

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

Cake citron de mon enfance

J'ai le souvenir de mon enfance d'un merveilleux cake citron que réalisait la mère d'une de mes amies. C'est donc en souvenir d'Anne-Marie que je vous offre cette recette. Elle le servait accompagné d'un lemon curd maison dont vous trouverez

la recette en cliquant [ici](#).

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



Cake citron de mon enfance (recette Thermomix)

Matériel

- un moule à cake . Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.



iheyfill Moule à pain, moule à cake en silicone avec cadre en acier inoxydable, rectangulaire antiadhésif moule à gâteau

- une grille et plaque à pâtisserie. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.



Plaque à Pâtisserie avec Grille Plaque de Cuisson de Refroidissement en Acier Inoxydable Plat à Rôtir Rectangulaire avec Pince De Cuisine pour Les Barbecues, 40x30x2.5CM

- une râpe microplane: elle est extrêmement utile dans cette recette car elle vous permettra de faire des zestes extrêmement fins qui vont bien se répartir dans la pâte et ainsi bien la parfumer. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.



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

- une spatule coudée, indispensable pour déplacer votre cake imbibé de sirop...Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.



Vineco 4 PCS Coudee Patisserie INOX Grattoir Lisse Spatule
Gâteau, Fête, Cuisine Bricolage

Ingrédients pour un cake

- 200 g de sucre
- le zeste de 2 citrons et le jus d'un demi citron
- 75 g de beurre pommade
- 4 œufs
- 50 ml de crème fraîche liquide entière
- 180 g de farine
- 5 g de levure chimique

Pour le sirop d'imbibage

- 160 ml d'eau
- 50 g de sucre
- 100 ml de jus de citron
- 10 g de grand marnier

Préparation

- Mélangez le sucre avec le zeste de citron et le beurre pommade.



Mélangez le sucre avec le zeste de citron et le beurre pommade

- Ajoutez au mélange les œufs et la crème.



Ajoutez au mélange les œufs et la crème

- Tamisez farine et levure et ajoutez-les au mélange précédent.



Ajoutez farine et levure

- Versez la préparation dans votre moule.



Versez la préparation dans votre moule

- Préchauffez votre four à 180° ; au moment d'enfourner descendez la température à 160° et cuisez 45 mn. En fin de cuisson placez le cake sur une grille , elle même posée sur une plaque.



En fin de cuisson placez le

cake sur une grille , elle
même posée sur une plaque.

- Versez dans une casserole tous les éléments du sirop. Amenez à ébullition et retirez du feu. Versez le sirop chaud sur le cake ramené à température ambiante. Récupérez le sirop dans la plaque sous le cake et recommencez l'opération.



Préparez le sirop

- Décorez avec des suprêmes de citron ou des morceaux de citrons confits.



Cake citron de mon enfance (recette Thermomix)

Petits choux vanille et chocolat et les secrets de réussite pour la réalisation de vos choux en vidéo

Voici une recette un peu technique mais super gourmande que vous réaliserez facilement grâce aux secrets en vidéo que je vous dévoile sur la réalisation des choux! Vous ne les raterez plus jamais et vous allez vous régaler avec ces Petits choux vanille et chocolat!

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



Petits choux vanille et chocolat

Matériel

- une poche à douille; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Jizxol Lot de 100 poches à douille jetables pour décoration de gâteaux, en Plastique Silicone

- une douille particulière dite douille à garnir pour farcir facilement vos choux en les piquant pas en dessous; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



XOPOZON Lot de 3 Douille de Pâtisserie Petit Choux, Douilles Professionnelles en Acier Inoxydable à Garnir, Cupcake Puffs Injection Seringue, 5/6/8mm pour la Décoration de Houppette

Ingrédients pour environ 18 petits choux

Pour la crème pâtissière

- 500 g de lait entier
- 80 g de sucre en poudre
- 60 g de maïzena ou farine
- 1 œuf et 2 jaunes d'œufs mélangés à l'aide d'une fourchette
- une cuillerée à café d'extrait de vanille
- une cuillerée à soupe de Grand Marnier (facultatif)

Pour les choux

- 150 g d'eau
- 80 g de beurre, coupé en morceaux
- 1 pincée de sel
- 10 g de sucre (optionnel)
- 120 g de farine
- 3 œufs battus avec une fourchette

Pour le chocolat

- 80 g de chocolat noir coupé en petits morceaux

Préparation

Pour la crème pâtissière:

- Dans un récipient versez le sucre et les jaunes d'œuf.



- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

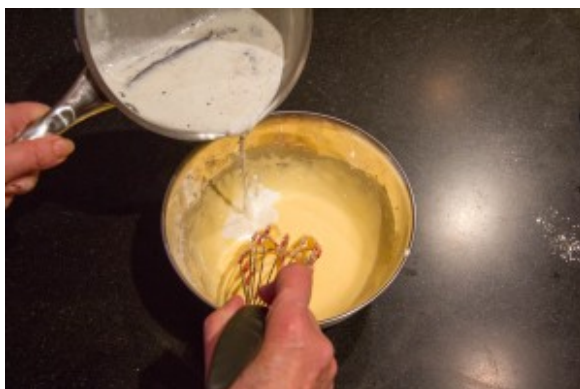


- Ajoutez la maïzena ou farine.



Ajoutez la maïzena

- Versez progressivement le lait chaud, l'extrait de vanille et le Grand Marnier sur le mélange précédant tout en fouettant.



Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Versez le mélange dans une casserole et faites chauffer à feu doux **en fouettant en permanence**. La crème va progressivement épaissir. Dès qu'elle est prise ôtez du feu et continuez à fouetter deux minutes pour qu'elle retombe en température et prenne une texture bien crémeuse.



La crème épaissie

- Versez dans un grand plat, filmez au contact (posez un papier film dessus) pour éviter qu'il se forme une croûte. Mettez au frigo.



Versez dans un grand plat,
filmez au contact

Pour les choux

- Préparez la pâte à choux: chauffez votre four à 200°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.



Pâte à choux: dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dés ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole



Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf.



Ajoutez les œufs un par un

- Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Remplissez une poche à douille avec la pâte.

- Placez une feuille de papier cuisson sur votre plaque; Tenez la poche perpendiculairement à la plaque à un bon centimètre au dessus (vous ne devez pas toucher la plaque avec la douille). Exercez une pression lente et régulière . Arrêtez la pression lorsque le chou a atteint la grosseur que vous désirez. Coupez alors la pâte d'un mouvement sec, semi circulaire et horizontal à la surface du chou (parallèle à la plaque de cuisson). Ne tirez pas la poche vers le haut : vous obtiendrez une pointe qu'il faudra faire disparaître lorsque vous dorerez les choux. Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.
- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure (un restant d'œuf battu) sur chaque chou et éclair en tapotant et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque: cela peut empêcher la pâte de monter. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.
- Cuire 20 à 25 minutes à 200°C : les choux doivent être bien dorés. Attention suivez bien les recommandations ci-dessous:
- N'ouvrez surtout pas la porte du four pendant la cuisson! Vos choux retomberaient et la recette serait à recommencer à partir du début. Quand les choux sont bien dorés baissez le four à 150° et poursuivez la cuisson 5 mn en fonction de la grosseur des pièces pour finir de sécher les choux. Sortez les du four et déposez les immédiatement sur une grille: si vous les laissez sur la plaque de cuisson vous allez favoriser la condensation et donc leur ramollissement. Laissez refroidir complètement avant de les garnir.
- Placez la crème pâtissière dans une poche garni de la

douille spéciale à garnir et farcissez vos petits choux par en -dessous lorsqu'ils sont complètement refroidis.

Pour le chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie dans un petit récipient.



Faites fondre le chocolat au bain marie

- Quand le chocolat est bien lisse plongez le dessus des petits choux dans ce dernier et reposez-les sur une grille le temps que le chocolat se fige; il ne reste plus qu'à déguster ces petites merveilles de gourmandise.



Petits choux vanille et chocolat

Truffes des îles (chocolat blanc, coco et rhum)

Encore une petit cadeau à offrir pour Noël? Alors régalez vos amis ou vos proches avec ces délicieuses truffes aux parfums des Caraïbes.



Truffes des îles (chocolat blanc, coco et rhum)

Ingrédients (pour une quinzaine de truffes)

- 150 g de chocolat blanc (j'ai utilisé du chocolat blanc Valrhona Opalys)
- 70 g de crème de coco (attention pas de lait de coco qui serait trop liquide mais de la crème!)
- 20 g de crème fraîche liquide

- 30 g de beurre
- 6 cl de rhum
- noix de coco en poudre

Préparation

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



Hachez le chocolat à l'aide d'un couteau

- Versez la crème et le beurre dans un casserole et amenez à ébullition. Versez le mélange sur le chocolat et laissez reposer une minute puis mélangez à l'aide d'une maryse. Quand le mélange est homogène ajoutez le rhum. Placez au frais pendant 12 heures.



Versez la crème et le beurre dans un casserole et amenez à ébullition

- Prélevez un peu de la préparation à l'aide d'une cuillère à café et formez des petites boules entre vos mains (mettez des gants). Puis roulez les truffes dans la poudre de noix de coco.



Formez des petites boules
entre vos mains

- Ces truffes se gardent au frais dans une boîte hermétique.



