

Pommes de terre farcies

Pour 2 personnes :

- 2 grosses pommes de terre farineuse
- un morceau de fromage de votre choix (ici du brie du plateau de fromage du réveillon un peu trop fort)
- 3CS de crème liquide
- le zeste d'un citron
- 1CS de jus de citron
- Sel/Poivre
- Fromage râpé (facultatif)

Dans un grand volume d'eau, faites cuire les pommes de terre non épluchées jusqu'à ce qu'elles soient tendres (attention, départ de l'eau à froid).

Une fois cuite, coupez-les en deux et évidez-les (gardez la chaire) en laissant 1/2cm de chaire pour que la pomme de terre se tienne. Dans un saladier, mélanger la pomme de terre chaude, votre fromage dépourvu de croûte et en morceau, du sel, du poivre, la crème, le zeste du citron et le jus.

Garnissez vos pommes de terre avec le mélange. Si vous avez du fromage râpé (je n'en avais pas en réserve), parsemez sur les pommes de terre.

Enfournez sous le grill pendant 5/10 selon la puissance de votre four. Servir avec un demi citron et si vous avez une salade verte sera la bienvenue !

Purée de châtaignes à l'huile de truffes blanches

Pour 8 personnes (en accompagnement) : 500g de pommes de terre farineuses – 600g de châtaignes surgelées – 1L de lait entier – un bouillon cube de volaille – une belle pointe de noix de muscade – sel – poivre – beurre – huile de truffes blanches.

Épluchez vos pommes de terre, coupez-les dans la longueur et rincez-les.

Dans une grande cocotte placez les pommes de terre, les châtaignes, le lait, le bouillon cube, la noix de muscade. Amenez à petits bouillons et laissez cuire une bonne demie-heure. Il faut que les châtaignes soient très tendres pour pouvoir les écraser. Quand le tout est cuit, égouttez les légumes en gardant le lait de cuisson (il sera nécessaire pour lier la purée).

Dans une très grande jatte, écrasez votre purée à l'aide d'un moulin à légumes ou d'un presse purée. Pour lier le tout, ajouter du beurre et du lait de cuisson.

Attention, la purée doit être écrasée chaude, sinon se sera beaucoup plus difficile et les arômes ne se mélangeront pas.

Une fois que votre purée est bien liée, rectifiée l'assaisonnement avec le sel et le poivre. Finalisez avec une cuillère à café d'huile de truffes (c'est très fort, donc il n'est pas nécessaire d'en mettre beaucoup).

Cette purée accompagne très bien une rôti de bœuf en croûte avec un vin rouge légèrement poivré.

Salade tiède du soir

C'est le soir, et on ne sait pas trop quoi faire à manger... On ouvre le frigo et il reste... Un peu de pâtes cuites nature, du lard fumé, et 4 tomates. BANKO ! Ce soir, c'est salade tiède de pâtes aux lardons et tomates. Cette recette, au vu de ce qu'il restait dans mon frigo est pour **2 personnes**.

Coupez votre lard en lardons et faites les dorer dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Une fois qu'ils sont bien dorés, ajoutez les pâtes et mélangez bien. Pendant que les pâtes réchauffent doucement, lavez et coupez vos tomates en quartiers. Ajoutez les dans votre poêle. Assaisonnez. Ajoutez du basilic émincé. Sur feu très doux faites revenir 1min. Puis à feu vif ajoutez un peu de vinaigre pour déglacer. Coupez le feu, et remuez bien dans la poêle. Il ne reste plus qu'à servir. Vite fait, bien fait ☐

Sauce au caramel beurre salé

Quoi de mieux qu'une sauce pour napper les glaces, les cakes, les yaourts ou tout ce qui vous fait envie ? Voici une recette simple de caramel qui va renverser vos desserts et vos gouters !

Pour 250g de caramel, il faut : 200g de sucre, 75ml d'eau, 50g de beurre salé (éviter avec les cristaux de sel, sauf si vous êtes breton que vous aimez sentir le sel craquer sous la dent), 150g de crème liquide à 30% légèrement tiède.

