

Délicieux café chocolat

Ce Délicieux café chocolat est un gâteau un peu technique mais tellement bon!



Délicieux café chocolat

Ingrédients pour le Délicieux café chocolat (moule à manqué de 20 cm de diamètre et 10 cm de haut)

Pour la meringue

- 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



TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour le biscuit chocolat

- 30 g de cacao en poudre tamisé
- 120 g de sucre semoule
- 90 g de farine tamisée
- 140 de blancs d'œuf
- 100 g de jaune d'œuf
- 80 g de beurre

Pour la crème au beurre chocolat café

- 2,5 dl de lait entier
- 40 de chocolat noir
- une pincée de sel
- 50 g de sucre semoule
- 60 g de jaune d'œuf
- une demi fève tonka râpée

- une cuillerée à soupe rase d'extrait de vanille liquide (ou vous pouvez faire infuser une gousse de vanille dans votre lait)
- 200 g de beurre pommade (à température ambiante et travaillez le à la fourchette pour qu'il soit mou car si le beurre est trop froid, il va grainer)

Pour le sirop

- 20 cl de sucre de canne
- si vous désirez parfumer votre sirop ajoutez-y 10 cl de Kahlua ou de Baileys (liqueur de café)

Pour les décors en chocolat

- chocolat noir à pâtisser. Pour les secrets des décors en chocolat cliquez [ici](#).

Matériel

- un moule à manqué à charnière d'environ 20 cm de diamètre et 10 cm de haut



De Buyer - Moule à manqué démontable en acier antiadhésif -
Diamètre 20 cm, hauteur 6,5 cm - 4844.20

Préparation

- Pour la meringue : sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille. 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. La meringue se conserve très bien et longtemps dans une boîte hermétique à température ambiante: j'ai ai toujours de prête à l'avance à la fois nature (dans ce cas même recette mais sans extrait de café) et au café. Pour la décoration du gâteau j'ai

mélangé les deux variétés pour avoir un plus joli visuel.



Intégrez l'extrait de café
aux bancs d'œuf

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Vous briserez les lignes en fins morceaux que vous disposerez sur le gâteau. Vous pouvez aussi réaliser des minis meringues... qui se conserveront tout au aussi bien. C'est toujours pratique d'en avoir à l'avance...



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie réalisez de fines brisures avec une partie de votre meringue. Réservez dans une boîte hermétique.



Réalisez de fines brisures
avec la meringue

- **Pour le biscuit chocolat:** faites fondre le beurre et réservez à température ambiante.



Faites fondre le beurre

- Battez les jaunes avec le suce semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Bûche Moka

- Puis versez le beurre fondu et mélangez bien tout en légèreté. Ajoutez alors la farine et le cacao tamisés.



Ajoutez alors la farine et le cacao tamisés

- 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...



Montez les blancs avec le sucre semoule

- Ajoutez les blancs délicatement au mélange précédent. Commencez par intégrer 1/4 des blancs en neige pour détendre l'appareil au chocolat. Puis intégrez délicatement le restant des blancs.



Ajoutez les blancs délicatement

- Préparez votre moule: déposez une feuille de papier cuisson sur le fond et clipez le moule. Beurrez et farinez-le.



Beurrez et farinez le moule

- Versez la pâte dans le moule et enfournez à 180° pendant 30 à 35 minutes. Le gâteau est cuit quand vous pouvez y planter une lame de couteau et que celle-ci en ressort propre.



Versez la pâte dans le moule

- Démoulez et laissez refroidir complètement à température ambiante: le gâteau doit être complètement refroidi quand vous le découperez et que vous étalerez la crème au beurre dessus.



Démoulez et laissez refroidir

- **Pour la crème au beurre:** au fond d'un grand récipient déposez le chocolat noir, râpez la fève tonka et ajoutez l'extrait de vanille



Déposez le chocolat noir,
râpez la fève tonka et
ajoutez l'extrait de vanille

- Faites chauffer le lait mais il ne doit pas bouillir.



Faites chauffer le lait

- Battez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment.



Le mélange jaune et sucre
doit blanchir

- Quand le lait est bien chaud versez-le sur les jaunes et mélangez bien. Remettez sur le feu et laissez cuire à feu doux tout en remuant constamment. La crème doit napper la spatule. 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.



La crème anglaise est prête

- Versez alors la crème sur le chocolat; attendez quelques minutes et mélangez bien. Laissez refroidir en pensant à mélanger de temps à autre.



Versez la crème sur le chocolat

- Versez le beurre pommade dans votre cuve et et fouettez

pas trop vite. Versez doucement votre crème anglaise au chocolat par dessus. Il faut fouetter assez longtemps pour que la crème prenne. Si jamais elle devenait granuleuse il faut chauffer **légèrement** la cuve de votre batteur au chalumeau (il faut bien sûr qu'elle soit en acier...et non en plastic) ou alors il faut ajouter un petit peu d'eau tiède et continuer à fouetter plus vivement. Réservez au frais le temps que votre gâteau ait complètement refroidi.



