

Tablette chocolat très crispy

Saviez-vous que vous pouvez vous même réaliser vos propres tablettes de chocolat et varier les plaisirs en y intégrant divers éléments comme des noisettes grillées ou caramélisées, des amandes, des fruits secs, etc., bref créer des tablettes personnalisées à votre goût et celui de vos enfants? C'est simple à réaliser, il suffit simplement d'avoir des moules pour façonner vos tablettes.

Je vous conseille d'en réaliser 4 ou 5 à la fois et de les réserver dans un boîte hermétique à température ambiante.

Pour le recette adaptée au Thermomix [cliquez ici](#).



Tablette chocolat très crispy

Matériel

- une spatule coudée pour lisser la surface des tablettes.
Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



GreeSuit Spatules Coudées à Pâtisserie en Acier Inoxydable, Spatule Coudée Pâtisserie Anglées, Spatule décorative inclinée glaçage Cuillère à Palette pour gâteau de décoration Ensemble, Lot de 3

- des moules à Tablettes en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo:



Newk Lot de 6 moules en silicone pour chocolat et barres énergétiques

Ingrédients pour 4/ 5 tablettes

- 240 g de chocolat au lait praliné, détaillé en petits morceaux (j'ai utilisé du chocolat Callebaut 823)
- 200 g de chocolat noir 70% de cacao, détaillé en petits morceaux (j'ai utilisé du chocolat Callebaut 811)
- 30 g de beurre salé
- 40 g de riz soufflé

Préparation

- Versez le riz soufflé dans une poêle et faites revenir à sec pendant quelques minutes en remuant de temps à autre. Réservez.



Faites revenir le riz à sec dans une poêle

- Faites fondre au bain marie le chocolat avec le beurre salé. Intégrez hors feu le riz soufflé à l'aide d'une maryse.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Versez le mélange dans vos moules et lissez le dessus avec votre spatule coudée. Laissez durcir à température ambiante pendant une à deux heures; vous pouvez accélérer la prise en plaçant les moules une quinzaine de minutes au frigo.



Versez le mélange chocolat
riz soufflé dans vos moules

- Démoulez et dégustez!



Tablette chocolat très crispy

Délicieux café chocolat

Ce Délicieux café chocolat est un gâteau un peu technique mais tellement bon!



Délicieux café chocolat

Ingrédients pour le Délicieux café chocolat (moule à manqué de 20 cm de diamètre et 10 cm de haut)

Pour la meringue

- 80 g de blanc d'œuf
- 180 g de sucre semoule
- 2 cl de Trablit (extrait de café) Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous



TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour le biscuit chocolat

- 30 g de cacao en poudre tamisé
- 120 g de sucre semoule
- 90 g de farine tamisée
- 140 de blancs d'œuf
- 100 g de jaune d'œuf
- 80 g de beurre

Pour la crème au beurre chocolat café

- 2,5 dl de lait entier
- 40 de chocolat noir
- une pincée de sel
- 50 g de sucre semoule
- 60 g de jaune d'œuf
- une demi fève tonka râpée

- une cuillerée à soupe rase d'extrait de vanille liquide (ou vous pouvez faire infuser une gousse de vanille dans votre lait)
- 200 g de beurre pommade (à température ambiante et travaillez le à la fourchette pour qu'il soit mou car si le beurre est trop froid, il va grainer)

Pour le sirop

- 20 cl de sucre de canne
- si vous désirez parfumer votre sirop ajoutez-y 10 cl de Kahlua ou de Baileys (liqueur de café)

Pour les décors en chocolat

- chocolat noir à pâtisser. Pour les secrets des décors en chocolat cliquez [ici](#).

Matériel

- un moule à manqué à charnière d'environ 20 cm de diamètre et 10 cm de haut



De Buyer - Moule à manqué démontable en acier antiadhésif -
Diamètre 20 cm, hauteur 6,5 cm - 4844.20

Préparation

- Pour la meringue : sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la première quand les blanc commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l'extrait de café toujours au fouet rapidement. La meringue se conserve très bien et longtemps dans une boîte hermétique à température ambiante: j'ai ai toujours de prête à l'avance à la fois nature (dans ce cas même recette mais sans extrait de café) et au café. Pour la décoration du gâteau j'ai

mélangé les deux variétés pour avoir un plus joli visuel.



Intégrez l'extrait de café
aux bancs d'œuf

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Vous briserez les lignes en fins morceaux que vous disposerez sur le gâteau. Vous pouvez aussi réaliser des minis meringues... qui se conserveront tout au aussi bien. C'est toujours pratique d'en avoir à l'avance...



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie réalisez de fines brisures avec une partie de votre meringue. Réservez dans une boîte hermétique.



Réalisez de fines brisures
avec la meringue

- **Pour le biscuit chocolat:** faites fondre le beurre et réservez à température ambiante.



Faites fondre le beurre

- Battez les jaunes avec le suce semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Bûche Moka

- Puis versez le beurre fondu et mélangez bien tout en légèreté. Ajoutez alors la farine et le cacao tamisés.



Ajoutez alors la farine et le cacao tamisés

- Montez les blancs avec le sucre semoule: ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser un peu ferme. S'il sont trop cassants vous aurez du mal à les incorporer et le biscuit y perdra en légèreté...



Montez les blancs avec le sucre semoule

- Ajoutez les blancs délicatement au mélange précédent. Commencez par intégrer 1/4 des blancs en neige pour détendre l'appareil au chocolat. Puis intégrez délicatement le restant des blancs.



Ajoutez les blancs délicatement

- Préparez votre moule: déposez une feuille de papier cuisson sur le fond et clipez le moule. Beurrez et farinez-le.



