

# BRIOCHE AU NUTELLA

2 œufs  
250 g de farine  
250 g de farine  
180 ml de lait entier  
120 g de sucre  
100 g de beurre  
1 gousse de vanille  
25 g de levure de bière fraîche

Nutella

raisin sec (facultatif)

## Préparation:

### Activez la levure

- Dissoudre la levure de bière dans le lait chaud et laisser reposer 10 minutes pour qu'elle s'active en formant la mousse à la surface.

### Préparez la pâte à brioche.

- Versez le lait avec la levure et la farine dans le mélangeur, faites fonctionner le mélangeur à la vitesse 1 et ajoutez un œuf à la fois.
- À ce stade, ajoutez le sucre, le zeste de citron râpé et les graines de vanille et attendez à nouveau que la pâte les absorbe complètement.
- Ensuite, ajoutez le beurre une cuillère à la fois.
- N'ajoutez pas la cuillère suivante tant que la cuillère de beurre précédente n'a pas été complètement absorbée par la pâte.
- Lorsque tout le beurre a été absorbé, ajoutez les

raisins secs imbibés d'eau et pressés (facultatif) et pétrissez la pâte pendant 5 minutes toujours à la vitesse 1, puis augmentez à la vitesse 3 et travaillez pendant encore 5 minutes.

- Revenez ensuite à la vitesse 1 et travaillez pendant 2-3 minutes, puis à la vitesse 3 et travaillez pendant 2-3 minutes,
- puis 1 de plus et ainsi de suite jusqu'à ce que la pâte se détache de la paroi du bol et ne reste attachée qu'au fond. La pâte à brioche plus vous travaillez et mieux c'est, plus elle sera douce et plus elle conservera sa douceur.
- Alors ne vous précipitez pas.

## **Laissez la brioche se lever**

- Ensuite, éteignez le mélangeur, travaillez la pâte légèrement avec vos mains et formez une boule.
- Mettez la pâte dans un bol, couvrez d'un film alimentaire et laissez lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Étalez la brioche en forme de rectangle sur une épaisseur d'environ un demi-centimètre. Étalez le nutella dessus puis roulez le rectangle sur lui-même afin d'obtenir un rouleau de pain brioché rempli de nutella.
- Passer le rouleau ainsi obtenu dans un moule à gâteaux et bien refermer les bords du rouleau pour que le nutella ne sorte pas.

## **Laisser lever la brioche farcie**

- Couvrir le moule avec un film alimentaire et laisser la pâte lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume.
- Brossez ensuite la surface de la brioche au nutella avec

un peu de lait et décorez-le de sucre granulé.

- Faire cuire la brioche dans un four préchauffé à 180 ° C pendant environ 30-45 minutes selon la puissance du four.
- La brioche sera cuite lorsque sa surface sera dorée.

---

# BRIOCHE AU YAOURT

**Préparation:** 25 minutes

**Cuisson:** 20 minutes

**6 personnes :**

## Ingrédients :

Zeste râpé d'1 citron

1 càc de miel

Graines d'1 gousse de vanille

4 cl d'huile

2 jaunes d'œufs

1 pot de yaourt nature

130 g de sucre e (+ 2 càc)

$\frac{1}{2}$  kg de farine

8 g de levure de bière fraîche

10 cl de lait tiède

## Préparation:

1. Verser le lait dans un bol et y faire dissoudre la levure de bière avec 2 cuillerées de sucre.

2. Laisser reposer une vingtaine de minutes.
  3. Incorporer les autres ingrédients.
  4. Pétrir pour avoir une pâte homogène et souple.
  5. La couvrir d'un linge propre.
  6. Laisser lever 2 heures au four éteint avec la lumière allumée.
  7. Reprendre la pâte et la diviser en morceaux de 50 g chacun, puis les façonner en boules.
  8. Les placer sur une plaque tapissée de papier cuisson ;
  9. Couvrir d'un linge et laisser lever au double, comme précédemment.
  10. Préchauffer le four statique à 190 degrés.
  11. Badigeonner la surface d'œuf battu ou de lait.
  12. Enfournier la brioche au yaourt pour une vingtaine de minutes.
- 

# BRIOCHE AU YAOURT ET PÉPITES DE CHOCOLAT

**Préparation: 15 minutes**

**Cuisson: 30 minutes**

**Portions: 4**

## Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf
- 1 sachet et demi de levure chimique
- 1 càc de sel
- 2 càs de sucre
- 100 g de pépites de chocolat
- 600 g de farine
- 350 g de yaourt brassé

# Préparation:

1. Préchauffer le four à 210 degrés.
2. Mettre le yaourt dans un bol.
3. Ajouter le sucre et le sel.
4. Incorporer la farine avec la levure.
5. Bien travailler le tout pour avoir une pâte collante et homogène.
6. Ajouter les pépites de chocolat.
7. Continuer à pétrir pour bien les répartir.
8. Tapisser un moule à cake de papier cuisson.
9. Y transférer la préparation.
10. Badigeonner la surface de jaune d'œuf battu avec un peu d'eau.
11. Enfourner pour une demi-heure.
12. Laisser tiédir, retirer du moule et laisser refroidir.
13. Servir la brioche au yaourt et aux pépites de chocolat.

---

# BRIOCHE SUCRÉE AU YAOURT

## Ingrédients

60 g de sucre  
1 sachet de levure  
200 g de yaourt nature  
2 œufs  
75 g de beurre mou  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
1.5 g de sel  
500 g de farine

## Préparation:

1. Mélanger dans un robot: les yaourts nature, les œufs, le beurre et le jus de citron
2. Verser petit à petit la farine dans le mélange et continuez à mélanger.
3. Lorsque la pâte est plus épaisse, la travailler sur un plan de travail et continuer à pétrir avec les mains jusqu'à l'obtention d'une consistance élastique et homogène qui ne colle plus.
4. Couvrir la pâte un torchon humide ou de film alimentaire et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.
5. Diviser la pâte en 7 morceaux, leur donner la forme de plusieurs brioches.
6. Mettre les boules de brioches sur du papier sulfurisé.
7. Les laisser lever une demi-heure en recouvrant le moule avec un torchon humide, ou du film alimentaire.
8. Cuire les brioches dans un four préchauffé à 180°C pendant une vingtaine de minutes.
9. Sortir les délicieuses brioches sucrées au yaourt du four et les servir.

**Les conseils de Nina :** Vous pouvez déguster vos brioches avec de la confiture, ou tremper dans un yaourt fait maison (voir la recette sur le site)

Bonne dégustation!

---

## BROWNIE AUX NOIX DE PÉCANS

**Ingrédients :**

- 3 œufs
- 180 g de beurre
- 45 g de noix
- 180 g de chocolat noir
- 135 g de Vernoise
- 1 bonne cuillère à soupe de crème épaisse
- 90 g de farine
- 60 g de noix de pécan
- 1 pincée de fleur de sel

### **Préparation :**

- Préchauffez le four à 240 °C et glissez-y les noix pour leur donner plus de goût.
  - Beurrez votre moule carré. Privilégiez un moule amovible.
  - Dans une casserole, faites fondre le chocolat en douceur. Une fois le chocolat fondu, ajoutez le beurre préalablement coupé en dès.
  - Dans un bol, battez les œufs avec le sucre.
  - Ajoutez la crème fraîche à votre préparation puis votre mélange de chocolat fondu et le beurre.
  - Ajoutez aussi la farine et une pincée de sel et mélangez le tout.
  - Versez votre préparation dans le moule.
  - Disposez les noix et enfoncez-les.
  - Secouez le moule.
  - Enfournez pendant 20 minutes à 140 °C.
  - À la sortie du four, plongez le moule dans l'eau froide pour éviter la surcuisson des bords.
  - Une fois refroidi, placez votre brownie au réfrigérateur pendant 3 heures.
-

# BROWNIES AU CHOCOLAT

**Préparation : 15 mn**

**Cuisson : 15 mn**

**Repos : 30 mn**

**4 à 6 personnes**

- 100 g de chocolat noir
- 65 g de sucre
- 80 g de beurre + 1 noix pour le moule
- 35g de farine
- 2 œufs
- 1 pincee de cannelle
- 60 g de cerneaux de noix

1. Prechauffer le four à 180 degrés faites fondre le chocolat noir en morceaux au bain-marie ou dans le four micro-ondes attention: faites le juste fondre, pas besoin de trop le faire chauffer.
2. Dans un saladier mélanger le sucre avec le beurre ramolli incorporer ensuite la farine, les œufs, la cannelle, le chocolat fondu puis les cerneaux de noix.
3. Beurrer le moule est versée la pâte dedans enfourner et laisser cuire pendant 15 minutes laisser refroidir pendant 30 minutes avant de déguster.

**LES CONSEILS DE NINA :** Les brownies sont fragiles au démoulage et à la découpe beurrez et fariné le moule en renversant le surplus de farine. Sinon choisir un moule en silicone.

---

# 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. Enfourné 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. Batre 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.

---

# **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.
-

# 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 et achevez 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.

---

# 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.