







60 recettes irrésistibles

mes petits fondants & moelleux



Tableau des symboles :

	Temps de préparation
	Temps de cuisson
	Temps de réfrigération
	Temps de repos
	Difficulté
	Nombre de personnes

Crédits des photographies :

Photo de couverture : Shutterstock

P7 : J.-C. Riou/Photocuisine Sucré Salé, p.9 : J. B. Hall/Photocuisine Sucré Salé, p.11 : P. L. Viel/Photocuisine Sucré Salé, p.13 : M. Paquin/Photocuisine Sucré Salé, p.14 : Sanoma/Photocuisine Sucré Salé, p.17 : B. Norris/Photocuisine Sucré Salé, p.21 : D. Japy/Photocuisine Sucré Salé, p.23 : Sanoma/Photocuisine Sucré Salé, p.29 : A. Caste/Photocuisine Sucré Salé, p.31 : J.-C. Riou/Photocuisine Sucré Salé, p.33 : Swalens-Supperdelux/Photocuisine Sucré Salé, p.34 : C. Ryman/Photocuisine Sucré Salé, p.41 : Food & Drink/Photocuisine Sucré Salé, p.43 : J. Bilic/Photocuisine Sucré Salé, p.47 : M. Lepretre/Photocuisine Sucré Salé, p.49 : Mechali/StockFood/StudioX, p.53 : M. Langot/Photocuisine Sucré Salé, p.54 : P. L. Viel/Photocuisine Sucré Salé, p.59 : J.-C. Riou/Photocuisine Sucré Salé, p.61 : Thys/Supperdelux/Photocuisine Sucré Salé, p.63 : M. Leduc/Photocuisine Sucré Salé.
Photos Shutterstock : p.2, p.4, p.19, p.24, p.27, p.37, p.39, p.44, p.51, p.57.

© City Editions 2010

ISBN : 978-2-35288-493-4

Code Hachette : 50 8339 9

Rayon : Cuisine

Catalogue et manuscrits : www.city-editions.com

Conformément au Code de la propriété intellectuelle, il est interdit de reproduire intégralement ou partiellement le présent ouvrage, et ce, par quelque moyen que ce soit, sans l'autorisation de l'éditeur.

Dépôt légal : deuxième semestre 2010

Imprimé dans la C.E.E.



SOMMAIRE

Moelleux et fondants salés

Camembert et noix.....	6
Pommes de terre au cœur coulant	6
Courgettes et persil	8
Moelleux au cœur d'oignons confits.....	8
Moelleux feuilletés au fromage.....	10
Moelleux aux poivrons	10
Moelleux au cœur de tomate.....	12
Moelleux au thon.....	12
Moelleux aux fines herbes	15
Fondants au potiron.....	15
Épinards et saint-marcellin	16
Gruyère au cœur de carotte.....	16
Courgettes au cœur de chèvre.....	18
Crabe et graines de sésame.....	18
Anchois et olive	20
Moutarde et curry	20
Saumon, aneth et feta	22
Moelleux aux brocolis.....	22

Moelleux et fondants sucrés

Brownies aux noix.....	25
Amandes au cœur fondant au chocolat.....	25
Moelleux au chocolat	26
Moelleux renversé à la framboise....	26
Moelleux à la banane.....	28
Moelleux aux clémentines	28
Pistaches et framboises	30
Pommes et noix.....	30
Moelleux aux myrtilles.....	32
Moelleux aux carottes.....	32
Chocolat et matcha.....	35
Chocolat blanc au cœur de marron glacé	35
Petits moelleux chocolat au cœur de cerise.....	36
Moelleux aux flocons d'avoine et à l'abricot.....	36
Citron et amandes.....	37
Moelleux noisettes et sucre.....	38
Fondants framboises au cœur coulant de chocolat blanc.....	38
Orange et rhubarbe	40
Miel, cannelle et oranges confites	40

Chocolat et sésame.....	42
Moelleux aux pruneaux.....	42
Roulé aux myrtilles.....	45
Moelleux aux pralines.....	45
Moelleux au cœur blanc	46
Moelleux au cœur de Nutella.....	46
Pavot et cerises	48
Moelleux aux deux chocolats (au lait et blanc).....	48
Moelleux aux petits-suisses.....	50
Moelleux au cœur de citron	50
Moelleux aux raisins de Corinthe	51
Pommes et gingembre.....	52
Moelleux aux raisins secs.....	52
Les mi-cuits au chocolat.....	55
Moelleux à la fleur d'oranger.....	55
Madeleines.....	56
Moelleux de semoule aux pêches	56
Fondants au chocolat blanc	58
Fondants caramel au beurre salé....	58
Moelleux à l'ananas et noix de coco	60
Moelleux au cœur coulant de crème de marrons.....	60
Moelleux aux poires caramélisées ..	62
Moelleux aux fruits confits	62

Douceurs d'enfance



Quel souvenir que celui des moelleux de notre enfance que nous savourions après l'école ! Ces petits gâteaux très goûteux nous rappellent aussi la douceur et l'insouciance de ces moments. Replongez dans votre enfance et faites découvrir à votre entourage une **ambiance veloutée et sucrée**, avec des recettes qui sauront vous charmer et vous étonner : fondants, moelleux, mi-cuits ou coulants... Vous serez surpris par leur simplicité et leurs saveurs.

En plus des ustensiles ordinaires et simples que vous utilisez, munissez-vous d'un **bac à glaçons**, indispensable pour les moelleux au cœur coulant ! Ayez également sous la main **différents moules** (en aluminium, en silicone, caissettes en papier). Beurrez et farinez systématiquement les moules ; sinon, tapissez-les de papier sulfurisé.


La réussite des moelleux et fondants réside dans le **temps de cuisson** qui dépendra de votre four. Aussi, n'hésitez pas à faire des essais pour trouver la bonne température.


À vos tabliers !




Camembert et noix

Une excellente entrée forte en goût !

 15 min

 15 min

 Facile

 6 à 8 personnes

½ camembert

40 g de noix
conconcassées

100 g de farine

3 œufs

80 g de gruyère
râpé

20 cl de lait

3 c.s. d'huile (+ 1 c.c.
pour les ramequins)

½ sachet de levure

Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Huilez les ramequins.

2 Fouettez les œufs avec l'huile.
Incorporez la farine et la levure.
Délayez la pâte avec le lait.
Ajoutez le gruyère râpé et les noix
concassées. Salez et poivrez.

3 Coupez le camembert en 6 parts.

4 Répartissez la moitié de la
préparation dans les moules.
Déposez au centre de chacun 1 part
de camembert. Recouvrez avec le
reste de préparation, sans dépasser
les deux tiers du moule.

5 Faites cuire 15 minutes au four.

6 Laissez tiédir les moelleux
avant de les démouler.
Servez sans attendre.


Pommes de terre au cœur coulant

Un petit plat original et goûteux.

 25 min

 35 min

 Facile

 6 à 8 personnes

6 pommes de terre
moyennes à chair
ferme (500 g)

150 g de fromage
de brebis

10 cl de crème
fleurette

60 g de beurre
(+ 10 g pour
les moules)

Sel, poivre

1 Lavez et brossez les pommes
de terre avant de les faire cuire
15 à 20 minutes dans une eau
salée. Laissez tiédir, puis épluchez
les pommes de terre. Passez-
les ensuite au presse-purée.
Incorporez le beurre coupé en
petits morceaux, puis la crème.
Salez et poivrez.

2 Préchauffez le four à 180 °C
(th. 6). Beurrez les moules
individuels.

3 Coupez le fromage de brebis
en 6 parts (ou 8 parts selon
la taille des moules).

4 Répartissez la moitié de la purée
dans les moules. Déposez, au centre
de chacun, 1 part de fromage.
Recouvrez avec le reste de purée.

5 Faites cuire au four 15 minutes.
Laissez tiédir 5 minutes avant de
démouler. Servez sans attendre.



Camembert et noix

Courgettes et persil

Léger, ce fondant comblera agréablement les petites faims.

-  20 min
-  10 min
-  Facile
-  6 à 8 personnes

800 g de courgettes

1 petite botte de persil

2 œufs

40 g de parmesan

40 g d'emmental râpé (ou gruyère)

5 cl de lait

5 cl de crème liquide

2 c.s. d'huile d'olive

1 pincée de noix muscade (ou piment doux en poudre)

Sel, poivre

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez les moules en forme de sphère. Lavez et équeutez le bouquet de persil. Épongez-le dans du papier absorbant avant de le hacher.
- 2 Lavez, puis retirez les extrémités des courgettes avant de les râper finement. Chauffez l'huile dans une poêle et faites-y revenir les courgettes.
- 3 Cassez les œufs dans un petit saladier et fouettez rapidement. Incorporez le lait, la crème et les fromages. Ajoutez enfin le persil haché et les courgettes râpées. Mélangez bien. Assaisonnez de sel, de poivre et de muscade.
- 4 Versez la pâte dans les moules et faites cuire au four 10 minutes. Attendez 5 minutes avant de démouler les moelleux.
- 5 Servez-les tièdes ou froids, accompagnés d'une crème ou d'un coulis de tomates.

Moelleux au cœur d'oignons confits

Cette excellente recette ne demande qu'une poignée d'ingrédients.

-  15 min
-  20 min
-  Facile
-  6 personnes
-  2 h

6 c.s. de confiture d'oignons

180 g de farine

1 œuf

10 cl de crème liquide

6 c.s. d'huile (+ 1 c.s. pour les moules)

½ sachet de levure

Sel, poivre

- 1 Répartissez la confiture d'oignons dans 6 alvéoles d'un bac à glaçons. Placez 2 heures au congélateur.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez 6 moules individuels.
- 3 Battez l'œuf en omelette avec l'huile et la crème liquide. Incorporez la farine et la levure. Salez et poivrez.
- 4 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez, au centre de chacun, 1 glaçon de confiture d'oignons. Recouvrez avec le reste de la préparation, puis faites cuire au four 20 minutes.
- 5 Laissez tiédir les moelleux avant de les démouler. Servez-les tièdes ou froids.




Fondant de courgettes et persil


Moelleux feuilletés au fromage

Ces petits feuilletés font un grand effet !

 30 min

 55 min

 Facile

 4 personnes

200 g de pâte
feuilletée

80 g de fromage
de chèvre

300 g de pommes
de terre

1 oignon

1 gousse d'ail
(ou 1 pincée d'ail
en poudre)

1 jaune d'œuf

1 c.s. de persil haché

1 c.s. d'huile d'olive

Sel, poivre

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez le fromage de chèvre en 4 morceaux. Lavez et brossez les pommes de terre sous l'eau froide. Mettez-les dans une grande casserole d'eau salée. Couvrez et laissez cuire 30 minutes environ.
- 2 Pendant ce temps, hachez l'ail et l'oignon. Faites-les revenir 5 minutes à la poêle avec l'huile d'olive.
- 3 Égouttez les pommes de terre et coupez-les en petits dés dans un saladier. Ajoutez le hachis d'ail et d'oignons. Poivrez, salez et saupoudrez de persil.
- 4 Beurrez 4 petits moules individuels. Étalez la pâte feuilletée et divisez-la en quatre. Chemisez les 4 moules en laissant déborder la pâte tout autour. Déposez une bonne couche de pommes de terre persillées à l'ail et à l'oignon. Déposez dessus un morceau de fromage de chèvre. Rabattez le restant de pâte et recouvrez ainsi la préparation. Battez le jaune d'œuf avec une demi-cuillère à café d'eau. Badigeonnez le dessus de chaque fondant.
- 7 Faites cuire au four 20 minutes. Servez sans attendre


Moelleux aux poivrons

Variez les couleurs avec des poivrons verts ou jaunes.

 35 min

 40 min

 Facile

 6 à 8 personnes

2 poivrons rouges

2 gros oignons

30 g d'olives noires
dénoyautées

100 g de feta

1 gousse d'ail

3 œufs

20 cl de crème
liquide

3 c.s. d'huile d'olive
(+ 1 c.s. pour
le moule)

1 c.s. de fines
herbes hachées

Sel, poivre


- 1 Enlevez les pédoncules des poivrons, ouvrez-les en deux pour retirer les pépins, puis détaillez en lanières. Coupez les oignons en rondelles fines. Pelez et hachez la gousse d'ail.
- 2 Chauffez l'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y revenir poivrons et oignons pendant 10 minutes en remuant régulièrement. Cinq minutes avant la fin de cuisson, ajoutez l'ail haché. Salez, poivrez. Laissez refroidir quelques minutes.
- 3 Préchauffez le four à 160 °C (th. 5). Huilez le moule à manqué.
- 4 Coupez les olives en lamelles et la feta en petits dés. Fouettez les œufs dans un saladier avec la crème liquide et les fines herbes. Ajoutez les légumes poêlés, les lamelles d'olive et les dés de feta. Mélangez bien, puis versez la préparation dans le moule.
- 5 Faites cuire 35 minutes au four. Laissez tiédir avant de démouler le moelleux sur un grand plat.
- 6 Coupez-le en carrés de 5 centimètres. Servez-les tièdes ou froids.



Moelleux feuilletés au fromage


Moelleux au cœur de tomate

Invitez le soleil et les saveurs provençales à votre table.

 15 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

6 (ou 8) tomates cerises

40 g de tomates confites

3 œufs

10 cl de lait

7 c.s. d'huile
(+ 1 c.s. pour les moules)

180 g de farine

½ sachet de levure

1 c.c. de basilic haché

Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Beurrez les moules individuels.

2 Fouettez les œufs en omelette avec l'huile, le lait et le basilic. Incorporez la farine et la levure. Salez et poivrez.


3 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez au centre de chacun 1 tomate cerise. Recouvrez avec le reste de préparation, sans dépasser les deux tiers du moule. Déposez sur le dessus quelques morceaux de tomates confites, puis faites cuire au four 20 minutes.


4 Laissez tiédir les moelleux avant de les démouler.

5 Servez-les tièdes ou froids.


Moelleux au thon

Simple et raffiné, ce moelleux est à savourer avec une bonne salade.

 15 min

 15 min

 Facile

 6 à 8 personnes

150 g de thon à l'huile

180 g de farine
(+ 10 g pour les moules)

3 œufs

40 g de d'emmental râpé

10 cl de crème fleurette

2 c.s. de persil haché

½ sachet de levure

1 c.s. d'huile pour les moules

Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez et farinez les petits moules à cakes ou à muffins.

2 Émiettez le thon à l'aide d'une fourchette.

3 Fouettez les œufs dans un saladier avec la crème fleurette. Incorporez la farine et la levure. Ajoutez le thon, le fromage râpé et le persil.

4 Poivrez et salez légèrement. Répartissez la préparation dans les moules et parsemez de fromage râpé.

5 Faites cuire au four 15 minutes.

6 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.

7 Servez-les tièdes ou froids.




Moelleux au cœur de tomate




Moelleux aux fines herbes

Subtilement parfumés, ils sont parfaits
pour un brunch ou un pique-nique.

 15 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

1 petit bouquet
de persil plat

10 feuilles de basilic

180 g de farine

3 œufs

100 g mozzarella

10 cl de lait

7 c.s. d'huile
(+ 1 c.s. pour
les moules)

½ sachet de levure

Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Graissez les petits moules à cakes
ou à muffins.

2 Lavez et ciselez le bouquet de
persil et les feuilles de basilic.
Coupez la mozzarella en 6 (ou 8)
petits cubes.

3 Fouettez les œufs dans un saladier
avec le lait et l'huile. Incorporez
la farine et la levure. Ajoutez
les herbes, le sel et le poivre.
Mélangez bien.

4 Répartissez la moitié de la
préparation dans les moules.
Déposez, au centre de chacun,
1 morceau de mozzarella.
Recouvrez avec le reste de
préparation, sans dépasser
les deux tiers du moule.


5 Faites cuire au four 20 minutes.

6 Laissez tiédir avant de démouler
les moelleux sur une grille.
Servez-les tièdes ou froids.


Fondants au potiron

Retrouvez toutes les saveurs de l'automne
dans ces petits fondants.

 30 min

 45 min

 Facile

 6 à 8 personnes

800 g de potiron
(ou potimarron)

1 grosse pomme
de terre

50 g d'emmental
râpé

3 œufs

40 cl de lait

10 cl de crème
fraîche épaisse

40 g de beurre

1 pincée de noix
muscade

Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Beurrez et farinez les petits moules
à cakes ou à muffins. Retirez
l'écorce et les graines du potiron.
Lavez la chair et coupez-la en dés.
Épluchez et coupez la pomme
de terre en rondelles.


2 Faites fondre le beurre dans une
cocotte. Mettez-y les rondelles de
pomme de terre et les dés de potiron.
Salez, poivrez et laissez cuire
10 minutes en remuant régulièrement.
Ajoutez le lait et continuez la cuisson
pendant 15 minutes.

3 Retirez les légumes du feu, puis
écrasez-les à la fourchette de façon
à obtenir une purée. Fouettez les
œufs dans un saladier avec la
crème fraîche et l'emmental râpé.
Relevez avec une pointe de
muscade. Ajoutez la purée de
légumes et mélangez bien.


4 Répartissez la préparation dans les
moules. Déposez une noisette de
beurre sur le dessus. Faites cuire
au four 20 minutes. Laissez tiédir
avant de démouler les moelleux sur
une grille. Servez sans attendre.

Épinards et saint-marcellin

Idéal pour les amateurs de fromage.

 20 min

 30 min

 Facile

 6 personnes

150 g d'épinards
frais

100 g de saint-marcellin

20 g de raisins
secs

4 œufs

80 g de ricotta

30 cl de crème
fleurette entière

2 pincées
de muscade

Sel, poivre

- 1 Faites tremper les raisins secs dans un bol d'eau chaude.
- 2 Lavez et équeutez soigneusement les épinards. Égouttez-les dans une passoire. Coupez les feuilles en petits morceaux.
- 3 Faites chauffer une poêle et mettez-y les épinards à suer, sans eau et sans matière grasse, pendant 10 minutes, en remuant régulièrement.
- 4 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez 6 ramequins allant au four. Divisez le saint-marcellin en 6 morceaux.
- 5 Fouettez les œufs dans un saladier avec la crème fleurette et la ricotta. Relevez avec le sel, le poivre et la muscade. Ajoutez enfin les épinards. Répartissez la moitié de la préparation dans les ramequins. Déposez, au centre de chacun, 1 morceau de fromage et parsemez de quelques raisins secs. Recouvrez avec le reste de préparation.
- 6 Faites cuire au four 25 minutes. Servez sans attendre.


Gruyère au cœur de carotte

Ces fondants sauront se révéler
très convaincants et colorés.

 25 min

 40 min

 Facile

 6 à 8 personnes

60 g de farine

3 œufs

100 g de gruyère
râpé

20 cl de lait

1 c.s. d'huile
pour les moules

Sel, poivre

**Pour la purée
de carottes :**

100 g de carottes

20 g de beurre
ramolli

2 c.s. de crème

Sel, poivre

- 1 Préparez la purée de carottes : grattez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les cuire 25 min à l'eau salée. Égouttez les carottes et passez-les au moulin à légumes. Incorporez le beurre ramolli, puis la crème. Salez et poivrez.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez les petits moules à cakes ou à muffins.
- 3 Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu et ajoutez le gruyère râpé. Mélangez bien jusqu'à ce que le gruyère fonde. Fouettez les œufs avec la farine et incorporez à la préparation au fromage. Salez, poivrez.
- 4 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez, au centre de chacun, 1 cuillère de purée de carottes. Recouvrez avec le reste de la préparation.
- 5 Faites cuire 15 minutes au four.
- 6 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille. Servez aussitôt.



Épinards et saint-marcellin

Courgettes au cœur de chèvre

Ce moelleux est délicieux si vous le servez encore chaud, à la sortie du four !

 25 min
 30 min
 Facile
 6 à 8 personnes

2 crottins de chèvre
 100 g de courgettes
 100 g d'emmental râpé
 60 g de farine
 30 g de beurre
 2 œufs + 1 jaune
 20 cl de lait
 1 c.s. d'huile
 Sel, poivre

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Huilez les moules à muffins. Coupez les crottins de chèvre en 6 ou 8 morceaux. Retirez les extrémités des courgettes. Coupez-les en rondelles. Chauffez l'huile dans une poêle et faites revenir les courgettes. Salez, poivrez et mixez les courgettes.
- 2 Fouettez les œufs (entiers + jaune) avec la farine dans un petit saladier. Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition. Retirez du feu et ajoutez le beurre et l'emmental râpé.
- 3 Mélangez jusqu'à ce que le beurre et le fromage fondent. Ajoutez au mélange œufs et farine, en remuant. Incorporez la purée de courgettes.
- 4 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez, au centre de chacun, 1 morceau de fromage de chèvre. Recouvrez avec le reste de la préparation. Faites cuire 20 minutes au four.

Crabe et graines de sésame

Cette association de saveurs est originale et vous l'apprécierez !

 15 min
 15 min
 Facile
 6 à 8 personnes

150 g de chair de crabe
 80 g gruyère râpé
 2 c.s. de graines de sésame
 180 g de farine (+ 10 g pour les moules)
 2 œufs
 10 cl d'huile (+ 1 c.s. pour les moules)
 1 c.s. de persil plat haché
 ½ sachet de levure
 Sel, poivre


- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez et farinez les petits moules à cakes ou à muffins.
- 2 Émiettez la chair de crabe à l'aide d'une fourchette. Coupez le saumon fumé en petits dés.
- 3 Fouettez les œufs dans un saladier avec l'huile. Incorporez la farine et la levure. Ajoutez la chair de crabe émiettee, les graines de sésame, le persil, le gruyère râpé. Poivrez et salez.
- 4 Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire 15 à 20 minutes au four.
- 5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.
- 6 Servez-les tièdes ou froids.



Courgettes au cœur de chèvre


Anchois et olive

Ces moelleux fleurissent bon les saveurs méditerranéennes.

 20 min

 30 min

 Facile

 6 à 8 personnes

30 g d'anchois

60 g d'olives vertes
dénoyautées

1 c.s. de maïzena

4 œufs

15 cl de lait

15 cl de crème
liquide

1 c.s. de persil (ou thym)

1 c.s. d'huile
pour les ramequins

Sel, poivre

1 Faites blanchir les olives pendant 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez. Coupez les olives en deux et les anchois en trois.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez les ramequins.


3 Fouettez les œufs avec le lait, la crème et la maïzena. Ajoutez les olives et les anchois. Salez et poivrez très légèrement. Mélangez bien. Répartissez la préparation dans les moules.

4 Saupoudrez de persil et faites cuire au four pendant 25 minutes environ.

5 Servez aussitôt.


Moutarde et curry

Bien relevé, ce petit plat deviendra à coup sûr un classique de la maison.

 20 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

3 c.c. de moutarde

3 pincées de curry

1 oignon

180 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

2 œufs

40 g d'emmental
râpé

10 cl d'huile
(+ 1 c.s. pour
les moules)

½ sachet
de levure

10 g de beurre

Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez et farinez les petits moules à cakes ou à muffins.

2 Hachez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec 1 noisette de beurre.

3 Fouettez les œufs dans un saladier avec l'huile et la moutarde. Incorporez la farine et la levure. Ajoutez le fromage râpé et l'oignon haché et poêlé. Relevez avec le sel, le poivre et le curry. Mélangez bien.

4 Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire 15 minutes au four.

5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.


6 Servez-les tièdes ou froids.




Anchois et olives


Saumon, aneth et feta

Un moelleux tout simple à servir sans chichis entre amis.

 15 min

 15 min

 Facile

 6 à 8 personnes

100 g de saumon fumé

80 g de feta

180 g de farine (+ 10 g pour les moules)

3 œufs

10 cl de lait

6 c.s. d'huile (+ 2 c.s. pour les moules)

1 c.s. d'aneth haché

½ sachet de levure

Sel, poivre

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez et farinez les petits moules à cakes ou à muffins.

2 Émiettez la feta à l'aide d'une fourchette. Coupez le saumon fumé en petits morceaux.

3 Fouettez les œufs dans un saladier avec l'huile. Incorporez la farine et la levure. Ajoutez le thym, le fromage émietté et les morceaux de saumon. Poivrez et salez très légèrement (le saumon étant salé).

4 Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire 15 minutes au four.

5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.

6 Servez-les tièdes ou froids.


Moelleux aux brocolis

Des moelleux pour commencer un repas décontracté.

 20 min

 30 min

 Facile

 6 à 8 personnes

200 g de brocolis

2 oignons

3 œufs

15 cl de crème fleurette

2 c.s. d'huile d'olive

1 c.c. de thym

Sel, poivre

1 Faites bouillir une casserole d'eau salée.

2 Coupez les tiges des brocolis de manière à ne conserver que les bouquets. Jetez les bouquets de brocolis dans l'eau bouillante et laissez cuire 20 minutes. Égouttez-les.

3 Coupez les oignons en petits dés. Faites-les revenir à la poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Huilez les moules en forme de pyramide et répartissez les oignons dans le fond de chaque moule.

4 Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Fouettez les œufs avec la crème fleurette, l'huile d'olive et le thym. Salez et poivrez.

6 Versez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez, au centre de chacun, 1 petit bouquet de brocoli. Recouvrez avec le reste de la préparation.

7 Faites cuire au four 10 minutes. Démoulez et servez sans attendre.



Saumon et feta



Brownies aux noix

Brownies aux noix

Il n'en faut pas plus pour faire des heureux !

 20 min

 20 min

 Facile

 6 personnes

240 g de chocolat
noir

70 g de noix
concassées

70 g de farine
(+ 10 g pour le moule)

3 œufs

150 g de sucre
en poudre

150 g de beurre
(+ 10 g pour le moule)

1 goutte de vanille
liquide (ou 1 sachet
de sucre vanillé)

1 pincée de sel

Sucre glace
pour la déco

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Beurrez et farinez le moule carré
de 24 centimètres.

2 Cassez le chocolat en morceaux,
puis faites-le fondre au bain-marie
avec le beurre.

3 Mélangez bien afin d'obtenir
une préparation lisse. Fouettez
les œufs dans un saladier avec
le sucre, la vanille et le sel.
Incorporez le mélange chocolat
et beurre fondus. Ajoutez enfin la
farine et les noix. Mélangez bien.

4 Versez la préparation
dans le moule et faites cuire
15 minutes au four.


5 Laissez refroidir au moins
30 minutes avant de démouler
le brownie sur une grille.


6 Saupoudrez-le de sucre glace et
coupez-le en carrés de 5 centimètres.

7 Servez-les froids.


Amandes au cœur fondant au chocolat

Une merveille de douceur.

 15 min

 15 min

 Facile

 6 personnes

60 g d'amandes
en poudre

12 carrés de chocolat
noir (ou au lait)

120 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

3 œufs

120 g de sucre
en poudre

130 g de beurre
ramolli (+ 10 g
pour les moules)

1 goutte de vanille
(ou 1 sachet de
sucre vanillé)

½ sachet de levure
chimique

1 Préchauffez le four à 180 °C
(th. 6). Beurrez et farinez les
moules à muffins.

2 Travaillez le beurre ramolli
avec le sucre et la vanille.

3 Ajoutez les œufs et mélangez bien.
Incorporez la poudre d'amandes,
puis la levure et la farine.

4 Versez la moitié de la préparation
dans les moules. Déposez, au
centre de chacun, 2 carrés de
chocolat. Recouvrez avec le reste
de la préparation.

5 Faites cuire au four
15 minutes.

6 Laissez tiédir avant de démouler
les moelleux sur une grille.

7 Servez-les tièdes.

Moelleux au chocolat

Un grand classique qui déborde de douceur et d'onctuosité.

-  15 min
-  15 min
-  Facile
-  6 personnes

150 g de chocolat noir

8 carrés de chocolat noir

60 g de maïzena (+ 10 g pour les moules)

3 œufs

80 g de sucre en poudre

100 g de beurre (+ 10 g pour les moules)

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les petits moules à muffins.
- 2 Coupez le chocolat noir en morceaux, puis faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Mélangez bien afin d'obtenir une préparation lisse. Fouettez les œufs dans un saladier avec le sucre. Incorporez le mélange chocolat et beurre fondus. Ajoutez enfin la maïzena et mélangez bien.
- 3 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez au centre de chacun 1 carré de chocolat noir. Recouvrez avec le reste de préparation.
- 4 Faites cuire au four 15 minutes.
- 5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille. Servez-les tièdes.

Moelleux renversé à la framboise

Ambiance fruitée pour ce succulent gâteau.

-  20 min
-  35 min
-  Facile
-  Pour 8 personnes

300 g de framboises environ

120 g de sucre en poudre

90 g de farine

90 g de poudre d'amandes

3 œufs

150 g de beurre fondu

½ sachet de levure

1 pincée de sel

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Chemisez le moule à manqué de papier sulfurisé. Déposez les framboises au fond du moule.
- 2 Séparez les jaunes des blancs d'œufs. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et le beurre fondu. Ajoutez la poudre d'amandes, puis la farine et la levure. Mélangez bien.
- 3 Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, puis incorporez-les délicatement en soulevant la masse avec une cuillère en bois.
- 4 Versez la pâte sur les framboises et faites cuire au four pendant 35 minutes.
- 5 Laissez refroidir avant de démouler.



Moelleux au chocolat


Moelleux à la banane

Ces succulents moelleux
sont d'une simplicité enfantine !

 20 min

 20 min

 Facile

 6 personnes

3 bananes

120 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

3 œufs

80 g de sucre
en poudre

15 cl de lait

½ sachet de levure
chimique

1 goutte d'extrait de
vanille (ou 1 sachet
de sucre vanillé)

10 g de beurre
pour les moules

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
Beurrez et farinez les petits moules
à muffins.

2 Écrasez 2 bananes à l'aide
d'une fourchette.

3 Fouettez les œufs dans un saladier
avec le sucre et l'extrait de vanille.
Incorporez la farine et la levure.
Délayez la pâte avec le lait.
Ajoutez enfin les bananes
écrasées. Mélangez bien.

4 Répartissez la préparation
dans les moules. Déposez,
sur le dessus, quelques
ronelles de banane.

5 Faites cuire 20 minutes au four.

6 Laissez tiédir avant de démouler
les moelleux sur une grille.

Moelleux aux clémentines

Cette subtile association sucrée acidulée
fera de ces petits cakes le dessert parfait.

20 min

30 min

Facile

6 personnes

120 g de farine

170 g de sucre
en poudre

170 g de beurre mou

150 g de nappage
au caramel

3 œufs

Le zeste
d'½ citron vert

1 sachet de levure

Pour le sirop :

Le jus de 5
clémentines

100 g de sucre glace

15 g de beurre et
de farine pour les
moules

1 Préchauffez le four à 180 °C
(th. 6). Recouvrez les petits moules
de papier sulfurisé.

2 Fouettez le beurre mou avec le
sucre jusqu'à ce que le mélange
devienne lisse et crémeux.
Ajoutez le zeste de clémentine,
puis les œufs, un à un, en remuant.
Incorporez la levure et la farine.
Mélangez bien.

3 Nappez les moules de caramel
liquide et déposez 2 quartiers
de clémentine dans le fond.
Versez la pâte dans les petits moules
et glissez 30 minutes au four.

4 Préparez le sirop : versez le
jus des clémentines dans une
casserole. Ajoutez le sucre et
portez sur feu doux jusqu'à la
première ébullition.

5 Retirez les mini-cakes du four et
laissez-les tiédir avant de les démouler.
Arrosez-les de sirop de clémentine
pendant qu'ils sont encore tièdes
et laissez-les complètement
refroidir avant de servir.



Moelleux à la banane

Pistaches et framboises

Très faciles à préparer, ces moelleux feront un remarquable dessert du dimanche.

-  15 min
-  20 min
-  Facile
-  6 à 8 personnes

120 g de framboises

50 g de pâte de pistaches

100 g de farine
(+ 10 g pour les moules)

2 œufs

95 g de sucre
en poudre

95 g de beurre ramolli
(+ 10 g pour les moules)

1 c.c. de levure
chimique

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez des petits moules à cakes (ou un moule carré de 4 centimètres).
- 2 Fouettez les œufs dans un saladier avec le sucre et le beurre ramolli.
- 3 Incorporez la pâte de pistaches, puis la farine et la levure. Mélangez bien.
- 4 Répartissez la préparation dans les moules. Enfoncez les framboises dans la pâte.
- 5 Faites cuire 20 minutes au four.
- 6 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.

Conseil : Faites vous-même la pâte de pistaches : préparez un sirop avec 50 g de sucre et 2 c.s. d'eau. Mixez 60 g de pistaches non salées émondées avec le sirop obtenu. Ajoutez 40 g de poudre d'amandes et 3 c.s. d'huile. Mixez de nouveau. La pâte de pistaches est prête.

Pommes et noix

Un classique aux saveurs de l'automne.

-  20 min
-  20 min
-  Facile
-  6 à 8 personnes

1 grosse pomme
(ou 2 petites)

50 g de noix de
cajou concassées
sans sel (ou noix,
noisettes, etc.)

100 g de farine
(+ 10 g pour les moules)

70 g d'amandes
en poudre

3 c.s. de crème
fraîche épaisse

80 g de sucre
en poudre

2 œufs

1 goutte de vanille
(ou 1 sachet de
sucre vanillé)

10 g de beurre
pour les moules

- 1 Pelez, épépinez et coupez la pomme en petits dés.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.
- 3 Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et la vanille. Ajoutez la crème fraîche et la poudre d'amandes.
- 3 Mélangez bien et incorporez la farine. Ajoutez enfin les dés de pomme et les noix de cajou.
- 4 Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire au four 20 minutes.
- 5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.



Pistaches et framboises


Moelleux aux myrtilles

Un grand classique
qui fera l'unanimité.

 20 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

24 myrtilles

200 g de farine
(+ 10 g pour les
moules)

2 œufs

140 g de sucre
en poudre

80 g de beurre fondu
(+ 10 g pour les
moules)

15 cl de crème
fleurette

1 c.c. de levure
chimique

1 goutte de vanille
(ou ½ zeste
de citron)

1 pincée de sel

Pour le coulis :

100 g de myrtilles

25 g de sucre

1 Préchauffez le four à 180 °C
(th. 6). Beurrez et farinez les
moules à muffins.

2 Fouettez les œufs avec le sucre,
le beurre fondu et la vanille.
Ajoutez la crème fleurette.
Incorporez la farine et la levure.