Réalisez la crème au beurre

- Réalisez le sirop en faisant chauffer le sirop de sucre de cannes et l'alcool que vous avez choisi. Ôtez du feu à ébullition. Réservez.



Préparez un sirop

Dressage

- Le gâteau refroidi tranchez-le en trois dans l'épaisseur à l'aide d'un grand couteau (type couteau à pain)



Tranchez le gâteau en trois dans l'épaisseur

- Punchez les trois parties du gâteau avec le sirop. Puis étalez de la crème au beurre sur le premier disque. Recouvrez du second disque et faites de même. Terminez en déposant par dessus le troisième disque.



Puis étalez la crème au beurre

- Recouvrez l'ensemble du gâteau avec le restant de crème. Lissez bien.



Recouvrez l'ensemble du gâteau avec le restant de crème

- Masquez le gâteau avec les brisures de meringues et disposez vos décorations en chocolat: j'ai réalisé des petites branches en chocolat (pour apprendre à en faire cliquez ici) et utilisé des mini billes de meringues chocolatées que vous trouverez dans le commerce. Remettez au frais et il ne reste plus qu'à vous régaler.



Masquez le gâteau avec les brisures de meringues et disposez vos décorations en chocolat

- Remettez au frais et il ne reste plus qu'à vous régaler.



Délicieux café chocolat

Pasteis de nata

Ces petites tartelettes Portugaises sont mondialement connues. Elles sont un pur produit gourmand à base de pâte feuilletée et de crème à l'œuf. La recette est jalousement gardée secrète et vous ne trouverez jamais l'originale; pour avoir eu la chance de goûter ces délices dans la non moins célèbre boutique de Lisbonne, j'ai essayé de réaliser ces Pasteis de nata au plus proche du souvenir de ma dégustation.

Ces tartelettes sont cuites dans des petits moules spéciaux mais vous pouvez tout à fait utiliser vos propres moules à tartelettes. Je réalise les miennes dans un moule à tartelettes en silicone (Moule 12 Tartelettes FLEXIPAN®

ORIGINE).



Pasteis de nata

Ingrédients pour une quinzaine de Pasteis de nata

- 250 ml de lait entier
- 30 g de maïzena tamisée
- 150 g de sucre
- une lamelle de zeste de citron sans la partie blanche
- 55 ml d'eau
- 10 cl de fleur d'oranger
- 20 ml de rhum
- 90 g de jaunes d'œuf
- 250 g de pâte feuilletée du commerce ou maison. Pour la recette de la pâte feuilletée maison cliquez [ici](#).

Préparation

- Faites chauffer le lait et portez-le à ébullition.



Faites chauffer le lait

- Versez le lait chaud sur la maïzena tamisée et mélangez bien.



Versez le lait sur la
maïzena

- Remettez le mélange sur le feu et faites épaissir tout en mélangeant continuellement.



Remettez le mélange sur le feu

- Le mélange doit avoir épaissi.



Le mélange doit avoir épaissi...

- Passez le mélange au tamis.



Passez le mélange au tamis

- Faites chauffer le rhum, l'eau, le sucre le morceau de zeste de citron. Portez le tout à ébullition: le sirop doit atteindre 105°.



Préparez le sirop

- Ajoutez le sirop au mélange précédent. Laissez le mélange retomber en température. Ajoutez alors la fleur d'oranger.



Ajoutez le sirop au mélange

- Incorporez les jaunes d'œuf au mélange et mélangez bien. Ôtez le morceau de zeste de citron.



Ajoutez les jaunes d'œuf

- Roulez votre pâte feuilletée sur elle-même.



Roulez votre pâte feuilletée
sur elle-même

- Découpez votre pâte en tronçons d'environ deux centimètres. Puis aplatissez ces morceaux de manière à former des petits ronds de pâtes du même diamètre que vos moules.



Découpez votre pâte en
tronçons

- Disposez vos pâtons dans vos empreintes. Versez la préparation à base de lait au trois quart de la hauteur de vos moules.



Disposez vos pâtons dans vos
empreintes

- Enfournez à 240° pendant 15 à 20 mn selon les fours. Ne vous inquiétez pas: les pasteis vont gonfler pendant la cuisson et retombent quand on les sort du four...



Enfournez à 240° pendant 15 à 20 mn selon les fours.

Et on les déguste avec délectation...



