

# SAUCE MAFE

**Préparation : 15 min**

**cuisson : 45 min**

**6 personnes:**

- 1 kg de viande de mouton,
- 2 oignons
- 4 cuillères d'huile
- 100 g de pâte d'arachides
- Des piments
- L'ail
- Du gingembre
- Du poivre
- 2 bouillons maggi tomate
- épices
- 1 aubergine
- 1 chou
- 100 g de patates douces ou pomme de terre
- 4 carottes
- 1 poivron
- 100 g de tomates fraîches
- Du sel

1. Mettez l'huile à chauffer dans une casserole, ajoutez la viande coupée en morceaux (préalablement cuite) et laissez dorer.
2. Ajoutez l'oignon émincé.
3. Versez ensuite la tomate fraîche écrasée et laissez mijoter 5 minutes.
4. Ajoutez la pâte d'arachides et laissez encore 10 minutes.
5. Ajoutez tous les légumes coupés en petits dés. Mouillez avec 2 ou 3 tasses d'eau.
6. Laissez mijoter sur le feu doux 20 à 30 minutes.
7. Ajoutez les bouillons maggi et les feuilles de laurier pour le parfumer. Salez. 10 minutes après votre sauce

mafé est prête à être dégustée.

8. Servez chaud avec du riz, de l'attièkè ou du couscous.

---

## GLACE AU NUTELLA

Ingrédients:

3 jaunes d'œuf

60 grs de sucre

1 pincée de sel

350 ml de lait entier

200 ml de crème fraîche épaisse

3 grosses cs de Nutella

1. Battez les jaunes d'œufs avec les sucres et le sel.
2. Ajoutez le Nutella petit à petit.
3. Ajoutez la crème puis le lait en fin filet.
4. Versez le mélange obtenu dans la sorbetière.

Quand le programme est terminé servez aussitôt ou mettez la glace dans un récipient au congélateur.

---

## 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**

**Préparation : 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 féculé 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 féculé 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-les en 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 ce 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 épais 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

1 pomme 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 de crème liquide

2 cs de sucre en poudre

2 cs de sucre glace

1. Mettre la gélatine 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 au 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 Kirsch.
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 les laisser 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, imbibe-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, imbibe-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 un moule à cake beurré et cuire à four moyen 30 à 40 minutes.

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