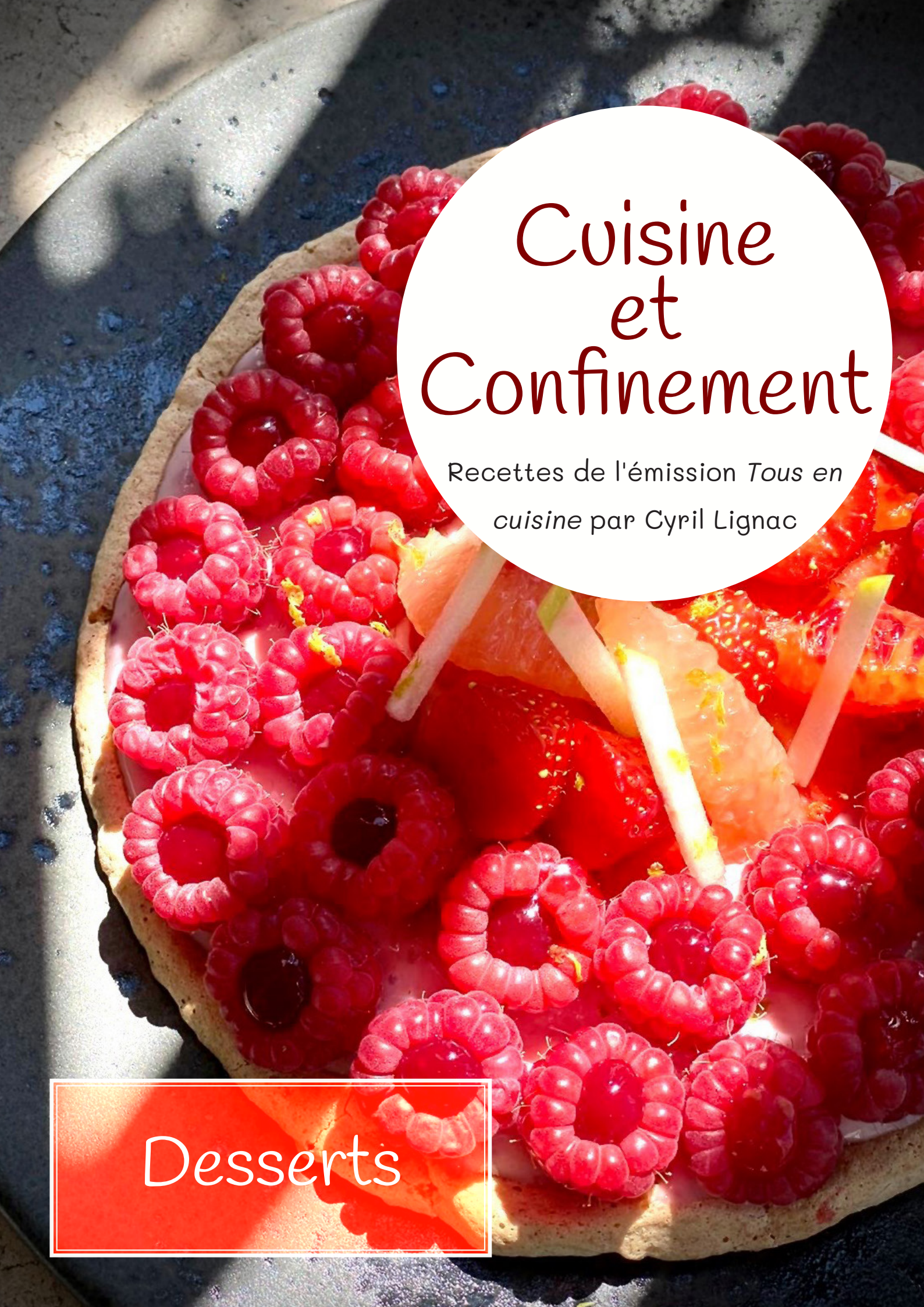


Cuisine et Confinement

Recettes de l'émission *Tous en cuisine* par Cyril Lignac

Desserts

Edito

Ce livre de cuisine a été crée suite à l'émission *Tous en cuisine* présentée par Cyril Lignac lors de la période de confinement de 2020. Ce livre présente une partie des recettes qui ont été réalisées tout au long de l'émission.

Toutes les recettes et images proviennent du compte Facebook de Cyril Lignac.

Table des matières

BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES 6
BEIGNETS AUX POMMES 8
PAIN PERDU AUX FRAMBOISES 10
BISCUIT ROULÉ CHOCOLAT NOISETTE 12
FLAN COCO ACCOMPAGNÉ DE FRAISES MENTHOLÉES 14
SUCCÈS AUX FRAMBOISES ET AGRUMES 16
COOKIES AUX DEUX CHOCOLATS 18
PANCAKES À LA BANANE ET SAUCE CARAMEL 20
FRAISES À LA FLEUR D'ORANGER ET CRÈME LÉGÈRE 22
BANANA CAKE 24
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES À L'ANIS 26
FRAISES INFUSÉES AU THÉ 28
MOELLEUX AU CHOCOLAT, FRAMBOISES ET GLACE VANILLE 30
CRÈME CARAMEL À LA VANILLE ET FÈVE TONKA 32
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ET RIZ SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ 34
TIRAMISU AU CAFÉ 36
CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT 38
CRUMBLE SANS GLUTEN AUX POMMES À LA CANNELLE 40
ROCHERS COCO 42
ANANAS CONFIT AU FOUR À LA BERGAMOTE 44
BISCUIT ROULÉ AUX FRAISES, CHANTILLY LÉGÈRE 46
MOELLEUX AUX POMMES ET À LA CANNELLE 48
SMOOTHIE GLACÉ BANANE-FRAISE 50
PALMIERS 52
CAKE À LA VANILLE 54
CLAFOUTIS AUX CERISES 56
FRAISES À LA ROSE, CHANTILLY FROMAGE BLANC 58
MUFFINS AUX FRUITS SECS 60
ETON MESS AUX FRAISES 62
DULCE DE LECHE, GLACE VANILLE, COCO 64
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC STRACCIATELLA 66
CHURROS SAUCE CHOCOLAT 68
PERLES DU JAPON COCO BANANE 70

SOUPE AU CHOCOLAT 72
SALADE DE FRAISES À LA FLEUR D'ORANGER, CRÈME LÉGÈRE 73
FINANCIER AUX FRAMBOISES 74
BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT 75

BROWNIE AUX NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : noix de pécan 5 minutes / Brownie 25 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 120g de beurre
- 60g de chocolat au lait
- 100g de chocolat noir + 40g de chocolat noir
- 2 œufs entiers
- 150g de sucre
- 40g de farine
- 2 pincées de fleur de sel
- 125g de noix de pécan
- 80g de sucre
- 20g d'eau

USTENSILES
- 2 spatules
- 1 saladier
- 1 moule à gâteau ou moule à brownie (plaque rectangle avec bords hauts)
- 1 pinceau
- 1 casserole
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 feuille de papier sulfurisé ou feuille de silicone

1. Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.
2. Beurrer le moule et déposer une feuille de papier sur le moule.
3. Dans une casserole, verser l'eau et le sucre, porter à ébullition. Au bout de quelques minutes, quand ça commence à blondir, ajouter les noix de pécan, mélanger en veillant à bien les enrober. Débarrasser sur une feuille de silicone ou une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Quand elles seront bien froides, couper au couteau en morceaux.
4. Dans une casserole d'eau chaude, déposer un saladier avec le beurre, les chocolats (sans les 40g de chocolat que l'on met de côté pour la fin de la recette), mélanger pour que cela fonde et soit bien homogène.
5. A côté dans un saladier, casser les œufs, ajouter le sucre, mélanger. Ajouter le mélange beurre / chocolat.
6. Ajouter la farine et la fleur de sel, mélanger. Ajouter les noix de pécan caramélisées. Mélanger doucement et ajouter les 40g de chocolat noir restants.
7. Verser dans le moule et enfourner 25 à 30 minutes.

BEIGNETS AUX POMMES

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 8 à 15 minutes selon le nombre de pièces

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 à 3 pommes à cuire
- 50g de sucre
- cannelle bâtons ou en poudre
- 5cl de rhum ambré
- 200g de farine
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 1 pincée de sel fin
- 1 œuf + 1 blanc d'œuf
- 30cl de lait
- huile végétale pour la friture

USTENSILES
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 couteau d'office
- 1 planche
- 1 casserole pour frire les beignets
- 1 écumoire
- 1 assiette avec 1 feuille de papier absorbant

1. Préparer une casserole d'huile à frire assez large, une assiette avec du papier absorbant et une écumoire.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, les 2 cuillerées à soupe d'huile, le sel fin, l'œuf et le blanc d'œuf, délayer la pâte avec le lait. Parfumer la pâte avec la cannelle et le rhum.
3. Éplucher les pommes, retirer l'intérieur avec un vide pommes ou couper en tranches de moins d'1cm et retirer ensuite au couteau d'office le cœur des pommes.
4. Plonger les tranches de pommes dans la pâte, plonger ensuite dans la friteuse jusqu'à ce qu'elles dorent. Au moment de les plonger, ne pas lâcher directement sinon elles colleront au fond, il faut attendre quelques secondes. Les retourner pendant la cuisson. Au terme de la cuisson, égoutter sur un papier absorbant et saupoudrer de sucre si vous le souhaitez.

PAIN PERDU AUX FRAMBOISES

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de brioches épaisses ou pain assez épais
- 25cl de lait
- 10g de sucre (trempage des pains perdus)
- 1 œuf entier
- 20g de beurre
- 10g de sucre (cuisson des pains perdus)
- 2 barquettes de 125g de framboises
- 10g de sucre (cuisson des framboises)

1. Dans un saladier, verser le lait, le sucre et l'œuf entier, mélanger au fouet. Imbiber les tranches de brioches 3 à 4 minutes.
2. Chauffer une poêle avec du beurre, laisser le colorer légèrement, déposer les tranches de brioches, ajouter un peu de sucre. Caraméliser d'un côté, retourner, ajouter un peu de sucre, caraméliser de l'autre côté.
3. Dans une seconde poêle, verser la barquette de framboises avec une cuillerée d'eau et un peu de sucre, écraser les framboises et laisser cuire 30 secondes.
4. Déposer les tranches de brioches dans les assiettes et les framboises par dessus.

BISCUIT ROULÉ CHOCOLAT NOISETTE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 jaunes d'œufs
- 3 œufs entiers
- 135g de sucre semoule
- 85g de sucre semoule
- 6 blancs d'œufs
- 85g de farine
- 5g de beurre doux
- Pâte à tartiner
- 50g de noisettes hachées et torréfiées (ou amandes ou pistaches ou noix de coco râpée ou rien)
- 225g de chocolat au lait
- 25g d'huile de tournesol

1. Beurrer une plaque silicone à rebords ou un papier sulfurisé et déposer sur une plaque à pâtisserie.
2. Déposer un saladier dans une casserole d'eau chaude (bain marie) et y faire fondre le chocolat haché pour le glaçage. Déposer un autre saladier dans une casserole d'eau chaude (bain marie) pour ramollir la pâte à tartiner et napper le biscuit roulé.
3. Dans un saladier, monter les jaunes d'œufs, les œufs entiers et les 135g de sucre au ruban puis, ajouter la farine à la maryse. Réserver de côté.
4. Dans un second saladier, monter les 85g de sucre avec les blancs d'œufs. Ils doivent être bien fermes et former comme un bec d'oiseau.
5. Mélanger les deux appareils ensemble délicatement à la maryse.
6. Couler l'appareil sur la plaque à rebords. Étaler sur toute la surface à l'aide d'une spatule.
7. Enfourner et cuire à 210 °C pendant 5 minutes.
8. A la sortie du four, laisser reposer le biscuit 1 minute. Déposer un torchon humide sur le plan de travail, retourner le biscuit.
9. Déposer le biscuit sur une planche ou laisser sur le torchon, tailler les rebords du biscuit en rectangle. Napper de pâte à tartiner chaude, bien étaler à la spatule. Rouler le biscuit sans trop serrer pour ne pas le casser et réserver le biscuit roulé.
10. Ajouter l'huile et les noisettes hachées et torréfiées au chocolat fondu du glaçage. Mélanger.
11. Verser le glaçage sur le biscuit, déposer au frais pour que le glaçage refroidisse légèrement mais pas plus de 30 minutes. Mettre dans un plat.

FLAN COCO ACCOMPAGNÉ DE FRAISES MENTHOLÉES

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 150g de fraises équeutées et coupées en quartiers
- quelques feuilles de menthe
- 80g de noix de coco râpée
- 250g de lait concentré non sucré
- 25cl de lait de coco
- 2 œufs
- 40g de sucre

USTENSILES
- 2 saladiers
- 1 fouet
- 4 à 6 ramequins ou un grand plat
- 1 planche
- 1 couteau éminceur

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Dans un saladier, mélanger la noix de coco râpée avec le lait concentré, le lait de coco, les œufs et le sucre. Verser dans les ramequins et déposer sur une plaque à pâtisserie ou dans un grand plat puis enfourner. Laisser cuire 25 minutes.
3. Mélanger les fraises avec la menthe ciselée.
4. Sortir les flans du four et servir avec les fraises parfumées, soit directement dans les ramequins, soit une part à l'assiette.

