

# Nid d'abeille (glace miel et romarin)

La vanille et le romarin c'est un mariage ultra gagnant...Je vous propose donc une succulente glace au goût très fin et joliment présentée. Alors régalez-vous!



Nid d'abeille (glace miel et romarin)

## Matériel

- une spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



HOMEASY Spatules de Glaçage Kit de Spatule Pâtisserie Coudée en Acier Inoxydable 4,5/6,5/8,5 Pouces pour Cuisson, Décoration de Gâteaux, Pâtisseries et Cupcakes etc. Lot de 3

- un emporte pièce de 9 cm de diamètre pour détailler vos tuiles
- des petits bols pour pouvoir mouler vos tuiles
- Ces moules sont facultatifs mais si vous les utilisez vous obtiendrez directement de belles boules de glace bien rondes.



Moule en silicone 3D Boules Ø 4,8 Cm

- une sorbetière. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Krups Perfect Mix 9000 Sorbetière, Crèmes glacées, Sorbets, Yogourts glacés, Capacité 1,6 L, Fonctionnement automatique, Ecran LCD, Couvercle anti-éclaboussure, Facile à nettoyer  
GVS241

## **Ingrédients pour le Nid d'abeille (glace miel et romarin): 4 grosses boules dans le moule Silikomart proposé ci-dessus**

Pour la tuile

- 80 g de beurre mou mais pas fondu
- 100 g de sucre glace
- 100 g de blancs d'œuf
- 100 de farine tamisée

Pour la glace

- 250 g de lait entier
- 50 g de crème fraîche liquide entière
- une gousse de vanille
- 50 g de jaune d'œuf
- 60 g de miel de romarin
- 1 cuillerée à soupe rase de romarin en poudre: si vous n'en trouvez pas dans le commerce, prélevez des feuilles de romarins fraîches (sans les branches), passez-les au four à 180° pendant environ 10 mn. Quand elles sont sèches mixez-les finement.

Pour les noisettes caramélisées

- 50 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 20 g de sucre
- 10 g d'eau

Pour les décors (pastilles en caramel et noisettes)

- 80 g de sucre
- 5 g d'eau

## Préparation

**Pour les noisettes caramélisées**

- Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les noisettes.



Faites chauffer l'eau et le sucre à 117° et versez les

## noisettes

- Mélangez alors **continuellement**. Le mélange va devenir très sableux dans un premier temps.



Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis les noisettes vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n'est pas très difficile : il faut juste un peu de patience et mélanger en permanence.



Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes caramélisées sur un revêtement anti-adhésif. Laissez refroidir et mettez les noisettes dans un récipient hermétique.



Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

### **Pour les décors en caramel et noisettes**

- Réalisez un caramel en faisant chauffer 80 g de sucre en poudre et l'eau. Ne remuez surtout pas avec une cuillère ou une maryse mais effectuez quelques mouvements circulaires avec la casserole pour mélanger les cristaux de sucre et le caramel qui commence à prendre. Quand le caramel est bien doré versez-le sur une surface anti adhésive et laissez bien refroidir.



Quand le caramel est bien doré versez-le sur une surface anti adhésive et laissez bien refroidir

- Le caramel refroidi, mixez-le très finement: vous devez obtenir une poudre.



Mixez le caramel finement

- Utilisez un emporte pièce pour réaliser des petits tas réguliers de poudre de caramel d'environ 4 cm de diamètre. Si vous n'avez pas d'emporte pièce ce n'est pas grave, déposez la poudre avec une cuillère et tassez un peu: vos disques de caramel seront juste irréguliers. Enfournez à 180° pendant environ 8 mn: le caramel doit refondre et former de jolies pastilles.



Réaliser des petits tas réguliers de poudre de caramel

- Sortez la plaque du four et disposez immédiatement des noisettes caramélisées sur les disques de caramel.





Disposez immédiatement des noisettes caramélisées sur les disques de caramel

- Quand le caramel a refroidi, prélevez les disques avec une petite spatule coudée (ces petits disques sont fragiles) et réservez dans une boîte hermétique.



Prélevez les disques avec une petite spatule

### **Pour les tuiles**

- Mélangez intimement le beurre mou et le sucre. Vous devez obtenir une crème assez lisse. Ajoutez les blancs d'œuf et la farine tamisée.



Mélangez intimement le  
beurre mou et le sucre

- Étalez finement (2 mm) la pâte sur une surface antiadhésive. Enfournez à 170° pendant 12 à 15 mn selon les fours.



Étalez finement (2 mm) la  
pâte sur une surface  
antiadhésive

- Sortez la plaque du four et emporte-piecez immédiatement quand la pâte est encore molle.



Emportepiecez immédiatement quand la pâte est encore molle

- Puis déposez rapidement les tuiles dans le fond d'un bol et posez un petit récipient dessus pour bien arrondir le fond. Attention c'est chaud mais il faut agir rapidement. Au besoin gardez vos tuiles non moulées au four pour qu'elles restent molles en attendant de les travailler et de leur donner leur forme.



