

Charlotte aux fraises

Pour une charlotte de 6 personnes : 250g de fraises – 200g de mascarpone – 1 yaourt brassé – 30 biscuits à la cuillère – 50g de beurre salé – 2cc de pâte de vanille – eau minérale – sucre blanc – arôme amande amère

Dans une poêle anti-adhésive, faites fondre doucement le beurre avec la vanille. Ajoutez ensuite les fraises et faites revenir pendant 2 ou 3min. Réservez.

Dans un saladier, travaillez le mascarpone avec le yaourt et 1cc de pâte de vanille. Réservez.

Recouvrez le fond d'un saladier moyen (propre) de film alimentaire pour faciliter le démoulage.

Dans une assiette creuse, mélangez 20cl d'eau avec 2CS de sucre et un peu d'amande amère (ou remplacez le sucre/amande par du sirop d'orgeat). Trempez un à un les biscuits et recouvrez le film alimentaire pour faire le dôme de la charlotte. Ajoutez un peu de fraises puis couvrez avec du mascarpone (une couche pas trop épaisse). Faites une couche de gâteaux imbibés puis fraises puis mascarpone. Terminez par des biscuits.

Rabattez le surplus de film alimentaire sur la charlotte. Posez une assiette dessus et posez-y un poids (type boîte de conserve). Placez le tout au frais pendant au moins 4h.

Pour le dressage, penser à garder du jus de fraises cuites et quelques fraises.

Brioche maison (sans machine)

Pour une grosse brioche (ou 4 petites) : 1 kg de farine – 3 oeufs – 250 g de sucre – 150 g de beurre ramolli – 3 cc de crème fraîche – 25 cl d'eau tiède – 50 g de levure de boulanger (ou 5,5 levure de boulanger déshydratée) – 12 cl de lait tiède – 1 CS d'arôme de vanille – 2 cc de sel fin.

Délayez la levure dans le lait tiède et laissez gonfler pendant une dizaine de minutes.

Versez la farine dans un saladier et creusez une fontaine au centre. Mettez-y le sel, le sucre, la crème fraîche, 2 oeufs entiers, le beurre, la levure diluée, la vanille.

Travaillez la pâte à la main en ajoutant l'eau petit à petit jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Formez une boule de pâte et farinez-la légèrement. Mettez-la dans un plat, couvrez-la d'un linge et laissez gonfler pendant 3 heures dans un endroit chaud.

Beurrez et farinez un moule à cake (ou à brioche ou encore un plat à tarte). Couvrez et laissez à nouveau reposer pendant une heure.

Préchauffez le four 180°C (th.6). Battez l'oeuf restant avec 1 c. à soupe de lait. Badigeonnez toute la surface de la brioche. Enfourniez et faites cuire 50 min couverte avec du papier sulfurisé (elle doit sonner creux). Pour qu'elle soit bien dorée, retirez le papier un peu avant la fin de la cuisson.

Sortez du four, démoulez aussitôt et laissez refroidir sur une grille avant de servir.

Irish cream coffee

Pour un Irish Cream coffee : 2 boules de glace café maison – Chantilly au cacao maison – 1CS de whisky – 1CS de sucre blanc

Placez la glace au café dans un joli mug transparent.

Faites chauffer le sucre et le whisky ensemble. Versez sur la glace.

Ajoutez la chantilly par dessus !

Il ne reste plus qu'à planter la cuillère ...

Mini quatre quart au miel

Pour 12 mini quatre quart : 150 d'œufs – 150g de farine – 150g de beurre fondu – 150g de miel fort (comme le châtaignier) – 1,5 sachet de levure chimique – 4CS d'amandes effilées.

Préchauffez votre four à 200°C.

Dans une jatte, mélangez le beurre fondu refroidi à vos œufs.

Ajoutez ensuite le miel et mélangez.

Ajoutez la farine et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Remplissez votre moule à muffins avec des caissettes rigides en papier. Répartissez votre pâte et ajoutez les amandes par dessus.

Enfournez pendant 25min. Sortez-les et laissez refroidir sur une grille.

Gâteau marbré et glacé au chocolat

Pour un grand cake : 200g de beurre doux – 100g de sucre blanc – 100g de cassonade – 4 oeufs – 4g de sel – 100g de farine blanche – 100g de poudre de pistache – 25g de sucre vanillé – 30g de cacao en poudre – 200g de chocolat noir – 50ml d'huile de colza (ou pépin de raisin).

Préchauffez votre four à 180°C.

Faites fondre le beurre doucement dans une casserole.

Pendant ce temps, mélangez la poudre de pistache et la farine. Et séparez dans des saladier différents vos oeufs (les blancs d'un côté, les jaunes de l'autre).

Ajoutez au jaunes, le sel et les sucres. Mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez ensuite en alternant le beurre fondu, la farine/poudre jusqu'à ce que tout soit avec les jaunes. Réservez.

Montez les blancs en neige en ajoutant à mi-parcours la moitié du sucre vanillé.

Mélangez (toujours à la cuillère en bois) les blancs en plusieurs fois dans le mélange jaunes/sucre/farine.

Séparez la pâte en 2 portions. Dans le côté nature, versez le

restant du sucre vanillée. Dans la 2e portion, versez le cacao en poudre et mélangez.

Chemisez votre moule à cake. Versez en alternant la pâte nature et la pâte cacao. Puis enfournez pendant 1h30 à 180°.

Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat avec l'huile dans une casserole.

Une fois que votre cake est cuit et refroidi sur une grille. Versez le glaçage pour couvrir le dessus et placez au frais pendant au moins 1h.

Il ne vous reste plus qu'à faire de belles tranches et de savourer ce cake au petit déjeuner, au goûter, en dessert... Un peu quand on veut !

Cupcake choco-café

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi-sel mou – 125g de sucre en poudre – 2 œufs – 150g de farine – 1,5cc de levure chimique – 2cc de café soluble – 1cc d'eau bouillante – 50g de chocolat noir haché.

Pour le topping : 100g de chocolat noir – 2CS de Kalua – 50g de beurre doux – 75g de sucre glace – 1cc d'extrait de café – copeaux de chocolat blanc.

Préchauffez votre four à 180°C. Garnissez votre moule à muffins avec les caissettes de papier.

Dans un grand saladier, battez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure. La texture doit être crémeuse et lisse. Ajoutez le chocolat haché. Mélangez à la cuillère.

Garnissez vos moules et enfournez pendant 20min.

Pendant ce temps, préparez le topping. Faites fondre le chocolat, le beurre et le kalua dans une casserole.

Hors feu, ajoutez l'extrait de café puis le sucre glace. Réservez.

Quand les cupcakes sont cuits, laissez refroidir sur une grille. Quand ils sont froids, trempez les dessus des cupcakes dans le topping tiède pour que cela couvre bien le dessus. Terminez avec des copeaux de chocolat blanc. Réservez au froid.

A servir au moment du gouter avec un bon espresso ou tout simplement à la fin du repas ☐

Fruits du verger rôtis au beurre et à la vanille

Pour 4 personnes : 4 pommes type gala – 3 poires Williams – 2 gousses de vanille – 75g de beurre – 100g de sucre de canne – 20cl d'eau – La glace de votre choix (ici yaourt maison).

Lavez tous vos fruits. Préchauffez votre four à 200°C.

Dans une plat à gratin, disposez le beurre. Coupez vos fruits en morceaux (retirer le cœur). Ajoutez-les dans le plats à gratin. Versez l'eau.

Saupoudrez avec le sucre. Coupez vos gousses de vanille en deux et disposez-les parmi les fruits.

Enfournez le plat au milieu du four pendant 20min environ.

Dans un 4 jolis bols ou verres, garnissez avec vos fruits

rôtis, ajoutez une boule de glace et la sauce des fruits.

Voilà une façon relativement légère de terminer un repas !

Soufflés au chocolat noir

Pour 4 soufflés : 50g de beurre – 1CS de farine – 200g de chocolat noir – 2 jaunes d’œufs – 4 blancs d’œufs – 55g de sucre en poudre – sucre en poudre pour les moules

Préchauffez votre four à 200°C (ou 220°C si vous avez un four à gaz).

Graissez vos 4 moules avec du beurre fondu avec un pinceau (toujours du haut vers le bas). Chemisez avec du sucre en poudre. Tapez vos moules pour retirer le trop de sucre et placez au froid pendant le reste de la recette.

