

# GLACE A LA VANILLE ET AU CHOCOLAT CHAUD

**Préparation:** 10 mn.

**Cuisson:** 5 mn.

Pour 4 personnes:

50 cl de glace à la vanille de première qualité

100 g de chocolat

10 cl. de lait

10 cl. de crème fraîche

**1.** Préparez le chocolat chaud: Faites chauffer le lait dans une petite casserole, cassez-y le chocolat laissez fondre. Lorsque le chocolat forme une pâte bien lisse, ajoutez la crème fraîche légèrement fouettée ; mélangez soigneusement.

**2.** Sortez la glace du congélateur et disposez 2 boules dans des petites coupes à pied. Versez par dessus le chocolat chaud.

## **Les conseils de Nina:**

vous pouvez remplacer le chocolat par du café expresso bien chaud, du caramel ou encore du miel réchauffé dans une petite casserole.

---

# 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'oeufs 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.

---

# GLACE AUX FRAISES SANS SORBETIÈRE

Préparation: 20 minutes

Portions: 4

## Ingrédients:

100 g de fraises

150 g de lait concentré sucré

$\frac{1}{2}$  l de crème fouettée

## Préparation:

1. Monter la crème en chantilly dans un bol avec le batteur.
  2. Ajouter le lait condensé et battre à nouveau.
  3. Laver les fraises, les équeuter et les couper en morceaux.
  4. Les incorporer au mélange préparé, en remuant délicatement de bas en haut.
  5. Répartir la préparation dans des récipients adaptés à la congélation.
  6. Filmer (sans laisser l'air passer) et laisser reposer plusieurs heures au congélateur.
  7. La glace aux fraises sans sorbetière est prête.
- 

## GLACE VANILLE NINJA CREAMI

4 jaunes d'œufs de gros calibre

1 cuillère à soupe de sirop de canne

55g de sucre semoule

250ml de crème entière liquide

90ml de lait entier

1 gousse de vanille entière, coupée en deux dans la longueur et grattée

# Préparation:

## ▪ Étape 1

Placez les jaunes d'œufs, le sirop de canne et le sucre dans une petite casserole, puis fouettez jusqu'à incorporation complète et dissolution du sucre.

## ▪ Étape 2

Ajoutez la crème entière liquide, le lait et la gousse de vanille dans la casserole, puis mélangez.

## ▪ Étape 3

Faites chauffer la casserole à feu moyen, en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet ou d'une spatule en silicone. Poursuivez la cuisson jusqu'à atteindre 74-79 °C sur un thermomètre à lecture instantanée.

## ▪ Étape 4

Retirez la base du feu et versez-la dans un pot vide en la passant dans une passoire à mailles fines. Placez le pot dans un bain glacé. Une fois refroidi, placez le couvercle de conservation dessus et congelez pendant 24 heures.

## ▪ Étape 5

Retirez le pot du congélateur et enlevez le couvercle. Veuillez vous référer au Guide de démarrage rapide pour informations sur l'assemblage et le fonctionnement.

## ▪ Étape 6

Une fois le bol en place, assurez-vous que l'appareil est allumé. Appuyez sur GELATO. Si la base est

grumeleuse, réassemblez le bol, réinsérez le bol dans l'unité et appuyez sur RE-SPIN.

#### ▪ Étape 7

Une fois le mélange terminé, ajoutez des garnitures ou ingrédients supplémentaires (en utilisant MIX-IN) ou utilisez RE-SPIN si vous le souhaitez. Puis enlevez la glace gelato du pot et servez immédiatement.

#### **LES CONSEILS DE NINA:**

Pour de meilleurs résultats, réglez votre congélateur à une température inférieure et placez le pot dans sa partie la plus froide.

REMARQUE : si votre congélateur est trop froid, la glace gelato peut sembler grumeleuse. Si c'est le cas, utilisez RE-SPIN pour mélanger un peu plus la préparation.

RE-SPIN Si vous n'utilisez pas le programme MIX-IN, vous pouvez utiliser le programme RE-SPIN pour un résultat plus crémeux si la texture est grumuleuse.

---

# **ILES FLOTTANTES A L'ABRICOT**

## **547 calories**

**Préparation: 15 minutes**

**Cuisson: 20 minutes**

200 g d'abricots

110 g de sucre

1/2 l de lait

1 gousse de vanille

3 blancs d'œufs

1. Ébouillantez les abricots pour en retirer la peau. Fendez-les en deux, enlevez les noyaux, cassez-les et retirez-en les amandes.

