

# BUCHE GLACÉE AU KIWIS

6 personnes :

2 litres de glace vanille

1 dizaine de coques de meringues

2 dl de crème fraîche liquide

1 sachet de sucre vanille

3 CS de sucre glace

3 kiwis

Coulis de framboises

1. Laissez ramollir un peu la glace pour pouvoir la mouler dans un moule à cake et lui donner ainsi la forme d'une bûche.
2. Taillez les meringues pour qu'elles aient la même hauteur que le moule.
3. Fouettez la crème fraîche en chantilly avec le sucre et le sucre vanillé.
4. Pelez les kiwis et coupez les en rondelles.
5. Au moment de passer à table, démoulez la glace sur le plat de service.
6. Tartinez l'intérieur des meringues de chantilly et appliquez-les rapidement autour de la glace.
7. Garnissez le dessus de rondelles de kiwis etachevez la décoration par des rosettes de chantilly et des feuilles de houx à volonté.
8. Remettez au freezer jusqu'au moment du dessert.
9. Servez accompagné de coulis de framboises.

**LES CONSEILS DE NINA :** Vous pouvez vous même faire votre glace

vanille avec 1.5 litres de lait, 1 gousse de vanille et 8 jaunes d'oeufs.

---

# BÛCHE DE NOËL PRALINÉ NOISETTE SAUCE CHOCOLAT

8 personnes :

90 g de sucre

50 g de praliné

40 g de farine

20 g de beurre

5 jaunes d'oeufs

4 blancs d'oeufs

2 cs de sucre

Crème chantilly au noisettes :

150 g de noisettes

30 g de crème liquide

2-3 cs de sucre glace

Sauce chocolat :

125 g de chocolat noir amer

40 g de beurre

20 g de sucre

15 cl de crème fraîche

1. Préchauffez le four à 210°C, thermostat 7.
2. Montez les blancs en neige avec 40 g de sucre puis réservez.
3. Dans le bol mixeur. Mélangez les jaunes d'oeufs avec le restant de sucre avec le praliné.
4. Incorporez les blancs en neige puis versez la farine en pluie.
5. Recouvrez la plaque du four d'une feuille de papier aluminium et versez-y la préparation.
6. Étalez de façon homogène pour obtenir 1 cm d'épaisseur environ.
7. Faites cuire pendant 10 minutes.
8. Ôtez le biscuit du four et de la plaque et réservez sur une grille.

. Préparation de la crème chantilly aux noisettes:

1. Faites griller les noisettes puis broyez-les grossièrement. Réservez-les.
2. Dans un saladier placé sur des glaçons, montez la crème en chantilly avec le sucre.
3. Dès que la crème est bien ferme incorporez les noisettes.
4. Etalez cette crème en couche régulière sur le biscuit.
5. Roulez celui-ci, enveloppez-le dans un linge et placez-le 3/4 d'heures au réfrigérateur.
6. Dès que le biscuit à durci, coupez les extrémités et saupoudrez de sucre glace.

. Préparation de la sauce au chocolat :

1. Portez à ébullition la crème et le sucre.
2. Hachez finement le chocolat, placez-le dans un bol, versez la crème bouillante par dessus.
3. Mélangez bien le tout, ajoutez le beurre en noisette tout en continuant à tourner.

4. Répartissez le chocolat sur le biscuit. Servez frais.

---

## **CAKE AU LAIT DE COCO ET FLEURS d'HIBISCUS**

### **Le cake :**

190 g de farine  
180 g de sucre roux  
 $\frac{1}{2}$  cc de levure  
3 œufs  
100 ml de lait de coco  
65 g de ghee (beurre clarifié) ou à défaut de beurre fondu  
2 cs de rhum vieux  
1 poignée de fleurs d'hibiscus séchées fleurs d'hibiscus  
« Sabdarifa »

### **le glaçage:**

15 ml d'eau  
1 cs de fleurs d'hibiscus  
1 jus de citron  
Sucre glace

1. Bien rincer les fleurs d'hibiscus

2. Mettre à infuser les fleurs d'hibiscus dans le lait de coco (à température ambiante ou tiède) pendant une quinzaine de minutes. Il prend alors une jolie couleur de « lait fraise », mais dommage la couleur part à la cuisson...
3. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent bien mousseux.

