BAVAROIS AU CARAMEL

8 personnes :

- 400 g de lait
- 220 g de caramel
- 2 gousses de vanille
- 10 jaunes d’œuf
- 65 g de sucre
- 6 feuilles de gélatine
- 425 g de crème fleurette

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans un récipient rempli d’eau froide.
2. Porter le lait à ébullition avec le caramel et la vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
3. Blanchir les jaunes d’œufs avec le sucre. Verser le lait au caramel sur les jaunes blanchis et cuire l’ensemble à la nappe. Ajouter la gélatine ramollie et égouttée et refroidir l’appareil à 20°C environ.
4. Monter la crème fleurette froide en crème fouettée et l’incorporer délicatement à l’appareil froid.
5. Mouler en cercles individuelles ou ramequins.
6. Réserver au froid quelques heures avant de servir.
7. Décor : Au choix

LES CONSEILS DE NINA: voir la recette du caramel liquide

BAVAROIS AUX FRAISES

125 g de farine

Pour le bavarois :
– 500 g de fraises
– 1 citron
– 6 feuilles de gélatine
– 40 cl de crème liquide fleurette
– 220 g de sucre

Pour le nappage :
– 1 flacon de coulis (fraise ou framboise)
– 2 feuilles de gélatine

Attention, cette recette est à faire la veille!Tout d'abord, avoir un cercle à pâtisseries à bord haut, une plaque et du papier cuisson.

Génoise :

1. Mélanger les 4 jaunes d'œufs avec les 125 g de sucre et travailler jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la farine et mélanger.
3. Monter les blancs en neige et les mêler délicatement à la pâte.
4. Étaler cette pâte en couche régulière dans un cercle à pâtisserie sur une plaque garnie d'une feuille de papier cuisson.
5. Faire cuire à 220°C (thermostat 7-8) jusqu'à ce que la pâte soit cuite (planter la pointe du couteau).
6. Lorsque la génoise est cuite, la glisser sur un plat à dessert ôter le papier cuisson en la laissant dans le cercle à pâtisserie.
7. Bavarois : faire ramollir les 6 feuilles de gélatine dans un bol d'eau.
8. Laver et équeuter les fraises.
9. Les mixer avec le jus du citron et ajouter les 220 g de

sucre (ou 1 peu plus si pas besoin).
10. Verser ce mélange dans une casserole et y ajouter les feuilles de gélatine ramollies et essorées.
11. Remuer jusqu’à ce qu’elles fondent.
    – laisser refroidir-
12. Monter les 40 cl de crème en chantilly (il faut que la crème soit très froide).
13. Quand la mixture de fraise est refroidie et commence un peu à prendre, y ajouter la crème fouettée.
14. Verser le tout sur la génoise dans le cercle à pâtisserie et mettre au réfrigérateur jusqu’au lendemain.
15. Le lendemain : passer la lame du couteau sur le bord du cercle à pâtisserie pour le démouler.
16. Nappage : faire ramollir les 3 feuilles de gélatine dans de l’eau.
17. Chauffer le coulis dans une casserole, y ajouter les feuilles de gélatine et laisser un peu refroidir.
18. Puis napper sur le bavarois.
19. Mettre un peu au réfrigérateur.
    Voilà, c’est prêt! Régalez vous!

BAVAROIS FRAMBOISES AU CHOCOLAT BLANC

La base de biscuits :

– 67 gr de biscuits (type Petits Beurre)

– 27 gr de beurre

La mousse bavaroise au chocolat blanc :

– 1 jaunes d’oeufs

– 13 gr de sucre

– 7 cl de lait

– 0.5 feuilles de gélatine

– 57 gr de chocolat blanc

– 7 cl de crème liquide (30% MG)

La mousse à la framboise :

– 133 gr de framboise (fraîches ou surgelées)

– 33 gr de sucre

– 1.5 feuilles de gélatine

– 13 cl de crème liquide (30% MG)

Le décor :

– 123 gr de confiture de framboises

– 8 framboises fraîches

– (feuilles de menthe)

Matériel:

– Moule à charnière ou cercle à entremets 28 cm diamètre

– Batteur électrique

– Papier sulfurisé

– Casserole

– Chinois

Préparation :

Base de biscuits :

1. Broyer les biscuits en poudre fine (par exemple à l’aide d’un mixeur).
2. Ajouter le beurre fondu et bien mélanger.
3. Au fond du moule ou du cercle, placez une feuille de papier sulfurisé.
4. Versez le mélange de biscuits et étalez-le uniformément pour former une petite couche uniforme. Glacé.