Beurrez et farinez le moule

- Versez la pâte dans le moule et enfournez à 180° pendant 30 à 35 minutes. Le gâteau est cuit quand vous pouvez y planter une lame de couteau et que celle-ci en ressort propre.



Versez la pâte dans le moule

- Démoulez et laissez refroidir complètement à température ambiante: le gâteau doit être complètement refroidi quand vous le découperez et que vous étalerez la crème au beurre dessus.



Démoulez et laissez refroidir

- **Pour la crème au beurre:** au fond d'un grand récipient déposez le chocolat noir, râpez la fève tonka et ajoutez l'extrait de vanille



Déposez le chocolat noir,
râpez la fève tonka et
ajoutez l'extrait de vanille

- Faites chauffer le lait mais il ne doit pas bouillir.



Faites chauffer le lait

- Battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment.



Le mélange jaune et sucre
doit blanchir

- Quand le lait est bien chaud versez-le sur les jaunes et mélangez bien. Remettez sur le feu et laissez cuire à feu doux tout en remuant constamment. La crème doit napper la spatule. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.



La crème anglaise est prête

- Versez alors la crème sur le chocolat; attendez quelques minutes et mélangez bien. Laissez refroidir en pensant à mélanger de temps à autre.



Versez la crème sur le chocolat

- Versez le beurre pommade dans votre cuve et et fouettez

pas trop vite. Versez doucement votre crème anglaise au chocolat par dessus. Il faut fouetter assez longtemps pour que la crème prenne. Si jamais elle devenait granuleuse il faut chauffer **légèrement** la cuve de votre batteur au chalumeau (il faut bien sûr qu'elle soit en acier...et non en plastic) ou alors il faut ajouter un petit peu d'eau tiède et continuer à fouetter plus vivement. Réservez au frais le temps que votre gâteau ait complètement refroidi.



Réalisez la crème au beurre

- Réalisez le sirop en faisant chauffer le sirop de sucre de cannes et l'alcool que vous avez choisi. Ôtez du feu à ébullition. Réservez.



Préparez un sirop

Dressage

- Le gâteau refroidi tranchez-le en trois dans l'épaisseur à l'aide d'un grand couteau (type couteau à pain)



Tranchez le gâteau en trois dans l'épaisseur

- Punchez les trois parties du gâteau avec le sirop. Puis étalez de la crème au beurre sur le premier disque. Recouvrez du second disque et faites de même. Terminez en déposant par dessus le troisième disque.



Puis étalez la crème au beurre

- Recouvrez l'ensemble du gâteau avec le restant de crème. Lissez bien.



Recouvrez l'ensemble du gâteau avec le restant de crème

- Masquez le gâteau avec les brisures de meringues et disposez vos décorations en chocolat: j'ai réalisé des petites branches en chocolat (pour apprendre à en faire cliquez ici) et utilisé des mini billes de meringues chocolatées que vous trouverez dans le commerce. Remettez au frais et il ne reste plus qu'à vous régaler.



Masquez le gâteau avec les brisures de meringues et disposez vos décorations en chocolat

- Remettez au frais et il ne reste plus qu'à vous régaler.



Délicieux café chocolat

Gaufres maison

Quoi de plus régressif qu'une bonne gaufre avec de la chantilly... Tellement gourmand qu'elles ne font jamais long feu. Alors à vos gaufriers et on prépare ses Gaufres maison!



Gaufres maison

Ingrédients pour environ 15 gaufres

- 250 g de farine tamisée
- 20 g de levure fraîche
- une cuillerée à soupe de lait
- 120 g de sucre semoule
- 125 g de beurre à température ambiante
- 2 œufs
- une pincée de sel
- facultatif: du sucre perlé

Matériel

- un gaufrier est bien sûr indispensable. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#). Le gaufrier de la marque Tefal est très bien car on peut acheter des plaques complémentaires pour faire par exemple des gaufres

fines, des paninis, des madeleines, des bricelets, des beignets, des croques monsieurs...



Tefal Croque gaufres et sandwiches, 2 jeux de plaques inclus, Rangement facile, Nettoyage facile, Indicateur de chauffe, revêtement antiadhésif, Snack Collection SW853D12

Préparation

- Faites légèrement tiédir le lait et délayez la levure dedans.



Délayez la levure dans un peu de lait

- Versez tous les ingrédients de la pâte **sauf le beurre** dans le bol de votre robot et mélangez le tout. Puis ajoutez le beurre mou et bien mélanger. Laissez la pâte lever pendant 3 heures si possible entre 30 et 35°.



Versez tous les ingrédients de la pâte sauf le beurre dans le bol de votre robot et mélangez le tout

- Formez alors des petites boules de pâte : en fonction de la grandeur des plaques de votre gaufrier compter environ 30 à 40 g par petite boule. Si vous le désirez vous pouvez rouler vos boules dans du sucre perlé avant de les faire cuire. Vous aurez ainsi des petits morceaux de sucre croquants qui rendront vos gaufres encore plus gourmandes.



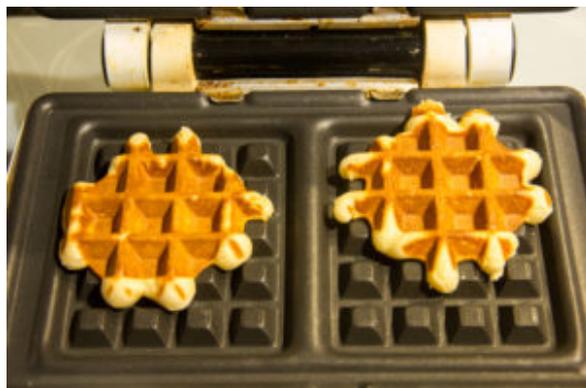
Formez alors des petites boules de pâte

- Faites chauffer le gaufrier et cuisez vos gaufres... Environ 2 à 3 minutes de cuisson.



