Bûche chocolat/poires

Génoise : 35g de beurre – 30g de cacao en poudre – 75g de sucre (+1cc pour les blancs d'œufs) – 75g de farine – 3 blancs d'œufs – 4 jaunes d'œufs

Garniture : 150g de chocolat noir – 15cl de crème fraîche liquide – 1 petite boîte de poires williams au sirop – 100g de chocolat au lait de couverture

Avant tout : Placez un saladier au froid pour faire la chantilly.

Préparation de la génoise :

Préchauffez le four à 240°C. Recouvrez une plaque de papier cuisson. Faites fondre le beurre dans une casserole, badigeonnez ensuite le papier avec une partie du beurre fondu. Dans un robot pâtissier (ou avec un fouet électrique), fouettez les jaunes avec 75g de sucre pendant 5min à une vitesse moyenne. Ensuite incorporez-y la farine et le cacao tamisés avec une maryse, mais attention à ne pas trop travailler le mélange.

Montez les blancs en neige en ajoutant une cuillère à soupe de sucre une fois qu'ils sont mousseux. Versez le beurre fondu tiédi dans les jaunes puis ajoutez les blancs. Mélangez très délicatement pour ne pas casser les blancs (et donc les bulles d'air). Versez ensuite la préparation sur la plaque et le papier cuisson beurré. Étalez le mélange avec une spatule de façon régulière sur toute la plaque et enfournez pendant 7min jusque ce que le dessus soit légèrement doré. Sortez la génoise, retournez-la de suite sur une planche en bois légèrement huilée et décollez le papier sulfurisé. Laissez maintenant refroidir.

Préparation de la garniture :

Montez la crème liquide en chantilly et quand elle est bien ferme, réservez au froid. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie. Laissez tiédir et mélangez à votre chantilly, puis

remplacez au frais pendant au moins 30min. Égouttez les poires en réservant le sirop.

Faites fondre dans un autre bain-marie le chocolat au lait et versez le sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Étalez en une couche très fine et placez à plat au congélateur (c'est pour la décoration de la bûche).

Montage :

Imbibez avec un pinceau la génoise avec le sirop de poires. Étalez une partie de la mousse sur les 2/3 de la longueur de la génoise. Placez tout au début de la mousse des quartiers de poires sur la largeur. Roulez la génoise en débutant côté poire pour obtenir un beau rouleau. Placez 30min au froid.

Étalez sur le rouleau avec une spatule plate la mousse au chocolat. Faites une couverture régulière et placez de nouveau au froid pendant 30min.

Sortez la plaque de chocolat au lait du congélateur et cassez la en morceau inégale. Sortez la bûche et en partant de la base faites des couches de morceaux de chocolat au lait et recommencez jusqu'à avoir recouvert toute la bûche. Gardez au froid jusqu'au moment de service.

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 « topping » (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 !

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 ☐

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.

Lassi à la mangue

Fromage blanc 0% – sucre en poudre, Mangue fraîche – lait (1 verre)

Eplucher et découpez la mangue. Mettre dans un mixer tous les ingrédients et mixer pendant un certain temps. Si c'est trop pâteux, n'hésitez pas à ajouter du lait. C'est un genre de milkshake finalement mais sans la glace ^^.