

# 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.





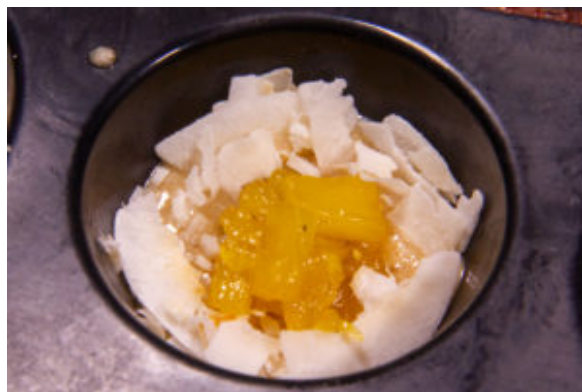
Incorporez le beurre  
noisette

- 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

---

## **Abricots, fraises et romarin (recette basse température)**

Une fois n'est pas coutume. Voici un dessert basse température: cette cuisson douce va permettre de cuire les abricots tout en conservant une belle tenue de ce fruit si fragile à la cuisson et surtout d'en concentrer le goût.





Abricots, fraises et romarin (recette basse température)

Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 » , « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of -Tome 4« et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 5 » . Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.



Tomes 1, 2, 3, 4, 5

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](#)

## 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.



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

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



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

- un mixeur à herbe (pour le sucre de romarin). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Mini-hachoir 50g 220w - 855306

- des petits cercle de présentation pour former les biscuits





Cercles De Présentation,4 Emporte-Pièces Ronds Avec Poussoir -  
Acier Inoxydable,Moule à Cake DIY Moule à Gâteau Nourriture  
Cuisson Présentation Anneaux

- une spatule coudée pour déplacer les petits biscuits



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

## Ingrédients pour 4 personnes

Pour les abricots

- 8 abricots: ne les prenez pas trop mûrs
- une noix de beurre
- 5 % du poids des abricots en sucre

Pour le coulis de fraise

- 450 g de fraises
- 40 g de sucre en poudre
- une branche de romarin frais

Pour les biscuits

- 200 g de spéculos ou de sablés (pour la recette des sablés maison cliquez [ici](#))
- 65 g de beurre

Pour le sucre au romarin

- 30 g de sucre
- 5 g de feuille de romarin frais

Pour le dressage

- quelques petites fraises fraîches

### **Préparation**

- Commencez par préparer le sucre au romarin: mixez finement sucre et feuilles de romarin. Réservez dans un petit pot hermétique.



Mixez finement sucre et  
feuilles de romarin

- Mixez les sablés avec le beurre. Etalez le mélange au fond d'un petit cercle de présentation en appuyant bien avec le dessous d'une cuillère ou du poussoir si vous en avez. Ôtez les cercles et placez au frais.



Formez les petits biscuits

- Coupez les abricots en deux et ôtez les noyaux. Mettez-les sous vide avec une belle noix de beurre et 5% de leur poids en sucre.



Mettez les abricots sous vide

- Equeutez et coupez les fraises en tranches et mettez-les sous vide avec le sucre et la branche de romarin. Cuisez les fraises et les abricots sous vide ensemble au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 70° pendant 20 minutes.



Mettez les fraises sous vide avec le romarin

- Après cuisson réservez les abricots: si vous ne les servez pas tout de suite, laissez-les sous vide au frais et ramenez-les à 50° (on les sert tièdes) pendant 15 minutes juste avant de servir. Mixez les fraises cuites avec leur jus de cuisson après avoir ôter la branche de romarin pour obtenir un joli coulis.



Mixez les fraises

## Dressage

- A l'aide de la spatule coudée, placez un biscuit dans l'assiette. Disposez les demis abricots et versez la sauce aux fraises tout autour. Saupoudrez le sucre au romarin sur les abricots.





Abricots, fraises et romarin (recette basse température)



abricot fraises romarin BT

---

# Pâte feuilletée allégée (recette pâtisserie Thermomix)

Cette pâte feuilletée est assez géniale: non seulement elle contient moins de beurre, elle est tout aussi croustillante et même si vous avez des « tours » à réaliser , vous n'aurez pas le problème du beurre à intégrer dans ces tours, donc elle est ultra facile à réaliser...



Pâte feuilletée allégée (recette Thermomix)

Vous ne connaissez pas encore le Thermomix, ce robot irremplaçable en cuisine? Alors 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. Vous réaliserez vous même tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, un plat et un dessert...Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.

