PANACOTTA D’AGNES

30 cl de crème fraîche liquide

50 gr de sucre

1 gousse de vanille

2 feuilles de gélatine

Dans un bol d’eau froide, faire ramollir les 2 feuilles de gélatine

Dans une casserolle, mettre la crème, le sucre, la vanille, laisser frémir

Dès le début de l’ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la gélatine égouttée

Bien remuer et verser dans les coupelles

Puis laisser refroidir, puis frigidaire quelques heures

Délicieux avec, coulis de fraise, compote de pomme, etc...

TIRAMISSU DE PATRICIA

1 paquet de biscuits à la cuillère

6 œufs, Café

5 cuillères de sucre

1 boîte de Mascarpone, 1 boite de Crème cheese

Chocolat en poudre

Préparer la base suivante

Battre les 6 blancs d’œufs

Mélanger jaunes d’œuf, sucre, battre au batteur

Y ajouter les blancs d’œufs doucement pour ne pas casser les blancs

Tremper les biscuits dans le café sucré. Les rangers dans le fond du plat

Mélanger mascarpone et crème cheese

Mélanger les 2 preparations doucement

Renverser sur les biscuits

Frigidaire

Avant de servir, saupoudrer de chocolat en poudre tamisé à l’aide d’une passoire

CAKE AUX NOIX DE SOPHIE

200 gr de noix hachées, 200 gr de sucre

8 œufs, 200 gr de chocolat fondu

2 cuillères de Nescafé

200 ml de crème liquide

Battre les blancs d’œuf

Mélanger jaunes d’œuf et sucre

Y ajouter chocolat fondu, Nescafé, noix hachées, puis doucement blancs d’œuf

Mélanger très grossièrement pour que le cake soit meringué à la cuisson

Verser dans un moule à cake

cuisson à 6/7

Qd le dessus craquèle, le sortir du four

Servir tiède avec chantilly

TARTE A L’ORANGE D’AGNES ( AUSSI AUTRES GOÛTS ET CRÈME BRÛLÉE )

1 pâte sablée pour 8 personnes

Faire cuire la pâte sablée recouverte de papier sulfurisé et de haricots jusqu’à ce qu’elle soit légèrement dorée

Garniture crème brûlée:

200 gr de jus d’orange, 3 jaunes d’œuf,1 à 2 cuillères à soupe d’ écorce d’orange râpée,

185 gr de beurre, 125 gr de sucre, 25 gr de maïzena, 75 gr de sucre

Dans une casserole à bain marie, porter à ébullition le jus d’orange, le beurre le sucre, l’écorce d’orange râpée. Dans 1 saladier, mélanger maizena, sucre puis jaunes d’œuf, jusqu’a blanchiment

Délayer avec 1 peu de jus d’orange. Reverser l’ensemble dans la casserole à bain marie

Laisser refroidir. Verser sur la pâte à tarte 1h avant de servir.

Pour un effet crème brûlée, saupoudrer de sucre, et passer au four, position grill qqs minutes avant de servir

Variation de sophie:

1 - Crème brûlée individuelle:

Idem mais sans pâte à tarte, disposer dans des ramequins ou plats à tarte individuels

2 - Autres goûts : preparation idem, remplacer orange par poudre de pistaches ou d’amandes, ou citrons, ou eau de fleur, d’oranger, etc....

TRUFFON AU CHOCOLAT

1 Fond de génoise

450 ml de crème liquide

450 gr de chocolat noir

Morceaux d’orange confites, ou gingembre confits, ou cerises confites

Sirop, alcool de fruit (rhum, poire, prune,....)

Dans un bol mélanger sirop et alcool

Imbiber légèrement la génoise de ce mélange

Dans un plat creux à service, de préférence transparent, disposer la génoise

Faire fondre le chocolat à bain marie

Battre la crème liquide en chantilly

y incorporer le chocolat fondu, tiède, pour éviter les grumeaux

Dans cette preparation incorporer au choix: morceaux d’écorce d’orange confites, ou morceaux de gingembre ou de cerises confites

Verser la préparation sur la génoise

Réserver au froid

Avant de servir, saupoudrer de cacao amer, tamisé à la passoire, décorer avec 1 ou 3 fruits confits

PROFITEROLES AU CHOCOLAT DE SOPHIE

125 gr de farine, 15 gr de sucre, 80 gr de beurre

1/4 de l d’eau ,4 œufs, 1 pincée de sel

500 ml de crème liquide, 200 gr de chocolat noir

Pâte à choux: ( cette pâte à choux convient aussi pour les gnocchis)

Dans une casserole, mettre l’eau, le sel, le sucre, le beurre, faire fondre à feux doux

Quand le beurre est fondu, retirer du feux, ajouter la farine en pluie en petites quantités en ne cessant pas de mélanger avec une cuillère en bois, pour éviter les grumeaux

Remettre la casserole sur feux doux en tournant la pâte pour la faire déssécher

Elle doit former 1 boule compacte et se détacher de la casserole

Retirer du feux

Incorporer 2 œufs sans s’arrêter de mélanger

La boule devient collante et se sépare, continuer de mélanger. Puis incorporer les 2 autres œufs

Laisser tout à fait refroidir

Préchauffer le four. Beurrer une plaque à four

Faire des tas de la grosseur d’une noix à l’aide de 2 cuillères à thé.

Enfourner à four chaud 25 à 30 mn

Ils doivent être dorés.

Battre la crème liquide jusqu’à obtention d’une chantilly

Ouvrir à l’aide d’un petit couteau le haut des choux, les remplir de chantilly

Les disposer en piéce montée ( pyramide)

Avant de servir, faire fondre le chocolat noir à bain marie

Verser doucement le chocolat fondu sur la pyramide

Servir immédiatement

PÂTE A CRÈPE DE MAMIE JENNY

250 gr de farine, 1/2 l de lait, 2 œufs, 1 cuillère d’huile, 1 pincée de sel

Battre les blancs en neige, dans 1 terrine, mettre la farine, mélanger les jaunes d’œufs, l’huile, le sel, et 1peu de lait. Bien mélanger, puis ajouter progressivement le lait.

Laisser reposer au moins 1 h. Ajouter les blancs d’œuf battus juste avent de faire les crèpes.

TARTE AUX FRAISES ET SPÉCULOS DE SOPHIE ( sans cuisson )

2 Paquets de biscuits spéculos, 80 gr de beurre, 500 ml de crème liquide, 400 gr de fraises bio petites ou moyennes

Battre la crème liquide jusqu’ à obtention d’une chantilly

Laver et équeuter les fraises. Laisser sécher dans une passoire

Écraser les biscuits au pilon puis les mélanger à la main, au beurre frais préalablement coupé en morceau, jusqu’à obtention d’une pâte.

Disposer la pâte sur un moule à tarte en céramique

Y poser à la cuillére à soupe des tas de crème chantilly, égaliser

Disposer les fraises sur la crème

TRIFLE (1 MÉTHODE POUR UNE INFINITÉ DE DESSERT)

Le trifle est à la base un entremet anglais

Le principe : cet entremet est toujours servi dans un plat transparent, pour voir les différentes couches

Il se monte comme un mille feuilles à base de 4 éléments:

un biscuit ou brioche trempé, ou céréales + coulis, une crème, des fruits frais ou secs, facultatif une chantilly.

L’idée est de garder le mélange de croquant, crémeux, etc...

Il est parfait pour finir des restes de placard

2 exemples de trifle:

- Le vrai sherry trifle :

1 petit quatre quart coupé en tranches ou 1 génoise, 600 gr de compotes de cerises ou de cerises dénoyautés au sirop, 4 à 5 c à soupe de confiture de cerise, dizaine de biscuites amaretti, 75 cl de crème anglaise à la vanille, 30 cl de crème fleurette fraîche 2 c à soupe de mascarpone, 2 c à soupe de sucre, 4 à 5 c à soupe de xérès, amandes effilées grillées

Tartinez les tranches de gâteaux de confiture à la cerise

Posez les dans le fond d’un saladier en verre transparent

Arrosez les de xérès, appuyez légèrement pour que tout le gâteau soit bien imbibé. Écrasez les biscuits amaretti et parsemez en le gâteau

Ajoutez la couche de cerises, puis la crème anglaise. Terminez par la crème fleurette montée en chantilly avec le mascarpone et le sucre. Laissez reposer 4 à 5 h. Juste avant de servir, décorez le trifle d’amandes grillées.

Trifle pour enfant:

Fond de boîte de céréales, confiture, yoghourt aux fruits, 1 banane, 8 fraises, facultatif chantilly

Dans un saladier ou verres individuels en verre, verser 1 couche de céréales, puis 1 couche de banane et fraises coupées en rondelles, puis une couche de yoghourt aux fruits mélangé péalablement à 1 confiture aux fruits, puis une couche de chantilly. Laissez reposer au frais 4 à 5 h pour que les goûts se mélangent Décorer avec des smarties.

Quelques suggestions: trifles au chocolat, au café, aux pommes, à la rhubarbe, au champagne, au basilic, au gingembre, au spritz, aux pistaches, à la fleur d’oranger, etc....