cuisson : 2 min

Réfrigération : 1h + 5h

150 g de cacao amer en poudre (+ 1 cuiller à soupe)

3 œufs

125 g de sucre en poudre (+ 1 cuiller à soupe)

25 cl de crème liquide

30 cl de lait

1 pincée de sel

Tamisez le cacao au-dessus du lait dans une casserole. Portez à ébullition tout en fouettant.

Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Fouettez les jaunes et 100 g de sucre en mélange crémeux.

Délayez peu à peu avec le lait chaud. Après refroidissement, mettez 1 h au frais. Réservez aussi les blancs au frais.

Entre temps, entourez 6 moules à soufflé ou un moule de 18 cm d'une bande de papier sulfurisé pliée en deux en la faisant largement dépasser du bord. Fixez-la avec du ruban adhésif. Mettez ce moule au congélateur.

Montez les blancs en neige avec du sel. A mi-parcours, ajoutez-y 25 g de sucre en pluie.

Incorporez-les à la préparation au cacao refroidie.

Versez-y la crème très froide fouettée en chantilly. Répartissez le tout dans les moules. Mettez-les 5 h au moins au congélateur.

Au moment de servir, ôtez la bande de papier. Saupoudrez la surface du soufflé d'1 cuiller à soupe de cacao mélangé à une cuiller de sucre en poudre.

Soupe de mangue à la vanille

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

3 mangues mûres et fermes (ou 2 très grosses)

4 oranges

1 gousse de vanille

120 g de sucre en morceaux.

Pressez les oranges pour en extraire le jus. Versez 25 cl d'eau dans une sauteuse (ou une casserole à fond large), ajoutez le sucre, mélangez bien pour le dissoudre. Ajoutez le jus des oranges et la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Laissez cuire tout doucement une quinzaine de minutes.

Pendant ce temps, pelez les mangues et découpez leur chair en dés. Plongez-les dans le jus parfumé à la vanille, couvrez et éteignez le feu.

Laissez refroidir puis versez dans une jatte. Réservez au réfrigérateur. Servez bien glacé dans des coupelles.

Vous pouvez accompagner cette soupe d'une boule de sorbet ou de petits gâteaux secs.

La mangue peut être remplacée par d'autres fruits exotiques : papaye, ananas, banane.

Tarte à la banane

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

250 g de pâte brisée.

4 bananes.

150 g de noix de coco râpée.

30 cl de lait.

3 jaunes d'œufs.

60 g de sucre en poudre

15 g de farine.

15 g de Maïzena.

1 cuiller à café de cannelle.

40 g de beurre.

½ citron

Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Etalez la pâte brisée. Foncez-en un moule à tarte de 26 cm de diamètre. Piquez tout le fond à la fourchette. Puis recouvrez-le d'une feuille de papier sulfurisé et éparpillez dessus une poignée de légumes secs. Faites cuire pendant 8 min au four. Ensuite, retirez le papier et le lestage. Entre-temps, portez le lait à ébullition avec la cannelle. Dans une terrine, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez la farine et la Maïzena puis délayez avec le lait bouillant. Faites cuire jusqu'à épaississement sans cesser de mélanger. Hors du feu, mélangez-y la noix de coco râpée. Épluchez les bananes. Coupez-les en rondelles. Citronnez-les. Faites-les dorer à la poêle dans le beurre. Remplissez le fond de tarte de la crème.

Disposez harmonieusement les rondelles de banane. Faites cuire 20 min au four à th.6 (180°C).

Laissez tiédir puis démoulez.

Tarte amandine aux Abricots

Préparation: 15 min

Cuisson : 30 min style="mso-spacerun: yes">

Pour 6 personnes

1 rouleau de pâte sablée prête à dérouler'

1 noisette de beurre.

1 quinzaine d' Abricots.

La crème amandine : 50 g de beurre mou.

50 g de sucre.

50 g de poudre d'amandes

1 oeuf.

Mélangez le beurre mou avec le sucre puis incorporez la poudre d'amandes et l'œuf. Fouettez vivement.

Badigeonnez de beurre un moule à tarte. Garnissez-le de pâte sablée. Piquez légèrement le fond.

A l' aide d'une spatule, étalez la crème aux amandes. Coupez les Abricots en quatre et retirez les noyaux. Disposez les quartiers d' Abricot debout dans la crème aux amandes en les serrant bien.

Faites cuire la tarte dans le four préchauffé à 210 °C (th. 7) pendant 30 min environ.