Moulez les tuiles dans un bol

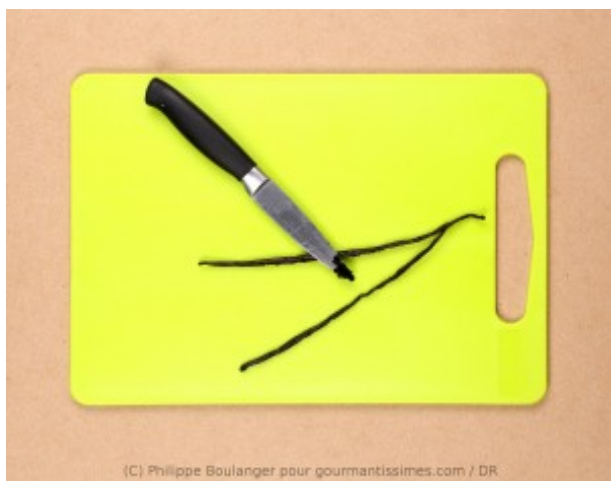
- Déposez les tuiles au fur et à mesure sur une grille puis réservez-les dans une boîte hermétique.



Déposez les tuiles au fur et à mesure sur une grille

### **Pour la glace**

- Ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez-en les petites graines.



(C) Philippe Boulanger pour gourmantissimes.com / DR

- Faire chauffer le lait avec la gousse, les graines de vanille et la poudre de romarin.



Faire chauffer le lait avec la gousse, les graines de vanille et la poudre de romarin

- Battez les jaunes d'œufs et le miel.



Battez les jaunes et le miel au fouet

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/miel tout en fouettant avec le mixeur.



Versez le lait sur les jaunes blanchis

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.



Versez progressivement le lait chaud sur la crème

- Laissez refroidir complètement la crème et placez-la au frigo: elle doit être bien froide quand vous allez la turbiner. Quand la glace est prise, moulez-la dans vos petits moules Silikomart et laissez prendre au congélateur.



## Glace Miel Romarin

### Dressage

- Déposez une boule de glace sur une tuile. Déposez votre disque caramel aux noisettes sur le dessus de la boule de glace; décorez avec des petites noisettes caramélisées et des éclats de caramel.



Nid d'abeille (glace miel et romarin)



Nid d'abeille (glace miel et romarin)

---

## Sablés diamant épices et chocolat

Le sablé est une petite gourmandise de la pâtisserie, facile à maîtriser. Aujourd'hui nous allons le rendre encore plus gourmand et encore plus croquant...en lui ajoutant du chocolat et une épice légèrement anisée : la badiane ou anis étoilé. Ces petits Sablés diamant se dégustent bien sûr au goûter, mais se servent également avec le café à la fin d'un dîner: ils terminent ainsi avec gourmandise votre repas.

J'en prépare toujours une grosse quantité en doublant ou



triplant les quantités ci-dessous; comme cela je prépare à l'avance des petits boudins de pâte à sablé que je congèle. Je les sors une heure à l'avance du congélateur et après 10 à 12 mn de cuisson j'ai un très bon goûter ou une excellente base de dessert.

Si vous aimez les sablés plus classiques cliquez [ici](#).

## Ingrédients pour les sablés diamant épicés et chocolat

- 110 g de farine tamisée
- 30 g de sucre semoule
- 80 g de beurre pommade (mou mais pas fondu)
- une cuillerée à soupe de cacao en poudre
- 1 g d'anis étoilé en poudre
- une pincée de sel

Et du sucre perlé pour la décoration.

## Matériel

- du film alimentaire
- facultatif: un robot pâtissier ou un Thermomix. Si vous aimez pâtisser c'est vraiment une aide très précieuse! Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous:

## Préparation

- Tamisez la farine.



Tamisez la farine et la levure

- Puis ajoutez tous les ingrédients à la farine. Si vous pétrissez au robot pâtissier utilisez la feuille sinon on mélange avec ses petites mains...
- Vous allez obtenir une pâte qui a la texture du sable.
- Versez cette pâte sur votre plan de travail légèrement fariné et ramassez-la pour former une boule (ou plusieurs suivant la grosseur que vous voudrez donner à vos petits boudins de pâte). Puis façonnez chaque boule en un boudin de pâte.
- Roulez vos boudins de pâte dans le sucre perlé.
- Puis déposez-les sur l'extrémité d'une feuille de film alimentaire et roulez-les de manière à obtenir des petits boudins bien serrés. A la sortie du frigo coupez vos boudins en tranches d'environ 1 cm. Déposez-les au fur et à mesure sur votre plaque de cuisson, recouvertes d'une feuille de papier cuisson ou d'un silpat.
- Enfournez à 180° pendant environ 10 à 12 minutes selon les fours. A la sortie du four laissez refroidir quelques minutes puis à l'aide d'une spatule déposez les sablés sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Il n'y a plus qu'à croquer!