2. Versez le sucre en ajoutant 1/4 l d'eau et les amandes dans une casserole et faites cuire 10 minutes à découvert avant d'ajouter les fruits. Faites pocher les abricots 5 minutes, puis réduisez-les en purée et mettez à refroidir.

3. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre et à l'aide d'une poche à douille, formez de petits tas sur un papier sulfurisé.

4. Fendez la gousse de vanille en deux et mettez-la dans le lait; portez à ébullition. Faites y pocher 5 minutes les œufs en neige, sortez-les à l'aide d'une écumoire et faites-les égoutter.

5. Dressez les blancs d'œufs sur la purée d'abricots et décorez avec un peu de coulis de fraises ou de framboises.

**JE VEUX SAVOIR:** riche en beta-carotène, potassium peu calorique

---

# LAIT CAILLE ou YAOURT MAISON

Préparation: 5 mn

1 litre de lait entier

1 pot de yaourt nature entier (onctueux de préférence)

2 cs de lait entier en poudre (facultatif)

Parfum : 1/2cc de poudre muscade, où 1 sachet de sucre vanille

200 g Sucre en poudre (facultatif)

1/2 jus de citron

1. Mélangez avec un fouet le yaourt et le lait en poudre . Si vous n'ajoutez pas de lait en poudre, fouettez le yaourt uniquement.
2. Faites chauffer le lait à 100 degré dans une casserole où marmite. Éteindre juste avant la 1ere ébullition et laisser refroidir jusqu'à 40 degré. Si vous n'avez pas de thermomètre de cuisson, vérifiez la température sur votre paume comme le biberon la température doit être légèrement au dessus de celle de l'eau du bain.
3. Retirez le lait et ajoutez un peu de lait tiède au mélange yaourt et lait en poudre. Mélangez le tout au fouet, couvrez
4. Mettre un linge épais par dessus et où mettre la marmite dans un four éteint. Dans tous les cas le lait doit être gardé au chaud pour être fermenté pendant 12h. Vous pouvez le faire le soir pour le lendemain.
5. Après 12h, mélangez le lait au fouet. Ajoutez 1/2 jus de citron Ajoutez ensuite le sucre et la muscade en poudre où le sucre vanillé.

Renversez le lait dans une bouteille où dans des pots de yaourtière

6. Réservez au frais plusieurs heures.

**LES CONSEILS DE NINA:** Pour une grande famille vous pouvez faire 2 ou 3 litres de lait et ajustez les doses de yaourt et de lait en poudre à chaque fois.

**Lait et confiture:** Vous pouvez mettre de la confiture au choix dans un verre et servir le lait par dessus.

**Lait et couscous :** trempez du couscous dans de l'eau à mesure égale.(1dose de couscous 1dose d'eau) Ajoutez selon la quantité 1 à 2 sachets de sucre vanillé laissez gonfler. Faire cuire 2 à 3 mn au micro onde.

Mettre par petites quantités dans le lait. Attention le couscous gonfle dans le lait ne pas trop en mettre. Considérez 166 g environ de couscous pour 1 l de lait. Vous pouvez tout de même mettre à votre convenance

. Vous pouvez y ajouter du raisin sec c'est excellent.

---

## LE RUSTIQUE AUX POMMES CAMELISEES

Préparation : 15 min

cuisson : 25 min

4 personnes:

– 3 pommes

– 150 g de sucre

1. Épluchez et coupez les pommes en tranches. Beurrez un moule allant au four.
  2. Préparez un caramel : Dans une casserole, verser le sucre et 5 cl d'eau.
  3. Lorsque le caramel est doré, le versez immédiatement dans le moule. Ajoutez les pommes sur le caramel en les disposant comme pour une tarte.
  4. Versez la base dessus. Enfournez 25 minutes environ. Laissez refroidir.
  5. Plongez le fond du moule dans un récipient d'eau chaude pour décoller le caramel. Retournez sur une assiette, le gâteau se démoulera facilement.
- 

# MADELEINE ESPAGNOL AU CITRON

## Ingrédients

4 Œufs

200 g de Sucre brut de canne

250 g de Farine de blé

2 c à c de Levure chimique

200 g d'huile

4 c à s de zeste et de jus d'un citron

un peu de sucre en poudre pour le dessus.