4. Incorporez le lait de coco au travers d'un chinois pour le débarrasser des fleurs d'hibiscus.

Mélanger à l'aide d'une maryse

5. Versez les 2 cuillères de rhum.
6. Ajoutez la farine avec la levure.
7. Incorporer le ghee ou le beurre fondu.
8. Mélangez (toujours à l'aide d'une maryse, pas au robot)
9. Versez la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.
10. Enfournez à four chauffé à 160° pendant 45 minutes environ,
11. vérifiez la cuisson à l'aide d'une lame.

### **Glaçage :**

- . Faire infuser les fleurs d'hibiscus dans l'eau pendant 10 à 15 minutes
- . Mettre l'eau dans un bol (au travers d'un chinois pour enlever les fleurs).
- . Versez le sucre glace (environ 3 à 4 cs)
- . Ajoutez le jus d'un  $\frac{1}{2}$  citron

. Mélangez jusqu'à obtenir une consistance idéale pour le glaçage en ajustant +/- le sucre glace et l'eau. Le glaçage doit être épais mais encore coulant.

. Démoulez le gâteau, une fois refroidi, le mettre sur une grille et passez le glaçage au pinceau sur 2 ou 3 couches. Attendre que le glaçage fige avant de remettre une autre couche.

. C'est un cake ultra moelleux, on a l'impression d'avoir mangé un bonbon, car on garde « l'acidulé » en bouche quelques temps... Un pur délice en sorte!

---

## **FONDANT POIRE FIGUE ET AMANDE A LA CRÈME D'HIBISCUS**

**Préparation:** 15 mn

**Cuisson:** 30 mn

**infusion:** 15 mn

**Gâteaux fondants :**

80 g de poire

20 g de figue séchée (1 fruit)

30 g de crème de riz complet

10 g d'amandes réduites en poudre

10 g de sucre de canne complet

20 g de purée d'amande blanche (environ 2 c. à soupe)

100 g de lait végétal

**Crème d'hibiscus :**

120 g d'eau bouillante

1 ou 2 g de fleur d'hibiscus (1 grosse c. à café)

5 g de sucre de canne complet

12 g de crème de riz

1. Bien rincer les fleurs d'hibiscus

2. Faire infuser les fleurs d'hibiscus dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure. Déposez également la figue afin qu'elle se réhydrate dans ce mélange mais ne pas oublier de la retirer avant de passer à la suite.

3 Mixez les fleurs et l'eau jusqu'à obtenir un mélange bien homogène et versez dans une casserole (alternativement, il est possible de simplement filtrer).

4. Ajoutez alors le sucre ainsi que la crème de riz et faire cuire à petit bouillon quelques minutes jusqu'à ce que le mélange ait bien épaissi. Laissez refroidir.

5. Pendant ce temps, coupez la poire et la figue en petits dés et répartir les morceaux dans deux moules individuels préalablement huilés.

6. Dans un saladier, déposez la crème de riz, les amandes en poudre et le sucre puis ajoutez la purée d'amande puis le lait végétal progressivement en mélangeant. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène puis verser équitablement dans les moules.

7. Enfournez pour une petite demi heure environ à 180°C.

8. Laissez tiédir puis versez un peu de crème d'hibiscus sur les gâteaux avant de déguster. On peut bien sûr aussi les savourer complètement refroidi.