Truffes des îles (chocolat blanc, coco et rhum)

Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

Recette hyper classique mais tellement gourmande! J'aime le Tiramisu bien onctueux et votre Thermomix va vous permettre de le réaliser en quelques minutes ; vous n'aurez plus qu'à monter vos verrines.

J'aime également qu'il soit bien parfumé: je vais vous livrer ma petite astuce de manière à utiliser un sucre vanillé naturel qui va amener cette touche encore plus gourmande. Ce sucre, réalisé grâce à votre Thermomix, est le secret de la réussite de cette recette.



Mon Tiramisu (recette vidéo Thermomix)

Et pour encore plus de facilité suivez la recette en vidéo en bas de l'article!

Abonnez-vous à ma chaîne YouTube et suivez bientôt mes recettes live en direct!

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

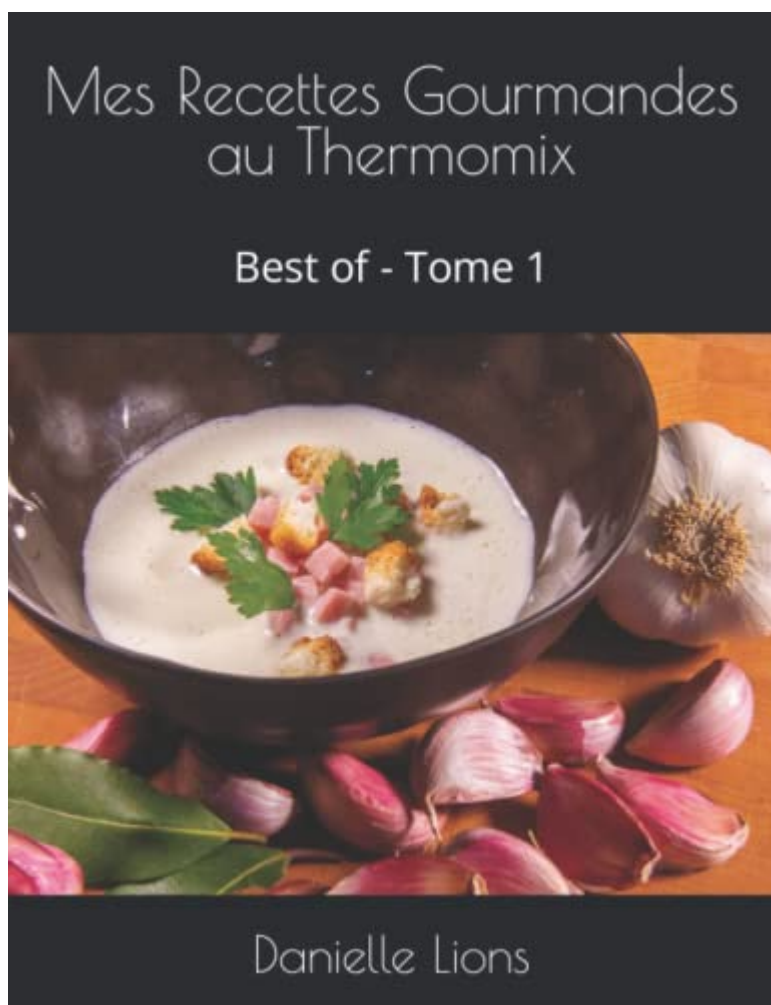
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour**

assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: aucun

Difficulté: facile

Ingrédients pour 4 verrines

- 10 g de gousse de vanille séchées: quand vous prélevez les grains de vanille sur une gousse , surtout ne jetez pas cette dernière. Laissez-la sécher à température ambiante pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'elle soit bien sèche. Faites ainsi à chaque fois que vous prélevez les grains d'une gousse. Gardez les gousses séchées dans une boîte hermétique et quand vous en avez suffisamment vous en mixerez 10 g avec 100 g de sucre en poudre(voir ci-dessous). Vous aurez besoin de 70 g de ce sucre vanillé pour la recette.
- une tasse de café froid
- des biscuits à la cuillère
- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 50 g de jaune d'œuf
- 100 g de mascarpone
- cacao en poudre

Préparation

- Commencez par préparer votre sucre vanillé: versez 100 g de sucre en poudre dans le bol avec 10 g de gousse de vanille séchée et mixez 30 secondes/ vit 10. Ce sucre se conserve dans un pot hermétique.
- Préparez une tasse de café: il vous servira à imbiber vos biscuits. Attention: le café doit être refroidi quand vous plongerez vos biscuits dedans.
- Positionnez le fouet dans le bol. Versez 250 g de crème fraîche liquide entière dans le bol avec 20 g de sucre

vanillé. Replacez le couvercle du bol sans le capuchon . Mixez 1 mn/ vit 3.5 . Surveillez votre crème au travers de l'orifice du couvercle: la prise de la crème peut parfois prendre plus ou moins de temps selon la qualité de cette dernière (entre 40 secondes et 1 minute). Réservez la crème montée dans un grand bol et placer au frais.

- Nettoyez le bol et le fouet. Replacez le fouet dans le bol. Versez 50 g de jaune d'œuf et les 50 g de sucre vanillé restant dans le bol. Mixez 1 mn/ vit 3.5 .
- Ajoutez les 100 g de mascarpone dans le bol et mixez de nouveau 1 mn/ vit 3.5 .
- Versez le mélange mascarpone/ jaune d'œuf avec la crème que vous aviez réservée au frais. Mélangez délicatement avec une maryse.
- Puis trempez vos biscuits rapidement dans le café. Placez quelques morceaux de biscuits dans le fond des verrines. Recouvrez avec la crème mascarpone et recommencez jusqu'à remplir vos verrines.
- Saupoudrez de cacao en poudre. Vous pouvez râper également des petits copeaux de chocolat par dessus pour amener une touche de croquant.
- Placez au frais pendant au minimum 3 heures et dégustez avec volupté!

Recette en vidéo

Brioche aux pommes, raisins et noix de pécan

Bientôt Pâques, ses œufs en chocolat mais aussi ses brioches! Cette année je vous dévoile la recette que ma grand-mère maternelle réalisait avec les pommes de son jardin. J'y ai juste ajouté les noix de pécan qui amènent le petit plus gourmand qui va vous faire encore plus craquer!

Cette pâte à brioche est assez liquide; il faut donc la cuire dans un moule à cake.

POUR LA RECETTE AU THERMOMIX [cliquez ici.](#)



Brioche aux pommes, raisins et noix de pécan

Matériel

- un moule à cake en silicone. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake
Silicone Terre Cuite

- un robot pâtissier ou un Thermomix: si utiles dans votre cuisine pour réaliser parfaitement toutes vos pâtes et plus encore avec le Thermomix.



KitchenAid 5K45SSE0B Classic Robot pâtissier Noir 4,3 L

Ingrédient pour une brioche

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 25 ml de lait
- 40 g de sucre en poudre
- 10 g de levure boulangère sèche
- 150 g de beurre mou coupé en morceaux
- 5 g d'extrait de vanille
- 5 g d'épices à vin chaud ou à spéculos (chez girofle et cannelle)
- 2 g de sel
- un jaune d'œuf pour dorer votre brioche avant cuisson
- 200 g de pommes

- 25 g de sucre en poudre
- sirop d'érable
- 30 g de noix de pécan
- 30 g de raisins secs

Préparation

- Commencez par préparer la garniture: pelez les pommes et ôtez le cœur avec les pépins. Coupez les pommes en petits dés.



Détaillez les pommes en petits dés

- Faites-les revenir dans une casserole avec 25 g de sucre et une petite noix de beurre. Ils faut qu'elles restent un peu croquantes. Réservez.



Cuisez les pommes avec une noix de beurre et le sucre

- Faites tremper les raisins dans un peu d'eau chaude (ou si vous préférez un peu d'alcool comme du cognac ou calvados) pour les réhydrater. Réservez.



Trempez les raisins secs dans un peu d'eau chaude

- Mélangez les noix de pécan avec un peu de sirop d'érable, juste pour bien les enrober.



Mélangez les noix de pécan avec le sirop

- Délayez la levure dans les 25 ml de lait.



Délayez la levure

- Tamisez la farine dans un grand bol. Ajoutez le sucre, le sel.



Tamisez la farine

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.



Battez les œufs rapidement

- Puis ajoutez les œufs battus, l'extrait de vanille, les

épices à vin chaud et la levure dissoute dans le lait à la farine. Pétrissez pendant 5 minutes pour obtenir une pâte assez dense. Puis ajoutez au fur et à mesure le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez encore 5 mn : le beurre doit être complètement incorporé à la pâte.



Pétrissez

- Ajoutez alors les pommes, les raisins et les 3/4 des noix de pécan. Vous saupoudrerez le dernier quart des noix sur la brioche juste avant d'enfourner. Versez la pâte obtenue dans un grand récipient et recouvrez-la d'un torchon humide. Laissez lever la pâte pendant 1 heure 30 à 2 heures: elle doit avoir doublé de volume. Si votre four peut chauffer à 30 ° utilisez-le alors pour faire lever la pâte à l'intérieur de celui ci.



Laissez lever la pâte

- Beurrez un moule à cake ou utilisez un moule à cake anti

adhésif; dégazez la pâte et versez-la dans votre moule. Refaites lever la pâte pour qu'elle arrive à la lisière du moule.

