

CANNELÉS

Préparation : 80 mn

Cuisson : 70 mn

6 personnes :

Ingrédients :

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

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Préparation : 5 mn

Cuisson : 5 mn

Ingrédients :

- 100 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre demi-sel
- 20 cl de crème liquide, entière

Préparation :

1. Faites chauffer le sucre seul dans une casserole en inox sur feu moyen. Laissez cuire sans remuer jusqu'à ce qu'il fonde et caramélise.
2. Ajoutez peu à peu le beurre puis la crème fraîche en mélangeant vivement avec un fouet pour éviter les grumeaux.
3. Lorsque la préparation est bien homogène, poursuivez la cuisson 5 minutes et retirez du feu. Le caramel est encore liquide, s'il est assez cuit, il va durcir en refroidissant.
4. Versez dans un petit pot à confiture et laissez refroidir. Conservez le au réfrigérateur.

CARAMEL MAISON

Ingrédients :

500g de sucre

30 cl d'eau

1 c à s de vinaigre blanc

Préparation :

1. Dans une casserole, ajouter le sucre, le vinaigre et 10 cl d'eau, faire bouillir.
 2. De temps en temps remuer la casserole par des mouvements circulaires sans toucher au contenu au risque qu'il ne se cristallise.
 3. Vérifiez la couleur du caramel trop clair pas de goût trop foncé, il devient amer. Il doit être brun.
 4. Dès que la bonne couleur est atteinte, éteignez le feu et mettez la casserole dans l'évier, ajoutez les 20 cm d'eau restant à bout de bras, faites attention ça saute.
 5. Remettre la casserole sur le feu tout en remuant la casserole par des mouvements circulaires pour parfaire le mélange.
 6. Dès que l'ébullition est atteinte, éteignez le feu et laissez refroidir.
 7. Pour finir, Mettre en bouteille le demi-litre de caramel ainsi obtenu.
-

CARRÉ AU PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients :

500 g de yahourt grec

75 g de pépites de chocolat

150 g de sucre

3 œufs

50 g de maïzena

$\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique

Vanille

Sucre glace

Préparation :

1. Tout d'abord, mélangez le yaourt grec, les œufs, le sucre, la vanille dans un bol
2. Ajoutez la maïzena, la levure chimique et mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange lisse et sans grumeaux
3. Enfin, incorporez les pépites de chocolat et mélangez
4. Transférez le mélange dans un moule recouvert de papier sulfurisé
5. Faites cuire à 170 °C pendant 45 minutes
6. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le gâteau : elle doit ressortir propre
7. Laissez le gâteau refroidir complètement avant de le démouler
8. Saupoudrez-le de sucre glace, coupez-le en carrés et servez-le

CHARLOTTE AUX FRUITS

Ingrédients :

- 200 g de biscuit à la cuillère
- 200 g de mascarpone
- 100 g de sucre glace
- 30 cl de jus d'orange
- 400 g de fromage blanc
- 150 g de framboises
- 2 pêches

Préparation :

1. Mélanger le fromage blanc, le sucre et le Mascarpone.
2. Rincer les framboises, puis éplucher et couper les pêches.
3. Tremper rapidement les biscuits dans le jus d'orange et poser les contre le bord du moule, côté sucré vers l'extérieur.
4. Alternier une couche de préparation au fromage, une couche de fruits et une couche de biscuit tremper dans le jus.
5. Terminer par les biscuits.
6. Couvrir avec une assiette et mettre un poids dessus, puis garder au moins 3 heures au frais.
7. Démouler enfin la charlotte et décorer de framboises.

CHAUSSON JAMBON ET RACLETTE

Ingrédients :

4 personnes :

Pour un moule de 20 cm de diamètre:

- 3 oeufs
- 120 g de farine
- 10 cl de lait
- sel, poivre
- 2 tranches de jambon blanc ou 8 tranches de bacon (ou les 2, selon vos restes!)
- 8 tranches de fromage à raclette

Préparation :

Etape: 1

Préchauffer le four à 200°(chaleur tournante).

Etape: 2

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec la farine et le lait. Saler et poivrer.

Etape: 3

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement dans la préparation précédente.

Etape: 4

Verser la moitié de la pâte dans le moule (beurré et fariné si nécessaire) puis recouvrir avec la moitié du jambon, poser les tranches de fromage puis le reste de jambon.

Etape: 5

Verser le reste de pâte. Enfourner et laisser cuire 20 min.

Etape: 6

Laisser reposer 5 min avant de démouler et servir.

CHAUSSENS FEUILLETÉS AUX POMMES

Les ingrédients :

- 2 pommes
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- Sucre glace
- 1 pâte feuilletée rectangulaire (rectangulaire)
- Jus de 1/2 citron
- 1 noix de beurre

Préparation :

1. Tout d'abord, éplucher les pommes, les couper en petits morceaux et les arroser avec le jus de citron.
2. Mettre les pommes dans une casserole et ajouter la cassonade et le beurre.
3. Si vous n'avez pas de cassonade vous pouvez également utiliser du sucre semoule.
4. Cuire à feu doux pendant 5 minutes en remuant de temps

en temps.