A la sortie du four démoulez la tarte et posez-la sur une grille à pâtisserie avant de la glisser sur un plat à gâteaux.

Saupoudrez de sucre en poudre.

Tarte américaine avec des noix de pécan

Pour 6 personnes.

100 g de chocolat noir à 74 % de cacao
 100g + 60 g de noix de pécan décortiquées.
 250 g de sablés pur beurre
 2 cuillers à soupe de miel.
 160 g de lait concentré non sucré.
 90 g de crème fraîche épaisse.
 3 oeufs.
 80 g de beurre

Concassez les sablés en fines miettes en les serrant dans le poing. Tapissez de papier cuisson un moule démontable de 22-23 cm de diamètre.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux. Ajoutez les miettes, mélangez vite. Tassez sur le papier: couvrez le fond du moule et remontez de 2 cm contre les parois. Faites durcir 15 min au frigo.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 4). Concassez grossièrement 100 g de noix. Cassez le chocolat en carrés, étalez-les dans une large casserole. Posez sur feu très doux. Dès qu'ils sont mous à cœur ajoutez le lait concentré et la crème, tournez sur feu doux jusqu'à obtenir une crème bien lisse. Hors du feu, ajoutez les oeufs battus, le miel et les noix. Versez sur la croûte. Enfourez 25 min. Disposez le reste de noix entières sur la crème. Ré enfourez 5 min.

Tarte au chocolat

Pour 6 personnes

100 gr de chocolat noir
 100 gr de beurre (+ pour le moule)
 50 gr de farine
 150 gr de beurre
 1 pincée de sel
 3 oeufs

Faire tiédir ensemble le beurre et le chocolat, travailler pour obtenir une pâte lisse et homogène. Fouetter les oeufs avec le sucre et incorporer la farine et le sel puis le mélange beurre/chocolat. Travailler cette pâte pendant 10 min à la spatule. Verser dans un moule à tarte beurré, puis placer au four pendant 20 min à th 6.

Tarte au chocolat et pain d'épice

Pour 8 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

Attente:2 à 3 heures

Pour la pâte sablée :

125 g de beurre mou .

25 g poudre d'amandes.

100 g de sucre glace.

1 pincée de sel.

1 oeuf.

250 g de farine

25 g de poudre de cacao .

3 tranches de pain d'épice .

Matériel : un moule à tarte anti-adhérent

Pour la ganache : 200 g de chocolat noir .

200g de crème liquide.

30 g de beurre

Préchauffez le four à th.7 (210 °C). Mélangez le beurre et le sucre glace. Ajoutez l'œuf battu, le sel, la poudre d'amandes, la farine tamisée et le cacao. Pétrissez. Mettez au réfrigérateur 2 h. Étalez la pâte avec les doigts dans le moule à tarte beurré . Découpez une feuille de papier cuisson d'un diamètre supérieur au moule. Déposez-la sur la pâte Garnissez de légumes secs et enfournez 20 min. Enlevez la garniture et laissez refroidir. Faites bouillir la crème, ajoutez le chocolat coupé en petits morceaux. Hors du feu, incorporez le beurre et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Emiettez le pain d'épice sur le fond de pâte et coulez la ganache par dessus. Mettez au réfrigérateur et servez frais.

Variante : Remplacez le pain d'épice par des spéculos ou des sablés au gingembre.

Tarte aux noix

Préparation

la veille 15 min et le jour même 50 min

Cuisson : 1 heure

Pour 6 personnes

Pâte sucrée : 180 g de farine.

50 g de sucre en poudre.

50 g de poudre d'amandes.

1 oeuf.

125 g de beurre.

1 pincée de sel.

1 demi sachet de sucre vanillé.

Garniture : 220 g de noix décortiquées.

50 g de beurre.

2 oeufs

80 g de sucre en poudre

10 cl de crème fraîche.

60 g de cassonade.

sucre glace.

Moule : 10 g de beurre.

10 g de farine.

La veille : préparez la pâte sucrée. Dans un grand saladier, tamisez la farine. Formez une fontaine et saupoudrez tout autour, sur le bord, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la poudre d'amandes et la pincée de sel.

Déposez le beurre ramolli en parcelles et l'oeuf au milieu.

Travaillez le mélange du bout des doigts. Ecrasez la pâte une seule fois, avec la paume de la main, sur le plan de travail légèrement fariné. Ramenez la pâte en boule. Enveloppez-la dans du film étirable transparent et réservez-la au réfrigérateur toute une nuit.

