

# Mrs Cooking

*E-book*

10  
desserts



Découvrez 10 recettes de  
desserts édition tête-à-tête  

---

avec Mr

By mrs-fii

E-book:  
10 desserts édition tête à tête avec Mr



# Mrs cooking

Passionnée de cuisine, je vous partage mes recettes et mes réalisations culinaires depuis maintenant des années.

Aujourd'hui, c'est avec grand plaisir que je vous partage, à travers mon E-Book, quelques idées recettes pour régaler vos maris, mais pas que.

Cet e-book est destiné à celles qui souhaitent apprendre quelques desserts pour se faire plaisir ou comme touche finale après un repas tête-à-tête avec Mr.

Depuis mon mariage, c'est monsieur qui se régale, mais pourquoi pas le vôtre ?

• •

wai w.mrscooking.com



Mrs\_fii



Mrs\_cooking\_

# SOMMAIRE

## TABLE DES RECETTES



CHANTILLY  
MASCARPONE P.03



PAVLOVA P.04



VERRINE  
CITRONNÉE P.07



COULANT AU  
CHOCOLAT P.10



DÔME TIRAMISU P.13



CRÈME BRULÉE P.17



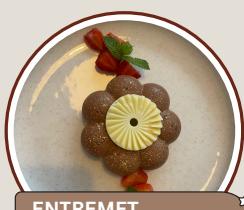
MOELLEUX AUX  
POMMES P.19



MILKSHAKE VANILLE  
CARMEL P.21



PANACOTA P.23



ENTREMET  
CHOCOLAT P.25



MINI CHARLOTTE  
FRAMBOISES P.30

# Chantilly mascarpone

## Ingrédients:

- 250g de mascarpone bien froide
- 1 verre de sucre glace
- 20cl de crème liquide 30% bien froide

Conseil : Avant de débuter votre préparation, placez le récipient et les fouets de votre batteur au congélateur une vingtaine de minutes. Cela favorisera la tenue de votre chantilly.

## Préparation

- 1 Dans le récipient froid verser la crème liquide avec le sucre glace
- 2 Rajouter ensuite la mascarpone
- 3 Fouetter votre mélange au batteur une dizaine de minutes. Commencer par la vitesse 1, puis augmenter la vitesse petit à petit. Dès que votre chantilly se maintient et forme un bec d'oiseau arrêtez, de battre et conservez-la au frais.



## Préparation

10 minutes



# Pavlova

*Tu peux décliner la décoration selon tes goûts, mangues, fruits rouges, chocolats...*



20 minutes



2 heures



8 pavlova

## Ingrédients

### Meringue :

- 3 blancs oeufs
- 40g de sucre
- Jus d'un demi citron
- 1 cuillère à café de maïzena

### Chantilly

- 250g de mascarpone bien froide
- 1 verre de sucre glace
- 20cl de crème liquide 30% bien froide

\*\*Décoration : Coulis de fruits rouges et fruits

**Note: Utiliser la douille 1m wilton pour un meilleur pochage**

# PRÉPARATION

1

séparer, dans un premier temps, les blancs des jaunes d'oeufs. Puis monter les blancs en neige



2

Tout en continuant de fouetter, incorporer petit à petit le sucre en poudre



3

Ajouter à votre préparation une cuillère à café de maïzena et le jus d'un demi citron et continuer de battre jusqu'à obtenir le bec d'oiseau



4

Recouvrez une plaque du four de papier cuisson, puis à l'aide d'une poche à douille, formez des minis meringues individuelles. Et faites les cuire pendant 2 heures à 100°C.



# PRÉPARATION

5

Après cuisson, laisser refroidir les meringues puis démouler les.

Elles doivent être sèches et croustillantes, mais pas dorées.



6

Remplissez l'intérieur de vos meringues avec un coulis de fruits rouges. Puis pocher la chantilly



7

Une fois que vous avez poché la chantilly, il ne vous reste plus qu'à décorer selon vos goûts.