5. Si vous aimez, en fin de cuisson, vous pouvez ajouter un peu de cannelle en poudre.
 6. Étaler ensuite la pâte feuilletée rectangulaire et découper 24 disques.
 7. Vous pouvez utiliser un emporte-pièce ou un simple verre.
 8. Préchauffer le four à 180° C (Th 6).
 9. Farcir la moitié des disques de pâte feuilletée avec les pommes et fermer avec les autres disques en scellant bien les bords pour éviter que les chaussons s'ouvrent à la cuisson.
 10. Après avoir disposé tous les chaussons sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé les badigeonner avec le sirop de cuisson des pommes.
 11. Cuire les chaussons feuilletés aux pommes pendant environ 20 minutes.
 12. Une fois les chaussons refroidis, si vous le souhaitez, saupoudrez de sucre glace.
-

CHEESECAKE JAPONAIS

Ingrédients :

- 60 g de sucre
- 85 g de fromage frais à tartiner
- 4 g de jus de citron
- 35 g de beurre mou
- 30 g de farine
- 10 g de maïzena
- 60 g de lait
- 6 g de miel

- 1 g de sel
- 3 jaunes d'œufs + 95 g de blancs d'œufs

Préparation :

1. Portez à ébullition une petite casserole d'eau
2. Pendant ce temps, versez le lait dans un grand bol et ajoutez-y le fromage frais
3. Placez ensuite le bol contenant ces deux ingrédients dans la casserole et laissez cuire à feu doux tout en continuant à remuer
4. Une fois que le fromage frais semble complètement fondu et que le mélange a atteint 60°C, ajoutez le beurre et continuez à remuer
5. Ensuite, lorsqu'un mélange homogène est obtenu, retirez du feu et incorporez un jaune d'œuf à la fois pour que le tout soit bien intégré
6. Ajoutez ensuite la moitié du jus de citron mentionné dans la liste, puis le miel et le sel, et continuez à travailler avec un fouet manuel
7. Ensuite, ajoutez la farine préalablement tamisée et faites de même avec la maïzena
8. Mélangez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse et sans grumeaux
9. Laissez reposer le tout quelques instants et, pendant ce temps, montez les blancs d'œufs dans un bol propre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux
10. Ajoutez ensuite le sucre et le reste du jus de citron
11. Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet électrique
12. Une fois que vous avez obtenu la meringue souhaitée, ajoutez-la en plusieurs fois au mélange contenant le fromage frais
13. Mélangez délicatement et, lorsque vous êtes prêt, versez le mélange obtenu dans les moules à mini cheesecakes
14. Transférez le moule sur une plaque à pâtisserie avec un peu d'eau chaude et enfournez à 175°C pendant 7 minutes
15. Après ces minutes, poursuivez la cuisson à 115°C pendant

58 minutes

16. Lorsque les mini cheesecakes sont prêts, laissez-les refroidir à température ambiante
-

CHOCOFLAN

Les ingrédients :

Pour le flan :

- 400 g de lait concentré
- 600 ml de lait
- 6 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le gâteau au chocolat :

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 ml de lait
- 7g de levure chimique
- 25 g de cacao sans sucre
- 125 g de farine

Pour le caramel :

120 g de sucre

Préparation :

1. *Préparez le caramel* : Versez le sucre dans une poêle à fond épais et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu et qu'il ait pris une jolie couleur

ambrée.

2. Versez le caramel ainsi obtenu dans un moule de 22 cm environ.
 3. *Préparez ensuite le gâteau au chocolat:*
 4. Faites fondre le beurre. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 5. Ajoutez le lait puis le cacao, la farine et la levure. Terminez par le beurre fondu.
 6. Mélangez bien jusqu'à complète incorporation des ingrédients.
 7. Versez la préparation dans votre moule sur le caramel durci.
 8. *Préparez le flan :* Mettez le four à préchauffer à 150 °C. Mettez tous les ingrédients dans un blender et mélangez le tout.
 9. Versez le flan sur le gâteau au chocolat très doucement pour éviter d'y creuser un trou.
 10. Enfournez pour 1 heure dans un bain-marie déjà chaud.
 11. Laissez refroidir 2 h à température ambiante puis le mettre au réfrigérateur.
 12. Laissez refroidir au moins 4 h avant de démouler. Laissez-le un peu se réchauffer avant de retirer le moule.
 13. L'idéal, c'est même de le préparer la veille pour le lendemain, il n'en sera que meilleur !
-

COLOMBO DE VEAU

4 personnes :

Préparation ; 30 mn

Cuisson : 30 mn

INGREDIENTS

800 g de veau coupé en morceaux (quasi, échine)

1 aubergine

1 échalote

1 gousse d'ail

3 brins de persil plat

1 citron vert bio

1 boîte de tomates jaunes entières au jus (rouges si vous n'en trouvez pas)

5 cuil. à soupe d'huile d'olive

2 cuil. à soupe de poudre à colombo

1 cuil. à café de poudre de bois d'Inde

Sel et poivre

Préparation :

1. Pelez l'échalote et l'ail, hachez-les avec le persil. Placez-les dans un grand saladier avec 3 cuil. à soupe d'huile, les épices, du sel et du poivre.
2. Zestez le citron vert au-dessus du saladier, ajoutez son jus et mélangez bien le tout.
3. Incorporez la viande en morceaux. Avec les doigts,

mélangez la viande avec la marinade afin de bien l'imprégner.

4. Laissez-la reposer au frais au moins 4 heures.
5. Passé ce temps, coupez l'aubergine en cubes et faites-les revenir avec le reste d'huile dans une grande sauteuse pendant environ 10 min.
6. Renversez le contenu du saladier de viande dans une cocotte sur feu vif et faites dorer les morceaux marinés pendant 5 min en mélangeant souvent.
7. Ajoutez les aubergines et les tomates. Versez 40 cl d'eau, rectifiez l'assaisonnement et laissez cuire à couvert sur feu doux environ 45 min selon la qualité de la viande. Il faut que celle-ci devienne fondante et la sauce sirupeuse.
8. Ajoutez un peu d'eau en cours de cuisson si la sauce réduit trop. Servez bien chaud accompagné de riz.