Le jour même : préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Sortez la pâte sucrée du réfrigérateur. Beurrez et farinez un moule à tarte de 26 cm de diamètre. Réservez-le au réfrigérateur. Étalez la pâte au rouleau sur 4 mm d'épaisseur et garnissez le moule refroidi en laissant dépasser un rebord.

Appliquez ce rebord contre le moule avec les doigts, piquez le fond avec une fourchette et mettez au congélateur pendant 5 min.

Sortez le moule du congélateur. Garnissez-le d'un papier sulfurisé et remplissez-le de haricots secs.

Faites cuire le fond de tarte, au four, pendant 15 min environ. style="mso-spacerun: yes">

Préparez la garniture. Réservez 50 g de noix et hachez le reste. Faites fondre le beurre et réservez-le dans la casserole. Dans un bol, mélangez au fouet le sucre en poudre, les oeufs et la crème fraîche.

Ajoutez le beurre fondu, la cassonade et les noix hachées, mélangez.

Sortez le fond de tarte du four sans l'éteindre. Otez le papier et les haricots. Laissez refroidir quelques minutes avant de verser le mélange au noix. Décorez avec les noix entières en les enfonçant légèrement dans la garniture. Remettez à cuire 40 min dans le four. Servez saupoudré de sucre glace.

Tarte aux pommes grand-mère

Pour 8 personnes.

400 g de pâte sablée.

4 pommes.

1/2 citron.

1 litre de lait.

4 oeufs.

1 gousse de vanille.

150 g de sucre en poudre.

40 g de farine (ou de Maïzena)

Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min

Pelez les pommes, coupez-les en deux et retirez le trognon. Découpez-les en tranches fines et citronnez-les. Préchauffez le four à 200 °C (th.6/7). Dans une grande casserole, portez le lait à ébullition avec le sucre et la gousse de vanille fendue en deux puis laissez tiédir. Délayez la farine dans 2 dl d'eau froide et ajoutez le lait tiédi. Remettez sur le feu et laissez épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Hors du feu, ajoutez les oeufs entiers battus en omelette. Étalez la pâte sur une épaisseur de 0,5 cm, garnissez-en un moule à manqué. Ajoutez la préparation aux oeufs puis disposez harmonieusement les tranches de pommes. Faites cuire au four 35 min. A mi-cuisson, couvrez d'une feuille d'aluminium pour éviter que le dessus du gâteau ne prenne une trop forte coloration.

Tarte chaude au chocolat et aux bananes

Pour 6 personnes

Préparation : 1 h

Repos de la pâte: 2h30

Cuisson : 1 h

Pour la pâte: 150 g de beurre.

95 g de sucre glace.

30 g de poudre d'amandes.

2 pincées de fleur de sel.

1 oeuf.

250 g de farine.

Pour la garniture: 2 bananes mûres.

100 g de raisins secs blonds

Le jus d'1 citron.

75 g de sucre semoule

2 tours de moulin de poivre noir.

4 œufs

140 g de chocolat noir

155 g de beurre.

Mettez le beurre dans le bol d'un mixeur équipé d'un couteau en plastique, malaxez-le à vitesse moyenne. Puis ajoutez successivement le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel, l'œuf, et, en dernier, la farine. Mélangez le moins possible pour que la pâte reste friable. Mettez-la au réfrigérateur pendant 2h sous un film plastique.

Beurrez un moule à tarte de 22 cm de diamètre. Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la au rouleau sur 2 mm d'épaisseur. Garnissez-en le moule et coupez-la au ras des bords. Mettez au réfrigérateur pendant 30 minutes. Préchauffez le four à th. 6 (180°C). Sortez le moule du réfrigérateur. Tapissez le fond de pâte avec une feuille de papier sulfurisé. Couvrez-le de haricots secs et enfournez pendant 20 min. Sortez-le lorsqu'il est légèrement doré.

Dans une petite casserole, faites chauffer les raisins avec 6 cuillerées à soupe d'eau à feu très doux pendant une dizaine de minutes puis laissez-les macérer. Epluchez les bananes, coupez-les en tranches en biais, arrosez-les de jus de citron. Faites fondre 20 g de beurre dans une poêle et mettez-y les bananes à revenir. Saupoudrez avec 25 g de sucre. Laissez cuire quelques minutes.

Retournez-les, poivrez et saupoudrez à nouveau de 25 g de sucre. Laissez dorer puis déposez les bananes sur du papier absorbant. Préchauffez le four à th. 6-7 (190°C). Hachez grossièrement et faites fondre le chocolat au bain-marie.