SUCCÈS AUX FRAMBOISES ET AGRUMES

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 250 à 300g de framboises
- 150g de fraises
- 1 pomme rouge en bâtonnets fins
- 3 oranges sanguines (ou oranges) en suprêmes
- 2 pamplemousses en suprêmes
- 1 citron vert pour le zeste
- 4 blancs d'œufs
- 120g de sucre
- 60g de sucre glace
- 60g de poudre de noisettes
- 200g de fromage blanc
- 15g de sucre
- confiture de framboises
- miel

USTENSILES
- 1 planche
- 1 couteau éminceur
- 3 saladiers
- 1 batteur à main
- 1 maryse
- 1 spatule
- 1 poche à douille
- 1 douille unie
- 1 plaque de cuisson
- 1 pinceau
- 1 microplane
- 1 cuillère à café
- 1 planche + 1 couteau éminceur

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Dans un saladier, monter les blancs en neige et les serrer avec les 120g de sucre.
3. Dans un second saladier, mélanger le sucre glace avec la poudre de noisettes. Incorporer les blancs montés.
4. Verser dans une poche munie d'une douille unie.
5. Sur une feuille de papier sulfurisé, déposer un cercle (ou autre moule) de 18cm de diamètre et faire le tour au stylo, retirer le cercle et retourner la feuille sur une plaque de cuisson. Pocher le mélange blancs montés en rosace de 18cm de diamètre. Enfourner 20 minutes. Au terme de la cuisson laisser refroidir.
6. Pour les agrumes, couper les deux extrémités (il faut voir la chair), poser sur un des côtés plats, faire le contour au couteau en gardant bien la forme de l'agrume et en voyant bien sa chair. Tenir l'agrume dans sa main et avec le couteau couper chaque côté des membranes blanches sans couper l'intérieur de l'agrume afin de détailler des quartiers, c'est ce qu'on appelle les suprêmes. Renouveler pour tous les agrumes et les réserver séparément. Si c'est trop compliqué, couper en morceaux. Pour cette recette, bien séparer les fruits du jus.
7. Mélanger dans un saladier le fromage blanc avec la confiture de framboises.
8. Déposer le biscuit dans un plat, napper le fond du biscuit de fromage blanc à la confiture, déposer les framboises vers le haut (côté vide), les garnir de confiture. Au centre, ajouter les suprêmes d'oranges et de pamplemousses, les quartiers de fraises et les bâtonnets de pommes.
9. Zester un peu de citron vert et ajoutez des gouttelettes de miel.

COOKIES AUX DEUX CHOCOLATS

Temps de préparation : 50 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes à chaque cuisson

INGRÉDIENTS POUR 20 COOKIES

- 120g de sucre cassonade
- 120g de sucre semoule
- 300g de farine
- 6g de levure chimique
- 175g de beurre doux coupés en cubes et en pommade
- 1 œuf entier
- 190g de chocolat au lait hachés
- 190g de chocolat noir hachés

USTENSILES
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 feuille silicone ou papier sulfurisé
- 1 saladier
- 1 spatule
- 1 couteau éminceur

1. Préchauffer le four à 170 °C.
2. Dans un saladier, verser les deux sucres, la farine et la levure, ajouter ensuite le beurre puis l'œuf, mélanger et ajouter les chocolats.
3. Sur une feuille de silicone, déposer la pâte et former un boudin de 2,5cm de diamètre. Parsemer un peu de farine pour éviter que cela ne colle trop à la feuille et aux doigts.
4. Couper ensuite des tranches d'environ 2cm d'épaisseur.
5. Disposer les cookies sur une feuille de cuisson puis sur une plaque à pâtisserie et enfourner pendant 8 à 10 minutes dans le four chaud.
6. Déguster les cookies tièdes ou froids.

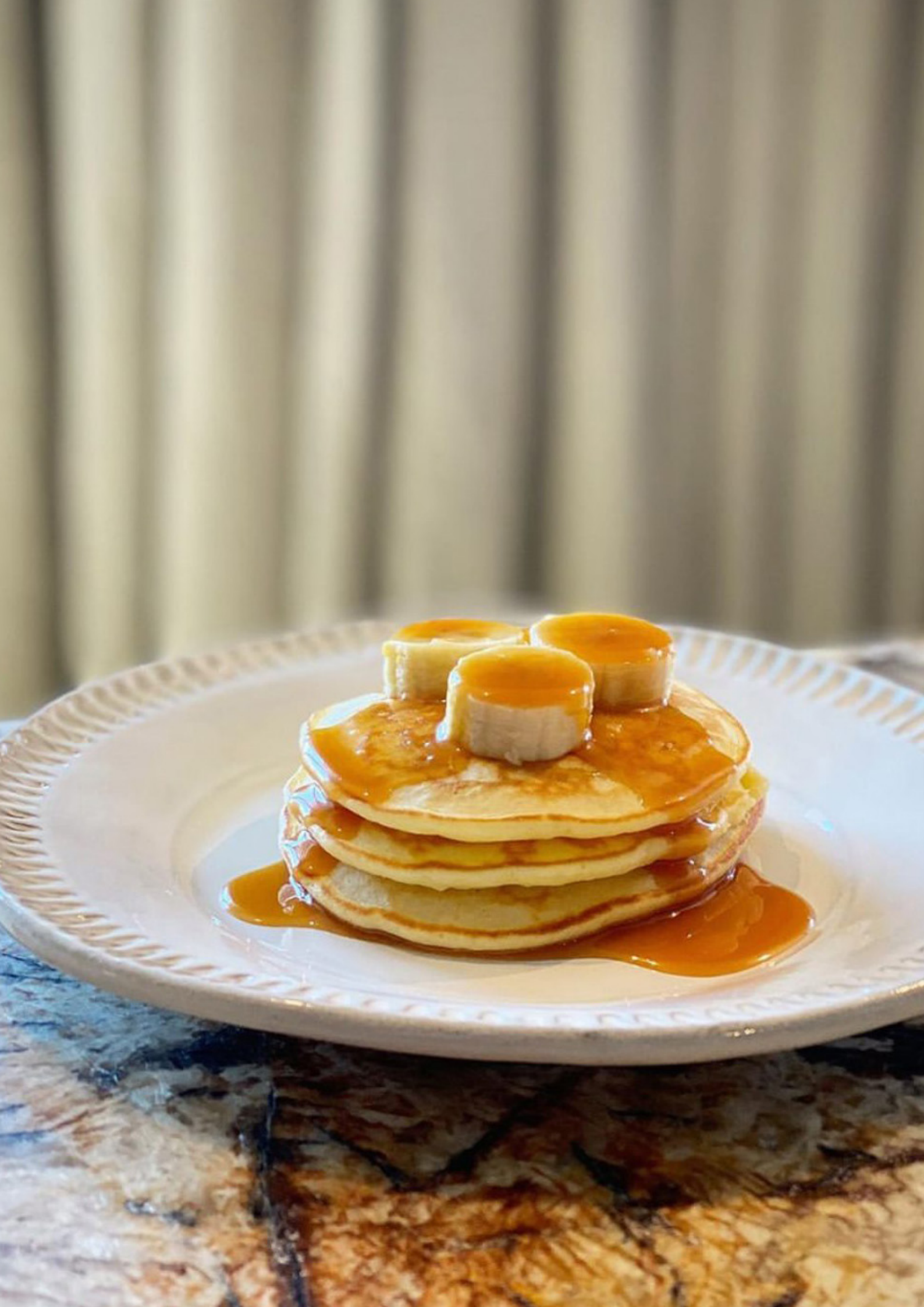
PANCAKES À LA BANANE ET SAUCE CARAMEL

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 12 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 bananes
- 250g de farine
- 30g de sucre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel fin
- 2 œufs
- 65g de beurre doux fondu
- 30cl de lait entier
- 230g de crème liquide entière
- 200g de sucre
- 4g de fleur de sel
- huile de pépins de raisins