---

# **Petits choux chocolat « Cincentsfeuilles » 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 « Cincentsfeuilles » 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.](#)

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:

## **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

# 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.
- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.
- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.
- 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.
- 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.

## Pour la pâte à choux

- Chauffez votre four à 180°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.
- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition.
- 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.

- 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!

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.

Pour la confection des petits choux chocolat « Cincentfeuilles »:

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

feuilletée.

- Puis déposez un disque de pâte feuilletée sur la pâte à choux.
- Terminez en pochant un point de pâte à choux sur le dessus.
- 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.
- 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.
- A la fin de la cuisson disposez les choux sur une grille. Laissez refroidir.

### 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.

## **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...

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 choux! Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:

---

## Crème douceur chococafé

### Matériel

- un entonnoir à piston: cet ustensile est ultra pratique pour verser vos préparations liquides avec précision sans jamais en répandre tout autour...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Ingrédients pour 7 verrines

Pour la meringue au café

- 40 g de blanc d'œuf
- 90 g de sucre semoule
- 1 cuillerée à café de Trablit (extrait de café). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour la crème

- 500 g de lait
- 60 g de chocolat noir en pastilles ou en petits morceaux



- une pincée de fleur de sel
- 4 œufs
- 50 g de sucre de fleur de coco: le sucre de fleur de coco est très intéressant sur le plan diététique car il contient beaucoup de vitamines et de minéraux contrairement au sucre blanc qui lui ne fournit que des calories vides. De plus il a un pouvoir sucrant beaucoup plus important donc il faut en mettre deux fois moins...
- une cuillerée à soupe de Trablit ou extrait de café
- une cuillère à café d'extrait de vanille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:

Pour les brisures de chocolat

- une barre de chocolat noir

## Préparation

- **Pour la meringue au café:** sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille; elle se conserve très bien et longtemps dans une boîte hermétique à température ambiante. 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.
- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées ainsi que des belles mini meringues sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Les mini meringues serviront pour la décoration et vous briserez les lignes en fins morceaux.
- La meringue cuite et refroidie, réservez les minis meringues et réalisez de fines brisures avec le reste. Réservez dans une boîte hermétique.

- Pour rendre vos minis meringues encore plus mignonnes, vous pouvez les saupoudrer de cacao avant de les placer sur vos crèmes...
- Faites chauffer le lait dans lequel vous aurez versé l'extrait de café et de vanille.
- Versez le lait chaud sur les 60 g de pastilles de chocolat. Attendez quelques minutes et mélangez bien.
- Battez les œufs avec le sucre; le mélange doit doubler de volume et blanchir.
- Ajoutez le lait parfumé au chocolat au mélange jaune d'œuf et sucre.
- Remplissez vos verrines et déposez-les dans un plat contenant déjà de l'eau bien chaude et enfournez à 170° pendant 30 minutes. Puis laissez refroidir à température ambiante et gardez-les au frais ou bien servez-les 30 minutes après cuisson. Ces verrines peuvent se servir tièdes ou froides. Je les préfère tièdes (dans ce cas repassez -les au four à 50° pendant 10 minutes si elles ont refroidies) car je trouve qu'un peu de chaleur exhale plus d'arômes...

## Dressage

- Concassez une barre de chocolat noir en petit morceaux.
- Juste avant de servir (et après tout passage au four) saupoudrez une couche de concassé de chocolat puis une couche de brisures de meringue au café. Ne le faites pas avant car la meringue va ramollir en absorbant un peu d'humidité de la crème.
- Finissez en déposant une mini meringue sur le dessus de la crème.

---

# 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!

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](mailto: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

**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:
- une râpe microplan pour zester le plus finement possible votre zeste d'orange; vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une poche à douille. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:
- des décorations comestibles pour gâteaux de Noël. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

## **Ingrédients pour un baba**

- 180 g de farine
- 15 g de sucre semoule
- 3 g de sel
- 10 g de levure boulangère fraîche
- 10 g de lait
- 60 g de beurre pommade (bien mou, à température ambiante)
- 120 g d'œufs, jaunes et blancs, légèrement battus

(environ 2 œufs selon leur calibre)

Pour le sirop:

- 300 g d'eau
- 140 g de sucre
- le zeste d'une orange
- 60 g de rhum

Pour la chantilly:

- 50 g de mascarpone
- 250 ml de crème fraîche liquide entière
- 25 g de sucre
- une cuillerée à soupe de confiture de mandarine; j'utilise celle de la marque Florian qui est sublime. Vous pouvez la trouver en cliquant [ici](#).