Faites fondre aussi le restant de beurre. Séparez le blanc des jaunes de 3 oeufs. Dans un saladier, fouettez ensemble l'œuf entier, les 3 jaunes et le sucre restant. Puis ajoutez le chocolat et le beurre fondus.

Répartissez sur le fond de tarte la moitié des tranches de bananes et les raisins bien égouttés, puis versez la préparation au chocolat. Enfourez pendant 10 min. Laissez un peu tiédir. Disposez à la surface les bananes restantes et servez aussitôt.

Astuce : au lieu de faire la pâte, achetez une pâte sablée toute faite.

Tarte chocolatée à la banane

Préparation : la veille 15 min et le jour même 40 min

Temps de repos : 1 heure

Cuisson : 30 min

Pour 6 personnes

Pâte brisée : 170 g de farine.

1 oeuf.

1 cuiller à soupe de sucre en poudre.

100 g de beurre.

1 cuiller à soupe de chocolat en poudre.

1 pincée de sel.

Pour le moule : farine.

10 g de beurre.

Crème chocolatée : 2 jaunes d'œufs.

50 g de sucre en poudre.

20 g de farine tamisée.

20 g de chocolat à cuire.

20 cl de lait.

1 demi gousse de vanille.

1 noix de beurre.

Garniture : 1 demi-mangue.

3 bananes mûres

1 cuiller à soupe de vermicelles en chocolat.

1 bol d'eau citronnée.

La veille, préparez la pâte brisée : tamisez la farine et le chocolat dans un saladier et formez une fontaine. Sur les bords, déposez le sucre et le sel et au centre, mettez l'œuf et le beurre en parcelles. Pétrissez.

Ramassez la pâte et fraisez-la (écrasez-la) une fois avec la paume de la main. Formez une boule, enveloppez-la dans du film transparent et réservez-la au frais pour la nuit.

Le lendemain, beurrez et farinez un moule à tarte de 24 cm de diamètre. Abaissez la pâte brisée et garnissez-en le moule. Piquez le fond à la fourchette et laissez reposer au froid pendant 1 heure.

Préparez la crème : fouettez énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis incorporez la farine. Gardez en attente.

Râpez le chocolat. Fendez la demi gousse de vanille en deux dans la longueur, grattez les grains au-dessus du lait et faites-le bouillir. Hors du feu, ajoutez le chocolat râpé. Mélangez bien et versez immédiatement sur le mélange œufs, sucre et farine tout en remuant.

Reversez dans la casserole et faites bouillir 2 min en fouettant énergiquement. Ensuite plongez le fond de la casserole dans une bassine d'eau glacée pour faire refroidir la crème et passez une noix de beurre à la surface pour l'empêcher de former une peau.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Faites cuire 15 min le fond de tarte garni d'un papier sulfurisé rempli de haricots. Puis retirez les haricots et le papier et laissez le fond de tarte refroidir un peu avant de le remplir de crème au chocolat. Remettez au four pendant 15 min.

Pendant ce temps, pelez les fruits. Coupez les bananes en rondelles et la mangue en lamelles.

Plongez les rondelles de bananes quelques instants dans l'eau citronnée puis égouttez-les. Lorsque la tarte est cuite, laissez-la refroidir puis garnissez-la des fruits. Saupoudrez de vermicelles en chocolat.

Tartes fines aux pommes

Préparation: 45 min

Cuisson: 20 min

Pour 5 personnes : 250 g de pâte feuilletée pur beurre

3 pommes

5 boules de glace vanille

5 pincées de cannelle

40 g de beurre (salé) fondu

5 cuillers à café de sucre

Citron éventuellement

Étalez la pâte feuilletée très froide sur un plan fariné, en un long rectangle, sur 1 mm d'épaisseur. Découpez-y 5 disques de 12-13 cm de diamètre. Avec le rouleau, transférez-les sur une plaque. Faites fondre le beurre à feu très doux. Enduisez les disques. Poudrez la cannelle. Placez au frigo. Coupez les pommes en quatre; ôtez le cœur; pelez les quartiers. Emincez-les en très fines tranches. Vous pouvez les arroser avec du citron.

Au fur et à mesure, disposez les tranches sur les disques; elles doivent se chevaucher à demi. Posez-les bien jusqu'au bord de la pâte: en regardant du dessus, on ne doit pas la voir dépasser.

Badigeonnez les tranches de pomme avec le beurre fondu, sans les déplacer. Puis poudrez de sucre.