1. Dans un saladier, mélanger la farine, les 30g de sucre, la levure et le sel fin. Ajouter les œufs, mélanger puis verser le beurre préalablement fondu, mélanger, verser le lait et mélanger de nouveau doucement.
2. Laissez reposer à température ambiante.
3. Dans une casserole, verser les 200g de sucre, laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit caramel blond foncé, le décuire à la crème bouillante, rajouter la fleur de sel.
4. Redonner un bouillon, passer à la passette et garder le de côté dans la casserole pour le tiédir.
5. Éplucher et couper la banane en rondelles pas trop fines. Garder de côté.
6. Dans la crêpière ou dans des poêles à blinis, passer un peu d'huile avec un papier absorbant pour éviter qu'il y ait des excédents d'huile. Verser la pâte en rond de 10 cm de diamètre, laisser colorer. Quand les bulles commencent à apparaitre sur la surface, retourner les pancakes à l'aide d'une spatule pas trop grande puis colorer les deuxièmes faces.
7. Quand ils sont dorés des deux côtés, mettre dans les assiettes.
8. Déposer par dessus les rondelles de bananes et verser la sauce caramel tiède à la cuillère.



FRAISES À LA FLEUR D'ORANGER ET CRÈME LÉGÈRE

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200g de fraises
- eau de fleur d'oranger ou 1 pincée de cannelle en poudre
- 50cl de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 30g de fécule de maïs
- 80g de sucre
- 1/4 de gousse de vanille grattée
- 20cl de crème liquide entière bien froide
- citron jaune

1. Dans une casserole, faire chauffer le lait.
2. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la pulpe de la gousse de vanille jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajouter la fécule.
3. Verser le lait bouillant en fouettant et remettre sur le feu, laisser cuire la crème jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse, parfumer à la fleur d'oranger. Débarrasser dans un saladier qui a été mis au congélateur. Mettre au frais.
4. Equeuter les fraises, les couper en deux. Dans un saladier bien froid, monter la crème froide en crème fouettée.
5. Mixer ou mélanger au fouet la crème pâtissière. Puis mélanger à l'aide d'une Maryse la crème fouettée à la crème pâtissière.
6. Déposer dans les bols la crème légère, par dessus les fraises toutes dans le même sens et râper un peu de citron jaune frais.

BANANA CAKE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 140g de farine
- 4g de levure chimique
- 90g de sucre
- 1 pincée de sel fin
- 2 œufs
- 100g de beurre
- 3 bananes
- 1 citron vert
- beurre et farine pour le moule

USTENSILES
- 1 saladier
- 1 fouet
- 4 à 6 moules à biscuits de 9cm de diamètre sur 2cm de haut
- 1 pinceau

1. Préchauffer le four à 210 °C. Beurrer et fariner les moules.
2. Faire fondre le beurre. Mélanger les œufs, le sucre et le sel fin. Ajouter la farine et la levure, mélanger de nouveau. Ajouter le beurre fondu pas trop chaud. Zester un peu de citron vert. Couler dans les moules (50g d'appareil).
3. Tailler les bananes en rondelles et les déposer dans les biscuits. Cuire 15 minutes au four.
4. Au terme de la cuisson démouler et déposer sur une grille.

CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT ET FRAMBOISES À L'ANIS

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 90g de chocolat noir haché
- 2 œufs
- 15g de cacao en poudre
- 70g de sucre
- 50cl de lait
- 1 cuillerée à café de fécule de maïs
- 125g de framboises
- 1 cuillerée à café de sucre
- 1 pincée d'anis ou de graines de fenouil

USTENSILES
- 1 casserole + 1 fouet
- 1 saladier + 1 fourchette + 1 cuillère à soupe
- 4 à 6 ramequins

1. Dans un saladier, mélanger le chocolat haché, les œufs, le cacao en poudre, le sucre, le lait et la fécule de maïs. Verser dans une casserole et laisser cuire à feu doux (90 °C) pendant 10 minutes. Le mélange va épaissir. Répartir l'appareil dans des ramequins et déposer au frais pour que les crèmes soient dégustées froides.
2. Dans un petit saladier, déposer 3 à 4 framboises avec le sucre et une pincée d'anis, écraser à la fourchette, ajouter ensuite le reste des framboises et mélanger. Quand les crèmes dessert sont froides, verser 1 à 2 cuillerées de framboises par dessus.

FRAISES INFUSÉES AU THÉ

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 450g de fraises Mara des Bois
- 200g de fraises
- 20g de miel d'acacia
- 1 sachet de thé noir Marco Polo (fruits rouges)
- 25cl d'eau
- le contenu d'un sachet de thé en poudre

USTENSILES
- 1 casserole + 1 saladier + 1 rouleau de film + 1 passette
- 1 saladier + 1 cuillère

1. Dans une casserole, verser l'eau et le thé, porter à ébullition puis couvrir, éteindre le feu et laisser infuser 10 minutes. Passer à la passette dans le saladier. Plonger les 200g de fraises coupées en deux avec le miel. Filmer et déposer le saladier sur une casserole d'eau chaude. Laisser infuser 30 minutes.
2. Au terme de l'infusion, retirer le film et passer le jus. Garder de côté.
3. Dans un saladier, mélanger les fraises Mara des Bois coupées en quartiers avec le sirop au thé. Verser quelques cuillerées dans chaque assiette creuse. Parsemer un peu de poudre de thé.

MOELLEUX AU CHOCOLAT, FRAMBOISES ET GLACE VANILLE

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 100g d'amandes entières sans peau (blanchies) ou noisettes ou noix de pécan
- 100g de chocolat noir
- 100g de beurre doux
- 100g de farine
- 1 pincée de sel fin ou fleur de sel
- 10cl de lait entier
- 100g de sucre
- 125g de framboises
- 10g de sucre
- glace vanille
- 10g beurre pour le moule

1. Préchauffer le four à 190 °C (thermostat 6/7).
2. Beurrer le moule.
3. Dans le robot multifonction ou blender, verser les amandes et le chocolat, mixer. Ajouter le beurre, la farine, le sel fin, le lait, le sucre puis mixer de nouveau. Couler dans le moule à gâteau et mettre au four 20 minutes.
4. Dans un saladier, écraser les framboises avec les 10g de sucre.
5. Servir bien moelleux accompagné d'une boule de glace vanille et d'une cuillerée de framboises.

