

GÂTEAU AUX POMMES AU CAMEL BEURRE SALÉ

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients :

70 g de sucre

60 g de farine

3 càs de caramel au beurre salé

4 pommes Golden

65 g de beurre demi-sel

250 ml de lait entier

2 œufs

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160 degrés.
2. Faire fondre le beurre au bain-marie et le laisser tiédir.
3. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le caramel.
4. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
5. Battre ces derniers avec 50 g de sucre.
6. Ajouter le beurre.
7. Incorporer la farine petit à petit, en mélangeant bien à chaque fois.
8. Verser le lait au caramel sur la préparation.
9. Bien mélanger.
10. Monter les blancs d'œufs en neige.
11. Les ajouter doucement au mélange, en remuant avec une spatule.
12. Ensuite, fouetter quelques instants pour les casser.

13. Beurrer un moule et y transférer la pâte.
 14. Enfourner pour une demi-heure.
 15. Peler les pommes et les couper en quartiers fins.
 16. Les faire caraméliser dans une poêle avec le sucre restant et un peu de beurre.
 17. Laisser le gâteau tiédir avant de le retirer de son moule.
 18. Placer les tranches de pommes à la surface.
-

GÂTEAU AUX POMMES ET MIEL

Ingrédients (pour 6 personnes)

Pour la garniture aux pommes :

- 6 pommes
- 60 g de beurre
- 12 cl de miel
- 10 cl de cidre

Pour le gâteau :

- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de beurre demi-sel ramolli + 20 g pour le moule
- 150 g de sucre
- 2 œufs
- 1 gousse de vanille
- 15 cl de lait

Préparation :

1. Pelez et coupez les pommes en quartiers, retirez-en les

cœurs et les pépins. Dans une poêle, faites fondre le beurre et mettez-y les pommes à dorer. Ajoutez le miel et le cidre, poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les pommes soient bien caramélisées. Réservez.

2. Le gâteau : Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans une jatte, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez les œufs et les graines de la gousse de vanille, continuez à fouetter 5 minutes. Incorporez la farine et la levure tamisées ensemble, puis le lait. Beurrez un moule de 20 cm de diamètre. Disposez les pommes dans le fond. Versez la pâte sur la garniture.
3. Mettez le moule sur une plaque et enfournez pour 40 minutes de cuisson. Laissez tiédir le gâteau à la sortie du four avant de le démouler sur un plat.

GÂTEAU AUX POMMES ONCTUEUX

Ingrédients :

300 g de farine

200 g de sucre blanc

4 œufs

un sachet de levure en poudre pour les desserts

4 pommes golden, une écorce râpée de citron

30 ml de jus de citron et deux cuillères de sucre

Zeste de citron

Huile de tournesol

Préparation :

1. Dans un robot de cuisine montez les œufs avec le sucre au moins pendant dix minutes pour que tout soit

volumineux.

2. Pelez et râpez une pomme et coupez en tranches fines les autres pommes puis baignez-les avec le jus de citron (et les deux cuillères de sucre) pour qu'elles ne noircissent pas.
 3. Dans les œufs bien montés ajoutez une cuillère à café d'huile, la pomme râpée,
 4. ensuite rajoutez la farine, vous pouvez faire moitié maïzena, moitié farine pour un gâteau plus moelleux.
 5. Tamisée avec la levure et du zeste de citron, la pâte est prête.
 6. Versez-la dans une moule à tarte (préféablement une moule de 24 cm) et saupoudrez-la avec des tranches de pomme et ajoutez,
 7. par dessus un peu de zeste de citron et le sucre de canne, ce dernier
 8. sert à faire dorer les pommes à la surface, mettez donc une pincée par-ci par-là.
 9. Mettez au four pendant 40-45 minutes (le four préchauffé à 180 degrés).
-

GATEAU CREMEUX AUX FRUITS

Ingrédients

3 pommes

1 orange (non traité)

100 g de farine

30 g de féculé de pomme de terre

100 g de lait

60 g de beurre

2 œufs

100 g de sucre

Une / 2 cuillère à café de levure chimique

Jus de citron

1 cuillère à soupe de cassonade

Sucre glace

Préparation

- Peler les pommes et les couper en petits morceaux, en retirant le noyau.
- Mettez-les dans un bol et saupoudrez d'un peu de jus de citron, pour éviter qu'ils noircissent.
- Faire fondre le beurre, dans une casserole ou au bain marie, et laisser refroidir.
- Avec le fouets électrique, fouettez les œufs avec le sucre pendant quelques minutes, ils n'ont pas besoin d'être très gonflés.
- Ajouter le lait, le beurre fondu et le zeste d'orange râpé et mélanger.
- Ajouter la farine tamisée petit à petit avec la fécule et la levure chimique.
- Enfin, ajoutez le jus d'orange (environ 55 grammes).
- Mélangez le tout sans créer de grumeaux, puis ajoutez les pommes en petits morceaux et répartissez-les dans la pâte.
- Vous pouvez les ajouter tous, ou en laisser de côté et les mettre à la surface.
- Tapisser un moule à gâteau de 18-20 cm de papier sulfurisé, ou le beurrer et le fariner.
- Versez la pâte et couvrez avec les pommes que vous aviez gardées de côté (si vous ne les avez pas toutes déjà

utilisées).