## Préparation

Pour le baba

- Cassez les œufs et pesez-en 120 g: battez-les légèrement avec une fourchette pour bien mélanger blancs et jaunes.
- Délayez la levure dans le lait.
- Versez 180 g de farine, 15 g de sucre, 3 g de sel dans le bol. Ajoutez la levure délayée dans le lait .
- A travers l'orifice du couvercle ajoutez les œufs battus petit à petit en mélangeant pendant deux à trois minutes/ vit 3. La pâte doit se détacher du bol.
- Puis intégrez le beurre en trois fois (toujours par l'orifice du couvercle) pendant une minute/ vit 3. La pâte prend une consistance élastique.
- Versez la pâte dans votre moule à savarin.
- Laissez pousser à température ambiante ou au four à 30° pendant 45 minutes à une heure: le temps dépend de la température ambiante et cela peut donc prendre un peu plus de temps. Pour indication la pâte doit monter

presque jusqu'au bord du moule. Enfourez à 170° pendant 20 minutes. Laissez retomber à température ambiante et démoulez sur une grille.

Préparez la chantilly:

- Placez le fouet dans le bol. Versez les 250 ml de crème fraîche, les 50 g de mascarpone, les 25 g de sucre et la cuillère à soupe de confiture de mandarine dans le bol. Fouettez pendant 1 à 2 minutes/ vit 3 en surveillant au travers de l'orifice du couvercle jusqu'à ce que vous obteniez la consistance d'une chantilly. Réservez au frais dans une poche à douille.

Préparez le sirop:

- Nettoyez le bol après avoir préparé la chantilly. Versez-y tous les ingrédients du sirop et chauffez 8 minutes/98°/ vit 1.
- Positionnez le baba sur une grille placée elle-même sur une plaque ou un grand récipient. Versez le sirop chaud sur le baba (qui lui est maintenant à température ambiante): récupérer le sirop qui goutte dans le plat en dessous et reverser sur le baba. Continuer ainsi jusqu'à ce que le baba ait bu tout le sirop chaud. Attention la règle de base pour imbiber un baba est la suivante: sirop froid sur baba chaud ou sirop chaud sur baba froid... Je préfère imbiber avec un sirop bien chaud.

## **Dressage**

- Posez le baba sur votre plat de service. Pochez la chantilly au milieu et décorez le baba avec des petites décorations de Noël comestibles en sucre ou en papier gaufrette.

---

# Pâte de coing (recette Thermomix)

Pleine saison des coing alors on en profite! C'est un fruit qui ne se consomme que cuit mais il est extrêmement dur...Rien de mieux que votre Thermomix pour en venir à bout et réaliser ces merveilleuses pâtes de coing!

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration gratuite et sans obligation d'achat 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'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...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

## **Matériel**

- une petite spatule coudée. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 45 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour environ 500 g**

- 1/2 citron (sans peau, sans partie blanche et sans pépin)
- 450 g de coings avec leur peau, coupés en quatre et sans pépin
- 200 g de sucre blanc
- 200 g de cassonade

## **Préparation**

- Placez tous les ingrédients dans le bol et actionnez la fonction Turbo 4 à 5 fois pendant 2 secondes. Puis mixez 1 minute/vit 10.
- Cuire 50 minutes/100°/ vit 5.



- Versez dans un plat sur environ 2 cm d'épaisseur et laissez figer au frais.
  - Il ne vous reste plus qu'à découper des petits carrés de pâte de coing : aidez-vous d'une petite spatule coudée pour les décoller du fond du récipient.
  - La pâte de fruit se conserve plusieurs mois dans une boîte hermétique.
- 

# Merveilleuses Poires au romarin

Le romarin est une plante que l'on utilise peu en cuisine et c'est bien dommage. Il amène une saveur très douce et subtile qui se marie particulièrement bien avec tous les fruits: j'aime beaucoup l'utiliser en pâtisserie. Voici donc un de mes desserts maison, facile à réaliser qui va vous enchanter: mes Merveilleuses Poires au romarin.

## Ingrédients pour 4 personnes

Pour les meringues: vous allez en préparer beaucoup plus que vous n'en aurez besoin pour la recette mais elles se conservent des mois à température ambiante dans une boîte hermétique ...

- 70 g de blancs d'œuf
- 70 g de sucre semoule
- 70 g de sucre glace tamisé

Pour la chantilly au romarin: il vaut mieux commencer à la préparer la veille. En infusant le romarin dans la crème préalablement chauffée vous aurez ainsi une chantilly bien plus parfumée

- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 2 branches grandes de romarin frais
- 60 g de mascarpone
- une cuillerée à soupe de sirop de cuisson des poires

