

Cake Design : Glam Métal Kawaii

Les 30 ans d'une amie ça se fête ! Alors, bon, vous me connaissez =) je me suis proposée pour lui faire un gâteau. Après il faut combiner toutes les envies et les goûts de la personne célébrée. Du coup, on se retrouve avec le gâteau principal totalement à la noix avec une crème pâtissière/mascarpone légèrement vanillée avec du praliné de noix maison. Et des cupcakes intésemment chocolat noir coeur de crème passion. C'était plutôt pas mal, voire même plutôt bon !



Cupcake panda pour la base de la pièce montée



Sommet de la pièce
montée avec un
panda métal en pâte
à sucre



Sommet de la pièce
montée avec un
panda métal en pâte
à sucre 2



Sommet de la pièce
montée avec trio de
roses en pâte à sucre



Pièce
montée
totale



Pièce montée totale 2

Compote Pommes/Poires Miel et pointe de citron

C'est toujours bon une compote. Surtout quand elle est faite maison. C'est la fin de la saison, alors on profite des poires et des pommes ! On sort un bon miel et le tour et jouer !

Pour 4 personnes : 4 pommes – 5 poires – 2CS de miel de châtaignier – 2CS de jus de citron – 20cl d'eau minérale (ou filtrée).

Pelez tous vos fruits. Coupez-les en dés. Placez le tout dans une casserole anti-adhésive. Couvrez avec le jus de citron, l'eau et le miel.

Placez la casserole sur doux/feu moyen. Laissez compoter +ou- 30min en fonction de la tailles de vos morceaux de fruits.

Quand les fruits sont bien fondants, c'est prêt. Vous pouvez mixer votre compote si vous l'aimez lisse.

Servez en dessert ou au gouter avec un yaourt nature, une boule de glace ou juste avec des spéculoos !

Cookies Chocolat blanc cacahuètes

Il y a des jours comme ça où le moelleux d'un bon cookie fait rêver ! Au vu du peu de temps que ça prend, on aurait tort de se priver. Voici donc une nouvelle version de mon cookie. Du chocolat blanc et des cacahuètes lui apporte un petit goût sucré/salé.

Pour une fournée : 1 œuf entier - 190g de farine blanche – 35g de poudre d'amandes – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 100g de sucre en poudre – 100g de sucre vanillé maison – 150g de pépites de chocolat blanc – 1cc d'extrait de vanille – 1 poignée de cacahuètes salées.

Dans un saladier mélangez les sucres et l'œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la levure et la vanille. Remuer à nouveau.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange. Remuez. Versez ensuite les pépites de chocolat (attention, le mélange ne doit pas être trop chaud, sinon ça va fondre) et les cacahuètes. Mélangez.

Ajoutez la farine au fur et à mesure en mélangeant. Mettez la pâte dans du film alimentaire et faites-en un beau boudin de 3/4cm d'épaisseur. Laissez reposer 1h au froid.

Pendant ce temps, préparez des plaques pâtisseries recouvertes de papier cuisson. Quand la pâte a bien refroidi coupez des palets d'1cm d'épaisseur et posez les sur le papier cuisson (assez espacé, parce que ça gonfle).

Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 7-9min

environ. Même si les cookies vous semblent peu cuits, c'est normal, ils s'assècheront en dehors du four. Sinon ils sont trop croquants. Personnellement je les aime un peu moelleux.

Recommencez l'opération tant que vous avez de la pâte à cookies.

Pot crème chocolat façon cheesecake

Alala, le chocolat. Même si avec les années j'en mange moins. Rien de tel pour se remonter le moral. J'aime vraiment ça. Mais attention, la qualité c'est mieux surtout quand on n'en mange pas tant que ça !

Pour 6 pots de crème : 200g de mascarpone – 75g de sucre blond – 1 œuf – 100g de chocolat noir haché – 2CS de liqueur de citron – 1CS d'eau.

Préchauffez votre four à 160°C.

Fouettez le mascarpone, le sucre et l'œuf ensemble. Faites fondre le chocolat avec l'eau et la liqueur de citron. Versez le chocolat fondu dans le mélange mascarpone/sucre/œuf tout en remuant. Répartissez cette préparation dans des ramequin à crème brûlée.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir puis placez au froid au moins 3h.

Et voilà, un dessert tout en douceur et en gourmandise !

Muffins légers framboises

Le petit déjeuner est un moment important. Mais ce n'est pas une obligation de se gaver tous les matins. Comme je pars tôt, il me faut quelque chose de transportable parce que je n'ai pas vraiment faim en partant à 7h du mat ». Je vous propose donc un muffin framboise qui sous ses airs bien gonflé et moelleux est complet et léger !

Pour 6 muffins : 130g de farine blanche – 2CS de son d'avoine – 8CS de lait 1/2 écrémé – 1CS d'huile de noix de pécan – 1cc de levure chimique – 1 œuf – 1cc d'extrait de vanille – 4CS de sucre vanillé maison – 1 pincée de sel – 1 barquette de framboises entières.

Faites préchauffer votre four à 180°C. Dans un saladier, mélangez ensemble la farine, la levure, le son d'avoine, le sel et le sucre. Dans un autre saladier, battez l'œuf avec l'huile et l'extrait de vanille.

Versez ce mélange sur la farine et mélangez bien. Diluez au fur et à mesure avec le lait. Répartissez la pâte dans votre moule à muffin (s'il est en silicone, n'oubliez pas de placer une plaque en dessous, c'est plus facile).

Placez ensuite 3 framboises par muffins. Légèrement enfoncées dans la pâte crue.

Enfournez pour 20min. Laissez refroidir 5 min la plaque à muffin. Puis démoulez.

Laissez complètement refroidir sur une grille.

Voilà, votre petit déjeuner de toute cette semaine est prêt !

Macarons Chocolat Noir & Zestes de Yuzu

Bon je suis dans une période de produits asiatiques. Des amis sont fans du Japon et viennent mangé à la maison. Alors on se creuse pour leur faire un petit plaisir sucré. J'espère qu'ils ont aimé ☐

Pour 34 macarons (68 coques) : 150g de poudre d'amandes – 150g de sucre glace – 55g de blanc d'œuf (qui sont restés 1 semaines au froid après séparation des jaunes) – 50g de sucre blanc – 55g de blanc d'œuf

Matériel : Plaque de pâtisserie (3) – papier cuisson – Poche à douille (2) – douille lisse n°8 ou 11 – Tamis grille fine – corne – maryse – thermomètre à sucre

Pour la ganache : 150g de chocolat noir – 150g de crème liquide – 4CS de zestes de Yuzu.

Pesez l'ensemble de vos ingrédients. Tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce.

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande dans un saladier. Versez ensuite le blanc d'œuf sans mélanger.

Versez les autres blancs d'œufs dans le bol de votre robot et réservez.

Montez les blancs en neige. Quand ils commencent à mousser, ajoutez le sucre blanc en 3 fois. Continuez à fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue qui fait un bec d'oiseau.

Ajoutez-y le mélange amandes/sucre dans la meringue et

mélangez à la maryse. Le mélange doit être brillant et pas liquide. Plus il sera liquide, plus ils s'étalera et la coque sera plate. Le mélange doit être assez pâteux et ne pas s'effondrer quand on le pose sur la plaque. Garnissez une poche avec une douille. Préparez vos plaques avec des feuilles de cuisson. Remplissez la poches et déposez de la pâte sur les plaques. Les coques doivent être en quinconce. Laissez sécher 30min.

Après les 30min, enfournez plaque par plaque dans le four chaud à 180°C pendant 12min. Ouvrez la porte du four rapidement 2 fois pendant ces 12min.

Une fois cuite, sortez la plaque et retirer le papier cuisson tout de suite pour éviter que les coques continuent de cuire sur la plaque chaude. Posez sur votre plan de travail.

Attendez que les coques soient complètement froides avant de les décoller.

Pendant ce temps préparer la ganache. Faites chauffer au bain-marie le chocolat coupé en morceaux. Dans une autre casserole, faites chauffer la crème liquide. Quand elle fait des petites bulles sur les parois, versez-la en plusieurs fois dans le chocolat en remuant. Ajoutez ensuite le yuzu et mélangez pour qu'il soit bien incorporé.

Transvasez la ganache dans un bol, couvrez au contact avec du film alimentaire. Laissez refroidir et placez au froid pour que la ganache soit bien froide.

Quand tout est froid : Décollez les coques et couplez-les. Placez une douille lisse dans une poche et remplissez-la avec la ganache. Garnissez généreusement la le coque du couple et reposez l'autre dessus en appuyant légèrement.

Placez tous les macarons formés sur une plaque et laissez reposer 1 journée au frigo.

Voilà... Alors les amis, c'était bon ?

Muffin Banane/Cannelle

Il vous manque une idée pour mettre dans le cartable de vos enfants (ou de votre mari) ? Pas de souci avec ce petit cake qu'on peut emporter partout .

Pour 12 muffins : 125g de farine – 1 1/2cc de levure – 1/4 de bicarbonate de soude – 75g de beurre demi-sel fondu – 75g de cassonade – 2 œufs battus – 1 banane bien mûre – 1CS de cannelle moulue

Mélangez vos éléments secs dans un saladier (farine, levure, bicarbonate, sucre, cannelle). Dans un autre saladier préparez les autres éléments : Beurre fondu, œufs et purée de banane. Assemblez ensuite les 2 mélanges et fouettez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Garnissez votre moule à muffins lui-même garni de caissettes en papier.

Faites cuire 25min à 160°C puis laissez refroidir 15min dans le moule puis démoulés sur une grille.

Dark brownie, noix et pointe de sel

Une version alternative du brownie carré. Plus facile à distribuer et à partager ! Certains vous diront qu'ils sont très bons. D'autres ajouteront que le chocolat n'est pas assez

chocolat (optez alors pour le 70%). Mais soyez sûrs que ça finira bel et bien dans les estomacs !

pour 12 petits brownies : 100g de beurre doux – 115g de chocolat noir (56% ou 70%) – 100g de sucre – 70g de farine blanche – 12 cerneaux de noix – 2 œufs – fleur de sel.

Faites préchauffer votre four à 190°C.

Garnissez votre plaque à muffins avec des caissettes en papier.

Dans une casserole, faites fondre votre chocolat en morceaux avec le beurre. Une fois fondue, laissez un peu tiédir.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Dans un bol, fouettez les œufs en omelette. Ajoutez ensuite à la préparation de chocolat.

Ajoutez enfin (en une seule fois) la farine. Mélangez bien pour avoir une texture homogène.

Répartissez la pâte dans vos caissettes. Placez un cerneau de noix par brownie en le centrant. Terminez avec une pincée de fleur de sel sur le dessus.

Enfournez 20-25min dans le four (attention à la sur-cuisson).

Après cuisson, laissez tiédir et démoulez, placez sur une grille pour un complet refroidissement.

A manger au p'tit dej', au goûter, au bureau, ... ☐

Le gâteau cerveau

Dans un premier temps, réalisez 2 gâteaux au yaourt dans des moules profonds et peu larges. Dans la préparation de chaque gâteau, ajoutez 100g de pépites de chocolat noir, 1cc d'arôme de mûres ainsi que du colorant rose/rouge foncé. Démoulez quand ils sont tièdes et laissez refroidir sur une grille. Ensuite mélangez au fouet 250g de mascarpone et les 2/3 d'un pot de gelée de mûres. Filmez et gardez au froid jusqu'au montage le lendemain.

Dans un autre saladier, mélangez 250g de mascarpone, de la crème de coco (~10cl), 150g de sucre glace et 1cc d'extrait de noix de coco pour intensifier le goût. Le mélange doit être épais, ajoutez du sucre glace si c'est trop liquide. Filmez et gardez au froid pour le montage le lendemain. Coupez les 2 gâteaux en 2 parts égales dans le sens de la largeur. Garnissez l'entre deux de crème de mascarpone aux mûres. Répétez l'opération jusqu'à avoir empilé les 2 gâteaux. Piquez le gâteau avec 4 piques en bois. Cela permettra que le gâteau ne bouge pas quand vous allez harmoniser la forme et restera bien stable pour un éventuel transport. Placez au froid pendant 30min. Pour cette étape, prévoyez 1kg de pâte à sucre (blanche et rose).

Sortez le gâteau du froid et faites une 1^{ère} couche de glaçage mascarpone/coco. Replacez le gâteau au froid pendant 30min (ainsi que le reste du glaçage filmé). Au bout des 30min, faites une 2^{ème} couche de glaçage et replacez au froid.

Pendant que le gâteau est au froid, faites de long serpentins avec la pâte à sucre et réservez. Quand vous avez utilisé toute la pâte à sucre, sortez le gâteau et à l'aide des serpentins, couvrez le gâteau en faisant zigzaguer la pâte à sucre.

Replacez au frais quand le gâteau est complètement couvert de

pâte à sucre. Faites chauffer un pot de confiture pour qu'elle revienne à une consistance sirupeuse. Passez le tout au chinois pour retirer tous les pépins.

A l'aide d'un pinceaux, couvrez généreusement le gâteau pour que la confiture aille dans tous les petits creux.

Placez à nouveau au frais pour que la confiture fige de nouveau. Terminer en ajoutant une pastille de pâte d'amande verte avec une inscription Naturel 100% BIO

Vous n'avez plus qu'à servir à vos zombies préférés !

Tarte 3C

Tarte 3C. Mais pourquoi ? Une raison toute simple, ce sont les 3 initiales de ce qui la compose : Chocolat, Caramel, Coco ! Simple à faire, il faut juste de la patience pour superposer ces couches sucrées !

Pour une tarte : 1 boule de pâte brisée (ou sablée) – 100g de chocolat noir – 100g de chocolat au lait – 10cl de crème liquide entière – 150g de beurre – 200g de sucre – 75ml d'eau – 4CS de crème de coco – quelques gouttes d'arôme de coco

Abaissez la pâte pour qu'elle s'adapte à votre moule. Chemisez votre moule et garnissez avec la pâte. piquez la pâte et faites cuire à blanc pendant 30min à 180°C. Votre pâte doit blondir sans trop colorer.

Laissez votre fond de tarte refroidir à température.

Préparez votre caramel coco : Dans une casserole anti-adhésive (de préférence) versez votre sucre et votre eau. Placez sur feu moyen et portez à ébullition. Le sucre va se dissoudre.

Attendez que le sucre blondisse. Attention ça doit avoir une jolie couleur miel, pas noir ou brun foncé.

Une fois, la bonne coloration atteinte, ajoutez 100g de beurre en petit morceau (hors feu) et remuez pour faire fondre le beurre.

Ajoutez la crème de coco, à température ambiante, au mélange et continuez de remuer pour que la sauce soit bien homogène. Terminez avec l'arôme pour corser le goût.

Si vous avez des blocs, remettez sur feu doux tout en remuant pour que ça fonde. Laissez tiédir.

Préparez votre ganache : Morcelez votre chocolat dans un saladier. Faites chauffer votre crème et l'autre moitié du beurre. Versez sur les morceaux de chocolat et mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et brillante. Réservez.

Votre fond de tarte est à température. Faites couler le caramel encore liquide dans le fond et laissez durcir au froid au moins 1 heure.

Une fois le caramel pris, couvrez délicatement avec le chocolat en tiède (il doit être encore crémeux). On ne doit plus voir le caramel. Placez au froid pendant 1h.

Sortez 30min avant de servir.

Saint Honoré

Je vous présente le gâteau d'anniversaire de ma moitié pour l'année 2013. Il fallait combiner son amour pour les chouquettes, la crème vanille, le caramel... Ma foi, facile ! Le Saint Honoré rempli parfaitement cette combinaison. On relève

ses manches et on s'y met !

Pour un Saint Honoré de 8 personnes : 1 rouleau de pâte feuilletée – 700g de crème pâtissière à la vanille – 700g de pâte à choux – 30cl de crème liquide entière montée en chantilly – 100g de sucre – 30g d'eau

Sur une plaque, déroulez votre pâte feuilletée et piquez-la. Réservez.

Préparez votre crème pâtissière. Réservez-la au froid, filmez au contact dans un plat type moule à tarte. La crème étalée refroidira plus vite.

Préparez maintenant vos choux : 25 cl d'eau – 80 g de beurre -4 œufs – 150 g de farine – un pincée de sel

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, et le beurre coupé en petits morceaux. Hors feu, ajoutez la farine en une seule fois. A l'aide d'une cuillère en bois, mélangez jusqu'à ce que le mélange se décolle tout seul de la paroi et forme une boule autour de la cuillère.

Ajoutez vos œufs 1 à 1 en mélangeant à chaque fois.

Garnissez une poche munie d'une douille lisse de diamètre 10.

Sur la pâte feuilletée, faites un cercle de pâte à choux sur le bord de la pâte feuilletée.

Enfournez dans un four préchauffé à 210° pendant 20/25min. Sortez et placez sur une grille pour refroidir.

Sur des plaques couvertes de papier cuisson, formez des boules de pâtes bien écartées. Notez que la pâte va doubler de volume.

Préchauffez votre four à 200°C. Enfournez alors les choux pour 15min. Baissez ensuite la température à 180°C et laissez encore 10min. N'ouvrez pas la porte du four avant la fin de la

cuisson !

Sortez les choux et laissez-les refroidir sur une grille.

Montage

Placez le récipient qui servira à faire la chantilly au froid. Elle prendra mieux et plus vite !

Garnissez les choux, à l'aide d'une poche avec douille lisse et fine, avec la crème pâtissière et réservez sur la grille.

Faites un caramel : 100g de sucre blanc et 30g d'eau. Faites chauffer et stoppez quand le mélange devient couleur noisette.

Attention il faut aller assez vite, sinon le caramel durcit ! Trempez chaque chou garni rapidement dans le caramel et collez-le sur le cercle de chou (sur la pâte feuilletée). Continuez jusqu'à former une couronne. Placez 4/5 choux au centre.

Remplissez de crème pâtissière l'intérieur de la couronne ; toujours à l'aide d'une poche mais munie d'une douille lisse plus large. Réservez au frais.

Dans un saladier très froid. Montez la crème en la fouettant et quand elle est bien montée, ajoutez le sucre. Attention de ne pas trop battre la crème ou vous aurez du beurre !

Munissez-vous d'une nouvelle poche, avec cette fois-ci une douille en étoile assez large. Et de nouveau, garnissez l'intérieur de la couronne.

Terminez en saupoudrant de sucre glace.

Attention, risque de devenir accro ☐

Omelette Norvégienne

Le dessert à Noël, c'est important. Moi, j'avoue je ne suis pas très bûche et quand une amie m'a fait des yeux de biche pour qu'un jour je lui prépare une omelette norvégienne, j'ai trouvé que ça ferait un super dessert pour ce repas festif.

Pour 6/8 gourmands : 1L de glace vanille – 3/4L de sorbet mangue/passion – 35g de beurre – 125g de sucre – 75g de farine – 4 œufs – 15cl d'eau – 150g de sucre blanc – 5Cl de cointreau – 5cl de cointreau pour flamber

Préchauffez le four à 240°C.

Placez vos glaces dans le frigo pour qu'elles soient manipulables pour le montage.

Recouvrez une plaque de papier cuisson. Faites fondre le beurre dans une casserole, badigeonnez ensuite le papier avec une partie du beurre fondu, réservez le reste.

Dans un robot pâtissier (ou avec un fouet électrique), fouettez les œufs avec le sucre pendant 5min à une vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la farine tamisée avec une maryse, mais attention à ne pas trop travailler le mélange. Montez les blancs en neige en ajoutant une cuillère à soupe de sucre une fois qu'ils sont mousseux.

Versez le beurre fondu tiédi dans les jaunes puis ajoutez les blancs. Mélangez très délicatement pour ne pas casser les blancs (et donc les bulles d'air).

Versez ensuite la préparation sur le papier cuisson beurré. Étalez le mélange avec une spatule de façon régulière sur toute la plaque et enfournez pendant 7min jusque ce que le dessus soit légèrement doré.

Sortez la génoise, retournez-la de suite sur une planche en bois légèrement huilée et décollez le papier sulfurisé.

Laissez maintenant refroidir avec un torchon propre dessus (pour garder l'humidité).

Préparez le sirop : dans une casserole, mélangez les 150g de sucre blanc avec 15cl d'eau. Amenez jusqu'à ébullition et maintenez-la 5min. coupez ensuite le feu et laissez tiédir.

Quand la génoise est froide. Coupez-la aux dimensions d'un plat à cake traditionnel (celui en longueur).

Dans un moule à cake rigide filmé, placez 1 pièce de génoise au fond. Badigeonnez-la avec le sirop. Placez le sorbet mangue/passion. Couvrez avec une autre pièce de génoise. Badigeonnez de nouveau avec du sirop. Répartissez alors la glace vanille. Fermez avec la dernière pièce de génoise de nouveau badigeonnée de sirop. Filmez et placez au froid jusqu'au service.

Pour la meringue : 2 blancs d'œufs- 5cl d'eau – 150g de sucre

Faites chauffer votre mélange eau/sucre dans une casserole (attention, on ne veut pas du caramel). Pendant ce temps montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Quand les blancs sont montés, ajoutez le sirop en filet et continuez de fouetter jusqu'à ce que la meringue soit froide.

Au moment de servir. Démoulez l'omelette sur un plateau de service à rebords. Couvrez-la de meringue à l'aide d'une spatule. Essayez de faire des volutes avec la meringue.

A l'aide d'un chalumeau, faites grillée la meringue délicatement.

Juste avant de servir, faites chauffer le reste du cointreau et AVEC PRÉCAUTION, flambez l'alcool pour le faire couler sur l'omelette (effet garanti!). Il n'y a plus qu'à déguster.

Glace à la citrouille

Outre-Atlantique, on utilise la citrouille surtout pour des préparations sucrée. Voici une glace à présenter pour le soir d'halloween. Un nouvel univers pour la glace...

Pour 1L de glace : 1,5 CUP de lait entier – 1 CUP de crème liquide entière – 1/3 CUP de sucre blanc – 1cc de poudre de cannelle – 1 bâton de cannelle – 1/2 de noix de muscade – 1cc de gingembre moulu – 1 pincée de sel – 5 jaune d'œufs – 1/4 CUP de sucre roux – 1 gousse de vanille -1cc d'extrait (ou pâte) de vanille – 180g de purée de citrouille (ou 3/4 CUP de jus de citrouille frais -à la centrifugeuse par exemple-)

La vieille, préparez une crème aux œufs : Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait, la crème, les épices et la gousse de vanille (attention pas l'extrait). Attention à ce que ça ne déborde pas ☐

Pendant ce temps, battez ensemble les sucres et les jaunes d'œufs. Le mélange doit monter et devenir une crème onctueuse. Quand le mélange lait est chaud (il fait de toutes petites bulles sur les bords). Versez le lait en filet en continuant de fouetter les œufs. Quand tout le lait est incorporé, fouettez encore 1min. Puis transvasez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux en mélangeant tout le temps avec une maryse. Le mélange doit être nappant (c'est à dire qu'il doit faire une trace nette sur la spatule quand un trace un trait avec le doigt).

Une fois cuit, versez tout de suite la crème dans un saladier froid pour arrêter la cuisson. Placez ensuite ce saladier dans un autre saladier plus grand plein de glaçons. Laissez refroidir complètement. Filmer au contact et garder une nuit

au froid.

Le lendemain, mélangez l'extrait de vanille avec la purée de citrouille (ou le jus). Ajoutez le mélange à la crème bien froide. Transférez de suite dans la sorbetière et turbinez (faire tourner la sorbetière avec le mélange) pendant 30/40min.

Mangez directement ou placez dans une boîte hermétique pour aller au congélateur. Mais attention pas plus d'une semaine ou le goût va disparaître.

Vous pouvez agrémenter la glace avec une sauce caramel salé que vous connaissez bien sur ce site !

Macarons crème de marrons façon Pierre Hermé

J'ai reçu récemment un magnifique livre sur les macarons. Après avoir essayé beaucoup de recettes simplifiées, faciles ou je ne sais quoi et en avoir raté pas mal... Je me suis donc lancé avec la recette de base de Monsieur Pierre Hermé, grand maître en la matière. Résultat, je n'ai jamais FAIT d'aussi beaux macarons !

Pour 34 macarons (68 coques) : 150g de poudre d'amandes – 150g de sucre glace – 55g de blanc d'œuf (qui sont restés 1 semaine au froid après séparation des jaunes) – 1 pointe de colorant jaune et 2 de vert – 33g d'eau – 150g de sucre blanc – 55g de blanc d'œuf

Matériel : Plaque de pâtisserie (3) – papier cuisson – Poche à douille (2) – douille lisse n°8 ou 11 – Tamis grille fine –

corne – maryse – thermomètre à sucre

Pour la ganache : 150g de chocolat blanc – 150g de crème liquide – 4CS rase de crème de marrons vanillée

Dans un premier temps, pesez l'ensemble de vos ingrédients pour les avoir devant vous sans perdre le fil.

Tamisez ensemble le sucre glace et la poudre d'amande dans un saladier. Ajoutez les colorants et mélangez. Versez ensuite le blanc d'œuf sans mélanger.

Versez les autres blancs d'œufs dans le bol de votre robot et réservez.

Faites chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 118°C. quand le mélange atteint 110°C commencez à monter les blancs en neige. Quand le sucre à atteint 118° versez dans les blancs en neige en filet. Continuez de fouetter pour obtenir une meringue à bec d'oiseau. Puis laissez refroidir le mélange.

Quand la meringue a atteint 50°C, ajoutez-y le mélange amandes/sucre et mélangez à la maryse. Le mélange doit être brillant et pas liquide. Garnissez une poche avec une douille. Préparez vos plaques avec des feuilles de cuisson. Remplissez la poches et déposez de la pâte sur les plaques. Les coques doivent être en quinconce. Laissez sécher 30min.

Après les 30min, enfournez plaque par plaque dans le four pendant 12min. Ouvrez la porte du four rapidement 2 fois pendant ces 12min.

Une fois cuite, sortez la plaque et retirer le papier cuisson tout de suite pour éviter que les coques continuent de cuire sur la plaque chaude. Posez sur votre plan de travail.

Attendez que les coques soient complètement froides avant de les décoller.

Pendant ce temps préparer la ganache. Faites chauffer au bain-

marie le chocolat blanc coupé en morceaux. Dans une autre casserole, faites chauffer la crème liquide avec la crème de marron. Quand elle fait des petites bulles sur les parois, versez-la en plusieurs fois dans le chocolat en remuant.

Mélangez bien, et transvasez la ganache dans un bol, couvrez au contact avec du film alimentaire. Laissez refroidir et placez au froid pour que la ganache soit bien froide.

Quand tout est froid : Décollez les coques et couplez-les. Placez une douille lisse dans une poche et remplissez-la avec la ganache. Garnissez généreusement la le coque du couple et reposez l'autre dessus en appuyant légèrement.

Placez tous les macarons formés sur une plaque et laissez reposer 1 journée au frigo.

Voilà, c'est prêt à déguster au café, en dessert, n'importe quand !

Cupcake au potiron et creamcheese

Halloween arrive et vous avez envie de faire autre chose que des bonbons. Voici une recette qui rappelle le pain d'épice un peu avant Noël tout en sucre et en bonheur ! A ne pas rater !!

Pour 18 cupcakes : 1,5 CUP de farine – 1/2cc de bicarbonate – 1cc de levure – 1/2cc de sel – 1cc de cannelle moulue – 1/4 cc de gingembre moulu – 1/4 cc de noix de muscade moulue – 113g de beurre doux à température – 1/2 CUP de sucre – 1/2 CUP de cassonade – 2 œufs – 1/2 CUP de lait – 3/4 CUP de purée de potiron

Préchauffer votre four à 180°C. Remplissez votre plaque à muffins de caissettes en papier.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, bicarbonate, épices et sel.

Dans un bol de robot pâtissier (ou une jatte et un fouet électrique) fouettez les sucres et le beurre jusqu'à l'obtention d'une crème. Ajoutez ensuite les œufs un à un. Continuez à fouetter pour que le tout soit bien mélangé.

Ajoutez les éléments secs et le lait, puis fouettez jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse et homogène. Raclez bien les bords si nécessaire. Ajoutez enfin la purée de potiron et continuez à fouetter.

Garnissez les caissettes de cette pâte au 2/3 de la hauteur et enfournez pour 18min environ. Vérifiez la cuisson avec un pique en bois, il doit ressortir sec.

Laissez tiédir dans les moules pendant 5/10min puis laissez refroidir complètement sur une grille.

Pendant ce temps préparez la crème.

Ingrédients : 170g de beurre doux pommade – 210g de cream cheese (philadelphia ou st moret) – 2 CUP de sucre glace – 1cc de pâte de vanille – caramel salé

Dans un bol (au robot pâtissier) fouettez ensemble le beurre et le fromage à vitesse moyenne. Ajoutez au fur et à mesure le sucre glace en raclant les parois. Ajoutez ensuite la vanille. Si la consistance vous semble trop liquide, ajoutez un peu de beurre. Remplissez une poche munie d'une douille étoile avec la crème et placez la 30min au frais.

Garnissez le dessus de vos cupcakes avec la crème puis faites couler du caramel salé dessus. Attention, ça colle aux doigts

□

Crème de marrons vanillée

Vous aimez les pâtes à tartiner ? Moi aussi ! Mais j'aime aussi beaucoup la crème de marrons. Voici donc une version tartinable pour cette crème tellement réconfortante en automne !

Pour un gros pot : 250g de marrons – 25cl de crème fraîche liquide entière – 250g de sucre – 3 gousses de vanille.

Ouvrez vos gousses et grattez-les. Placez-les dans une casserole avec la crème. Ajoutez les marrons et le sucre. Faites chauffer sans faire bouillir 10min. Coupez le feu et laissez infuser jusqu'à température ambiante.

Retirez les gousses et mixez les marrons et la crème au mixer plongeant (le blender n'est pas idéal). Laissez refroidir au froid.

Cupcake Orangette

Je me souviens des retours de vacances d'avec mes parents. On avait souvent mon frère et moi une boîte de gâteaux « Chamonix ». Vous savez ces gâteaux à l'orange... Tellement bon... Bah va falloir en faire un cupcake !

Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 115g de sucre brun – 175g de farine – 3 œufs – 1CS de gelée d'orange (ou marmelade) – 1CS de jus d'oranges frais – 2cc de levure chimique

Pour la couverture : 15cl de de crème liquide – 100g de chocolat blanc – 2cc de cointreau – sucres décoratifs

Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C.

Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez le jus d'orange et la gelée. Fouettez. Si cela vous semble un peu trop liquide, ajoutez un peu de farine.

Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfourez pour 20min.

Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Préparation du topping :

Faites chauffer la crème et le cointreau sans la faire bouillir. Pendant ce temps, cassez le chocolat en morceaux. Quand la crème est chaude, ajoutez le chocolat et mélangez à la spatule pour obtenir une crème assez épaisse (quand même). Si ce n'est pas le cas, ajoutez un peu plus de chocolat. Goutez, si vous trouvez que le goût d'orange n'est pas assez prononcé, vous pouvez ajouter un peu plus de cointreau (c'est au goût de chacun. Mais attention, c'est quand même de l'alcool).

Laissez refroidir dans un bol. Puis quand tout est froid. Garnissez une poche avec une douille en étoile. Couvrez généreusement vos cupcakes, ajoutez la décoration qui vous plait comme des petits sucres colorés et c'est parti !

Cupcakes Coco Mûres

La Mûre c'est vraiment bon. Malheureusement on a de plus en plus de mal à en trouver... En tout cas moi, j'ai du mal à en trouver. Dommage c'est une de mes fruits préférés... Je dédicace

donc ce cupcake à ma mamie avec qui on allait chercher des paniers de mûres pour en faire de la confiture et des tartes !

Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 150g de sucre brun – 175g de farine grise (ou complète) – 3 œufs – 1cc d'extrait de vanille – 2cc de levure chimique – 100g de sablés à la noix de coco

Pour la couverture : 30cl de crème fraîche épaisse à 40% – 50g de sucre glace – fi chantilly – gelée de mûres – paillettes alimentaires

Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez l'extrait de vanille. Fouettez. Et terminez par les sablés écrasés.

Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20min.

Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Préparation du topping :

Monter la crème en chantilly, ajouter le sucre glace et le fixchantilly. Mélangez de la gelée à la chantilly avec une spatule. Montez la crème à la poche à douille. Parsemez de paillettes alimentaires. Si vous avez la chance de trouver des mûres fraîches, placez-en une sur chacun des cupcakes !

Cupcake Orient

Avec la fin du ramadan, il y avait moult de bonnes choses à manger. Surtout en terme de pâtisserie ! J'avais donc envie de

mettre un peu de ces parfums dans un cupcake qui est quand même plus simple que la pâtisserie orientale ^^

Pour 18 cupcakes : 150g de beurre pommade – 175g de sucre roux- 175g de farine blanche – 3 œufs – 2,5cc de levure – 4cc d'arôme de pistaches – 50g de pistaches non salées – 30cl de crème liquide – 2cc de fleur d'oranger – 1 sachet de fixchantilly – 2CS de sucre glace – des amandes effilées

Garnissez votre plaque à muffin de caissettes papier et préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 par 1 les œufs. Ajoutez l'arôme de pistaches et fouettez.

Mélangez à part la farine et la levure. Puis ajoutez à l'autre mélange et continuez de fouetter au batteur électrique. Ajoutez au mélange de pâte les pistaches et mélangez.

Répartissez la pâte dans vos caissettes (au 2/3) et enfournez pendant 20min pour la 1^{ère} fournée et 15min pour les suivantes (le four monte en température).

Laissez refroidir dans le moule 10min, puis laissez refroidir démoulé sur une grille.

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et le fixchantilly. Ajoutez ensuite la fleur d'oranger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes **froids**. Disposez ensuite des amandes effilées sur le dessus.

Il ne reste plus qu'à les manger !

Brownie aux cacahuètes et sauce caramel

Brownie... Le gâteau qui nous vient de l'outre Atlantique. Des milliers de déclinaisons possible... Finalement autant de recettes que de maman au USA !

Pour un brownie : 120g de cacahuètes grillées – 200g de beurre doux – 60g de chocolat noir – 55g de chocolat lait – 200g de sucre – 4 œufs – 2cc d'extrait (ou pâte) de vanille – 140g de farine – une pincée de sel

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre coupé en dés avec les chocolats en morceaux. Ajoutez ensuite le sucre, mélangez et laissez tiédir hors feu pendant 10/15min.

Ajoutez aux chocolats la vanille. Mélangez. Ajoutez ensuite les œufs un par un en fouettant bien. Le mélange doit être assez lisse.

A part, mélangez la farine et le sel. Versez d'un coup ce mélange sur le chocolat et mélangez bien. Ajoutez ensuite les cacahuètes et remuez.

Chemisez moule un moule carré et remplissez-le avec la pâte. Enfournez 20/25min

pendant ce temps là, préparer la sauce caramel.

A la sortie du four, laissez refroidir le brownie. Découpez-le en barre ou en carré pour faire des parts individuels. Versez le caramel sur chaque part avant de servir...

Madeleines au beurre

Un rappel de mon enfance et des madeleines de mes goûters. Ce petit goût de beurre légèrement noisette et de vanille... Huummmm. Je veux avoir 6 ans à nouveau !

18 pièces : 75g beurre – 2 œufs entiers + 1 jaune – 70g de sucre roux – 1 gousse de vanille – 60g de farine blanche – 2g de levure chimique – 2g de sel

Dans une casserole, faites fondre le beurre légèrement noisette et coupez le feu. Maintenez au chaud en couvrant.

Battez les œufs en omelette et ajoutez ensuite le sucre et les graines de la vanille. Fouettez de nouveau.

Mélangez les éléments secs (farine, sel, levure) dans un bol ou une jatte. Saupoudrez les oeufs battus avec et mélangez délicatement à la spatule pour avoir un mélange homogène.

Versez maintenant le beurre chaud tout en remuant, toujours à la spatule. Couvrez ensuite au contact avec du film alimentaire et gardez au moins 2h au froid (voire plus).

Préchauffez votre four à 210°C. Chemisez les moules (beurre et farine), et remplissez de pâte presque au bord.

Enfournez votre plaque pour 2min puis baissez à 170° et laissez cuire 8/10min. Démoulez de suite à la sortie du four et faites refroidir sur une grille.