CAKE AU NUTELLA ET CACAHUÈTES CARAMELISE

Ingrédients pour 4 verrines :

100g de cacahuètes salées et grillées à sec
100g de Nutella
40g de beurre
10g de sucre semoule
2 œufs
50g de sucre en morceaux
25g d’eau

Mousse au Nutella :

1. Faites fondre le Nutella et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Séparez les blancs des jaunes d’œufs et ajoutez ces derniers au Nutella fondu.
3. Battez les blancs en neige et ajoutez-y le sucre puis incorporez-les délicatement au mélange précédent. La mousse est alors plus liquide qu’une mousse au chocolat traditionnelle.
4. Réservez au réfrigérateur.

Les cacahuètes caramélisées :

1. Disposez les cacahuètes sur une feuille de papier sulfurisé et faites-les chauffer au four à 50°C (th. 2) pendant 10 minutes.

2. Pendant ce temps faites un caramel nature : versez l’eau et le sucre en morceaux dans une petite casserole. Faites cuire à feu moyen jusqu’à obtention d’une couleur blond foncé.

3. Retirez du feu et jetez aussitôt
les cacahuètes chaudes à l’intérieur. Mélangez avec une cuillère en bois et étalez à nouveau ces cacahuètes ainsi caramélisées sur le papier cuisson.

4. Laissez refroidir à température ambiante.

5. Hachez grossièrement la moitié des cacahuètes caramélisées puis ajoutez-les à la mousse au Nutella. Mélangez bien le tout délicatement et versez dans des verres.

6. Mettez au réfrigérateur pour une heure au minimum. Au moment de servir cassez en 4 bâtonnets le reste des cacahuètes caramélisées entièrement agglomérées.

7. Déposez-les alors sur le bord de chacun des verres de mousse au Nutella.

MOELLEUX AU CHOCOLAT FOURRÉ À LA FRAMBOISE

P**réparation : 20 mn**

Cuisson: 30 mn

Séchage : 1 h

6 personnes :

125 g de Chocolat noir

200 g de framboise

4 cs de confiture de framboises 4 oeufs + 1 blanc d’oeuf

10 g de beurre (+ pour le moule)

200 g de sucre glace +2 cs

70 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

25 g de fécule de pomme de terre

1 pincée de sel

1. Cassez 125 g de chocolat en morceaux dans une jatte supportant la chaleur.
2. Faites fondre au bain-marie. Mélangez le chocolat avec la cuillère en bois et incorporez 10 g de beurre coupés en dés.
3. Cassez 4 oeufs en séparant les blancs des jaunes.
4. Ajoutez 70 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé aux jaunes et travaillez rapidement au fouet à main. Tamisez 25 g de fécule au dessus et mélangez. Ajoutez le chocolat.
5. Préchauffez votre four à 180 °c (th.6).
6. Beurrez un moule à manqué. Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d’oeufs et battez-lesven neige ferme.
7. Incorporez-les délicatement à la pâte, avec une cs, sans couper ni battre.
8. Versez la pâte dans le moule. Lissez la surface avec une spatule en caoutchouc et faites cuire 30 min au four.
9. Après cuisson, laissez refroidir le gâteau.
10. Démoulez-le et coupez-le en deux disques.
11. Tartinez le disque inférieure avec 4 cs de confiture de framboises. Posez le second disque par dessus, sans appuyez.
12. Mélangez 200 g de sucre glace avec 1 blanc d’oeuf, en remuant à la fourchette.
13. Enrobez le gâteau de se glaçage avec une spatule métallique.
14. Laissez sécher 1 h. Mixez 200 g de framboises avec 2 cs

de sucre glace.

15. Tamisez ce coulis. Servez le à part dans une saucière.

LES CONSEILS DE NINA:

Posez le gâteau à l’envers sur une grille à pâtisserie pour qu’il soit bien plat.

Tamisez la confiture de framboise avant de garnir le gâteau.

Pour un glaçage coulant ajoutez quelques gouttes de jus de citron, pour un plus epais rajouter du sucre glace.

Pour faciliter le glaçage, mettre la spatule sous l’eau froide.

Vous pouvez ajouter une cs d’alcool ou de liqueur de framboise au coulis.

