Pain nuage aux graines de courge (recette Thermomix en vidéo)

Voici une nouvelle recette spécifique au Thermomix®, ce robot ménager le plus vendu en Europe et que tout le monde rêve d'avoir dans sa cuisine: un pain délicieux, à la mie bien aérienne qui vous demandera que 15 minutes de pétrissage, 30 minutes de pousse et 30 mn de cuisson… Vous allez pouvoir faire du bon pain ultra facilement tous les jours! Et pour le réaliser encore plus facilement regardez la vidéo de la recette en fin d'article!

Et si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

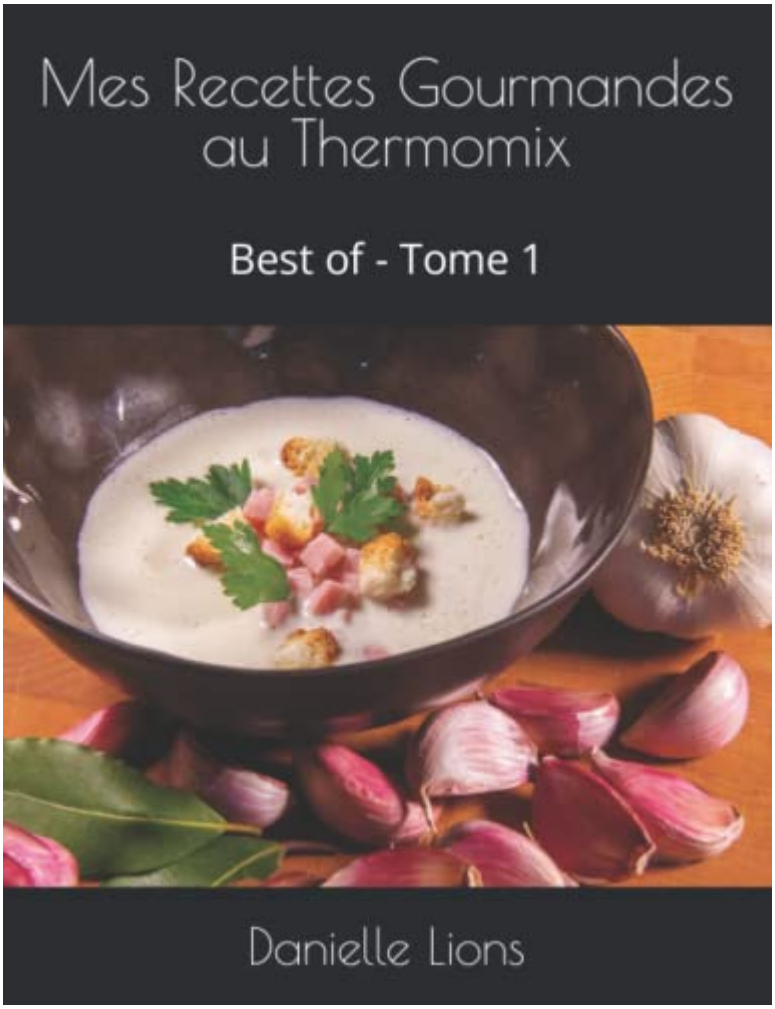
gourmantissimes@gmail.com

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

Pain nuage aux graines de courge (recette Thermomix)

ous désirez concocter d’autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraitre. 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 et 30 minutes de pousse

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients

- 300 g de farine tamisée
- 5 g de sel
- 2,5 dl d’eau
- un demi sachet de levure sèche (en fonction des marques vérifiez sur la sachet la quantité à utiliser en fonction du poids de farine)

- 1 œuf (le jaune et le blanc)
- des graines de courges décortiquées

Matériel

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

Hangnuo - Moule à gâteau en silicone Rectangular Loaf Pan

Préparation

- Versez les graines de courge dans un bol et recouvrez-les d’eau. Elles vont un peu ramollir pendant que vous préparerez votre pâte. Les tremper dans l’eau avant cuisson leur permet de ne pas brûler lors de la cuisson du pain.

- Versez l’eau, la levure et l’œuf dans le bol mixeur. Mixez 20 secondes vitesse 5.
- Ajoutez le sel et la farine tamisée. Pétrir pendant 15 minutes. La pâte obtenue a une consistance assez molle.
- Versez la pâte dans votre moule à cake (remplissez au 3/4).
- Laissez reposer pendant 30 mn à température ambiante ou dans votre four si il a un mode spécifique qui permet de faire lever la pâte: la pâte doit gonfler.
- Égouttez les graines de courges et saupoudrez-les sur le dessus du pain avant de l’enfourner
- Enfournez alors à 170° pendant 30 mn. Votre pain doit être légèrement doré. A la sortie du four, quand il a un peu refroidi, sortez-le du moule et posez-le sur une grille. Tranchez- le quand il a complètement refroidi…

https://www.youtube.com/watch?v=sAf-_9Vn9NM&t=31s

Galette des rois version sucrée salée

L’Épiphanie, le temps des bonnes galettes. Il en existe de toutes sortes selon les régions (brioche aux fruits confits, galette feuilletée et frangipane, la franc comtoise à la pâte à chou, etc…). Mais cette année je vous en propose une version plus originale, pour changer un peu… Une version salée sucrée pour ceux qui ont envie de sortir un peu des sentiers battus: ma Galette des rois version sucrée salée, au poulet, oignon, menthe et raisin blond, version pastilla!

N’oubliez pas que pour faire une bonne galette maison il faut absolument faire sa pâte feuilletée… Hé oui l’excellence demande un peu d’effort mais ce n’est pas insurmontable! Donc

pour commencer cette recette, je vous renvoie en premier sur mon article précédent: « La pâte feuilletée: tous les secrets de sa réussite« . Puis revenez me voir pour la suite de la recette…ou passez chez votre pâtissier pour en en acheter.

Si vous désirez d’autres recettes de galette:

- Pour **la recette classique** cliquez ici.
- Pour **l’étoile des rois mages, ma galette des rois aux fruits d’Orient**, cliquez ici.
- Si vous aimez le chocolat vous choisirez **ma gourmande galette au chocolat et noisettes croquantes**. Pour la recette cliquez ici.
- Pour une version sucrée et pepsi vous aimerez **Ma galette des rois citron coco**. pour la recette cliquez ici.