Faites chauffer le gaufrier et cuisez vos gaufres

- Vos gaufres doivent joliment dorées!



Vos gaufres doivent joliment dorées

- Il ne vous reste plus qu'à dresser joliment vos gaufres et de la servir en les accompagnant d'un peu de chantilly...Miam!



Gaufres maison



Gaufres maison

Pasteis de nata

Ces petites tartelettes Portugaises sont mondialement connues. Elles sont un pur produit gourmand à base de pâte feuilletée et de crème à l'œuf. La recette est jalousement gardée secrète et vous ne trouverez jamais l'originale; pour avoir eu la chance de goûter ces délices dans la non moins célèbre boutique de Lisbonne, j'ai essayé de réaliser ces Pasteis de nata au plus proche du souvenir de ma dégustation.

Ces tartelettes sont cuites dans des petits moules spéciaux mais vous pouvez tout à fait utiliser vos propres moules à tartelettes. Je réalise les miennes dans un moule à tartelettes en silicone (Moule 12 Tartelettes FLEXIPAN®

ORIGINE).



Pasteis de nata

Ingrédients pour une quinzaine de Pasteis de nata

- 250 ml de lait entier
- 30 g de maïzena tamisée
- 150 g de sucre
- une lamelle de zeste de citron sans la partie blanche
- 55 ml d'eau
- 10 cl de fleur d'oranger
- 20 ml de rhum
- 90 g de jaunes d'œuf
- 250 g de pâte feuilletée du commerce ou maison. Pour la recette de la pâte feuilletée maison cliquez [ici](#).

Préparation

- Faites chauffer le lait et portez-le à ébullition.



Faites chauffer le lait

- Versez le lait chaud sur la maïzena tamisée et mélangez bien.



Versez le lait sur la
maïzena

- Remettez le mélange sur le feu et faites épaissir tout en mélangeant continuellement.



Remettez le mélange sur le feu

- Le mélange doit avoir épaissi.



Le mélange doit avoir épaissi...

- Passez le mélange au tamis.



Passez le mélange au tamis

- Faites chauffer le rhum, l'eau, le sucre le morceau de zeste de citron. Portez le tout à ébullition: le sirop doit atteindre 105°.



Préparez le sirop

- Ajoutez le sirop au mélange précédent. Laissez le mélange retomber en température. Ajoutez alors la fleur d'oranger.



Ajoutez le sirop au mélange

- Incorporez les jaunes d'œuf au mélange et mélangez bien. Ôtez le morceau de zeste de citron.



Ajoutez les jaunes d'œuf

- Roulez votre pâte feuilletée sur elle-même.



Roulez votre pâte feuilletée
sur elle-même

- Découpez votre pâte en tronçons d'environ deux centimètres. Puis aplatissez ces morceaux de manière à former des petits ronds de pâtes du même diamètre que vos moules.



Découpez votre pâte en
tronçons

- Disposez vos pâtons dans vos empreintes. Versez la préparation à base de lait au trois quart de la hauteur de vos moules.



Disposez vos pâtons dans vos
empreintes

- Enfournez à 240° pendant 15 à 20 mn selon les fours. Ne vous inquiétez pas: les pasteis vont gonfler pendant la cuisson et retombent quand on les sort du four...



Enfournez à 240° pendant 15 à 20 mn selon les fours.

Et on les déguste avec délectation...



Pasteis de nata

L'histoire de ces délicieux petits gâteaux

Au début du XIXe siècle, à Belém, près du "Mosteiro dos Jerónimos" (Monastère des Jerónimos), se trouvait une raffinerie de sucre de canne, associée à un petit magasin de commerce en tout genre. Suite à la révolution libérale de 1820, tous les couvents et monastères du pays furent fermés en 1834 le clergé ainsi que ses travailleurs expulsés.

Toutefois, afin de subsister, un des anciens occupants du Monastère décida, 1837, de vendre, dans ce même petit magasin, des tartelettes issues de la recette originale du monastère et rapidement appelées "Pastéis de Belém" (Tartelettes de Belém).

A l'époque, Belém était éloignée de Lisbonne et le parcours se faisait par bateau à vapeur. Cependant, la somptuosité du "Mosteiro dos Jerónimos" et de la "Torre de Belém" attirait beaucoup de visiteurs qui se sont rapidement habitués à savourer les délicieuses tartelettes du Monastère.

En 1837 débuta la confection des "Pastéis de Belém" dans les installations annexes de l'ancienne raffinerie, selon l'antique "recette secrète" originaire du monastère, fut depuis, transmise aux maîtres-pâtisseries successifs et exclusivement connue de ces derniers qui continuent aujourd'hui à les confectionner de façon artisanale dans "l'Atelier du Secret".

Cette recette reste immuable. En fait, grâce au savoir-faire de ses maîtres-pâtisseries et au choix judicieux de ses ingrédients, les "Pastéis de Belém" offrent toujours la seule et unique saveur de la pâtisserie portugaise d'autrefois.

Si vous allez à Lisbonne surtout ne manquez pas d'aller en déguster dans la très célèbre boutique:

PASTÉIS DE BELÉM • Rua de Belém nº 84 a 92, 1300 – 085 Lisboa Portugal . Pour une visite virtuelle de la célèbre boutique cliquez [ici](#).



