

TARTE SUISSE AUX POMMES

Ingrédients :

3 pommes

le jus d'un demi citron

2 oeufs

100 g de farine

100 g de sucre

100 g de beurre pommade

1/2 sachet de levure chimique

1/2 càc de sucre en poudre

1 pincée de sel

nappage neutre

Préparation :

1. Épluchez les pommes et coupez les en fines lamelles.
2. Mettez-les dans un plat et arrosez-les du jus d'un demi citron pour qu'elles ne brunissent pas.
3. Préparer un quatre quart en mélangeant dans le bol du robot le sucre et le beurre pommade.
4. Ajoutez-y ensuite les jaunes d'oeufs et la farine tamisée avec la levure chimique et la vanille.
5. Terminez par ajouter délicatement les blancs d'oeufs montés en neige ferme avec une pincée de sel.
6. Beurrez votre moule à tarte
7. Chemisez votre moule à tarte avec du beurre et un peu de

sucré en poudre (c'est mon petit truc pour avoir un cake bien coloré et croustillant)

8. Versez la pâte à cake dans le moule chemisé et égalisez le dessus avec une spatule.
 9. Disposez toutes les lamelles de pommes sur le cake.
 10. Enfournez environ 30 minutes à 210°C (20 minutes à 210°C puis 10 minutes à 190°C pour moi)
 11. Le gâteau est cuit quand la lame d'un couteau ressort sèche du gâteau et qu'il est bien doré
 12. Laissez refroidir la tarte sur une grille.
 13. Pendant ce temps préparez le nappage neutre et badigeonnez-en la tarte lorsqu'elle est refroidie.
-

CAKE MOELLEUX A LA VANILLE

INGRÉDIENTS :

- 3 oeufs
- 120 g de sucre
- 60 g de beurre
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure
- 200 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION :

1

Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2

Ajouter le beurre fondu, la farine, le sel, la levure, la crème liquide et les grains de la gousse de vanille. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

3

Verser dans un moule chemisé et enfourner 40 minutes à 180°C.

4

Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

BROWNIE AUX NOIX DE PÉCANS

Ingrédients :

- 3 œufs
- 180 g de beurre
- 45 g de noix
- 180 g de chocolat noir
- 135 g de Vernoise
- 1 bonne cuillère à soupe de crème épaisse
- 90 g de farine
- 60 g de noix de pécan
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 240 °C et glissez-y les noix pour leur donner plus de goût.
- Beurrez votre moule carré. Privilégiez un moule amovible.
- Dans une casserole, faites fondre le chocolat en douceur. Une fois le chocolat fondu, ajoutez le beurre préalablement coupé en dès.

- Dans un bol, battez les œufs avec le sucre.
 - Ajoutez la crème fraîche à votre préparation puis votre mélange de chocolat fondu et le beurre.
 - Ajoutez aussi la farine et une pincée de sel et mélangez le tout.
 - Versez votre préparation dans le moule.
 - Disposez les noix et enfoncez-les.
 - Secouez le moule.
 - Enfournerez pendant 20 minutes à 140 °C.
 - À la sortie du four, plongez le moule dans l'eau froide pour éviter la surcuisson des bords.
 - Une fois refroidi, placez votre brownie au réfrigérateur pendant 3 heures.
-

SOUPE DE PATATE DOUCE

4 personnes :

- 250 gr de pois cassés
- 1 oignon
- 30 gr de beurre
- 1 grosse carotte
- 1 patate douce
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre

Préparation :

1. Pelez et émincez l'oignon, puis pelez la carotte et coupez-la en dés.
2. Faites revenir l'oignon avec 20 g de beurre dans une casserole.

3. Ajoutez la carotte, puis les pois cassés.
 4. Versez 1,5 l d'eau et laissez cuire 1 heure à couvert, à feu doux.
 5. Pelez et coupez les patates douces en 8 et plongez-les dans la casserole à mi-cuisson.
 6. À la fin de la cuisson, mixez finement.
 7. Salez, poivrez et servez dans des assiettes creuses avec une bonne cuillerée de crème fraîche.
 8. Servez chaud !
-

FLAN COCO

Ingrédients 6 à 8 personnes :

- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
- 4 œufs
- 40 cl de lait de coco
- 100 g de noix de coco râpée
- $\frac{1}{2}$ noix de coco fraîche
- 1 gousse de vanille
- 150 g de sucre de canne en poudre

Préparation :

1. Réalisez un caramel en faisant fondre le sucre avec 3-4 cuillerées à soupe d'eau.
2. Versez-le ensuite dans le moule à manquer.
3. Dans un saladier, versez le lait concentré puis ajoutez les œufs et mélangez.
4. Ajoutez le lait de coco, la vanille grattée puis la noix de coco râpée. Mélangez bien le tout.
5. Versez dans le moule et cuire au bain-marie 45 minutes environ après avoir préalablement préchauffé votre four

à 150 °C.

6. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez dans le réfrigérateur 4 heures au moins.
 7. Démoulez sur un plat de service, recouvrez de coco fraîche râpée et servez.
-

MOKA AU CHOCOLAT

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients:

Biscuit:

50 g de maïzena

50 g de farine

100 g de sucre

4 gros œufs

Crème:

125 g de beurre

1 tablette de chocolat

2 jaunes d'œufs

100 g de sucre

Préparation:

1. Battre ces derniers avec le sucre.
2. Incorporer la farine, puis la maïzena.
3. Monter les blancs d'œufs en neige.
4. Les ajouter délicatement à la pâte.
5. Beurrer un moule et y transférer le mélange.

