

Gâteau au sésame noir et yuzu

Des fois on me dit : « Tu apportes le dessert ? ». Personnellement ça ne me gêne pas. Mais il arrive qu'il y ait un moment de panique quand il ne me reste pas grand chose dans mes placards. On est out of chocolat, vanille, ... Bon il va falloir être inventif ☐

Pour 1 cake : 1 yaourt nature de 125g – 3 œufs – 3 pots de farine – 1 pot $\frac{1}{2}$ de sucre – $\frac{1}{2}$ pot de miel doux – 1 sachet de levure chimique – 1 pot de beurre fondu – 6CS de sésame noir – 2cc de zestes de yuzu – 1CS d'extrait de vanille

Préchauffez votre four à 200°C et chemisez votre moule à cake.

Dans un saladier mélangez votre yaourt, sucre et les œufs.

Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange ainsi que le miel. Vous devez avoir un mélange homogène.

Mélangez dans un autre saladier, votre farine et votre levure. Ajoutez ensuite le mélange sec à votre pâte de yaourt. La pâte doit être, au final, assez liquide et faire de jolis rubans. Ajoutez enfin le yuzu, la vanille et le sésame noir. Mélangez de nouveau.

Garnissez votre moule à cake et enfournez pendant 30/40min. Vérifiez votre cuisson en piquant la lame d'un couteau votre gâteau. Si votre lame ressort propre, votre gâteau est cuit !

Laissez refroidir pour le démouler. Vous allez impressionner vos amis ☐

Macarons Chocolat Noir & Zestes de Yuzu

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