Pour les poires

- 6 poires bien fermes: si vous utilisez des poires déjà bien mûres elles vont se déliter à la cuisson
- 200 g d'eau
- 100 g de vinaigre blanc fruité ou encore mieux, du vinaigre fruité au calamansi: c'est une variété de citron, plus doux et plus parfumé que le citron classique: les vinaigres fruités sont plus sirupeux et moins translucides que les vinaigres habituels car ils contiennent de la pulpe. Ils sont également très parfumés. Vous en trouverez dans les épiceries fines. Je vous conseille les vinaigres de la marque Vom Fass que vous pouvez acheter en ligne en cliquant [ici](#). Ce sont des vinaigres d'excellence qui vont transformer vos plats! Pour mes amis Belges vous pouvez les trouver directement en boutique à Waterloo ( Vom Fass, rue François Libert 19 A) où vous pourrez aussi trouver des huiles d'olive de grande qualité, des rhums, liqueurs et whiskys exceptionnels...Et on peut goûter avant d'acheter! En France il existe deux magasins, un à Périgeux et un à Lyon.
- 400 g de sucre
- 3 grandes branches de romarin

Et deux carrés de chocolat à râper sur vos verrines (ou du cacao en poudre) pour le dressage.

## Matériel

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

- un silpat (toile anti adhésive pour la cuisson). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Préparation

- La veille faites chauffer la crème avec les branches de romarin.
- Dès le début de l'ébullition , retirez du feu et filmez la casserole avec du film alimentaire. Laissez retomber en température et mettez au frais pour la nuit.
- Pour les meringues: battez vos blancs d'œuf avec le sucre en poudre: incorporez le sucre en trois fois à partir du moment où vos œufs commencent à mousser.
- Tamisez le sucre glace et ajoutez-le délicatement aux blancs d'œufs à l'aide d'une maryse.
- Remplissez votre poche à douille et pochez des petites meringues sur votre plaque recouverte de papier cuisson ou d'un revêtement anti adhésif type Silpat (meringues de 2 cm de diamètre). Cuire à 80° pendant 2 heures.
- Préparez vos poires: pelez-les et évidez le centre. N'hésitez pas à les froter avec un demi citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Préparez le sirop en faisant chauffer à ébullition l'eau, le sucre, le vinaigre et le romarin. Quand l'ébullition est obtenue placez-y les poires et continuez la cuisson à petit feu à couvert pendant 10 à 15 minutes.
- Préparez la chantilly en fouettant la crème infusée au romarin que vous avez réservée au frigo avec le mascarpone et une cuillerée à soupe **refroidie** du sirop de cuisson de poires. Mettez la chantilly dans une poche à douille. Réservez au frais.

- Découpez les poires en tout petits dés.
- Écrasez grossièrement plusieurs meringues (comptez environ 6 meringues par verrine)

## Dressage

- Disposez une couche de dés de poires, une couche de meringues écrasées et pochez un peu de chantilly. Renouvelez l'opération en terminant par un joli dôme de chantilly. Râpez un peu de chocolat par dessus ou saupoudrez de cacao.
- Terminez en disposant une petite meringue sur le dessus.

Un dessert hyper gourmand...tout en élégance.

---

## Roulé de banane, gingembre et chocolat (recette basse température)

Une fois n'est pas coutume, aujourd'hui voici une recette de dessert basse température... Les fruits comme les pommes, poires, bananes, pêches, abricots sont particulièrement savoureux cuits basse température car vous obtiendrez une uniformité de cuisson, des fruits qui se tiennent tout en étant cuits et une concentration de goût.



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.

## Matériel

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous.
- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez en trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par

l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité, permettant entre autre de mettre des liquides sous vide, je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo "**Gourmantissimes50**"

## Ingrédients pour 3 personnes

- 3 bananes pas très mures
- du sucre glace vanillé

Pour la crème anglaise; vous pouvez la préparer sous vide si vous possédez une sous videuse à cloche comme la Home de Multivac car elle n'aspire pas les liquides lors de la mise sous vide. Dans ce cas, mélangez bien tous les ingrédients, mettez sous vide et cuisez votre crème au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 82° pendant 12 minutes. Puis mixez-la.

- 3 jaunes d'œuf
- 30 grammes de sucres
- 3 dl de lait entier
- une gousse de vanille et ses graines
- 5 à 10 g de gingembre confit (selon votre goût)

Pour la crème pâtissière au chocolat: vous allez en préparez plus que vous n'en aurez besoin. Ce n'est pas un problème car cette crème se congèle très facilement!

- 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 dressage

- quelques carrés de chocolat que vous râperez ou couperez

avec un couteau en fins morceaux

## Préparation

- Pour la crème pâtissière au chocolat: 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 fécule de maïs.
- 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.
- Versez dans un plat et filmez au contact. Mettez au frais.
- Pour la crème anglaise: ouvrez la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un petit couteau grattez-en les petites graines. Faites chauffer le lait avec la gousse et les graines de vanille.



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



- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.



v

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire une trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite. Ajoutez le gingembre confit et mixez finement. Si jamais votre crème a fait des grumeaux, l'astuce est de la mixer en fin de cuisson pour la rattraper. Réservez la crème au frais en la filmant au contact pour éviter qu'une pellicule se forme à la



surface.



- Pour la banane: saupoudrez les bananes de sucre glace.
- Passez-les sous le grill ou encore mieux au chalumeau pour bien les dorer dessus et dessous.
- Coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur.
- Positionnez les demi bananes à l'extrémité d'un film alimentaire et roulez le tout pour obtenir un boudin bien serré.
- Mettez le roulé de banane sous vide. Cuisez les bananes sous vide au bain marie à l'aide de votre Thermoplongeur à 64 ° pendant 20 minutes. Placez au frais.
- Découpez le boudin de banane en tranches de 1 cm et demi.

## Dressage

- Versez un peu de crème anglaise dans le plat et disposez les tranches de bananes par-dessus. Pochez quelques points de crème pâtissière à l'aide d'une petite poche à douille. Il ne reste plus qu'à râper un peu de chocolat par-dessus.

---

# Soufflés à la verveine, coulis de fraises

Une bien belle recette du chef Michel Guérard qui vous changera des traditionnels soufflés au chocolat. Cette petite merveille aérienne doit sa saveur exquise à la verveine, chère à la fois à mon cœur et à mes papilles gustatives. C'est un enchantement de raffinement!

## Ingrédients: pour 4 personnes

- 30 g de feuilles de verveine citronnelle fraîche
- 15 cl de lait entier
- 10 cl de crème fraîche liquide entière
- 3 jaunes d'œufs (60 g)
- 35 g de sucre semoule (pour blanchir les jaunes)
- 7 blancs d'œufs (210 g)
- 20 g de sucre semoule (pour monter les blancs)
- 20 g de maïzena
- le chef ajoute 1 cl d'alcool de verveine que je n'ai pas mis
- un peu de beurre pour beurrer les moules ainsi qu'un peu de sucre en poudre

## Matériel:

- Moules à soufflés ou grands ramequins

## Préparation:

- Préparez vos moules à soufflé: surtout ne touchez pas l'intérieur de vos moules avec vos doigts. Beurrez

généreusement l'intérieur des moules avec du beurre ramolli mais pas fondu à l'aide d'un pinceau. Pour les bords partez du fond et remontez vers le haut: faites tout le tour de cette manière. Saupoudrez du sucre à l'intérieur en faisant tourner le moule pour que le sucre soit bien réparti. Puis retournez le moule pour ôter l'excédent de sucre. Ces petits détails sont importants pour que vos soufflés montent bien droits!

- Ciselez grossièrement 30 g de feuilles de verveine.
- Chauffez la crème et le lait dans une casserole.
- L'ébullition atteinte **coupez le feu** et plongez-y les feuilles de verveine préalablement ciselées. Filmez la casserole et laissez infuser 15 mn.
- Passez le tout au chinois et pressez bien les feuilles pour en extraire toute l'essence. Jetez les feuilles.
- Battez les jaunes et le sucre au fouet : le mélange doit changer de couleur et blanchir. Ajoutez alors la maïzena.
- Versez le mélange lait crème parfumé à la verveine sur les jaunes blanchis. Mélangez bien et remettez l'ensemble sur le feu dans une casserole.
- Cuire à feu très doux en tournant en permanence au fouet jusqu'à épaississement.
- Filmez-la au contact pour éviter la formation d'une pellicule. Mettez le tout au frigo: la crème doit être **froide** quand vous incorporerez les blancs d'œufs montés. Quand elle est bien refroidie le chef la mixe au blender avec un cl d'alcool de verveine avant d'incorporer les blancs d'œufs.
- Préchauffez le four à 200°.
- Montez les blancs en neige avec 20 g de sucre semoule. Ils ne doivent pas être cassants mais avoir la texture

d'une mousse à raser.

- Incorporez les blancs à la crème bien délicatement.
- Versez la préparation dans les moules (au 3/4) et enfournez pour 10 à 12 minutes. Surveillez bien la cuisson car le temps peut varier d'un four à l'autre en fonction de leur qualité. Surtout n'ouvrez pas le four pendant la cuisson: les soufflés retomberaient immédiatement...Les soufflés sont fragiles et retombent assez rapidement après cuisson. A vous de vous organiser pour un bon timing en fin de repas et servez-les immédiatement dès la sortie du four.

## **La verveine**

La verveine est une de mes plantes aromatiques préférée; vous en trouverez facilement en jardinerie et vous pouvez la planter dans votre jardin ou en jardinière sur le balcon. Facile d'entretien elle repart tous les ans sans soin particulier. Fraîchement parfumée elle accompagne à merveille beaucoup de vos desserts; vous pouvez également en faire un sirop qui égayera vos salades de fruits!

[Pour d'autres recettes à base de verveine:](#)

- Gelée de citron à la verveine. Pour la recette cliquez [ici](#).
  - Le dessert aux fraises de Naoëlle d'Hainaut. Pour la recette cliquez [ici](#).
-

# Crème Végan onctueuse au chocolat et noix de coco, sans oeuf ni lactose

Si vous êtes un gourmand accro au chocolat voici un dessert au chocolat bien onctueux! Réalisé à base de tofu soyeux et de lait de coco qui rendent la texture très crémeuse c'est un dessert facile et rapide à faire. Je le sers avec des tuiles à la noix de coco dont vous trouverez la recette en cliquant [ici](#).

## Ingrédients ( pour 8 ramequins)

- 300 g de tofu soyeux
- 70 g de lait de coco
- 120 g de chocolat noir à pâtisser
- 2 cuillères à café de pâte de noisette
- 50 g de sirop de sucre de canne
- 40 g de poudre de noix de coco
- une petite pincée de sel

## Préparation

- Versez et mixez le tofu, la pâte de noisette, le sirop de sucre de canne et le lait de coco dans une casserole. Faites chauffer à feu doux en mélangeant en permanence: en effet quand le mélange chauffe il a tendance à former de grosses bulles qui éclatent en remontant à la surface...
- A l'aide d'un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.
- Quand le mélange est chaud versez-le sur le chocolat coupé en morceaux (cela facilite grandement sa fonte).

- Ajoutez une petite pincée de sel et la poudre de noix de coco et mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu.
  - Versez la crème dans des ramequins. Laissez pendre au frais pendant deux heures. Juste au moment de servir saupoudrez de noix de coco en poudre et ajoutez une petit meringue ou des tuiles à la noix de coco. C'est prêt! Facile non?
- 

## Bôô Clafoutis

Le clafoutis, un dessert bien de saison... C'est une recette classique mais souvent raplapla à la présentation et pas très élégant. Voici ma recette, enrichie aux pistaches, qui vous permettra de présenter un Bôô Clafoutis encore plus gourmand que vous serez fier(e) de présenter à votre table.

Les puristes diront qu'il ne faut pas ôter les noyaux... C'est exact pour la recette originale. Mais je dois dire que manger un clafoutis en ayant deux ou trois noyaux de cerises à chaque bouchée n'est vraiment pas agréable en bouche. Je préfère donc les enlever. A vous de voir!

### **Ingrédients pour un plat familial (environ 8 personnes)**

- 500 g de cerises
- 3 œufs
- 130 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de pâte de pistache
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche liquide entière

- 100 g de farine tamisée
- 60 g de beurre
- une gousse de vanille. Choisissez bien vos gousses de vanille: elles ne doivent jamais avoir un aspect sec et desséché. Bien au contraire! Elles doivent être bien charnues et avoir un aspect gras et luisant.
- une pincée de sel

Pour la décoration

- 60 g de pistaches
- du sucre perlé

## Préparation

- Faites griller les 60 g de pistaches au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.
- Ouvrez la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur à l'aide d'un couteau pour en prélever les graines.
- Faites tiédir le lait avec la crème et infusez la gousse et les grains de vanille dans le lait pendant 15 mn. Retirez la gousse et réservez.
- Coupez les cerises en deux et dénoyautez-les.
- Faites fondre le beurre (ne le chauffez pas de trop , il s'agit juste de le faire fondre).
- Battez les œufs pour bien mélanger jaunes et blancs; ajoutez le sucre puis la farine tamisée. Mélangez bien puis ajoutez la pâte de pistache, le beurre fondu et le lait. Le mélange doit être bien homogène. Au besoin aidez-vous d'un robot ménager comme le Thermomix pour obtenir une pâte bien lisse et onctueuse... Pour toutes informations et démonstrations gratuites au sujet de ce robot extraordinaire cliquez [ici](#).

- Disposez les cerises dans un plat légèrement beurré. Versez la pâte par-dessus. Puis découpez dans un carton une forme semblable à celle de votre plat de présentation mais d'une dimension plus petite. Disposez-la sur le plat et saupoudrez tout le tour de pistaches torréfiées et de sucre perlé.
- Ôtez la forme en carton.
- Enfournez à 180° pendant 35 à 40 minutes selon les fours. Le clafoutis va bien gonfler.

Et voilà comment obtenir un très beau clafoutis, bien jouflu et gourmand!

---

## **Bavarois passion framboise (recette Thermomix)**

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine?

Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto: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'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet... 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

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de cuisson: 2 minutes**

**Difficulté: facile**

### **Matériel**

- Vous aurez besoin de ramequins. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- une maryse. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

### **Ingrédients pour 4 ramequins**

- environ 10 fruits de la passion pour obtenir 120 g de jus
- deux feuilles de gélatine (4 g)
- une quinzaine de feuille de basilic Thaïlandais (cela amène une petite note anisée)
- 60 g de sucre
- 50 g de mascarpone
- 200 ml de crème fraîche liquide entière

- 24 framboises fraîches ou congelées
- le zeste d'un citron vert

## Préparation

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez-en la chair. Passez la chair au travers d'un petit tamis pour ne conservez que le jus. Gardez quelques graines pour la décoration...
- Pesez le sucre dans le bol et **mixez 15 secondes/ vit 10**. Vous obtenez du sucre glace.
- Ajoutez la crème et le mascarpone, tous les deux bien froids; insérez le fouet et **fouettez 1 mn/ vit 3,5**. Réservez au frais.
- Nettoyez le bol et versez-y le jus des fruits de la passion. Faites **chauffer 2mn/98°/vit 1**.
- Égouttez bien les feuilles de gélatine et ajoutez-les au jus ainsi que les feuilles de basilic. **Mixez 10 secondes/ vit 10**.
- Ajoutez cette préparation délicatement à l'aide d'une maryse à la chantilly crème / mascarpone.

## Dressage

- Disposez le mélange dans vos ramequins dans lesquels vous aurez disposé vos framboises. Décorez avec quelques grains des fruits de la passion que vous avez réservés ainsi qu'une framboise. Réservez au frais pendant 1 heure.
-

# Moelleux au citron, sirop au basilic thaïlandais

Quand j'étais enfant, la maman de mon amie Dominique faisait des gâteaux au citron absolument sublimes dont je garde un souvenir ému...J'ai voulu retrouver la recette que j'ai un peu adaptée pour vous en proposer une présentation à l'assiette...J'y ai rajouté une petite touche supplémentaire et étonnante qui sublime à la fois le gâteau et sa crème au citron nichée en son cœur: une pointe de basilic thaïlandais.

Préparez le lemon curd la veille car vous allez devoir le congeler.

## Matériel

- des moules en silicone pour petits gâteaux individuels; il en existe de différentes sortes . J'ai utilisé des moules à brioche. Vous pouvez en trouver en cliquant sur l'image ci dessous.
- des moules en silicone type petits fours pour les inserts au lemon curd (4 cm sur 2 cm). Vous pouvez en trouver en cliquant sur l'image ci dessous.
- une râpe microplane pour zester votre citron: je ne saurais que trop vous recommander cette râpe extraordinaire utilisée par tous les grands chefs. Vous en trouverez en cliquant sur la photo ci-dessous.

## Ingrédients pour 8 gâteaux individuels

Pour le lemon curd : vous en aurez un peu trop par rapport à la recette mais ce lemon curd se garde 15 jours au frais dans un récipient hermétique et c'est délicieux en tartine au petit

déjeuner , dans une salade de fruits ou tout simplement avec un yaourt

- 3 à 4 citrons jaunes non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zestes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc

Pour les gâteaux

- 50 g de beurre
- 110 g de farine
- 60 g de sucre en poudre
- un sachet de levure chimique
- 3 œufs
- le zeste d'un citron jaune

Pour le sirop au basilic

- 90 g d'eau
- le jus de deux citrons jaunes
- 50 g de sucre
- quelques feuilles (une dizaine) de basilic Thaïlandais pour infuser dans le sirop et une dizaine en plus à ciseler pour le dressage

## Préparation

- La veille: zestez le citron au-dessus de la casserole que vous allez utiliser. Pressez les citrons et versez 150 g de jus dans la casserole. Attention, passez le jus au travers d'un tamis pour ôter tous les petits résidus et les pépins. Ajoutez le beurre, le sucre et chauffez à feu doux. Mélangez bien.
- Lorsque le beurre est fondu ajoutez l'œuf battu. Montez

un peu le feu et remuez en permanence à l'aide d'un fouet. Surtout n'arrêtez pas de mélanger sinon la crème de citron pourrait brûler... Dès que la crème a épaissi, ôtez du feu. Mixez avec un mixeur plongeant ou un blender. Versez le lemon curd dans vos petits moules à insert (le même nombre que le nombre de gâteaux) et mettez en pot le reste de la préparation. Placez vos inserts au congélateur et le restant de lemon curd au frais.

- Pour les gâteaux: faites fondre le beurre au micro-onde ou dans une casserole. Puis mélangez bien tous les ingrédients (beurre, farine, sucre, levure, œufs et zeste de citron) pour obtenir une pâte bien homogène.
- Versez la préparation dans vos moules à gâteaux jusqu'à mi hauteur. Déposez dessus vos insert au lemon curd et recouvrez de pâte jusqu'au 4/5. Enfournez à 200 ° pendant 15 à 20 minutes suivant les fours. Sortez la plaque du four et laissez refroidir complètement avant de démouler délicatement.
- Pour le sirop: pendant la cuisson des moelleux ciselez les feuilles de basilic.
- Versez tous les éléments du sirop sauf le basilic thaïlandais dans la casserole et laissez cuire jusqu'à dissolution du sucre. Ôtez du feu et incorporez les feuilles de basilic ciselées. Laissez infuser 15 minutes à couvert et réservez.

## **Dressage**

- Disposez un moelleux dans l'assiette et versez le sirop légèrement tiédi. Saupoudrez de feuilles de basilic ciselées... Et voici un délicieux moelleux au tendre cœur citron!