

GÂTEAU DES ANGES

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 5 œufs
- 50 g de maïzena
- 130 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanille
- 1 citron non traité
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Préchauffez le four th. 6 (180 °C).
2. Tamisez ensemble farine, levure et maïzena.
3. Mélangez y le zest de citron finement râpé.
4. Séparez les blancs des jaunes œufs.
5. Fouettez les jaunes et la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange palisse et double de volume.
6. Fouettez les blancs en neige avec pincée de sel.
7. Incorporez-y progressivement le reste du sucre et le sucre vanille.
8. Continuez à battre. Le mélange doit devenir brillant et tenir aux branches du fouet lorsqu'on le soulève.
9. Incorporez-le avec précaution aux jaunes d'œufs battus.
10. Incorporez ensuite la farine.
11. Versez la pâte dans un moule à manque beurre ou à revêtement antiadhésif.
12. Enfournez pendant 40 min.
13. Sortez du four et tournez le sur une grille et laissez

refroidir.

14. Enlevez le moule au dernier moment.

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Préparation : 120 mn

Cuisson : 18 mn

8 personnes :

Ingédients :

Pour la pâte sablée

150g de beurre doux

250g de farine

50g de sucre

50g de sucre glace

1 œuf

1 pincée de sel

Pour la crème au citron

1. 75g de beurre
2. 150ml de jus de citron bio
3. le zeste d'un citron bio
4. 125g de sucre
5. 3 œufs
6. 1 cuillère à soupe de farine de maïs

Pour la meringue

1. 2 blancs d'œufs
2. 70g de sucre

Préparation:

Pour la pâte sablée

1. Battez l'œuf avec les sucres et le sel.
2. Ajoutez la farine et pétrissez du bout des doigts.
3. Ajoutez le beurre mou coupé en morceaux et pétrissez à nouveau rapidement.
4. Formez une boule de pâte. Filmez et placez au frais au moins 1 h.

Pour la crème au citron

1. Pendant que la pâte repose, réalisez la crème au citron. Prélevez le zeste d'un citron.
2. Portez à ébullition le jus de citron avec le zeste dans une casserole.
3. Battez les œufs avec le sucre et la farine de maïs.
4. Ajoutez doucement le jus de citron tout en continuant à fouetter.
5. Remettez le tout sur feu moyen et faites épaissir afin d'obtenir une crème.
6. Laissez légèrement tiédir et ajoutez le beurre mou en morceaux en fouettant bien. Réservez

Pour le montage

1. Abaissez la pâte et positionnez-la dans un moule à tarte.
2. Disposez des haricots sur le dessus et faites cuire 18 min à 180°C.
3. Garnissez le fond de tarte refroidi et réservez au frais.

Pour la meringue:

1. Fouettez les blancs en neige et, lorsqu'ils deviennent fermes, rajoutez le sucre et fouettez encore quelques secondes.
 2. Garnissez le dessus de la tarte avec une poche à douille et passez au grill 1 minute ou dorez à l'aide d'un chalumeau.
-

TARTE AUX POIRES

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

8 personnes :

Ingédients

80g de beurre doux

1 pâte brisée

4 poires Williams

130g de sucre + 80g de sucre

2 œufs

80g de poudre d'amandes

1 gousse de vanille

Préparation

Pour les poires :

1. Pelez les poires, coupez-les en deux, creusez le centre et mettez-les dans une casserole.
2. Ajoutez 130g de sucre et la gousse de vanille fendue en deux dans la casserole.
3. Couvrez d'eau et portez à ébullition.
4. Laissez frémir 15 minutes puis laissez refroidir les poires dans le sirop.