Mousse bavaroise au chocolat blanc :

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l’eau froide.
2. Mélanger les jaunes d’œufs avec le sucre.
3. Ajoutez ensuite le lait et mélangez bien.
4. Maintenez le feu doux et remuez constamment avec une cuillère en bois. (C’est une sorte de crème pâtissière).
5. Bien mélanger jusqu’à ce que la crème épaississe légèrement (les doigts doivent laisser des marques sur la spatule.). Cela peut prendre un certain temps (10-15 minutes).
6. Retirer la crème du feu et ajouter la gélatine bien imbibée. Bien mélanger, puis ajouter les morceaux de chocolat blanc.
7. Bien mélanger et laisser refroidir à température ambiante pendant environ 20 minutes.
8. Montez ensuite votre crème bien froide dans la chantilly en battant rapidement au fouet.
9. Ajoutez-le à la crème au chocolat blanc, mélangez délicatement.
10. Versez ce mélange sur la base de biscuits dans le moule.
11. Réfrigérer pendant au moins 3 heures.

Mousse framboise :

1. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l’eau froide.
2. Dans une casserole, incorporer les framboises et le sucre. Cuire à feu moyen, en remuant de temps en temps, pendant environ 5 minutes.
3. Filtrez le contenu de la casserole pour enlever les graines et les résidus.
4. Ajouter les feuilles de gélatine au coulis encore chaud et bien mélanger.
5. Montez la crème froide.
6. Ajouter le coulis de framboise chaud.
7. Arrêtez le fouet et utilisez le fouet pour mélanger délicatement la crème et le coulis.
8. Versez la mousse obtenue dans le moule sur la mousse au chocolat blanc, et lissez le dessus au maximum. Réfrigérer pendant 3 heures.

Garniture :

1. Faire chauffer la confiture 1 minute au micro-ondes.
2. Filtrez ensuite la confiture pour enlever la peau et les pépins.
3. Verser ensuite la confiture sur la mousse framboise et tourner le moule pour bien répartir le mélange préparé.
4. S’il y a des irrégularités, vous pouvez les masquer en décorant. Puis placez-le au réfrigérateur pendant 45 minutes.
5. Disposez des framboises fraîches sur le pourtour du gâteau.
6. Vous pouvez également placer des feuilles de menthe entre les framboises pour un look rafraîchissant.

Servez c’est prêt !

BEIGNET DE BANANE

10 personne(s)
Préparation : 27 min
Cuisson : 7 min

- Pâte des beignets de banane plantain
- 3 oignons
- 4 tomates
- 1 poivron
- 2 gousses d’ail
- 2 cuillère à soupe d’huile
- Thym
- Laurier
- Piment en poudre
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Préparez la pâte de beignets de bananes plantain.
2. Pelez et émincez les oignons.
3. Pelez et hachez les gousses d’ail. Lavez les tomates et le poivron.
4. Coupez les tomates en morceaux et taillez le poivron en lanières.
5. Faites chauffer l’huile dans une petite sauteuse.
6. Faites-y fondre les oignons à feu moyen pendant 5 minutes, puis ajoutez l’ail, le thym et le laurier.
7. Mélangez et poursuivez la cuisson 2 minutes avant d’incorporer les tomates, les lanières de poivron, le piment, du sel et du poivre.
8. Mélangez et faites cuire à feu doux et sans couvrir pendant 15 à 20 minutes. Faites chauffer l’huile de friture et faites cuire vos beignets pendant 5 à 7 minutes, suivant leurs tailles. Ne mettez pas trop de

beignets par fournée par ils gonflent pendant la cuisson. Lorsqu’ils sont cuits, posez-les sur du papier absorbant, avant de les réserver au chaud.
9. Servez les beignets de banane plantain accompagnés de leur sauce. Ces beignets se mangent aussi bien chauds que froids.

BEIGNETS

Ingrédients :

- 1 œuf
- 100 g de farine
- 4 g. de levure chimique
- 20 g. de sucre
- 15 g d’huile
- 15 ml. d’anis
- Assez d’huile pour la friture
- Écorces d’orange et de citron
- Suffisamment de sucre pour saupoudrer

Préparation :

1. Battez avec le mixeur électrique l’œuf avec le sucre jusqu’à son volume double, environ 4-5 minutes. Ajoutez l’anis et l’huile et mélangez. Ensuite dans un bol ajoutez au mélange obtenu la farine et la levure et mélanger. La pâte ne doit pas devenir liquide et un peu collante.
2. Laissez reposer la pâte 1 heure recouverte d’un film à température ambiante. Après le repos, enduisez d’huile le plan de travail et les mains et faites des boulettes avec la pâte, d’environ 8-9 g.

3. Mettez d’huile à chauffer dans une casserole à feu moyen, ajoutez des bandes d’écorce d’orange et de citron pour aromatiser l’huile. Quand l’huile est chaude, commencez à faire les beignets et les mettre dans l’huile chaude, les faire dorer des deux côtés puis les poser dans un papier absorbant. Il est important de préparer une assiette de sucre pour saupoudrer les beignets au fur et à mesure qu’ils sortent de l’huile.

BEIGNETS « CUISSES DE DAMES »

Préparation: 20 mn

Cuisson: 50 mn

6 personnes:

1 Kg de farine
1/2 Kg de sucre
1 pincée de sel
2 Oeufs
2 cs de margarine
1/2 cc de muscade moulue (facultatif)
1 cs du zeste de citron ou arôme de votre choix
1 litre d’huile pour la friture

1. Mettez la farine dans un saladier et formez un puits puis cassez les œufs et les versez dans le puits de farine.

2. Ajoutez les deux cs de margarine.

3. Versez le sucre, le sel et la muscade dilué dans un demi verre d’eau. Mélangez le tout jusqu’à l’obtention d’une pâte

homogène.
La pâte doit être tendre et consistante,

4. Étalez une pluie de farine sur un plan de travail. Étendre la pâte à l'aide d'un rouleau ou une bouteille et découpez en dés.

5. Faites chauffer de l'huile dans une friteuse et faites frire les morceaux de pâtes en évitant qu'ils se collent

6. retirez du feu dès que les morceaux sont dorés et les mettre sur un papier absorbant afin d'enlever l'excès d'huile.

BEIGNETS AU SUCRE

Ingrédients:

50g Sucre
250g Farine
3 Jaunes d'œufs
1 càc Huile neutre
1sachet Levure chimique
du sucre pour l'enrobage
1 pincée Sel
25cl Lait

Préparation :

1. Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre et la levure tamisée.
2. Creuser un puits et y verser les jaunes d'œufs et l'huile, puis le lait en 3/4 fois tout en mélangeant de façon à incorporer la farine petit à petit, cela évitera

la formation de grumeaux.
3. bien mélanger pour obtenir une pâte homogène
4. Laisser reposer 30min
5. Dans une casserole profonde ou une friteuse, verser l’huile jusqu’au 1/3 et la faire chauffer à feu vif.
6. Une fois l’huile bien chaude, ralentir le feu et faire cuire les boules formées avec la pâte, quelques beignets à la fois, pendant environ 2 minutes par côté.
7. Pour placer les beignets dans l’huile, j’ai utilisé une cuillère à soupe car la pâte reste assez liquide et ne peux être pétrie.
8. Une fois les beignets cuits, les poser sur une feuille de papier absorbant afin de retirer le surplus d’huile, puis les rouler dans du sucre en poudre.

BEIGNETS AU YAOURT

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g Yaourt
- 70 g Huile de tournesol
- 230 g Farine
- 160 g sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café Extrait de vanille

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez les œufs avec le sucre à l’aide d’un fouet électrique, le tout jusqu’à ce que vous avez un beau mélange gonflé et mousseux.
2. Versez l’huile et montez le tout.
3. Ajouter aussi le yaourt et l’extrait de vanille, travailler toujours avec le fouet électrique.
4. Incorporer la farine tamisée avec la levure, mélanger le tout avec une cuillère ou un fouet à la main jusqu’à ce qu’il y ai un mélange sans grumeaux.
5. Prendre le moule à beignets, passe un peu de beurre et de farine et verser la pâte dans les creux.
6. Il est important de remplir les moules pour leurs 2/3, pas plus.
7. Faire cuire le tout dans un four statique préchauffé à 180° pendant environ 10-15 minutes.
8. Une fois les beignets cuits, laisser refroidir et servir avec un peu de sucre glace dessus.

BEIGNETS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Préparation: 15 minutes
Cuisson: 12 minutes
Portions: 8

Ingrédients

25 g de lait
3 cl d’huile de tournesol
50 g de sucre

90 g de farine
1 œuf
Sucre glace
1 sachet de levure chimique
80 g de pépites de chocolat
Zeste râpé d’1 citron

Préparation:

1. Ajouter lentement la farine.
2. Incorporer le zeste d’agrume.
3. Verser l’huile, puis le lait.
4. Ajouter la levure, puis les pépites de chocolat et remuer avec une spatule.
5. Huiler le moule à beignets et y répartir la pâte.
6. Enfourner les beignets aux pépites de chocolat pour environ 12 minutes.
7. Laisser refroidir, décorer de sucre en poudre et déguster.

BEIGNETS D’ANANAS 567 calories

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 3 minutes

4 personnes:

1 ananas (800 g environ)

1 œuf

1/8 l de lait

1 pincée de sel

60 g de sucre

4-5 cs de porto

150 g de farine

20 g de beurre

5 cs de sucre

Cannelle en poudre

1. Coupez l'ananas en 8 tranches, épluchez-les et retirez la partie centrale dure.

2. Préparez la pâte à beignets : cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. Mélangez le jaune avec le lait, le sel, le sucre et le porto.

3. Passez les tranches d'ananas dans la pâte à beignets et faites-les dorer 3 minutes dans un bain de friture chauffé à 180 degrés. Égouttez-les sur du papier absorbant.

4. Mélangez le sucre avec la cannelle et roulez-y les beignets. Servez aussitôt.

JE VEUX SAVOIR: l'ananas est riche en vitamine c, B6, acide folique, fer, et manganèse