Pasteis de Belem

Soufflés glacés à la mandarine

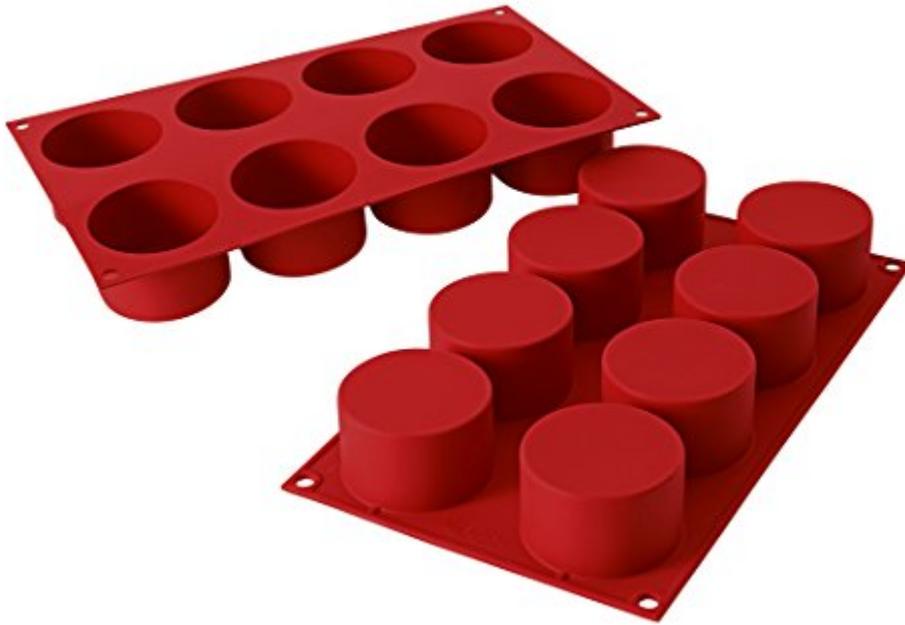
Aujourd'hui je vous propose un délicieux dessert que vous pouvez réaliser à l'avance puisqu'il faut le congeler. Ces Soufflés glacés à la mandarine demandent un peu de technique mais si vous avez les bons outils vous le réaliserez facilement. Et c'est une pure gourmandise!



souffle froid mandarine

Matériel

- moule en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo (6 cm de diamètre et 4 cm de profondeur).



Silikomart 26.119.00.0060 SF119 Moule Forme Cylindre 8 Cavités
Silicone Terre Cuite

- du Rhodoïde Transparent Pâtisserie 6 cm. Il faut que la bande dépasse de 2 cm de la hauteur de vos moules (voir la photo dans la recette). Cela va vous servir à rehausser les bords des moules. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



Fyfjur Rodoide Transparent Patisserie, 1 Pièces Rhodoid Patisserie 6cmx10m, Colliers à Gâteau pour la Cuisson, Rouleau DAcétate pour la Décoration de Gâteaux, la Pâtisserie et la Mousse au Chocolat

- Thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



CIRYCASE Thermometre Cuisine, Thermometre Cuisson Lecture Instantané avec 102cm Pliable Sonde, Rétroéclairage LCD & Aimant, Thermomètre Digital pour Cuisson, Viande, BBQ, Steak, Huile, Lait, Vin

Ingrédients pour 6 moules

- 3 mandarines
- 5 cl de jus de citron
- 40 g de confiture mandarine; la meilleure que je connaisse, une tuerie : vous pouvez la commander en cliquant [ici](#)
- 7 œufs (5 jaunes et 2 blancs)
- 200 g de sucre
- 300 g de crème fraîche entière
- Pour la présentation : -des feuilles de menthe, chair de fruits de la passion (un par personne)

Préparation

- Posez une bande de rhodoïde dans les moules en la laissant dépasser de 2 cm.



Posez une bande de rhodoïde dans les moules en la laissant dépasser de 2 cm.

- Séparez les jaunes des blancs: vous aurez besoin de 5 jaunes et deux blancs. Montez 2 blancs en neige. Réservez.



Montez les blancs

- Montez la crème au fouet. Réservez.



Montez la crème en chantilly

- Versez les jaunes dans un grand récipient. Fouettez-les légèrement. Réservez. Versez le sucre et le jus de citron dans une casserole. Amenez à 121 °C (d'où l'utilité du thermomètre de précision).



Préparez le sirop

- Versez ensuite lentement le sucre chauffé sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Ajoutez la confiture à ce mélange.



Versez ensuite lentement le sucre chauffé sur les jaunes d'œufs et continuez de fouetter

- Incorporez ensuite la crème fouettée au mélange précédent et mélangez à l'aide d'une maryse. Puis incorporez enfin les blancs montés.



Incorporez ensuite la crème fouettée

- Remplissez vos moules jusqu'à hauteur et placez au congélateur pendant toute une nuit.



Remplissez vos moules jusqu'à hauteur

Dressage

- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère. Réservez.



Ouvrez et prélevez la chair des fruits de la passion

- Coupez des tranches de mandarines fraîches. Démoulez les soufflés et ôtez le rhodoïde. Déposez une tranche de mandarine sur chaque soufflé et ajoutez la chair du fruit de la passion. Décorez avec quelques feuilles de menthe.



Soufflés glacés à la mandarine

Mousse nuageuse café vanille

Cette recette de Mousse nuageuse café vanille est un petit bijou de gourmandise. Réalisée très facilement, elle demande cependant un ustensile supplémentaire à savoir un siphon d'un litre pour rendre cette mousse ultra légère.

Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#).