**Alors venez participer à une démonstration et dégustation culinaire gratuite! Les démonstrations dans mon atelier recommencent en octobre 2021 à Waterloo. Contactez-moi au 04 77 57 11 98.**

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



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

**Temps de préparation: 10 minutes**

**Temps de pose au frais: 1 h 30**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour environ 400 g de  
pâte feuilletée**

- 185 g de farine
- 125 g de ricotta
- 90 g de beurre salé à couper en morceaux

# Préparation

- Versez les 185 g de farine, les 125 g de ricotta et les 90 g de beurre salé coupé en morceaux dans le bol et mixez 1 mn/ vit 3.
- Placez le mélange sur votre plan de travail et formez une boule.
- Étalez la pâte en rectangle entre deux feuilles de papier cuisson. Ôtez la feuille du dessus et roulez la pâte sur elle-même. Puis placez-la au frais pendant 30 minutes.
- Sortez la pâte du frigo et placez-la sur votre plan de travail: le rouleau doit être à **la verticale** devant vous. Étalez la pâte en rectangle et recommencez l'opération deux fois: roulez la pâte sur elle-même , mettre au frais, étalez encore une fois, roulez et au frais.



Tournez-la d'un quart de tour sur la droite

- Donnez enfin la forme que vous désirez à votre pâte, toujours en l'étalant entre deux feuilles de papier cuisson...Elle est prête à être cuite. **Petite astuce:** remettez la pâte au frais pendant 25 mn juste avant de l'enfourner . Vous pouvez l'utiliser pour des fonds de tarte, des biscuits apéritifs (saupoudrés de gruyère, de graines de sésame... selon votre inspiration). Temps de



cuisson selon les fours environ 20 à 25 minutes à 190°.



Pâte feuilletée allégée  
(recette Thermomix)

---

## **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

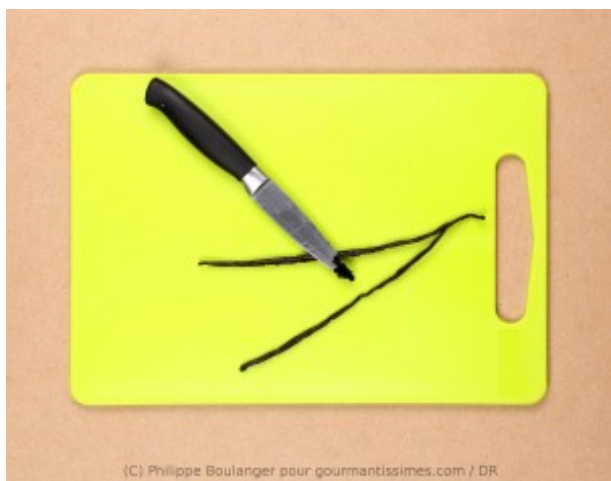
- Déposez les tuiles au fur et à mesure sur une grille puis réservez-les dans une boîte hermétique.



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](#).



Sablés diamant épices et chocolat

## **Ingrédients pour les sablés diamant épices 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:



Kitchenaid 5K45SSE0B Série "Classic" Robot Multifonctions  
Fourni avec Verseur ou Protecteur Blanc



# 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...



Puis ajoutez tous les ingrédients à la farine

- Vous allez obtenir une pâte qui a la texture du sable.





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.



Versez cette pâte sur votre plan de travail et ramassez-la pour former une ou plusieurs boules

- Roulez vos boudins de pâte dans le sucre perlé.



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.



A la sortie du frigo coupez vos boudins en tranches d'environ 1 cm

- 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.



Sablés Diamant Chocolat

Il n'y a plus qu'à croquer!



Sablés diamant épices et chocolat

---

# **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.](#)





Petits choux chocolat « Cincent feuilles » 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 « Cincentfeuilles » 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



---

# Crème douceur chococafé



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.





