

Cupcake Chocolat clémentine piment

Pour 6 Cupcakes: 6 caissettes en **papier** (ou en silicone) – 100g de biscuits sablés chocolat – 35g d'huile de coco désodorisée fondue – 150g de fromage frais à 0% – 50g de yaourt grec – 75g de sucre blond – 1 œuf bio – 100g de chocolat noir en pastille – 3CS de jus de clémentine – 3 écorces d'oranges confites – 150ml de crème liquide entière – 6 Suprêmes de clémentine – 1 petite pincée de piment en poudre.

Préchauffez votre four à 160°C et garnissez votre moule (à muffins) des caissettes.

Placez le bol et le fouet qui vous serviront pour la crème montée au froid pour maximiser l'effet froid.

Broyez les biscuits (au robot ou à la main). Mélangez-les avec l'huile de coco fondue dans un grand saladier.

Répartissez le mélange dans les caissettes. Pressez bien avec le dos d'une cuillère pour agglomérer le tout. Réservez au froid pour que l'huile se fige.

Passez la clémentine à l'extracteur de jus. Réservez le jus. (vous pouvez utiliser du jus de clémentines en bouteille).

Emincez finement les écorces d'orange. Réservez.

Fouettez le fromage frais, le sucre, le piment et l'œuf ensemble. Faites fondre le chocolat. Versez le chocolat fondu dans le mélange fromage frais/sucre/œuf/piment tout en remuant. Ajoutez les écorces émincées et le jus de clémentine.

Sortez le plat à muffins du froid et répartissez cette préparation dans les caissettes.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. (J'arrête le four à 18min et laisse la plaque 2min pour atteindre les 20min).

Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir dans le moule sur une grille. Placez au froid lorsque les cupcakes sont à température ambiante.

Gardez au froid au moins 4 à 6h. (Le mieux, c'est une nuit entière).

Avant de servir, fouettez la crème (très très froide) au robot pour la monter assez fermement. Au besoin, ajoutez un peu de sucre glace pour qu'elle soit plus ferme.

A l'aide d'une poche munie de la douille de votre choix, disposez cette crème montée sur chaque cupcake.

Terminez par un suprême sur le dessus et quelques vermicelles de votre choix (ou des paillettes, ou de la poudre dorée).























Minions Cake – Gâteau anniversaire

Gâteau sur le thème des minions



Trio de chocolat : mousse praliné, mousse chocolat au lait, biscuit chocolat noir et miroir chocolat.

Brownie pécan



Les brownies, c'est bon et on ne s'en lasse jamais (en tout cas, moi je ne m'en lasse pas). Récemment on m'a demandé : « tu sais faire les brownies ? Genre avec de la noix de pecan? » Et bien voilà la réponse !

Ingrédients pour un carré de 15×15 : 200g de chocolat noir dessert x2 – 2 œufs – 100g de beurre doux mou – 100g de sucre – 100g de noix de pecan – 1CS d'huile de coco – 40g de farine.

Faites préchauffer votre four à 180 degrés.

Dans un saladier et à l'aide d'une spatule, incorporez le

sucre au beurre mou. Le mélange doit être onctueux.

Faites fondre 200g de chocolat au bain-marie.

Battez les œufs en omelette. Ajoutez-les au mélange beurre/sucre.

Ajoutez ensuite la farine et mélangez bien.

Incorporez maintenant le chocolat fondu.

Concassez (ou non) vos noix de pecan et ajoutez-les à l'appareil à brownie.

Chemisez le fond de votre plat. faites un contour avec du papier cuisson (sur les parois) et répartissez la pâte.

Enfournez 20min.

Pendant ce temps faites fondre les derniers 200g de chocolat avec l'huile de coco au bain-marie.

Sortez le gâteau et laissez refroidir 10min dans le moule.

Versez le chocolat fondu dessus en répartissant sur tout le dessus du brownie.

Laissez refroidir jusqu'à température ambiante, puis placez 2h au froid.

Mœlleux au chocolat léger

Les mœlleux au chocolat, on adore. Mais souvent trop sucrés et réalisés avec du sucre blanc, ils sont trop lourds. Je vous propose ici, une version alternative tout en légèreté autant en texture qu'en sucre !

Ingrédients pour 1 gros gâteau : 200g de chocolat noir intense
– 60g de sucre muscovado – 90g de compote de pomme non sucrée
– 5 œufs bio – 1CS de farine semie-complète tamisée – 150g de
beurre doux – 1 pincée de sel – 2CS de mélange Sarabar pour
chocolat.

Préchauffez votre four à 180 degrés – chaleur tournante.

Chemisez votre moule à gâteaux.

Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat coupés en
morceaux et le beurre.

Mélangez pour avoir une texture lisse et homogène.

Séparez les jaunes des blancs.

