

Baba au marsala

Pour un grand baba : 3 œufs bien frais – 5cl de lait entier – 150g de farine – 2CS d'huile de pépins de raisins – 1 sachet de levure chimique – 1 pincée de sel

Pour le sirop : 140g de sucre en poudre – 10cl de marsala aux amandes – 40cl d'eau – 1/2cc d'arôme d'amandes amères

Préchauffez votre four à 180°.

Faites le sirop : Dans une casserole, faites chauffer le sucre avec l'eau et l'arôme. Attention à ne pas faire bouillir. Ajoutez le marsala et laissez réduire très peu.

Séparez les blancs et les jaunes d'œufs. Faites blanchir les jaunes avec le sucre. Ajoutez-y le lait et l'huile.

Ajoutez la farine et terminez par la levure. Le mélange doit être homogène.

Montez vos blancs en neige avec une pincée de sel. Ajoutez-les délicatement au mélange précédent.

Beurrez votre moule à baba (même s'il est anti-adhésif), puis remplissez-le. Enfournez votre baba pendant 20min.

Démoulez-le encore chaud et imbiblez-le avec le sirop. Remplissez le centre d'une glace au café maison !

Cupcakes au micro-ondes

Pour environ 15/20 cupcakes : 200g de beurre doux en morceaux – 200g de chocolat noir en morceaux – 200g de sucre – 200g de farine avec levure – 6 œufs – 4CS de cointreau (facultatif)

Dans un saladier allant au micro-ondes, faites fondre le chocolat et le beurre 2/3min (attention, il faut faire minute par minute et remuer).

Ajoutez le sucre, le cointreau et remuez. Incorporez un par un les œufs. Terminez par la farine.

Garnissez vos tasses de caissettes en papier, puis chaque caissette au 2/3. Faites cuire plusieurs tasses ensemble 8min environ à 750Watts.

Laissez tiédir pour les mangez en ajoutant un peu de crème anglaise ou de chantilly.

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 ☐

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...