

Poires gratinées, chèvre, thym, miel et pignon

En fin de repas on n'a parfois plus assez de place pour un fromage et un dessert. Associer les deux est une bonne idée surtout lorsque le fromage est marié avec un fruit qui va lui amener fraîcheur et légèreté. Laissez-vous donc tenter par ces Poires gratinées, chèvre, thym et pignon!

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



Poires gratinées, chèvre, thym et pignon

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires pas trop mûres
- 90 g de fromage de chèvre frais
- 15 g d'huile d'olive
- 15 g de miel
- 40 g de poudre de noisette
- 5 g de feuilles de thym frais
- 30 g de pignon de pins torréfiés (10 mn au four à 180°)

Matériel

- une cuillère parisienne pour bien évider le cœur des poires. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



SURALIN 1PCS Paquet de Cuillère À Boule de Melon À Fruits

Double Face, 18 cm Cuillère Parisienne de Melon 2 en 1
Cuillère À Boule en Acier Inoxydable

Préparation

- Mélangez les 90 g de fromage de chèvre, les 15 g d'huile d'olive, les 15 g de miel, les 40 g de poudre de noisette, les petites feuilles de thym frais et les deux tiers des pignons torréfiés.



Mélangez tous les
ingrédients

- Pelez les poires, coupez-les en deux en ôtez-en le cœur avec une cuillère parisienne.



Épluchez les poires et
évidez le centre

- Farcissez les poires du mélange. Placez les poires dans un plat allant au four. Enfourez à 170° pendant 20 à 25 mn.



Placez les poires dans un plat allant au four. Enfourez à 170° pendant 20 à 25 mn.

- Servez à la sortie du four en arrosant les poires avec un filet de miel.



Poires gratinées, chèvre, thym et pignon

Pain Suédois

Faire son pain est plus facile que vous ne le pensez et c'est tellement agréable!

Aujourd'hui je vous propose un pain suédois. A l'origine il était cuit sur une plaque en fonte. Il en existe plusieurs versions qui vont du moelleux au cassant. Celui-ci est assez souple mais vous pouvez le rendre plus croquant en le passant au grille-pain après cuisson ou à la poêle.

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



Pain Suédois

Matériel

- un assortiment d'emporte pièce (toujours très utiles en cuisine!). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte
pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie
Cutter

- un silpat. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo.



Amazon Basics Rectangulaire, tapis de cuisson en silicone, 2 pièces, Beige / Gris, 41.9 x 29.5 cm

Ingrédients

- 375 g de farine T65 ou un mélange de différentes farine blé, orgue, seigle...
- 180 g d'eau
- 60 de crème fraiche liquide entière
- un sachet de levure boulangère sèche
- 5 g de sucre en poudre
- 6 g de sel

Préparation

- Versez tous les éléments secs dans un grand récipient (farine, levure sucre et sel). Ajoutez-y progressivement la crème et l'eau. Si vous utilisez un robot pétrissez pendant 5 mn. Formez une boule de pâte.



Formez une boule de pâte

- Laissez reposer à température ambiante recouvert d'un linge humide. La pâte doit doubler de volume.



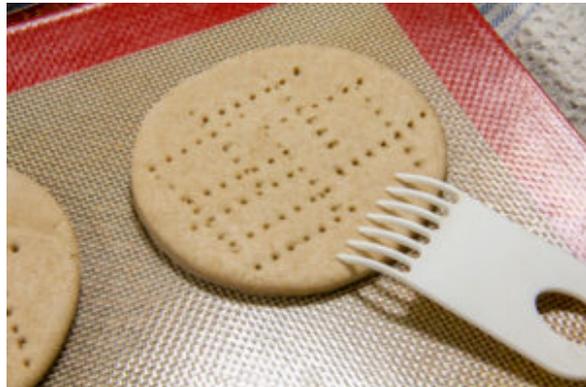
La pâte doit doubler de volume

- Puis étalez la pâte sur votre plan de travail légèrement fariné sur environ 0.5 cm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte pièce d'environ 10 cm de diamètre découpez des cercles. Regroupez la pâte restante et étalez-la de nouveau pour refaire des cercles jusqu'à épuisement de la pâte.