Mousse nuageuse café vanille

Matériel

- un siphon: je vous conseille le Crème ISI Whipper Cream Whipper 1Ltr. Vous pouvez le trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Siphon à crème ISI – Siphon à crème 1 l. Matériau : acier inoxydable.

Ingrédients pour 4 / 5 personnes

- 4 jaunes d'œuf
- 160 g de sucre impalpable (ou sucre glace)
- 5 g d'extrait de vanille
- 10 g d'extrait de café
- 230 g de mascarpone
- 350 g de crème liquide entière
- des éclats de meringues, de chocolat et du cacao en poudre pour le dressage

Préparation

- Versez les 230 g de mascarpone, les 350 g de crème liquide dans un bol . Fouettez de manière à bien mélanger l'ensemble. Ajoutez les 10g d'extrait de café

et les 5 g d'extrait de vanille dans le bol. Réservez au frais.



Fouettez le mélange

- Versez les 160 g de sucre en poudre dans un autre bol et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

- Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule (maryse).



Versez le mélange blanchi sur la crème et mascarpone que vous avez réservé et mélangez avec une spatule

- Filtrez l'ensemble au travers d'une passoire et versez dans votre siphon. Vissez le bouchon et insérez deux cartouches de gaz (l'une après l'autre). Secouez le siphon et placez au frais. Pour en savoir plus sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Filtrez le mélange avant de le verser dans le siphon

- Juste avant de servir remplissez vos coupelles à l'aide du siphon et saupoudrez d'éclats de meringue ou de chocolat ou de la poudre de cacao dessus (ou un peu de tout pour les gourmands!).



Gâteau aux pommes et sirop d'érable

Un sublime gâteau aux pommes ultra moelleux aromatisé au sirop d'érable, qui me rappelle le délicieux gâteau (le pudding du chômeur) de mon amie canadienne Lyne! Ce Gâteau aux pommes et sirop d'érable est une véritable gourmandise , ultra facile à réaliser et qui ravira toute la famille!

Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#).



Gâteau aux pommes et sirop d'érable

Matériel

- un moule à cake anti adhésif

Vous pouvez ne trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Tefal Crispybake Moule à cake 24 cm, Silicone rétractable haute qualité, Haute résistance, Cuisson parfaite, Non compatible avec Cake Factory J4170414

Ingrédients pour un gâteau (environ 8/10 parts)

- 2 à 3 pommes
- 140 g de beurre à température ambiante
- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 20 g de grand Marnier ou de jus d'orange
- une belle cuillère à soupe de sirop d'érable
- 200 g de farine de blé
- 10 g de levure chimique
- une belle noix de beurre fondue mélangée avec une peu de sucre en poudre
- pépite de sucre et sucre neige pour la présentation ainsi qu'un peu de sirop d'érable. Le sucre neige est un sucre qui ne craint pas l'humidité et que vous pouvez saupoudrer sur vos pâtisseries sans qu'il ne fonde et disparaisse. Vous pouvez ne trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FunCakes Sucre Glace: Sucre qui ne fond pas, idéal pour la décoration de beignets, biscuits, gâteaux, gaufres, 150 g.

Préparation

- Epluchez les pommes, coupez-les en deux et évidez le cœur. Puis coupez-les en tranches.



Épluchez les pommes et

évidez-les en ôtant le cœur

- Versez les 200 g de farine, les 3 œufs , les 120 g de sucre, la cuillère de sirop d'érable, les 10 g de levure chimique, les 140 g de beurre et 20 g de grand Marnier dans le bol de votre mixeur et mélangez bien.



Mélangez bien

- Versez la moitié de la pâte dans votre moule. Disposez la moitié des pommes dessus. Puis versez le restant de la pâte dans le moule. Disposez le restant des pommes sur le gâteau.
- Faites fondre un peu de beurre avec une cuillère de sucre. Puis badigeonnez ce mélange sur le gâteau.



Faire fondre le beurre dans une petite casserole

- Enfournez le gâteau à 180°. Puis diminuer la température

à 170° et faites cuire pendant 45 à 50 minutes ; le gâteau est cuit quand vous pouvez plonger un couteau dedans et que la lame ressort propre. Saupoudrez de sucre neige et servez avec un petit pot de sirop d'érable.



Gâteau aux pommes et sirop d'érable

Pomme confite et son sabayon à la Manzana

Un dessert tout simple mais néanmoins hyper gourmand grâce à ce sabayon très parfumé. Le sabayon n'est pas difficile

techniquement donc n'ayez pas peur et lancez-vous!



Pomme et sabayon à la Manzana

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 pommes granny smith (le sabayon étant déjà bien sucré, j'ai préféré des granny car elles sont plus acides)
- une belle noix de beurre
- trois cuillerées à soupe de sucre
- une cuillerée à café de cardamome en poudre
- 5 cl de Manzana; la manzana est une liqueur de pomme verte.
- des amandes effilées
- quelques feuilles de verveine fraîche ou de menthe

Pour le sabayon

- 60 g de Marsala (vin blanc sicilien)

- 60 g de Manzana
- 120 g de sucre
- 6 jaunes d'œuf

Pour le dressage

- des amandes effilées
- deux sablés émiettés. Pour la recette des sablés maison [cliquez ici](#)

Matériel

- une cuillère parisienne: elle vous sera très utile pour évider les pommes avec précision



3 claveles 4801 - Cuillère Parisienne Double, 22/30 mm

Préparation

- Torréfiez les amandes pendant 10 minutes au four à 180°. Réservez.



Torréfiez les amandes pendant 10 minutes au four à

180°

- Émiettez les sablés. Réservez.