Faites fondre le chocolat comme vous le faites d’habitude (ici au bain-marie).

Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la farine en remuant 2min. Il faut que le mélange épaississe.

Hors du feu, ajoutez le chocolat fondu puis les jaunes d’œufs. Réservez dans un saladier.

Montez les blancs en neige fermes en incorporant au fur et à mesure le sucre. Incorporez les blancs en plusieurs fois au mélange de chocolat.

Répartissez dans vos moules froids. Faites cuire pendant 15min voire un peu plus pour qu’ils montent bien. Servez de suite.

Pour la déco, saupoudrez de sucre glace.

Mousse de spéculoos au siphon

Pour 4 verrines gourmandes (ou 6 verrines moins grandes) :
20cl de crème fraîche liquide à 30% – 2CS (voire 3) de pâte de spéculoos – 2 feuilles de gélatines – 2 blancs d'œufs – 3CS de sucre glace – 8 spéculoos.

Dans un bol d'eau froide, faites ramollir la gélatine. Placez votre siphon vide et ouvert dans le réfrigérateur.

Dans une casserole, faites fondre gentillemeent la pâte de spéculoos dans la crème liquide. Quand la pâte et la crème forment un mélange homogène, faites-y fondre la gélatine ramollie. Laissez tiédir à température ambiante.

Mélangez les blancs d'œufs à la crème tiédie. Remplissez le siphon à un peu plus que les 2/3 (il faut de la place pour le gaz). Ajoutez 2 capsules de gaz. Secouez et laissez au moins 24h au froid tête en bas.

Dans 4 verrines de votre choix, écrasez finement 1 spéculoos par verre et recouvrez-en le fond. Secouez le siphon (faites un petit test avant dans un verre... On ne sait jamais).

Remplissez chaque verrines avec la mousse. Puis écrasez (plus grossièrement) 1 spéculoos sur le dessus de chaque portion.

Vous pouvez servir si vous avez atteint la table avant d'avoir tout manger ! Et puis avec un peu de chance, il restera du rab' dans le siphon !!

Compote de pommes

Pour 500g de compote : 700g de pommes (coupées, épluchées) – 6CS de bon miel doux (A éviter les miels trop forts comme celui de châtaigner) – 30cl d'eau minérale (ou filtrée) – 1 jus de citron – 1CS d'extrait de vanille.

Dans une sauteuse mettre l'eau, le jus de citron, le miel et la vanille. Epluchez vos pommes et coupez-les en morceaux grossiers. Placez-les de suite dans la sauteuse (le citron évitera qu'elles noircissent).

Mettre sur un feu fort couvert. Une fois que l'ébullition commence, baissez sur feu doux et retirez le couvercle. Laissez cuire environ 30min.

Mixez votre compote (ou laissez en morceaux si vous préférez).

A dégustez seule, avec un fromage blanc ou à mettre dans un fond de tarte aux pommes !

Cupcake de la St Valentin

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre 1/2 sel mou – 150g de cassonade – 2 œufs – 100g de farine – 1cc et 1/2 de levure chimique – 50g de cacao amer – 12 caissettes en papier – 250g de framboises surgelées – 1/2 jus de citron et 2CS de sucre pour confiture.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule à muffin. Préchauffez votre four à 180°C.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : Farine, sucre, cacao et levure. A l'aide d'un batteur électrique ajoutez les

œufs (un à un) puis le beurre.

Vous devez obtenir une crème onctueuse. Répartissez la pâte dans vos caissettes. Enfourez pour 20min de cuisson.

Une fois cuit, laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps préparez la confiture de framboises maison : dans une casserole, placez les framboises, le jus de citron et le sucre. Laissez cuire 2min après le début de ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir.

Quand les cupcakes sont froids, faites-y un petit trou dans le centre avec un couteau d'office pour y placer la confiture maison de framboises. Replacez sur la grille.

Pour la déco : de la pâte à sucre (ou d'amande) rouge – bleu ciel (ou blanc) – un petit emporte pièce en forme de cœur.

Avec un cercle (ou un verre) faites un rond de pâte à sucre rouge aplatie du diamètre du cupcake et posez-le dessus.

Abaissez la pâte blanche et avec l'emporte pièce en forme de cœur, faites-y la forme et posez la sur le cupcake où il y a déjà la pâte à sucre rouge. Vous pouvez ajoutez pour la déco un wrap en papier (cf la photo) ou un joli ruban rouge !

Macarons bleus à la myrtilles et à la rose

Pour environ 60/70 coques (soit 30/35 macarons) : 110g de poudre d'amandes – 225g de sucre glace – 120g de blanc d'œufs

(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 cuire 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 : 1/2 pot de confiture de myrtilles – 1CS de sirop de rose – 2 feuilles de gélatine

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Égouttez.

Faites fondre dans une casserole les feuilles de gélatine dans le sirop de rose chaud. Ajoutez le sirop/gélatine dans la confiture et laissez prendre une bonne heure.

A l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, mettez une petite quantité de confiture sur une coque et replacez une coque par-dessus. Recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de coques.

Si vous offrez les macarons, trouvez une jolie boîte en fer qui évite les chocs et ne laissez pas trop de vide entre les macarons pour qu'ils ne bougent pas.

Les crêpes

Pâte à crêpe sucrée : 300g de farine tamisée – 6 œufs – 50g de beurre doux fondu – 75cl de lait entier – 15cl de bière blonde – 1 pincée de sel – 1CS de rhum – 3CS de sucre vanillé

Dans une grande jatte, mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez en filet le lait froid tout en remuant avec un fouet. Ajoutez le beurre fondu tout en remuant. Les œufs un à un, toujours en fouettant. Terminez par le rhum et la bière. Laissez reposer 1 ou 2 heures pour que la levure contenue dans la bière agisse.

Dans une crêpière (poêle à bords courts), graissez avec un peu de beurre la poêle et versez une petite louche de pâte à crêpe. Répartissez la pâte sur toute la surface de la poêle. Retournez la crêpe quand elle se détache bien par le dessous. (environ 3min par crêpe). Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

Pâte à crêpe salée : 200g de farine tamisée – 100g de farine de sarrasin – 6 œufs – 50g de beurre doux fondu – 75cl de lait entier – 15cl de bière blonde – 1 pincée de sel

Dans une grande jatte, mélangez les farines et le sel. Ajoutez en filet le lait froid tout en remuant avec un fouet. Ajoutez le beurre fondu tout en remuant. Les œufs un à un, toujours en fouettant. Terminez par la bière. Laissez reposer 1 ou 2 heures pour que la levure contenue dans la bière agisse.

Dans une crêpière (poêle à bords courts), graissez avec un peu de beurre la poêle et versez une petite louche de pâte à crêpe. Répartissez la pâte sur toute la surface de la poêle. Retournez la crêpe quand elle se détache bien par le dessous. (environ 3min par crêpe). Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte.

Moelleux choco-caramel

Pour un gâteau de 8/10 personnes : 100g de chocolat noir, 100g de caramel salé « liquide », 1CS de farine tamisée, 150g de beurre doux, 50g de crème liquide, 100g de sucre poudre, 5 œufs.

Préparez tous vos ingrédients et préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bain-marie, faites fondre ensemble le beurre (coupé en petits morceaux), le chocolat et la crème. Ajoutez ensuite le caramel et le sucre. Laissez tiédir.

Séparez les jaunes des blancs. Ajoutez les jaunes au chocolat tiédi et mélangez. Ajoutez la farine, mélangez.

Montez les blancs en neige souple avec une pincée de sel.

Incorporez en 2 fois les blancs montés en neige au mélange choco-caramel jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez dans un moule en silicone ou un moule traditionnel couvert de papier cuisson. Enfournez pendant 25/30min.

Laissez tiédir ou complètement refroidir. Vous pouvez accompagner ce moelleux avec une crème anglaise à l'amande ou une boule de glace vanille !

Bûche chocolat/poires

Génoise : 35g de beurre – 30g de cacao en poudre – 75g de sucre (+1cc pour les blancs d'œufs) – 75g de farine – 3 blancs d'œufs – 4 jaunes d'œufs

Garniture : 150g de chocolat noir – 15cl de crème fraîche liquide – 1 petite boîte de poires williams au sirop – 100g de chocolat au lait de couverture

Avant tout : Placez un saladier au froid pour faire la chantilly.