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 250°C.
2. Casser les œufs dans un récipient et rajouter les 200 g de sucre.
3. Fouetter les œufs avec le sucre durant 5 à 6 minutes à puissance maximale.

4. Rajoutez la farine et 2 cuillères à café de levure chimique.
  5. Rincez le citron, puis râpez- le pour avoir son zeste.
  6. Ajoutez ensuite l'huile, puis le jus de citron et le zeste.
  7. Faire tourner le robot à la puissance minimale et rajouter tout doucement la farine mélangée à la levure chimique.
  8. Mettre des caissettes en papier dans des moules à muffin.
  9. Les remplir avec une cuillère à soupe ou une poche à douille.
  10. Aller à ras-bord des caissettes pour des madeleines énormes.
  11. Parsemer le dessus de sucre.
  12. Cuire 5 minutes à 250°C, puis 5 minutes à 220°C.
  13. Cuire enfin 5 minutes à 180°C.
  14. Laisser tiédir les madeleines espagnoles au citron et les servir
- 

# MADELEINES ESPAGNOLES

## Ingrédients

4 Œufs

200 g de Sucre de canne

250 g de Farine de blé

2 c à c de Levure chimique

200 g d'huile

4 c à s de jus d'un citron et son zeste

sucres en poudre pour le dessus.

## Préparation :

1. Préchauffez le four à 250°C.
2. Casser les œufs dans un récipient et rajouter les 200 g de sucre.
3. Fouetter les œufs avec le sucre durant 5 à 6 minutes à puissance maximale.
4. Mélanger la farine et la levure chimique.
5. Joindre ensuite l'huile, puis le jus de citron et le zeste.
6. Faire tourner le robot à la puissance minimale et rajouter tout doucement la farine mélangée à la levure chimique.
7. Mettre des caissettes en papier dans des moules à muffin.
8. Les remplir avec une cuillère à soupe ou même une poche à douille.
9. Aller à ras-bord des caissettes pour des madeleines énormes.
10. Parsemer le dessus de sucre.

## Pour la cuisson

Cuire 5 minutes à 250°C, puis 5 minutes à 220°C.

Enfin Cuire enfin 5 minutes à 180°C.

Laisser tiédir les madeleines espagnoles au citron avant de servir.

---

# MASCARPONE A LA NOIX DE COCO ET MANGUE

**Préparation: 30 mn**

**Cuisson: 15 mn**

**Marinade: 2 h**

**6 personnes:**

**Cuisson de la mangue:**

770 g de mangues  
45 g de sucre semoule

**Pour les verres:**

40 g biscuits à la cuillère  
20 g de fruits confits

**Pour la crème de coco au caramel:**

50 g sucre semoule  
50 g de noix de coco râpée  
135 g d'eau  
40 g d'Amaretto

**Pour les blancs d'œufs:**

60 g de blancs d'œufs  
0,5 g de sel (1 pincée)

**Pour les jaunes d'œufs:**

40 g de jaunes d'œufs frais  
40 g de sucre en poudre  
250 g de mascarpone

1. Séparez les blancs des jaunes des 2 œufs, épluchez les mangues, coupez en petits dés.
2. Réservez dans une assiette creuse.
3. Dans une poêle, placez les dés de mangues, saupoudrez de sucre et faites caraméliser. Réservez au réfrigérateur.
4. Dans une petite casserole, mettez le sucre, ajoutez la noix de coco, l'eau, mélangez, portez à ébullition pendant 5 minutes, puis stoppez la cuisson.
5. Dans la casserole, ajoutez l'Amaretto, réservez sur le plan de travail.
6. Dans le bol du robot mélangeur, ajoutez les jaunes d'œuf, le sucre. Mélangez.
8. Dans le bol du mélangeur ajoutez le mascarpone. Mélangez.
9. Montez les blancs en neige ferme ajoutez une pincée de sel.
10. Placez les blancs en neige avec le mascarpone.
11. Mélangez sans écraser avec un mouvement de rotation.
12. Trempez un morceau de biscuit à la cuillère dans le sirop de noix de coco et placez au fond de la coupe.
13. Placez une cs de crème au mascarpone, puis couvrez avec la mangue.
14. Mettez une couche de crème au mascarpone.
15. Continuez avec des petits morceaux de biscuits trempés dans le sirop, de la mangue, de la crème au mascarpone.
16. Décorez avec des fruits confits. Placez au réfrigérateur pendant 2 heures avant de servir.

