

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

Ingrédients 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

Ingédients 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)

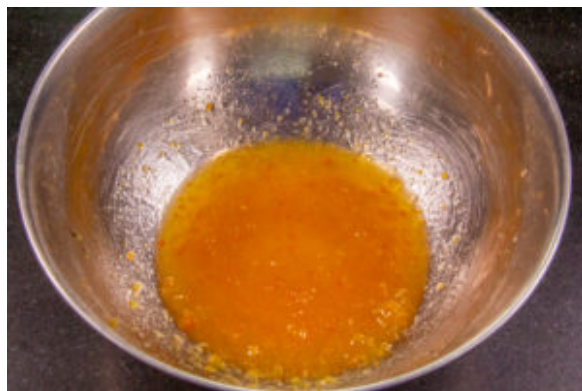
Ingrédients pour un nougat (6 à 8

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 d'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

Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Les allergies ou intolérances alimentaires sont de plus en plus fréquentes; et comment faire quand on est allergique aux produits laitiers et aux œufs ? Et bien voici une recette qui vous permettra de réaliser un très bon « cake » au chocolat sans utiliser ni de beurre, ni d'œufs qui sera extrêmement facile à réaliser.



Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici

Matériel

- un moule à cake anti adhésif en silicone. Vous pouvez vous en procurer en cliquant sur la photo ci-dessous:



GOURMEO Moule à cake rectangulaire anti-adhésif en silicone - Moule pour pâtisserie - Moule à pain disponible en deux couleurs différentes

Ingédients pour une dizaine de petits cramiques (taille moule à muffin)

- 200 g de chocolat noir coupé en morceaux
- 285 g de lait de soja
- une pincée de sel
- 70 g de sucre en poudre
- 11 g de levure chimique (un sachet)
- 130 g de farine de châtaigne

Préparation

- Versez les 200 g chocolat dans une casserole avec les 285 g de lait de soja, les 70 g de sucre et la pincée de sel. Cuisez à feu très doux tout en mélangeant jusqu'à ce que le chocolat soit bien fondu.



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

- Versez le mélange dans un récipient et ajoutez-y les 130 g de châtaigne. les 11 g de levure . Mélangez bien. Si vous avez un robot pâtissier utiliser la fonction pétrissage. Versez dans votre moule et cuisez au four à 180° pendant 30 à 35 mn.



Versez dans votre moule et cuisez au four à 180° pendant 30 à 35 mn

- Démoulez quand le gâteau est refroidi. Régalez-vous!



Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Pêches, petits pois menthe en dessert

On profite des produits que l'été nous offre pour réaliser un dessert qui sort un peu des sentiers battus. en réalisant ces « Pêches, petits pois menthe en dessert »!

Il vous faudra un siphon pour réaliser cette recette pour obtenir une crème de petits pois très aérienne.



Pêches, petits pois menthe en dessert

Matériel

- un siphon. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous. Je vous conseille grandement la marque ISI.



iSi Gourmet Whip crème fouettée 1L

Ingrédients pour 4 personnes

Pour les pêches

- 4 pêches (ne les prenez pas trop mûre)
- 1500 g d'eau
- 350 g de sucre 1 cuillère à soupe d'épice à vin chaud
- un bâton de vanille
- une cuillère à soupe rase d'épice à vin chaud

Pour la crème de petits pois

- 200 g de petits pois frais écosés (environ 400 g avec les cosses)
- 60 cl de lait de chèvre ou brebis
- une cuillère à café de miel

- 2 g de feuille de menthe
- 12 cl de crème fraîche liquide entière

Pour le dressage

- des petits sablés émiettés (pour la recette de sablés maison [cliquez ici](#))

Préparation

- Piquez les pêches à quelques endroits avec une cure dents. Versez un litre et demi d'eau ainsi que les 350 g de sucre dans une casseroles avec les pêches. Ajoutez le bâton de vanille et les épices à vin chaud. Cuisez les pêches quelques minutes à frémissement. Vérifier la cuisson des fruits toujours à l'aide du curedent. Si besoin continuez un peu la cuisson. Laissez refroidir les fruits dans le sirop.



Laissez refroidir les fruits
dans le sirop

- Epluchez les pêches et coupez les en tranches. Réservez dans le sirop.