Préparation de la génoise :

Préchauffez le four à 240°C. Recouvrez une plaque de papier cuisson. Faites fondre le beurre dans une casserole, badigeonnez ensuite le papier avec une partie du beurre fondu. Dans un robot pâtissier (ou avec un fouet électrique), fouettez les jaunes avec 75g de sucre pendant 5min à une vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la farine et le cacao tamisés 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 la plaque et 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.

Préparation de la garniture :

Montez la crème liquide en chantilly et quand elle est bien ferme, réservez au froid. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Laissez tiédir et mélangez à votre chantilly, puis

replacez au frais pendant au moins 30min. Égouttez les poires en réservant le sirop.

Faites fondre dans un autre bain-marie le chocolat au lait et versez le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez en une couche très fine et placez à plat au congélateur (c'est pour la décoration de la bûche).

Montage :

Imbibez avec un pinceau la génoise avec le sirop de poires. Étalez une partie de la mousse sur les 2/3 de la longueur de la génoise. Placez tout au début de la mousse des quartiers de poires sur la largeur. Roulez la génoise en débutant côté poire pour obtenir un beau rouleau. Placez 30min au froid.

Étalez sur le rouleau avec une spatule plate la mousse au chocolat. Faites une couverture régulière et placez de nouveau au froid pendant 30min.

Sortez la plaque de chocolat au lait du congélateur et cassez la en morceau inégale. Sortez la bûche et en partant de la base faites des couches de morceaux de chocolat au lait et recommencez jusqu'à avoir recouvert toute la bûche. Gardez au froid jusqu'au moment de service.

Galette des rois, frangipane à la pistache

Pour une galette de 8 personnes : 2 disques de pâtes de feuilletée de bonne qualité – 100g de beurre pommade – 100g de sucre – 130g de poudre de pistache – 3cc d'extrait de pistache – 3CS de farine – 2 œufs entiers – 1 jaune d'œuf pour dorer la galette.

Dans une jatte, mélangez d'abord le sucre et le beurre

pommade. Puis ajoutez 1 à 1 les œufs. Ajoutez ensuite au mélange la poudre de pistache. Saupoudrez avec la farine et mélangez. Finalisez avec l'extrait de pistache.

Couvrir avec du film alimentaire et laissez environ 30min au frais.

Déroulez le 1er disque de pâte. Au centre garnissez de frangipane. Gardez de la place pour faire la soudure des 2 pâtes. Si vous avez envie, ajoutez une fève. Avec le jaune d'œuf battu, préparez la soudure en badigeonnant le contour de la pâte. Puis apposez votre 2e disque de pâte déroulée. Pour que la soudure soit belle, faites le tour de la galette en appuyant les bords avec une fourchette.

Badigeonnez le dessus de la galette avec le restant de jaune d'œuf. Et faites des croisillons dessus pour la décoration.

Enfournez 10min dans un four à 200°C puis 30min à 180°C. Et vous avez ceci !

Sauce au caramel beurre salé

Quoi de mieux qu'une sauce pour napper les glaces, les cakes, les yaourts ou tout ce qui vous fait envie ? Voici une recette simple de caramel qui va renverser vos desserts et vos gouters !

Pour 250g de caramel, il faut : 200g de sucre, 75ml d'eau, 50g de beurre salé (éviter avec les cristaux de sel, sauf si vous êtes breton que vous aimez sentir le sel craquer sous la dent), 150g de crème liquide à 30% légèrement tiède.

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 le beurre en petit morceau (hors feu) et remuez pour faire fondre le beurre. Ajoutez la crème tiède au mélange et continuez de remuer pour que la sauce soit bien homogène. Si vous avez des blocs, remettez sur feu doux tout en remuant pour que ça fonde.

Laisser tiédir votre caramel dans la casserole avant de conserver dans un pot à confiture, une bouteille souple, etc. Maintenant le plus dur, c'est de ne pas en mettre partout !!

Cupcakes Bananes/Miel

Pour 12 cupcakes : 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

toping : 100g de beurre doux pommade – 5CS de liquide d'acacia ou châtaigner (pour ceux qui aime le miel corsé) – 5CS de sucre glace – décor en sucre ou chips de pomme

Mélangez vos éléments secs dans un saladier (farine, levure, bicarbonate, sucre). 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.

Passons maintenant au « toping » (le dessus du cupcake). Fouettez le beurre pommade, le miel et le sucre glace. Couvrez

vos cupcakes froids avec ce mélange (à la cuillère ou à la spatule... Évitez la poche à douille, il y en aurait trop sur le dessus). Posez quelques cœurs en sucre sur le dessus ou vos chips de bananes.

A consommer de suite ou laissez en bas du frigo (faites juste attention que votre frigo ne sente pas trop, le beurre du topping prendrait alors le goût de l'odeur... Pas top ^^)

Cupcakes façon tarte au citron meringuée

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi-sel mou – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – le zeste d'un citron râpé.

Pour la garniture : 2 blanc d'œufs – 100g de sucre en poudre – 4 grosses CS de lemon curd (maison ou pas)

Dans votre moule à muffins préféré, rangez-y vos caissettes en papier. Mélangez au fouet tous les ingrédients pour le cupcake. La pâte doit être homogène.

Garnissez votre moule et faites cuire pendant 20 à 180°C. Laissez refroidir dans votre moule puis sur une grille.

Pendant ce temps, montez vos blanc d'œufs en neige ferme et ajoutez au fur et à mesure le sucre. On obtient alors une belle meringue. Réservez.

Quand les cupcakes sont froids, faites un creux au couteau (ou à la cuillère ou avec l'évideur de pomme). Ajoutez du lemon curd pour combler le trou dans le cupcakes.

Enfin réalisez un « topping » avec soit une cuillère ou une poche à douille. Selon votre préférence. Faites sécher vos

cupcakes meringués pendant 1h à 100°C. Finalisez avec un petit passage de chalumeau sur le dessus de la meringue !

Cupcakes noix de pécan et caramel salé

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi sel pommade – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – 100g de noix de pécan – 250g de caramel liquide maison*

Garnissez votre moule avec vos caissettes en papier préférées. Dans le bol de votre robot, fouettez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure et la vanille. Fouettez pendant une bonne minute pour avoir un appareil léger. Concassez vos noix de pécan et ajoutez-les au mélange. Mélangez à la maryse.

Remplissez vos caissettes et faites cuire pendant 20min à 180°C. Laissez refroidir dans le moule, puis sur une grille.

*Pour le caramel liquide : 200g de sucre – 75ml d'eau – 50g de beurre demi-sel et 150ml de crème liquide.

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre avec l'eau. Portez à ébullition (attention avec le feu doux) et laissez-le coloré d'un joli blond. A ce stade, coupez le feu, ajoutez le beurre pour stopper la cuisson et mélanger à la cuillère en bois. Une fois le beurre fondu, ajoutez la crème et continuez de mélanger avec la cuillère. Laissez tiédir à température ambiante.

Faites couler la sauce caramel sur le dessus du cupcakes et dégustez !

Brownie aux noisettes et au chocolat blanc

Pour un grand brownie : 140g de farine – 200g de sucre – 100g de chocolat noir – 50g de chocolat blanc – 120g de noisettes – 200g de sucre – 1g de sel – 4 œufs

Faites fondre le chocolat noir et le beurre dans une casserole. Une fois le mélange bien lisse, ajouter le sucre et mélangez pendant 2 minutes. Versez ensuite ce mélange dans une jatte et laissez tiédir 10min.

Pendant ce temps, mélangez le sel et la farine.

Une fois le mélange tiédi, ajoutez 1 à 1 en fouettant les œufs. Ajoutez ensuite la farine. Une fois le mélange bien lisse, ajoutez les noisettes et le chocolat blanc concassé.

Votre four doit être à 180°C

Dans un plat rectangulaire, beurrez-le (ou garnissez-le de papier cuisson). Remplissez le moule avec la pâte à brownie. Enfournez pendant 25/30min. Une fois cuit, démoulez après 5min le brownie et laissez refroidir sur une grille haute.

A déguster avec une bonne glace vanille ou de la crème fouettée !