- Saupoudrer d'un peu de cassonade et mettre le gâteau au four statique à 180 °.
 - Cuire au four pendant 45 à 50 minutes,
 - Une fois terminé, sortez-le du four et laissez-le refroidir complètement.
 - Le gâteau aura une consistance légèrement crémeuse, avant de le servir, vous pouvez le saupoudrer de sucre glace si vous le souhaitez.
 - Si vous ne le consommez pas immédiatement, il est préférable de le conserver au réfrigérateur, dans un récipient fermé. Il est excellent à la fois à température ambiante et froid.
-

GATEAU DE BOUDOIR CRÉMEUX

Préparation: 15 minutes

Cuisson: environ 10 minutes

Personnes : 8 (180 Kcal par portion)

Ingrédients

22 boudoirs

Jus d'un demi-citron

½ verre de vin blanc

Un peu de rhum

1 càs de stévia

1 verre d'eau

Crème:

Vanille

Zeste râpé d'1 citron

3 œufs

1,5 càs de stévia

45 g de maïzena

$\frac{1}{2}$ l de lait

1. Mélanger le vin avec la stévia, le rhum et le jus de citron.
2. Couper les boudoirs en deux et les faire tremper rapidement dans le mélange précédent.
3. Les placer debout dans un moule en verre rond.
4. Dans une casserole, casser les œufs.
5. Ajouter la stévia et la maïzena.
6. Fouetter le tout.
7. Verser le lait petit à petit, en continuant à fouetter.
8. Aromatiser de vanille et de citron.
9. Faire épaissir sur feu doux quelques instants, en remuant sans cesse.
10. Verser cette crème dans le moule.
11. Fermer avec d'autres boudoirs imbibés du sirop.
12. Mettre au frais pour au moins 5 heures.
13. Décorer de sucre en poudre.

GÂTEAU DE CRÈME GLACÉE AUX GAUFRETTES

Préparation: 20 minutes

Portions: 6-8

Ingrédients

40 gaufrettes au chocolat (+ pour la décoration)

q.s de lait

Copeaux de chocolat

50 g de lait

100 g de crème de noisettes

25 cl de crème liquide liquide

Préparation:

1. Réduire 18 gaufrettes en poudre au mixeur et la transférer dans le fond d'un moule à charnière rond de 18 cm, en appuyant bien pour l'égaliser.
2. Disposer le reste des gaufrettes verticalement le long des bords du moule.
3. Mettre au frais et réaliser la garniture.
4. Monter la crème en chantilly.
5. Incorporer le lait condensé, puis la crème de noisettes en battant le tout.
6. Garnir la base de ce mélange, en mettre de côté.
7. Faire tremper rapidement quelques gaufrettes dans du lait.
8. Les disposer sur la garniture et les recouvrir de la crème restante.
9. Décorer de copeaux de chocolat.
10. Congeler le tout durant 4 heures minimum.
11. Servir le gâteau de crème glacée aux gaufrettes.

Gâteau de gaufrettes au

chocolat

Préparation : 30 minutes

Portion : 4 personnes

Ingrédients

200 g de gaufrettes au chocolat

80 g de beurre

100 g de chocolat

5 blancs d'œufs

20 g de cacao

300 g de sucre en poudre

1 feuille de 10 g de gélatine (ou 15 g d'agar-agar)

100 ml d'eau

Préparation:

1. Placer les gaufrettes au chocolat dans un bol puis concasser avec une fourchette.
2. Avec un moule à gâteau de 18 cm de diamètre, étaler la bouillie de gaufrette au chocolat au fond.
3. Puis dans un autre bol, séparer les jaunes des blancs d'œufs.
4. Ensuite, dissoudre une feuille de gélatine de 10 g dans un verre de 100 ml d'eau.
5. Mélanger la préparation avec une cuillère à café.
6. Prendre les blancs d'œufs et battre pour les monter en neige.
7. Additionner le sucre glace à ces blancs d'œufs en battant au batteur. Le mélange doit être lisse avant d'ajouter la gélatine dissoute.
8. Bien touiller le tout et prendre la moitié pour la verser sur la surface des gaufrettes.
9. Avec l'autre moitié, répandre du cacao en poudre et mélanger au batteur.

