

En attendant l'hiver

Avec le froid qui commence doucement à revenir, on a envie de chaleur et de réconfort... Alors moi je dis, vive le chocolat chaud !

Pour une grande tasse : 20cl de lait – 3CS de crème liquide entière – 4 carrés de chocolat noir – 1cc de chocolat en poudre – 1 pincée de cannelle – de la crème chantilly maison (ici avec un siphon) – 1 pincée de cacao en poudre.

La recette est facile : Faites fondre les carrés de chocolat dans le lait et les 3CS de crème liquide. Ajoutez la cuillère de chocolat en poudre. Mélangez. Ajoutez la cannelle. Mélangez. Ajoutez la crème chantilly sur le dessus et saupoudrez avec le cacao...

Réconfort assuré !

Cheese-cup-cake

Pour 6 Cheese-Cup-Cake : 6 caissettes en papier (assez profonds) 100g de biscuits sablés – 40g de beurre demi-sel fondu – 200g de mascarpone – 75g de sucre blond – 1 œuf – 100g de chocolat noir haché – 2CS de cointreau – 1CS d'eau – 150ml de crème liquide entière – 6 fraises pour la déco.

Garnissez votre moule (à muffins) des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 160°C.

Broyez les biscuits (au robot ou à la main). Mélangez-les avec le beurre fondu. Répartissez le mélange dans les caissettes. Pressez bien avec le dos de la cuillère pour agglomérer le

tout.

Fouettez le mascarpone, le sucre et l'œuf ensemble. Faites fondre le chocolat avec l'eau et le cointreau. Versez le chocolat fondu dans le mélange mascarpone/sucre/œuf tout en remuant. Répartissez cette préparation dans les caissettes.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir dans le moule. Une fois refroidi, réserver au froid.

Fouettez la crème (très très froide) en chantilly. Disposez une cuillère à café de crème fouettée sur chaque Cheese-Cup-Cake et terminez par une fraise sur le dessus...

C'est une gourmandise à l'état pur !!! Enjoy ☐

Les cannelés

Pour 6 gros cannelés : 250ml de lait (entier c'est mieux) – 1 gousse de vanille – 125g de sucre blond – 50g de farine – 1 œuf – 1 jaune d'œuf – 25g de beurre – 10g de rhum.

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux et grattée. Une fois que le lait a atteint la petite ébullition, éteindre le feu et laissez infuser pendant 10min couvert. Mélangez le sucre et la farine dans un saladier ou un bol à mixer (avec un bec verseur). Ajoutez les œufs et mélangez.

Versez le lait chaud et infusé (en aillant retiré la gousse de vanille) en continuant de remuer. Ensuite ajoutez le beurre en petit morceaux et continuez de mélanger pour faire fondre le

beurre. Remettez la gousse dans le mélange. Laissez refroidir à température ambiante pour ajouter le rhum. Ensuite 2 méthodes s'offrent à vous :

Pour les pressés : Préchauffez votre four à 230°. Garnissez à ras vos moules à cannelés et faites cuire pendant 40 à 50min. Laissez tiédir avant de démouler et déguster.

Pour les moins pressés : Couvrez de papier alimentaire votre saladier et laissez reposer la pâte pendant 12h au froid. Sortir la pâte 1h avant la cuisson. Préchauffer votre four à 270°. Fouettez la pâte pour qu'elle redevienne homogène et retirez la gousse de vanille. Remplissez à ras vos moules à cannelés. Enfournez. Laissez gonfler et colorer la pâte pendant 10/15min, puis baisser la température à 180°C pour cuire vos cannelés pendant 1h 1h10. Laissez tiédir avant de démouler !

Riz au lait vanillé au caramel

Pour 7 pots : 160g de riz rond – 120cl de lait 1/2 écrémé – 2 belles gousses de vanille – 2 sachets de sucre vanillé – 30g de sucre – Caramel liquide

Dans une casserole faites chauffer le lait avec la vanille (coupée en deux et égrainée), le sucre et le sucre vanillé. Une fois une petite ébullition atteinte, coupez le feu, couvrez et laissez infuser pendant 15/20min.

Remettre le feu sous la casserole à feu moyen, et à la première ébullition mettre le riz dans le lait. Faites cuire pendant 22min en remuant. A la fin de la cuisson retirer les

gousses. Laissez finir de gonfler hors feu.

Pendant ce temps, mettez la quantité de caramel désiré dans chaque pot. Puis couvrir de riz au lait. Laissez refroidir à température ambiante. Puis hop, au froid pendant au moins 4 heures.

Une recette simple et rapide pour ravir petits et grands à la fin du repas ! A la place du caramel, vous pouvez mettre de la gelée de mûres, de la confiture de lait, des fruits frais, de la compote, ... Et j'en passe !

Crème de tiramisu et coulis de fraises vanillées

Pour 4 grosses verrines : 250g de mascarpone, 3 œufs, 40g de sucre, 2CS d'amaretto, 1 barquette de fraises, 2CS de jus de citron, 1cc vanille en poudre.

Dans 2 jattes, séparez vos jaunes et vos blancs d'œuf. Ajoutez le sucre dans les jaunes et faites blanchir le mélange au batteur. Ajoutez ensuite le mascarpone et continuez de battre pour avoir un mélange homogène.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, mais pas trop ferme. ajoutez les blancs délicatement au mélange jaunes/mascarpone. Ajoutez 2CS d'amaretto, mélangez. Réservez.

Dans un blender, mixez les fraises (lavées et équeutées), le jus de citron et la vanille en poudre.

Pour monter vos verrines : une couche de coulis, une couche de crème de tiramisu et on termine par du coulis. Réservez au moins 4h voire plus au froid.

Pancakes Légers

Pour une vingtaine de Pancakes : 10g de jus de citron – 460g de lait écrémé à température ambiante – 60g de beurre à 41% – 280g de farine semi-complète – 25g de sucre en poudre – 16g de levure chimique – 4g de sel – Du sirop d'érable.

Mélanger le lait, le citron. Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Dans un autre saladier mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel. Faites-y un puits et versez-y le mélange liquide. Battez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Dans une poêle anti-adhésive, que vous aurez chauffé à feu moyen, faites-y 2 formes rondes. Laissez cuire jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent à la surface. Retournez les pancakes et faites cuire l'autre face. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Si vous ne les consommez pas de suite, vous pouvez les maintenir au chaud dans un four à 100°C sur une grille. Sinon arrosez le tout avec un bon sirop d'érable...

La montagne de gaufres !

250g de farine de blé – 250g de farine de blé complet – 6 œufs – 1L de lait – 10cl d'huile de colza – 3 sachets de sucre vanillé – 1 sachet de levure chimique.

Mettez le tout dans un blender et bien mixez pendant 5min de façon à ce que le mélange soit bien homogène. Il n'y a plus

qu'à faire chauffer la pâte dans un appareil à gaufre.

Après on met ce qu'on veut dessus : sucre, caramel, Nutella, chantilly, ...

Milkshake minute

Pour un grand verre d'environ 35cl :

- 20cl de lait demi-écrémé (ou écrémé si vous voulez une version plus light)
- 3 boules de glace à la pistache (ou du parfum qui vous fait envie)

Placez le tout dans un blender.

Mixez pendant 1minute.

Et Hop, le tour est joué, il n'y a plus qu'à déguster ☐

Le gâteau le plus facile du monde !

Qui ne connaît pas le 4/4. Il porte bien son nom : des œufs / de la farine / du beurre / du sucre

En partant du poids de vos œufs, mettez la même dose de farine, de beurre doux et de sucre. Mon exemple est à base de 5 œufs (environ 250g) . On mélange avec 250g de sucre (moi je

fais moitié sucre cristal, moitié cassonade). On fait fondre 250g de beurre doux. Ajoutez au mélange et finissez par la farine. Quand le mélange est bien homogène, ajoutez une CS d'extrait naturel de vanille. Mélangez. Enfin ajoutez 1 sachet de levure chimique.

Chemisez votre moule (même s'il est en silicone... On évite tout risque). Mettez votre pâte dedans. Placez au four 35min à 180°C.

Laissez refroidir dans le moule avant de démouler.

Bon miam !

Dessert minute !

Un dessert rapide pour terminer le weekend !

Dans un joli contenant : de la compote de pommes, une quenelle de glace vanille maison, une chantilly subtilement chocolaté maison et le tour est joué !

Perso j'ai ajouté du caramel au beurre salé et une praline pour la déco.

Tiramisu à l'amaretto

Je n'aime pas le café, donc le tiramisu n'est pas totalement traditionnel...

Pour 6 verrines : 250g de mascarpone, 3 œufs, 40g de sucre,

3CS d'amaretto, 1 boîte de biscuit à la cuillère, cacao amer en poudre.

Dans 2 jattes, séparez vos jaunes et vos blancs d'œuf. Ajoutez le sucre (30g) dans les jaunes et faites blanchir le mélange au batteur. Ajoutez ensuite le mascarpone et continuez de battre pour avoir un mélange homogène.

Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, mais pas trop ferme. ajoutez les blancs délicatement au mélange jaunes/mascarpone. Ajoutez 1CS d'amaretto, mélangez. Réservez.

Dans une assiette creuse, ajoutez 125ml d'eau, les 10g de sucre restant et 2CS d'amaretto. Trempez rapidement les biscuits pour ne pas les détremper. Montez ensuite votre tiramisu dans la verrine : biscuit / crème / biscuit / crème. Réservez couvert 24h au frigo. Juste avant de servir saupoudrez de cacao amer en poudre la verrine.

Bonne dégustation !

La tarte tatin

Un vrai défi... Il faut un vrai moule à tatin... sinon ça marche pas trop bien.

Ma recette n'est d'ailleurs pas la meilleure, faut que j'en trouve une autre... Mais bon, la tarte était quand même bonne avec sa petite crème fouettée !

Le yaourt maison

Pour 7 yaourts en verre...

– 1L de lait(entier) – 1 yaourt (entier) – 2CS de crème fraîche épaisse.

Mélangez le tout, versez dans vos pots de yaourts et HOP, 12h dans la yaourtière !

La tarte au citron meringuée

Aaaah la tarte au citron... Moi j'adore la manger... Et pourtant je n'en fait jamais. Mais en même temps, la pâtisserie, ce n'est pas vraiment mon fort parce qu'il faut tout mesurer. Comme beaucoup, je cuisine à l'intuition... Bon j'avoue, j'ai quand même modifié quelques trucs pour que ça me convienne.

Le truc le plus difficile... C'est la garniture, le Lemon Curd. Mais c'est vraiment trop bon ^_^

On verra à la dégustation ce que ça va donner...

La galette à la frangipane

Ah la galette des rois ! Un délice quand c'est pas industriel. Et puis c'est quand même assez simple.

2 disques de pâtes de feuilletée de bonne qualité, 100g de beurre pommade, 100g de sucre, 130g de poudre d'amande, 1

cuillère à café d'extrait d'amande, 3CS de farine, 2 œufs entiers et un 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 d'amande. Saupoudrez avec la farine et mélangez. Finalisez avec l'extrait d'amande amère.

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 !

Mes petits pots cadeaux

A Noël, j'aime bien offrir des petits cadeaux dit « de table ». Du coup je me suis lancée dans la confection de pâte à tartiner...

Un grand succès entre le Nutella maison, la confiture de lait pralinée, la crème de marron et le chocolat noir corse à l'huile d'olive...

C'est rapide, simple et pour les gourmands, un succès assuré !

Par exemple pour la crème de marron :

- 200g de châtaignes (surgelées, en bocal ou conserve)
- 30g de cassonade
- 20cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille.

Mettre le tout dans une casserole (la vanille coupée en 2 et raclée). Laissez mijoter pendant 15/20min. Retirez la gousse de vanille et mixez le tout. A offrir dans un joli pot... Ou à garder pour soi

Chocolats fourrés maison

Vous trouvez que les chocolats sont trop chers ? Qu'à cela ne tienne, faites-les vous-mêmes !!

Personnellement j'ai commencé à tester des version de chocolats fourrés pour la période de Noël et c'était plutôt concluant ^^, il faut juste donner de sa personne et surtout de son temps.

Pour cette recette (environ 24 pièces), vous aurez besoin de :

- _ Une plaquette de pralinoise
- _ Un pot de spéculoos à tartiner
- _ Du beurre doux ~50g (ça permet de travailler le chocolat facilement et surtout qu'il prenne au froid) ATTENTION : surtout n'utilisez pas de margarine. Votre chocolat ne durcirait pas au frais... Et puis ce n'est pas franchement bon...
- _ Un moule à chocolat ou un moule à glaçons (d'où les glaçons se défont facilement...)
- _ Un pinceau alimentaire tout petit (personnellement, j'ai été au rayon loisirs créatifs/peinture de mon magasin, parce que les pinceaux alimentaires étaient

trop gros) _ Plusieurs séances d'abdos pour éliminer l'apport calorique >_<

Faites fondre la pralinoise et le beurre dans un bol (au micro-onde ou au bain-marie, comme vous faites d'habitude). Mélangez le tout pour que le chocolat donne une pâte homogène et bien brillante.

Trempez votre pinceau dans le chocolat pour avoir de la matière sur votre pinceau.

Faites une couche sur chaque petit moule de votre plaque pour chocolat (ou glaçons) pour former la coque extérieure de votre chocolat fourré.

Placez au froid jusqu'à durcissement.

Recommencer l'opération, pour être sûr qu'il y ait pas de trous dans votre coque. Attention la 2e couche doit être moins épaisse pour laisser de la place à la garniture.

Une fois que la coque a bien pris. remplissez la coque avec la pâte à tartiner au spéculoos jusqu'au 3/4 de la coque (oui il faut de la place pour fermer le chocolat quand même !)

Placer au froid jusque durcissement (sinon impossible de faire la fermeture, le chocolat se mélangerai à la pâte.

Une fois que tout est bien durcit, refaites fondre le chocolat si besoin est (en ajoutant un peu de beurre, histoire que ça ne brule pas). Couvrez ensuite la pâte pour fermer votre chocolat.

Placez au frais et attendez que ça durcisse bien. Ensuite démoulez.

ATTENTION !

Si vous les offrez à un ami, mettez-les dans une boîte solide, pas un sachet. Les chocolats finiraient tout écrasé dans le sachet (c'est du vécu T_T) et du coup, ce n'est plus trop présentable...

Allez je vous laisse déguster !

Une tarte de saison – Pomme/crème de marrons

Une petite découverte qui a fait ses preuves !

Ingrédients pour 1 tarte de 6 personnes : 2 fonds de tarte brisée (de bonne qualité si ce n'est pas maison) – 250g de crème de marron (environ une petite boîte) – 2 ou 3 pommes en fonction de leur taille (pas trop sucrées ou acides) – 1CS de sucre vanillé – 1cc de vanille en poudre.

Faites chauffer votre four à 180°C.

Étalez votre fond de pâte dans votre plat et faites-le cuire à blanc pendant 15min environ.

Pendant ce temps épluchez et coupez vos pommes en quartiers, puis en lamelles.

Sortez votre fond de tarte et laissez-le refroidir.

Quand le fond de tarte est froid, étalez sur toute la surface la crème de marron. Disposez vos morceaux de pommes dessus (de façon harmonieuse).

Saupoudrez de votre sucre vanillé et la vanille en poudre (bien répartir sur l'ensemble de la tarte).



Sur le 2e fond de tarte abaissé, faites des ouvertures à l'aide d'un emporte-pièce de votre choix. Réalisez le motif qu'il vous plaira.



Disposez cette dentelle de pâte sur le dessus de la tarte avec précaution. Coupez le surplus autour, sinon cela accrochera sur votre plat à tarte.



Enfournez de nouveau pendant 15min à 180° pour que les pommes cuisent, ainsi que le 2e fond de tarte.

Si vous êtes de vrais grands gourmands, ajoutez une boule de

glace vanille. Bon dessert !!



Compote de pomme express

Prendre quelques pommes, les éplucher, les couper en morceaux en retirant le cœur.

Mettre dans un bol assez grand (qui va au micro onde). ajouter une ou deux cuillères à café d'extrait naturel de vanille. Un peu de jus de citron et un 10cl d'eau (pour au moins 5 pommes)

Placer 10/15min au micro-onde sans couvrir. Laisser tiédir.

Vous pouvez la passer au mixeur si vous préférez une compote plus lisse. Et même ajouter de la cannelle pour les amateurs !!

Miam !

Mes cakes au nutella

Tout aussi bien que tartiné sur du bon pain frais, la pâte à tartiner célèbre se déguste aussi en cake !

pour 12 petits cakes : 240g de sucre, 240g de farine (avec levure), 250g de beurre salé pommade (pas avec de grains de sel...), 4 œufs, une pincée de sel, du nutella, de la farine et de l'huile pour chemiser les moules.

Préchauffez votre four à 180° (th 6)

Dans un premier temps chemisez vos moules à cake (même s'ils sont en silicones... sinon, impossible à démouler sans carnage). Dans un grand saladier mélanger le sucre et le beurre pommade pour que le mélange soit bien homogène. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs (évidemment les blancs sont réservés dans un autre saladier). Ajoutez ensuite la farine et réservez. Battez les blancs en neige ferme en ayant soit d'avoir ajouté une pincée de sel pour que ça monte bien. Mélangez ensuite doucement les blancs avec le mélange précédent. Votre base à cake est prête !

Dans chaque moule, placez de votre pâte à 1/3 du moule (sachant que votre moule doit être plein au 3/4... oui ça monte à la cuisson ^_^). Ajoutez au CENTRE (il ne faut pas toucher les bords du moule) une cuillère à café bombée de Nutella® ; puis recouvrez de pâte jusqu'au 3/4 de votre moule en faisant attention que la pâte couvre le Nutella®.

Enfournez 6 de vos petits moules pour 30min de cuisson voire 35 min. Puis faites pareil avec le reste de vos moules. Laissez bien refroidir avant de démouler... Sinon la catastrophe serra au rendez-vous... J'en ai fait les frais !

Bon Miam !

La pâte à tartiner

Pour les petits ou les grands. Le goûter, le petit dej ou juste à la cuillère. La recette de l'inconditionnelle pâte à tartiner est là.

Pour (environ) un pot à confiture : 200g de pralinoise – 150g de lait concentré sucré – 15g de chocolat noir – 5cl de crème fraîche liquide

Dans un récipient allant au bain marie, mettez la pralinoise et le chocolat en morceaux.

Ajoutez le lait concentré et la crème.

Posez le bol sur un bain marie et laissez fondre en remuant pour que le mélange soit bien homogène.

Quand tout est bien fondu, versez la pâte dans un pot à confiture propre et stérilisé*.

Laissez refroidir à l'air ambiant.

Vous pouvez tartiner !!

*plongez 1min dans de l'eau bouillante le pot et laissez sécher à l'air ouverture vers le haut.