# Verrine citronnée

## Ingrédients:

Crème citron :

- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 100g de sucre
- Jus de 3 citrons
- 70g de beurre

chantilly :

- 250g de mascarpone bien froide
- 1 verre de sucre glace
- 20cl de crème liquide 30% bien froid

montage :

- 1 paquet de biscuits cuillère
- 1 bol de lait
- fruit pour la décoration



Préparation

10 minutes

Cuisson

8 minutes

Quantité

4 verrines

# PRÉPARATION

1

Dans une casserole mélanger le sucre et les oeufs



2

Mettez ensuite votre casserole sur feu doux et rajoutez le jus de citron, tout en remuant pour éviter que les oeufs cuisent



3

Tout en continuant de remuer rajouter la maïzena



4

Pour finir, rajouter le beurre et continuer de mélanger, une fois que votre crème est lisse, verser la dans un bol et recouvrir la d'un film alimentaire et laisser là refroidir.



# PREPARATION

5

Préparer vos verines, les biscuits et la crème dans une poche à douille



6

Couper un biscuit en deux , imbibé le dans du lait puis déposer les biscuits dans la verrine



7

A l'aide de votre poche à douille, rajouter de la crème citron sur le biscuit cuillère puis renouveler l'étape jusqu'à obtenir 3 couches



8

Pour finir, pocher la chantilly maison et décorer à votre guise.





## Coulant au chocolat

Pour plus de gourmandise, accompagnez  
le coulant d'un assortiment de fruits



10 minutes



8 minutes



6 coulants

### Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 50g sucre
- 70g beurre
- 40g farine

# PRÉPARATION

1

Faites fondre au micro onde le beurre et le chocolat



2

En parallèle, dans un bol, faites blanchir les oeufs avec le sucre



3

Rajouter ensuite le chocolat fondu et mélanger



4

Enfin, verser la farine petit à petit et remuer bien de sorte à bien incorporer la farine à votre mélange.



# PRÉPARATION

5

Beurrer et fariner votre moule avant de verser votre préparation. Puis conserver au frigo 20 minutes avant cuisson



6

Enfourner à 180°C pendant 8 min dans un four préchauffé



7

Laisser refroidir avant de démouler, puis décorer à votre guise. Ici j'ai décoré avec du sucre glace et j'ai accompagné mon coulant de fruits rouges.



# Dôme poudré

TIRAMISU CAFÉ

## Ingrédients:

- 250g de mascarpone
- 3 oeufs
- 50g de sucre
- 1 bol de café
- 1 paquet de biscuits cuillère
- cacao en poudre
- 1/2 tablette de chocolat fondu

\*\*Moule en silicone semi-sphérique



15 minutes



0 minute



6 dômes



# PREPARATION

1

Séparer le blanc des jaunes d'œufs puis dans un saladier faites blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre



2

Une fois que la préparation à blanchi ajouter le mascarpone, puis mélanger bien jusqu'à obtenir une texture lisse



3

Monter ensuite les blancs en neige en y ajoutant une pincée de sel



4

A l'aide d'une spatule, incorporer ensuite les blancs en neige délicatement à votre préparation.



# PREPARATION

5

Remplissez les demi-sphères de crème en veillant à bien étaler la crème sur les extrémités, tout en laissant un espace au centre pour le biscuit. Laisser de la crème pour recouvrir les dômes.



6

Tremper ensuite un morceau de biscuit cuillère dans du café



7

Déposer un morceau de cuillère au centre de chaque dôme



8

Pour un peu plus de gourmandise, rajouter une cuillère de chocolat fondu sur le morceau de biscuit.



# PREPARATION

9

Recouvrir les dômes avec le reste de la crème



10

tremper un biscuit cuillère dans du café et écraser le sur chaque dôme. Puis placer votre moule au congélateur toute une nuit



11

Une fois congelés, démoulez les dômes et saupoudrez-les de cacao et laissez-les décongeler avant de déguster.



# Crème brûlée

DE PAPA

## Ingrédients:

- 150 ml lait
- 200 ml crème liquide 30%
- 50g de sucre
- 3 jaunes d'œuf
- 1 c à soupe de vanille
- Cassonade



10 minutes



40 minutes



4 crèmes  
brûlées



# PRÉPARATION

- 1 Faites bouillir le lait avec la crème liquide



- 2 Dans un récipient, mélanger les œufs, le sucre et la vanille



- 3 Incorporer ensuite le lait et la crème liquide en deux fois sur le mélange



- 4 Verser la préparation dans des ramequins, puis placer les dans un plat au bain-marie. Cuisson au four à 180°C pendant 40 minutes.

