

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).























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 impregne bien les fruits.

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...

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 !

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.

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 ...

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.

Pâte Brisée Nature

Pour une tarte de 6/8 personnes : 250g de farine – 125g de beurre doux – 1 œuf – 1 pincée de sel.

Dans un large saladier (pas trop haut), versez la farine et faites un puits au milieu. Ajoutez l'œuf préalablement battu le beurre mou en morceaux et le sel.

Pétrissez du bout des doigts au début pour agglomérer tous les ingrédients. Malaxez plus amplement avec la paume de votre main jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus à vos mains.

Formez une boule de pâte et laissez au froid pendant au moins une heure emballé dans du film alimentaire.

Abaissez votre pâte farinée avec un rouleau jusqu'à obtenir la largeur équivalente à un moule de 26cm de diamètre. Remplissez

vosre moule et piquez avec une fourchette la pâte. Faites la cuire à blanc avec des billes de céramique ou des légumes sec à 200° pendant 15min.

Maintenant à vous de garnir de douceurs sucrées ou mélanges salés pour en faire une tarte ou une quiche ! Voici quelques idées :

- Une tarte de saison
 - Quiche au thon et tomates confites
 - Tarte salée tomates/chèvre
-

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. Enfournez 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 ajouter 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'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 : 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.