



Recettes
de
pâtisserie



Fondant au citron



35mn



6 ingrédients



8 parts

Ingrédients :

Sucre : 125 g

Beurre salé ramolli : 110 g

Oeufs (à température ambiante) : 2

Farine : 90 g

Citron bio : 1

Sucre glace : 100 g

Préparation : (prép. 10mn / Cuisson : 25mn)

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Mixez le beurre ramolli avec le sucre. Ajoutez les oeufs un à un, mélangez bien.
3. Lavez et zestez le citron, puis pressez-le pour en récupérer le jus. Réservez 2 cuillères à soupe du jus de citron pour le glaçage.
4. Ajoutez le reste du jus de citron à la préparation beurre-sucre-oeufs. Incorporez ensuite la farine et le zeste. Versez la préparation dans un moule de 20 cm x 20 cm et enfournez pour 25 minutes.
5. Préparez le glaçage en mélangeant le sucre glace avec les 2 cuillères de jus de citron. Lorsque le fondant a refroidi, versez le glaçage par-dessus et laissez prendre 10 minutes au frais avant de découper en carrés et de servir.



Moelleux à la noix de coco



45mn



7 ingrédients



6 parts

Ingrédients :

Oeufs : 2
Farine : 100 g
Noix de coco râpée : 70 g
Sucre en poudre : 50 g
Beurre : 45 g
Lait de coco : 10 cl
Sel : 1 pincée

Préparation : (prép. 15mn / Cuisson : 30mn)

1. Préchauffez le four à 180°. Beurrez et farinez un moule à manqué. Faites fondre le beurre.
2. Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Dans un saladier, mélangez à l'aide d'un fouet les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Versez progressivement le lait de coco et le beurre fondu. Mélangez énergiquement afin d'obtenir une pâte lisse. Incorporez la noix de coco râpée et la farine. Mélangez vivement le tout.
3. Dans un récipient, battez en neige ferme les blancs en neige avec le sel. Incorporez délicatement les blancs en neige à la préparation.
4. Versez la préparation dans le moule. Enfourez environ 30 minutes. Laissez tiédir ou refroidir avant de déguster.



Cake aux framboises et lait de coco



65mn



7 ingrédients



6 parts

Ingrédients :

Farine : 160 g
Oeufs : 3
Sucre en poudre : 150 g
Beurre : 130 g
Framboises : 100 g
Lait de coco : 18 cl
Levure chimique : 1 sachet

Préparation : (prép. 20mn / Cuisson : 45mn)

1. Préchauffez le four à 180°. Beurrez ou huilez un moule à cake. Faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux ou au micro-ondes.
2. Fouettez les oeufs et le sucre en poudre dans un récipient. Versez le lait de coco dans le mélange et fouettez le tout.
3. Versez le beurre fondu puis incorporez la farine et la levure. Mélangez le tout. Incorporez les framboises. Mélangez à nouveau.
4. Versez la préparation dans le moule. Enfourez environ 45 minutes en surveillant la cuisson. Laissez tiédir ou refroidir le cake avant de le démouler.



Mousse légère au chocolat



10mn



2 ingrédients



6 parts

Ingrédients :

Oeufs : 6

Chocolat noir : 200 g

Préparation : (prép. 10mn)

1. Séparez les blancs d'oeufs des jaunes. Battez les blancs d'oeufs en neige ferme.
2. Cassez le chocolat en morceaux. Faites-les fondre au bain-marie.
3. Retirez le chocolat fondu du feu. Mélangez celui-ci avec les jaunes d'oeufs à l'aide d'un fouet. Incorporez les blancs en neige à l'aide d'une spatule.
4. Versez la préparation dans des ramequins. Réfrigérez au minimum 2 heures avant de servir.



Clafoutis de poires au chocolat



40mn



7 ingrédients



4 parts

Ingrédients :

Poires : 4
Oeufs : 4
Farine : 80 g
Lait écrémé : 40 cl
Maïzena : 30 g
Sucre roux : 20 g
Cacao en poudre non sucré : 20 g

Préparation : (prép. 10mn / Cuisson : 30mn)

1. Préchauffez le four à 200°. Recouvrez un moule à tarte de papier cuisson.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, la maïzena, le cacao et les oeufs. Délayez progressivement avec le lait tout en remuant jusqu'à obtenir une préparation homogène. Versez la préparation dans le moule.
3. Epluchez et découpez les poires en quatre. Retirez le coeur de chaque poire. Découpez chaque quart en lamelles. Déposez délicatement chaque lamelle de poire en cercle sur la pâte. Enfournez durant 30 minutes environ.



Tarte Tatin à la banane



45mn



5 ingrédients



6 parts

Ingrédients :

Pâte feuilletée : 1 rouleau
Bananes : 3
Sucre en poudre : 6 Càs
Beurre demi-sel : 50 g
Eau : 2 Càs

Préparation : (prép. 10mn / Cuisson : 35mn)

1. Préchauffez le four à 180°C. Découpez les bananes en rondelles.
2. Dans une poêle à feu moyen, préparez le caramel avec sucre en poudre et l'eau. Lorsque le caramel est bien doré, ajoutez le beurre demi-sel et mélangez.
3. Versez le caramel au beurre salé dans le fond du moule à tarte. Disposez les rondelles de bananes par-dessus pour recouvrir le moule sans les superposer. Recouvrez le moule de la pâte feuilletée.
4. Enfouez pour 35 minutes environ. Démoulez la tarte à la sortie du four en la retournant. Servez tiède ou laissez refroidir.



Cake au caramel beurre salé



65mn



8 ingrédients



6 parts

Ingrédients :

Farine : 150 g

Oeufs : 3

Beurre salé : 80 g

Caramel beurre salé : 80 g

Sucre en poudre : 50 g

Lait : 10 cl

Levure : 1 sachet

Extrait de vanille : 1 CàC

Préparation : (prép. 20mn / Cuisson : 45mn)

1. Préchauffez le four à 180°. Beurrez un moule à cake.
2. Faites fondre le beurre salé et le caramel avec le lait et la vanille dans une casserole à feu doux.
3. Fouettez les oeufs avec le sucre dans un saladier. Ajoutez la farine et la levure puis mélangez à l'aide d'une spatule. Incorporez le contenu de la casserole au saladier et mélangez.
4. Versez la préparation dans le moule et enfournez environ 45 minutes. Laissez tiédir avant de démouler.



Gâteau aux pommes à la poêle



35mn



8 ingrédients



6 parts

Ingrédients :

Pommes : 2

Oeufs : 2

Farine : 1 verre rempli à ras

Sucre en poudre : 1/2 verre

Lait : 1/2 verre

Rhum (facultatif) : 1 CàS

Beurre : 1 noix

Extrait de vanille : 1 CàC

Préparation : (prép. 15mn / Cuisson : 20mn)

1. Épluchez les pommes et découpez-les en dés.
2. Dans une poêle, faites fondre une noix de beurre avec 2 cuillères à soupe de sucre. Versez ensuite les pommes en dés et faites cuire à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les pommes soient dorées.
3. Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre, les oeufs et la levure, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Puis ajoutez le lait et mélangez bien, incorporez ensuite le rhum et l'extrait de vanille.
4. Versez la pâte sur les pommes dans la poêle, baissez le feu au minimum, couvrez et laissez cuire 6 minutes. Déposez le gâteau dans une assiette, déposez la deuxième noix de beurre dans la poêle pour faire cuire le gâteau sur l'autre face pendant 4 minutes toujours à feu doux.
5. Servez le gâteau chaud ou froid saupoudré de sucre glace.



Soufflé au chocolat



60mn



6 ingrédients



6 parts

Ingrédients :

Chocolat noir : 200 g
Oeufs : 6
Sucre en poudre : 120 g
Fécule de maïs : 40 g
Beurre : 15 g
Sucre vanillé : 1 sachet

Préparation : (prép. 30mn / Cuisson : 30mn)

1. Cassez le chocolat dans un bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau et faites fondre au micro-ondes.
2. Séparez les jaunes d'oeufs des blancs. Dans un saladier, mélangez la fécule de maïs et 60 g de sucre en poudre.
3. Incorporez les jaunes d'oeuf au chocolat fondu dans un second saladier. Ajoutez le sucre vanillé et la préparation du premier saladier. Mélangez.
4. Préchauffez le four à 220°C. Beurrez les ramequins.
5. Battez les blancs d'oeufs en neige. Ajoutez les 50 g restants de sucre en poudre. Incorporez les blancs d'oeufs à la préparation au chocolat.
6. Versez la préparation dans les moules puis enfournez durant 25 à 30 minutes (sans ouvrir la porte du four). Servez aussitôt.



Fondant aux pommes Gala



50mn



10 ingrédients



6 parts

Ingrédients :

Pommes Gala : 3
Farine : 190 g
Beurre mou : 170 g
Sucre : 170 g
Oeufs : 3

Poudre d'amande : 90 g
Levure chimique : 2 CàC
Mascarpone : 90 g
Fleur d'oranger : 2 CàS
Lait : 2 CàS

Préparation : (prép. 15mn / Cuisson : 35mn)

1. Préchauffez votre four à 210°C.
2. Fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez les œufs un à un en mélangeant entre chaque œuf.
3. Incorporez la farine mélangée avec la poudre d'amande et la levure chimique. Ajoutez ensuite le mascarpone, la fleur d'oranger puis le lait.
4. Versez la pâte dans un moule à tarte recouvert de papier sulfurisé.
5. Épluchez les pommes et coupez-les en fines lamelles. Disposez-les sur la pâte et saupoudrez d'une cuillère à soupe de sucre.
6. Enfournez 10 min à 210°C puis baissez la température à 180°C et laissez cuire 25 min supplémentaires.