

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.

FORÊT NOIRE

Préparation: 40 minutes

Cuisson: 30 minutes

8 à 10 personnes:

670 g de sucre

1 pincée de sel

130 g de farine

30 grammes de cacao en poudre

30 g de beurre fondu

Garniture:

100 g de sucre

2 cl de kirsch ou rhum ou Armagnac

20 cl de crème liquide très froid

2 cuillères à soupe de sucre glace

1 gousse de vanille

80 g de cerises au sirop dénoyautées ou fraîches.

10 bigarreaux confis

1. Faites une génoise au chocolat (voir dans recette dessert ou recette de base)
2. Lorsqu'elle est bien froide découper-là dans l'épaisseur en 3 disques aussi réguliers que possible, à l'aide d'un long couteau à dents.
3. Faites bouillir 100 g de sucre avec 10 cl d'eau puis laisser refroidir. Ajouter le kirsch
4. Dans un saladier battez la crème en chantilly très ferme avec le sucre glace et le contenu de la gousse de vanille (ouvrez la dans la longueur et récupérer les graines avec un petit couteau)
5. Poser un premier disque de génoise sur une grille circulaire.
6. Imbiber légèrement de sirop au kirsch.
7. Tartiner de crème battu et parsemer de cerises.

8. Poser un second disque génoise et répéter les opérations précédentes.
 9. Poser enfin le dernier disque de génoise recouvrez de crème, lisser bien la surface avec le plat d'un couteau puis décorer avec le bigarreaux confis.
-

FRAISIER FACILE

ingrédients

1 kg de fraises
1 litre de crème liquide
200 g de sucre
8 feuilles de gélatine neutre

Pour la base:

150 g de biscuit petit beurre
100 g de beurre non salé

Pour la garniture:

300 grammes de fraises coupées
50 g de sucre

Préparation:

- Coupez 300 g de fraises pour la garniture, ajoutez 50 grammes de sucre.
- Mélanger avec une cuillère et en deux heures les fraises auront libéré une partie de leur eau. Vous pouvez préparer cela la veille.
- Hacher les biscuits avec le hachoir ou un autre robot de cuisine. Vous pouvez également les mettre dans un sac

plastique fermé et les émietter.

- Dans un bol, déposer les biscuits hachés et le beurre fondu.
- Travaillez avec une fourchette jusqu'à ce que les biscuits soient trempés.
- Versez ce mélange dans un moule amovible de 22 cm de diamètre et, avec une cuillère ou une spatule, répartissez cette pâte sur toute la base jusqu'à obtenir une couche uniforme.
- Appuyez pour compacter ce mélange et insistez sur les bords.
- Mettre le moule au réfrigérateur pendant que vous préparez la crème pour le gâteau.
- Placer les feuilles de gélatine dans un récipient avec de l'eau pour les hydrater (5 minutes jusqu'à hydratation).
- Égouttez les fraises que vous avez laissées mariner dans le sucre.
- Mélangez l'eau des fraises avec 100 ml de crème liquide.
- Apportez ce mélange au feu et ajoutez la gélatine hydratée égouttée.
- Tout en continuant à remuer, chauffer la gélatine pour terminer la dissolution. Il doit être chauffé, mais pas bouilli. Feu modéré si nécessaire. Une fois dissous, retirer du feu et réserver.
- Dans un bol assez grand, versez le reste de la crème et le sucre. La crème doit être très froide pour un assemblage facile.
- Battre avec le fouet électrique jusqu'à ce qu'à obtenir une consistance ferme.
- Mélanger la gélatine, encore chaude, avec les fraises en morceaux et ajouter progressivement ce mélange à la crème fouettée.
- Faites-le avec des mouvements doux, mais mélangez bien

pour répartir la gélatine dans la crème.

- Retirer la base du cookie du réfrigérateur et verser la crème fouettée dans le moule.
- Lissez bien la surface avec une cuillère ou une spatule.
- Remettez-le au réfrigérateur et laissez-le refroidir pendant au moins 5 heures.
- J'ai retiré le fraisier après 3 heures et il était encore un peu mou. D'autres fois, je le laisse au réfrigérateur pendant la nuit et il a une consistance parfaite.
- Coupez les fraises en deux pour faire la décoration. Coupez également les fraises en feuilles très fines.
- Une fois le gâteau froid, il est temps de retirer le moule. Passez un couteau autour du bord pour le retirer du moule.
- Retirez la bague du moule très soigneusement.
- Lissez le bord entier de votre gâteau devant la lame du couteau.
- Répartir les moitiés de fraises sur la surface en formant une couronne.
- Répartissez l'autre moitié de fraises autour de la base du gâteau.(le côté coupé à l'extérieur)
- Avec des fraises vous pouvez couvrir entièrement le dessus du gâteau ou décorer à votre guise.