Découpez des cercles

- Placez les cercles obtenus sur une surface anti adhésive type silpat et piquez-les cercles avec une fourchette.



Piquez-les cercles avec une fourchette

- Faites chauffer une poêle à sec. Disposez des cercles dans la poêle et faites-les cuire de chaque côté de manière à ce qu'ils soient dorés.



Faites cuire les cercles

dans une poêle

- Réservez au fur et à mesure et servez avec un assortiment de tapenade, houmous etc et même confitures pour le petit déjeuner!



Pain Suédois

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 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.



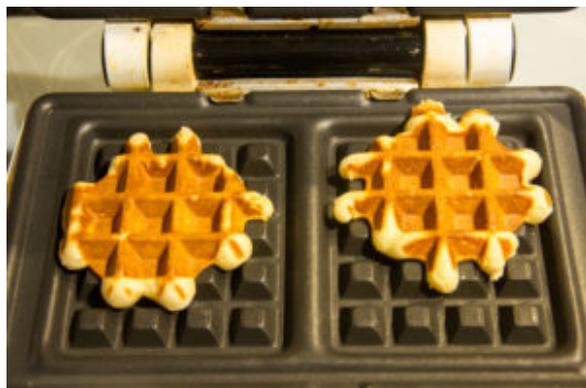
Formez alors des petites boules de pâte

- 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

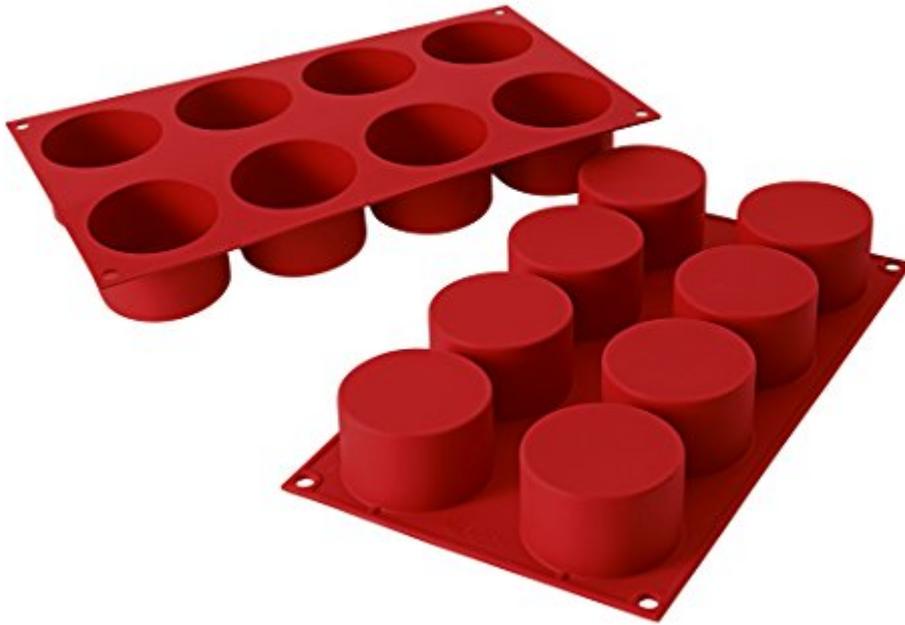
Aujourd'hui je vous propose un délicieux dessert que vous pouvez réaliser à l'avance puisqu'il faut le congeler. Ces Soufflés glacés à la mandarine demandent un peu de technique mais si vous avez les bons outils vous le réaliserez facilement. Et c'est une pure gourmandise!



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!).



Brioche Vatrouchka

La Vatrouchka est un dessert russe, le plus souvent une sorte de brioche garnie de fromage blanc pressé que l'on déguste soit nature, soit aromatisée (avec des fruits secs, de la vanille, des fruits rouges ou confits, des graines de pavots...). On peut également réaliser ce dessert comme une tarte: on verse alors l'appareil sur un fond de pâte feuilletée ou sablée.

Je vous la propose en petites brioches parfumées au citron.



Brioche Vatrouchka

Matériel

- un tapis de cuisson anti adhérent: il vous facilitera la vie et réutilisable à souhait, il vous évitera d'utiliser du papier cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Backhaus ® Tapis de Cuisson Anti-Adhérent en Silicone et Fibre de Verre [Lot de 2], Feuille de Cuisson et Pâtisserie de Standard Restauration

- emporte pièce rond de 5 cm pour détailler de belles brioches régulières: toujours utiles, il est judicieux en cuisine d'en posséder un lot de différents diamètres. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



ZITFRI 12PCS Emporte Piece Rond Cercle Patisserie Emporte
pièces Cuisine pour Biscuits Pâtes à Sucre Gâteaux Cookie
Cutter

- un robot pâtissier qui vous permettra de pétrir votre
pâte.



KitchenAid Robot pâtissier multifonction - Bol en acier 4,3L - Argent 5K45SSESL

Ingrédients pour environ 20 brioches de 5 à 6 cm de diamètre

Pour la pâte à brioche

- 125 ml de lait entier
- 6 g de levure boulangère sèche
- 30 g de sucre en poudre
- 280 g de farine type T45
- 1 œuf
- 50 g de beurre salé ramolli mais pas liquide

Pour la garniture

- 100 g de ricotta

- 1 œuf
- 40 g de confiture de citron; mais vous pouvez la remplacer par n'importe quelle autre confiture à votre goût
- 20 g de farine

Dorure

- 1 jaune
- une cuillère à soupe d'eau

Préparation

- Versez dans un bol les 125 g de lait tiédi (maximum 35°), les 30 g de sucre et les 6 g de levure déshydratée. Mélangez bien et réservez à température ambiante environ 1 heure; si votre four a une fonction spéciale pour faire lever les pâtes (maximum 35 °) utilisez-la. Le mélange doit présenter des bulles en surface en fin de fermentation.



Le mélange doit présenter des bulles en surface en fin de fermentation

- Versez le mélange de fermentation dans robot de votre robot: ajoutez les 280 g farine et l'œuf ; pétrissez 5 min puis ajouter beurre ramolli et pétrissez 5 minutes de plus. Disposez dans un bol fariné.



Pétrissez et disposez la
pâte dans un bol fariné

- Faites lever à couvert pendant 1 h (maximum 35°).



Faites lever à couvert 1 h

- Dégazez la pâte, reformez une boule et laissez repousser 30 minutes à couvert (maximum 35°).



Reformez une boule et
laissez pousser 30 minutes

- Posez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et abaissez la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Détaillez-la avec votre emporte pièce. Disposez les pâtons sur une plaque anti adhésive et laissez de nouveau pousser pendant 20 mn.



Détaillez la pâte avec votre emporte pièce

- Pendant ce temps on prépare la garniture en mélangeant tout les ingrédients de celle-ci (100 g de ricotta, 1 œuf, 40 g de confiture de citron-mais vous pouvez la remplacer par n'importe quelle autre confiture à votre goût-, 20 g de farine)
- Préchauffez votre four à 180°C. Juste avant d'enfourner utilisez le fond d'un petit verre pour former un creux au centre de chaque pâton: il faut laisser environ 0,5 cm de bordure tout autour. Remplissez le creux formé avec un peu de confiture puis recouvrez avec la garniture à la ricotta.



Remplissez le creux formé avec un peu de confiture puis recouvrez avec la garniture

- Mélangez le jaune avec l'eau pour la dorure et passez cette dernière sur les bords de chaque brioche à l'aide d'un petit pinceau. Enfournez 15 à 20 minutes selon votre four. Les brioches doivent être bien dorées à la sortie du four.