Ingrédients pour une Galette des rois version sucrée salée

- de la pâte feuilletée maison (environ 500 g) ou deux rouleaux de pâte feuilletée du commerce
- un bouillon de légumes (type Knorr marmite)
- 3 oignons
- 80 g d’amandes salées
- 80 g de raisin blonds
- 2 blancs de poulet
- 8 g de feuille de menthe
- une cuillerée à soupe de ras el anout
- sel, poivre

Materiel

- un silpat pour la cuisson de la galette. vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous

- des grandes spatules pour déplacer la galette

Préparation

- Faites pocher vos blancs de poulet dans une casserole d'eau parfumée avec un bouillon knorr (ou mieux un bouillon maison…) pendant 15 mn à tout petit feu et à couvert. Détaillez les blancs en tranches et réservez.
- Épluchez et ciselez finement les oignons.
- Faites revenir les oignons avec un peu d'huile et le ras el hanout. Puis couvrez les et poursuivez la cuisson à feu très doux jusqu'à ce que les oignons soient fondants.
- Rajoutez les raisins blonds et poursuivez la cuisson pendant 5 mn.
- En fin de cuisson ajoutez la menthe ciselée et mélangez bien. Réservez.
- Placez les amandes dans un sachet plastique et écrasez-les grossièrement avec un rouleau à pâtisserie.
- Sortez la pâte feuilletée du frigo et coupez-la en deux.
- Abaissez le premier morceau en lui donnant une forme de carré sur un silpat ou papier cuisson.
- A l'aide du rouleau à pâtisserie déposez-la sur sur un silpat ou papier cuisson.
- Posez dessus un cercle à tarte de 26 cm de diamètre et découpez autour avec un couteau. Ôtez la pâte en trop et réservez la au frais. Vous pourrez retravailler ce surplus de pâte mais surtout ne l'utilisez pas pour des préparations montées (qui doivent prendre du volume) comme les bouchées à la reine ou une galette des rois.
- Battez un jaune d'œuf avec un peu d'eau froide.
- Saupoudrez l'intérieur du cercle de pâte avec des éclats

d’amandes. Faites attention de ne pas en mettre sur le pourtour au risque que les bords de la galette ne se soudent pas.

- Déposez dessus la moitié des oignons aux raisins puis les tranches de poulet en rosace.
- Terminez avec le restant d’oignons aux raisins. **N’oubliez pas la fève!** Attention même conseil que tout à l’heure: le bord de la galette doit rester très propre au risque qu’il ne se soude pas correctement… Puis badigeonnez ce pourtour avec un jaune d’œuf battu avec un tout petit peu d’eau.
- Abaissez le deuxième morceau de pâte : abaissez-le **mais ne le taillez pas en rond. Gardez le entier.**
- Enroulez-le autour du rouleau à pâtisserie et déposez-le sur la première abaisse.
- Reposez le cercle à tarte de 26 cm parfaitement au dessus de la première découpe et recoupez tout autour avec un couteau.
- Puis à l’aide d’un petit couteau, chiquetez toute la bordure. Cela permet de bien souder les deux épaisseurs de pâte.
- A l’aide d’un pinceau, badigeonnez toute la surface de la galette avec un peu de restant du mélange jaune d’œuf et eau. Ne faites pas couler du jaune sur le silpat : cela peut empêcher à la galette de monter à la cuisson. Décorez le dessus de la pâte avec le point d’un petit couteau. Remettez le tout au frigo 30 minutes: c’est **important** de le faire, votre galette n’en montera que mieux.
- Enfournez environ 30/35 mn à 200°. A la sortie du four déposez la galette sur une grille à l’aide de grandes spatules.

Et voilà! Avec une petite salade cette galette fait également un plat du soir bien sympathique!

Bûche Moka

Un bon réveillon se termine toujours avec une belle et bonne bûche!

Cette année je vous propose une bûche roulée, facile à faire, sans trop de technique pâtissière. Je vous en donne la recette à l'avance pour que vous ayez le temps de la tester. Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez ici…La semaine prochaine je vous proposerai une belle recette pour vos apéritifs festifs: des Cromesquis de crevette, mayonnaise à l'estragon.

Ingrédients

Pour la meringue au café

- 80 g de blanc d'œuf
- 180 g de sucre semoule
- 2 cl de Trablit (extrait de café) Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous

Pour le biscuit Joconde

- 3 œufs
- 95 g de sucre glace tamisé
- 25 g de farine tamisée
- 95 g de poudre d'amande ou de noisette
- 20 g de beurre fondu
- 80 g de blancs d'œuf

- 12 g de sucre semoule

Pour la crème pâtissière

- 35 g de jaune d’œuf
- 35 g de sucre
- une gousse de vanille
- 10 g de poudre à crème ou de maïzena
- 15 cl de lait entier
- 5 g de beurre

Pour la crème au beurre

- 100 g de crème pâtissière (voir ci-dessus)
- un œuf
- 3 cl de Trablit ou extrait de café
- 120 g de beurre ramolli mais pas liquide
- 60 g de sucre semoule

Matériel

1. Un moule à génoise plat anti adhésif type Fléxipan ou une plaque de cuisson recouverte d’une surface anti adhésive (33 cm sur 24 cm et 2 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

- Une grande spatule: indispensable pour lisser la crème et déplacer votre bûche sur votre plat de présentation. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

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 boite 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 que vous disposerez sur la crème extérieure de la bûche.
- La meringue cuite et refroidie, réservez les minis meringues et réalisez de fines brisures avec le reste. Réservez dans une boite hermétique.
- Pour rendre vos minis meringues encore plus mignonnes, vous pouvez les saupoudrer de cacao avant de les placer sur la bûche…
- **Pour le biscuit Joconde**: faites fondre le beurre et réservez à température ambiante.
- Battez les 3 œufs avec le sucre glace, la poudre d’amande et la farine tamisée.
- Puis versez le beurre fondu et mélangez bien tout en légèreté.
- Montez les blancs avec le sucre semoule: ils doivent avoir la texture d’une mousse à raser un peu ferme. S’il sont trop cassants vous aurez du mal à les incorporer et le biscuit y perdra en légèreté… Ajoutez-les délicatement au mélange précédent.
- Versez le mélange sur une plaque recouverte d’un papier cuisson ou dans votre moule. J’utilise un moule Flexipan plat à génoise.
- Enfournez à 180° pendant 6 à 8 minutes.

- Laissez refroidir quelques minutes en laissant le biscuit dans le moule. Disposez une large bande de papier film sur le biscuit et retournez le tout sur une plaque. Vous pouvez alors démouler délicatement le biscuit sur le papier film qui se retrouve dessous. Refermez le papier film sur le biscuit: cela lui permettra de rester bien moelleux. Réservez.
- **Pour la crème pâtissière**: prélevez les graines de la gousse de vanille.
- Portez le lait avec la gousse et les graines de vanille à ébullition.
- Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et la poudre à crème (ou maïzena).
- Versez le lait chaud par dessus puis remettez sur le feu. Continuez à cuire en mélangeant constamment: la crème va épaissir. Puis hors feu ajoutez le beurre.
- Débarrassez dans un plat pour que la crème pâtissière refroidisse. Filmez le dessus avec du papier film pour éviter qu'une croûte se forme. Réservez au frais.

Pour la crème au beurre: versez 2 cl d'eau et le sucre dans une casserole. Amenez le tout à 120°.

- Fouettez l'œuf entier et versez le sirop à 120° degrés dessus. Continuez à fouetter jusqu'à refroidissement.
- Le mélange doit avoir blanchi et augmenté de volume. Ajoutez alors le beurre ramolli et en petits morceaux: progressivement une émulsion se fait et le beurre s'incorpore au mélange.
- Puis incorporez l'extrait de café et poursuivez l'émulsion.
- Terminez en incorporant la crème pâtissière bien refroidie.

Montage de la bûche: Étalez une couche de crème au beurre sur votre biscuit. N’en mettez pas de trop: il vous en faut aussi pour masquer l’extérieur du biscuit quand vous l’aurez roulé.

- Puis roulez le biscuit sur lui-même. Il forme maintenant une jolie bûche. Enserrez-la bien serrée dans un papier film. Placez au congélateur pendant 15 minutes pour que la crème fige.
- Masquez l’extérieur de la bûche avec le reste de crème au beurre.
- Lissez bien la crème.
- Appliquez et masquez l’entièreté de la bûche avec les brisures de meringue. Puis remettez au frigo pendant au moins une heure pour figer l’ensemble.
- Il ne reste plus qu’à disposer les minis meringues…

Et à découper de belles parts pour se régaler… Vous pouvez agrémenter la bûche avec un crème anglaise au chocolat pour encore plus de gourmandise!

Quand le chocolat se fait mousser pour séduire une banane…

Vous connaissez tous la mousse au chocolat, dessert préféré des enfants mais au combien rebattu. Alors pourquoi ne pas essayer de lui apporter une petit touche de renouveau avec une pointe de banane caramélisée pour en faire un dessert gourmand

qui sort de l’ordinaire?

Ingrédients: pour environ 5 à 6 portions

- 50 g de jaunes d’œufs
- 120 g de blancs d’œufs
- 35 de sucre
- 10 g et 80 g de beurre doux
- 90 g de chococolat de couverture
- une petite pincée de fleur de sel
- 5 g de poudre de réglisse
- 1 banane bien mûre
- 20 g de sucre muscovado. Vous le trouverez facilement en épicerie bio. Le sucre muscovado de couleur brun foncé est un sucre de canne complet avec une forte teneur en mélasse, ce qui lui procure une intensité aromatique exceptionnelle et un goût de réglisse .
- pour la décoration: des copeaux de chocolat (pour réaliser vous même des décoration en chocolat cliquez ici) et des tranches de bananes séchées (en épiceries bio)

Préparation

- Épluchez et coupez une banane en rondelles.
- Dans une poêle faites fondre 10 g de beurre et ajoutez-y le sucre muscovado.
- Dés que le sucre a fondu dans le beurre ajoutez les bananes et laissez cuire à feu doux pendant quelques minutes. Les bananes sont cuites dés que vous pouvez les écraser facilement avec la maryse ou une fourchette.
- Hors du feu écrasez les bien et mélangez-les au caramel formé par le sucre et le beurre. Réservez.

- Dans une casserole faites fondre les 80 g de beurre et le chocolat au bain marie. Ajoutez-y la pincée de fleur de sel et la poudre de réglisse: ce sont deux exhausteurs de goût qui vont sublimer l'arôme du chocolat.
- Hors du feu ajoutez les jaunes d'œufs et la purée caramélisée de banane. Mélangez bien.
- Montez les blancs en neiges avec 35 g de sucre. Ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser. Plus vos œufs seront cassants plus vous aurez de difficultés à les incorporer au chocolat…
- Incorporez délicatement les blancs au mélange chocolat/banane: pour cela faites un pré mélange rapide avec un peu de blanc dans le mélange puis incorporez alors le reste des blancs d'œufs en soulevant la masse.
- Mettre la mousse dans une poche à douille: cela facilitera le remplissage de vos coupes.

Dressage

- Dressez la mousse dans de jolies coupes et disposez par dessus des copeaux ou décoration en chocolat et des tranches de bananes séchées pour amener un côté croquant. Miam!

Tartelettes aux mûres, parfum verveine et rhubarbe

C’est la pleine saison des mûres alors on en profite. Je vous propose aujourd’hui ces jolies tartelettes Tartelettes meringuées aux mures, parfum verveine et rhubarbe tout en fraîcheur et gourmandise…

Ingrédients pour les Tartelettes meringuées aux mures, parfum verveine et rhubarbe (6 personnes)

Pour la recette du curd verveine rhubarbe cliquez ici. Vous trouverez ci-dessous un rappel des ingrédients. **Attention** j’ai augmenté la quantité de gélatine par rapport à la recette dont je vous donne le lien.

- 20 cl de jus de rhubarbe
- 15 g de feuilles de verveine citronnée fraîche. La verveine citronnée est une de mes plantes aromatiques préférées; 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. Vous pouvez en commander également chez votre marchand de légumes.
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- **3 feuilles** de gélatine (soit 6 g)

Si vous n’aimez pas la rhubarbe ou si vous n’avez pas de centrifugeuse, vous pouvez également remplacer ce curd verveine rhubarde par un lemon curd (recette en cliquant ici)

Pour le sablé

- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en

petits morceaux pour faciliter sa fonte (j'utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire)
- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d'amande
- 20 g d'œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux

Pour les mûres

- environ 70 grosses mures: il vous en faudra environ 8 par tartelettes et une vingtaine pour faire le jus.
- sucre en poudre

Pour la meringue

- 90 g de blancs d'œuf
- 90 g de sucre semoule
- 90 de sucre glace

Et quelques groseilles pour parfaire la présentation….

Matériel

- Petit emporte pièce de 7 cm de diamètre et minimum 2.5 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

- Chalumeau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation

Pour le sablé

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d'amande.

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.
- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d’amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille. Si vous n »avez pas de robot mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.
- Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu et mélangez rapidement.
- Rassemblez la pâte en boule et déposez la sur une feuille de papier cuisson.
- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez la finement (2 mm) à l’aide d’un rouleau à pâtisserie.
- Cuire au four à 200 ° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi cuisson.Vous devez obtenir une pâte bien dorée.
- Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre.
- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.
- Ajoutez-le à la poudre de sablé et mélangez bien à l’aide d’une maryse.
- Filmez le dessous de vos cercles. Tapissez le fond des cercles avec la mélange précédent et tassez bien.
- Préparez le curd que vous avez choisi selon le déroulé de la recette.
- Alors que le curd est encore tiède versez le sur le fond des tartelettes (environ 1 cm).
- Laissez prendre au frais pendant 3 heures et démoulez à l’aide d’un petit couteau au besoin.

- Faites chauffer une **vingtaine** de mures avec deux cuillerées à soupe de sucre.
- Mixez et filtrez le jus des mûres.
- Disposez les mures restantes sur une grilles et laquez-les avec le jus. Elles seront ainsi bien brillantes.

La meringue et finitions

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.
- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.
- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.

Finitions et Dressage

- Sortez les tartelettes du frigo.Disposez les mûres tout autour des tartelette.
- Pochez la meringue au centre de la tartelette. Et passez le chalumeau sur la meringue.
- Finissez de décorez avec des petites groseilles….Vous pouvez présentez ces tartelettes en assiettes individuelles avec quelques points de jus de mûres. J'ai également glacé quelques feuilles de verveine avec du blanc d'œuf sucré et je les ai séchées au four à 90° pendant une heure: à piquer sur la meringue.

Glace fraîcheur à la verveine et citron vert

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'entretient 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 égaiera vos salades de fruits! Vous pouvez en commander chez votre marchand de légumes.

Je vous la propose aujourd'hui en glace à partir d'une recette du chef Michel Guérard. C'est un vrai bonheur en fin de repas un soir d'été, surtout par ces chaleurs que la météo nous annonce.

J'ai augmenté la dose de feuilles de verveine par rapport à la recette initiale car je trouvais que le citron vert prenait le pas sur la verveine.

Si vous avez du mal à trouver la verveine vous pouvez la remplacer par de la menthe.

Ingrédients : pour 4 personnes

- 125 g de lait entier
- 125 g de crème fraîche liquide entière
- 35 g de feuilles de verveine citronnelle fraîches pour l'infusion et 10 g que vous cisèlerez très finement et mélangerez à la glace en fin de préparation
- 75 g de sucre semoule

- 35 g de jus de citron vert (environ un citron bien juteux)
- 3 jaunes d'œufs (60 g)
- un peu de coulis de fraises, framboises, mangue comme vous en avez envie…Vous en trouverez facilement au supermarché.
- des petits sablés pour servir de base à vos boules de glace pour la présentation à l'assiette

Matériel

- une sorbetière
- film alimentaire

Préparation

- Ciselez grossièrement 50 g de feuilles de verveine.
- Chauffez la crème, le lait et la moitié du sucre 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.
- Mixez la préparation (avec les feuilles de verveine).
- 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 restant au fouet.
- Le mélange doit changer de couleur et blanchir.
- 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 comme une crème anglaise, 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 un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.
- Versez la crème anglaise dans un grand bol et ajoutez les 10 g de feuilles de verveine ciselées ainsi que le jus du citron vert.
- Filmez-la au contact pour éviter la formation d'une pellicule. Mettez le tout au frigo: la crème doit être bien froide quand vous la verserez dans la turbine de votre sorbetière.
- Quand la crème est bien refroidie transférerez le tout dans votre sorbetière et turbinez.
- Formez de belles boules que vous déposerez sur un petit sablé. Un peu de coulis de fraise ou framboise et le tour est joué… Décorez avec quelques sommités de verveine. Il ne reste plus qu'à déguster cette gourmandise!

Pour d'autres recettes à base de verveine:

- Gelée de citron à la verveine. Pour la recette cliquez ici.
- Le dessert aux fraises et verveine de Naoëlle d'Hainaut. Pour la recette cliquez ici.

Comment réaliser de délicates meringues aux saveurs originales

La meringue est tout simplement une préparation à base de sucre et de blancs d'œufs battus en neige qui peuvent être cuits ou non selon la texture que l'on veut obtenir et l'utilisation que l'on veut en faire. Il en existe de trois sortes:

- la meringue française: c'est une meringue cuite et la plus simple à préparer. Croquante mais fondante en bouche, elle est utilisée pour des décorations
- la meringue suisse: c'est aussi une meringue cuite, utilisée également pour des décors mais elle est moins légère que la française…
- la meringue italienne: on ne la cuit pas lors de sa préparation mais on monte les blancs avec un sirop porté à 120°. Sa texture n'est pas craquante mais très moelleuse. On l'utilise pour les tartes au citron, les omelettes norvégiennes , la fabrication des guimauves ou encore pour alléger certaines crèmes

Je vous propose aujourd'hui de réaliser une meringue française: j'utilise un mélange de sucre semoule fin et de sucre glace tamisé. J'adore parfumer les meringues, en particulier au café ou aux herbes comme le thym ou le romarin. Ces dernières parfumées au romarin sont un pur délice et se marient à la perfection avec les fruits et en particulier les fraises, les pêches ou les abricots. Vous pouvez également les poivrer, utiliser de la poudre de betterave, des épices à vin chaud, des écorces d'orange en poudre (pour la recette cliquez ici)…etc. Laissez parler votre imagination!

Les meringues se conservent très bien et longtemps dans une

boite hermétique. Donc n’hésitez pas à en avoir toujours sous la main: elles vous serviront à sublimer une simple salade de fruits, à décorer un gâteau, à grignoter lors d’une pose thé entre amis ou à accompagner le café en fin de repas… C’est un petit raffinement qui comble tous les gourmands!

Quelques petites astuces avant de commencer:

- vos blancs doivent être à température ambiante
- sachez que les blancs d’œufs , contrairement aux jaunes, se congèlent parfaitement. Donc n’hésitez pas à le faire s’il vous reste des blancs après avoir monté une mayonnaise par exemple.
- il ne faut pas qu’il y ait de trace de jaune dans vos blancs: donc soyez bien soigneux lors que vous séparez les blancs des jaunes
- le récipient dans lequel vous montez les œufs doit être sans trace de gras ni d’eau
- le temps de cuisson dépend toujours de la taille: donc faites des fournées de meringues de la même taille pour obtenir une cuisson uniforme…Pochez toujours une ou deux meringue de plus. Elles vous serviront de meringues test; vous les goutterez en fin de cuisson: si elles sont encore un peu collantes en bouche poursuivez cette dernière. Sachez que, en fait, on ne cuit pas une meringue , on la dessèche ; donc si vous la remettez au four pour une heure de plus ce ne sera pas un problème

Ingrédients pour environ 25 à 30 meringues suivant leur calibre

- 80 g de blancs
- 100 g de sucre
- 50 g de sucre glace tamisé

pour la parfumer au romarin: 1 cuillerée à soupe rase de romarin en poudre pour 150 g de meringue. Il vous faudra pour

cela quelques branches de romarin frais.

pour la parfumer au café: un à deux bouchon d’extrait de café (type Trablit). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Matériel

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

Préparation

- Si vous désirez les parfumer au romarin: disposez vos branches sur une feuille de papier cuisson et enfournez à 180° pendant 10 minutes. A la sortie du four prélevez les feuilles séchées du romarin et mixez-les très finement dans un mixeur pour herbes aromatiques. Passez la poudre obtenue au tamis pour ôter les quelques gros morceaux qui pourraient rester.
- Montez les blancs: dés qu’ils commencent à mousser ajoutez la moitié du sucre semoule. Puis quand les blancs ont atteint la texture d’une belle mousse à raser ajouter le restant du sucre semoule. Battez encore jusqu’à ce que les blancs forment un pic quand vous relevez votre fouet.
- Incorporez alors le sucre glace tamisé à l’aide d’une maryse. Vous devez obtenir un mélange homogène bien brillant.
- C’est à ce moment que vous intégrez votre parfum, que ce soit l’extrait de café ou les arômes que vous avez choisis (herbes aromatiques,épices, poivre…).
- Puis remplissez votre poche à douille munie de la douille de votre choix avec l’appareil à meringue. Pochez vos meringues sur une surface anti adhésive et

enfournez à 90° pendant 2 à 3 heures selon les fours et la grosseur de vos meringues. Pour bien pocher positionnez votre poche perpendiculairement à votre surface anti adhésive, le bout de la douille devant être à environ 1 cm au dessus de cet surface (il ne doit pas la toucher).