10. Déposer ce mélange au cacao dans le moule contenant les gaufrettes et le mélange de blancs d'œufs.
 11. Étaler doucement avec une spatule pour avoir un effet marbré.
 12. Déposer maintenant ce moule dans le frigo pendant 30 minutes pour la solidifier.
 13. Un peu avant de retirer le moule du réfrigérateur, préparer du chocolat noir fondu avec le beurre.
 14. Ne pas oublier de bien mélanger sans arrêt et ainsi obtenir une crème homogène, sans grumeaux.
 15. Après sortir le moule du frigo et couler par-dessus la préparation au chocolat.
 16. Envelopper bien le gâteau avec le chocolat fondu à l'aide d'une spatule pour atteindre les côtés.
 17. Replacer encore une fois durant 30 minutes dans le réfrigérateur pour que le chocolat prenne bien.
 18. Une fois ce temps passé, disposer dans une assiette.
-

GÂTEAU DE PAQUES

4 personnes :

Préparation: 2 heures+ 4 heures de repos

ganache :

170 g de chocolat noir

300 g de crème fleurette (170 + 130)

Glaçage brillant au chocolat :

80 g d'eau

240 g de sucre en poudre

80 g de cacao en poudre

160 g de crème liquide

5 feuilles de gélatine

Biscuit au chocolat:

100 g de pâte d'amande blanche

40 g de sucre glace

40 g de sucre en poudre

1 œuf entier 2 jaunes d'œufs

2 blancs d'œufs

25 g de farine

15 g de cacao en poudre

25 g de chocolat noir

25 g de beurre

Ganache au ganache : 170 g de chocolat noir

300 g de crème fleurette (170 + 130)

Glaçage brillant au chocolat :

80 g d'eau

240 g de sucre en poudre

80 g de cacao en poudre

160 g de crème liquide

5 feuilles de gélatine

Préparer tous les ingrédients du biscuit au chocolat.

1 Faire fondre le chocolat et le beurre au four à micro-ondes à moyenne puissance pendant 1 minute environ pour éviter au beurre d'éclabousser dans le four et au chocolat de brûler.

2 3 Émietter la pâte d'amande...

4 ...et rajouter le sucre glace. Mélanger partiellement. Verser ce mélange dans la cuve d'un petit mixeur. Ajouter l'œuf entier et les jaunes...

5 ...et mixer finement jusqu'à ce que les morceaux aient totalement disparus..

. 6 7 ...et que le mélange soit blanchâtre.

8 Lorsque le chocolat et le beurre sont fondus, les retirer du four...

9 ...et mélanger délicatement.

10 Verser ce mélange beurre + chocolat sur la préparation précédente.

11 Mélanger délicatement avec une spatule type maryse.

12 Tamiser la farine et le cacao en poudre.

13 Mélanger délicatement...

14 ...jusqu'à complète absorption.

15 Monter enfin les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel fin.

16 Lorsqu'ils sont montés, les serrer avec le sucre en poudre.

17 Retirer la cuve du batteur...

18 ...et ajouter la préparation chocolatée.

19 Mélanger délicatement. Verser la pâte obtenue sur une toile de cuisson « Silpat », elle même posée sur une plaque à

pâtisserie perforée.

20 21 Etaler la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur en un rectangle régulier.

22 Cuire à four chaud, 180°C pendant 15 à 20 minutes.

23 Au terme de la cuisson, sortir la plaque du four. Retourner la toile silicone sur une seconde plaque et retirer la toile silicone délicatement. Laisser refroidir.

24 25 Ganache au chocolat : Préparer tous les ingrédients.

26 Mettre à bouillir 170 g de crème fleurette.

27 Verser la crème fleurette sur le chocolat en pistoles.

28 Mélanger au fouet afin de bien le dissoudre dans la crème.

29 Il faut que la préparation soit bien homogène. Réserver de côté.

30 Monter les 130 g de crème fleurette restante en crème fouettée.

31 Lorsque la ganache titre 28°C...

32 ...ajouter la crème fouettée...

33 ...et mélanger délicatement avec une maryse.

34 Montage Découper 12 fonds de biscuits avec un triangle inox bombé 7 cm. Disposer 4 fonds de biscuit sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Poser sur chacun des fonds de biscuits un triangle inox bombé 8 cm.

35 Garnir le fond de ganache au chocolat à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille unie. Veiller à bien combler les bords.