Les brioches doivent être bien dorées à la sortie du four.



Brioche Vatrouchka

Sabayon citron et limoncello

Voici un dessert que l'on a un peu oublié et c'est bien dommage car il est succulent et aérien... Je vous propose aujourd'hui mon sabayon citron et limoncello qui termine toujours avec un succès un bon repas!



Sabayon citron et limoncello

Ingrédients pour 3 personnes

- 80 g de jaune d'œuf
- 60 g de sucre semoule
- 100 g de vin blanc type chardonnay
- 1 bouchon de limoncello

Pour les tranches de citron confits et séchés (**à préparer la veille**)

- un citron jaune
- 1 dl de limoncello
- 1 dl d'eau
- 150 g de sucre

Pour les zestes confits

- 60 g d'eau et 60 g de sucre

- zestes d'un citron jaune et d'un citron vert (donc vous aurez besoin en tout de 2 citrons jaunes et d'un citron vert). **Petite astuce:** quand vous prélevez les zestes d'un agrume et que vous n'en utilisez pas la chair emballez-le bien serré dans un film alimentaire hermétique et placez-le au frigo: cela protège le fruit et évite à l'écorce de durcir très rapidement rendant le fruit inutilisable...)

Matériel

- du film alimentaire

Préparation

Commencez par les citrons confits

- Lavez le citron et coupez-le en en tranches de 2 mm d'épaisseur **maximum**. Si vous avez une mandoline ou une trancheuse utilisez-les! La découpe sera bien plus fine et régulière qu'au couteau. Déposez-les au fur et à mesure dans un plat.



Coupez les citrons en tranches de 2 mm d'épaisseur maximum

- Faites bouillir l'eau, le limoncello et le sucre et versez le tout sur les citrons. Filmez et laissez

retomber à température ambiante. Faites réchauffer le tout (sirop et tranches) et de nouveau filmez et laissez retomber à température ambiante: renouvelez l'opération encore 3 fois puis mettez au frais pendant 12 h.



Faites bouillir l'eau, le sucre et le limoncello



Versez le sirop sur les tranches de citron



Filmez et laissez infuser à température ambiante pendant

12 heures

- Le lendemain égouttez les tranches de citron et disposez-les sur un silpat (feuille en silicone anti adhésive). Mettez les tranches de citron à sécher pendant 3 à 4 heures à 90° au four. Puis à la sortie du four laissez retomber à température ambiante. Les tranches doivent être bien croquantes après refroidissement et elles se conservent facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique.



Placez les tranches de citron égouttées sur une surface anti adhésive

Le jour même

- Zestez le citron jaune et le citron vert. Placez les zestes dans une petite casserole avec 60 g d'eau et 60 g de sucre. Laissez cuire à feu doux environ 10 à 15 mn.



Placez les zestes dans une petite casserole avec 60 g d'eau et 60 g de sucre

- Puis mixez cette préparation avec les 100 de vin blanc.



Puis mixez cette préparation avec les 100 de vin blanc

Préparez un bain marie: placez une casserole remplie d'eau et mettez-la à chauffer.

- Battez les jaunes et le sucre de manière à bien blanchir le mélange. Vous devez voir la différence de couleur avant et après...



Battez les jaunes avec le sucre



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Puis ajouter la préparation vin blanc/ zestes de citrons mixés et mélangez.



Puis ajouter le vin blanc et mélangez

- Posez le récipient sur le bain-marie frémissant (feu moyen). Puis fouettez sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume et devienne très mousseuse. Ajoutez alors hors feu le bouchon de limoncello.