CAKE AU NUTELLA ET PRALIN

Ingrédients :

100 g de Nutella légèrement fondu
3 oeufs
160 g sucre (vergeoise dans la recette, j’en ai plus)
150 g farine à levure incorporée
150 g beurre fondu
90 g de pralin

Dans un robot mélangez tous les ingrédients puis verser la préparation dans le moule à cake et faire cuire 45 minutes 180 °

CAKE AU NUTELLA

Ingrédients :

180 g de farine
125 g de sucre
125 g de beurre
3 oeufs
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel

100 g de Nutella

1. Fouettez ensemble le sucre et le beurre ramolli puis ajoutez un par un les oeufs.
2. Incorporez la farine, la levure et le sel et le Nutella. Bien mélanger.
3. Versez la pâte dans un moule à cake et faire cuire 40 minutes à 180°C.
   Voilà c’est prêt, vous n’avez plus qu’à vous régaler.

CAKE AU YAOURT ET NUTELLA

Ingrédients :

1 yaourt

3 pots de farine
3càs de Nutella
1 sachet de levure
1 pot d’huile

2 pots de sucre en poudre
3 oeufs

1. Préchauffez le four à 180° (Th. 6).
2. Dans un saladier, versez le yaourt. Nettoyez et séchez le pot de yaourt (notre fameux doseur).
3. Fouettez les oeufs entiers, ajoutez le yaourt et mélangez.
4. Ajoutez ensuite le sucre, la farine, la levure et l'huile. Mélangez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
5. Beurrez un moule à cake. Versez-y un tiers de la pâte, recouvrez la d'une cuillère à soupe de Nutella. Versez une seconde couche de pâte suivie de 2 cs de Nutella et terminez par la pâte.
6. Enfournez et faites cuire 35 minutes.

MOUSSE DE POMME AU COULIS DE FRAISES

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Réfrigération : 6 h

4 personnes :

1 bte d'ananas en tranches

1pomme granny Smith

250 g de fraises

8 biscuits à la cuillère

6 feuilles de gélatine

2 cs de Kirsch

1 cs de jus de citron

15 cl dcrème liquide

2 cs de sucre en poudre

2 cs de sucre glace

1. Mettre la gelgélatine à tremper dans un bol d’eau froide.
2. Épluchez la pomme, coupez-la en lamelles et faites-la cuire quelques minutes dans une casserole couverte.
3. Coupez 7 tranches d’ananas en morceaux, ajoutez-le à la pomme ainsi que le jus de la boîte. Faites chauffer, puis passez le tout qu mixeur.
4. Égouttez la gélatine avec les doigts, ajoutez La à la purée chaude mixer à nouveau laissez refroidir mettez 15 cl de crème liquide 15 mn au congélateur puis ajoutez à la purée de fruit bien refroidie.
5. Faites fondre 2 cs de sucre avec 2 cs d’eau tiède. Ajoutez 2 cs de. Kirsh.
6. Coupez les biscuits à la cuillère en 2.
7. Trempez-les dans le sirop et posez-les dans un cercle de 20 cm, bout arrondi en haut, face sucrée contre le cercle.
8. Déposez la mousse au centre.
9. Lissez la surface.
10. Réfrigérez pendant 6 h.
11. Lavez rapidement 250 g de fraises sans laissez tremper, épongez-les, équeutez-les, passez-les au mixeur.
12. Ajoutez 1 cs de jus de citron et 2 cs de sucre glace, mixez à nouveau, filtrez pour éliminer les pépins.
13. Versez le coulis ainsi obtenu dans une saucière.

14. Portez à table avec l’entremets démoulé.

LES CONSEILS DE NINA: Beurrez légèrement l’intérieur du cercle pour que les biscuits tiennent mieux.

Pour un dessert ultra léger, remplacez la crème fouettée par un gros blanc d’oeuf battu en neige, supprimez les biscuits à la cuillère et faites prendre la mousse dans un joli moule cannelé.

GÂTEAU À L’ANANAS CONFIT

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h 30

Réfrigération : 2h

4 personnes:

1 panetton

1 ananas frais

50 d’amandes effilées

3 cs de confiture d’abricot

2 cs de kirsh

20 cl crème fraîche

500 g de sucre en poudre

Quelques Cerises confites(facultatif)