Entonnoir Cuisine, Asixx Entonnoir à Piston en Acier Inoxydable avec Support pour Crème Sauce Pâtisserie

## 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:



TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

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:



Extrait naturel de vanille bourbon de Madagascar x 100 ml

Pour les brisures de chocolat

- une barre de chocolat noir

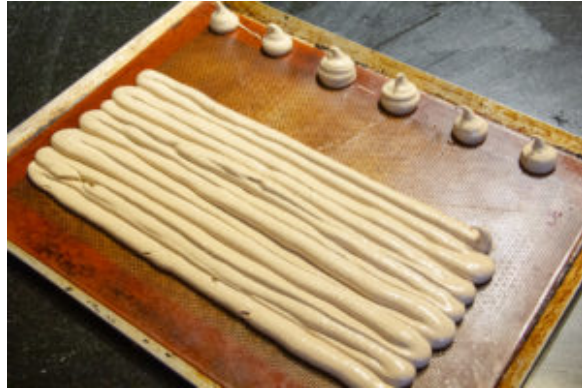
## Préparation

- **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 blancs 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.



Intégrez l'extrait de café

- 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.



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie, réservez les minis meringues et réalisez de fines brisures avec le reste. Réservez dans une boîte hermétique.



Réalisez de fines brisures avec la meringue

- Pour rendre vos minis meringues encore plus mignonnes, vous pouvez les saupoudrer de cacao avant de les placer sur vos crèmes...



Saupoudrez un peu de cacao  
sur vos minis meringues

- Faites chauffer le lait dans lequel vous aurez versé l'extrait de café et de vanille.



Faites chauffer le lait

- Versez le lait chaud sur les 60 g de pastilles de chocolat. Attendez quelques minutes et mélangez bien.



Versez le lait chaud sur les  
60 g de pastilles de



## chocolat

- Battez les œufs avec le sucre; le mélange doit doubler de volume et blanchir.



Battez les œufs avec le sucre

- Ajoutez le lait parfumé au chocolat au mélange jaune d'œuf et sucre.



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...



Enfournez à 170° pendant 30 minutes

## Dressage

- Concassez une barre de chocolat noir en petit morceaux.



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.



Saupoudrez une couche de concassé de chocolat puis une couche de brisures de meringue

- Finissez en déposant une mini meringue sur le dessus 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!



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

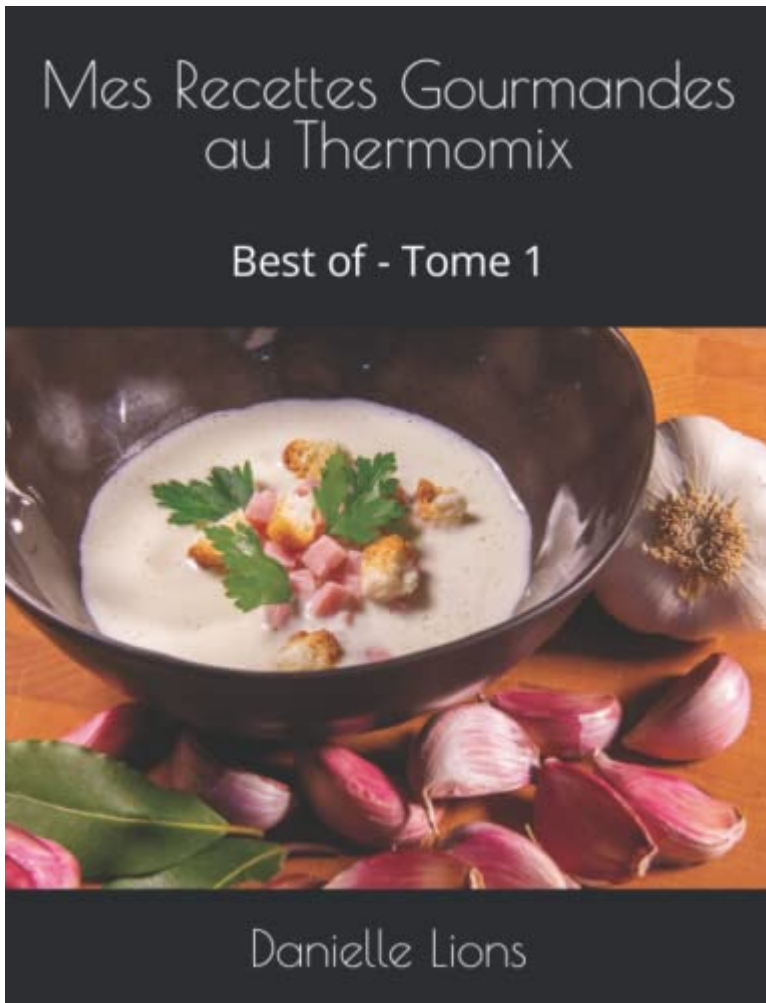
Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et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





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: