

Compote de pommes

Pour 500g de compote : 700g de pommes (coupées, épluchées) – 6CS de bon miel doux (A éviter les miels trop forts comme celui de châtaigner) – 30cl d'eau minérale (ou filtrée) – 1 jus de citron – 1CS d'extrait de vanille.

Dans une sauteuse mettre l'eau, le jus de citron, le miel et la vanille. Epluchez vos pommes et coupez-les en morceaux grossiers. Placez-les de suite dans la sauteuse (le citron évitera qu'elles noircissent).

Mettre sur un feu fort couvert. Une fois que l'ébullition commence, baissez sur feu doux et retirez le couvercle. Laissez cuire environ 30min.

Mixez votre compote (ou laissez en morceaux si vous préférez).

A dégustez seule, avec un fromage blanc ou à mettre dans un fond de tarte aux pommes !

Cupcake de la St Valentin

Pour 12 cupcakes : 125g de beurre 1/2 sel mou – 150g de cassonade – 2 œufs – 100g de farine – 1cc et 1/2 de levure chimique – 50g de cacao amer – 12 caissettes en papier – 250g de framboises surgelées – 1/2 jus de citron et 2CS de sucre pour confiture.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule à muffin. Préchauffez votre four à 180°C.

Dans une jatte, mélangez les ingrédients secs : Farine, sucre, cacao et levure. A l'aide d'un batteur électrique ajoutez les

œufs (un à un) puis le beurre.

Vous devez obtenir une crème onctueuse. Répartissez la pâte dans vos caissettes. Enfourez pour 20min de cuisson.

Une fois cuit, laissez refroidir sur une grille.

Pendant ce temps préparez la confiture de framboises maison : dans une casserole, placez les framboises, le jus de citron et le sucre. Laissez cuire 2min après le début de ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir.

Quand les cupcakes sont froids, faites-y un petit trou dans le centre avec un couteau d'office pour y placer la confiture maison de framboises. Remplacez sur la grille.

Pour la déco : de la pâte à sucre (ou d'amande) rouge – bleu ciel (ou blanc) – un petit emporte pièce en forme de cœur.

Avec un cercle (ou un verre) faites un rond de pâte à sucre rouge aplatie du diamètre du cupcake et posez-le dessus.

Abaissez la pâte blanche et avec l'emporte pièce en forme de cœur, faites-y la forme et posez la sur le cupcake où il y a déjà la pâte à sucre rouge. Vous pouvez ajouter pour la déco un wrap en papier (cf la photo) ou un joli ruban rouge !





Macarons bleus à la myrtilles et à la rose

Pour environ 60/70 coques (soit 30/35 macarons) : 110g de poudre d'amandes – 225g de sucre glace – 120g de blanc d'oeufs (soit environ 4 oeufs moyens) – 50g de sucre semoule – 1 pointe de colorant bleu en poudre

Préparez tous vos ingrédients sur votre plan de travail (se sera plus simple).

Dans un robot à hélice, mixez pendant 2/3min la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamisez le mélange dans une jatte. Ajoutez le colorant (attention, c'est normal que la couleur n'apparaisse pas, il faut un élément humide).

Montez vos blancs en neige. Quand ils commencent à mousser, ajouter en pluie le sucre semoule. La meringue doit faire un bec d'oiseau lorsque l'on retire le fouet.

Maintenant il faut réunir la meringue et le mélange amandes/sucre. Versez la poudre d'amandes/sucre glace d'un coup dans la meringue. Avec une maryse vous allez maintenant

« macaronner », c'est à dire incorporer la poudre à la meringue. Rabattez avec la maryse le dessus de la pâte vers le haut en tournant le saladier d'1/4 de tour. La pâte doit faire des rubans quand elle tombe et s'affaisser assez rapidement (environ 10sec).



Préparez plusieurs plaques de pâtissier avec du papier cuisson.

Formez vos coques à l'aide d'une poche à douille. Espacez bien vos coques et placez-les en quinconce (elles gonflent).

Si vous avez un four à chaleur tournante, préchauffez à 150°C et enfournez pendant 12min au milieu du four en tournant la plaque à mi-cuisson.

Si comme moi, vous avez un four à gaz : Préchauffez à 180°C et placez la plaque tout en haut du four et laissez cuir 12min.

Les coques doivent faire une collerette à la fin de la cuisson.



Retirez les papiers des plaques et laissez refroidir les coques.

Elles se décolleront toutes seules.

Passons à la garniture : 1/2 pot de confiture de myrtilles – 1CS de sirop de rose – 2 feuilles de gélatine

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Égouttez.

Faites fondre dans une casserole les feuilles de gélatine dans le sirop de rose chaud. Ajoutez le sirop/gélatine dans la confiture et laissez prendre une bonne heure.

A l'aide d'une petite cuillère ou d'une poche à douille, mettez une petite quantité de confiture sur une coque et remplacez une coque par-dessus. Recommencez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de coques.

Si vous offrez les macarons, trouvez une jolie boîte en fer qui évite les chocs et ne laissez pas trop de vide entre les macarons pour qu'ils ne bougent pas.

Moelleux choco-caramel

Pour un gâteau de 8/10 personnes : 100g de chocolat noir, 100g de caramel salé « liquide », 1CS de farine tamisée, 150g de beurre doux, 50g de crème liquide, 100g de sucre poudre, 5 œufs.

Préparez tous vos ingrédients et préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bain-marie, faites fondre ensemble le beurre (coupé en petits morceaux), le chocolat et la crème. Ajoutez ensuite le caramel et le sucre. Laissez tiédir.

Séparez les jaunes des blancs. Ajoutez les jaunes au chocolat tiédi et mélangez. Ajoutez la farine, mélangez.

Montez les blancs en neige souple avec une pincée de sel.

Incorporez en 2 fois les blancs montés en neige au mélange

choco-caramel jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Versez dans un moule en silicone ou un moule traditionnel couvert de papier cuisson. Enfourez pendant 25/30min.

Laissez tiédir ou complètement refroidir. Vous pouvez accompagner ce moelleux avec une crème anglaise à l'amande ou une boule de glace vanille !

Pâte sablée sucrée

Pour la pâte : 150g de farine – 75g de poudre d'amandes – 100g de beurre pommade – 20g d'eau – 2g de sel – 1 œuf

Sur votre plan de travail faites un tas avec la farine. Émiettez le beurre mou en petits cubes avec la farine. Ensuite faites-y un trou. Versez au centre le sel, l'eau et l'œuf. Dissoudre le tout du bout des doigts. Rabattez le reste de la farine et une fois la pâte assez compacte, commencez à pétrir. Une fois la pâte bien homogène, faites-en une boule. Aplatissez la pâte, et recouvrez-la de film alimentaire. Laissez-la au frais pendant au moins 30min.

Pancakes légers

Pour une vingtaine de Pancakes : 10g de jus de citron – 460g de lait écrémé à température ambiante – 60g de beurre à 41% – 280g de farine semi-complète – 25g de sucre en poudre – 16g de levure chimique – 4g de sel – Du sirop d'érable.

Mélanger le lait, le citron. Ajoutez le beurre fondu et mélangez. Dans un autre saladier mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel. Faites-y un puits et versez-y le mélange liquide. Battez au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Dans une poêle anti-adhésive, que vous aurez chauffé à feu moyen, faites-y 2 formes rondes. Laissez cuire jusqu'à ce que des petites bulles apparaissent à la surface. Retournez les pancakes et faites cuire l'autre face. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Si vous ne les consommez pas de suite, vous pouvez les maintenir au chaud dans un four à 100°C sur une grille. Sinon arrosez le tout avec un bon sirop d'érable...

La montagne de gaufres !

250g de farine de blé – 250g de farine de blé complet – 6 œufs – 1L de lait – 10cl d'huile de colza – 3 sachets de sucre vanillé – 1 sachet de levure chimique.

Mettez le tout dans un blender et bien mixez pendant 5min de façon à ce que le mélange soit bien homogène. Il n'y a plus qu'à faire chauffer la pâte dans un appareil à gaufre.

Après on met ce qu'on veut dessus : sucre, caramel, Nutella, chantilly, ...

La pâte à tartiner

Pour les petits ou les grands. Le goûter, le petit dej ou juste à la cuillère. La recette de l'inconditionnelle pâte à tartiner est là.

Pour (environ) un pot à confiture : 200g de pralinoise – 150g de lait concentré sucré – 15g de chocolat noir – 5cl de crème fraîche liquide

Dans un récipient allant au bain marie, mettez la pralinoise et le chocolat en morceaux.

Ajoutez le lait concentré et la crème.

Posez le bol sur un bain marie et laissez fondre en remuant pour que le mélange soit bien homogène.

Quand tout est bien fondu, versez la pâte dans un pot à confiture propre et stérilisé*.

Laissez refroidir à l'air ambiant.

Vous pouvez tartiner !!

*plongez 1min dans de l'eau bouillante le pot et laissez sécher à l'air ouverture vers le haut.

Glace maison sans sorbetière

1L de crème liquide entière – 4 blancs d'œufs – sucre glace – agréments : extrait de vanille, chocolat en poudre et en morceaux, pâte à tartiner, etc.

ATTENTION : pour faire le mélange il faut un grand (grand) saladier, sinon on ne s'en sort pas...

Avant toutes choses placez votre crème et votre récipient pour faire de la crème fouettée (bol de mixer ou saladier) dans le frigo 2h avant de commencer. C'est mieux aussi si vos œufs sont froids.

Versez 1/3 de votre crème dans votre bol de mixer (ou saladier) – Réservez le reste au froid – Montez votre crème en chantilly ferme. Reproduire l'opération avec l'ensemble de la crème. Mettre la chantilly au frais pendant le reste de la recette.

Montez votre 4 blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel (ça monte toujours mieux).

Dans votre grand (grand) saladier, mettez votre chantilly puis ajoutez au fur et à mesure vos œufs neige avec délicatesse (comme pour une mousse au chocolat) ça ne doit pas casser les œufs. Une fois l'ensemble mélangé, ajoutez le sucre glace à votre convenance (selon si vous aimez très sucré ou peu). Ce mélange c'est la base de la glace. Ensuite dans chaque boîte en plastique (qui va au congélateur) vous allez faire votre mélange pour donner le parfum de votre glace. Chocolat en poudre, Cookies, extrait de vanille liquide, etc. Ce qui est bien c'est d'avoir une base vanille si vous ajoutez des cookies ou des morceaux de chocolat. Placez vos boîtes au congélateur au moins 12h avant consommation.