6. Enfourner pour 45 minutes.
 7. Préparer la crème
Ramollir le beurre avec les jaunes.
 8. Incorporer le sucre, puis ajouter le chocolat.
 9. Laisser le gâteau refroidir, puis le couper en deux suivant l'épaisseur.
 10. Le garnir de la crème.
 11. Servir le moka au chocolat.
-

ROULEAU DE PAIN AU NUTELLA

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 5 minutes

Portions: 5

Ingrédients

2 œufs

4 càs de Nutella

10 tranches de pain carré pour sandwich (sans croûte de préférence)

Sucre

Beurre

2 càs de lait

Préparation

1. Retirer la croûte des pains et les affiner avec le rouleau à pâtisserie.
2. Les tartiner de Nutella et les rouler sans trop serrer.
3. Les placer sur une assiette, fermeture tournée vers le bas.
4. Battre les œufs entiers avec le lait.

5. Y faire plonger les pains en les recouvrant complètement.
 6. Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive.
 7. Y déposer les rouleaux de pain et les faire dorer des deux côtés.
 8. Les passer dans du sucre.
 9. Servir les rouleaux de pains au Nutella
-

BRIOCHE AU YAOURT

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 7

Ingrédients:

Zeste râpé d'1 citron

Graines d'1 gousse de vanille

8 g de levure de bière fraîche

130 g de sucre

3 cl d'huile

2 jaunes d'œufs

10 cl de lait tiède

125 g de yaourt

$\frac{1}{2}$ kg de farine

Préparation:

1. Verser le lait tiède dans un grand bol.
2. Y faire dissoudre la levure de bière avec 2 cuillerées de sucre.
3. Bien mélanger, puis laisser reposer une dizaine de minutes.

4. l'exception du sel.
 5. Pétrir, puis ajouter le sel.
 6. Poursuivre le pétrissage.
 7. Bien mélanger pour voir une pâte homogène, non collante et souple.
 8. La couvrir d'un torchon et la laisser lever 2 heures dans le four éteint avec la lumière allumée.
 9. Prélever des morceaux de pâte de 60 g chacun et les façonner en boules.
 10. Les disposer sur une plaque tapissée de papier cuisson.
 11. Mettre une boule de 25 g sur chacune des brioches.
 12. Couvrir et laisser lever encore une heure.
 13. Préchauffer le four statique à 190 degrés.
 14. Badigeonner les brioches de jaune d'œuf battu avec un peu de lait.
 15. Enfourner pour un quart d'heure.
 16. Servir les brioches au yaourt.
-

GÂTEAU AUX POMMES AU CARAMEL BEURRE SALÉ

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients:

70 g de sucre

60 g de farine

3 càs de caramel au beurre salé

4 pommes Golden

65 g de beurre demi-sel

250 ml de lait entier

2 œufs

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160 degrés.
 2. Faire fondre le beurre au bain-marie et le laisser tiédir.
 3. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le caramel.
 4. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
 5. Battre ces derniers avec 50 g de sucre.
 6. Ajouter le beurre.
 7. Incorporer la farine petit à petit, en mélangeant bien à chaque fois.
 8. Verser le lait au caramel sur la préparation.
 9. Bien mélanger.
 10. Monter les blancs d'œufs en neige.
 11. Les ajouter doucement au mélange, en remuant avec une spatule.
 12. Ensuite, fouetter quelques instants pour les casser.
 13. Beurrer un moule et y transférer la pâte.
 14. Enfourner pour une demi-heure.
 15. Peler les pommes et les couper en quartiers fins.
 16. Les faire caraméliser dans une poêle avec le sucre restant et un peu de beurre.
 17. Laisser le gâteau tiédir avant de le retirer de son moule.
 18. Placer les tranches de pommes à la surface.
-

CROQUE MONSIEUR

4 personnes :

- 1 pain de mie
- 150 g de beurre
- 150g de béchamel
- 5 tranches de jambon blanc
- 4 tranches de comté
- 100 g de parmesan râpé
- 4 bouquets de salade
- 1 trait de vinaigrette

Préparation :

1. Pour commencer, **taillez les croûtes du pain de mie** et puis tranchez-le dans la longueur pour obtenir des tranches de **2 cm d'épaisseur**. Faites chauffer le beurre dans une poêle. Déposez les tranches de pain sur une plaque et imbiblez-les sur les deux côtés avec $\frac{3}{4}$ du beurre fondu en utilisant un pinceau.
2. Ensuite, posez les tranches de pain de mie sur une assiette et nappez-les de **béchamel froide**. Ajoutez des tranches de jambon taillées de la dimension des tranches de pain, puis une tranche de comté et une nouvelle tranche de jambon. Fermez avec une tranche de pain de mie.
3. Enroulez le croque-monsieur dans du **film alimentaire** en le serrant légèrement. Mettez-le au réfrigérateur et **laissez reposer pour 8 heures**. Cela rendra votre croque-monsieur compact et parfait.
4. Après ce temps, défilmez votre sandwich. Faites chauffer une plaque, déposez le croque-monsieur et badigeonnez-les avec le reste du beurre fondu. Saupoudrez de **parmesan râpé**.
5. Pour finir, passez votre croque-monsieur **au four à 180°C pour 8 minutes** en mode grill, pour qu'il puisse

gratiner. Servez chaud avec une petite salade assaisonnée de vinaigrette.