1. Épluchez l’ananas et coupez-le en rondelles de 1 cm d’épaisseur.
2. Ôtez le centre avec un emporte pièce lisse de 3 cm
3. Faites fondre 500 g de sucre en poudre dans une casserole avec 75 cl d’eau. Portez à ébullition. Plongez-y l’ananas, laissez frémir 1 h30 à découvert. Égouttez et laissez refroidir sur une grille.
4. Coupez l’ananas en dés. Fouettez 20 cl de crème liquide. Prelevez 5 cl du sirop de cuisson et mélangez avec 2 cs de kirsch.
5. Faites blondir 50 g d’amandes effilées dans une poêle anti- adhésive.
6. Retirez la croûte sous le panettone et coupez à la base deux disques de 1 cm d’épaisseur avec un couteau-scie.
7. Posez un disque de panettone sur plat de service. A l’aide d’un pinceau, imbibez-le de la moitié du mélange au Kirsch.
8. Tartinez de crème fouettée, recouvrez de dés d’ananas confit.
9. Posez par dessus le second disque de panettone, imbibez-le de sirop, couvrez-le de crème fouettée et de dés d’ananas.
10. Badigeonnez le tour du gâteau avec de la confiture d’abricots.
11. Prenez les amandes dans votre main et appliquez-les fermement sur la confiture pour les coller.
12. Décorez éventuellement le dessus de quelques cerises. Confites.
13. Laissez reposer au moins 2 h au réfrigérateur.

CAKE SAVEUR ORANGE

- 350 g de farine (plus facile 1 sachet de farine fati + moitié sachet)
- 1CS de levure chimique soit
- 13 CS de sucre
- 13 CS de beurre pommade
- 5 œufs
- 1 orange
- Tamiser la farine avec la levure chimique.Dans un récipient, mélanger le sucre avec le beurre pommade et les œufs un à un.Terminer en incorporant la farine tamisée, le jus d'orange et les zestes d'orange (la peau de l' orange râpée)
  Bien mélanger le tout et laisser reposer au frais.

  Préchauffer le four ,verser la préparation dans unmoule à cake beurré et cuire à four moyen 30 à 40 minutes.

  Vérifier la cuisson en pointant un couteau dans le gateau , s' il revient sec , vous pouvez arrêter la cuisson , laisser refroidir avant de démouler

---

SALADE BOURGUIGNONNE 296 kcal

20 minutes

4 personnes :

450 g de pommes de terre

2 tranches de jambon persillé de 1 cm d’épaisseur 400 g

1 cc bombée de moutarde de Dijon

1 cs de vinaigre de vin rouge

4 cs d’huile

1 échalote

4 grandes feuilles de laitue

2 brins de persil plat

Sel, poivre

1. Lavez les pommes de terre et faites-les cuire à l’eau en les gardant un peu fermes.
2. Pelez les pommes de terre quand elles sont encore tièdes. Puis coupez-les en rondelles et mettez-les dans un saladier.
3. Coupez les tranches de jambon en bandes. Pelez l’échalote et hachez-la finement.
4. Préparez une vinaigrette : délayez le sel et le poivre dans le vinaigre, puis incorporez l’huile en fouettant.
5. Ajoutez l’échalote. Versez la sauce dans le saladier et mélangez délicatement. Disposez une feuille de laitue lavée et séchée sur chaque assiette.
6. Répartissez dessus les pommes de terre et le jambon.
7. Décorez de feuilles de persil.

LES CONSEILS DE NINA:

Vous pouvez aussi les cuire au four micro-ondes dans. Récipient couvert, pendant 5 à 6 minutes à 900 watts.

CHAPON DE NOËL

10 personnes

1 chapon de 3 à 4 kg (plumé, vidé et flambé)

1 barde de lard ou 1crépine

3 cs d’huile d’olive

1 verre de muscat de rivesaltes

1 bouquet garni

Farce:

20 g de beurre

500 g de pruneaux secs (mis à tremper la veille dans du muscat)

250 g de chair à saucisse

100 g de jambon cru haché

50 g de pignons décortiqués

3 pêches jaunes au sirop taillées en gros dés

1 truffe fraîche taillée en lamelles

Sel, poivre, cannelle

muscade râpée, persil haché

1 cs de muscat de rivesaltes

1. Préchauffez le four à 210 °c thermostat 7
2. Essorer la moitié des pruneaux dénoyautés et les pêches,

les mettre dans le beurre chaud.

3. Ajouter le jambon et tous les éléments composant la farce.
4. Secouer la poêle et faire légèrement dorer ce mélange.
5. Ajoutez alors la cuillère de muscat.
6. Laissez refroidir cette farce.
7. Allumez le four et préparez un plat ovale creux. Y placer le bouquet garni et l’huile.
8. Remplir soigneusement le chapon avec toute la farce et le coudre. L’entourer de bardes de lard, le déposer dans le plat et l’enfourner à mi hauteur du four.
9. L’arroser tous les 1/4 d’heure. Faire cuire environ 2 heures.
10. La cuisson terminée, déglacer le plat avec le verre de vin.