- Badigeonnez le dessus de la brioche avec un peu d'œuf battu. Puis saupoudrez du reste de noix de pécan. Enfournez 30 minutes à 180°.



Brioche aux pommes, raisins et noix de cajou

Mon gourmand pain perdu

Le pain perdu est un petit plat familial que nous aimons tous mais pas très glamour au visuel dans une assiette. C'est un dessert ou goûter gourmand qui nous rappelle notre enfance et

très réconfortant.

Facile à faire, avec des ingrédients que nous avons dans nos placards, je l'ai un peu revisité pour vous en proposer une version amusante accompagnée d'un dip au chocolat pour encore plus de gourmandise.



Mon gourmand pain perdu

Matériel

- une spatule coudée: elle vous sera nécessaire pour déplacer vos bâtonnets de pain perdu pendant leur cuisson. Ce type de spatule est indispensable si vous cuisinez souvent. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



BrilliantDay Spatules Coudées à Pâtisserie, Lot de 3, Glaçage Coudée Spatule en Acier Inoxydable Spatule de Cuisine avec Poignée pour la Cuisson et la Décoration de Gâteau Sup

Ingrédients pour 4 personnes

- des tranches de pain rassis ou de brioche: il vous faudra compter 3 ou 4 bâtonnets de pain de 12 cm de long et de 1,5 cm d'épaisseur par personne. Si votre pain n'est pas assez sec, passez-le au four à 100° pendant environ 15 mn et peut être plus selon l'état de sécheresse de votre pain...
- lait (environ 15 cl)
- un oeuf battu
- beurre
- du sucre vanillé maison: ne jetez pas les gousses de vanille dont vous prélevez les graines pour une recette...

Laissez-les sécher à température ambiante ou au four et mixez-les avec du sucre en poudre. Vous obtiendrez du sucre glace bien vanillé. Proportion: 2 gousses et 100 g de sucre

Pour le dip au chocolat

- 35 g de sucre en poudre
- 55 g de jaune d'œuf
- 10 g de fécule de maïs
- 300 de lait entier
- 100 g de chocolat noir en morceaux pour le dip et quelques carrés supplémentaires que vous émietterez avec un couteau pour amener du croquant au dip

Préparation

- Pour le sucre vanillé: il vous faudra deux gousses de vanille déjà utilisées et séchées au four.



gousses de vanille séchées

- Mixez finement vos gousses de vanilles avec 100 g de sucre en poudre. Réservez. Juste avant de servir vous saupoudrerez votre pain perdu avec ce sucre vanillé...



Mixez finement

- Pour le dip au chocolat: faites chauffer le lait.



Faites chauffer le lait

- Pendant ce temps fouettez les 55 g de jaune d'œuf avec 35 g de sucre en poudre. Le mélange doit blanchir. Puis ajoutez la féculé de maïs.



Fouettez jaunes et sucre

- Versez le lait chaud sur le mélange précédent et remettez sur le feu jusqu'à ce que le mélange épaisse. Puis versez le mélange sur les 100 g de chocolat coupé en morceaux. Mélangez bien .



Puis versez le mélange sur le chocolat coupé en morceaux

- Versez dans un plat et filmez au contact. Mettez au frais.



Versez dans un plat et filmez au contact

- Coupez en petits morceaux deux ou trois carrés de chocolat pour en faire de copeaux. Réservez.



Réalisez des copeaux de chocolat

- Pour le pain perdu: coupez les tranches de pain ou brioche en bâtonnets et ôtez la croûte (12 cm de long et 1,5 cm d'épaisseur). Passez-les au four si vos bâtonnets ne sont pas assez rassis.



Coupez les tranches de pain

- Passez-les au four si vos bâtonnets ne sont pas assez rassis pour les rendre plus secs.



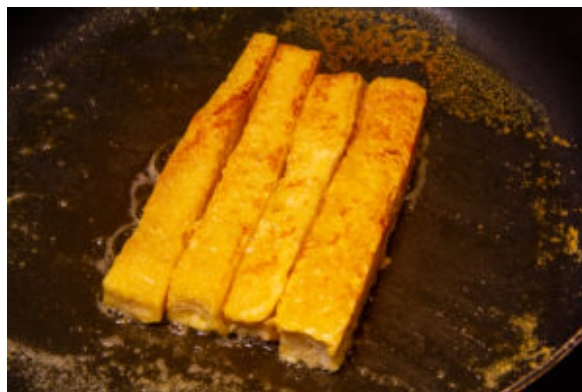
Passez les bâtonnets au four

- Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l'œuf battu.



Trempez les bâtonnets dans le lait puis dans l'œuf battu

- Faites dorer les bâtonnets avec une noix de beurre dans une poêle sur leurs 4 côtés. Déposez-les au fur et mesure sur du papier absorbant.