3 Répartissez la préparation
dans les moules. Déposez
4 myrtilles sur le dessus, sans
trop enfoncer dans la pâte.

4 Faites cuire 20 minutes au four.

5 Préparez un coulis en mixant
les myrtilles avec le sucre.

6 Laissez tiédir avant de démouler
les moelleux sur une grille.

7 Servez-les refroidis avec
leur coulis de myrtilles.

Moelleux aux carottes

Ces moelleux sont légers
et d'une grande simplicité.

 15 min

 25 min

 Facile

 6 personnes

180 g de carottes

200 g de farine
(+ 10 g pour les
moules)

2 œufs

1 pot de yaourt
nature

120 g de cassonade

4 c.s. de crème
fraîche

60 g de beurre fondu
(+ 10 g pour les
moules)

1 sachet de levure
chimique

1 Préchauffez le four à 180 °C
(th. 6). Beurrez et farinez les
moules à muffins.

2 Épluchez et râpez
finement les carottes.

3 Fouettez les œufs avec le beurre
fondu, le sucre, le yaourt et la
crème fraîche. Incorporez la farine
et la levure. Ajoutez enfin les
carottes râpées.

4 Répartissez la préparation
dans les moules, sans dépasser
les deux tiers de leur capacité.

5 Faites cuire au four
25 minutes.

6 Démoulez et laissez
refroidir sur une grille.




Moelleux aux myrtilles




Chocolat et matcha

Vous apprécierez cette alliance subtile du chocolat et du thé vert.

 20 min

 15 min

 Facile

 6 à 8 personnes

2 c.s. de matcha
(thé vert en poudre)

150 g de chocolat
noir 64 %

80 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

3 œufs

110 g de sucre
cassonade (ou
de sucre blanc)


95 g de beurre
(+ 10 g pour
les moules)

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les ramequins.
- 2 Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-le fondre au bain-marie avec le beurre.
- 3 Mélangez bien afin d'obtenir une préparation lisse.
- 4 Fouettez les œufs dans un saladier avec la cassonade. Incorporez le mélange chocolat et beurre fondus. Ajoutez enfin la farine et mélangez bien.
- 5 Versez la préparation dans le moule et faites cuire 15 minutes au four.
- 6 Laissez tiédir avant de démouler les fondants sur une grille.
- 7 Saupoudrez-les de matcha et servez aussitôt.


Chocolat blanc au cœur de marron glacé

Ces petits moelleux trouveront leur place sur votre table les jours de fête.

 20 min

 15 min

 Facile

 6 personnes

100 g de chocolat
blanc (ou noir)

6 marrons glacés

60 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

2 œufs

80 g de sucre
en poudre


80 g de beurre
(+ 10 g pour
les moules)

- 1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez et farinez les petits moules à muffins.
- 2 Cassez le chocolat blanc en morceaux, puis faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Mélangez bien afin d'obtenir une préparation lisse.
- 3 Fouettez les œufs dans un saladier avec le sucre. Incorporez le mélange chocolat et beurre fondus. Ajoutez enfin la farine et mélangez bien.
- 4 Répartissez la préparation dans les moules sans dépasser les deux tiers de leur capacité et posez 1 marron glacé au centre.
- 5 Faites cuire au four 10 minutes.
- 6 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille. Servez aussitôt.


Petits moelleux chocolat au cœur de cerise

Leur belle allure en fait de véritables cadeaux gourmands.

 20 min

 10 min

 Facile

 6 à 8 personnes

120 g de chocolat noir (ou au lait)

16 cerises avec leurs queues

60 g de farine (+ 10 g pour les moules)

2 œufs + 1 jaune

100 g de sucre en poudre

80 g de beurre (+ 10 g pour les moules)

½ c.c. de levure

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les mini-moules à muffins.

2 Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-le fondre au bain-marie avec le beurre.

3 Mélangez bien afin d'obtenir une préparation lisse.

4 Fouettez les œufs (entiers + jaune) dans un saladier avec le sucre. Incorporez le mélange chocolat et beurre fondus. Ajoutez enfin la farine et la levure. Mélangez bien.


5 Répartissez la préparation dans les mini-moules. Déposez 1 cerise au centre de chacun.

6 Faites cuire 10 minutes au four.

7 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.


Moelleux aux flocons d'avoine et à l'abricot

Croustillants et tendres à la fois.

 15 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

40 g d'abricots secs

80 g de flocons d'avoine

150 g de farine (+ 10 g pour les moules)

2 œufs

100 g de sucre en poudre

2 c.s. de miel

1 yaourt nature

1 pincée de cannelle

40 g de beurre fondu (+ 10 g pour les moules)

½ sachet de levure chimique

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins. Coupez les abricots secs en petits dés.

2 Mélangez le yaourt avec les flocons d'avoine.

3 Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre et le beurre fondu. Ajoutez le miel et la cannelle.

4 Mélangez bien, puis incorporez la farine et la levure. Ajoutez enfin le mélange yaourt et flocons d'avoine.

5 Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire au four 20 minutes.

6 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.

Citron et amandes

Un classique parfait
à l'heure du thé.

 20 min

 35 min

 Facile

 6 personnes

Le zeste de 1 citron

50 g d'écorces
de citron confit

100 g d'amandes
en poudre

180 g de farine
(+ 10 g pour les
moules)

2 œufs

140 g de sucre
en poudre

10 cl de lait

100 g de beurre
ramolli (+ 10 g pour
les moules)

½ sachet de levure
chimique

50 g d'amandes
effilées pour la déco


- 1 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez et farinez un moule à manqué (ou des moules à muffins).
- 2 Coupez les écorces de citron confit en petits dés.
- 3 Travaillez le beurre en pommade avec le sucre et le zeste de citron. Ajoutez les œufs et la poudre d'amandes.
- 4 Mélangez bien. Délayez la pâte avec le lait. Incorporez la farine et la levure. Ajoutez enfin les dés de citron confit.
- 5 Versez la pâte dans le moule et faites cuire au four 35 minutes.
- 6 Laissez tiédir avant de démouler le moelleux sur une grille.
- 7 Au moment de servir, saupoudrez d'amandes effilées.




Moelleux noisettes et sucre

Une variante légère
du célèbre streusel.

 20 min

 15 min

 Facile

 6 à 8 personnes

170 g de farine
(+ 10 g pour les moules)

30 g de noisettes
en poudre

2 œufs

100 g de sucre
en poudre

90 g de beurre fondu
(+ 10 g pour les moules)

18 cl de crème
fraîche

½ sachet de levure
chimique

Pour la pâte de sucre :

30 g de cassonade
en poudre

15 g de beurre fondu

15 g de farine

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.
- 2 Fouettez les œufs avec le sucre, la crème fraîche et le beurre fondu.

3 Incorporez d'abord la poudre de noisettes, puis la farine et la levure.

4 Répartissez la préparation dans les moules.

5 Préparez la pâte de sucre : mélangez rapidement du bout des doigts la farine, le sucre et le beurre fondu afin d'obtenir une pâte granuleuse. Recouvrez-en le dessus des moelleux.

6 Faites cuire au four 15 minutes.

7 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.

Fondants framboises au cœur coulant de chocolat blanc

Un dessert tout en couleur
à savourer entre gourmets.

 15 min

 10 min

 Facile

 6 personnes

250 g de framboises
fraîches
(ou surgelées)

12 carrés de chocolat
blanc

100 g de farine
(+ 10 g pour les moules)

3 œufs

90 g de sucre
en poudre

Le jus de ½ citron

1 c.s. de sucre
glace

10 g de beurre
pour les moules

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.
- 2 Équeutez et mixez les framboises.
- 3 Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le jus de citron et le coulis de framboises. Mélangez bien, puis incorporez la farine.
- 4 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez, au centre de chacun, 2 carrés de chocolat blanc. Recouvrez avec le reste de préparation.
- 5 Faites cuire au four 10 minutes.
- 6 Laissez tiédir avant de démouler les fondants sur une grille.
- 7 Au moment de servir, saupoudrez de sucre glace.



Noisettes et sucre

Orange et rhubarbe

Un véritable enchantement des papilles.