Émiettez les sablés

- Épluchez les pommes et coupez-les en deux. Évidez-les avec la cuillerée à pomme parisienne.



Coupez les pommes en deux

- Faites revenir les pommes avec le beurre, la cardamome et le sucre. Quand le beurre est bien fondu arrosez bien les pommes du mélange beurre sucre cardamome puis couvrez et laissez cuire à feu doux. Régulièrement arrosez les pommes avec le caramel qui se forme. Les pommes doivent être moelleuses mais encore un peu fermes.



Faites revenir les pommes
avec du beurre et du sucre

- Réservez les pommes.



Réservez les pommes

- Faites chauffer le caramel restant et déglacez avec la
Manzana.



Faites chauffer le caramel
restant et déglacé avec la
Manzana

- Arrosez les pommes avec le caramel et réservez à température ambiante en attendant la réalisation du sabayon.



Arrosez les pomme avec le caramel

- Ciselez la verveine. Réservez.



Ciselez la verveine

- Blanchir les jaunes avec le sucre: pour cela battez vivement les deux éléments jusqu'à ce que le mélange passe du jaune vif au jaune pâle.



Blanchir les jaunes avec le sucre

- Ajoutez les alcools et montez le sabayon au bain marie en battant le mélange au fouet en permanence. Le mélange doit mousser et tripler de volume. Au besoin utilisez un fouet électrique. Continuer à fouetter hors feu jusqu'à ce que le sabayon refroidisse: le sabayon se sert immédiatement.



Montez le sabayon au bain marie

Dressage

- Disposez une demi pomme dans l'assiette.



Disposez une demi pomme dans l'assiette

- Versez le sabayon et ajoutez les amandes, la verveine et le sablé émietté.



Versez le sabayon et ajoutez les amandes, la verveine et le sablé émietté



Pomme et sabayon à la Manzana

Légèreté au Chocolat (recette au siphon)

Aujourd'hui je vous propose un sublime dessert au chocolat dont la légèreté doit tout à l'utilisation d'un siphon. Il vous faudra donc être en posséder un pour réaliser cette recette de Légèreté au chocolat.

Pour tout savoir sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez [ici](#).



Légèreté au chocolat

Matériel

- un siphon: je vous conseille ceux de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



ISI Distributeur de crème fouettée thermique 500 ml

- une râpe Microplane, indispensable en cuisine pour obtenir un râpé ultra fin. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Microplane Râpe à zesteur en couleur Bleu Denim pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Ingrédients

Pour le siphon:

- 150 g de chocolat noir
- 150 g de praliné noisettes
- 60 de beurre salé
- 140 g de blanc d'œuf
- 30 g de jaune d'œuf
- une 1/2 fève tonka: la fève tonka est originaire d'Amérique du sud. Ses graines sont noires et ridées. Ses arômes rappellent à la fois la vanille, l'amande, le caramel, l'amertume du cacao. Vous pouvez vous en

procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Tonka bean - 50g (Resealable ziplock bag)

Pour le dressage (selon votre goût... ou un peu de tout si vous êtes très gourmand):

- des noisettes sans peau passées au four pendant 10mn à 180 pour les torréfier
- éventuellement des brisures de marron glacé
- de la glace vanille

Préparation

Pour le siphon

- Versez les chocolat coupé en morceaux avec le beurre et le praliné dans une casserole. Râpez une 1/2 fève tonka

dessus à l'aide de votre Microplane et faites fondre à feu doux.



Cuisez à feu très doux tout en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.

- Versez les œufs (blanc et jaune) avec le sucre dans un cul de poule et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Ajoutez le chocolat fondu à ce mélange hors feu.



Puis ajoutez le chocolat

- Versez le tout dans votre siphon en n'oubliant pas de filtrer. Insérez deux cartouches (pour les siphon de 1 litre ou 1/2 litre). Placez votre siphon au bain marie à 45° en attendant de servir. Pour plus de renseignement sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#).



Versez la préparation dans votre siphon

Dressage

- Si vous désirez ajouter de la glace vanille posez une petite boule de glace au fond d'un bol. Pochez le siphon de chocolat par dessus de manière à recouvrir la glace; puis saupoudrez de crumble et noisettes torréfiées, de brisures de marrons glacés.



Légèreté au chocolat

Crêpes spirales

Ce vendredi 2 février 2024 c'est la chandeleur! Cette année je vous en propose une version façon amusante avec ces Crêpes spirales ...Un petit bonheur de gourmandise à accompagner avec de la confiture, du caramel beurre salé, ou tout simplement du sucre en poudre.



Crêpes spirales

Ingredients pour une quinzaine de crêpes

- 500 ml de lait
- 4 œufs
- 40 g de sucre
- une pincée de sel.
- 250 g de farine
- 200 g de beurre fondu.
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre

Préparation

- Faites fondre le beurre à feu doux et réservez.



Faites fondre le beurre à feu doux

- Battez les œufs et passez-les au chinois.



Battez les œufs et passez-les au chinois

- Tout en fouettant ajoutez aux œufs battus le lait, le beurre fondu, le sucre et la pincée de sel. Puis ajoutez la farine tamisée toujours en fouettant pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais.



Laissez reposer la pâte une demi-heure au frais

- Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillère à soupe de cacao en poudre.



Prélevez une belle louche de pâte et mélangez-la avec une cuillère à soupe de cacao en poudre.

- Versez le mélange au cacao dans une petite pipette.



Versez le mélange au cacao dans une petite pipette.

- Faites chauffer votre poêle à crêpe; versez une louche de pâte à crêpe dans la poêle; puis à l'aide de la pipette formez une spirale avec la pâte au cacao. Faites cuire les crêpes à feu doux de chaque côté.