Dans une casserole anti-adhésive (de préférence) versez votre sucre et votre eau. Placez sur feu moyen et portez à ébullition. Le sucre va se dissoudre. Attendez que le sucre

blondisse. Attention ça doit avoir une jolie couleur miel, pas noir ou brun foncé. Une fois, la bonne coloration atteinte, ajoutez le beurre en petit morceau (hors feu) et remuez pour faire fondre le beurre. Ajoutez la crème tiède au mélange et continuez de remuer pour que la sauce soit bien homogène. Si vous avez des blocs, remettez sur feu doux tout en remuant pour que ça fonde.

Laisser tiédir votre caramel dans la casserole avant de conserver dans un pot à confiture, une bouteille souple, etc. Maintenant le plus dur, c'est de ne pas en mettre partout !!

Cupcakes Bananes/Miel

Pour 12 cupcakes : 125g de farine – 1 1/2cc de levure – 1/4 de bicarbonate de soude – 75g de beurre demi-sel fondu – 75g de cassonade – 2 œufs battus – 1 banane bien mûre

toping : 100g de beurre doux pommade – 5CS de liquide d'acacia ou châtaigner (pour ceux qui aime le miel corsé) – 5CS de sucre glace – décor en sucre ou chips de pomme

Mélangez vos éléments secs dans un saladier (farine, levure, bicarbonate, sucre). Dans un autre saladier préparez les autres éléments : Beurre fondu, œufs et purée de banane. Assemblez ensuite les 2 mélanges et fouettez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Garnissez votre moule à muffins lui-même garni de caissettes en papier.

Faites cuire 25min à 160°C puis laissez refroidir 15min dans le moule puis démoulés sur une grille.

Passons maintenant au « toping » (le dessus du cupcake). Fouettez le beurre pommade, le miel et le sucre glace. Couvrez vos cupcakes froids avec ce mélange (à la cuillère ou à la

spatule... Évitez la poche à douille, il y en aurait trop sur le dessus). Posez quelques cœurs en sucre sur le dessus ou vos chips de bananes.

A consommer de suite ou laissez en bas du frigo (faites juste attention que votre frigo ne sente pas trop, le beurre du topping prendrait alors le goût de l'odeur... Pas top ^^)

Cupcakes façon tarte au citron meringuée

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi-sel mou – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – le zeste d'un citron râpé.

Pour la garniture : 2 blanc d'œufs – 100g de sucre en poudre – 4 grosses CS de lemon curd (maison ou pas)

Dans votre moule à muffins préféré, rangez-y vos caissettes en papier. Mélangez au fouet tous les ingrédients pour le cupcake. La pâte doit être homogène.

Garnissez votre moule et faites cuire pendant 20 à 180°C. Laissez refroidir dans votre moule puis sur une grille.

Pendant ce temps, montez vos blanc d'œufs en neige ferme et ajoutez au fur et à mesure le sucre. On obtient alors une belle meringue. Réservez.

Quand les cupcakes sont froids, faites un creux au couteau (ou à la cuillère ou avec l'évideur de pomme). Ajoutez du lemon curd pour combler le trou dans le cupcakes.

Enfin réalisez un « topping » avec soit une cuillère ou une poche à douille. Selon votre préférence. Faites sécher vos cupcakes meringués pendant 1h à 100°C. Finalisez avec un petit

passage de chalumeau sur le dessus de la meringue !

Cupcakes noix de pécan et caramel salé

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre demi sel pommade – 125g de cassonade – 2 œufs – 150g de farine – 2cc de levure – 1cc d'extrait de vanille – 100g de noix de pécan – 250g de caramel liquide maison*

Garnissez votre moule avec vos caissettes en papier préférées. Dans le bol de votre robot, fouettez ensemble le beurre, le sucre, les œufs, la farine, la levure et la vanille. Fouettez pendant une bonne minute pour avoir un appareil léger. Concassez vos noix de pécan et ajoutez-les au mélange. Mélangez à la maryse.

Remplissez vos caissettes et faites cuire pendant 20min à 180°C. Laissez refroidir dans le moule, puis sur une grille.

*Pour le caramel liquide : 200g de sucre – 75ml d'eau – 50g de beurre demi-sel et 150ml de crème liquide.