Pour la crème d'amandes :

1. Travaillez le beurre mou en pommade avec le sucre (80g).
 2. Incorporez les œufs un par un et la poudre d'amandes.
 3. Garnissez un moule à tarte de pâte brisée.
 4. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
 5. Répartissez la crème d'amandes sur toute la surface.
 6. Egouttez les poires et disposez-les sur la tarte.
 7. Faites cuire la tarte 35min à 180°C.
-

CANNELÉS

Préparation : 80 mn

Cuisson : 70 mn

6 personnes :

Ingédients :

50g de beurre doux

1/2 L de lait

2 œufs

250g de sucre

100g de farine

2 jaunes d'œuf

1/2 gousse de vanille

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe de rhum

Préparation

1. Faites bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
 2. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre, puis incorporez les œufs d'un seul coup.
 3. Versez ensuite le lait bouillant.
 4. Mélangez doucement afin d'obtenir une pâte fluide.
 5. Laissez refroidir puis ajoutez le rhum. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure.
 6. Préchauffez le four à 270°C.
 7. Versez la pâte bien refroidie dans des moules beurrés, en ne les remplissant qu'aux 3/4.
 8. Faites cuire pendant 5 minutes, puis baissez le thermostat à 180°C et continuez la cuisson pendant 1 heure
-

QUICHE AUX BROCOLIS ET LARDONS

Préparation : 15 mn

Cuisson: 45 mn

4 personnes :

Ingédients :

100g de beurre doux

200g de farine

1/2 cuillère à café de sel

50ml d'eau

4 œufs

1 brocoli

200g d'allumettes de lardons

10cl de lait

10cl de crème liquide 15%

Sel et poivre

Préparation:

1. Mettez dans un saladier la farine, le sel et le beurre coupé en petits morceaux.
2. Rajoutez ensuite l'eau petit à petit.
3. Formez une boule de pâte homogène. Laissez reposer 30min au frais.

4. Abaissez la pâte sur un plan de travail fariné.
 5. Mettez-la ensuite dans un moule à tarte beurré et fariné ou recouvert de papier cuisson.
 6. Faites cuire le brocoli dans un grand volume d'eau salée. Égouttez et réservez.
 7. Faites revenir les lardons dans une poêle.
 8. Préparez l'appareil à quiche en battant ensemble les œufs, le lait, la crème liquide et le poivre.
 9. Rajoutez 2/3 du brocoli en l'écrasant à l'aide d'une fourchette.
 10. Sur la pâte brisée, déposez les lardons puis versez l'appareil au brocoli. Parsemez avec les fleurettes de brocolis restantes.
 11. Faites cuire 30 min à 180°C.
-

BABA AU RHUM

Préparation : 135 mn

Cuisson : 35 mn

8 personnes

Ingédients :

1. 60g de beurre doux Charentes-Poitou AOP – Idéal pâtisserie
2. 150g de farine
3. 150g de sucre en poudre + 250g pour le sirop
4. 3 œufs
5. 1 sachet de levure

6. 50cl d'eau
7. 12cl de rhum ambré

Préparation :

1. Mélangez le sucre et les œufs en fouettant rapidement.
2. Faites fondre le beurre.
3. Ajoutez le beurre, la farine, la levure à la préparation et fouettez à nouveau de manière à éviter la formation de grumeaux.
4. Une fois la pâte bien lisse, versez la pâte dans un moule à baba beurré.
5. Enfournez le moule dans un four préchauffé à 180°C pensant 20 minutes puis baissez la température à 150°C et poursuivez la cuisson 10 minutes.
6. Pendant ce temps, préparez le sirop en mettant dans une casserole l'eau, le sucre puis le rhum puis faites cuire pendant 4 minutes à petits frémissements.
7. Arrosez le baba du sirop petit à petit avec une louche. Laissez reposer le baba pendant 2 heures avant de démouler.

SABLÉS BRETONS AUX FRAISES ET CHANTILLY

Préparation : 25 mn

Cuisson : 10 mn

4 personnes

Ingédients :

125g de beurre moulé BIO 100% Breton demi-sel Grand Fermage

160g de farine

100g de sucre

3 jaunes d'œuf

1 sachet de levure chimique

150g de mascarpone

18cl de crème liquide

3 cuillères à café de sucre glace

200g de fraises

Préparation :

Pour les biscuits

1. Versez le sucre, la farine et la levure chimique dans un saladier.
2. Rajoutez le beurre demi-sel mou petit à petit, puis mélangez à la main.
3. Incorporez les 3 jaunes d'œufs et mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte.
4. Étalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson et détaillez-la en ronds à l'aide d'emporte-pièces de 6 cm de diamètre.
5. Faites cuire 10 min dans un four préchauffé à 180°C en laissant les emporte-pièces en place.

