BÛCHE DE NOËL PRALINÉ NOISETTE SAUCE CHOCOLAT

8 personnes :

90 g de sucre

50 g de praliné

40 g de farine

20 g de beurre

5 jaunes d’oeufs

4 blancs d’oeufs

2 cs de sucre

Crème chantilly au noisettes :

150 g de noisettes

30 g de crème liquide

2-3 cs de sucre glace

Sauce chocolat :

125 g de chocolat noir amer

40 g de beurre

20 g de sucre

15 cl de crème fraîche

1. Préchauffez le four à 210°c, thermostat 7.
2. Montez les blancs en neige avec 40 g de sucre puis réservez.
3. Dans le bol mixeur. Mélangez les jaunes d’oeufs avec le

restant de sucre avec le praliné.

4. Incorporez les blancs en neige puis versez la farine en pluie.
5. Recouvrez la plaque du four d’une feuille de papier aluminium et versez-y la préparation.
6. Étalez de façon homogène pour obtenir 1 cm d’épaisseur environ.
7. Faites cuire pendant 10 minutes.
8. Ôtez le biscuit du four et de la plaque et réservez sur une grille.

. Préparation de la crème chantilly aux noisettes:

1. Faites griller les noisettes puis broyez-les grossièrement. Réservez-les.
2. Dans un saladier placé sur des glaçons, montez la crème en chantilly avec le sucre.
3. Dès que la crème est bien ferme incorporez les noisettes.
4. Etalez cette crème en couche régulière sur le biscuit.
5. Roulez celui-ci, enveloppez-le dans un linge et placez-le 3/4 d’heures au réfrigérateur.
6. Dès que le biscuit à durci, coupez les extrémités et saupoudrez de sucre glace.

. Préparation de la sauce au chocolat :

1. Portez à ébullition la crème et le sucre.
2. Hachez finement le chocolat, placez-le dans un bol, versez la crème bouillante par dessus.
3. Mélangez bien le tout, ajoutez le beurre en noisette tout en continuant à tourner.
4. Répartissez le chocolat sur le biscuit. Servez frais.

CAKE AU LAIT DE COCO ET FLEURS d’HIBISCUS

Le cake :

190 g de farine
180 g de sucre roux
½ cc de levure
3 œufs
100 ml de lait de coco
65 g de ghee (beurre clarifié) ou à défaut de beurre fondu
2 cs de rhum vieux
1 poignée de fleurs d’hibiscus séchées fleurs d’hibiscus « Sabdarifa »

le glaçage:

15 ml d’eau
1 cs de fleurs d’hibiscus
1 jus de citron
Sucre glace

1. Bien rincer les fleurs d’hibiscus
2. Mettre à infuser les fleurs d’hibiscus dans le lait de coco (à température ambiante ou tiède) pendant une quinzaine de minutes. Il prend alors une jolie couleur de « lait fraise », mais dommage la couleur part à la cuisson…
3. Battre les œufs avec le sucre jusqu’à ce qu’ils

deviennent bien mousseux.

4. Incorporez le lait de coco au travers d’un chinois pour le débarrasser des fleurs d’hibiscus.

Mélanger à l’aide d’une maryse

5.Versez les 2 cuillères de rhum.

6. Ajoutez la farine avec la levure.

7. Incorporer le ghee ou le beurre fondu.

8. Mélangez (toujours à l’aide d’une maryse, pas au robot)

9. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

10. Enfournez à four chauffé à 160° pendant 45 minutes environ, 11. vérifiez la cuisson à l’aide d’une lame.

Glaçage :

. Faire infuser les fleurs d’hibiscus dans l’eau pendant

---

10 à 15 minutes

. Mettre l’eau dans un bol (au travers d’un chinois pour enlever les fleurs).

. Versez le sucre glace (environ 3 à 4 cs)

. Ajoutez le jus d’un ½ citron

. Mélangez jusqu’à obtenir une consistance idéale pour le glaçage en ajustant +/- le sucre glace et l’eau. Le glaçage doit être épais mais encore coulant.

. Démoulez le gâteau, une fois refroidi, le mettre sur une grille et passez le glaçage au pinceau sur 2 ou 3 couches. Attendre que le glaçage fige avant de remettre une autre

couche.

. C’est un cake ultra moelleux, on a l’impression d’avoir mangé un bonbon, car on garde « l’acidulé » en bouche quelques temps… Un pur délice en sorte!

FONDANT POIRE FIGUE ET AMANDE A LA CRÈME D’HIBISCUS

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn

infusion: 15 mn

Gâteaux fondants :

80 g de poire

20 g de figue séchée (1 fruit)

30 g de crème de riz complet

10 g d’amandes réduites en poudre

10 g de sucre de canne complet

20 g de purée d’amande blanche (environ 2 c. à soupe)

100 g de lait végétal

Crème d’hibiscus :

120 g d’eau bouillante

1 ou 2 g de fleur d’hibiscus (1 grosse c. à café)

5 g de sucre de canne complet

12 g de crème de riz

1. Bien rincer les fleurs d’hibiscus
2. Faire infuser les fleurs d’hibiscus dans l’eau bouillante pendant un quart d’heure. Déposez également la figue afin qu’elle se réhydrate dans ce mélange mais ne pas oublier de la retirer avant de passer à la suite.

3 Mixez les fleurs et l’eau jusqu’à obtenir un mélange bien homogène et versez dans une casserole (alternativement, il est possible de simplement filtrer).

4. Ajoutez alors le sucre ainsi que la crème de riz et faire cuire à petit bouillon quelques minutes jusqu’à ce que le mélange ait bien épaissi. Laissez refroidir.

5. Pendant ce temps, coupez la poire et la figue en petits dés et répartir les morceaux dans deux moules individuels préalablement huilés.

6. Dans un saladier, déposez la crème de riz, les amandes en poudre et le sucre puis ajoutez la purée d’amande puis le lait végétal progressivement en mélangeant. Fouettez jusqu’à l’obtention d’une pâte bien homogène puis verser équitablement dans les moules.

7. Enfournez pour une petite demi heure environ à 180°C.

8. Laissez tiédir puis versez un peu de crème d’hibiscus sur les gâteaux avant de déguster. On peut bien sûr aussi les savourer complètement refroidi.

CAKE A LA FLEUR D’HIBISCUS

Ingrédients :

150 gr de farine type 80
150 gr de sucre blanc
3 œufs
1/2 sachet de levure (sans phosphate)
3 cs d’huile de colza
5 cl de lait de soja
3 poignées de fleurs d’hibiscus séchées
3 poignées d’amandes effilées
1 cs de fleur d’orangé

1. Mettre les fleurs d’hibiscus à infuser dans le lait 1 heure, il faut que le lait devienne tout rose, même un peu foncée.
2. Préchauffez le four.
3. Mélangez tout les ingrédients (à part les amandes) dans un plat et rajoutez les amandes une fois que la pâte est bien lisse et sans grumeaux.
4. Huilez un moule à cake puis versez la préparation, décorez de quelques amandes sur le dessus qui vont griller pendant la cuisson.
5. Enfournez à température moyenne à peu prés 150° pendant 40 à 45 minutes et dégustez.

GELEE DE FLEURS D’HIBISCUS

Préparation: 10 mn

Cuisson: 25 mn

Pour environ 2 pots de 450 g :

100 g de fleurs d’hibiscus séchées (en épicerie exotique)

1 l d’eau

1 sachet de Vitpris

sucre semoule

1. Rincez plusieurs fois les fleurs d’hibiscus à l’eau froide pour les débarrasser d’éventuels résidus de sable ou de terre. Les plonger dans 1 litre d’eau, porter à ébullition et laissez bouillir à couvert environ 15 minutes. On obtient une décoction très foncée.
2. Filtrez ce jus dans une passoire fine éventuellement doublée d’une étamine
3. Pesez le jus obtenu : en général on obtient environ 500 à 600 g de jus. Préparez le même poids de sucre. Si on aime les gelées moins sucrées on peut réduire sans problème à 450 g de sucre pour 600 g de jus. Attention cependant à ne pas diminuer plus car le bissap est par nature très acide.
4. Prélevez 2 cuillères à soupe de sucre et mélanger au sachet de Vitpris. Versez dans le jus de fleurs d’hibiscus, mélangez au fouet. Portez à ébullition et laisser bouillir 1 minute.

5. Ajoutez le reste du sucre, portez à nouveau à ébullition. Laissez bouillir 3 minutes, pas plus, en écumant

les impuretés.

6. Mettre en pots et laisser refroidir, pots retournés. La prise se fera progressivement dans les heures suivantes. Attendre si possible quelques jours avant de consommer.