Pasteis de nata

L'histoire de ces délicieux petits gâteaux

Au début du XIXe siècle, à Belém, près du "Mosteiro dos Jerónimos" (Monastère des Jerónimos), se trouvait une raffinerie de sucre de canne, associée à un petit magasin de commerce en tout genre. Suite à la révolution libérale de 1820, tous les couvents et monastères du pays furent fermés en 1834 le clergé ainsi que ses travailleurs expulsés.

Toutefois, afin de subsister, un des anciens occupants du Monastère décida, 1837, de vendre, dans ce même petit magasin, des tartelettes issues de la recette originale du monastère et rapidement appelées "Pastéis de Belém" (Tartelettes de Belém).

A l'époque, Belém était éloignée de Lisbonne et le parcours se faisait par bateau à vapeur. Cependant, la somptuosité du "Mosteiro dos Jerónimos" et de la "Torre de Belém" attirait beaucoup de visiteurs qui se sont rapidement habitués à savourer les délicieuses tartelettes du Monastère.

En 1837 débuta la confection des "Pastéis de Belém" dans les installations annexes de l'ancienne raffinerie, selon l'antique "recette secrète" originaire du monastère, fut depuis, transmise aux maîtres-pâtisseries successifs et exclusivement connue de ces derniers qui continuent aujourd'hui à les confectionner de façon artisanale dans "l'Atelier du Secret".

Cette recette reste immuable. En fait, grâce au savoir-faire de ses maîtres-pâtisseries et au choix judicieux de ses ingrédients, les "Pastéis de Belém" offrent toujours la seule et unique saveur de la pâtisserie portugaise d'autrefois.

Si vous allez à Lisbonne surtout ne manquez pas d'aller en déguster dans la très célèbre boutique:

PASTÉIS DE BELÉM • Rua de Belém nº 84 a 92, 1300 – 085 Lisboa Portugal . Pour une visite virtuelle de la célèbre boutique cliquez [ici](#).



Pasteis de Belem

Gâteau aux pommes et sirop d'érable

Un sublime gâteau aux pommes ultra moelleux aromatisé au sirop d'érable, qui me rappelle le délicieux gâteau (le pudding du chômeur) de mon amie canadienne Lyne! Ce Gâteau aux pommes et sirop d'érable est une véritable gourmandise , ultra facile à réaliser et qui ravira toute la famille!

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



Gâteau aux pommes et sirop d'érable

Matériel

- un moule à cake anti adhésif

Vous pouvez ne trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Tefal Crispybake Moule à cake 24 cm, Silicone rétractable haute qualité, Haute résistance, Cuisson parfaite, Non compatible avec Cake Factory J4170414

Ingrédients pour un gâteau (environ 8/10 parts)

- 2 à 3 pommes
- 140 g de beurre à température ambiante
- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 20 g de grand Marnier ou de jus d'orange
- une belle cuillère à soupe de sirop d'érable
- 200 g de farine de blé
- 10 g de levure chimique
- une belle noix de beurre fondue mélangée avec une peu de sucre en poudre
- pépite de sucre et sucre neige pour la présentation ainsi qu'un peu de sirop d'érable. Le sucre neige est un sucre qui ne craint pas l'humidité et que vous pouvez saupoudrer sur vos pâtisseries sans qu'il ne fonde et disparaisse. Vous pouvez ne trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



FunCakes Sucre Glace: Sucre qui ne fond pas, idéal pour la décoration de beignets, biscuits, gâteaux, gaufres, 150 g.

Préparation

- Epluchez les pommes, coupez-les en deux et évidez le cœur. Puis coupez-les en tranches.



Épluchez les pommes et

évidez-les en ôtant le cœur

- Versez les 200 g de farine, les 3 œufs , les 120 g de sucre, la cuillère de sirop d'érable, les 10 g de levure chimique, les 140 g de beurre et 20 g de grand Marnier dans le bol de votre mixeur et mélangez bien.



Mélangez bien

- Versez la moitié de la pâte dans votre moule. Disposez la moitié des pommes dessus. Puis versez le restant de la pâte dans le moule. Disposez le restant des pommes sur le gâteau.
- Faites fondre un peu de beurre avec une cuillère de sucre. Puis badigeonnez ce mélange sur le gâteau.



Faire fondre le beurre dans une petite casserole

- Enfournez le gâteau à 180°. Puis diminuer la température

à 170° et faites cuire pendant 45 à 50 minutes ; le gâteau est cuit quand vous pouvez plonger un couteau dedans et que la lame ressort propre. Saupoudrez de sucre neige et servez avec un petit pot de sirop d'érable.



Gâteau aux pommes et sirop d'érable

Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Les allergies ou intolérances alimentaires sont de plus en plus fréquentes; et comment faire quand on est allergique aux

produits laitiers et aux œufs ? Et bien voici une recette qui vous permettra de réaliser un très bon « cake » au chocolat sans utiliser ni de beurre, ni d'œufs qui sera extrêmement facile à réaliser.



Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici

Matériel

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



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

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

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

Préparation

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



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

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



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

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



Gâteau au chocolat sans œufs ni produits laitiers

Cake citron de mon enfance

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

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



Cake citron de mon enfance (recette Thermomix)

Matériel

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



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

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



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

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



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

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



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

Ingrédients pour un cake

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

Pour le sirop d'imbibage

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

Préparation

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



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

- Ajoutez au mélange les œufs et la crème.



Ajoutez au mélange les œufs et la crème

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



Ajoutez farine et levure

- Versez la préparation dans votre moule.



Versez la préparation dans votre moule

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



En fin de cuisson placez le

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

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



Préparez le sirop

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



Cake citron de mon enfance (recette Thermomix)

Tarte croustillante aux pommes et marrons (recette Basse température)

Vous êtes nombreux à me demander des desserts basse température. Ce mode de cuisson est particulièrement intéressant pour la cuisson des viandes, poissons, crustacés et légumes racines. Mais il l'est également pour certains fruits comme la pomme, l'ananas, la banane, la poire qui entrent dans la composition de certains desserts.

Je vous propose donc une recette de tarte croustillante où les

pommes sont cuites basse température avec des épices. Il en ressort un « parfumage » très subtil des fruits: en effet cette cuisson sous vide est un extraordinaire exhausteur de goût car aucune saveur ne peut s'évaporer pendant la cuisson; Tous les parfums vont se concentrer dans l'aliment emprisonné dans le sachet.

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



Tarte croustillante aux pommes, crémeux aux marrons



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 » , « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez ici
- Pour le Tome 2, cliquez ici
- Pour le Tome 3, cliquez ici
- Pour le Tome 4 cliquez ici
- Pour le Tome 5 cliquez ici
- Pour le tome 6 cliquez ici

Ingrédients pour 6 tartes individuelles

- 3 pommes
- 12 feuilles de pâte filo

Pour la farce

- 25 g de beurre mou
- une cuillerée à soupe d'épices à vin chaud. Vous en trouverez dans les magasins spécialisés en épices ou vous pouvez réaliser votre mélange vous-même en mixant finement de la poudre de cannelle, de badiane, de vanille, de gingembre, de clous de girofle et des écorces d'orange séchées
- une cuillère à soupe rase de jus d'orange
- le zeste d'une orange

Pour le crémeux aux marrons

- 50 g de lait entier
- 50 g de crème de marron
- 1 oeuf

- 20 g de sucre
- 4 g de poudre à crème ou de la maïzena
- 70 g de beurre

Matériel

- un thermoplongeur: je vous conseille celui de la marque Anova mais il en existe d'autres comme celui-ci (le moins cher à ce jour)



KLARSTEIN Quickstick - Cuisson sous vide, Sous vide stick, Thermoplongeur sous vide, Thermostat, Pompe de circulation, 1300 W, Pour casseroles jusqu'à 20 L, Réglage précis de la température - Noir

- 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]

- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



3 claveles 4801 - Cuillère Parisienne Double, 22/30 mm

Préparation

On commence par la cuisson basse température des pommes qui va prendre une heure.

- Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne.



Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur

- Mélangez tous les ingrédients de la farce.



Mélangez tous les ingrédients de la farce

- Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce.



Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce

- Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure.



Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure

Pendant la cuisson des pommes on prépare le crémeux aux marrons et les feuilles de filo.

Pour le crémeux aux marrons.

- Faites fondre la crème de marron dans le lait.



Faites fondre la crème de marron dans le lait

- Pendant ce temps blanchissez l'œuf avec les 20 g de sucre.



Blanchissez l'œuf avec les 20 g de sucre

- Versez le lait chaud sur l'œuf. Ajoutez la poudre à crème. Mélangez bien.



Versez le lait chaud sur

l'œuf

- Remettez le tout sur le feu jusqu'à ce que la crème épaississe.



Remettez le tout sur le feu
jusqu'à ce que la crème
épaississe

- Ôtez la casserole du feu et attendez quelques minutes:
quand la crème est à 40° incorporez alors les 70 g de
beurre.



Quand la crème est à 40°
incorporez alors les 70 g de
beurre

- Puis mixez le tout et placez la crème aux marrons dans
une poche à douille. Réservez au frais.



Puis mixez le tout



Placez la crème aux marrons
dans une poche à douille

Pour les feuilles de filo

- Mélangez un peu de beurre fondu avec une cuillère à soupe rase de sucre.