Après cuisson, laisser les refroidir 4h au frigo. Avant de déguster, saupoudrer les de cassonade et caraméliser les au chalumeau.



# moelleux aux pommes

## Ingrédients:

- Pour la pâte :
  - 3 oeufs
  - 1 pot de yaourt nature
  - 2 pots de sucre
  - 1/2 pot d'huile
  - 2 pots de farine
  - 1/2 sachet de levure
  - 1 sachet de sucre vanille
  - 4 pommes
- \*\*Utiliser le pot à yaourt comme unité de mesure



10 minutes



40 minutes



4 moelleux



# PRÉPARATION



1



2



3



4



5

- 1 Dans un récipient, mélanger les oeufs avec le yaourt
- 2 Une fois que votre préparation est bien mélangée, rajouter le sucre et continuer de remuer
- 3 Verser la farine en deux fois et faites-la bien pénétrer à dans votre préparation. Quand vous verserez la deuxième partie de farine, rajouter la levure et continuer de mélanger
- 4 Éplucher, puis couper en petits morceaux deux pommes que vous incorporez à votre pâte. Pour les deux autres pommes coupez-les en fines lamelles
- 5 Verser la préparation dans des ramequins, puis décorer avec les pommes coupées en lamelles . Saupoudrez de sucre vanillé avant d'enfourner pendant 45 minutes à 180°C.

# Milkshake vanille caramel

## Ingredients:

- 1 verre de lait
- 1/2 pot de glace caramel
- 1/2 pot de glace vanille
- 1 cuillère à soupe de lait concentré sucré



**15 minutes**



**0 minute**



**2 milkshakes**



# PRÉPARATION

1

Dans un mixeur, verser le lait,  
la glace caramel et vanille



2

Rajouter ensuite le lait  
concentré sucré



3

Mixer le tout à froid, puis  
verser dans deux verres et  
décorer avec de la chantilly  
maison et groseille.



# Panacota mangue

## Ingrédients:

- 60 cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 50g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille
- coulis de mangue

## Préparation

10 minutes

## Cuisson

2 minutes

## Quantité

4 panacotas



# PRÉPARATION



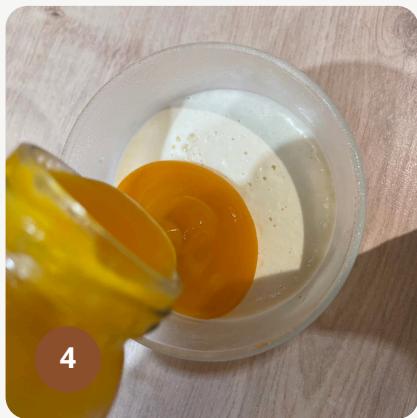
Dans une casserole, verser la crème liquide avec le sucre et la vanille, puis porter à ébullition



Ramollissez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide, puis essorez-les avant de les rajouter à votre préparation et de bien mélanger.



Une fois refroidis, verser les dans les verrines puis laisser les figer au frigo pendant environ 5 heures



Dès que les verrines ont bien figé verser le coulis de mangues.

# Entremet chocolat

## Ingrédients:

Pour l'entremet :

- 250g de chocolat au lait
- 20cl de crème liquide 30% bien froide
- 2 feuilles de gélatine
- 1 paquet de biscuit cuillère
- 1 verre de lait

pour la décoration :

- 100g de chocolat blanc
- paillettes alimentaires
- fraise
- feuilles de menthe

\*\* moule en silicone en forme de rosas

Shein

\*\*\* moule en silicone pour DIY gâteaux

shein



# PRÉPARATION



Au batteur, faites monter en chantilly la crème liquide 30%. Commencer par la vitesse 1, puis augmenter petit à petit



Une fois que la chantilly forme un bec d'oiseau, conservez-la au frigo



Dans de l'eau froide, diluer deux feuilles de gélatine



Au bain-marie, faites fondre le chocolat

## PRÉPARATION



5

Rajouter les feuilles de gélatine essorées au chocolat chaud. Mélanger énergiquement pour faire fondre la gélatine



