

Mes petits pots cadeaux

A Noël, j'aime bien offrir des petits cadeaux dit « de table ». Du coup je me suis lancée dans la confection de pâte à tartiner...

Un grand succès entre le Nutella maison, la confiture de lait pralinée, la crème de marron et le chocolat noir corse à l'huile d'olive...

C'est rapide, simple et pour les gourmands, un succès assuré !

Par exemple pour la crème de marron :

- 200g de châtaignes (surgelées, en bocal ou conserve)
- 30g de cassonade
- 20cl de crème liquide entière
- 1 gousse de vanille.

Mettre le tout dans une casserole (la vanille coupée en 2 et raclée). Laissez mijoter pendant 15/20min. Retirez la gousse de vanille et mixez le tout. A offrir dans un joli pot... Ou à garder pour soi

Chocolats fourrés maison

Vous trouvez que les chocolats sont trop chers ? Qu'à cela ne tienne, faites-les vous-mêmes !!

Personnellement j'ai commencé à tester des versions de chocolats fourrés pour la période de Noël et c'était plutôt concluant ^^, il faut juste donner de sa personne et surtout de son temps.

Pour cette recette (environ 24 pièces), vous aurez besoin de :

- _ Une plaquette de pralinoise
- _ Un pot de spéculoos à tartiner
- _ Du beurre doux ~50g (ça permet de travailler le chocolat facilement et surtout qu'il prenne au froid) ATTENTION : surtout n'utilisez pas de margarine. Votre chocolat ne durcirait pas au frais... Et puis ce n'est pas franchement bon...
- _ Un moule à chocolat ou un moule à glaçons (d'où les glaçons se défont facilement...)
- _ Un pinceau alimentaire tout petit (personnellement, j'ai été au rayon loisirs créatifs/peinture de mon magasin, parce que les pinceaux alimentaires étaient trop gros)
- _ Plusieurs séances d'abdos pour éliminer l'apport calorique >_<

Faites fondre la pralinoise et le beurre dans un bol (au micro-onde ou au bain-marie, comme vous faites d'habitude). Mélangez le tout pour que le chocolat donne une pâte homogène et bien brillante.

Trempez votre pinceau dans le chocolat pour avoir de la matière sur votre pinceau.

Faites une couche sur chaque petit moule de votre plaque pour chocolat (ou glaçons) pour former la coque extérieure de votre chocolat fourré.

Placez au froid jusqu'à durcissement.

Recommencer l'opération, pour être sûr qu'il y ait pas de trous dans votre coque. Attention la 2e couche doit être moins épaisse pour laisser de la place à la garniture.

Une fois que la coque a bien pris. remplissez la coque avec la pâte à tartiner au spéculoos jusqu'au 3/4 de la coque (oui il faut de la place pour fermer le chocolat quand même !)

Placer au froid jusque durcissement (sinon impossible de faire la fermeture, le chocolat se mélangerai à la pâte.

Une fois que tout est bien durcit, refaites fondre le chocolat si besoin est (en ajoutant un peu de beurre, histoire que ça ne brule pas). Couvrez ensuite la pâte pour fermer votre chocolat.

Placez au frais et attendez que ça durcisse bien. Ensuite démoulez.

ATTENTION !

Si vous les offrez à un ami, mettez-les dans une boîte solide, pas un sachet. Les chocolats finiraient tout écrasés dans le sachet (c'est du vécu T_T) et du coup, ce n'est plus trop présentable...

Allez je vous laisse déguster !

Une tarte de saison – Pomme/crème de marrons

Une petite découverte qui a fait ses preuves !

Ingrédients pour 1 tarte de 6 personnes : 2 fonds de tarte brisée (de bonne qualité si ce n'est pas maison) – 250g de crème de marron (environ une petite boîte) – 2 ou 3 pommes en fonction de leur taille (pas trop sucrées ou acides) – 1CS de sucre vanillé – 1cc de vanille en poudre.

Faites chauffer votre four à 180°C.

Étalez votre fond de pâte dans votre plat et faites-le cuire à blanc pendant 15min environ.

Pendant ce temps épluchez et coupez vos pommes en quartiers, puis en lamelles.

Sortez votre fond de tarte et laissez-le refroidir.

Quand le fond de tarte est froid, étalez sur toute la surface la crème de marron. Disposez vos morceaux de pommes dessus

(de façon harmonieuse).

Saupoudrez de votre sucre vanillé et la vanille en poudre (bien répartir sur l'ensemble de la tarte).



Sur le 2e fond de tarte abaissé, faites des ouvertures à l'aide d'un emporte-pièce de votre choix. Réalisez le motif qu'il vous plaira.



Disposez cette dentelle de pâte sur le dessus de la tarte avec précaution. Coupez le surplus autour, sinon cela accrochera sur votre plat à tarte.



Enfournez de nouveau pendant 15min

à 180° pour que les pommes cuisent, ainsi que le 2e fond de tarte.

Si vous êtes de vrais grands gourmands, ajoutez une boule de glace vanille. Bon dessert !!