Formez une spirale avec la pâte au cacao

- Pour une jolie présentation repliez les 2 côtes de la crêpe.



Pour une jolie présentation repliez les 2 côtes de la crêpe

- Puis roulez la crêpe. Faites de même avec toutes les crêpes au fur et à mesure qu'elles sont cuites.



Puis roulez la crêpe

- Dégustez-les avec gourmandise!



Crêpes spirales

Ultra mousse au chocolat noisette

Chocolat noisette c'est toujours une promesse de gourmandise! Régalez-vous avec cette sublime mousse où le sucre est remplacé par un peu de miel.

Et pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#)



Ultra mousse au chocolat noisette

Matériel

- de jolies assiettes pour magnifier votre dessert; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Y YHY Assiettes Creuses, 880ml Porcelaine Bols à Pâtes, Bol à Salade, Grand Bol de Service pour la Maison et le Restaurant, Large et Plat, 22 x 4,5cm, Lot de 6, Blanc

- une maryse pour mélanger délicatement vos préparations; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



De Buyer - Spatule Maryse souple de pâtisserie - Longueur 43 cm, manche 30 cm - 4891.42N

Ingrédients pour 4 personnes

- 160 g de chocolat noir en petits morceaux
- 65 g œuf
- 12 g de miel
- 200 g de crème liquide entière
- 50 g de noisettes sans peau
- 1 g de sel

Préparation

- Placez les noisettes au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.



Passez les noisettes au four à 180° pour les dorer

- Quand les noisettes sont refroidies, mettez-les dans un sachet et fermez-le. Puis à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, tapez légèrement pour concasser le tout. Attention il faut garder des morceaux et ne pas faire trop de poudre!



Tapez légèrement concasser
le tout

- Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau.



Hachez le chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie avec une pincée de sel. Hors feu, laissez le récipient contenant le chocolat dans le bain marie le temps de monter la crème et de fouetter les œufs.



Faites fondre le chocolat au

bain marie.

- Versez la crème dans un récipient et fouettez jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly. Réservez au frais.



Montez la crème en chantilly

- Fouettez les 60 g d'œufs avec le miel. Ajoutez le chocolat fondu réservé et les noisettes concassées à l'aide d'une maryse.



Ultra mousse au chocolat
noisette

- Puis ajoutez délicatement la crème chantilly au chocolat à l'aide d'une maryse. . Placez au frais pendant 3 heures.



Après avoir ajouté le chocolat terminez avec la crème battue

- Réalisez des quenelles à l'aide d'une cuillère à soupe et dressez dans de belles assiettes. Saupoudrez avec des petits éclats de chocolat ou de meringue (ou les deux pour les gourmands !). Vous pouvez rendre cette recette encore plus gourmande en la servant avec une crème anglaise (recette en cliquant [ici](#)).



Ultra mousse au chocolat noisette

Nougat glacé mandarine pistache ou Nougat de Noël

Pour ce dessert de Noël il vous faudra une très bonne confiture de mandarine ainsi que des pistaches vertes ou des pignons. Mais pas de panique, je vous indique où en trouver et en commander pour vous régaler avec ce sublime nougat glacé!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez [ici](#)



Nougat glacé mandarine pistache ou Nougat de Noël

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici

Matériel

- Un moule à cake anti adhésif. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



VITA PERFETTA 1 x Moule à Cake en Silicone de Qualité Anti Adhésif, Gris (31 x 14 x 8 cm)

Ingrédients pour un nougat (6 à 8

personnes)

- 20 g de Grand Marnier
- 350 g de crème fraîche liquide entière
- 2 œufs et 2 jaunes
- 30 g de miel liquide
- 120 g de confiture de mandarine. Je vous conseille la confiture de la marque Florian qui est absolument sublime. Vous pouvez la commander sur le site internet confiserieFlorian.com; et le côté pratique est que les pots sont métalliques donc pas de casse à l'envoi!
- deux mandarines confites (même adresse que précédemment)
- il vous faudra également 120 g de pignons ou des pistaches vertes. Et des petits copeaux de chocolat pour la décoration.

Préparation

- Dans un récipient mélangez les 120 g de confiture avec les 20 g de Grand Marnier. Réservez.



Mélangez les 120 g de confiture avec les 20 g de Grand Marnier

- Coupez deux petites mandarines confites en petits morceaux. Réservez.



Coupez deux petites mandarines confites en petits morceaux

- Faites griller les 120 g de pignons ou pistaches vertes dans une poêle. Remuez souvent jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Faites dorer les pignons

- Laissez refroidir les pignons ou les pistaches vertes à la sortie du four. Puis placez-les dans un sachet (réservez les 40 g restants) et écrasez-les en gros morceaux à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



- Versez les 350 g de crème fraîche dans le bol de votre mixeur et fouettez de manière à obtenir une crème montée ferme. Attention suivant la qualité de votre crème cette dernière peut prendre plus ou moins vite donc surveillez la montée. La crème doit être prise mais ne pas faire de grumeaux. Réservez-la au frais.



Montez la crème fraîche en chantilly

- Versez les 2 œufs et les 2 jaunes supplémentaires dans un bol avec les 30 g de miel liquide; fouettez de manière à ce que le mélange blanchisse.



Le mélange doit avoir blanchi

- Dans un grand récipient mélangez délicatement la crème montée avec le mélange œuf et miel à l'aide d'une spatule. Ajoutez -y les pignons mixés et entiers ainsi que la confiture de mandarine et les dés de mandarines confites que vous avez coupés précédemment.



Mélangez la crème montée avec le mélange œuf et miel

- Versez le tout dans votre moule anti adhésif et placez au frais au moins une nuit. Ce nougat se sort du congélateur quelques minutes avant de servir; coupez des tranches en vous aidant d'un couteau sans dent que vous aurez préalablement trempé dans de l'eau chaude. Nettoyez le couteau entre chaque tranche en replongeant le couteau dans l'eau chaude: en procédant de cette manière vous couperez facilement et proprement vos

tranches.



Nougat glacé mandarine pistache ou Nougat de Noël

Bouchées croustillantes mandarine et chocolat

Ces Bouchées croustillantes mandarine et chocolat se préparent la veille car il faut les congeler avant de les glacer avec le chocolat. Ce sont de pures petites merveilles de gourmandises qui demandent un peu de dextérité pour les glacer. Mais comme on dit l'effort en vaut la chandelle!



Bouchées croustillantes mandarine et chocolat

Ingrédients pour 20 bouchées

Pour la base en riz soufflé

- 60 g de chocolat blanc
- 50 g de riz soufflé: vous en trouverez du non sucré dans les épicerie bio (le chocolat blanc est déjà bien sucré donc pas besoin de rajouter du sucre)

Pour la mousse mandarine: s'il vous reste de la mousse (en pâtisserie il est difficile de trop diviser les quantités car par la suite les mélanges se font difficilement) n'hésitez pas à la mettre en verrine avec quelques quartiers d'orange et de copeaux de chocolat pour un petit dessert sur le pouce!

- 190 g de chocolat blanc
- 3 g de gélatine
- 50 g de jaune d'œuf

- 25 g de sucre en poudre
- 75 g de crème fraîche liquide entière
- 180 g de confiture de mandarine: j'ai utilisé l'excellent confiture de la marque Florian que vous pouvez commander en cliquant [ici](#)
- 100 g de blanc d'œuf

Pour le glaçage en chocolat des mousses mandarine

- Comptez environ 150 g de chocolat
- mycryo: le mycryo est une matière grasse qui est composé de 100% de beurre de cacao. Il a un goût neutre et il permet surtout d'obtenir un tempérage rapide du chocolat sans passer par toutes les phases de température, Vous aurez ainsi des chocolat bien brillants. Les proportions d'utilisation sont de 1% de mycryo par rapport au poids du chocolat. Donc par exemple, pour 300 g de chocolat il faudra 3 g de mycryo. Vous pouvez en commander en cliquant [ici](#).

Matériel

- Moules à financiers en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



SILIKOMART PROFESSIONAL - Moules flexibles silicon flex : 20 mini financiers Financier. Cuisine : Autour de la pâtisserie (Moules en silicone)

Préparation

- On commence par la base des bouchées: faites fondre 60 g de chocolat blanc au bain marie.



Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Mélangez le chocolat fondu au riz soufflé.



Mélangez le chocolat fondu
au riz soufflé

- Moulez le riz dans vos moules: comptez environ 3 mm d'épaisseur. Puis placez au frigo pendant 30 minutes.



Moulez le riz dans vos
moules

- Démoulez vos bases et réservez-les sur une grille. Nettoyez votre plaque de moules car elle va vous resservir pour la mousse mandarine.



Démoulez vos bases

- Pour la mousse mandarine: mouillez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.



Mouillez la gélatine

- Faites fondre le chocolat blanc au bain marie



Faites fondre le chocolat blanc au bain marie

- Montez la crème en chantilly.



Montez la crème en chantilly

- Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Incorporez le chocolat blanc fondu au mélange précédent puis la crème à l'aide une maryse. Puis ajoutez la confiture de mandarine.



Incorporez le chocolat blanc

fondu et la crème

- Montez les blancs d'œufs avec le sucre. Ils doivent avoir la consistance d'une mousse à raser et ne pas être cassants.



Montez les blancs en neige au fouet

- Essorez la gélatine qui a maintenant ramolli et passez-la au micro onde pendant 20 secondes pour la rendre liquide. Incorporez-la à la préparation à la mandarine puis ajoutez les blancs en trois fois.



Ajoutez les blancs en trois fois

- Remplissez vos moules avec la mousse mandarine. Placer au congélateur au moins 12 heures avant de démouler.



Moulez la mousse mandarine

- Pour glacer vos mousses: faites fondre le chocolat noir au bain marie avec 1% de son poids en mycryo.



Commencez par faire fondre au bain marie le chocolat

- Utilisez un petit récipient pour y verser votre chocolat fondu: vous aurez ainsi une plus grande profondeur pour y tremper vos mousses...Démouler les mousses plongez-les le plus rapidement possible dans le chocolat fondu. Pour vous aidez utilisez des petits cure dents que vous piquerez sur les cotés: manipulez alors les mousses grâce à l'aide des cure dents pour les plonger dans le chocolat fondu.



Utilisez un petit récipient pour y verser votre chocolat fondu

- Déposez immédiatement vos mousses sur la base en riz soufflé. La difficulté est d'aller vite et d'ôter le plus rapidement possible les cure dents sans abîmer le chocolat... Sans compter qu'il faut que vos mousses restent bien congelées avant de les tremper dans le glaçage. Donc au besoin n'en sortez que quelques unes du congélateur, au fur et à mesure. Laisser le chocolat figer: vous pouvez alors conserver les bouchées au frigo pour les servir quelques heures après.



Déposez immédiatement vos mousses sur la base en riz soufflé

- Et voici vos belles petites bouchées croustillantes mandarine et chocolat.



Bouchées croustillantes mandarine et chocolat