CRÈME CARAMEL À LA VANILLE ET FÈVE TONKA

Temps de préparation : 12 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200g de lait entier
- 200g de crème liquide entière
- 120g de sucre + 1 cuillerée d'eau
- 3 œufs
- 70g de sucre
- ½ gousse de vanille
- 1 fève tonka

USTENSILES
- 1 casserole + 1 fouet + 1 planche + 1 couteau d'office
- 1 casserole + 1 spatule
- 1 saladier + 1 fouet + 1 microplane
- 6 ramequins

1. Préchauffer le four à 170 °C.
2. Dans une casserole, verser les 120g de sucre et l'eau pour réaliser un caramel, verser dans le fond des ramequins.
3. Dans une autre casserole, ajouter le lait et la crème. Couper la gousse de vanille en deux et la gratter pour récupérer la pulpe, ajouter dans la casserole. Râper un peu de fève Tonka pour donner une légère saveur caramel aux crèmes. Faire bouillir puis couper le feu pour laisser infuser.
4. Dans un saladier, mélanger les œufs et les 70g de sucre au ruban, verser le mélange lait/crème chaud, fouetter et verser dans les ramequins. Filmer et enfourner 20 minutes.

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT ET RIZ SOUFFLÉ CARAMÉLISÉ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 250g de chocolat noir
- 50g de beurre
- 8 blancs d'œufs
- 80g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- beurre & sucre pour les moules
- 50g de riz soufflé
- 100g de sucre
- 1 pincée de fleur de sel

USTENSILES
- 1 pinceau + 4 moules à soufflé + 1 plaque pâtissière
- 1 saladier + 1 fouet + 1 casserole (facultatif)
- 1 saladier + 1 batteur à main + 1 maryse + 1 écumoire + essuie-tout
- 1 casserole + 1 spatule + 1 feuille de silicone ou papier sulfurisé

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. A l'aide d'un pinceau, beurrer les moules de bas en haut sans jamais faire de cercles afin que les soufflés montent bien droit. Verser du sucre dans les moules, faire le tour des moules et les taper pour retirer l'excédent de sucre. Garder les moules de côté ou au frais.
3. Au bain-marie ou au micro-ondes, faire fondre le chocolat et ajouter le beurre, mélanger les deux ingrédients ensemble. Laisser refroidir. Monter les blancs d'œufs en neige, quand ils commencent à être mousseux, verser un peu de sucre, monter, verser le reste des 80g de sucre, finir de les monter. Quand ils forment un bec d'oiseau, verser les jaunes d'œufs et donner un seul tour de batteur.
4. Dans un grand saladier, verser la préparation chocolatée, ajouter à la maryse la préparation des blancs en plusieurs fois et délicatement pour éviter de casser l'appareil. A l'aide d'une écumoire, verser dans les moules à hauteur. Lisser à l'aide d'une spatule coudée (ou d'une spatule ou d'un couteau). Faire le tour des moules en formant une bordure en pinçant les bords entre le pouce et l'index. Nettoyer les moules s'ils sont tachés.
5. Déposer les moules sur une plaque pâtissière, enfourner 10 à 12 minutes.
6. Dans une casserole, faire fondre les 100g de sucre jusqu'à donner une couleur caramel blond, ajouter le riz soufflé, mélanger délicatement, ajouter la fleur de sel et verser sur une feuille de silicone ou papier sulfurisé. Laisser refroidir.
7. Sortir les soufflés du four. Casser le riz caramélisé et le déposer par dessus.
8. ** Vous pouvez réaliser les soufflés l'après-midi pour les servir le soir.

TIRAMISU AU CAFÉ

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 jaunes d'œufs
- 70g de sucre
- 100g de mascarpone
- 250g de crème liquide entière bien froide
- 12 biscuits à la cuillère
- 3 à 4 expressos
- cacao en poudre

USTENSILES
- 1 assiette creuse
- 1 saladier au congélateur + 1 fouet + 1 batteur à main
- 1 maryse + 1 louche ou 1 écumoire
- 1 cuillère à soupe
- 4 ramequins (ou 1 grand plat)

1. Faire couler les cafés, imbiber les biscuits à la cuillère et les déposer dans le fond des ramequins.
2. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier bien froid, ajouter le mascarpone et la crème. Monter au batteur à main.
3. Couler la crème mascarpone. Déposer au frais minimum 2h. Au moment de servir, saupoudrer de cacao en poudre.

CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

- beurre et farine pour le moule

Pour la pâte à la vanille
- 30g de beurre
- 5 jaunes d'œufs
- 130g de sucre et 1 gousse de vanille
- 70g de crème liquide entière
- 100g de farine
- 2g de levure chimique

Pour la pâte au chocolat
- 30g de beurre
- 4 jaunes d'œufs
- 110g de sucre
- 20g de cacao en poudre
- 60g de crème liquide entière
- 2g de levure chimique
- 90g de farine

1. Préchauffer le four à 165 °C (thermostat 5/6).
2. Beurrer et fariner un moule à cake.
3. Couper en deux dans la longueur la gousse de vanille, gratter la pulpe. Ajouter la pulpe et la gousse au sucre pour lui donner un goût de vanille.
4. Préparer la pâte à la vanille.
5. Dans une casserole, faire fondre le beurre.
6. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé. Ajouter la crème liquide puis la farine et la levure, mélanger de nouveau au fouet. Incorporer le beurre fondu. Garder de côté.
7. Préparer la pâte au chocolat.
8. Faire fondre le beurre dans la même casserole.
9. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et le cacao. Ajouter la crème liquide puis la farine et la levure, mélanger. Incorporer le beurre fondu. Garder de côté.
10. Garnir le moule au premier quart de la pâte à la vanille, puis au deuxième quart de la pâte au chocolat, et recouvrir la moitié restante de la pâte à la vanille. Avec une maryse, former des marbrures de part et d'autre. Enfourner 45 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un petit couteau, quand il sort gras sans pâte c'est que le cake est cuit. Le démouler et le déposer sur une grille.

CRUMBLE SANS GLUTEN AUX POMMES À LA CANNELLE

Temps de la préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 5 pommes Reine des Reinettes épluchées et coupées en morceaux
- 30g de beurre doux en pommade
- 30g de sucre semoule
- cannelle en poudre ou à râper
- 200g de farine de riz
- 65g de poudre d'amandes
- 25g de sucre de canne
- 145g de beurre demi-sel froid en petits cubes
- 4 cuillerées de crème crue

1. Préchauffer le four à 180 °C en chaleur tournante.
2. Dans une poêle ou un plat de cuisson, verser le sucre et former un caramel à sec. Ajouter le beurre, la cannelle et les pommes en morceaux. Mélanger et laisser caraméliser.
3. Mélanger à la main la farine, la poudre d'amandes, le sucre de canne et le beurre demi-sel pour former une pâte à crumble homogène. Déposer en morceaux sur les pommes. Enfourner et laisser cuire 35 minutes.
4. Servir avec une cuillerée de crème crue.