Pour la crème chantilly

1. Fouettez dans un saladier le mascarpone, la crème liquide et le sucre jusqu'à obtenir une crème onctueuse

et aérienne. Réservez au frais.

2. Lavez, équeutez et coupez les fraises en 2 ou 4.

Pour le dressage

1. Déposez sur chaque sablé de la crème chantilly puis quelques fraises
-

GÂTEAU DE SAVOIE

Ingrédients :

- 6 jaunes d'oeufs
- 70 g de féculles de maïzena
- 180 g de sucre
- 7 blanc d'oeufs
- 90 g de farine

Préparation :

1. Préchauffer le four à 220°.
2. Fouettez 130g de sucre avec les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Montez les blancs en neige avec 1pincée de sel en ajoutant petit à petit les 50g de sucre restant pour les serrer
4. Tamisez ensemble la farine et la maïzena.
5. Dans un très grand saladier, ajoutez une grosse cuillère de blancs en neige aux jaunes blanchis en mélangeant délicatement.
6. Incorporez à la maryse en soulevant délicatement

- l'appareil et en alternant, 1 fois la farine, 1 fois les blancs en neige, jusqu'à ce que tout soit incorporé
7. Enfournez 5mn à 220° puis poursuivre la cuisson à 120/130° pendant 45 à 50 minutes.
 8. Laissez enfin tiédir et saupoudrez de sucre glace pour le service
-

QUICHE CAMPAGNARDE

Ingédients :

- 1 pâte brisée pur beurre
- 2 saucisses fumées
- 1 oignon
- 100 g de comté râpé
- Un petit morceau de beurre
- Sel, poivre
- Muscade râpée
- 3 grosses pommes de terre
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- 6 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Origan
- Piment de Cayenne

Préparation :

1. Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en cubes.
 2. Couper les saucisses en tranches. Éplucher l'oignon et couper en tranches.
 3. Dans une poêle faire chauffer l'huile d'olive et le morceau de beurre. Ajouter les pommes de terre et les laisser bien dorer.
 4. Couvrir et laisser mijoter une dizaine de minutes.
 5. Une fois les pommes de terre bien fondantes, saupoudrer de sel, poivre, d'origan, de piment de Cayenne, les déposer dans un plat et réserver.
 6. Sur la même poêle, faire revenir l'oignon et les tranches de saucisses. Il faut juste les saisir et les dorer légèrement. Réserver. Laisser tiédir.
 7. Préchauffer votre four à 180°C. Mettre la pâte brisée dans un moule recouvert de papier cuisson.
 8. Étaler le mélange de pommes de terre et saucisses-oignon. Dans un saladier, mélanger le pot de crème avec les œufs, une pincée de sel, de poivre et de muscade râpée.
 9. Couvrir enfin avec du comté râpé et enfourner pour 20-25 minutes de cuisson.
-

FARFALLES AUX SAUMON FUMÉ

Ingédients :

- 250 g de pâtes FARFALLES (papillon)
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 200 g de saumon fumé

- 1 oignon émincé
- 150 g de crème fraîche allégée 5%
- 1 cuillère à soupe de purée de tomate
- sel, poivre

Préparation :

1. Cuire les pâtes pendant 9 min dans l'eau bouillante, ensuite égouttez-les.
2. Dans une poêle faites revenir l'oignon émincé avec l'huile d'olive.
3. Ensuite ajoutez le saumon fumé coupé en petit morceaux et faites les blanchir.
4. Ajoutez la crème fraîche, la purée de tomate, salez, poivrez puis laissez cuire à feu doux jusqu'à ébullition.
5. Enlevez la poêle du feu puis ajoutez les farfalle et mélangez le tout.

Les conseils de Nina: Vous pouvez relever l'assaisonnement en y ajoutant un peu d'ail frais et de persil finement haché avec un bouillon cube or ou autre.