---

## CAKE A LA FLEUR D'HIBISCUS

### Ingrédients :

150 gr de farine type 80  
150 gr de sucre blanc  
3 œufs  
1/2 sachet de levure (sans phosphate)  
3 cs d'huile de colza  
5 cl de lait de soja  
3 poignées de fleurs d'hibiscus séchées  
3 poignées d'amandes effilées  
1 cs de fleur d'orangé

1. Mettre les fleurs d'hibiscus à infuser dans le lait 1 heure, il faut que le lait devienne tout rose, même un peu foncée.
2. Préchauffez le four.
3. Mélangez tout les ingrédients (à part les amandes) dans un plat et rajoutez les amandes une fois que la pâte est bien lisse et sans grumeaux.
4. Huilez un moule à cake puis versez la préparation, décorez de quelques amandes sur le dessus qui vont griller pendant la cuisson.
5. Enfournez à température moyenne à peu près 150° pendant 40 à 45 minutes et dégustez.

---

# **GELEE DE FLEURS D'HIBISCUS**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 25 mn**

Pour environ 2 pots de 450 g :

100 g de fleurs d'hibiscus séchées (en épicerie exotique)

1 l d'eau

1 sachet de Vitpris

sucré semoule

1. Rincez plusieurs fois les fleurs d'hibiscus à l'eau froide pour les débarrasser d'éventuels résidus de sable ou de terre. Les plonger dans 1 litre d'eau, porter à ébullition et laissez bouillir à couvert environ 15 minutes. On obtient une décoction très foncée.
2. Filtrez ce jus dans une passoire fine éventuellement doublée d'une étamine
3. Pesez le jus obtenu : en général on obtient environ 500 à 600 g de jus. Préparez le même poids de sucre. Si on aime les gelées moins sucrées on peut réduire sans problème à 450 g de sucre pour 600 g de jus. Attention cependant à ne pas diminuer plus car le bissap est par nature très acide.
4. Prélevez 2 cuillères à soupe de sucre et mélanger au sachet de Vitpris. Versez dans le jus de fleurs d'hibiscus, mélangez au fouet. Portez à ébullition et laissez bouillir 1 minute.

5. Ajoutez le reste du sucre, portez à nouveau à ébullition. Laissez bouillir 3 minutes, pas plus, en écumant les impuretés.

6. Mettre en pots et laisser refroidir, pots retournés. La prise se fera progressivement dans les heures suivantes. Attendre si possible quelques jours avant de consommer.

---

## BOMBE AU CHOCOLAT PRALINE

6 personnes :

*350 g de chocolat noir*

*80 g de beurre ramolli*

*3 cs de Grand Marnier*

*30 cl de crème fleurette glacé*

*50 g d'amandes sèches mi décortiquées*

*40 g de cerneaux de noix 60 g de noisettes*

*130 g de sucre en morceaux*

1. Etalez les fruits secs sur une tôle. Enfournez les (thermostat 4) échauffer les accords sans les rôtir.

2. Faites bouillir le sucre avec 3 cl d'eau. Lorsque le caramel devient blond, jetez les fruits chaud par-dessus.

3. Mélangez, versez sur une plaque anti-adhésive et laissez durcir.

4. Cassez en morceaux et pulvérisez un robot.

5. Chauffez le chocolat au bain-marie. Dès qu'il est mou, ôtez-le du feu et tournez pour obtenir une crème lisse. Laissez refroidir.
  6. Ajoutez au chocolat presque froid le beurre et le pralin par petite quantité et en alternance. Remuez constamment puis ajoutez le Grand Marnier et continuez à remuer.
  7. Mettez la crème fraîche très froide dans un saladier à bord haut que vous poserez dans un saladier plus large garni de glaçons. Fouetter jusqu'à obtention d'une mousse bien ferme. Incorporez-la au chocolat en tournant délicatement de bas en haut à la spatule pour obtenir un mélange homogène. Remplissez-en aussitôt un moule .
  8. Tassez doucement pour éviter les trous. Laissez durcir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Plongez très rapidement le moule dans l'eau chaude est retourné pour démouler.
  9. Décorez de crème chantilly.
- 

## BÛCHE AU CAFÉ

**10 personnes :**

**Biscuit roulé :**

150 g de farine

50 g de beurre

150 g de sucre

8 jaunes d'oeuf

6 blanc d'oeuf

**Crème:**

500 g de beurre

5 blanc d'oeuf

275 g de sucre(150g de sucre semoule +150g sucre glace)

