

Mœlleux au chocolat léger

Les mœlleux au chocolat, on adore. Mais souvent trop sucrés et réalisés avec du sucre blanc, ils sont trop lourds. Je vous propose ici, une version alternative tout en légèreté autant en texture qu'en sucre !

Ingrédients pour 1 gros gâteau : 200g de chocolat noir intense – 60g de sucre muscovado – 90g de compote de pomme non sucrée – 5 œufs bio – 1CS de farine semie-complète tamisée – 150g de beurre doux – 1 pincée de sel – 2CS de mélange Sarabar pour chocolat.

Préchauffez votre four à 180 degrés – chaleur tournante.

Chemisez votre moule à gâteaux.

Dans un bain-marie, faites fondre le chocolat coupés en morceaux et le beurre.

Mélangez pour avoir une texture lisse et homogène.

Séparez les jaunes des blancs.

Montez les blancs en neige.

Pendant ce temps, ajoutez les jaunes d'œufs et la farine tamisée.

Fouettez pour que tous les ingrédients soient bien incorporés.

Ajoutez le mélange chocolat Sarabar. Mélangez de nouveau.

Assemblez les blancs en neige au mélange chocolat délicatement avec une maryse.

Répartissez la pâte dans votre moule chemisé.

Enfournez 20min dans votre four chaud.

À la sortie du four, laissez refroidir à température ambiante

avant de déguster.

Tarte 2 citrons et pralin



J'adore la tarte au citron, mais du coup, je suis devenue difficile. En plus, à la maison, je suis la seule à en manger... Donc, je n'en fais pas si souvent. Voici ma version de la tarte au citron qui a fait l'unanimité au bureau.

Pour 1 tarte longue rectangulaire (et quatre petites individuelles) :

[crème de citron] 112g de jus de citron jaune et verts – Le zeste râpé d'un citron jaune et un vert bio – 130g sucre bio – 100g de beurre doux bio – 10g d'arrow-root – 1 œuf bio – 1/2 sachet de pralin.

[pâte sucrée] 200g de farine blanche bio (ou semi-complète) – 100g beurre doux bio – 3 oeufs – 80g de sucre bio – 1/2 sachet de pralin.

Dans le bol de votre robot pâtissier, mélangez avec la feuille le beurre pommade et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Ajoutez l'œuf et mélangez en vitesse lente jusqu'à obtenir la

texture d'œufs brouillés.

Versez le 1/2 de paquet de pralin dans le mélange œuf/beurre/sucre. Mélangez.

Ajoutez alors la farine et mélangez avec une pincée de sel jusqu'à ce que la pâte se décolle de la paroi et continuez à malaxer pendant 5min.

Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson, et placez 1h au froid.

Préchauffez votre four à 200°C – chaleur tournante.

Froncez vos moules avec la pâte froide très peu retravailler avec le rouleau.

Piquez la pâte, couvrez de papier cuisson et ajoutez des billes de cuisson.

Placez dans le four chaud et laissez cuire 20min.

Sortez les fonds de tarte et laissez refroidir sur une grille.

Préparez le curd :

Zestez et pressez les citrons. Placez le jus et les zestes dans une casserole.

Faites chauffer.

Coupez votre beurre en morceau et laissez à température ambiante.

Pendant ce temps, blanchissez votre œuf avec le sucre, puis ajoutez l'arrow-root et la vanille. Fouettez pour ne pas avoir de grumeaux.

Ajoutez une petite louche de jus de citron chaud pour délayer l'œuf blanchi. Puis reversez le tout dans le jus de citron chaud (toujours dans la casserole).

Montez un peu la chaleur du feu (moyen), puis fouettez jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition et fasse des bulles à la surface.

Sur un feu minimum, ajoutez votre beurre et fouettez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu et incorporé.

Transvasez dans un récipient jusqu'au montage et laissez refroidir à température.

Montage :

Les fonds ont refroidis. A l'aide d'une râpe fine, égalisez les rebords pour qu'ils soient plus nets.

Versez un peu de pralin dans les fonds de tarte. Puis ajoutez de la crème de citron. Terminez en râpant des zestes de citron verts.

Vous pouvez aussi ajoutez un peu de pralin sur le dessus..

Laissez poser au froid 1 à 2h avant de servir.

Carbonara au lard de colonnata



Pâtes carbonara au lard de Colonnata et coppa, accompagnées du Neuf Vingt

Après la dégustation Musset-Roullier, j'avais très envie d'apprécier le vin autour d'un bon plat. Comme je suis à la base, plutôt blanc, j'ai décidé de sortir de ma zone de confort et de prendre la bouteille de rouge (*Les Neuf Vingt*).

J'avais envie de mettre à l'épreuve l'acidité légère du vin et son petit goût de fruits noirs avec un plat rond et assez gras... Test passé haut la main !

Pour 4 personnes : 50g de lard de colonnata – 300g de spaghetti complètes De Cecco® – 60g de parmesan (fraîchement râpé) – 200g de pancetta – 20cl de crème liquide à 15% – 4 jaunes d'œufs bio.



Dans 3,5L d'eau salée avec 35g de gros sel. Portez à ébullition et faites cuire vos pâtes le temps recommandé pour

qu'elles soient « al dente » (les complètes, généralement sont entre 12 et 15min).

Pendant ce temps, coupez le lard de colonnata en morceaux grossiers et faites-les revenir dans une sauteuse chaude.

Coupez la pancetta en en petit morceaux (un peu comme des allumettes). Ajoutez-les au lard. Remuez et laissez revenir quelques minutes.

Baissez le feu sur une flamme doux/moyen. Ajoutez la crème et la moitié du parmesan. Mélangez bien pendant 2min. Puis réservez.

Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Soit, vous désirez mettre chaque jaune dans l'assiette sur un nid de pâtes (auquel cas, réservez séparément les jaunes) soit, vous décidez de les incorporer tous dans la sauce. Dans ce cas, vous pouvez les réservez ensemble.

Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les tout en conservant l'eau de cuisson.

Ajoutez les spaghetti dans votre sauteuse avec la sauce à la pancetta. Mélangez bien et ajoutez le restant de parmesan. Placez la sauteuse sur feu doux.

Versez une petite louche d'eau de cuisson et mélangez bien.

Vérifiez l'assaisonnement, sinon rectifiez avec un peu de poivre blanc. Si le mélange est encore trop dense, ajoutez petit à petit de l'eau de cuisson.

A ce stade, les jaunes d'œufs vont faire leur entrée. Si vous avez décidé de présenter le jaunes sur les pâtes, préchauffez vos assiettes (les pâtes ça refroidit très très vite...). Faites un nid avec les spaghettis, et déposez délicatement le jaune d'œuf dans chaque assiette. Râpez un peu de parmesan et servez de suite. Sinon, ajoutez les jaunes dans la sauteuse (hors du feu). Mélangez-bien et servez de suite dans des assiettes

chaudes.

Bon appétit !