Réservez les pêches dans le sirop

- Faites cuire les petits pois dans le lait de brebis. Filtrez et mixez les petits pois avec le miel, les feuilles de menthe et la crème. Vous devez obtenir la consistance d'une crème. Au besoin ajoutez un peu de lait de cuisson.



Faites cuire les petits pois dans le lait de brebis

- Filtrez une deuxième fois la préparation obtenue.



Filtrez une deuxième fois la préparation obtenue

- Versez cette préparation dans un siphon. (pour tout savoir sur l'utilisation du siphon cliquez [ici](#)) et insérez vos cartouches de gaz (deux pour des siphons de 1/2 ou 1 litre).



Versez la préparation dans votre siphon

Dressage

- Disposez les tranches de pêches au milieu de votre bol ou cassolette de présentation et pochez la crème de petits pois tout autour. Saupoudrez des sablés écrasés et disposez quelques feuilles de menthe fraîche par-dessus.



Pêches, petits pois menthe en dessert

Carottes et abricots en dessert, coulis de fraises

La carotte est un légume que l'on utilise pour des plats salés mais saviez-vous qu'elle peut se cuisiner également en version sucrée? Outre le cake aux carottes que tout le monde connaît mais où l'on perd un peu le goût de ce légume, vous pouvez la proposer en dessert en une version bien gourmande et originale.

C'est la pleine saison des carottes fanes et celle des abricots alors à vos tabliers pour vous régaler avec ces Carottes et abricots, coulis de fraises en dessert!



Carotte et abricot en dessert

Matériel

- Vous pouvez battre votre chantilly à la main où utiliser un siphon pour qu'elle soit encore plus aérienne. Vous pouvez en commander un en cliquant sur la photo ci-dessous. Pour plus d'information sur la bonne utilisation du siphon cliquez [ici](#).



iSi Profi Crème 0,5 l

- un extracteur de jus pour obtenir le jus de carotte; le jus de carotte frais est bien meilleur que celui du commerce et donnera un résultat encore plus gourmand ... Vous pouvez trouver tout un choix d'extracteurs en cliquant sur la photo ci-dessous



AMZCHEF Extracteur de Jus avec Double Vitesse Modes (Soft et Hard) - Extracteur de Jus de Fruits et Légumes - Juicer Machine avec Bouteille à jus Portable et 2 Tasses - Argent

Ingrédients pour 4 personnes

Pour le coulis

- 250 g fraises
- 50 g de sucre en poudre
- 10 cl eau
- Une branche de romarin

Pour les abricots

- 8 abricots
- sucre en poudre

Pour les carottes

- Une botte de carotte fanes (3 carottes par personnes)
- 1 l de jus de carotte (en grande surface ou magasin bio ou encore mieux tout frais grâce à votre extracteur de jus si vous en possédez un. Dans ce cas prévoyez une botte supplémentaire pour faire votre jus frais)
- Deux petites branches de thym frais
- 40 g de sucre en poudre
- une belle noix de beurre

Pour le dressage

- Des petits sablés émiettés (pour la recette cliquez [ici](#))
- 250 ml de crème fraîche liquide entière, quelques gouttes de jus de citron et une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne (pour la chantilly)

Préparation

Coulis de fraises

- Versez 15 cl eau et 50 g de sucre ainsi qu'une branche de romarin dans une casserole. Portez à ébullition , couvrez et coupez le feu. Laissez infuser 15mn.



Laissez infuser 15mn.

- Quand le sirop est retombé à température ambiante, ôtez la branche de romarin ; versez le sirop dans un mixeur

avec les fraises. Mixez et filtrez au travers d'une passoire pour ôter les impuretés. Réservez.



Mixez et filtrez

Chantilly

- Fouettez la crème avec le sirop de sucre de canne et quelques gouttes de jus de citron. Vous pouvez également utiliser un siphon pour avoir une crème encore plus aérienne ; pour tout savoir sur l'utilisation des siphons cliquez [ici](#). Réservez au frais.



Fouettez la crème fraîche liquide en chantilly

Abricot

- Coupez les abricots en deux, ôtez le noyau. Faites revenir les demi abricots dans une poêle avec un peu de beurre et une cuillère à soupe de sucre pendant deux à trois minutes. Arrosez les régulièrement pendant la

cuisson avec le jus rendu. Réservez.



Faites revenir les demi
abricots dans une poêle

Carottes

- Épluchez les carottes.



Épluchez les carottes

- Faites fondre une belle noix de beurre dans une poêle. Ajoutez les carottes qui ne doivent pas trop se chevaucher ainsi que le thym ; ajoutez le jus de carotte à hauteur et laissez cuire à couvert ; les carottes sont cuites quand vous pouvez planter facilement la pointe d'un couteau dedans.



Faites cuire les carottes

- Ôtez le thym et réservez les carottes . Versez le jus restant dans une petite casserole avec 40 g de sucre et faites réduire au $\frac{3}{4}$; le jus doit être légèrement sirupeux. Réservez.



Faites réduire

Dressage

- Versez le jus réduit des carottes sur les carottes et faites légèrement réchauffer dans une poêle.
- Versez un peu de coulis de fraise dans l'assiette de présentation. Disposez les carottes et les demi abricots par-dessus ; pochez la chantilly et saupoudrez de brisures de sablé.



Carotte et abricot en dessert

Petits pains moelleux oignon et mimolette

De délicieux petits pains ultra moelleux à l'intérieur et croquants à l'extérieur à déguster avec de la charcuterie...ou tout simplement dégustez ces Petits pains moelleux oignon et mimolette par gourmandise.

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



Petits pains moelleux oignon et mimolette

Matériel

- un moule à Gâteau Portion Silicone; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Lékué 0216008R01M017 Moule à Gâteau Portion Silicone Platine

Ingrédients pour 7 petits pains

- 120 g de mimolette râpée
- 60 g d'oignon
- 230 g de farine
- 12 g de levure chimique
- 50 g de beurre salé
- 1 œuf
- 50 g de yaourt
- 15 g de moutarde en grain
- une cuillère à soupe de yaourt et une cuillère à café de moutarde de Dijon

Préparation

- Ciselez l'oignon.



Ciselez l'oignon très finement

- Faite-le revenir avec un peu de beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit tendre. Réservez.



Faites revenir l'oignon à la poêle avec un peu de beurre

- Mélangez le yaourt et la cuillère de moutarde de Dijon. Réservez.



Mélangez le yaourt et l

cuillère de moutarde de
Dijon

- Dans un récipient ou dans le bol de votre robot pétrisseur versez les 12 g de levure, les 230 g de farine, l'œuf, les 50 g de beurre coupé en petits morceaux, les 50 g de yaourt et une cuillère à soupe de moutarde en grain. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.



Pétrissez jusqu'à obtenir
une pâte homogène

- Ajoutez -y les oignons refroidis et la mimolette râpée. Mélangez bien et versez dans votre moule au 2/3 de chaque petit compartiment. Passez le mélange yaourt et moutarde à l'aide d'un pinceau sur le dessus de chacun des petits pains. Saupoudrez chaque petits pain d'un peu de mimolette râpée que vous avez réservée.



Petits pains moelleux gouda et oignon

- Enfournez à 200° pendant 20 mn. Sortez alors chaque petits pains du moule et replacez-les au four encore pendant 5 mn , même température. A la sortie posez-les sur une grille et il ne reste plus qu'à les croquer!



Petits pains moelleux oignon et mimolette

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 la 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

Ingédients 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 fraiche 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.

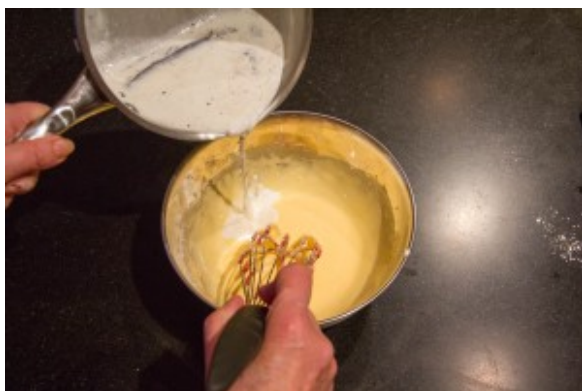


- Ajoutez la maïzena ou farine.



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

- Dès 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)