3 cs d'extrait de café

**Décoration:**

100g de pâte d'amande vertes

5 champignons en meringue et sujets en sucre

**Préparation de biscuits:**

1. Faites ramollir le beurre. Battre le sucre et les jaunes d'oeuf puis incorporez la farine. Battre les blancs en neige. Incorporez le beurre fondu puis les blancs à l'ensemble.
2. Étalez cette préparation sur une plaque allant au four, garnie de papier sulfurisé. Enfourner thermostat 6 (180°C) et laissez cuire pendant 15 minutes.
3. Dès la sortie du four, décollez le papier du biscuit et laissez refroidir.
4. Préparez un sirop (avec 200g de sucre et de dl d'eau)

**Préparation de la crème:**

5. Fouettez le beurre ramolli avec l'extrait de café. Battre les blancs en neige. Y ajouter petit à petit le sucre semoule puis, le sucre glace. Incorporez cette meringue à la préparation.
6. Imbibez le biscuit de sirop à l'aide d'un pinceau. Étalez la crème au café sur toute la surface du biscuit, après avoir réserver 1/4 pour la décoration finale.
7. Roulez le biscuit, l'enveloppez dans un linge et le placer au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il a durci 3/4

- d'heure. Réalisation de la décoration:
8. coupez 2 tranches de pâte d'amande en biseau de cm d'épaisseur. Les poser sur la bûche en les decalant pour former de branches. Avec une poche à douille dentelée couvrir complètement le biscuit avec le restant de crème au café pour imiter les écorces.
  9. Posez les éléments de décoration et conservez au frais jusqu'au moment de servir.
- 

## **SALADE DE POMME DE TERRE SAUTES**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 5 mn**

- 1 kg de pommes de terre longues à peau rouge( la roseval)
- 3 ou 4 carottes
  - 30 g de beurre
  - 1 cuillère à soupe d'huile
  - 1 cuillère à soupe de persil plat finement haché
  - ail en poudre séchée
  - 1 grosse tomate allongée
  - 1 petite boite de maïs
  - 1/2 concombre
  - quelques feuilles de salade verte et rouge
  - 1 poignée d'olives noires à la grecque
  - 1 poignée d'olive verte
  - 1 oignon nouveau coupé finement

pour la sauce:

- 100ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 à 2 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 cuillère à soupe de citron
- 1 petite gousse d'ail pilée
- 1 cuillère à soupe de basilic frais finement haché
- 1 cuillère à soupe de ciboulette frais finement haché
- Du sel

1. Epluchez et lavez les pommes de terre/carottes  
Les couper en tronçons de 3 à 4 cm de largeur  
Dans une cocotte en fonte(surtout qui ne colle pas)  
faire revenir le mélange huile+beurre.
2. Dès que ça mousse, mettre les légumes. Salez/poivrez  
Laissez cuire 20 minutes environ en remuant régulièrement
3. 5 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez l'ail et le persil, laisse bien refroidir puis dans une grande assiette, mettre la salade verte, la tomate coupée en long, le maïs égoutté, les concombres coupées en rondelles, les olives, les pommes de terre et carottes et l'oignon bien mélanger et arroser de sauce.

Pour la sauce:

Mettre la moutarde et l'ail dans un petit bol  
puis ajoutez progressivement l'huile en alternance avec le vinaigre et le citron, ajoutez les herbes et un peu de sel.

---

# **TOURNEDOS D'AUTRUCHE AUX CHAMPIGNONS**

**4 personnes :**

**4 tournedos**

**80 g de beurre**

**200 g de champignons**

**20 cl madère**

**sel, poivre**

1. Faites fondre 40 g de beurre dans une poêle et faites dorer les croûtons, puis retirez-les et gardez-les au chaud.
2. Dans la même poêle, jetez les champignons coupés en lamelles. Arrosez avec le madère et faites cuire pendant 5 minutes. Assaisonnez.
3. Dans une poêle, faites revenir les tournedos selon votre goût. Servez-les aussitôt garnis avec les champignons et nappés de la sauce.