Montez les blancs en neige.

Pendant ce temps, ajoutez les jaunes d'œufs et la farine
tamisée.

Fouettez pour que tous les ingrédients soient bien incorporés.

Ajoutez le mélange chocolat Sarabar. Mélangez de nouveau.

Assemblez les blancs en neige au mélange chocolat délicatement
avec une maryse.

Répartissez la pâte dans votre moule chemisé.

Enfournez 20min dans votre four chaud.

À la sortie du four, laissez refroidir à température ambiante
avant de déguster.

Cookies chocolat pralin



Les cookies, c'est génial parce que ça marche à tous les coups ! Après pour ne pas se lasser, il faut varier. Voici donc une nouvelle version testée et approuvée par le plus grand nombre =3

ingrédients pour environ 30 cookies : 1 œuf entier bio – 225g de farine blanche bio (ou mieux de farine complète) – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 220g de sucre roux en poudre – 50g de poudre de cacao – 1 sachet de pralin.

Dans un saladier assemblez la farine, la levure et le cacao tamisé, ainsi que le pralin et réservez.

Dans un saladier mélangez le sucre et l'œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène et blanchi.

Faites fondre votre beurre et laissez baisser en température pendant quelques minutes.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange œuf/sucre. Fouettez.

Ajoutez le mélange sec et mélangez. Faites des boules (grosses comme des balles de pinpong), répartissez sur des plaques allant au four (anti-adhésives ou garnies de papier cuisson).

Préchauffez votre four à 180°C.

Enfournez pendant 7-8min environ pour une cuisson moelleuse. Même si ils vous semblent peu cuits, c'est normal.

Sortez les plaques du four et laissez refroidir vos cookies sur une grille.

Votre seul problème sera d'arrêter de « goûter » vos cookies =)

Bounty Cake

Au bureau, on a un micro-ondes. Super pour faire réchauffer sa lunchbox. Oui mais PAS QUE ! On peut aussi faire des gâteaux =) c'était la grande découverte de beaucoup de mes collègues. Voici une des nombreuses versions que vous pouvez vous aussi faire pour épater vos collègues.

1 gâteau (assez gros) : 200g de chocolat au lait – 200g de farine avec levure – 200g de sucre fin – 6 oeufs bio – 125g de poudre de noix de coco – 200g de beurre doux – 1 pincée de sel – 2cc d'extrait naturel de vanille.

Dans un plat en pirex, faites fondre le chocolat coupé en carré avec le beurre en morceaux. Mélangez bien.

Mélangez la farine avec le sucre et le sel. Réservez.

Dans le chocolat, ajoutez les 6 oeufs entiers légèrement battus en omelette (cela facilite l'incorporation avec le chocolat). Mélangez pour avoir une pâte homogène.

Ajoutez le mélange sec (farine, etc.) à l'appareil chocolat. Veillez à ce qu'il n'y a plus de petits boulettes de farine.

Filmez (avec du film alimentaire qui va au micro-ondes) de

façon hermétique le plat en pirex et faites cuire 7 à 8min à 700watts au micro-ondes.

Laissez reposer, retournez le plat sur une planche pour démouler.

Parsemez de vermicelles multicolor et servez tiède ou froid.

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 !

Macarons Chocolat Noir & Zestes de Yuzu

Bon je suis dans une période de produits asiatiques. Des amis sont fans du Japon et viennent manger 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 semaine 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 ?

Cake Léger Yaourt Choco

Et pourquoi les gâteaux seraient forcément trop calorique. Quand on fait attention, les tentations sont grandes, surtout quand on est gourmand. Voici donc une recette gourmande ET légère !

Pour un cake : 4cc de margarine 55% – 2/3 CUP de cacao non sucré – 1/2 CUP de farine – 1/4 cc de levure – 1 pincée de sel – 1 CUP de sirop d'agave – 200g de fromage blanc 0% – 1 gros oeuf (ou 2 petits) – 2cc d'extrait de vanille (ou de la pâte)
Préchauffez votre four à 180/190°. Chemisez un moule carré et placez-le au frais.

Faites fondre doucement le beurre et ajoutez le cacao. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez-y le sirop d'agave et les yaourts, ainsi que la vanille.

Ajoutez maintenant le mélange beurre cacao. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.

Répartissez la pâte dans le moule préalablement chemisé et enfournez pendant 20min. Laissez refroidir dans le moule avant de couper et de servir !

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).

Cupcakes m&m's

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 – 150g de m&m's

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.

Ajoutez les m&m's au mélange de pâte 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.

Pour le frosting : 30cl de crème – 1cc de pâte de vanille – 60g de sucre glace – m&m's – cacahuètes non salées

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. Posez sur le dessus des m&m's et/ou quelques cacahuètes non salées.

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 !