 35 min
 40 min
 Facile
 6 à 8 personnes

150 g de rhubarbe
 Le zeste de 1 orange

120 g de farine
 (+ 10 g pour les moules)

2 œufs

130 g de sucre en poudre

130 g de beurre ramolli (+ 10 g pour les moules)

1 sachet de levure chimique

Pour le sirop de rhubarbe :

20 cl d'eau

80 g de sucre

1 Lavez, épluchez et coupez la rhubarbe en tronçons de 2 centimètres. Préparez le sirop de rhubarbe : versez l'eau et le sucre dans une petite casserole et portez à ébullition en remuant pour que le sucre fonde. Ajoutez les tronçons de rhubarbe et faites-les pocher quelques minutes dans le sirop bouillant. Laissez refroidir.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule carré de 24 centimètres. Râpez le zeste de l'orange, puis pressez-la pour en extraire le jus. Dans une terrine, écrasez le beurre mou. Ajoutez le sucre, les œufs et le zeste d'orange râpé. Mélangez le tout, puis incorporez la levure et la farine. Versez la pâte obtenue dans le moule, puis laissez cuire 30 minutes au four.

3 Versez le jus d'orange et le sucre en poudre. Portez 5 minutes sur feu doux. Démoulez le gâteau encore chaud et arrosez-le de sirop à l'orange. Laissez refroidir.

4 Coupez de petites parts. Décorez avec des tronçons de rhubarbe et une touche de chantilly.

Miel, cannelle et oranges confites

Délicatement parfumés, ces moelleux seront appréciés des gourmets.

 20 min
 15 min
 Facile
 1 h
 6 personnes

1 c.c. de cannelle

50 g d'écorces d'orange confite

80 g de miel

140 g de farine (+ 10 g pour les moules)

60 g de sucre en poudre

50 g de beurre (+ 10 g pour les moules)

1/2 sachet de levure chimique

1 Versez 10 centilitres d'eau dans une petite casserole. Ajoutez le miel, le sucre et le beurre. Portez à frémissement et remuez jusqu'à ce que les ingrédients fondent.

2 Retirez du feu et parfumez de cannelle. Transvasez la préparation dans un saladier.

3 Incorporez la farine et la levure et mélangez bien. Ajoutez enfin les dés d'écorces d'orange confite. Couvrez et laissez reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.

4 Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez et farinez les moules à muffins.

5 Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire au four 18 minutes.

6 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.



Orange et rhubarbe


Chocolat et sésame

Une originale alliance de saveurs.

 20 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

120 g de chocolat noir

30 g de graines de sésame

70 g de farine (+ 10 g pour les moules)

70 g d'amandes en poudre

3 œufs

100 g de beurre (+ 10 g pour les moules)

80 g de sucre en poudre


1 c.s. de cassonade

½ sachet de levure chimique

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.
- 2 Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-le fondre au bain-marie avec le beurre.
- 3 Mélangez bien afin d'obtenir une préparation lisse.
- 4 Fouettez les œufs dans un saladier avec le sucre. Incorporez le mélange chocolat et beurre fondus. Ajoutez la poudre d'amandes et les graines de sésame. Mélangez bien avant d'ajouter la farine et levure.
- 5 Répartissez la préparation dans les moules. Saupoudrez le dessus de cassonade et de graines de sésame.
- 6 Faites cuire 20 minutes au four.
- 7 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.


Moelleux aux pruneaux

Le classique de grand-mère, délicieux et indémodable.

 15 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

10 pruneaux d'Agen dénoyautés

120 g de farine (+ 10 g pour les moules)

2 œufs

60 g de sucre en poudre

60 g de beurre fondu (+ 10 g pour les moules)

1 goutte de vanille (ou 1 sachet de sucre vanillé)

½ sachet de levure chimique

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.
- 2 Passez les pruneaux au mixeur. Fouettez les œufs avec le sucre, la vanille et le beurre fondu. Incorporez la farine et la levure.
- 3 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules.
- 4 Déposez, au centre de chacun, 1 cuillère à café de purée de pruneaux. Recouvrez avec le reste de préparation.
- 4 Faites cuire au four 20 minutes.
- 5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.




Chocolat et sésame



Roulé aux myrtilles


Préparez ce dessert en famille
avec une bonne confiture maison.

 20 min

 30 min

 Moyen

 2 h

 6 à 8 personnes

400 g de confiture
de myrtilles

80 g de farine

80 g de maïzena

4 œufs

125 g de sucre
en poudre

1 goutte de vanille
(ou 1 sachet de
sucre vanillé)

½ c.c. de levure
chimique

10 g de beurre
pour les moules

1 Chemisez un moule rectangulaire d'une feuille de papier sulfurisé. Beurrez-la avec un pinceau. Préchauffez le four à 220 °C (th. 7).

2 Préparez le biscuit roulé : séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine, la maïzena et la levure. Montez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la pâte.

3 Versez et étalez la pâte dans le moule (sulfuré et beurré). Faites cuire au four 10 minutes. Sortez le biscuit du four et recouvrez-le aussitôt avec un torchon propre et humide afin qu'il ne dessèche pas.


6 Roulez délicatement le biscuit sur lui-même pour obtenir un gros cylindre. Déroulez aussitôt et badigeonnez généreusement le biscuit de confiture de myrtilles. Roulez de nouveau le biscuit sur lui-même.

8 Déposez-le sur un plat, jointure en dessous. Réservez au moins 2 heures au réfrigérateur avant de servir.


Moelleux aux pralines

Des moelleux parfaits pour
une pause gourmande.

 20 min

 15 min

 Facile

 6 à 8 personnes

8 pralines roses
(+ 8 pour la déco)

50 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

40 g de maïzena

50 g de sucre
en poudre

30 g de sucre glace

80 g de beurre fondu
(+ 10 g pour les
moules)

1 œuf

30 g de poudre
d'amandes

½ sachet de levure
chimique

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.

2 Fouettez l'œuf dans un saladier avec le sucre en poudre et le beurre fondu. Ajoutez le sucre glace et la poudre d'amandes. Incorporez enfin la farine, la maïzena et la levure.

3 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez, au centre de chacun, 1 praline rose. Recouvrez avec le reste de préparation sans dépasser les deux tiers du moule.

4 Faites cuire au four 15 minutes.


5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.

6 Au moment de servir, saupoudrez les moelleux de sucre glace et décorez de pralines.


Moelleux au cœur blanc

Offrez-vous un vrai plaisir sucré,
tendre à l'extérieur, coulant à l'intérieur.

 20 min

 15 min

 Facile

 6 à 8 personnes

100 g de chocolat
noir

40 g de chocolat
blanc

50 g de maïzena
(+ 10 g pour
les moules)

2 œufs

60 g de sucre
en poudre

70 g de beurre
(+ 10 g pour
les moules)

1 Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, puis versez-le dans 8 bacs à glaçons. Réservez au congélateur au moins 2 heures.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les petits moules à muffins.

3 Cassez le chocolat noir en morceaux, puis faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Mélangez bien afin d'obtenir une préparation lisse.

4 Fouettez les œufs dans un saladier avec le sucre. Incorporez le mélange chocolat et beurre fondus. Ajoutez enfin la maïzena.


5 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez, au centre de chacun, 1 morceau de chocolat blanc congelé. Recouvrez avec le reste de la préparation.

6 Faites cuire au four 15 minutes. Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille. Servez aussitôt.


Moelleux au cœur de Nutella

Un grand moment de gourmandise
qui rappelle l'enfance !

 20 min

 15 min

 Facile

 6 à 8 personnes

100 g de Nutella
par moelleux

110 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

1 œuf

100 g de sucre
en poudre

1 petit-suisse
nature

50 g de beurre fondu
(+ 10 g pour
les moules)

1/2 sachet
de levure

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.

2 Fouettez l'œuf avec le sucre, le beurre fondu et le petit-suisse. Incorporez la farine et la levure.

3 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules.

4 Ajoutez, au centre de chacun, 1 cuillère à café de Nutella. Recouvrez avec le reste de la préparation, sans dépasser les deux tiers du moule.

4 Faites cuire au four 10 minutes.

5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.


6 Servez tiède ou froid.




Moelleux au cœur blanc


Pavot et cerises

Raffinement et élégance gourmande
pour ces moelleux.

 20 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

1 c.s. de graines
de pavot

12 (ou 16) cerises

180 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

2 œufs

90 g de sucre
en poudre

10 cl de lait

80 g de beurre ramolli
(+ 10 g pour
les moules)


Le zeste de 1 citron
(ou ½ orange)

½ sachet de levure
chimique

- 1 Équeutez et dénoyautiez les cerises.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.
- 3 Fouettez les œufs avec le beurre mou. Ajoutez le sucre, le zeste de citron et les graines de pavot. Incorporez la farine et la levure, puis délayez la pâte avec le lait.
- 4 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez 1 cerise au centre de chacun. Recouvrez avec le reste de la préparation, sans dépasser les deux tiers du moule.
- 5 Déposez enfin 1 cerise sur le dessus.
- 6 Faites cuire 20 minutes au four.
- 7 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille. Servez-les froids.