FROMAGE BLANC AUX POMMES

CARAMÉLISÉES

Ingrédients :

400g fromage blanc
6 grosses pommes
1 cuill. à soupe de beurre
3 cuill. à soupe de cassonade
3 cuill. à soupe de sucre en poudre
1/2 cuill. à café de cannelle
6 à 8 biscuits spéculoos

Préparation:

- Peler les pommes et les couper en gros dès.
 - Dans une poêle, faire fondre le beurre.
 - Ajouter les pommes et saupoudrer avec le sucre en poudre, la cassonade et la cannelle.
 - Laisser dorer sur feu très doux, les pommes doivent être fondantes et caramélisées (environ 15 min).
 - Laisser refroidir à température ambiante puis réserver au réfrigérateur au moins 1h.
 - Déposer les pommes au fond des verrines.
 - Ajouter par dessus le fromage blanc et replacer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
 - Au dernier moment, saupoudrer les verrines de spéculoos émiettés.
-

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.
-

GÂTEAU A L'ORANGE

Ingrédients :

- 2 oranges
- 175 g de farine
- 175 g de beurre
- 175 g de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs

Préparation:

1. Préchauffez le four th.6 (180°C). Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Lorsqu'il est bien fondu, versez-le dans un bol et réservez.
2. Fouettez dans un saladier le sucre en poudre, les œufs, la farine tamisée, et la levure.
3. Ajoutez ensuite votre beurre fondu dans la préparation. Mélangez bien.
4. Après les avoir préalablement lavées, râpez les 2 oranges et récupérez-en les zestes. Puis coupez les oranges en 2 et pressez-les pour en extraire le jus.
5. Mélangez ensuite les zestes et la moitié du jus d'orange dans la pâte à gâteau (l'autre moitié du jus servira à arroser le gâteau à l'orange lorsqu'il sera cuit).
6. Beurrez et farinez un moule à manqué puis versez-y la pâte à gâteau.
7. Enfournez pendant 30 min. Le temps de cuisson varie selon les fours.
8. Plantez la lame d'un couteau dans le centre du gâteau. Si la lame ressort intacte, c'est que le gâteau est cuit. Sortez-le du four et arrosez-le du jus d'orange restant. Servez froid avec quelques tranches d'orange pour la décoration.

GATEAU A LA BANANE

Préparation: 15 mn

Cuisson: 30 mn

3 œufs
150 grammes de farine
150 grammes de sucre
150 grammes de beurre
1/2 paquet de levure
4 bananes

1. Faites préchauffer votre four à 210°C
2. Mélangez le sucre, les œufs, le beurre fondu ainsi que la farine et la levure dans un saladier
3. Écrasez les 3 bananes dans une assiette puis ajoutez-les au mélange.
4. Versez le tout dans un moule beurré.
5. Déposez dans le four en ajoutant la dernière banane en rondelles sur le dessus. Laissez cuire entre 20 et 30 minutes.

GÂTEAU À LA CONFITURE

Ingrédients :

200 g de confiture

1/2 cuillère à café de levure chimique

3 œufs

50 ml d'huile végétale

200 g de farine

50 g de noix ou de fruits secs en option

Préparation :

1. Mélanger la confiture et la levure
 2. Dans un autre récipient, battre les œufs et ajouter l'huile, puis la farine
 3. Ajouter le mélange de confiture et levure
 4. Bien mélanger
 5. Concasser les noix et les verser dans la préparation
 6. Verser le tout dans un moule de 17 cm préalablement badigeonné de beurre et de farine
 7. Cuire au four pendant 35 à 45 minutes à 180 ° C
-

GÂTEAU À LA CRÈME DE LAIT

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 heure et demie

6 personnes:

Caramel :

70 g d'eau

200 g de sucre

Première pâte:

5 g de sucre vanillé

170 g de lait

200 g de crème

150 g de lait concentré

3 œufs

Deuxième pâte:

75 g de sucre

1 pincée de sel

3 g de levure chimique

75 g de farine

5 g de sucre vanillé

30 g d'huile

40 g de lait

3 œufs

Préparation :

1. Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole à fond épais jusqu'à obtenir du caramel.
2. Le verser dans un moule.
3. Préparer la première pâte en fouettant les œufs entiers avec le sucre, les laits et la crème.
4. Filtrer cette préparation en la versant dans le moule.
5. Pour la deuxième pâte, casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
6. Fouetter ces derniers avec 30 g de sucre et le sucre vanillé.
7. Ajouter le lait et l'huile.
8. Incorporer la farine avec la levure.
9. Monter les blancs en neige ferme avec le sucre restant et le sel.
10. Les incorporer délicatement aux jaunes.
11. Verser la pâte obtenue dans le moule.
12. Mettre ce dernier dans un autre plus grand.
13. Y verser de l'eau chaude.
14. Faire cuire au bain-marie au four pendant une heure et demie.

GÂTEAU À LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

Pour la base au chocolat :

2 oeufs

30 g de farine

100 g de chocolat noir

65 g de sucre

75 g de beurre

Mousse au chocolat :

200 g de chocolat noir où au lait

75 g de sucre

3 jaunes

30 cl de crème liquide entière (30% de mat. grasse)

Préparations :

1. Préchauffer d'abord votre four à 160 C
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
3. Verser le chocolat fondu dans un récipient, ajouter le sucre et les oeufs. Bien incorporer le tout. Ajouter la farine

et mélanger.

4. Verser dans un cercle à pâtisserie posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou un moule amovible beurré et fariné. Cuire 15-20 min. Sortir du four et laisser tiédir.

MOUSSE AU CHOCOLAT :

1. Dans une casserole, faites un sirop avec le sucre et l'eau (2 cuil. à soupe), portez à ébullition jusqu'à atteindre 118°C.

2. Fouettez les jaunes d'oeufs dans un bol en versant le sirop en filet, vous obtenez un mélange mousseux clair (une pâte à bombe).

3. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou bain marie, et ajoutez le à cette préparation, laissez le tout baisser à température ambiante.