

RACLETTE RAPIDE

6 personnes :

- 1kg Pommes de terre à chair ferme pour cuisson vapeur
- 1kg Fromage à raclette coupé en lamelles
- 6 tranches Poitrine fumée
- 6 tranches Jambon cru(Parme, Bayonne ou autre)
- 12 tranches Viande des grisons
- 12 tranches Rosette
- 3 Brins de thym frais
- 1 Pot de cornichons(et petits oignons au vinaigre)
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur.
2. Coupez la charcuterie en mini lamelles, disposez-la dans un plat, couvrez d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur.
3. Lorsque les pommes de terre sont cuites, pelez-en quelques unes, émincez-les en rondelles et répartissez-les dans les petits poêlons à raclette.
4. Ajoutez un petit assortiment de charcuteries par dessus, poudrez de thym puis recouvrez chaque petit poêlon d'une belle lamelle de fromage.
5. Il ne restera plus aux convives qu'à glisser son poêlon dans un compartiment de l'appareil à raclette pour que le fromage fonde. Poivrez et déguster.
6. Ensuite, posez directement sur la table le reste des pommes de terre gardées au chaud, la charcuterie et les lamelles de fromage, chacun reconstituera son assortiment.
7. N'oubliez pas de proposer des cornichons et les oignons au vinaigre en accompagnement et servez avec une belle salade verte.

TIRAMISU FRAMBOISE

8 personnes :

- 4 oeufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboisesufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboises

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez l'eau avec le sirop de framboises.
2. Imbibez vos biscuits à la cuillère du sirop de framboises.
3. Séparez les blancs des jaunes de vos œufs.
4. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez le mascarpone et fouettez de nouveau.
6. Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les à votre préparation à base de mascarpone en soulevant la masse jusqu'à obtenir une crème homogène.
7. Lavez les framboises. Conservez quelques framboises pour le décor et mixez les autres.

8. Faites le montage de votre tiramisu en alternant les couches de biscuits, de crème au mascarpone et de coulis de framboises.
 9. Entreposez au moins 1 h au frais.
 10. Agrémentez la surface d'un peu de coulis et de quelques framboises fraîches..
-

FLAN COCO

6 personnes :

- 1Boîte de lait de coco(400 g)
- 1Boîte de lait concentré sucré(400 g)
- 30œufs
- 10cuil. à soupe Noix de coco
- 4cuil. à soupe Caramel liquide
- 1cuil. à café Vanille liquide

Ingrédients :

1. Préchauffez le four à 180 °C (th.6°). Mélangez les œufs avec le lait de coco et le lait concentré, sans faire mousser. Incorporez la vanille et la noix de coco râpée.
2. Versez le caramel dans le fond d'un moule à cake puis versez doucement la préparation au lait de coco.
3. Déposez le moule dans un grand plat et versez autour de l'eau très chaude, aux deux tiers de la hauteur. Faites cuire 45 min.
4. Laissez tiédir le flan puis réservez au réfrigérateur pour 6 h. Démoulez et servez froid, décoré de copeaux de noix de coco.

CHOCOFLAN

Les ingrédients :

Pour le flan :

- 400 g de lait concentré
- 600 ml de lait
- 6 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le gâteau au chocolat :

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 ml de lait
- 7g de levure chimique
- 25 g de cacao sans sucre
- 125 g de farine

Pour le caramel :

120 g de sucre

Préparation :

1. *Préparez le caramel* : Versez le sucre dans une poêle à fond épais et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu et qu'il ait pris une jolie couleur ambrée.
2. Versez le caramel ainsi obtenu dans un moule de 22 cm environ.
3. *Préparez ensuite le gâteau au chocolat*:

4. Faites fondre le beurre. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez le lait puis le cacao, la farine et la levure. Terminez par le beurre fondu.
6. Mélangez bien jusqu'à complète incorporation des ingrédients.
7. Versez la préparation dans votre moule sur le caramel durci.
8. *Préparez le flan* : Mettez le four à préchauffer à 150 °C. Mettez tous les ingrédients dans un blender et mélangez le tout.
9. Versez le flan sur le gâteau au chocolat très doucement pour éviter d'y creuser un trou.
10. Enfournez pour 1 heure dans un bain-marie déjà chaud.
11. Laissez refroidir 2 h à température ambiante puis le mettre au réfrigérateur.
12. Laissez refroidir au moins 4 h avant de démouler. Laissez-le un peu se réchauffer avant de retirer le moule.
13. L'idéal, c'est même de le préparer la veille pour le lendemain, il n'en sera que meilleur !

GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes :

Ingrédients pour la pâte:

- 100 g de farine avec levure incorporée
- 3 pommes râpées
- 150 g de beurre demi-sel fondu
- 90 g de sucre en poudre
- 3 pommes épluchées et coupées en tranches
- 3 œufs
- 10 cl de lait.

Ingrédients pour la Garniture:

- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 50 g de sucre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
 2. Préparer la base du gâteau en mélangeant œufs, sucre puis farine, beurre fondu et lait.
 3. Ajouter les pommes râpées.
 4. Dans un moule à manqué beurré et fariné pas trop grand (le mien fait 22 cm) déposer en rosace la moitié des pommes en tranches.
 5. Verser délicatement la pâte à gâteau.
 6. Finir en disposant le reste des tranches de pomme en rosace.
 7. Enfourner pour environ 25 minutes.
 8. Pendant ce temps, faire fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette.
 9. Laisser tiédir puis mélanger avec les œufs et le sucre.
 10. Sortir le gâteau après 25 mn de cuisson et verser la garniture sur le dessus.
 11. Enfourner de nouveau pour 20 minutes environ. Vérifier la cuisson en piquant le gâteau.
 12. Sortir du four et déguster tiède ou froid.
-

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET CITRON

Ingrédients :

- 500 gr de fromage blanc
- 90 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 3 oeufs
- le zeste de 2 citrons non traités

Préparation :

1. Commencez par séparer les blancs des jaunes d'œuf et battez les blancs jusqu'à obtenir une texture ferme.
 2. Dans un autre récipient, fouettez le fromage blanc avec le sucre.
 3. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs, suivi d'un ajout progressif de la farine.
 4. Ajoutez délicatement les zestes de citron et les blancs d'œufs montés en neige.
 5. Préchauffez votre four à 180°C.
 6. Beurrez un moule à charnière de 18 cm de diamètre pour éviter que le gâteau ne colle.
 7. Versez la préparation dans le moule et mettez-le au four pendant 30 minutes.
 8. Une fois la cuisson terminée, laissez le gâteau refroidir, retirez le cercle du moule et placez-le au réfrigérateur pendant au moins quatre heures avant de servir.
-

BEIGNETS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 12 minutes

Portions: 8

Ingrédients

25 g de lait

3 cl d'huile de tournesol

50 g de sucre

90 g de farine

1 œuf

Sucre glace

1 sachet de levure chimique

80 g de pépites de chocolat

Zeste râpé d'1 citron

Préparation:

1. Ajouter lentement la farine.
 2. Incorporer le zeste d'agrumes.
 3. Verser l'huile, puis le lait.
 4. Ajouter la levure, puis les pépites de chocolat et remuer avec une spatule.
 5. Huiler le moule à beignets et y répartir la pâte.
 6. Enfourner les beignets aux pépites de chocolat pour environ 12 minutes.
 7. Laisser refroidir, décorer de sucre en poudre et déguster.
-

CAKE AU YAOURT ET CITRON

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients

12 g de levure chimique

50 g de féculé de pommes de terre

200 g de farine

1 pot de yaourt au citron (125 g)

9 cl d'huile de tournesol

Extrait de vanille

4 cl de jus de citron

Zeste râpé d'1 citron

180 g de sucre

3 œufs

Préparation:

En continuant à battre, ajouter progressivement l'huile, puis le jus d'agrumé et le yaourt.

Tamiser la farine avec la levure et la féculé.

Les incorporer au mélange, en remuant délicatement de bas en haut.

Transférer la pâte dans le moule et enfourner pour 45 minutes.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

Servir le cake au citron et au yaourt.

PASTEIS DE NATA

Ingrédients

3 œufs

1 pâte feuilletée prête à l'emploi

30 cl de lait

120 g de sucre roux

20 g de farine

Le jus d'1/2 citron

1 bâton de cannelle

1 pincée de sel

15 g de beurre

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire chauffer doucement le lait avec le sucre, le bâton de cannelle et la gousse de vanille fendue en 2.
3. Verser la farine dans un saladier avec une pincée de sel.
4. Quand le lait arrive à ébullition, retirer la casserole du feu puis enlever la vanille et la cannelle.
5. Verser le lait sur la farine en remuant énergiquement pour ne pas avoir de grumeaux.
6. Ajouter 2 jaunes d'œufs et 1 œuf entier puis le jus de citron en continuant de mélanger.
7. Beurrer 8 petit moules à tartelettes puis étaler dedans 8 cercles de pâte feuilletée.
8. Verser la préparation dessus puis enfourner 15 minutes à 200°C en surveillant la cuisson.
9. Au moment de servir, saupoudrer du sucre glace ou de la

cannelle en poudre.