Moelleux aux deux chocolats (au lait et blanc)

 20 min

 15 min

 Facile

 2 h

 6 à 8 personnes

120 g de chocolat
au lait

12 ou 16 carrés
de chocolat blanc
(+ 8 carrés pour
la déco)

80 g de maïzena
(+ 10 g pour
les moules)

2 œufs

80 g de sucre
en poudre

70 g de beurre
(+ 10 g pour
les moules)

½ sachet de levure
chimique

- 1 Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, puis versez-le dans 8 alvéoles d'un bac à glaçons. Réservez au congélateur au moins 2 heures. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les petits moules à muffins.
- 2 Cassez le chocolat au lait en morceaux, puis faites-le fondre au bain-marie avec le beurre. Mélangez bien afin d'obtenir une préparation lisse. Fouettez les œufs dans un saladier avec le sucre. Incorporez le mélange chocolat et beurre fondus. Ajoutez enfin la maïzena et la levure.
- 3 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez au centre de chacun 1 carré de chocolat blanc congelé. Recouvrez avec le reste de préparation sans dépasser les deux tiers du moule.
- 4 Faites cuire au four 15 minutes. Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille. Faites fondre 8 carrés de chocolat blanc avec une noisette de beurre. Déposez 1 cuillère à café de ce mélange fondu sur le moelleux. Servez aussitôt.



Pavot et cerises


Moelleux aux petits-suisses

Ils feront le bonheur
des petits comme des grands.

 20 min

 30 min

 Facile

 pour 8 personnes

3 petits-suisses

2 œufs

180 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

120 g de cassonade

60 g de beurre fondu
(+ 10 g pour les
moules)

½ sachet de levure
chimique

Sucre glace
pour la déco

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins (ou un moule à manqué).
- 2 Écrasez les petits-suisses à la fourchette, puis ajoutez la cassonade. Ajoutez les œufs et le beurre fondu. Mélangez bien, puis incorporez la farine et la levure.
- 3 Répartissez la préparation dans les moules, sans dépasser les deux tiers de leur capacité.
- 4 Faites cuire 30 minutes au four.
- 5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.
- 6 Attendez qu'ils soient complètement refroidis et saupoudrez de sucre glace.


Moelleux au cœur de citron

Des moelleux délicieusement
et fraîchement parfumés.

 20 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

1 zeste de citron

3 œufs

150 g de beurre fondu
(+ 10 g pour les
moules)

160 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

150 g de sucre
en poudre

½ sachet de levure
chimique

Pour le lemon curd :

Le jus de 1 citron

1 œuf

50 g de sucre
en poudre

1 c.c. de maïzena

15 g de beurre

- 1 Préparez le lemon curd : fouettez l'œuf avec le sucre. Incorporez le jus de citron et la maïzena. Versez la préparation dans une petite casserole. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Portez sur feu doux, sans cesser de remuer avec le fouet, jusqu'à épaississement. Laissez refroidir le lemon curd quelques minutes, puis versez-le dans 8 alvéoles d'un bac à glaçons. Réservez au congélateur 2 heures.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins. Fouettez les œufs avec le sucre et le beurre fondu. Ajoutez le zeste de citron, puis la farine et la levure. Mélangez bien.
- 3 Répartissez la moitié de la préparation dans les moules. Déposez 1 glaçon de lemon curd au centre de chacun. Recouvrez avec le reste de la préparation, sans dépasser les deux tiers du moule. Faites cuire 20 minutes au four.
- 4 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille. Servez-les froids.


Moelleux aux raisins de Corinthe

*Vous les apprécierez
autour d'un bon thé.*

 20 min

 20 min

 Facile

 6 personnes

150 g de raisins secs

30 g de zestes
de citron confit
(ou d'orange)

200 g de farine
(+ 2 c.s. pour les
raisins secs et
moules)

3 œufs

100 g de sucre
en poudre

100 g de beurre
ramolli (+ 10 g
pour les moules)

1 sachet de levure
chimique

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.
- 2 Roulez les raisins secs dans un peu de farine, puis secouez pour enlever l'excédent.
- 3 Fouettez les œufs avec le sucre et le beurre mou. Incorporez la farine et la levure.
- 4 Ajoutez les zestes de citron confit. Mélangez bien. Ajoutez enfin les raisins secs.
- 5 Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire 20 minutes au four.
- 6 Laissez tiédir les moelleux avant de démouler sur une grille.




Pommes et gingembre

Particulièrement moelleux et épicés,
réservez ces gâteaux pour une soirée d'hiver.

 20 min

 2 min

 Facile

 6 à 8 personnes

2 pommes

40 g de gingembre
confit

2 c.s. de miel

140 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

2 œufs

90 g de beurre
(+ 10 g pour
les moules)

70 g de sucre
en poudre

½ sachet de levure
chimique

1 goutte de vanille

1 Épluchez les pommes, ôtez le cœur et les pépins. Coupez-les en petits dés. Dans une poêle, faites fondre 20 grammes de beurre avec le miel. Mettez-y les dés de pommes et faites-les dorer en remuant régulièrement. Égouttez et réservez.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.

3 Coupez le gingembre confit en petits dés.


4 Travaillez le beurre ramolli avec le sucre et la vanille. Incorporez les œufs, puis la farine et la levure. Ajoutez enfin le gingembre confit et les pommes poêlées.

5 Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire au four 20 minutes.

6 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.


Moelleux aux raisins secs

Un dessert
aux saveurs d'antan.

 20 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

120 g de raisins secs

100 g de farine
(+ 20 g pour les
moules et les raisins
secs)

60 g d'amandes
en poudre

2 œufs

90 g de sucre
en poudre

100 g de beurre
ramolli
(+ 10 g pour
les moules)

1 goutte de vanille
(ou 1 sachet de
sucre vanillé)

½ sachet de levure
chimique

1 Roulez les raisins secs dans un peu de farine. Secouez pour retirer l'excédent.

2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.

3 Dans un saladier, travaillez le beurre mou avec le sucre et la vanille. Ajoutez les œufs et mélangez bien. Incorporez la poudre d'amandes, la farine et la levure. Ajoutez enfin les raisins secs.

4 Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire au four 20 minutes.

5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.




Pommes et gingembre



Les mi-cuits au chocolat

Des fondants riches et généreux.

 15 min

 20 min

 Facile

 6 personnes

300 g de
chocolat noir

1 c.s. de cacao

1 c.s. d'amandes
en poudre

7 œufs

250 g de sucre
en poudre

260 g de beurre
(+ 10 g pour les
moules)


1 goutte de vanille


10 g de farine
pour les moules

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez le moule à manqué.
- 2 Cassez le chocolat en morceaux, puis faites-le fondre au bain-marie avec le beurre.
- 3 Mélangez bien afin d'obtenir une préparation lisse.
- 4 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Réservez 7 jaunes et 5 blancs. Fouettez les jaunes d'œufs dans un saladier avec le sucre. Ajoutez le chocolat fondu et mélange bien. Incorporez le cacao et la poudre d'amandes.
- 5 Versez la préparation dans le moule et faites cuire 20 minutes au four.
- 6 Vérifiez la cuisson avec la pointe du couteau. Le cœur doit être mi-cuit.
- 7 Servez tiède ou froid avec une crème anglaise.


Moelleux à la fleur d'oranger

À proposer aux amateurs de curiosités gourmandes.

 15 min

 15 min

 Facile

 6 à 8 personnes

2 c.s. d'eau de fleur
d'oranger

80 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

80 g d'amandes
en poudre

2 œufs + 2 jaunes


90 g de sucre glace

80 g de beurre fondu
(+ 10 g pour les
moules)

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.
- 2 Fouettez les œufs (entiers + jaunes) avec le beurre fondu et le sucre glace.
- 3 Aromatisez d'eau de fleur d'oranger, puis incorporez la poudre d'amandes et la farine.
- 4 Répartissez la préparation dans les moules et faites cuire au four 15 minutes.
- 5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.


Madeleines

Aussi bonnes que celles de grand-mère !

 15 min

 10 min

 Facile

 Pour 8 personnes

150 g de farine

2 œufs

150 g de sucre

125 g de beurre fondu


2 gouttes d'extract d'amandes (ou ½ zeste de citron râpé)

1 pincée de levure

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez les moules à madeleines.
- 2 Fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez le beurre fondu et l'extract d'amandes.
- 3 Incorporez enfin la farine et la levure. Répartissez la préparation dans les moules en prenant soin de ne pas faire déborder.
- 4 Faites cuire 10 minutes au four.
- 5 Démoulez sur une grille et laissez complètement refroidir.

Moelleux de semoule aux pêches

Un dessert simple et peu onéreux.