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6). Durant ce temps, gardez les tartes bien froides au frigo.

Enfournez 20 min : la pâte gonfle, les pommes deviennent tendres et caramélisent légèrement.

Sortez du four. Si toute ou une partie de la tarte a trop gonflé, aplatissez-la doucement avec la spatule.

Posez les tartes sur 5 assiettes. Laissez tiédir 5 min. Durant ce temps, formez les boules de glace. Juste avant de servir, posez une boule de glace au centre de chaque tarte.

Tarte renversée aux poires

Préparation: 30 min.

Cuisson: 25 min

Pour 4-5 personnes.

300 g de pâte feuilletée.

4 poires.

50 g de cerneaux de noix.

20 g de pistaches.

2 gousses de vanille.

2 cuillers à soupe d'eau-de-vie de poire.

25 cI de crème fraîche.

40 g de beurre.

60 g + 20 g de sucre

Préchauffez le four à 220 °C (th. 8). Concassez grossièrement les cerneaux de noix entre vos doigts.

Coupez les poires en deux. pelez-les, ôtez le cœur.

Posez un plat à tarte de 22-24 cm de diamètre sur feu doux. Faites-y fondre le beurre et 60 g de sucre jusqu' à ce qu'ils blondissent. Otez du feu. Disposez 7 demi-poires dans le moule, côté bombé dessous, pointe vers l'intérieur. Répartissez noix et pistaches dans les interstices. Ajustez la forme de la dernière demi-poire pour boucher le trou au milieu. Enfourez 5 min.

Durant ce temps, étalez la pâte en un disque de 29-30 cm de diamètre. Couchez-la sur les poires, rentrez les bords entre les fruits et les parois du moule. Ré enfourez aussitôt 20 min.

Sortez du four, posez un plat retourné sur le moule. Attendez 10 min. Durant ce temps, fendez les gousses de vanille sur toute leur longueur, grattez les graines de l'intérieur avec un petit couteau. Mêlez les graines, la crème fraîche, 20 g de sucre et l' eau-de-vie. Dégustez la tarte chaude avec cette crème servie bien froide.

Au marché, choisissez des poires mûres mais encore un peu fermes. Si vous ne trouvez pas de pistaches décoquillées (rayon produits pour pâtisserie), achetez des pistaches en sachet pour l'apéritif, décoquillez-les, si besoin rincez-les dans une passoire sous le robinet pour éliminer le sel, séchez-les sur un papier absorbant.

Tarte sarladaise aux noix et au chocolat

Préparation : 25 min

cuisson : 20 min

Pour 6 personnes

Pour la pâte : 1 oeuf entier extra-frais,

1 pincée de sel,

125 g de sucre,

220 g de farine,

30 g de cacao en poudre,

125 g de beurre.

Pour la crème de noix : 1 blanc d'œuf

50 g de sucre,

75 g de beurre,

50 g de cerneaux de noix hachées (+ quelques cerneaux entiers pour la décoration) ou 50 g d'amandes

Pour la crème au chocolat : 120 g de crème fraîche,

2 cuillers à soupe de miel,

100 g de chocolat dessert noir.

Dans un grand plat versez la farine, le sucre et le sel.

Mélangez ajoutez le cacao et l'œuf. Posez des petits morceaux de beurre sur le mélange et émiettez-les en les frottant entre les paumes des mains, afin d'obtenir une préparation sableuse. Roulez la pâte et laissez reposer au frais 1 heure.

Faites chauffer le four thermostat 7. Farinez le plan de travail et le rouleau à pâtisserie. Beurrez et farinez un moule à tarte à fond amovible de 23 cm de diamètre.

Étalez la pâte soigneusement en un disque d'environ 1/2 centimètre d'épaisseur, et disposez-la dans le moule, piquez-la avec une fourchette. Mettez au four 20 min environ.

Laissez refroidir avant de démouler sur un plat de service.

Préparez la crème de noix : montez le blanc d'œuf en neige très ferme, en incorporant le sucre petit à petit.

Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu très doux. Avec une cuillère en bois, mélangez-le très doucement de bas en haut avec le blanc. Ajoutez les cerneaux de noix hachés, puis disposez la crème de noix sur la pâte sablée.

Préparez alors la crème au chocolat. faites chauffer la crème à feu doux sans la faire bouillir, ajoutez le miel et le chocolat en petits morceaux. Remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu puis laissez refroidir avant de verser sur la crème aux noix .

