

LE dessert d'anniversaire

Ingrédients pour 8 personnes du dessert (moelleux au chocolat) : 150 g de chocolat au lait, 12 carrés de chocolat lait ou blanc, 80 g de beurre, 90 g de sucre en poudre, , 2 c. à soupe rases de farine, 4 oeufs, 3 CS de crème liquide

Préchauffez le four Th.8 (240°C).

Faites fondre le beurre et le chocolat (sauf les 12 carrés) comme vous avez l'habitude. le mélange doit être bien lisse et brillant.

Fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez la farine puis le chocolat fondu en remuant sans arrêt. Sinon l'œuf pourrait cuire...

Beurrez 8 petits moules individuels.

Remplissez-les à moitié de pâte et posez au centre 2cc du mélange chocolat/crème*.

Répartissez le reste de pâte dans les moules et enfournez.

Faites cuire 10/12 min (en fonction du four) et servez dès la sortie du four, avec la glace dessus.

* Pourquoi je fais un mélange chocolat/crème plutôt que de mettre des carrés de chocolat, tout simplement ? Parce que j'ai souvent remarqué que mon chocolat cuit au lieu de fondre. même problème avec la pâte à tartiner... Du coup, je fais en sorte que ce soit toujours liquide

Pour la glace : Perso je l'ai fait avec ma sorbetière, mais si vous n'en avez pas, vous pouvez toujours récupérer la recette de ma glace [ici](#) et ajouter un petit sachet de noix de macadamia nature et un petit sachet de noix de pécan nature concassés et torréfiés à la glace. Je pense que se sera tout aussi bon \o/

Bon dessert !

Apéro vite fait bien fait !

Plutôt que de sortir l'éternel paquet de chips ou de cacahuètes ; pourquoi ne pas faire un truc ultra simple, rapide et super bon ?!

Prenez une boîte de thon au naturel, une moyenne. Une barquette de fromage frais à tartiner (type St moret©), du sel, du poivre, quelques brins de ciboulette et le jus d'un demi citron.

Dans un grand bol (histoire de ne pas en mettre partout, mélanger d'abord le fromage histoire qu'il soit déjà un peu détendu et facile à travailler. Ajoutez ensuite le thon égoutté. mélangez le tout. Ajouter le citron (attention pas trop non plus histoire que ce ne soit pas trop liquide, le mélange doit garder un aspect pâteux).

Coupez vos brins de ciboulettes et ajoutez-les au mélange thon/fromage. Rectifiez l'assaisonnement à votre goût.

C'est prêt ! Maintenant soit vous avez un peu de temps et vous griller du pain à l'avance et vous préparer les toasts. Soit vos invités sont déjà là et il vous suffit de pré-couper votre pain, préparer quelques couteaux (ou cuillères). On pause tout sur la table et on apprécie !

Miam !

Merci à Pauline pour cette découverte !

Ma lutte contre les macarons

J'affirme haut et fort, que oui... j'ai (presque) réussi à faire des macarons !

Je trouve ça difficile à faire. Moi qui cuisine souvent (pour ne pas dire toujours) à l'instinct... la pâtisserie requiert une précision que je n'utilise pas d'habitude dans ma cuisine. Qu'à cela ne tienne, je vais tenter !

Après avoir essayé plusieurs recettes et essuyé plusieurs défaites, j'ai donc mélangé les recettes pour arriver à un résultat presque satisfaisant. J'ai utilisé les recettes où ils parlent de « tant pour tant » et utilisé quelques conseils d'ici et là...

le pire... c'est la cuisson pour moi qui est un four à gaz, j'ai du faire comme ma grand-mère et bloquer une cuillère en bois pour laisser la porte du four entre-ouverte, histoire que mon four soit en version « chaleur tournante ». mon erreur, c'est d'avoir mis 3 plaques de macarons d'un coup dans le four... Certains brûlent, d'autres ne montent pas. Et aussi, je ne les pas assez espacé sur la plaque...

Mais voilà le résultat (je suis quand même un peu fière). Le macaron est nature avec de la pâte de nutella® ... Miam !

Le fameux gâteau au yaourt

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

Dans un saladier mélangez votre yaourt, sucre et les œufs. Faites fondre le beurre et ajoutez au mélange avec le miel. Vous devez avoir un mélange homogène.

Mélanger dans un autre saladier, votre farine et votre levure. Ajouter ensuite le mélange farine/levure à votre pâte de yaourt. La pâte doit être au final assez liquide. Ce ne doit pas être une pâte qu'on étire au rouleau.

Placez le mélange dans un moule à cake ou à gâteau et enfournez à 200° dans un four préchauffé pendant 30/40min. Vérifier votre cuisson en piquant avec la lame d'un couteau votre gâteau. Si votre lame ressort propre, votre gâteau est cuit !

Laisser refroidir un peu avant de démouler. Le gâteau peut être mangé nature ou avec une glace ou une crème anglaise.

Mes profiteroles à ma façon

Tout le monde aime les profiteroles... mais c'est toujours la même chose : choux, crème pâtissière et chocolat fondu. Les puristes vous diront qu'il n'y a que cette façon pour appeler ça des profiteroles et les manger. Mais moi j'ai eu envi de changer...

Par personne :

_ 4 à 6 choux (selon les gourmands). Si vous avez du temps, vous pouvez même les faire vous-même !

Pour environ 200g de crème (pour remplir les choux)

_ 1 œuf

- 1/4 de litre de lait entier de préférence

- 50 g de sucre
- 35 g de farine
- _ 1 cc d'arôme d'amande douce

Le coulis :

- _ 150g de mélange fruits rouges (fraises, framboises, etc.)
- _ du sucre pour le coulis (c'est à votre goût. Certaines personnes aiment l'acidité du fruit rouge)

Si vous choisissez de faire vous même vos choux, commencer par ça, histoire qu'ils soient à température ambiante.

Dans un saladier, mélanger tous vos ingrédients pour la crème sauf le lait (l'œuf, le sucre et la farine).

Ensuite faites bouillir votre lait avec la cuillère d'arôme d'amande et versez-y doucement en remuant votre mélange précédent. Mélangez à feu doux quelques minutes jusqu'à épaississement du mélange type crème.

Retirez du feu, laissez refroidir et placez ensuite au froid.

Préparation du coulis :

Mixez vos fruits rouges avec votre dosage de sucre. Passez le tout au chinois pour retirer les gros morceaux et les pépins. Réservez.

Avec une poche à douille, garnissez vos choux et disposez-les à votre goût dans une assiette ou une coupelle. une fois vos choux garnis, couvrez (comme vous auriez fait avec du chocolat) avec votre coulis de fruits rouge...

Les plus gourmands pourront ajouter de la crème fouettée...