Fouetter sans arrêt en réalisant des 8 avec le fouet dans le fond du récipient



La préparation doit avoir au moins doubler de volume; ajoutez alors le limoncello

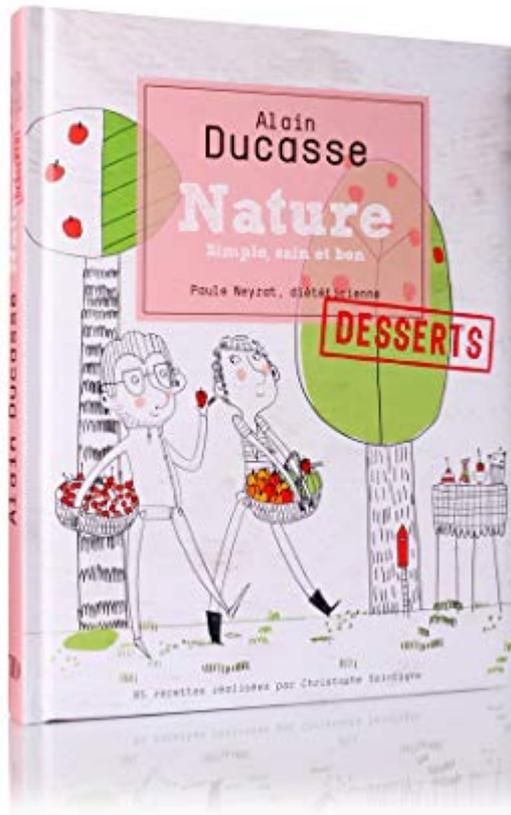
Il ne reste plus qu'à verser le sabayon tiède dans vos coupes et ajoutez une tranche de citron séchée...C'est divin.



Sabayon citron et limoncello

Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

Cette recette facile et rapide (pas besoin de sorbetière) est en grande partie inspirée de la recette du chef mondialement connu pour son talent, Alain Ducasse, et tirée du livre » Nature desserts » que vous pouvez vous procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



Nature dessert

**Pour la version Thermomix de cette
recette cliquez ici**



Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

Matériel

Vous pouvez réaliser la recette soit en forme d'esquimaux pour un goûter, soit à servir à l'assiette et dans ce cas il vous faudra des moules à muffin en silicone.

- Moules à esquimaux réutilisables. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Bemomo Moules à Glaces réutilisables DIY Frozen Ice Cream, Enfants Préfèrent Pop Moules Glace Lolly Makers avec Base | Merveilleux Cadeau Vert ou Orange (Couleur aléatoire Livraison)

ou

- des moules à muffin individuels en silicone de 6 cm de diamètre et 4 cm de haut. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Lékué Moule Muffins silicone 6 Cavités Noir Gourmet

Ingrédients pour 4 personnes

- 3 bananes
- 300 g de ricotta
- 40 g de miel
- 50 g de noix de coco en poudre

Coulis de mangue passion

- 70 g de mangue fraîche ou surgelée
- 30 g de jus frais de fruits de la passion (environ 4 à 5 fruits de la passion)
- 80 g de lait de coco

Préparation

- Ouvrez les fruits de la passion en deux. Prélevez la chair.



Ouvrez les fruits de la passion en deux

- Passez la chair des fruits de la passion à travers un petit tamis. Vous allez ainsi obtenir le jus des fruits et en ôter les petites graines un peu dures dont vous ne vous servirez pas.



Passez la chair des fruits de la passion à travers un petit tamis

- Mixez finement la mangue, le jus des fruits de la passion et le lait de coco. Réservez.



Mixez le tout finement

- Epluchez les bananes. Mixez-les finement avec le fromage blanc et le miel. Puis ajoutez à ce mélange la noix de coco râpée. Versez votre préparation dans les moules que

vous avez choisis (esquimaux ou moules à muffin). Placez au congélateur au minimum pendant 3 heures.



Versez votre préparation dans vos moules

- Si vous servez cette recette à l'assiette: sortez les glaces du congélateur 30 à 40 minutes avant de les servir avec le coulis. Saupoudrez de noix de coco râpées et décorez avec une petite tranche de banane fraîche ou séchée.



Glace Banane et Coco, coulis mangue passion

Carpaccio surprise d'ananas basse température (recette sous vide basse température)

Cette recette est inspirée d'une recette du chef Alain Passard ; sa grande originalité est d'intégrer de l'huile d'olive mariée avec du miel et du citron vert dans un dessert. Le résultat est excellent, comme toutes les recettes du chef !

L'ananas est un fruit qui se cuisine parfaitement basse température : le chef sert l'ananas cru mais j'ai réalisé la

recette en cuisant l'ananas mariné basse température et cela amène plus de douceur et moins d'acidité.

Si vous n'avez pas de trancheuse pour réaliser de fines tranches d'ananas , coupez simplement ce dernier en petits dés ; le temps et degré de cuisson sont les mêmes.

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



Carpaccio surprise d'ananas basse température (recette sous vide basse température)



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » , « Ma

cuisine basse température, Best Of -Tome 4 » et enfin « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 ».

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)

Vous y retrouverez mes recettes phares en pas à pas imagées comme dans le blog.

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).

Ingrédients pour 4 personnes

- Un bel ananas
- 30 g de citron vert et le zeste d'un citron vert
- 170 g de miel
- 150 g d'une excellente huile d'olive
- Une mangue

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Aicok Cuiser Sous Vide 1500W Calculateur d'Immersion de Cuisinière Avec Minuterie Numérique et Thermostat Réglable pour Circulation de Température et Cuisson Précise, Sans BPA, Inox, Noir

- Un set d'emporte pièces de différentes tailles, très utiles en cuisine



Emporte Piece Rond en Acier Inoxydable, 12 Pièces Emporte Piece Patisserie Rond avec Délicate Boîte Ronde

- une mandoline ou un trancheuse. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. La trancheuse est une option plus couteuse mais vous l'utiliserez beaucoup au quotidien pour couper des tranches de pain, de jambon, de saucisson, de fromage, de légumes ou de fruits...



Masthome Mandoline de Cuisine Professionnelle en Acier Inoxydable, Mandoline Multifonction Réglable, avec Protège Main et Gants de Sécurité, Mandolines pour Légumes, Pommes de Terre, Oignons, Fromage



H.Koenig Trancheuse électrique à viande MSX254, charcuterie, professionnelle, précise, coupe 0-12 mm, lame 25 cm, aiguiser intégré, large plateau, 282 rpm, Rouge

Préparation

- Prélevez le zeste très fin des citrons à l'aide de votre Microplane.



Prélevez le zeste très fin des citrons à l'aide de votre Microplane

- Dans un mixeur émulsionnez les 170 g de miel et les 30 g de jus de citron. Puis progressivement ajoutez l'huile d'olive tout en mixant comme si vous montiez une mayonnaise pour obtenir un mélange bien homogène. Ajoutez la moitié du zeste de citron en fin de mixage. Réservez.



Dans un mixeur émulsionnez les 170 g de miel et les 30 g de jus de citron. Ajoutez la moitié du zeste de citron en fin de mixage

- Ôtez l'écorce de l'ananas et coupez-le en morceaux : vous pouvez le couper à l'aide d'un couteau bien affuté en tranches fines comme un carpaccio ou en petits dés, selon le dressage que vous préférez. Si vous voulez obtenir des tranches fines et régulières , il est plus facile d'utiliser une mandoline ou une trancheuse électrique. Puis ôtez le centre des tranches à l'aide d'un emporte pièce.



Coupez l'ananas en tranches fines

- Versez un peu de l'émulsion sur l'ananas ; mélangez bien. Puis placez l'ananas sous vide et cuisez à l'aide de votre thermoplongeur au bain marie à 85 ° pendant 40 mn;



Placez l'ananas sous vide

- Epluchez la mangue et tranchez-la également en tranches fines. Puis coupez les tranches en lamelles que vous roulerez sur elles-mêmes.

Dressage

- Disposez l'ananas dans l'assiette et posez des petits roulés de mangue. Versez le reste de l'émulsion sur l'ensemble et zestez encore un peu de zeste de citron vert par dessus.



Carpaccio surprise d'ananas basse température (recette sous vide basse température)

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