Dans une casserole à feu doux, faites fondre le sucre avec l'eau. Portez à ébullition (attention avec le feu doux) et laissez-le coloré d'un joli blond. A ce stade, coupez le feu, ajoutez le beurre pour stopper la cuisson et mélanger à la cuillère en bois. Une fois le beurre fondu, ajoutez la crème et continuez de mélanger avec la cuillère. Laissez tiédir à température ambiante.

Faites couler la sauce caramel sur le dessus du cupcakes et dégustez !

Cupcakes gruyère/ciboulette

Pour 24 cupcakes: 400g de farine – 6cc de levure chimique – 2 grosses pincées de sel – 100g de gruyère râpé – 8CS de ciboulette – 100g de beurre demi-sel fondu – 14CS de lait entier – 2 œufs battus.

Comme à l'habitude, remplissez votre moule à muffins avec les caissettes en papier.

Dans une jatte, mélangez la farine, la levure et le sel. Ajoutez le gruyère et la ciboulette. Homogénéisez bien le mélange.

Battez le beurre fondu avec le lait et les œufs puis versez l'appareil dans le mélange de farine. Mélangez pour avoir une pâte épaisse.

Répartir la pâte dans les caissettes et faites cuir 11min à 200°C. Laissez refroidir les cupcakes dans le moule puis sur une grille.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Ces cupcakes peuvent être servi chauds ou froids. Pour éviter qu'ils soient trop secs, vous pouvez ajouter sur la table, un petit pesto de ciboulette à tartiner dessus ☐

Cupcake fromage frais et saumon fumé

Pour 18 cupcakes: 100g de farine de sarrasin (ou blé noir) – 100g de farine – 1cc de levure chimique – 3CS d'aneth ciselée

– 2CS de persil ciselé – 1 bonne pincée de sel – 50g de beurre demi-sel fondu – 150ml de lait entier et 2CS – 2 œufs battus – 300g de fromage frais à 0% – 100 de saumon fumé (de préférence sauvage) – du jus de citron – huile d'olive.

Dans un moule à muffins, placez vos caissettes en papier. Mélangez vos 2 farines, la levure, les herbes aromatiques et le sel.

Fouettez ensemble le beurre, le lait et les œufs. Puis ajouter cet appareil à la farine/levure. Bien mélanger (moi je le fais au robot) pour avoir une pâte homogène. Répartissez la pâte dans les caissettes à mi-hauteur. Faites cuire 10 minutes à 200°C. Laissez ensuite refroidir dans le moule puis sur une grille.

Battez le fromage frais pour le détendre avec les 2CS de lait, du jus de citron, du sel et du poivre.

Dans un bol, mélangez du jus de citron et de l'huile d'olive (un peu comme un vinaigrette) et imbiber les cupcakes refroidis avec une pipette (de cette manière, cela évite que ce soit trop sec, évitez de la détremper...).

Avec une poche à douille, appliquez le fromage frais sur chaque cupcakes et posez un joli morceau de saumon fumé par dessus. Vous pouvez ajouter des brins d'aneth pour la décoration. Poivrez légèrement.

Pourquoi ne pas déguster ces bouchées avec un shot de vodka glacée... Direction les pays nordiques !

Mijoté de légumes anciens

Pour 7/8 personnes

Ingrédients : 4 panais – 4 carottes fanes – 500g de châtaignes – 2 courgettes – 2 oignons rouges – 4 tomates – 3 CS d'huile

d'olive – 20cl d'eau

Épluchez, rincez et coupez vos légumes en morceaux moyens. Dans une cocotte en fonte, faites chauffer l'huile d'olive. Faites revenir vos légumes pendant quelques minutes qu'ils colorent un peu. Couvrir avec votre eau. Salez, poivrez.

Laissez mijoter au minimum 2h à feu moyen.

Si vos morceaux sont un peu gros, augmentez votre temps de cuisson. Vos légumes doivent être tendres et fondant.

Servir bien chaud avec une viande rôtie (ici du poulet) et un morceau de pain de campagne.

Bonne dégustation !

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 !

En attendant l'hiver

Avec le froid qui commence doucement à revenir, on a envie de chaleur et de réconfort... Alors moi je dis, vive le chocolat chaud !

Pour une grande tasse : 20cl de lait – 3CS de crème liquide entière – 4 carrés de chocolat noir – 1cc de chocolat en poudre – 1 pincée de cannelle – de la crème chantilly maison (ici avec un siphon) – 1 pincée de cacao en poudre.

La recette est facile : Faites fondre les carrés de chocolat dans le lait et les 3CS de crème liquide. Ajoutez la cuillère de chocolat en poudre. Mélangez. Ajoutez la cannelle. Mélangez. Ajoutez la crème chantilly sur le dessus et saupoudrez avec le cacao...

Réconfort assuré !

Croquettes de camembert et salade persil & fèves

Pour 2 personnes (plat principal) – 4 personnes (entrée ou apéritif) : 1/3 de bouquet de persil plat – 250g de fèves surgelées – 1 bon camembert – de la chapelure – de la farine – 1 œuf

Dans de l'eau bouillante salée, faites cuire vos fèves pendant 6min (après reprise de l'ébullition). Egouttez-les et réservez. Effeuillez le persil et réservez.

Dans 3 petites assiettes, disposez votre oeuf battu, dans une autre la chapelure et dans la dernière la farine.

Ne sortez votre camembert qu'au dernier moment. Il doit être bien froid. Coupez-le en huit. Chaque morceau doit être successivement trempé dans la farine, puis l'œuf battu et enfin la chapelure. Faites chauffer une poêle antiadhésive avec un fond d'huile (type pépins de raisins). Faites dorer vos morceaux de camembert sur chaque face.

Pendant ce temps, préparez assaisonnement de votre salade. Préférez une huile/vinaigre en adéquation avec le fromage. Par exemple une huile pas trop forte en gout et un vinaigre de noix pour rehaussez. Vous pouvez aussi ajouter des graines (type sésame) pour donner du croquant à votre salade.

Pour la présentation : Dans chaque assiette, placez un peu de salade et placez vos croquettes de camembert. Servez de suite pour que les croquettes soit bien chaude et coulante.

Petit plus : Dans votre salade, vous pouvez ajouter des petits morceau de granny smith pour apporter de l'acidité et éviter d'avoir quelque chose de trop gras en bouche.

Cheese-cup-cake

Pour 6 Cheese-Cup-Cake : 6 caissettes en **papier** (assez profonds) 100g de biscuits sablés – 40g de beurre demi-sel fondu – 200g de mascarpone – 75g de sucre blond – 1 œuf – 100g de chocolat noir haché – 2CS de cointreau – 1CS d'eau – 150ml de crème liquide entière – 6 fraises pour la déco.

Garnissez votre moule (à muffins) des caissettes en papier.

Préchauffez votre four à 160°C.

Broyez les biscuits (au robot ou à la main). Mélangez-les avec le beurre fondu. Répartissez le mélange dans les caissettes. Pressez bien avec le dos de la cuillère pour agglomérer le tout.

Fouettez le mascarpone, le sucre et l'œuf ensemble. Faites fondre le chocolat avec l'eau et le cointreau. Versez le chocolat fondu dans le mélange mascarpone/sucre/œuf tout en remuant. Répartissez cette préparation dans les caissettes.

Faites cuire pendant 20min à 160°C. Une fois cuits, sortez-les et laissez refroidir dans le moule. Une fois refroidi, réserver au froid.

Fouettez la crème (très très froide) en chantilly. Disposez une cuillère à café de crème fouettée sur chaque Cheese-Cup-Cake et terminez par une fraise sur le dessus....

C'est une gourmandise à l'état pur !!! Enjoy ☐

Clafouti de tomates au thon et sardines

Avant hier soir, je ne savais pas quoi faire... Une boîte de thon au naturel ouverte... Une boîte de sardines à l'huile d'olive ouverte aussi... Des tomates... C'est donc une recette pour accommoder vos restes !

Pour un moule à cake standard : 1/2 boîte de thon au naturel (un moyenne) – 2 sardines à l'huile d'olive – 2 tomates (ou 250g de tomates cerises) – 100g de farine – 4 œufs – 20cl de lait 1/2 écrémé – Sel – Poivre – 70g d'emmenthal râpé – herbes fraîches (ou de Provence).

Préchauffez votre four à 220°C.

Dans une jatte, versez votre farine, votre sel , poivre et vos herbes (émincées) ; puis votre lait et vos oeufs. Une fois bien mélangé, ajoutez le thon, les sardines et le fromage râpé. Bien mélanger. Chemisez votre moule à cake (cela n'est pas nécessaire si c'est une moule soupe en silicone). Tapissez de vos tomates coupées en morceaux et ajoutez votre mélange dessus.

Enfournez votre moule à cake pendant 40min. Laissez tiédir dans le moule et laissez refroidir sur une grille. Vous pouvez aussi le manger chaud ou tiède avec une salade verte bien assaisonnée.

Bonne appétit !

Salade de fèves à la féta

Très facile à réaliser et avec peu d'ingrédient. Une entrée fraîche et simple qui avec un morceau de pain croustillant ravirait même les enfants !

Pour 4 personnes : 250g de fèves surgelées – 150g de Féta – Jus de citron – Huile d'olive – Sel – Poivre

Dans un bouillon de légumes (en cube ça va très bien) à ébullition faites cuire vos fèves 12min environ. Vous verrez qu'elles sont cuites parce qu'elles commencent à se friper. Egouttez-les et réservez.

Pendant ce temps, coupez votre féta en cube. Dans un saladier, placez vos fèves et votre féta et arrosez généreusement de jus de citron, d'huile d'olive. La fève boit beaucoup. Salez, poivrez. Remuez bien le tout et répartissez dans vos assiettes ou verrines. Vous pouvez même laisser un peu au frais... C'est encore meilleur !

Bonne dégustation !

Mon mini jardin



Ambrosine de poulet aux pruneaux et crème de cerises

Pour le poulet : Un poulet fermier, 2 gros oignons, 80g de lard gras, 2 verres de vin blanc, 10 pruneaux, 10 dattes, 2 tranches de pain de campagne, un bol de bouillon, 1 pincée de cannelle en poudre, 1 clou de girofle, 1 pincée de noix de muscade, 1 verre de lait d'amande ou de vache, sel et poivre.

Coupez le poulet en morceaux. Faites revenir les oignons émincés dans le lard fondu sans les faire brûler. Ôtez les oignons et réservez-les. Toujours dans le lard fondu, faites revenir le poulet et ajoutez les oignons quand le poulet est légèrement doré.

Dans un récipient, verser le bol de bouillon, un verre de vin blanc, et le verre de lait choisi. Ajoutez la cannelle, le clou de girofle et la noix de muscade. Versez le tout sur les morceaux de poulet et laissez cuire à feu doux pendant 30min.

Après les 30min, ajoutez la mie de pain délayée avec le vin restant. Ajoutez aussi les dattes dénoyautées et les pruneaux. Quand la sauce est réduite, vérifiez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Pour la crème de cerises : 500g de cerises, 3 tranches de pain de campagne, 1 petit verre de vin rouge, 75g de beurre.

Dénoyotez les cerises et mixez-les. Passez les cerises au chinois pour extraire le jus. Mélangez la mie de pain avec le jus de cerises, le beurre et le vin. Cuisez doucement dans une casserole pendant 15min tout en remuant (avec une cuillère en bois).

Dans un compotier, laissez refroidir la préparation et mettez ensuite au frais.

Accompagnez votre poulet avec cette crème. Bonne dégustation. Vous pouvez accompagner ce repas d'un bon verre d'hypocras (vin aromatisé médiéval).

Crème de choux-fleurs et saumon mariné rôti

Pour 2 personnes : Un gros pavé de saumon frais – 3CS de vinaigre de riz – le jus d'un gros citron jaune – 3CS d'huile d'olive – 4 petites pommes de terre – 400g de choux-fleurs – 1 gros oignon blanc – noix de muscade – sel – poivre

Dans un plat faites mariner le saumon avec le vinaigre de riz, le jus du citron et l'huile d'olive. Salez, poivrez et réservez pendant 20/30min.

Pendant ce temps, faites revenir votre oignon émincé dans un

peu d'huile olive. Avant qu'il colore de trop, ajoutez vos bouquets de choux-fleurs et vos pommes de terre coupées en petits dés. Laissez revenir pendant 1 ou 2 minutes. Ajoutez ensuite à hauteur de l'eau et laissez cuire 30min à feu presque vif (attention, quand il n'y a plus d'eau avant la fin de la cuisson, ajoutez-en juste à hauteur de légumes). Une fois que les légumes sont cuits, vérifiez qu'il n'y ait pas trop de jus de cuisson. Puis avec un mixeur plongeant faites-en une purée avec quelques morceaux (le mixeur sera utilisé par acoup, non pas en continu). Salez, poivrez à votre convenance et ajoutez un peu de noix de muscade. Réservez.

Revenons au poisson. Dans un plat à papillote en silicone, placez le saumon, salez, poivrez et ajoutez la marinade. Fermez la papillote et passez-la 4min au micro-onde (selon votre goût de cuisson, diminuez ou augmentez le temps de cuisson).

Disposez votre poisson et votre crème (chaude) de choux-fleurs sur une assiette préchauffée et dégustez avec un bon riesling. Bon appétit !

Croque monsieur minute

On rentre du travail et franchement on n'a pas très envie de se lancer dans quelque chose de long avec plein de préparation... Donc, on regarde ce qu'on a dans les placards, dans le frigo et aussi au congélateur. Tiens, il me reste des tranches de fromage à raclette dans le congélateur, du jambon au frais et des tranches de pain de mie aux céréales. Parfait ! Il suffit d'ajouter à cela une belle salade verte et vous avez votre repas complet pour le soir.

Comment on fait ? **Pour 2 personnes** : 8 tranches de pain de

mie aux céréales – 2 grandes tranches de jambon pas trop fines – 8 tranches de fromage à raclette – du beurre – et un peu d'huile d'olive.

Beurrez chaque tranche de pain de mie (que d'un seul côté). Dessus, posez une tranche de fromage à raclette. Coupez vos tranches de jambon en deux et placez les demies tranches sur le pain de mie (il doit vous rester tranches avec juste du fromage). Fermez vos croques avec les tranches qui n'ont pas de jambon. Ajoutez un tout petit filet d'huile d'olive sur le dessus de chaque croque.

Passez les croques dans un appareil ou dans un four à 180°C jusqu'à ce que le fromage comme à bien fondre et que le pain soit doré.

Assaisonnez votre salade verte comme vous aimez. Placez-la dans 2 assiettes et couvrez avec vos croques monsieur tout chaud ! Bon appétit !

Les cannelés

Pour 6 gros cannelés : 250ml de lait (entier c'est mieux) – 1 gousse de vanille – 125g de sucre blond – 50g de farine – 1 œuf – 1 jaune d'œuf – 25g de beurre – 10g de rhum.

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille coupée en deux et grattée. Une fois que le lait a atteint la petite ébullition, éteindre le feu et laissez infuser pendant 10min couvert. Mélangez le sucre et la farine dans un saladier ou un bol à mixer (avec un bec verseur). Ajoutez les œufs et mélangez.

Versez le lait chaud et infusé (en aillant retiré la gousse de vanille) en continuant de remuer. Ensuite ajoutez le beurre en petit morceaux et continuez de mélanger pour faire fondre le beurre. Remettez la gousse dans le mélange. Laissez refroidir à température ambiante pour ajouter le rhum. Ensuite 2 méthodes s'offrent à vous :

Pour les pressés : Préchauffez votre four à 230°. Garnissez à ras vos moules à cannelés et faites cuire pendant 40 à 50min. Laissez tiédir avant de démouler et déguster.

Pour les moins pressés : Couvrez de papier alimentaire votre saladier et laissez reposer la pâte pendant 12h au froid. Sortir la pâte 1h avant la cuisson. Préchauffer votre four à 270°. Fouettez la pâte pour qu'elle redevienne homogène et retirez la gousse de vanille. Remplissez à ras vos moules à cannelés. Enfournez. Laissez gonfler et colorer la pâte pendant 10/15min, puis baisser la température à 180°C pour cuire vos cannelés pendant 1h 1h10. Laissez tiédir avant de démouler !