 20 min

 20 min

 Facile

 6 personnes

4 oreillons de pêche

80 g de semoule fine

2 œufs

50 cl de lait

80 g de sucre en poudre

60 g de beurre (+ 10 g pour les moules)

20 g de cassonade


- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez 6 ramequins et saupoudrez-les de cassonade.
- 2 Coupez les pêches en petits dés. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- 3 Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition. Ajoutez la semoule en pluie et laissez cuire sur feu doux, jusqu'à ce que le lait soit absorbé.
- 4 Retirez du feu, puis incorporez le beurre et les jaunes d'œufs. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, puis incorporez délicatement à la préparation. Ajoutez enfin les dés de pêche.
- 5 Répartissez la préparation dans les ramequins et faites cuire 20 minutes au four.
- 6 Laissez complètement refroidir au réfrigérateur avant de servir.




Madeleines

Fondants au chocolat blanc


Tout simplement irrésistibles !

 20 min

 15 min

 Facile

 2 h

 6 à 8 personnes

Pour la pâte :

250 g de farine

1 petit œuf

100 g de beurre mou
(+ 10 g pour les
moules)

3 c.s. de sucre glace

1 pincée de sel

Pour la garniture :

100 g de gelée
de framboises
(ou confiture)

100 g de chocolat
blanc

1 noisette de beurre

2 c.s. de lait

Quelques framboises
pour la déco

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2 Coupez le beurre mou en petits morceaux dans un saladier. Ajoutez le sucre glace, l'œuf et le sel. Mélangez bien, puis incorporez la farine peu à peu en travaillant la pâte, jusqu'à obtenir une texture souple et homogène.

3 Graissez les moules à tartelettes, puis garnissez-les de pâte. Elle ne doit pas être trop épaisse.

4 Piquez à la fourchette et faites cuire au four 15 minutes, jusqu'à ce que les tartelettes prennent une légère couleur dorée.

5 Cassez le chocolat blanc dans une petite casserole, ajoutez le beurre et le lait, et faites fondre à feu doux.

6 Préparez les tartelettes au chocolat blanc : déposez une cuillère à café de gelée de framboises au fond de chaque tartelette. Recouvrez d'une couche de chocolat blanc fondu. Décorez d'une framboise et laissez refroidir au moins 2 heures au frais avant de servir.

Fondants caramel au beurre salé

Ces fondants sont un pur plaisir
pour les gourmands.

 20 min

 8 min

 Facile

 6 personnes

50 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

2 œufs

40 g de sucre
en poudre

50 g de beurre doux
ramolli (+ 10 g pour
les moules)

Pour le caramel :

120 g de sucre
en poudre

1 c.s. d'eau

8 cl de crème
fleurette

20 g de beurre
demi-sel

1 Préparez le caramel : versez le sucre dans une casserole avec la cuillerée d'eau. Portez sur feu moyen et laissez cuire jusqu'à obtenir une belle coloration.

2 Retirez du feu et ajoutez le beurre demi-sel, puis la crème fleurette en remuant. Portez 2 minutes à frémissement et laissez reposer à température ambiante. Réservez 6 cuillères à café de caramel pour le coulant.

3 Fouettez les œufs avec le sucre et le beurre ramolli. Ajoutez la farine et mélangez bien. Incorporez enfin la sauce caramel et remuez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez 6 ramequins allant au four.

4 Répartissez la préparation dans les ramequins sans dépasser les deux tiers de leur capacité. Ajoutez, au centre de chacun, 1 cuillère à café de caramel. Faites cuire au four 8 minutes.

5 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille. Servez sans attendre.



Fondants au chocolat blanc


Moelleux à l'ananas et noix de coco

Des moelleux au bon parfum des îles.

 20 min

 15 min

 Facile

 6 à 8 personnes

150 g d'ananas
(consERVE)

180 g de farine

50 g de noix
de coco râpée

1 yaourt nature

50 g de beurre fondu
(+ 10 g pour les
moules)

120 g de sucre
en poudre

1 œuf

1 goutte de vanille
(ou 1 goutte
d'essence de rhum)

½ c.c. de levure
chimique

- 1 Coupez la chair d'ananas en petits dés.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez les moules à muffins (ou un moule à manqué). Déposez 3 dés d'ananas dans le fond de chaque moule.
- 3 Dans un saladier, fouettez l'œuf avec le sucre, le beurre fondu et la vanille. Ajoutez le yaourt nature et la noix de coco râpée. Mélangez bien avant d'incorporer la farine et la levure. Ajoutez enfin les dés d'ananas restants.
- 4 Répartissez la préparation dans les moules, sans dépasser les deux tiers de leur capacité.
- 5 Faites cuire au four 20 minutes.
- 6 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.

Moelleux au cœur coulant de crème de marrons

Une pure merveille qui se déguste tiède.

 20 min

 15 min

 Facile

 30 min

 6 personnes

220 g de crème
de marrons

50 g de farine
(+ 10 g pour les
moules)

3 œufs entiers
+ 3 jaunes

50 g de sucre
en poudre

150 g de beurre
ramolli (+ 10 g pour
les moules)

1 pincée de levure
chimique


- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez 6 ramequins.
- 2 Fouettez le beurre mou avec la crème de marrons. Ajoutez le sucre, puis les œufs (entiers et jaunes).
- 3 Fouettez longuement de façon à obtenir une pâte lisse et homogène. Incorporez la farine et la levure.
- 3 Répartissez la préparation dans les moules et réservez 30 minutes au réfrigérateur.
- 4 Faites cuire 10 minutes au four.
- 5 Servez sans attendre.



Moelleux à l'ananas et noix de coco


Moelleux aux poires caramélisées

Un délicieux moelleux à savourer
en famille à l'heure du thé.

 20 min

 30 min

 Facile

 6 à 8 personnes

3 poires

200 g de farine

3 œufs

110 g de cassonade

90 g de beurre fondu
(+ 10 g pour les
moules)

1 sachet de levure
chimique

Le jus de ½ citron

- 1 Beurrez 1 moule à manqué ou des moules à muffin.
- 2 Épluchez et épépinez les poires avant de les couper en quartiers (ou en petits dés). Arrosez-les de jus de citron. Préparez le caramel : versez 50 grammes de cassonade dans une casserole. Portez sur feu vif jusqu'à obtenir un caramel blond. Versez le caramel dans le moule. Répartissez le caramel dans les moules.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- 4 Déposez les quartiers de poires dans le fond du moule (sur le caramel).
- 5 Fouettez les œufs avec le beurre fondu et le restant de cassonade. Incorporez la farine et la levure. Versez la pâte dans le moule et faites cuire au four 30 minutes.
- 6 Démoulez rapidement le moelleux encore chauds. Laissez refroidir avant de servir.


Moelleux aux fruits confits

Un remarquable concentré d'énergie,
idéal pour un petit déjeuner gourmand.

 15 min

 20 min

 Facile

 6 à 8 personnes

3 c.s. de fruits confits
coupés en petits dés

180 g de farine
(+ 10 g pour
les moules)

1 œuf

120 g de cassonade

1 yaourt nature

50 g de beurre fondu
(+ 10 g pour les
moules)

½ sachet de levure
chimique

1 goutte d'extrait
de vanille

- 1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez et farinez les moules à muffins.
- 2 Dans un saladier, fouettez l'œuf avec la cassonade et le beurre fondu. Ajoutez le yaourt nature et la vanille.
- 3 Mélangez bien avant d'incorporer la farine et la levure. Ajoutez enfin les dés de fruits confits.
- 4 Répartissez la préparation dans les moules, sans dépasser les deux tiers de leur capacité.
- 5 Faites cuire au four 20 minutes.
- 6 Laissez tiédir avant de démouler les moelleux sur une grille.



Moelleux aux poires caramélisées

Dans la collection *ID Cuisine*



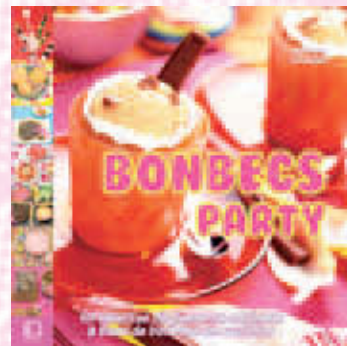
Mes petites verrines

60 recettes de verrines pour faire
de votre table un spectacle.



Mes petits plats rigolos

Des recettes inédites originales
pour réveiller vos petits plats.



Bonbecs Party

60 recettes avec les sucreries
préférées des petits et des grands.



Mes petits plats chics et pas chers

60 recettes d'entrées,
plats et desserts pour
des repas chics et pas chers.



Le barbecue des potes

60 recettes pour réussir
des barbecues originaux
avec ses amis.



Mes espumas et petites crèmes

60 recettes d'espumas
et petites crèmes pour
une cuisine légère et originale.