- Les meringues se conservent sans aucun souci assez longtemps dans une boîte bien hermétique.

Comment réaliser une belle ganache au chocolat

La ganache est une des bases de la pâtisserie et il est important de bien savoir la réaliser. Pour avoir suivi un cours avec mon amie Valeriane, finaliste du « Meilleur Pâtissier » saison 7, je vous transmets son savoir après avoir réalisé ce sublime et délicieux gâteau en sa compagnie (Le Crousti Chocolat- Noisette). Cette talentueuse jeune femme s’est lancée avec brio dans le monde pâtissier et donne maintenant des cours de très grande qualité, très bien documentés et expliqués. Toutes ses indications sont extrêmement précises et ses réalisations délicieuses. Je ne peux que vous conseiller de suivre ses cours si vous désirez débuter ou vous perfectionner! Pour connaitre ses recettes et les dates de ses cours cliquez ici.

Ingrédients pour environ 500 g de ganache

- 100 g et 250 g de crème fraîche liquide entière bien froide
- 15 g de sucre inverti ou de miel neutre
- 150 g de chocolat au lait ou noir selon votre goût

Préparation

- Faites chauffer 100 g de crème avec le miel.
- Faites fondre votre chocolat au bain marie.
- Puis versez la crème chaude en 3 fois sur le chocolat et mélanger vivement à chaque fois avec une spatule: lors du premier mélange le chocolat va comme « grainer ». Lors de la seconde fois ce phénomène va disparaître et on obtient un noyau élastique et brillant. Lors de la troisième fois votre mélange sera bien lisse. Puis mixez rapidement avec un mixeur plongeant pour obtenir une belle émulsion. Ajoutez alors les 250 g de crème froide en une fois puis mettez au frigo pendant 12 heures.
- Puis montez alors la ganache au fouet: Commencez à petite vitesse puis augmentez progressivement pour obtenir une ganache montée très légère. Attention vérifiez de temps à autre : le mélange doit former un bec quand vous relevez le fouet. Si vous fouettez trop longtemps votre ganache va « grainer ». Il ne reste plus qu'à la mettre en poche et l'utiliser…

Et voici le magnifique gâteau que Valériane nous a proposé lors de son cours avec cette ganache au chocolat…Le Crousti Chocolat- Noisette. Vous avez envie de pâtisser comme un chef et réaliser ce magnifique gâteau? Alors rendez-vous sur le site de Valeriane pour connaitre tous ses secrets et recettes ou inscrivez-vous à ses excellents cours …

Coupe exotique et son anglaise aérienne

Aujourd’hui je vous propose un dessert en verrine, très frais et acidulé accompagné d’une crème anglaise au siphon qui apportera une légèreté incroyable à l’ensemble! Bref une jolie gourmandise que cette Coupe exotique et son anglaise aérienne!

Ingrédients pour la Coupe exotique et son anglaise aérienne (6 personnes)

- deux bananes
- trois fruits de la passion
- deux ananas victoria
- deux citrons verts
- un citron jaune
- quatre tranches de brioche
- beurre
- sucre en poudre

Pour la crème anglaise

- 3 jaunes d’œuf
- 50 grammes de sucre
- 3 dl de lait entier
- une gousse de vanille (choisissez-la de qualité, bien charnue et bien grasse…)

- 10 cl de crème liquide entière

Matériel

- un siphon de 50 cl ou un litre et deux cartouches de gaz. Je vous conseille les siphons de la marque ISI. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

Préparation:

Commencez par la crème anglaise:

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

- Faire chauffez le lait avec la gousse et les graines de vanille.

- 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.

- 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 faites 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 un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez faite.

- Versez la crème anglaise dans un bol et ajoutez les 10 cl de crème fraîche . Mélangez bien et passez au chinois. Puis versez dans un siphon.Vissez le bouchon, insérez les cartouches (deux pour un siphon de 50 cl). Secouez deux ou trois fois le siphon. Réservez au frais. **Pour rappel voyez en fin d'article les précaution d'utilisation du siphon et comment bien l'utiliser…**

Les fruits et les croûtons:

- Coupez les tranches de brioches en cubes.
- Dans une poêle faites fondre un beau morceau de beurre et faites dorer les cubes de brioches. En cours de cuisson ajoutez du sucre en poudre pour les caraméliser un peu (une cuillerée à soupe). Réservez-les quand ils sont bien dorés.
- Préparez les dés d'ananas: ôtez les côtés de l'ananas.
- Découpez le en tranches puis en petits dés en prenant soin d'enlever le centre qui est trop dur.
- Faites revenir l'ananas dans une poêle avec du beurre et du sucre en poudre (une cuillerée à soupe) pour le caraméliser. Réservez.
- Pelez et tranchez la banane. Coupez-la en petits dés et arrosez-les avec un jus de citron jaune pour éviter qu'elles ne noircissent.

- Faites-la revenir très rapidement dans une poêle juste avec une noix de beurre.Réservez.
- Coupez en deux les fruits de la passion et à l'aide d'une cuillère prélevez en la chair. Réservez.
- Si vous vous en sentez le courage vous pouvez faire des cages en caramel: c'est un peu plus technique. Il vous faut 100 g de sucre en poudre et une cuillerée à soupe d'eau. Versez le tout dans une petite casserole et cuire sans mélanger avec une spatule pendant la cuisson (si besoin tournez juste la casserole). Quand le caramel est doré versez-le sur le dos d'une louche ou sur l'envers de moules Flexipan en forme de dômes. Laissez prendre et démoulez très très délicatement…

Il ne reste plus qu'à dresser.

Dressage: à effectuer au dernier moment

- Déposez au fond de votre verrine des dés d'ananas, bananes et des croûtons de brioches.
- Un peu de crème anglaise au siphon…
- On recommence: des fruits et des croûtons…et un peu de crème anglaise.
- Puis déposez une cuillerée de fruits de la passion et zestez un peu de citron vert sur le dessus.
- Déposez la sphère de caramel et encore un peu de fruits de la passion et un dé d'ananas dessus. Servez aussitôt: en effet c'est un espuma et il va retomber dans les minutes qui suivent.

Comment remplir votre siphon: règles de bases et erreurs à ne pas commettre

La première étape est de filtrer votre préparation; ce geste doit devenir un automatisme quand vous préparez un siphon!

- Dans un premier temps versez la préparation dans le siphon à l'aide d'un entonnoir (je me répète: après l'avoir filtré).
- Choisissez votre douille et vissez la sur la buse de sortie située sur le bouchon: la buse est centrée sur la manette. Pour la visser facilement il faut appuyer en même temps sur la manette de remplissage Vous devez effectuer cette opération avant de mettre votre cartouche de gaz: si vous l'oubliez et que vous vissez la cartouche tout le gaz va s'évacuer par l'orifice de la buse de sortie.
- Vissez le bouchon muni de la douille sur la cuve du siphon.
- Insérez la cartouche dans le porte cartouche et vissez la à son tour sur le bouchon. Vous allez entendre un petit « pshiiit ».C'est normal. Dévissez le porte cartouche et jetez la cartouche vide.
- Si vous devez insérer une autre cartouche renouvelez l'opération.
- Secouer alors le siphon, tête vers le bas, de bas en haut pour bien mélanger mais attention: pour les préparation à base de crème secouez énergiquement 3 ou 4 fois mais pas plus: si vous secouez trop longtemps le contenu risque de devenir trop ferme et de ne pas pouvoir être extrait. Vous n'aurez pas ce problème pour les espumas.
- Pour servir la crème tenez le siphon à la verticale et appuyez doucement sur la manette.

Précautions d’emploi

- Utilisez toujours de la crème liquide entière car il ne faut pas oublier que c’est le gras qui fera prendre votre chantilly.
- Attention: ne jamais dévisser le bouchon s’il y a encore du gaz dans votre siphon: vous allez repeindre votre cuisine!
- Il faut savoir que vous aurez besoin d’une cartouche pour un siphon de 0,25 litre ou de 0,5 litre et de deux cartouches pour un siphon d’un litre et ce même si la quantité de remplissage est inférieure!
- Pour toutes les préparations froides je vous conseille préparer votre siphon 2 h avant l’utilisation et de bien le mettre au frais en attendant de l’utiliser.
- Si vous devez réserver votre siphon au frais couchez le à l’horizontale.
- Au moment de vous servir de votre siphon il faudra de nouveau le secouer, tête vers le bas, 3 ou 4 fois.
- Avant de servir testez toujours la consistance de la crème dans un récipient à part..
- Au frais la chantilly se conserve 5 jours.
- Au moment de faire sortir la préparation du siphon il faut tenir celui-ci bien verticalement au dessus de l’assiette, la tête en bas et non en biais sinon vous ferez sortir plus de gaz que de préparation d’où une perte de pression.
- Ne remplissez jamais votre siphon au delà de la quantité maximale prévue. Donc utilisez un verre doseur.
- Ne jamais mettre le siphon au congélateur.
- Utilisez le siphon à la dernière minute: si vous dressez trop longtemps à l’avance votre crème ou espuma va retomber.
- Nettoyez soigneusement votre siphon aprés utilisation avec un soin particulier pour l’interieur du bouchon (avec la petite brosse goupillon) en suivant les

recommandations fournies dans la notice du fabricant. Rangez le sans revisser le bouchon dessus.

- Si par malheur votre siphon est bouché (en général parce que vous n'aurez pas bien filtré votre préparation avant de la verser dans la cuve) voici comment procéder sans en mettre partout dans votre cuisine: il faut bien enrouler le siphon dans un grand tissu. Ne perdez pas de vue que votre siphon est sous pression et que lorsque vous allez dévisser le bouchon toute cette pression va s'échapper avec force). En maintenant la tête en bas dévissez très lentement le bouchon par palier : le gaz va s'échapper entraînant avec lui une partie de votre préparation. Lorsque tout le gaz s'est échappé vous pouvez ôter complètement le bouchon; je vous conseille de faire cela en dehors de la maison ou dans votre salle de bain…C'est généralement une erreur que l'on ne commet pas deux fois!

Petits choux chantilly (et le secret pour avoir des choux magnifiques…)

J'avais déjà posté, il y a 6 ans, tout un article sur comment réussir ses choux et éclairs selon une recette de Lenotre. Je vais plus loin aujourd'hui pour vous donner un petit secret supplémentaire à savoir comment réaliser une série de choux parfaitement calibrés et sans défaut ce qui est difficile à réaliser si vous n'avez pas l'habitude d'utiliser une poche à douille avec une extrême régularité… Avec cette méthode vous allez obtenir des choux parfaitement réguliers, bien ronds et

tous du même diamètre et hauteur! Vous pourrez même les préparer à l’avance, les congeler crus puis les cuire minute dés que vous aurez une petite envie de gourmandise. Je vais également vous apprendre à réaliser un beau croustillant sur le dessus de vos choux. Farcis avec une chantilly légère au siphon et accompagnés d’une sauce chocolat et praliné c’est un véritable péché de gourmandise!

Et retrouvez tous les secrets de la réussite pour bien réaliser votre pâte à choux en cliquant ici.

Ingrédients pour environ 20 Petits choux chantilly

Pour les choux

- 10 cl d’eau
- 15 cl de lait entier
- 160 g de beurre
- 3 g de sel
- 6 g de vanille liquide (extrait de vanille)
- 10 g de sucre
- 160 g de farine tamisée
- 320 g d’œuf battu légèrement à la fourchette pour mélanger jaunes et blancs (cela représente le poids d’environ 5 oeufs)
- un œuf battu supplémentaire pour lustrer les choux avant cuisson

Pour la chantilly

- 250 g de crème fraîche entière
- une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne ou de sirop Monin de votre choix. Les sirops Monin sont d’excellente qualité et il en existe une très grande variété de parfum. J’ai utilisé celui parfumé à la Pina Colada pour cette recette.

Pour le croustillant sur les choux

- 40 g de beurre bien mou mais pas fondu
- 50 g de cassonade
- 50 g de farine
- une pincée de fleur de sel

Pour la sauce chocolat praliné

- 15 cl de lait entier
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- 120 g de chocolat au lait
- une cuillerée à café de praliné
- une pincée de fleur de sel

Matériel

- deux plaques de moules demi sphères
- siphon ISI. Pour la bonne utilisation des siphons cliquez ici
- embout douille à aiguille : pour remplir vos choux très facilement à l'aide de votre siphon!
- une mini spatule pour décoller et manipuler les cercles de croustillant
- une poche à douille

Préparation

- On commence donc la pâte à choux la veille ou plusieurs jours avant puisqu'elle sera réservée au congélateur. Versez l'eau, le lait, la vanille liquide, le beurre mou coupé en morceaux, le sel et le sucre dans une casserole et faites fondre à feu très doux: le but est de faire fondre le beurre et surtout de ne pas provoquer d'évaporation.

- Tamisez la farine et hors feu ajoutez-la en une seule fois au mélange précédent et mélangez énergiquement avec une cuillère en bois ou une spatule dure. Quand la farine est bien incorporée, remettez la casserole sur le feu et toujours énergiquement continuez à remuer pendant 3 à 5 minutes: la pâte doit former une masse compacte qui se détache facilement des bords.
- Débarrassez alors la pâte dans un récipient en verre ou en plastic (ils gardent moins la chaleur qu'un récipient métallique). Incorporez les œufs battus progressivement en mélangeant vivement.
- Remplissez une poche à douille avec la pâte.
- Remplissez vos moules en prenant soin de de bien commencer par les parois puis remplir le milieu: vous éviterez ainsi de faire des trous sur les côtés. Puis lissez bien le dessus avec une spatule en appuyant un peu. Mettez les moules au congélateur pour la nuit. Le lendemain vous n'aurez plus qu'à démouler et faire cuire le nombre de choux que vous désirez. Si vous en avez de trop, placez les choux congelés dans un sac plastic et remettez au congélateur pour une prochaine fois…Pratique, non? Si vous n'avez pas de poche à douille vous pouvez remplir les moules à l'aide d'une cuillère en faisant bien attention de ne pas laisser de trous (même méthode qu'avec la poche à douille: on remplit bien les bords et le fond puis le centre)
- Le jour même, mélangez tous les éléments du croustillant pour former une pâte bien homogène.
- Emprisonnez la pâte du croustillant entre deux feuilles de papier cuisson et étalez-la à l'aide d'un rouleau à pâtisser sur une épaisseur de 2 mm. Mettez au frais au moins 15 minutes.
- Sortez votre croustillant et découpez avec un emporte

pièce des cercles d’un diamètre légèrement inférieur à vous choux;

- Cassez un œuf dans un bol et mélangez bien le jaune et le blanc.
- Démoulez vos choux et posez-les congelés sur une feuille de cuisson ou un plaque anti adhésive. A la’ide d’un pinceau lustrez légèrement les choux avec le mélange jaune/ blanc. Disposez un cercle de croustillant sur chacun de vos choux à l’aide d’une mini spatule (ou servez-vous de la lame d’un couteau un peu large mais fine en épaisseur pour manipuler ces cercles de croustillants, sinon ils vont se déformer).
- Enfournez à 175° à chaleur tournante pendant 30 à 35 minutes. Surtout n’ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson, les choux retomberaient. Quand vos choux sont bien dorés et que le temps de cuisson est écoulé, coupez le four mais laissez encore les choux à l’intérieur pendant 5 minutes. Puis sortez-les et déposez-les sur une grille jusqu’à complet refroidissement.
- Et voilà des super choux, tous bien calibrés et bien dodus…
- Il ne reste plus qu’à préparer la chantilly. Versez la crème et le sirop dans votre siphon.
- Je vous remontre l’embout « aiguille » qui est vraiment super pratique pour remplir les choux… Vissez le capuchon équipé de cet embout sur le siphon et insérez deux cartouches de gaz. Secouez et placez au frais en attendant. Vous allez donc remplir vos choux en piquant par en dessous. N’oubliez pas que votre siphon doit toujours être orienté vers le bas quand vous remplissez. Pour plus de renseignement sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

- Faites chauffer tous les éléments de la sauce au bain marie dans une casserole. Réservez au bain marie le temps de servir.

Dressage

- Dressez vos choux dans vos assiettes. Versez un peu de sauce et rajoutez un peu de chantilly pour la décoration…

Fiadone de mon amie Corinne

Le Fiadone est un gâteau ainsi qu'une spécialité Corse à base de brocciu (fromage frais corse) et de citron. Gourmandise familiale et emblématique de la gastronomie corse, il est tout en légèreté et saveurs subtiles. Voici donc la recette de mon amie d'enfance, Corinne, corse et fière de l'être qui a eu la gentillesse de m'offrir un superbe brocciu tout frais ainsi que sa recette! Bon Appetitu et viva Corsica!

Si vous ne trouvez pas de brocciu dans votre région vous pouvez le remplacer par de la brousse ou de la ricotta…

Matériel

- un moule à manqué qui facilitera grandement votre démoulage car c'est un gâteau fragile. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Ingrédients pour un gâteau (moule à manqué de 4 à 5 cm de haut et 22 cm de diamètre)

- 400 g de broccui frais (le fameux fromage corse)
- 3 jaunes d'œuf et 3 blancs d'œuf
- le zeste de deux citrons
- 60 g de sucre semoule
- 40 g de confiture de citron (ça c'est ma petite touche personnelle…). La recette originale du Fiadone n'en comprend pas. Mais si vous désirez réaliser la recette sans confiture, dans ce cas, il faut augmenter la quantité de sucre et utiliser 120 g de sucre semoule au lieu des 60 g cités ci-dessus. Si vous désirez une excellent confiture de citron je vous conseille les confitures Florian (pour l'adresse cliquez ici).
- 2 cl d'eau de vie corse type « grappa »

Préparation

- Préchauffez votre four à 180°. Beurrez et sucrez légèrement votre moule; pour faciliter le déplacement du gâteau lorsqu'il sera cuit je dispose un cercle de papier cuisson d'un diamètre légèrement supérieur au fond du moule.
- Mélangez bien le brocciu, le zeste des deux citrons, la grappa, le sucre (donc 60 g de sucre semoule et 40 g de confiture au citron pour ma version ou 120 g de sucre semoule pour la recette classique)
- Ajoutez les jaunes d'œuf au mélange.
- Montez les blancs en neige.
- Mélangez délicatement les blancs au brocciu et versez ce mélange dans votre moule.

- Enfournez à 180° pendant 30 à 35 minutes.
- Ce gâteau monte un peu comme un soufflé puis retombe un peu à sa sortie du four mais garde une texture nuageuse. Il se sert tiède ou froid. C’est un petit nuage de gourmandise…

Ma mousse au chocolat de fête et ses pépites croquantes

Ma mousse au chocolat de fête et ses pépites croquantes est un beau dessert bien gourmand qui allie l’onctuosité d’une mousse au chocolat pleine de finesse au croquant des noisettes et des pépites chocolatées maison…C’est une petite merveille de délice!

Vous pouvez tout préparer la veille et terminer avec les éléments de décoration le jour même; c’est donc un dessert bien pratique si l’on veut passer plus de temps avec ses invités qu’en cuisine. Vous pouvez le servir également en verrines pour encore plus de facilité.

Ingrédients pour Ma mousse au chocolat de fête et ses pépites croquantes (6 personnes)

Pour les pépites au chocolat

- 10 g de mycryo. C’est de la poudre de beurre de cacao. Même si on en utilise peu pour cette recette elle est indispensable car elle protégera la feuillantine de l’humidité du chocolat. Vos pépites resteront bien

croquantes grâce à lui! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

- 40 g de chocolat au lait. J’utilise du chocolat Jivara de la marque Valrhona. vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.
- 60 g de feuillantine: la feuillantine est réalisée à partir de crêpes dentelles. Vous pouvez donc acheter des crêpes dentelles et les écraser mais vous n’obtiendrez pas un mélange de brisures régulières. Si vous préférez en acheter vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Pour la mousse au chocolat

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de blanc d’œuf
- 250 g de crème fraîche liquide entière
- 50 g de sucre semoule

Pour les noisettes caramélisées

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

Il vous faudra également pour la décoration du sucre glace et éventuellement des petites meringues.

Matériel: ce matériel est nécessaire si vous voulez présenter cette mousse sur assiette. Mais vous pouvez présenter cette recette en verrine.

- des petits cercles de 7 cm de diamètre et de 4.5 cm de

hauteur

- un rouleau de rhodoid de la même hauteur que vos cercles
- une grande spatule large pour déplacer les mousses.

Préparation

On commence par les noisettes caramélisées.

- Faites chauffer l’eau et le sucre à 117° et versez les noisettes.
- Mélangez alors **continuellement**. Le mélange va tout d’abord devenir très sableux.
- Puis le sable va devenir un caramel liquide et progressivement les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel. Ce n’est pas très difficile : il faut juste un peu de patience.
- Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif en essayant de les séparer le plus possible et cela rapidement avant que le caramel durcisse. Laissez refroidir et mettre les noisettes dans un récipient hermétique en attendant le dressage.

On continue par les pépites au chocolat.

- Versez le mycryo dans un bol et faites -le fondre au bain marie.

- Le mycryo doit être complètement fondu.
- Hors feu versez la feuillantine dans le mycryo et mélangez bien avec une maryse pour bien enrober la feuillantine.
- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Mélangez bien le chocolat à la feuillantine avec une maryse afin de bien l’enrober.
- Étalez la feuillantine sur une surface anti adhésive et laissez prendre le chocolat. Vos pépites au chocolat au lait sont prêtes. Elles se conservent plusieurs jours dans une boite hermétique. Cachez bien la boite car si vous avez des petits gourmands à la maison tout va vite disparaître!

Puis on passe à la mousse au chocolat

- Faites fondre le chocolat au bain marie.
- Pendant que le chocolat fond battez les blancs avec le sucre. Le mélange doit avoir la consistance d’une mousse à raser.
- Battez la crème fraîche avec un fouet mais arrêtez quand vous commencez à voir des vagues se former sur le dessus Il ne faut pas la monter complètement en chantilly.
- Ajoutez le chocolat fondu délicatement aux blancs d’œufs puis terminez en en ajoutant la crème à ce mélange.
- Mettez la mousse en poche.
- Déposez les cercles sur une surface anti adésive. Tapissez l’intérieur de vos moules avec le ruban de rhodoïd.
- Remplissez vos cercles et mettre au frais pour la nuit.
- Au moment de servir soulevez le cercle à l’aide d’une

spatule large et déposez dans l’assiette de service. N’oubliez pas d’enlever le ruban de rhodoïd.

- Décorez la mousse avec les éléments: noisettes, pépites et pourquoi pas des petites meringues…Saupoudrez de sucre glace.

Gâteau de crêpes façon tarte au citron

Ce samedi 2 février c’est la chandeleur! Cette année je vous en propose une nouvelle version: un gâteau de crêpes façon tarte au citron! Et retrouvez mes autres recettes de crêpes sur le blog…

- **Crêpes gourmandes parmentières. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes caramélisées à la fleur d’oranger de Philippe Conticini. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes délice au miel et aux pignons. Pour la recette cliquez ici.**
- **Crêpes Suzette revisitées. Pour la recette cliquez ici.**

Ingrédients: pour environ une vingtaine de crêpes

Pour la pâte à crêpes

- 5 œufs
- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 1/2 litre de lait
- 50 g de sucre
- le zeste râpé de 2 citrons (verts ou jaune comme vous préférez)
- 1 cuillerée à soupe de rhum
- 1 cuillerée à café d’extrait de vanille

Pour le lemon curd: je vous donne les ingrédients pour plus de facilité mais retrouvez la recette en cliquant ici. Le lemon curd se prépare la veille.

- 3 à 4 citrons non traités: il vous faudra 150 g de jus de citron et vous utiliserez également les zests. Je fais un mélange d’un tiers de citron vert et 2/3 de citron jaune
- 250 g de sucre en poudre
- 80 g de beurre pommade
- 3 gros œufs entiers battus pour bien mélanger jaune et blanc
- une feuille de gélatine (2 g)

Pour la meringue:

- 50 g de blanc d’œuf
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de sucre glace **tamisé**

Pour les tranches de citrons confits

- un citron jaune bio
- 200 g d’eau
- 200 g de sucre

Matériel

- un moule à bavarois carré. Vous pouvez en trouvez en cliquant sur la photo ci dessous:

Préparation

Pour le lemon curd

- Commencez la veille par le lemon curd. Retrouvez la recette sur le blog en cliquant ici.

Pour les citrons confits

Si vous désirez décorez le gâteau avec des tranches de citron confit commencez également la veille.

- Coupez le citron en tranches fines.
- Versez l'eau et le sirop dans une casserole et portez à ébullition. Le sirop est prêt quand le sucre est dissous dans l'eau.
- Plongez les tranches fines de citron dans le sirop bouillant et **coupez le feu**. Filmez avec du film alimentaire (pour éviter toute déperdition d'arôme) et laissez refroidir à température ambiante. Répétez l'opération 5 ou 6 fois dans la journée en rajoutant eau et sucre en même quantité s'il y a trop d'évaporation.
- Le jour même, lorsque les rondelles d'agrumes sont confites, égouttez-les sur grille et laisser sécher pendant 1 à 2 h au four à 30° (ou 1 h à 50° si votre four ne descend pas à 30°).

Pour la pâte à crêpe

- Faire fondre le beurre
- Battez les œufs pour bien mélanger blancs et jaunes et

les passer au chinois.

- Ajoutez le lait, le beurre fondu mais pas bouillant, le sucre, le rhum, les zestes de citron et la vanille. Battre au fouet pour bien mélanger.
- Ajoutez alors la farine **tamisée** progressivement pour éviter les grumeaux.
- Laissez reposer au frais pendant une heure.

Pendant le temps de repos de la pâte préparez la meringue:

- Montez les blancs au fouet à faible vitesse. Ajoutez le sucre semoule petit à petit à partir du moment où les blancs ont monté un petit peu. Attention : les blancs ne doivent pas être cassants mais avoir la texture d'une mousse à raser.
- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.
- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie. S'il vous reste de la meringue après avoir décoré votre gâteau pochez-la sur une plaque anti adhésive et passez-la au four à 90° pendant 2 heures: vous obtiendrez des petites meringues merveilleusement croquantes qui ne collent pas aux dents! A dévorer de suite ou conserver dans une boîte hermétique.

La cuisson des crêpes

- Cuisez vos crêpes à la poêle avec une petit noix de beurre.
- Au fur et à mesure empilez les crêpes en les tartinant au fur et à mesure avec le lemon curd.
- Quand vous avez fini l'empilement des crêpes posez votre moule carré sur les crêpes. Si vous n'avez pas de moule,

aidez vous d’une règle pour faire la découpe qui suit.

- A l’aide d’un grand couteau coupez le surplus de crêpes sur les côtés.
- Coupez le gâteau de crêpes en deux.
- Superposez les deux moitiés pour obtenir plus d’épaisseur.

Dressage

Il ne reste plus qu’à décorer votre gâteau façon tarte au citron.

- Mettez un peu de lemon curd dans une poche à douille avec la douille de votre choix.
- Pochez d’abord la meringue sur le dessus du gâteau. A l’aide d’un petit chalumeau de cuisine caramélisez la meringue. Puis vous pocherez le lemon curd . **Attention:** ne passez pas le chalumeau sur le lemon curd: il se mettrai à fondre! C’est pourquoi il faut commencer par la meringue, puis le chalumeau et enfin terminer par le lemon curd.
- Puis pochez le lemon curd . Décorez avec quelques tranches de citron confit.

Et maintenant on se régale!