36 Ajouter un second fond de biscuit dans chacun des triangles inox. Le biscuit ne doit pas toucher les bords métalliques. 37

38 Garnir de ganache au chocolat.

39 Combler avec le dernier fond de biscuit.

40 Garnir avec le restant de ganache et lisser à la spatule métallique.

41 Couvrir d'un film et placer au congélateur quelques heures. Glacage brillant au chocolat : Préparer tous les ingrédients (à préparer lorsque les entremets sont bien gelés).

42 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Verser l'eau dans une casserole.

3 Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

44 Verser l'eau dans une casserole.

45 Ajouter le sucre en poudre.

46 Porter à ébullition... ..et cuire jusqu'à ce que le sucre soit entièrement fondu. On obtient cet état dès la première ébullition. Généralement le sirop titre 105 à 106°C à ce stade là.

47 48 Verser le sirop bouillant sur le cacao en poudre...

49 ...et bien mélanger au fouet. Il ne faut pas laisser de grumeaux.

50 Porter la crème à ébullition.

51 Egoutter les feuilles de gélatine...

52 ...et les ajouter dans la crème chaude...

53 ...afin de bien les dissoudre.

54 Verser la crème chaude sur le mélange sirop et cacao en poudre.

55 Bien mélanger au fouet... ..jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. Laisser refroidir à température ambiante.

56 Finition : Décercler les cercles inox délicatement. Pour cela, faire réchauffer les côtés avec la paume des mains. Ils se démouleront ainsi plus facilement.

57 58 Les disposer sur une grille, elle-même posée sur une plaque creuse. Il faut que les bords de l'entremets soient nets. Pas d'angles cassés, pas de bavures, pas de bulles d'air...

59 60 Lorsque le glaçage titre 32 à 33°C...

61 Napper délicatement les entremets... ..en versant le glaçage brillant au chocolat sur l'entremets congelé (important) et en veillant à bien recouvrir tous les côtés.

62 63 Faire de même avec les 3 autres entremets et les laisser s'égoutter.

64 Réserver au frais jusqu'au moment du dressage final, à l'assiette.

GÂTEAU DE SAVOIE

Ingrédients :

- 6 jaunes d'oeufs
- 70 g de féculles de maïzena

- 180 g de sucre
- 7 blanc d'oeufs
- 90 g de farine

Préparation :

1. Préchauffer le four à 220°.
2. Fouettez 130g de sucre avec les jaunes jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Montez les blancs en neige avec 1pincée de sel en ajoutant petit à petit les 50g de sucre restant pour les serrer
4. Tamisez ensemble la farine et la maïzena.
5. Dans un très grand saladier, ajoutez une grosse cuillère de blancs en neige aux jaunes blanchis en mélangeant délicatement.
6. Incorporez à la maryse en soulevant délicatement l'appareil et en alternant, 1 fois la farine, 1 fois les blancs en neige, jusqu'à ce que tout soit incorporé
7. Enfournez 5mn à 220° puis poursuivre la cuisson à 120/130° pendant 45 à 50 minutes.
8. Laissez enfin tiédir et saupoudrez de sucre glace pour le service

GATEAU DE SEMOULE

Ingrédients :

- 200 g Semoule
- 500 ml de lait
- 500 ml d'eau

- 300 g de fromage Ricotta
- Zeste d'une orange
- Zeste d'un citron
- 40 g de beurre
- 4 œufs
- 250 g de sucre
- Une c. à c d'extrait de vanille

Préparation :

1. Mettez dans une casserole à chauffer le lait et l'eau avec le zeste de citron et le zeste d'orange, sans arriver au point d'ébullition.
2. Ajoutez ensuite le beurre et mélangez, puis retirez le zeste des agrumes.
3. Versez la semoule et mélangez avec un fouet à la main jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Versez le tout dans un plat et laissez refroidir.
4. Dans un bol, cassez les œufs et ajoutez le sucre, monter avec le fouet jusqu'à ce que vous créiez un mélange gonflé et mousseux.
5. Ajoutez la ricotta tamisée, l'extrait de vanille, et continuez à mélanger avec le fouet, en mélangeant les ingrédients jusqu'à créer un mélange homogène.
6. Ajoutez la crème à la semoule au mélange à base d'œufs et mélangez le tout.
7. Beurrer un moule de 26 cm et tapissez-le de papier sulfurisé. Verser le mélange à l'intérieur du moule en nivelant la surface avec une spatule.
8. Enfourner dans un four à 200° pendant 1 heure. Déroulez le gâteau lorsque la surface sera bien dorée et laissez-le refroidir au moins quelques heures avant de le couper. Décorées avec du sucre glace.