Mettez au réfrigérateur deux heures environ, puis décorez de cerneaux de noix

Tarte Tatin

Un rouleau de pâte brisée épaisse (4 mm)
 2 cuillers à soupe de sucre semoule
 100 g de sucre en morceau
 1 kg de pommes (boskop ou reines de reinette)

Faire un caramel blond avec de sucre et 3 grosses cuillers à soupe d'eau. Le verser dans un moule profond chaud.

Peler les pommes, les couper en $\frac{1}{4}$ ou en $\frac{1}{8}$ (c'est mieux en $\frac{1}{8}$) et retirer le cœur et les pépins, les placer en cercle concentrique sur le caramel refroidi. Poudrer avec une cuiller à soupe de sucre et 20 g de beurre en parcelles.

Poser la pâte sur les pommes et border les bords.

Faire cuire 25 à 30 min à 230°C. La pâte doit être dorée.

Retourner la tarte sur un plat.

Tarte Tatin à l'Abricot

Préparation et cuisson : 1 h

Pour 6 personnes.

1 kg d'abricots coupés en deux, dénoyautés.

80 g + 20 g de sucre.

50 g de beurre.

Pour la pâte : 180 g de farine

90 g de beurre mou

60 g de sucre.

1 œuf

Mettez la farine dans un saladier avec l'œuf, 60 g de sucre, 1 pincée de sel et le beurre en morceaux. Pétrissez brièvement pour obtenir une boule à peu près homogène. Enveloppez de film plastique, gardez 30 min au froid.

Chauffez 80 g de sucre et 1 cuiller à soupe d'eau dans une casserole sur feu doux. Tournez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Montez le feu, portez à ébullition sans tourner. Cuisez à petits bouillons jusqu'à ce que le caramel prenne une couleur dorée. Versez-le aussitôt dans un moule à manqué anti-adhésif de 26 cm de diamètre env. Répartissez sur le fond. Laissez durcir.

Chauffez les abricots dans une sauteuse avec 50 g de beurre et 20 g de sucre, juste le temps de les enrober, sans les laisser ramollir. Serrez-les, peau dessous sur le caramel. S'il en reste, coupez-les et couchez les morceaux sur le tout.

Préchauffez le four thermostat 6 (200 °C). Etalez la pâte en un disque égal à la largeur du moule + 2 fois sa hauteur. Posez-le sur les abricots, faites glisser les bords entre les fruits et les parois, jusqu'au fond du moule. Piquez 5-6 trous dans la pâte avec une aiguille. Enfournez 35 min.

Sortez du four. Posez un plat sur la tarte chaude. Tenez le tout des deux mains (protégez-les avec un torchon), retournez.

Spécial micro-ondes : gâteau normand au caramel

Pour 6 personnes

2 pommes

100 g de sucre

100 g de beurre

100 g de farine

2 œufs

10 cl de lait

5cl de calvados

Pour le caramel : 100 g de sucre et 5 cl d'eau.

Faire le caramel dans le moule. Réunir le sucre et l'eau dans le moule (style soufflé). Confectionner le caramel en passant 4 min à pleine puissance (voire plus longtemps).

Répartir le caramel sur toutes les parois du moule.

Couper les pommes en demi tranches fines. Les disposer en rosace sur le fond du moule.

Blanchir les œufs et le sucre. Ajouter la farine, la levure, le beurre ramolli, le calvados et le lait tiède. Mélanger.

Verser le mélange sur les pommes.

Cuire l'ensemble 5 min à 50% de la puissance maxi, puis 5 min à 100%.

Spécial micro ondes : gâteau au chocolat

Pour 6 personnes

125 g de beurre

125 g de chocolat

125 g de sucre

3 œufs

75 g de farine

1 cuillère à café de levure

2 cuillères à soupe d'eau

Glaçage :

60 g de chocolat

2 cuillères à soupe d'eau

2 cuillères à soupe de crème fraîche (ou beurre)

Faire fondre le chocolat dans un bol avec les 2 cuillères à soupe d'eau, 1 min 30 en réchauffage.

Quand il est fondu, ajouter le beurre et mélanger.

Dans un récipient, mettre les œufs entiers et le sucre. Battre rapidement au fouet. Incorporez la farine, la levure puis le mélange beurre/chocolat.

Préparer un récipient à bords hauts, rond de préférence.

Garnir le fond de papier sulfurisé huilé ou beurré, puis verser la préparation et mettre à cuire 5 min en position Cuisson.

Glaçage : faire fondre le chocolat 1 min en position réchauffage avec l'eau. Quand c'est fondu, ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche.