

Cheesecake beurre de cacahuètes et chocolat au lait

L'autre jour, je zappais quand je suis tombée sur un bout d'émission de Nigella Lawson (C'est une star de la cuisine anglaise). Juste ce bout d'émission m'a fait fondre d'envie à la description d'un magnifique cheesecake beurre de cacahuètes et chocolat au lait. La promesse d'un plat plus que réconfort et sans aucune retenue pour la gourmandise ! J'ai donc fouiné sur le net pour trouver un bout (voire toute) la recette. Voici donc ma version de ce cheesecake, que j'ai un peu allégé quand même... Merci Nigella !

Pour un GRAND cheesecake : 200 g de Mc Vities – 50 g de beurre mou – 100 g de chocolat noir pâtissier en pépite – 50 g de cacahuète grillées salées – 600 g de philadelphia à 11% (température ambiante) – 250 g de beurre de cacahuète sans morceaux – 100 g de crème fraîche épaisse 15% – 200 g de sucre – 3 œufs entiers – 3 jaunes d'œuf – 250 g de crème fraîche liquide 15% – 100 g de chocolat au lait pâtissier de bonne qualité – 30 g de cassonade.

la base biscuitée

Mettez tous les ingrédients dans un robot à hélice et hachez le tout grossièrement, vous pouvez hacher jusqu'à obtenir de la pâte très sableuse, ou vous pouvez laisser quelques gros morceaux de pépites de chocolats et de cacahuètes.

Tapissez le fond d'un moule à manqué à charnière de la pâte biscuitée, appuyez bien avec vos mains (ou un ramequin) afin de former un fond « solide » plat.

Réserver au frigo.

La crème

Préchauffer le four à 160° (th5).

A l'aide d'un batteur électrique , battez le fromage afin de le rendre crémeux et lisse. Ajoutez le beurre de cacahuètes, la crème fraîche, fouettez.

Ajoutez le sucre, fouettez. Ajoutez les œufs un par un tout en fouettant, ainsi que les jaunes d'œuf.

Une fois votre pâte bien lisse, déposez-la sur votre fond de pâte.

Enfournez pour 50 minutes (surveillez le gâteau dès 40 minutes). Il ne doit pas dorer, il faut qu'il ne soit plus « liquide » au milieu.

Le topping

Pendant que votre cheesecake cuit (qu'il est environ à 30 minutes de cuisson)

Faites chauffer la crème, le chocolat et la cassonade dans une casserole à feu doux.

Mélangez bien.

Sortez-les du feu dès que tout est bien fondu et que le mélange est bien lisse et homogène. A la fin de cuisson de votre cheesecake, déposez cette crème sur votre gâteau, et enfournez pour encore 5 à 10 minutes.

A la fin de la cuisson ouvrez votre four et laissez refroidir doucement votre cheesecake. Une fois qu'il est totalement refroidi, réservez le toute une nuit au frigo couvert (le chocolat ne doit pas prendre les odeurs du frigo).

Banana Nuts Bread

Vous avez achetez beaucoup trop de fruits dimanche dernier au marché ? Que faire avec toutes ces bananes... Simple, un cake bananes noix. Simple et facile, parfait pour le goûter des petits comme des grands !

Pour un cake : 150g de beurre pommade – 150g de sucre roux – 3 œufs (température ambiante) – 330g de farine – 9g de levure chimique – 3 ou 4 bananes mûres – 100g de noix – 2CS d'extrait de vanille – 1 pincée de sel – des pépites de chocolat (facultatif)

Commencez par battre au fouet électrique votre beurre pour qu'il soit bien lisse. Ajoutez ensuite votre sucre et continuez à battre pour obtenir une crème homogène.

Dans un bol, battez vos œufs en omelette et ajoutez à votre crème au beurre tout en fouettant.

Dans un autre saladier, mélangez votre farine et votre levure. Concassez vos noix et ajoutez-les à la farine. Ajoutez la pincée de sel et réservez.

Dans un bol, écrasez vos bananes avec la vanille. Mélangez votre crème au beurre avec la purée de banane (si c'est au fouet électrique, ne pas mettre à trop grande vitesse). Incorporez ensuite votre mélange de farine jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Chemisez un moule à cake (ou tapissez-le de papier cuisson). Préchauffez votre four à 180°. Garnissez votre moule avec la pâte et enfournez pendant 50min-1h.

Laissez refroidir votre cake dans le four éteint.

C'est prêt pour le goûter ou le petit déjeuner. Ou encore en dessert avec une boule de glace vanille et un sirop de caramel ou d'érable ! MIAM

Valeurs nutritionnelles pour 1 part

(le cake fait environ 18 parts) :

▪ 93Kcal

- 5,75g Lipides
 - 8,95g de Glucides
 - 1,28g de Protéines
-

Cookies noisette à la farine de maïs

Après mon gâteau sans gluten à base de poudre d'amandes, j'avais envie de tester la farine de maïs. Mais un gros gâteau, c'est pas toujours pratique à manger quand on est que 2 à la maison. J'ai donc décidé de remplacer ma farine classique par de la farine de maïs dans ma recette de cookies... Et voilà !

Pour environ 20 cookies : 200g de farine de maïs – 25g de farine complète – 1 sachet de levure chimique – 125g de beurre doux pommade – 1 oeuf – 165g de cassonnade – 40g de sucre vanillé maison – 100g de pépites de chocolat noir – 1,5CS d'arôme naturelle de noisettes – 1 pincée de sel.

Préchauffez votre four à 180°C.

A l'aide d'un robot pâtissier (ou d'un batteur électrique) mélangez les sucres avec oeuf jusqu'à ce que ce soit mousseux. Ajoutez-y l'arôme naturelle de noisettes. Ajoutez ensuite le beurre pommade coupé en petits cubes à la préparation et continuez à fouetter.

Dans un autre saladier, mélangez les farines et la levure. Ajoutez ensuite à la pâte tout en continuant de fouetter. La texture doit être homogène. Enfin, versez les pépites de chocolat dans la pâte et mélangez.

Sur une plaque couverte de papier cuisson, faites de petits

tas espacés à l'aide de cuillères à soupe. Enfournez pendant 9min pour la 1e fournée. Le four continuant à chauffer, faites cuire la 2e fournée pendant 7min puis les autres à 6min. Vous affinerez en fonction de votre four.

Quand vous sortez une plaque de votre four, déposez le papier cuisson avec les cookies sur une grille et laissez refroidir.

Les cookies peuvent se conserver dans une boîte en métal fermée. S'il en reste cela peut se garder une semaine ☐

Cupcake pépites choco et pralinoise

Pour mon anniversaire, je voulais que mes invités repartent avec un petit quelque chose. Quelque chose qui ferait que la soirée continue même une fois rentré à la maison. Comme les cupcakes sont devenus un peu ma marque de fabrication, je me suis rendue à l'évidence ! Oui mais je les fais à quoi les cupcakes ?

Pour 12 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 150g de sucre brun – 175g de farine grise (ou complète) – 3 œufs – 1CS d'extrait de vanille – 2cc de levure chimique – 100g de pépites de chocolat.

Pour la couverture : 100g de pralinoise – 50g de lait concentré sucré – 100g de crème fraîche épaisse à 40% – 50g de sucre glace.

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 pépites de chocolat.

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

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

Préparation du topping :

Faites fondre au bain-marie la pralinoise en morceaux avec le lait concentré sucré. Réservez à température.

Mélangez le sucre glace à votre crème épaisse. Ajoutez ensuite à votre crème la pralinoise fondue et mélangez bien. Réservez au frais pour que le topping se raffermisse.

Montage :

Placez une douille étoilée sur une poche. Garnissez votre poche avec la crème pralinoise. Couvrez chaque cupcake avec cette crème. Pour terminez la décoration, utilisez de la pâte à sucre pour réaliser une petite figurine. Ici c'est un chapeau steampunk qui était le thème de mon anniversaire !

Dessert fruité express

Dimanche, jour de marché. On revient toujours avec un panier pleins de belles choses. J'avais donc envie de fruits sans pour autant me passer de mon laitage. J'ai donc combiné le fromage blanc du crémier avec quelques fruits de saison...

Pour 1 bol : 2CS de fromage blanc lissé à 40% – 5 fraises – 1 abricots – 1CS de sirop d'agave

Remplissez d'abord votre bol avec le fromage blanc.

Coupez vos fraises (lavées et équeutées), posez-les sur votre fromage blanc.

Lavez votre abricot, coupez-le en quartiers et posez sur le fromage blanc et les fraises.

Arrosez de sirop d'agave et le tour est joué !

Cake Choco-Framboise Sans Gluten

Je rapporte souvent des gâteaux au travail et peut-être que vous aussi. Mais il est possible que parmi vos collègues se cache quelqu'un d'intolérant au gluten ! Donc j'ai décidé que pour mon anniversaire j'apporterai 2 gâteaux dont un sans gluten. Et pour être sure qu'il soit apprécié, je le fais au chocolat !

Pour un gâteau de 16 personnes : 400g de chocolat noir dessert bio – 250g de beurre bio – 300g de sucre – 400g de poudre d'amande – 8 œufs bio – 8CS de farine de maïs – 250g de framboises bio – 1 pincée de sel et 1/2cc de bicarbonate de soude.

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Au bain-marie, faites fondre votre chocolat en morceaux et votre beurre. Le mélange doit être bien lisse et brillant. Mettez de côté.

Dans un saladier, battre vos œufs en omelette et ajoutez ensuite le sucre, le sel, et le bicarbonate. Mélangez bien, puis ajoutez le chocolat fondu. Mélangez au fouet électrique ou au robot pâtissier pendant 5min.

Mélangez la farine de maïs et la poudre d'amande. Versez-les ensuite dans votre appareil au chocolat.

Dans un moule assez grand chemisé (beurré, puis farine pour que le gâteau n'accroche pas), versez la moitié de la pâte. Répartissez vos framboises sur la pâte. Couvrez ensuite avec le reste de pâte.

Enfournez pour 30min de cuisson. Placez du papier aluminium sur le dessus pour qu'il ne brûle pas. Continuer la cuisson encore 25 à 30min.

Pour être sûr que votre gâteau est cuit. Plantez une lame propre dans le gâteau. Si elle ressort « propre » c'est que votre gâteau est cuit !

Nutella à la noix de coco

Pour 1 pot : 200g de pralinoise – 15g de chocolat noir – 150g de lait concentré sucré – 5cl de crème fraîche liquide entière – Noix de coco râpée.

Dans une casserole anti-adhésive faites fondre à feu doux ensemble : la pralinoise (coupée en morceaux), le chocolat noir (coupé en morceaux), la crème et le lait concentré. Remuez souvent à l'aide d'une maryse pour que le mélange devienne lisse et homogène.

Quand le tout est homogène laissez tiédir hors feu pendant 10min environ. Ajoutez la noix de coco râpée. Ajoutez-en jusqu'à obtenir une consistance qui vous plait et la goût aussi.

Versez le tout dans un pot hermétique (type pot à confiture propre et stérile. Ex : au lave vaisselle) et laissez-le refroidir complètement à température ambiante.

Ce nutella se garde facilement 2 semaines hors froid. Un peu plus longtemps si vous le mettez au frais. Attention aux grosses chaleur par contre...

Oreo Cupcake

Pour 18 cupcakes : 150g de beurre pommade – 175g de sucre blanc – 175g de farine blanche – 3 oeufs – 2,5cc de levure – 2cc de pâte de vanille – 10 gâteaux oreo + 9 pour le dessus.

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 oeufs.

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

Dans un torchon propre. Posez vos 10 oréo, fermez le torchon et cassez les gâteaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ajoutez au mélange de pâte et mélangez.

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

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

Pour le frosting : 30cl de crème – 1cc de pâte de vanille – 60g de sucre glace – 9 oréo coupés en 2

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et la pâte de vanille. Continuez à fouetter pour bien mélanger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes froids. Coupez les oréo restant en 2. Posez 1 moitié de gâteau par cupcake.

Briochettes à la cannelle

Pour une vingtaine de brioches : 1 boule de pâte à brioche maison – de la cannelle en poudre – 1 litre de lait – 100 g

de farine – 200 g de sucre – 4 jaunes d'oeuf – 1CS de pâte de vanille.

Préparez d'abord la pâte à brioche. Elle doit gonfler pendant un certain temps.

Pendant ce temps, réalisez une crème pâtissière. Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à que le mélange blanchisse.

Ajoutez ensuite la farine et mélangez bien. Rajoutez 1/2 verre de lait pour que le mélange soit plus liquide.

Mettez à chauffer le lait. Lorsque le lait est tiède (au bout de 3-4 min) rajoutez le mélange oeufs/farine/sucre/lait.

Ajouter votre pâte de vanille. Mélangez au fouet jusqu'à ébullition.

A ce moment là, votre crème sera déjà bien épaisse et vous pouvez arrêter la cuisson. Ajoutez hors feu de la poudre de cannelle jusqu'à ce que la crème soit à votre goût. Couvrez avec du film alimentaire pour qu'il n'y ait pas de « peau » qui se forme au fur et à mesure que la crème refroidit. Laissez à température ambiante.

Quand la pâte à brioche est bien montée (doublée de volume). Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre brioche sur un plan de travail fariné. Ne pas la faire trop fine (~2cm). Dans ce rectangle de pâte, répartissez de la crème à la cannelle en laissant une marge d'environ 3cm de chaque côté (sinon ça déborde). Puis roulez votre pâte sur elle-même.

Préparez une plaque avec du papier cuisson. Coupez des tranches de 2cm du rouleau de brioche et posez à plat sur la plaque de cuisson. Attention à bien espacer les roulés parce que ça gonfle.

Enfournez ensuite pour 45min environ (selon votre four).

Laissez refroidir avant de manger !

Salade de fruits d'été

Pour 4 personnes : 1 melon charentais – 250g de myrtilles – 3 pêches – 1 grosse gousse de vanille – 50cl d'eau minérale – 70g de sucre blanc.

Préparez d'abord le sirop : Dans une casserole mettez à chauffer l'eau avec le sucre et la vanille coupée en deux et grattée. Apportez à ébullition et laissez bouillir 5/7min. Puis laissez refroidir à température.

Pendant ce temps, rincez vos myrtilles et vos pêches. Coupez les pêches en dés (épluchez-les avant si vous préférez). Faites des billes de melon à l'aide d'une cuillère à parisienne.

Dans un saladier mélangez tous les fruits et quand le sirop est à température ambiante, versez sur les fruits en gardant la gousse.

Placez au froid pendant au moins 1h couvert pour que le sirop impreigne bien les fruits.

Crème

glacée

vanille/spéculoos aux éclats de marbré chocolat

Pour 4 personnes : 50cl de crème anglaise froide – 5cl de crème liquide froide – 100g de cake marbré au chocolat – caramel liquide au spéculoos.

24h avant, placez le bol de votre sorbetière au congélateur.

Mélangez la crème anglaise et la crème. Turbinez le mélange pendant 30/40min. A mi-parcours, ajoutez la sauce spéculoos.

Pendant ce temps coupez le cake en petits cubes.

Quand la glace est prise, ajoutez le cake et mélangez à la maryse. Placez au congélateur jusqu'au moment de servir.

Dans 4 coupes, répartissez des tranches de cake, placez 1 à 2 boules de glace maison et terminez avec du coulis de spéculoos par dessus !

Glace Vanille maison

Pour 8 personnes : 200g de sucre – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 2 grosses gousses de vanille

Dans une grande casserole, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec les gousses de vanille ouvertes et grattées.

Pendant ce temps séparez vos blancs d'œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à température ambiante.

Versez sur les jaunes d'œufs les 200g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu'à épaississement, jusqu'à ce que le mélange soit « nappant ».

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème (cela évite la formation de « peau »).

Placez au froid pendant au moins une nuit couverte.

Mettre la sorbetière en marche, versez la crème pour la remplir à moitié. Laissez turbiner pendant 30/40min.

A déguster de suite ou à mettre au congélateur dans une boîte hermétique (à consommer dans la semaine qui suit).

Crème anglaise à la vanille

Pour 8 personnes : 200g de sucre – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 2 grosses gousses de vanille

Dans une grande casserole, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec les gousses de vanille ouvertes et grattées.

Pendant ce temps séparez vos blancs d'œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à température ambiante.

Versez sur les jaunes d'œufs les 200g de sucre. Fouettez

jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu'à épaississement, jusqu'à ce que le mélange soit « nappant ».

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème (cela évite la formation de « peau »).

Attendre que ce soit bien froid pour servir sur un brownie, en îles flottantes...

Mini Brownies

Pour 18 cupcakes : 300g de chocolat noir – 50g de noix – 150g de beurre – 3 œufs – 200g de cassonade – 125g de farine – 1,5cc de levure chimique.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule et préchauffez votre four à 190°C.

Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre doucement.

Dans un robot pâtissier, fouettez le sucre et les œufs. Ajoutez ensuite le chocolat/beurre fondus. Ajoutez la farine et levure tamisées et fouettez à basse vitesse. Ajoutez enfin les noix légèrement concassées.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 12min. Sortez alors votre plaque et laissez refroidir dedans pendant 10/20min.

On peut ensuite servir ces cupcakes avec de la glace vanille maison ou encore de la crème anglaise.

Cupcakes crème de marrons

Pour 24 cupcakes : Pâte à quatre quart (150g beurre doux, sucre, œufs, farine et 1 sachet de levure chimique) – 250g de marrons – 25cl de crème fraîche liquide entière – 250g de sucre – 3 gousses de vanille.

Préchauffez votre four à 180°C.

Remplissez de caissettes en papier votre moule. Remplissez chacune d'elle à la moitié avec la pâte à quatre quart. Enfournez 15/20min. Laissez tiédir un peu avant de démouler. Laissez refroidir sur une grille.

Pour la crème. 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.

A l'aide d'une poche, ajoutez de la crème sur vos petits gâteaux. L'idéal c'est de les manger frais car la crème a plus de goût !

Tarte chocolat caramel

Pour une tarte : 1 pâte sablée sucrée – Caramel maison – 200g de chocolat noir – 15cl de crème liquide entière.

Préchauffez votre four à 180°C.

Étalez votre pâte dans un moule chemisé. Faites cuire à blanc pendant 15/17min (selon) votre four. Sortez du four et laissez refroidir sans démouler.

Préparez votre caramel. Attendez qu'il soit à température de la pièce et nappez délicatement le fond de tarte avec. Placez au froid pendant au moins 1h (le caramel doit être rigide mais mou).

Préparez la ganache. Faites chauffer sans faire bouillir la crème. Hors du feu ajoutez le chocolat en morceaux. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Laissez tiédir. Sortez la tarte du froid. Recouvrez avec précaution le caramel par la ganache presque froide. Placez au froid pendant au moins 2h pour que la ganache se rigidifie.

A servir au goûter, après un repas léger (ou non) ou tout simplement pour tous les gourmands !!

Baba au marsala

Pour un grand baba : 3 œufs bien frais – 5cl de lait entier – 150g de farine – 2CS d'huile de pépins de raisins – 1 sachet de levure chimique – 1 pincée de sel

Pour le sirop : 140g de sucre en poudre – 10cl de marsala aux amandes – 40cl d'eau – 1/2cc d'arôme d'amandes amères

Préchauffez votre four à 180°.

Faites le sirop : Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec l'eau et l'arôme. Attention à ne pas faire bouillir. Ajoutez le marsala et laissez réduire très peu.

Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Faites blanchir les jaunes avec le sucre. Ajoutez-y le lait et l'huile.

Ajoutez la farine et terminez par la levure. Le mélange doit être homogène.

Montez vos blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez-les délicatement au mélange précédent.

Beurrez votre moule à baba (même s'il est anti-adhésif), puis remplissez-le. Enfournez votre baba pendant 20min.

Démoulez-le encore chaud et imbiblez-le avec le sirop. Remplissez le centre d'une glace au café maison !

Cupcakes au micro-ondes

Pour environ 15/20 cupcakes : 200g de beurre doux en morceaux – 200g de chocolat noir en morceaux – 200g de sucre – 200g de farine avec levure – 6 œufs – 4CS de cointreau (facultatif)

Dans un saladier allant au micro-ondes, faites fondre le chocolat et le beurre 2/3min (attention, il faut faire minute par minute et remuer).

Ajoutez le sucre, le cointreau et remuez. Incorporez un par un les œufs. Terminez par la farine.

Garnissez vos tasses de caissettes en papier, puis chaque caissette au 2/3. Faites cuire plusieurs tasses ensemble 8min

environ à 750Watts.

Laissez tiédir pour les mangez en ajoutant un peu de crème anglaise ou de chantilly.

Financiers à la pistache

Pour 6 personnes : 160g de poudre de pistaches – 120g de sucre glace – 50g de farine – 5 blancs d'œufs – 140g de beurre doux

Faites chauffer votre four à 180°C.

Tamisez tous les éléments secs : pistaches, sucre glace et farine dans une jatte. Faites fondre le beurre et ajoutez au mélange tamisé.

Garnissez des moules de mini-cakes ou financiers, puis enfournez pendant 15min (toujours à 180°). Laissez refroidir dans le moule pendant 10min et démoulez. Laissez sur une grille jusqu'au total refroidissement.

Ile flottante au caramel salé

Pour 8 personnes : 10 œufs (blancs et jaunes séparés) – 200g de sucre +100g pour la meringue – 1L de lait entier – 10cl de crème entière – 2 grosses gousses de vanille – sauce caramel

Dans une grande casserole anti-adhésive, faites chauffer votre lait et la crème, sans les faire bouillir avec les gousses de vanille ouvertes et grattées.

Pendant ce temps séparez vos blancs d'œufs et les jaunes dans des saladiers (grands) séparés. Réservez celui des blancs à température ambiante.

Versez sur les jaunes d'œufs les 200g de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et blanchi. Ajoutez sans cesser de fouetter 2 grosses louches de lait vanillé chaud dessus. Fouettez. Reversez le mélange œufs/lait dans le lait sur le feu. Mélangez bien et baissez sur feu doux. Avec une spatule plate, tournez le mélange jusqu'à épaississement, jusqu'à ce que le mélange soit « nappant ».

Une fois épaissie, versez la crème via un tamis dans un plat de service et laissez-le refroidir avec un film alimentaire placé directement sur la crème (cela évite la formation de « peau »).

Ajoutez une pincée de sel aux blancs. A l'aide d'un batteur électrique, montez-les en neige. Quand le mélange commence à mousser, ajoutez le reste du sucre en pluie pour faire une meringue.

Couvrez le saladier de meringue d'un film alimentaire allant au micro-ondes. Cela doit être bien hermétique. Faites cuire 4x1min au micro-ondes votre meringue. Elle va gonflée. Laissez la ensuite refroidir et retirez le surplus d'eau de cuisson (dans le fond du saladier).

Dressage : Dans le grand plat de service, la crème est froide. Déposez votre dôme de meringue froide. Faites couler du caramel salé liquide maison. Et il ne reste plus qu'à servir !



Macarons au caramel salé

Pour environ 60/70 coques (soit 30/35 macarons) : 110g de poudre d'amandes – 225g de sucre glace – 120g de blanc d'oeufs (soit environ 4 oeufs moyens) – 50g de sucre semoule – 1 pointe de colorant bleu en poudre

Préparez tous vos ingrédients sur votre plan de travail (se sera plus simple).

Dans un robot à hélice, mixez pendant 2/3min la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamisez le mélange dans une jatte. Ajoutez le colorant (attention, c'est normal que la couleur n'apparaisse pas, il faut un élément humide).

Montez vos blancs en neige. Quand ils commencent à mousser, ajouter en pluie le sucre semoule. La meringue doit faire un

bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet.

Maintenant il faut réunir la meringue et le mélange amandes/sucre. Versez la poudre d'amandes/sucre glace d'un coup dans la meringue. Avec une maryse vous allez maintenant « macaronner », c'est à dire incorporer la poudre à la meringue. Rabattez avec la maryse le dessus de la pâte vers le haut en tournant le saladier d'1/4 de tour. La pâte doit faire des rubans quand elle tombe et s'affaisser assez rapidement (environ 10sec).

Préparez plusieurs plaques de pâtissier avec du papier cuisson. Formez vos coques à l'aide d'une poche à douille. Espacez bien vos coques et placez-les en quinconce (elles gonflent).

Si vous avez un four à chaleur tournante, préchauffez à 150°C et enfournez pendant 12min au milieu du four en tournant la plaque à mi-cuisson.

Si comme moi, vous avez un four à gaz : Préchauffez à 180°C et placez la plaque tout en haut du four et laissez cuir 12min.

Les coques doivent faire une collerette à la fin de la cuisson. Retirez les papiers des plaques et laissez refroidir les coques. Elles se décolleront toutes seules.

Passons à la garniture : 70g de sucre – 4cl de crème liquide 30% – 20g de beurre 1/2 sel – 1 œuf – 10g de maïzena – 8cl de lait entier – 100g de beurre doux – fleur de sel

Commencez d'abord par faire un caramel. A sec, faites fondre 50g de sucre. Si vous le remuez, attention à ne pas faire de projection. Le caramel doit perler et devenir blond clair.

Faites chauffer le lait. Chauffez la crème pour la tiédir et versez-la avec précaution dans le caramel tout en mélangeant. Ajoutez ensuite le beurre 1/2 sel et une pincée de fleur de

sel. Réservez à température ambiante. Faites blanchir l'œuf avec 20g de sucre. Ajoutez ensuite la maïzena et le lait bouillant en laissant épaissir à feux doux (en mélangeant). Une fois épaissi, réservez couvert d'un film alimentaire pour le laisser refroidir.

Enfin quand tout est froid, battez le beurre doux en pommade, ajoutez petit à petit la crème, puis le caramel.

Remplissez une poche à douille pour garnir les coques. Gardez les macarons 24h au frais avant de servir !