ROCHERS COCO

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 3 blancs d'œufs
- ½ cuillerées à café de jus de citron jaune
- 120g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 30g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel fin
- 125g de noix de coco râpée

USTENSILES

- 1 planche + 1 couteau d'office
- 1 saladier + 1 batteur à main + 1 maryse
- 1 plaque pâtissière + 1 feuille de silicone

1. Préchauffer le four à 170 °C.
2. Couper la vanille en deux, la gratter et récupérer la pulpe, la déposer dans le sucre et mélanger. Garder la gousse de côté.
3. Monter les blancs d'œufs en neige, quand ils commencent à être mousseux, ajouter le jus de citron* puis le sucre avec la vanille petit à petit jusqu'à former un bec d'oiseau. Ajouter ensuite délicatement à l'aide d'une maryse la poudre d'amandes, le sel et la noix de coco.
4. Sur une plaque pâtissière, déposer une feuille de silicone ou une feuille de papier sulfurisé. Déposer la préparation coco en petites boules de 3cm de diamètre. Enfourner 15 minutes.
5. * Le jus de citron apporte légèreté aux blancs d'œufs en neige. En pâtisserie, il est préférable d'utiliser de la crème à tartre (1/4 de cuillerée à café pour 2 blancs) mais vous pouvez la remplacer par du jus de citron ou du vinaigre.

ANANAS CONFIT AU FOUR À LA BERGAMOTE

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 petit ananas Victoria entier épluché et sans yeux mais avec le plumeau accroché
- 1 gousse de vanille grattée + 30g de beurre demi-sel pommade
- 50g de bonbons de votre choix mixés (type berlingots / arlequin)
- 20g de rhum ambré

USTENSILES
- 1 couteau à pain + 1 couteau d'office
- 1 plaque pâtissière
- 1 plat

1. Préchauffer le four à 230 °C.
2. Mélanger le beurre et la pulpe de vanille. Masser l'ananas avec le beurre et ajouter les miettes de bonbons. Enrouler le plumeau avec une feuille d'aluminium. Déposer l'ananas sur une feuille de papier aluminium, en forme de portefeuille pour pouvoir la replier. Commencer à plier les bords. Au dernier bord, verser le rhum. Déposer la papillote sur la plaque pâtissière. Enfourner 15 minutes.
3. Au terme de la cuisson, sortir du four, ouvrir la papillote, déposer l'ananas dans un plat et remettre au four 10 minutes avec le jus par dessus pour le glacer et qu'il caramélise légèrement. Couper l'ananas en tranches et servir avec le jus.

BISCUIT ROULÉ AUX FRAISES, CHANTILLY LÉGÈRE

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 jaunes d'œufs
- 3 œufs entiers
- 135g de sucre
- 85g de sucre
- 4 blancs d'œufs
- 85g de farine
- 5g de beurre
- 125g de mascarpone
- 25cl de crème liquide entière 35%
- 65g de sucre
- 90g de purée de fraises
- 300g de fraises fraiches
- 1 pot de confiture à la fraise

USTENSILES
- 1 plaque pâtissière + 1 feuille de silicone ou papier sulfurisé + 1 spatule coudée
- 1 saladier + 1 batteur à main
- 1 saladier + 1 fouet
- 1 saladier + 1 maryse
- 1 grille + 1 casserole + 1 fouet + 1 pinceau

1. Préchauffer le four à 210 °C.
2. Dans un saladier, monter les jaunes avec les œufs entiers et les 135g de sucre au ruban, ajouter la farine à la maryse, réserver. Dans un second saladier, monter les 85g de sucre avec les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils forment un bec d'oiseau. Mélanger les deux appareils ensemble délicatement. Couler sur une plaque à pâtisserie à rebords en silicone beurrée ou sur une feuille de silicone beurrée déposée sur une plaque à pâtisserie. Etaler légèrement pour homogénéiser le biscuit. Enfourner 5 minutes.
3. Dans un saladier, verser la mascarpone, la détendre avec la crème liquide et le sucre puis monter avec le batteur à main en chantilly. Ajouter délicatement la purée de fraises. Réserver.
4. Au terme de la cuisson, démouler le biscuit à l'envers sur un torchon humide, tailler les rebords en rectangle. Napper de crème chantilly à la fraise sans l'écraser et ajouter des fraises coupées en dés. Rouler le biscuit et le déposer sur une grille.
5. Verser la confiture dans une casserole, la chauffer légèrement. Napper au pinceau la confiture sur le biscuit. Déposer au frais ½ heure pour que le glaçage refroidisse puis servir en tranches.

MOELLEUX AUX POMMES ET À LA CANNELLE

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

Beurre pour le moule

Appareil :
- 165g de cassonade
- 1 œuf
- 20cl de lait
- 1 cuillerée à café de jus de citron jaune
- 1 gousse de vanille
- ½ cuillerée à café de bicarbonate de soude
- 170g de farine
- 2 pommes coupées en bâtonnets de 2cm de longueur / 0,5cm de largeur / 0,5cm d'épaisseur

Garniture :
- 50g de sucre
- 2 bonnes pincées de cannelle
- 45g de beurre fondu

USTENSILES
- 1 planche + 1 couteau d'office
- 1 saladier + 1 batteur à main + 1 maryse
- 1 plaque pâtissière + 1 feuille de silicone

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Mélanger tous les ingrédients de l'appareil dans l'ordre indiqué, en remuant délicatement. Verser la pâte dans un moule beurré de 9cm sur 13cm.
3. Mélanger le sucre, la cannelle et le beurre fondu pour faire la garniture et saupoudrer sur la pâte. Enfourner 30 minutes.
4. Servir avec du beurre au miel.

SMOOTHIE GLACÉ BANANE-FRAISE

Temps de préparation : 12 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 bananes fraîches congelées
- 150g de fraises fraîches lavées, équeutées et congelées
- 20cl de lait de coco froid ou jus de grenade
- 1 banane
- 12 fraises
- 12 framboises
- 4 cuillerées à soupe de granola

1. Préparer tous les ingrédients avant de commencer à réaliser le smoothie car il doit se déguster rapidement.
2. Mettre les bols au réfrigérateur.
3. Dans le bol du blender, verser les bananes congelées coupées en rondelles, les fraises congelées et le lait de coco, mixer à vitesse maximum.
4. Verser la préparation dans les bols bien froids. Ajouter par dessus les bananes coupées en rondelles, les fraises et les framboises. Terminer avec le granola.

PALMIERS

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 rouleau de pâte feuilletée (16 à 17 pièces)
- 50g de sucre
- parfum au choix : cannelle en poudre / 1 gousse de vanille / fève tonka / poudre d'anis

1. Déposez la pâte bien froide sur le plan de travail que vous aurez saupoudré de sucre. Déposez de nouveau du sucre sur la pâte, étalez bien partout. Pliez en deux pour marquer la pâte, dépliez, puis pliez à nouveau des deux côtés, ce qui fait 3 plis de chaque côté. Quand vous avez réalisé cette opération, pliez les bords, un premier pli de chaque côté, puis un second pli, puis un troisième pli et rejoignez les deux côtés, il faut qu'il y ait assez de sucre sur l'ensemble de la pâte.
2. Coupez en deux le boudin, puis coupez des deux côtés des tranches de 1,5 cm d'épaisseur (à peu près 16 à 17 pièces). Déposez-les en quinconce sur la plaque antiadhésive, sans beurre ni feuille de silicone ni papier sulfurisé.
3. Enfournez à 180 °C pendant 20 minutes. Déposez les palmiers sur une grille pour qu'ils refroidissent.

CAKE À LA VANILLE

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 3cl de lait + la pulpe de 2 gousses de vanille
- 150g de farine
- 200g de beurre pommade
- 100g + 50g de sucre
- 60g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 8g de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- sirop : 9cl d'eau + 30g de sucre + 3cl de rhum + 1 gousse de vanille
glaçage : 90g de sucre glace + 15g de purée de fraises + 1 gousse de vanille
- beurre pour le moule

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Beurrez le moule. Faites infuser le lait avec la pulpe des 2 gousses de vanille. Couvrez.
3. Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec 100g de sucre, commencez à mélanger avec le batteur à main jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le beurre, versez le lait, mélangez. Ajoutez la farine, la levure et le sel. Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez à l'aide d'une maryse.
4. Dans un second saladier, montez les blancs avec 50g de sucre. Mélangez en 2 fois les blancs avec le premier appareil. Versez ensuite dans le moule à cake et enfournez pour 30 minutes. Au terme de la cuisson, retirez du four.
5. Pendant que le cake cuit, préparez le sirop dans une casserole en versant l'eau avec le sucre et la vanille, faites chauffer en mélangeant puis, hors du feu, ajoutez le rhum, versez dans un récipient.
6. Quand le cake est cuit, déposez-le sur une grille, coupez le haut pour qu'il forme un rectangle uniforme, retournez-le et imbibez-le de sirop sur tous les côtés à l'aide d'un pinceau.
7. Dans un ramequin, versez le sucre glace, la purée de fraises et la pulpe de vanille, mélangez. Laissez figer et servez avec le cake.

CLAFOUTIS AUX CERISES

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400g de cerises lavées, séchées et équeutées
- 200g de farine
- 4 œufs
- 150g de sucre
- 50cl de lait
- 1 pincée de sel fin
- 2 cuil. à soupe de kirsch
- beurre pour le moule

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Beurrez le moule bien généreusement.
3. Dénoyautez les cerises si vous le souhaitez (la cuisson sera un peu plus longue).
4. Dans un saladier, versez les œufs, mélangez-les, ajoutez le sucre, une partie de la farine et le sel, mélangez, versez une partie du lait, versez le reste du lait et de la farine, mélangez. Parfumez avec le kirsch. Déposez les cerises dans le plat à gâteau et coulez l'appareil dessus. Enfournez 35 minutes.

FRAISES À LA ROSE, CHANTILLY FROMAGE BLANC

Temps de préparation : 10 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 400g de fraises lavées
- 4 cuil. à soupe de purée de fraises
- quelques gouttes d'eau de rose
- 12,5cl de crème liquide entière 35%
- 15g de sucre glace
- 150g de fromage blanc

1. Mélangez la purée de fraises avec l'eau de rose et 1 cuillerée d'eau.
2. Dans un saladier bien froid, commencez à monter la crème à l'aide d'un batteur à main, ajoutez le fromage blanc et le sucre glace, continuez à monter jusqu'à obtenir une crème chantilly mousseuse. Réservez au frais.
3. Coupez les fraises en tranches fines dans la largeur (comme un carpaccio) et déposez-les dans les assiettes. Versez quelques cuillerées de purée de fraises sur le carpaccio puis, au moment de servir, déposez délicatement une cuillerée de crème sur le côté.

MUFFINS AUX FRUITS SECS

Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 12 MUFFINS

- 100g de beurre fondu
- 2 œufs
- 250ml de lait
- 70g + 30g de sucre
- 300g de farine
- 2 cuil. à café de levure chimique
- ½ cuil. à café de sel fin
- 70g de noisettes toastées concassées
- 70g de cranberries séchées (ou autres baies)
- 1 orange
- 2 cuil. à café de cannelle en poudre
- beurre pour les moules

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Beurrez les moules.
3. Dans un saladier, mélangez le beurre fondu avec les œufs, le lait, les 70g de sucre, ajoutez la farine, la levure et le sel et mélangez délicatement. Ajoutez les noisettes, les cranberries, le zeste et le jus d'orange, une cuillerée à café de cannelle en poudre. Versez dans les moules à muffins.
4. Mélangez dans un petit ramequin la cannelle et le sucre restants, saupoudrez sur les muffins.
5. Enfournez 15 minutes. Laissez refroidir et démoulez.

ETON MESS AUX FRAISES

Temps de préparation : 12 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 grosses meringues ou 4 à 6 petites meringues
- 20g de sucre glace vanillé ou sucre vanillé
- 200g de crème liquide entière 35%
- 250g de fraises coupées en quartiers
- 1 cuil. à soupe de sucre glace
- 100g de purée de fraises

1. Dans un saladier, mélangez délicatement les fraises et le sucre glace.
2. Dans un second saladier bien froid, versez la crème et montez-la avec le sucre glace vanillé en chantilly. Ajoutez les meringues cassées à la main et les ¾ des fraises. Mélangez à la maryse très délicatement.
3. Partagez dans les verres, déposez sur le dessus le reste de fraises et la purée de fraises. S'il vous reste un peu de meringue, émiettez-en.

DULCE DE LECHE, GLACE VANILLE, COCO

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 boules de glace vanille
- 1 boîte de lait concentré sucré
- 100g de noix de coco râpées et toastées au four

1. Déposez la boîte de conserve de lait dans une casserole d'eau chaude pendant 25 minutes (elle doit être immergée aux ¾) puis sortez-la de la cuisson avec précaution, ouvrez-la et versez-la dans un saladier en raclant les bords avec une maryse. Laissez refroidir (vous pouvez déposer le saladier dans un second saladier rempli de glaçons pour aller plus vite). Mélangez le dulce de leche (appelé aussi confiture de lait) à l'aide d'un fouet.
2. Dans des coupes bien froides, versez une cuillerée de dulce de leche, déposez par-dessus une boule de glace vanille et parsemez généreusement de noix de coco râpée.

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC STRACCIATELLA

Temps de préparation : 12 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 125g de chocolat blanc
- 10cl + 50cl de crème liquide entière 35%
- 30g de mascarpone
- 20g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 40g + 80g de copeaux de chocolat noir

1. Faites fondre dans un saladier au bain marie le chocolat blanc avec les 10cl de crème liquide, mélangez pour que ce soit bien lisse.
2. Dans un saladier bien froid, versez les 50cl de crème liquide, la mascarpone et la pulpe de vanille, montez en crème chantilly, ajoutez le sucre glace.
3. Ajoutez la crème chantilly au mélange chocolat blanc puis ajoutez les 40g de copeaux de chocolat à l'aide d'une maryse. Versez dans les ramequins et parsemez de copeaux de chocolat. Réservez au frais.

CHURROS SAUCE CHOCOLAT

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 150g de farine
- 150g d'eau
- 2 pincées de sel fin
- 1 œuf entier
- 1 pincée de sucre
- huile de tournesol
- sucre cristal
- 120g de chocolat noir coupés en morceaux
- 100g de crème liquide entière
- 90g de lait entier
- 30g de sucre

1. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le sel fin. Ajoutez la farine hors du feu, faites dessécher à l'aide d'une maryse. Hors du feu, ajoutez l'œuf et continuez à mélanger avec la maryse. Versez dans une poche munie d'une douille cannelée.
2. Dans une casserole, faites bouillir le lait, la crème et le sucre, versez sur les morceaux de chocolat dans un saladier. Mélangez au fouet ou mixez et laissez de côté.
3. Pochez l'appareil dans la friture à 180°C et laissez colorer jusqu'à ce que cela soit bien doré. Égouttez sur un papier absorbant. Sucrez et servez avec la sauce chocolat.

PERLES DU JAPON COCO BANANE

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 3 cuil. à soupe de tapioca
- 3 bananes
- quelques fruits rouges
- 40cl de lait de coco
- 10cl d'eau
- 100g de sucre de canne
- 1 gousse de vanille
- 1 citron vert

1. Versez les perles dans une casserole d'eau et laissez-les cuire 8 minutes puis refroidissez-les sous l'eau froide.
2. Pendant ce temps, faites chauffer le lait de coco avec le sucre et la vanille jusqu'à ce que cela réduise légèrement. Quand le mélange est nappant, arrêter la cuisson. Gardez de côté dans un bol avec des glaçons pour refroidir le liquide.
3. Versez les perles égouttées dans un saladier, ajouté le lait de coco vanillé et mélangez. Ajoutez quelques bananes en morceaux et mélangez.
4. Versez les perles au lait de coco dans les ramequins, ajoutez quelques fruits rouges coupés et râpez le citron vert dessus.

SOUPE AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 300 g de chocolat au lait (ou chocolat noir ou moitié/ moitié)
- 200 g de crème liquide entière
- 400 g de crème liquide entière froide
- 4 boules de glace vanille ou de pistache

USTENSILES
- 2 saladiers dont 1 passé au congélateur quelques heures avant
- 1 casserole
- 1 fouet
- 1 maryse
- 1 batteur à main
- 1 mixeur plongeant

1. Chauffer les 200 g de crème liquide entière dans une casserole.
2. Mettre le chocolat concassé dans un saladier.
3. Verser la crème chaude sur le chocolat qui se trouve dans le saladier.
4. Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
5. Monter en chantilly les 400 g de crème liquide bien froide dans un saladier passé au préalable au congélateur avec des glaçons. Retirer les glaçons avant de monter la crème.
6. Mélanger ¼ de la crème montée à la ganache, puis la ganache à la crème.
7. Réserver dans la casserole.
8. Au moment de servir les soupes au chocolat, mettre à chauffer la casserole où il y a la soupe au chocolat.
9. Mélanger au fouet, versez dans des bols.
10. Ajouter 1 boule de glace vanille par bol.

SALADE DE FRAISES À LA FLEUR D'ORANGER, CRÈME LÉGÈRE

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 200 g de fraises
- eau de fleur d'oranger
- 50 cl de lait entier
- 3 jaunes d'œuf
- 60 g de fécule de maïs (maïzena)
- 80 g de sucre vanillé
- 20 cl de crème liquide entière bien froide

USTENSILES
- 1 casserole
- 2 fouets
- 2 saladiers
- 1 rouleau de film
- 1 mixeur plongeant
- 1 cuillère à soupe
- 1 planche
- 1 couteau d'office
- 1 couteau éminceur
- 1 batteur
- 1 Maryse
- 1 cuillère à soupe

1. Dans une casserole, faites chauffer le lait.
2. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre vanillé jusqu'à ce qu'ils blanchissent, ajouter la fécule. Verser dans ce même saladier le lait bouillant et l'eau de fleur d'oranger en fouettant et remettre sur le feu, laisser cuire cette préparation de crème pâtissière jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse.
3. Puis débarrassez-la dans un saladier, filmer au contact et mettre au frais.
4. Équeuter les fraises
5. Dans le saladier récupéré au congélateur, monter la crème bien froide en crème fouettée.
6. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant la crème pâtissière sortant du frigo, mélanger à l'aide d'une Maryse la crème fouettée à la crème pâtissière.
7. Dans une assiette ou bol : mettre la crème pâtissière au fond, et ranger les fraises dessus, ajouter zestes de citron.

FINANCIER AUX FRAMBOISES

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 90 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- ½ gousse de vanille
- 60 g de farine
- 4 blancs d'œufs
- 100 g de beurre fondu et noisette
- 1 pincée de sel fin
- 125 g de framboises fraîches ou des dés de poires

USTENSILES
- 1 poêle
- 1 spatule
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 moule à financier ou moule à financiers déjà beurré et fariné
- 1 cuillère
- 1 pinceau

1. Réaliser un beurre noisette dans une poêle. On débarrasse dans un bol.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre glace et le sel fin et la pulpe de la vanille.
3. Creuser un puits et ajouter les blancs d'œufs un à un. Mélanger bien de l'intérieur vers l'extérieur.
4. Ajouter le beurre noisette. Verser dans le moule et ajouter les framboises.
5. Baisser le four à 180°C thermostat 6 et enfourner le financier.
6. Au terme de la cuisson, démoulez sur une grille.

BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 110 g de chocolat noir
- 110 g de beurre
- 150 g de sucre
- 60 g de farine
- 4 œufs entiers
- beurre et farine pour le moule ou les moules individuels

USTENSILES
- 1 casserole
- 2 saladiers
- 2 fouets
- 1 spatule
- 1 cuillère à soupe
- 1 balance
- 4 à 6 moules à biscuit antiadhésif de 9cm de diamètre sur 2cm de haut ou dans un moule à manquer déjà beurré(s) et fariné(s) avant le début de la recette.
- 1 pinceau

1. Préchauffer le four à 180°C ou thermostat 6.
2. Dans un saladier, mélanger le sucre et la farine.
3. Dans une casserole d'eau chaude, déposer un saladier, faites fondre le beurre avec le chocolat (bain marie)
4. Ajouter le mélange sucre/farine au mélange beurre/chocolat qui est hors du feu.
5. Fouetter les œufs en omelette puis l'ajouter au mélange
6. Dans chaque moule individuel, verser 120 g de pâte et mettre au four 6 minutes.
7. Démouler.