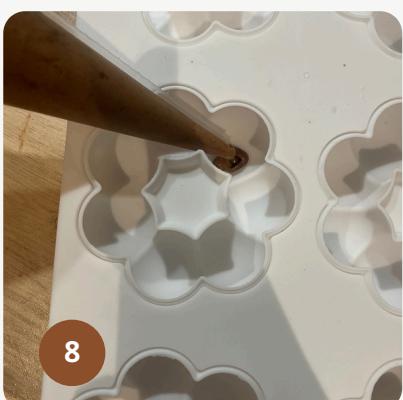
6

Déposer une première cuillère de chantilly sur le chocolat et mélanger de façon à détendre votre crème



7

Verser ensuite le reste de votre chantilly petit à petit et mélanger délicatement avec une spatule. Il faut obtenir une mousse légère qui forme des rubans



8

À l'aide d'une poche à douille, verser votre mousse dans les rosas en silicone. Ne les remplissez pas à ras bord.

# PRÉPARATION



répartissez la mousse sur l'ensemble de la rosas



Couper en petits morceaux un biscuit cuillère et badigeonnez-le dans du lait froid



Écrasez légèrement entre vos mains les petits bouts de biscuit et déposez-les sur la rosas tout en comblant les petits trous. Placez ensuite le moule au congélateur toute une nuit



Une fois congelé, démouler les entremets. Si il y a des bulles d'air, lisser délicatement avec vos doigts.

# PRÉPARATION

13

Décorer avec des paillettes alimentaire, puis laisser décongeler au frigo



14

Préparer votre décoration à base de chocolat blanc. Faites fondre au bain-marie le chocolat blanc puis étaler le à l'aide du spatule sur les petits disques



15

Laisser congeler environ 1 heure avant de les démouler





## Mini charlotte Framboises

*Tu peux également remplacer la framboise par des fraises*



20 minutes



0 minute



4 mini  
charlottes

### Ingrédients

#### Chantilly

- 250g de mascarpone bien froidé
- 1 verre de sucre glace
- 20cl de crème liquide 30% bien froidé

#### Charlotte

- framboises
- coulis fruits rouges
- 1 paquet de biscuits cuillère
- 1 bol de lait
- Ruban pour la déco (facultatif)

# PRÉPARATION



1

Préparer la chantilly et déposez-la dans une poche à douille. Conservez-la au frigo



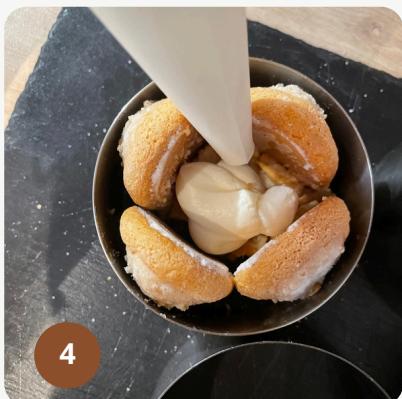
2

Dans un emporte-pièce, déposer en rond les biscuits cuillères coupés en deux



3

Couper un biscuit cuiller en deux et badigeonnez-le dans du lait



4

Déposer le biscuit tremper au centre de l'emporte pièce et pocher un peu de chantilly

# PRÉPARATION



Rajouter ensuite des morceaux de framboises et une cuillère à café de coulis de fruits rouges



Recouvrez avec la moitié d'un biscuit également tremper dans du lait



Recouvrez de chantilly, puis décorez avec des framboises



Saupoudrez le sucre glace sur les framboises, pour un joli visuel, attachez la charlotte avec un ruban en formant un joli noeud.

Conservez-les au frigo avant de déguster.

TOUS LES ÉLÉMENTS DU E-BOOK SONT ET RESTENT LA PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET EXCLUSIVE DE LA SOCIÉTÉ MRS COOKING. PERSONNE N'EST AUTORISÉ À PARTAGER SON CONTENU.

Thank  
You

MERCI POUR VOTRE SOUTIEN

JE RESTE DISPONIBLE PAR MAIL POUR RÉPONDRE À VOS QUESTIONS

[CONTACT@MRSCOOKING.COM](mailto:CONTACT@MRSCOOKING.COM)