

Snickerdoodle à ma façon

Le snickerdoodle, c'est quoi ? Découverte soit dans un jeu en ligne où il faut faire le plus de cookies à la seconde ou aperçu dans la série NCIS, si vous êtes accro et attentifs aux détails. Cookies rétro made in USA, avec l'ingrédient favori des américains, la cannelle ! On m'a donc mis au défi d'en faire la semaine dernière... Résultat, j'ai trouvé une recette et je l'ai un peu modifié pour arriver à des petits gâteau tout mousseux.

Pour 24 Snickerdoodles : 3 CUPS de farine blanche – 1/2cc de sel – 2cc de levure chimique – 1 CUP de margarine 38% – 1 1/2 CUPS cassonade – 3 oeufs – 1CS d'extrait de vanille – 3 à 4 cc de cannelle moulue – 24cc de sucre vanillé

Garnissez vos plaques à muffins avec des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 190°/200°.

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, la cannelle et le sel. Mettez de côté.

A l'aide d'un batteur électrique, faites mousser la margarine avec le sucre (2 à 3min). Ajoutez les oeufs, un à un. Continuez de battre en ajoutant la vanille.

Versez le mélange sec (farine/levure/sel) et continuez de mélanger à l'aide du batteur jusqu'à une pâte souple.

Répartissez la pâte dans les caissettes. Saupoudrez avec 1cc de sucre vanillée avant d'enfourner 15/20min au four.

En sortant du four, laissez reposer 10min avant de démouler et laissez complètement refroidir sur une grille.

C'est pas mal au petit déjeuner avec un thé ou un café !

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.

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'œuf – 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 gout. 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 !

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 gentilleement 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 !!

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 !