Mélangez un peu de beurre
fondu avec une cuillère à
soupe rase de sucre

- Beurrez des moules en inox ou en silicone (j'utilise des petites gamelles à chat...) ayant un diamètre suffisant pour pouvoir y déposer une demi pomme à l'intérieur. Puis étalez vos feuilles de filo: vous en utiliserez deux par moule individuel. Beurrez-les des deux côtés chacune et superposez-les. Puis on les dépose délicatement dans les moules pour qu'elle épousent bien la forme du moule: attention c'est fragile! Puis coupez le trop plein de pâte pour avoir un bel arrondi.



Disposez les feuilles de filo dans les moules individuels

- Enfournez à 180° pendant 10 mn à 15 mn suivant les fours. Laissez refroidir et démoulez délicatement (c'est fragile).



Enfournez à 180° pendant 10 mn

- Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo.



Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo

- Ouvrez le sachet de pommes: récupérez le jus rendu, filtrez-le. Puis faites-le réduire dans une petite casserole.



Récupérez le jus rendu, filtrez-le



Faites réduire le jus dans une petite casserole

- Disposez les pommes sur une grille et laquez les pommes avec le jus réduit.



Disposez les pommes sur une grille

- Puis disposez une demi pomme par dessus. décorez avec une petite feuille de menthe.



Puis disposez une demi pomme

par dessus

Et c'est prêt: ultra croustillant, merveilleusement parfumé...
Un petit bonheur.



Tarte croustillante aux pommes, crémeux aux marrons

Tarte pamplemousse romarin

J'adore le romarin que l'on utilise le plus souvent en cuisine mais vous pouvez également vous en servir pour parfumer vos desserts!

Pour cela c'est très simple: vous pouvez soit infuser le romarin (dans du lait pour parfumer une crème, dans un sirop...) mais vous pouvez en faire une poudre qui vous servira

à parfumer vos salades de fruits et vos pâtes comme ici la pâte sablée.

La réalisation de la poudre de romarin est ultra simple: faites sécher à température ambiante des branches de romarin pendant plusieurs jours et prélevez les petites feuilles bien sèches; il ne reste plus qu'à les mixer et conserver cette poudre dans un bocal hermétique. Vous pouvez aussi en trouver dans les magasins bio.



Tarte pamplemousse romarin

Matériel

- un cercle à tarte rectangulaire de 35 cm sur 10 cm et 2.5 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Gobel 865310 Flan à Tarte Rectangulaire Inox Bords Roulés
35*10 cm

- un robot pâtissier ou vos petites mains...Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Moulinex Robot pâtissier, Capacité bol 4,6 L, 8 vitesses + Pulse, Technologie Fouet Whisk pour un fouettage parfait, Batteur et pétrin en fonte d'aluminium, 1100 W, Masterchef Gourmet blanc QA510110

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



Spatule Patisserie Anglées, Spatule à Palette en Acier Inoxydable, décorative pour le glaçage du gâteau, des Cupcakes et des pâtisseries, Lot de 4

Ingrédients pour une tarte rectangulaire (6 personnes)

Pour la pâte

- un œuf
- 170 g de farine
- 30 g de poudre d'amande
- 90 g de sucre glace
- 50 g de fécule de maïs
- 1 g de sel
- 80 g de beurre mou
- 8 g de poudre de romarin

Pour la crème d'amande

- 100g de poudre d'amandes
- 10 g de féculé de maïs
- 80g de sucre glace
- 20g de lait d'amande
- 80g de beurre à température mou
- un oeuf

Pour le sirop

- 65 g de jus d'orange
- 10 g de jus de citron
- 35 g de sucre semoule
- une belle branche de romarin frais

Et bien sûr

- 3 pamplemousse roses
- des amandes effilées grillées à sec dans une poêle ou au four

Préparation

- Commencez par le sirop : placez tous les ingrédients et portez à ébullition. Mélangez bien puis ôtez du feu et filmez le récipient. Laissez infuser à température ambiante et préparez votre pâte.



Préparez le sirop

- Passez les amandes effilées au four ou à sec à la poêle pendant quelques minutes pour les dorer. Réservez.



Torréfiez les amandes pendant 10 minutes au four à 180°

- Placez la feuille sur votre robot. Versez la farine, la poudre d'amande, la fécule de maïs, le sucre glace, la poudre de romarin et le beurre coupé en morceaux dans votre bol mixeur. Mélangez pour obtenir une pâte sablée et ajoutez l'œuf. Quand tout est bien mélangé formez une « boule » en forme de rectangle. Filmez la pâte et placez au frais pendant deux heures.



Formez une « boule » en forme de rectangle

- Pendant ce temps préparez la crème d'amande: travaillez le beurre avec le sucre avec une fourchette pour le

rendre bien mou.



Travaillez le beurre à la fourchette

- Ajoutez la poudre d'amande et la féculé de pommes de maïs. Mélangez bien. Puis ajoutez le lait d'amande et l'œuf préalablement battu à la fourchette. Mélangez bien. Réservez.



Ajoutez le lait d'amande et l'œuf préalablement battu à la fourchette

- Abaissez la pâte en un long rectangle un peu plus grand que votre cercle à tarte. Déposez votre cercle à tarte sur une surface anti adhésive et disposez la pâte par dessus.



Disposez la pâte sur le moule

- Découpez le surplus de pâte tout autour à l'aide d'un petit couteau. Gardez les chutes pour réaliser des petits sablés à grignoter pour l'heure du thé ou du goûter.



Découpez le surplus de pâte tout autour à l'aide d'un petit couteau

- Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Placez ce fond de tarte au frais pour 30 mn.



Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette

- Etalez la crème d'amande sur la tarte à l'aide d'une petite spatule coudée. Enfournez à 180° pendant 35 minutes.



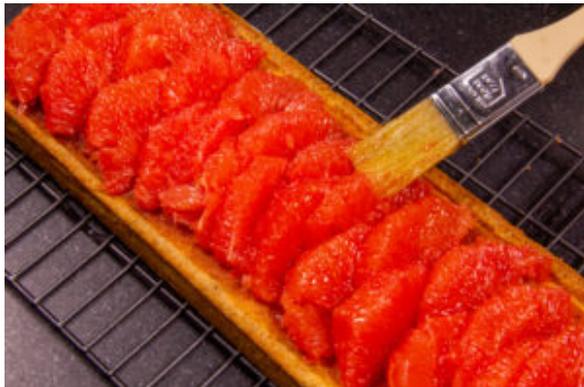
Etalez la crème d'amande sur la tarte

- Pendant la cuisson du fond de tarte pelez à vif les pamplemousses et prélevez-en les suprêmes avec un petit couteau.



Ôtez la peau du pamplemousse

- Trempez les suprêmes de pamplemousse dans le sirop et disposez-les sur la tarte refroidie et laquez les quartiers de pamplemousse avec un peu de sirop préalablement filtré par-dessus. Saupoudrez d'amandes effilées.



Laquez les quartiers de pamplemousse

- Et on déguste!



Tarte pamplemousse romarin

Brioche aux pommes, raisins et noix de pécan

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

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

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



Brioche aux pommes, raisins et noix de pécan

Matériel

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



Silikomart 20.326.00.0060 SFT326 Moule Forme Plum-Cake
Silicone Terre Cuite

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



KitchenAid 5K45SSE0B Classic Robot pâtissier Noir 4,3 L

Ingrédient pour une brioche

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

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

Préparation

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



Détaillez les pommes en petits dés

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



Cuisez les pommes avec une noix de beurre et le sucre

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



Trempez les raisins secs dans un peu d'eau chaude

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



Mélangez les noix de pécan avec le sirop

- Délayez la levure dans les 25 ml de lait.



Délayez la levure

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



Tamisez la farine

- Battez les œufs légèrement avec une fourchette.



Battez les œufs rapidement

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

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



Pétrissez

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



Laissez lever la pâte

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

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

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



Brioche aux pommes, raisins et noix de cajou

Cake Chocolat Banane (recette

vidéo au Thermomix)

Aujourd'hui on prépare un goûter gourmand pour nos petits loups réalisé avec le Thermomix TM6, ce robot cuiseur exceptionnel . **Et le petit plus c'est que vous pouvez suivre et réaliser cette recette avec la vidéo complète en fin d'article!**

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



Cake chocolat banane (recette Thermomix en vidéo)

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

gourmantissimes@gmail.com

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

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

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix

Best of - Tome 1



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

Pour la recette du Cake Banane chocolat:

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 45 minutes

Difficulté: facile

Ingrédients

- 2 bananes coupées en dés et arrosées d'un peu de jus de citron pour éviter qu'elles noircissent
- 100 g de beurre mou à température ambiante
- 90 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 230 g de farine
- 11 g de levure chimique (un sachet)
- 80 g de chocolat noir coupé en éclats ou en pistoles

- Une troisième banane coupée en deux dans le sens de la longueur

Préparation

- Placez 100 g de beurre mou et 90 g de sucre dans le bol. Mixez 40 s/ vit 3.
- Ajoutez 230 g de farine, 3 œufs, 11 g de levure chimique dans le bol et mixez 40 s/ vit 3.
- Ajoutez les dés de banane et mixez 50s/ vit 1 /sens inverse.
- Remplissez votre moule à cake du mélange. Coupez la banane restante en deux et positionnez -la sur le dessus du cake. Badigeonnez la banane avec un peu de fondu. Enfournez à 160 ° pendant 45 à 50 mn selon les fours.
- Laissez retomber en température et démoulez votre cake.

Vidéo

Bôô Clafoutis

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

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



Bôô Clafouti

Ingrédients pour un plat familial (environ 8 personnes)

- 500 g de cerises
- 3 œufs
- 130 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de pâte de pistache
- 15 cl de lait
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- 100 g de farine tamisée
- 60 g de beurre
- une gousse de vanille. Choisissez bien vos gousses de vanille: elles ne doivent jamais avoir un aspect sec et desséché. Bien au contraire! Elles doivent être bien charnues et avoir un aspect gras et luisant.
- une pincée de sel

Pour la décoration

- 60 g de pistaches
- du sucre perlé

Préparation

- Faites griller les 60 g de pistaches au four à 180° pendant 10 mn. Réservez.



Faites griller les 60 g de pistaches au four à 180° pendant 10 mn

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



Grattez la gousse de vanille

- Faites tiédir le lait avec la crème et infusez la gousse et les grains de vanille dans le lait pendant 15 mn. Retirez la gousse et réservez.



Infusez la vanille dans le lait

- Coupez les cerises en deux et dénoyautez-les.



Coupez les cerises en deux et dénoyautez-les

- Faites fondre le beurre (ne le chauffez pas de trop , il s'agit juste de le faire fondre).



Faites fondre le beurre

- Battez les œufs pour bien mélanger jaunes et blancs; ajoutez le sucre puis la farine tamisée. Mélangez bien puis ajoutez la pâte de pistache, le beurre fondu et le lait. Le mélange doit être bien homogène. Au besoin aidez-vous d'un robot ménager comme le Thermomix pour obtenir une pâte bien lisse et onctueuse... Pour toutes informations et démonstrations gratuites au sujet de ce robot extraordinaire cliquez [ici](#).



Ajoutez la pâte de pistache, le beurre et le lait et mélangez

- Disposez les cerises dans un plat légèrement beurré. Versez la pâte par-dessus. Puis découpez dans un carton une forme semblable à celle de votre plat de présentation mais d'une dimension plus petite. Disposez-la sur le plat et saupoudrez tout le tour de pistaches

torréfiées et de sucre perlé.



Saupoudrez tout le tour qui reste apparent de pistache torréfiées et de sucre perlé

- Ôtez la forme en carton.



Ôtez la forme en carton

- Enfournez à 180° pendant 35 à 40 minutes selon les fours. Le clafoutis va bien gonfler.



Enfournez à 180° pendant 35
à 40 minutes

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



A la sortie du four

Gâteau moelleux poires et chocolat

En ces moments difficiles de confinement on a besoin d'un peu
de réconfort et cela passe par la tendresse et la gourmandise.
Cette semaine je vous propose ce gâteau qui est une petite
merveille de saveurs et il va vous fait faire fondre de

plaisir. Servez-le tiède c'est encore meilleur! Voici mon Gâteau moelleux poires et chocolat..



Gâteau moelleux poires et chocolat

Ingrédients pour le Gâteau moelleux poires et chocolat

- 4 à 5 poires selon leur grosseur: il vous faudra 400 g de de poires en morceaux (deux à trois poires, pelées et évidées) pour la pâte du gâteau et une à deux poires pour le dessus du gâteau
- 3 œufs
- 120 g de beurre ramolli
- 180 g de sucre en poudre
- une cuillerée à café de baking powder

- 170 g de farine tamisée
- 1 cl d'extrait de vanille liquide
- 80 g de chocolat noir
- une pincée de sel

Pour la cuisson

- du sucre glace
- un peu de beurre fondu pour badigeonner le dessus du gâteau

Matériel

- un moule à cake anti adhésif d'environ 25 cm de diamètre et 6 cm de hauteur. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Silicone Worx Moule à gâteau Rond en Silicone Rouge

Préparation

- Mélangez vivement le sucre, le beurre ramolli et l'extrait de vanille.



Mélangez vivement le sucre,
le beurre ramolli et
l'extrait de vanille

- Vous obtenez une pommade que l'on réserve pour l'instant à température ambiante.



On obtient une pommade

- Faites fondre le chocolat au bain marie avec une pincée de sel.



Faites fondre le chocolat

- Pendant ce temps pelez trois poires et ôtez-en le cœur.



Pelez et évidez les poires

- Coupez les poires en petits morceaux.



Coupez les poires en petits morceaux

- Dès que le chocolat est fondu , ajoutez-le au mélange beurre et sucre.



Ajoutez le chocolat fondu

- Puis ajoutez les jaunes d'œufs.



Puis ajoutez les jaunes

- Et on intègre la farine **tamisée** et la baking powder au mélange précédent.



Ajoutez la farine et la baking powder

- Montez les blancs en neige; ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser. Ajoutez-les au mélange.



Montez les blancs en neige

- Et on termine en ajoutant les morceaux de poires.



Et on finit avec les

morceaux de poires

- Versez le tout dans votre moule et lissez le dessus.



Lissez le dessus du gâteau

- Pelez les deux poires restantes et coupez-les à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau en fine lamelles.



Coupez les poires en fines tranches

- Dressez les lamelles sur le gâteau.



Dressez les lamelles sur le gâteau

- Puis, à l'aide d'un petit pinceau badigeonnez les tranches de pommes avec du beurre fondu.



Badigeonnez avec un peu de beurre fondu

- Saupoudrez de sucre glace et enfournez à 180° pendant 45 mn. Et 10 mn avant la fin de la cuisson saupoudrez de nouveau de sucre glace le dessus du gâteau.



Saupoudrez de sucre glace

Dressage

- Sortez le gâteau du four et laissez le refroidir avant de le démouler. Quand le gâteau est refroidi, démoulez-le et disposez-le gâteau sur votre plat de présentation. Je vous conseille de le remettre au four à 80° pendant 5 à 6 minutes avant de le déguster car, même si il est délicieux froid, ce gâteau est vraiment meilleur tiède! Et quel moelleux!



Démoulez le gâteau



Gâteau moelleux poires et chocolat

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...



Tartelettes aux mures, parfum verveine et rhubarbe

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.



Ibili 716050 Lot de 3 emporte-pièces : 7+8+10 cm en Inox

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



WEINAS Chalumeau de Cuisine Bruleur pour Caramélisation Creme Brulee BBQ, Flamme Torch Cuisine Culinaires Rechargeable Gaz Butane pour Soudage Brasage et Parfait pour Les Chefs, Délicieux Desserts

Préparation

Pour le sablé

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



Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.



Coupez le beurre en tout petits cubes

- 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.



Mélangez avec la feuille



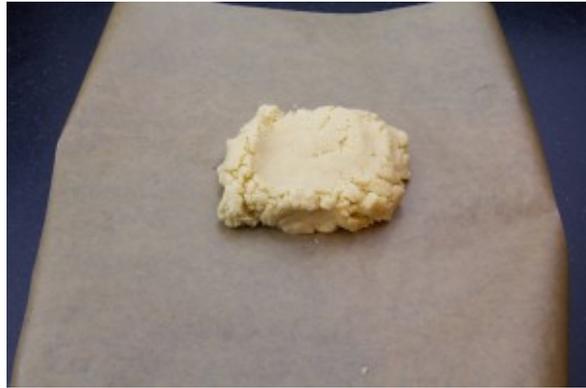
Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu et mélangez rapidement.



Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu

- Rassemblez la pâte en boule et déposez la sur une feuille de papier cuisson.



Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez la finement (2 mm) à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Étalez avec une 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.



Cuire au four à 200 °

- Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre.



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.



Faites fondre le chocolat
blanc

- Ajoutez-le à la poudre de sablé et mélangez bien à l'aide d'une maryse.



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.



Tapissez le fond des cercles

- Préparez le curd que vous avez choisi selon le déroulé de la recette.



Curd de verveine-rhubarbe

- Alors que le curd est encore tiède versez le sur le fond des tartelettes (environ 1 cm).



Versez le curd sur le fond des tartelettes

- Laissez prendre au frais pendant 3 heures et démoulez à l'aide d'un petit couteau au besoin.



Démoulez

- Faites chauffer une **vingtaine** de mures avec deux cuillerées à soupe de sucre.



Faites chauffer une **vingtaine** de mûres avec deux cuillerées à soupe de sucre

- Mixez et filtrez le jus des mûres.



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.



Laquez les mûres avec le jus

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.



Montez les blancs au fouet

- Ajoutez ensuite délicatement le sucre glace tamisé à l'aide d'une maryse.



Ajoutez ensuite délicatement
le sucre glace tamisé

- Versez la meringue dans votre poche à douille équipée de la douille que vous avez choisie.



Remplissez votre poche à douille avec la meringue

Finitions et Dressage

- Sortez les tartelettes du frigo. Disposez les mûres tout autour des tartelette.



Disposez les mûres tout autour des tartelette

- Pochez la meringue au centre de la tartelette. Et passez le chalumeau sur la meringue.



Pochez la meringue au centre
de la tartelette

- 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.



Tartelettes aux mures,
parfum verveine et rhubarbe



Tartelettes aux mures, parfum verveine et rhubarbe



Tartelettes aux mures, parfum verveine et rhubarbe

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 débiter ou vous perfectionner! Pour connaître ses recettes et les dates de ses cours cliquez [ici](#).



Ganache au chocolat

Ingredients 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 chauffer le lait

- Faites fondre votre chocolat au bain marie.



Faites fondre le 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.



Le mélange doit être lisse et brillant

- 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...



Mettre la ganache dans une poche à douille

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 connaître tous ses secrets et recettes ou inscrivez-vous à ses excellents cours ...

<https://www.japporteledessert.be/mes-recettes>



Ganache au chocolat