Faites dorer les bâtonnets avec une noix de beurre

- Saupoudrez-les avec votre sucre glace vanillé.



Saupoudrez le pain perdu
avec le sucre vanillé

- Servez le pain perdu avec le dip au chocolat sur lequel vous avez saupoudré les copeaux de chocolat...



Mon gourmand pain perdu



Mon gourmand pain perdu

Financiers ananas confit et

COCO

Qui n'aime pas les financiers, ces petites bouchées gourmandes qui accompagnent si bien un thé ou un café? J'ai eu envie de les réinventer en y associant un petit souvenir de mon enfance passée en Afrique: de l'ananas et de la noix de coco.

Le financier est une pâtisserie ultra facile à réaliser en peu de temps et ne demande aucun savoir ou technique particulière. Il est moelleux et savoureux ... Vous avez envie de vous régaler? Alors vite à vos fourneaux!



Financiers ananas confit et coco

Ingrédients pour environ 12

financiers

- 50 g de noix de coco en poudre
- 45 g de sucre glace
- 30 g de farine
- 90 g de blanc d'œuf
- 60 g de beurre fondu (noisette)
- des copeaux séchés de noix de coco

Pour l'ananas confit

- 180 g de tranches d'ananas frais
- 30 g de sucre semoule
- 15 cl de rhum

Matériel

- J'ai utilisé des moules ronds en silicone de 5,3 cm de diamètre et de 3 cm de profondeur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lékué Moule silicone, Noir, 1 - Pack

Préparation

- Découpez l'ananas en toute petite brunoise tout petits dés.



Détaillez l'ananas en petite brunoise

- Dans une poêle versez le rhum et le sucre; laissez légèrement caraméliser et ajoutez les dés d'ananas. Laissez caraméliser l'ananas. Retirez du feu et laissez refroidir à température ambiante.



Laissez caraméliser l'ananas

- Faites fondre le beurre à feu doux et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'il devienne « noisette »: après avoir fondu le beurre va commencer à mousser. Puis il commence à émettre un petit bruit: on dit qu'il « chante »... Il va prendre une belle couleur dorée et vous allez sentir une odeur de noisette. Ôtez du feu, filtrez et laissez refroidir à température ambiante.



Beurre noisette

- Dans un grand bol versez toutes les poudres à savoir noix de coco, sucre glace tamisé, farine tamisée.



Dans un grand bol versez
toutes les poudres

- Battez légèrement les blancs pour qu'ils deviennent mousseux et incorporez-les au mélange des poudres. Mélangez bien.



Incorporez les blancs
légèrement battus

- Incorporez alors le beurre noisette qui est maintenant à température ambiante.



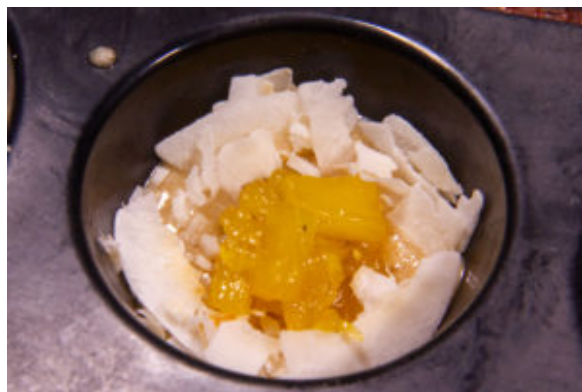
Incorporez le beurre
noisette

- Versez la préparation dans vos moules au 3/4 de la hauteur. Puis, à l'aide d'une petite cuillère déposez un peu d'ananas au centre: il faut former un petit dôme.



Ajoutez l'ananas dans la
préparation

- Puis disposez tout autour de l'ananas des copeaux de noix de coco. Enfournez à 180° pendant environ 20 à 25 minutes selon les fours.



Disposez les copeaux de noix
de coco

Vous pouvez vous inspirer de la recette en utilisant également des fruits de saison: pommes confites et amandes, poires et noisette et petits copeaux de chocolat, bananes et noix de

coco, etc...



Financiers ananas confit et coco



Financiers ananas confit et coco

Petits choux chocolat « Cincientfeuilles » d'après une recette de Philippe Conticini

J'avais envie aujourd'hui de revisiter les profiteroles. J'ai gardé la sauce au chocolat, la glace à la vanille mais j'ai utilisé une recette particulière pour les choux, qui allie pâte feuilletée et pâte à choux au chocolat enrichie de crème pâtissière. Cette recette de choux « Cincientfeuilles » nous vient de mon pâtissier préféré, un très grand monsieur plein

de générosité aussi bien dans sa cuisine que dans sa vie, à savoir Philippe Conticini. La base de cette recette est tirée de son livre « Sensations Choux » aux éditions de la Martinière où vous pourrez découvrir des réalisations gourmandes, harmonieuses, étonnantes et innovantes à base de pâte à choux. Bref 60 recettes pour découvrir un nouvel univers de techniques, textures et goûts que vous ne soupçonniez pas! Et voici donc les « Petits choux chocolat « Cincentsfeuilles »!

[Pour tout savoir sur la pâte à choux, éviter les pièges et connaître le secret de leur réussite avec un pas à pas en photos cliquez ici.](#)



Petits choux chocolat « Cincentsfeuilles » d'après une recette de Philippe Conticini

Et pour d'autres recettes ultra gourmandes du Chef je vous conseille ses livres « Conticini en live » et bien sûr « Sensations Choux » aux éditions de la Martinière. Pour les

commander cliquez sur les photos ci-dessous:



Sensations Choux



Philippe Conticini en live

Ingrédients pour les Petits choux chocolat « Cincent feuilles » (pour une douzaine de choux)

- 250 g de pâte feuilletée (à demander à votre pâtissier préféré ou à faire vous même. Pour connaître tous les secrets de la pâte feuilletée cliquez [ici](#))
- de la glace vanille

Pour la pâte à choux

- 80 g d'eau
- 80 g de lait
- 75 g de beurre
- une pincée de sel

- une pincée de sucre
- 95 g de farine tamisée
- 3 à 4 oeufs (cela dépend du calibre des oeufs)
- 60 g de cacao en poudre

Pour la crème pâtissière

- 25 cl de lait
- 30 g de farine
- 40 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- une gousse de vanille

Pour la sauce au chocolat

- 100 g de bon chocolat de couverture
- 100 g de crème fraîche liquide entière
- une pincée de sel
- une pincée d'anis étoilé

Matériel

- Poche à douille
- Petits cercles en métal de 4 cm de diamètre



Petits cercles
en inox

Préparation

Pour la crème pâtissière

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille. Dès l'ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.



Portez le lait à ébullition
avec la vanille

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.



Le mélange jaune et sucre
doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.



Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.



Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Laissez refroidir à température ambiante en mélangeant de temps à autre pour éviter qu'une pellicule se forme à la surface.



Réservez la crème dans un récipient

Pour la pâte à choux

- Chauffez votre four à 180°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition.



Pâte à choux: dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dès ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine et le cacao hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand les poudres sont bien incorporées remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole.



Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf. Après avoir intégré les œufs mélangez **300 g de pâte à choux** au chocolat et **100 g crème pâtissière refroidie.** Vous aurez donc certainement un

reste de ces deux préparations... Faites une autre fournée classique avec la pâte à choux restante et farcissez les choux obtenus avec le reste de pâtissière pour le lendemain!



Mélangez cette pâte à choux au chocolat et la crème pâtissière refroidie

Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Pour apprendre à coucher vos choux (vidéo à l'appui) cliquez [ici](#).

- Remplissez une poche à douille avec la pâte.



Mettre la pâte dans une poche à douille

Pour la confection des petits choux chocolat « Cincentsfeilles »:

- A l'aide d'un emporte pièce taillez des disques de pâte feuilletée (environ 3 cm de diamètre). Puis disposez les

disques de pâte sur une plaque anti adhésive. Attention vous aurez besoin de 2 petits disques de pâte feuilletée par choux. Donc par exemple si vous en avez 24 cela vous fera 12 choux...



A l'aide d'un emporte pièce taillez des disques de pâte feuilletée



Disposez les disques de pâte sur votre plaque

- Pochez la pâte à choux sur chaque disque de pâte feuilletée.



Pochez la pâte à choux sur chaque pièce de pâte feuilletée

- Puis déposez un disque de pâte feuilletée sur la pâte à choux.



Puis déposez une rondelle de pâte feuilletée sur la pâte à choux

- Terminez en pochant un point de pâte à choux sur le dessus.



Terminez en pochant un point de pâte à choux

- A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure (un restant d'oeuf battu) sur chaque chou en tapotant tout doucement et surtout en évitant de la laisser couler sur la plaque. Le tapotage délicat est important surtout sur les choux pour obtenir une surface la plus lisse possible et ainsi éviter les boursouflures à la cuisson.



A l'aide d'un petit pinceau passez de la dorure

- Entourez chaque petit chou d'un cercle en métal d'un centimètre plus grand que le diamètre du chou. Cela va centrer vos choux lors de la cuisson: ils monteront plus droits. Enfournez à 180° pendant 10 à 15 mn.



Entourez chaque petit chou
d'un cercle en métal d'un
centimètre plus grand que le
diamètre du chou

- A la fin de la cuisson disposez les choux sur une grille. Laissez refroidir.



A la fin de la cuisson
disposez les choux sur une
grille

La sauce au chocolat

- Faites chauffer au bain marie le chocolat, la crème et les épices. Mélangez pour obtenir une sauce onctueuse. Il ne reste plus qu'à dresser.



Faites fondre le chocolat au bain marie

Dressage

- Disposez trois choux par assiette ainsi que des petites boules de glace (taillez -les avec une cuillère parisienne). Versez de la sauce chocolat sur chaque chou. J'ai saupoudré l'ensemble de brisures de spéculos. C'est très très très bon... Moelleux, croustillant, croquant, craquant, gourmand...



Petits choux chocolat « Cincinfeuilles » d'après une recette de Philippe Conticini



Petits choux chocolat « Cincentsfeuilles » d'après une recette de Philippe Conticini

Cette recette est extraite du livre « Sensation choux » dans lequel Philippe Conticini nous transporte une fois encore dans son univers délicat et subtil, à la découverte d'une pâtisserie qu'il affectionne particulièrement : le chou. Ce maestro de la gourmandise partage avec nous ses techniques et recettes de base, et nous initie aux sensations délicieuses de ce petit bout de gâteau qu'il sublime : entre ses mains, la pâte à chou se fait moelleuse, croustillante, fondante, crémeuse...Je ne saurais que vous conseiller l'achat de ce livre car vous n' imaginez pas ce que vous pouvez réaliser à partir d'une pâte à chou! Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Sensations Choux

Baba de Noël (recette Thermomix)

Cette année on sort un peu des codes en réalisant un magnifique et savoureux baba qui va remplacer avec beaucoup d'élégance la traditionnelle bûche. Réalisez-le simplement et facilement avec votre Thermomix!



Baba de Noël (recette Thermomix)

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

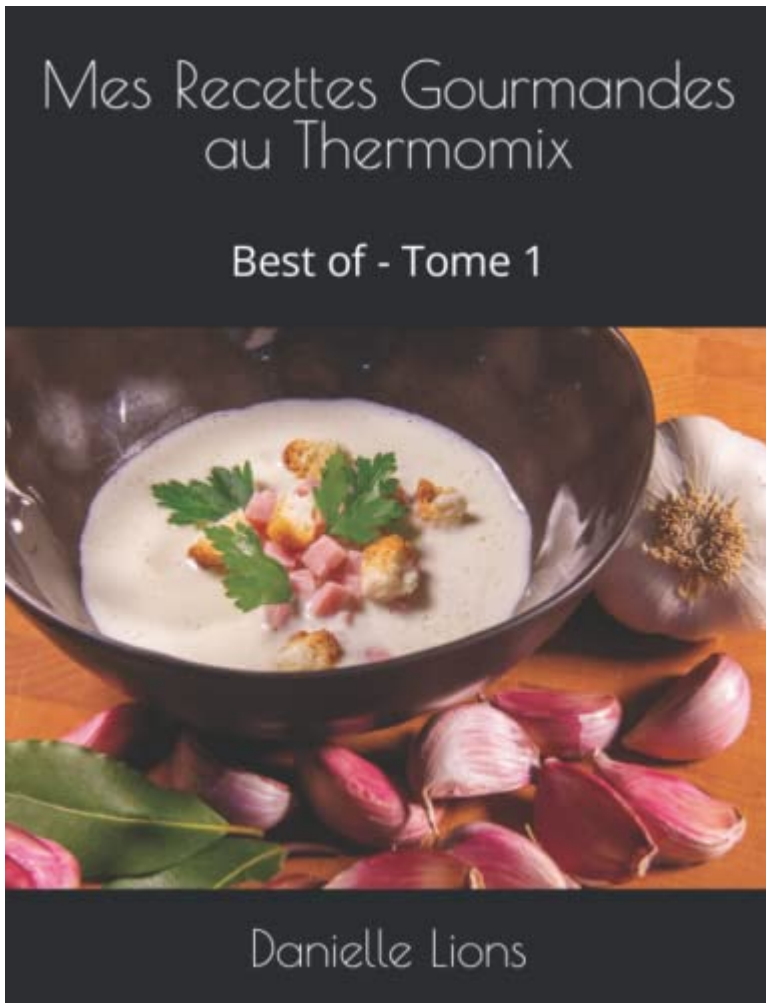
gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de pousse: 45 minutes à une heure

Temps de cuisson: 20 minutes

Difficulté: facile

Matériel

- un moule à savarin en silicone de 18 cm de diamètre et 6

cm de haut. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



silikomart SAVARIN 180/1 Moule Silicone ø180/60 H 50 MM Blanc

- une râpe microplan pour zester le plus finement possible votre zeste d'orange; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



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

- une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous: