Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Voici un dessert facile à réaliser. La mousse de lait amène douceur et légèreté et se marie divinement avec le crémeux au chocolat et les noisettes croquantes caramélisées vous feront fondre de plaisir…

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Matériel

- un thermomètre de cuisson. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:

Thermomètre Infrarouge Laser Numérique Sans Contact -58°F~1112°F (-50°C□600°C) Emissivité Réglable - Non Frontal Pour Cuisson/BBQ/Congélateur/Viande

un silpat, surface anti adhésive

Matfer - Acier allié Toile patissière de cuisson 40x30, Rouge

Ingrédients pour 6 verrines

Pour les noisettes

- 100 g de noisettes émondées (sans la peau)
- 40 g de sucre
- 20 g d’eau

Pour le crémeux chocolat

- 125 g de lait entier
- 120 g de crème fraiche liquide entière
- 80 g de jaunes d’œuf
- 130 g de chocolat noir en pistoles ou coupé en petit morceaux
- 2 g de sel

Pour la mousse de lait

- 200 g de lait concentré non sucré
- 30 g de lait concentré sucré
- 2 g de gélatine

- 200 g de crème fraiche liquide entière

Préparation

Pour les noisettes

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

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

- Mélangez alors continuellement. Le mélange va devenir très sableux.

Le mélange sucre et noisettes va devenir très sableux

- Puis progressivement les noisettes vont dorer puis se couvrir de caramel. Ce n’est pas très difficile : il faut juste un peu de patience et surtout ne pas arrêter de mélanger.

Les noisettes vont dorer et se couvrir de caramel

- Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif.

Débarrassez les noisettes sur un revêtement anti-adhésif

- Laissez refroidir. Prélevez-en une partie et placez-les dans un sac plastic. Vous les saupoudrerez sur le crémeux chocolat au moment du dressage. Gardez-en quelques-unes entières pour les placer sur la mousse de lait au moment de servir.

Tapez légèrement concasser le tout

Pour le crémeux chocolat

- Versez le lait et la crème dans une casserole et portez à ébullition. Versez le tout sur les pistoles de chocolat. Mélangez jusqu'à dissolution du chocolat. Ajoutez les 80g de jaune et mélangez bien.

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

- Mixez avec un mixeur plongeant et versez dans vos verrines. Placez au frais.

Versez le crémeux dans vos verrines

Préparation de la mousse de lait

- Réhydratez la feuille de gélatine dans de l’eau froide

Faire tremper la gélatine

- Versez la crème dans un bol et montez-la en chantilly. Réservez au frais.

Montez la crème en chantilly

- Versez le lait concentré non sucré et sucré dans une casserole et portez à ébullition.

Mousse de lait, chocolat, noisettes caraméliséesMG_1267

- Ôtez du feu et ajoutez la gélatine essorée; mélangez bien . Laissez retomber en température et intégrez la chantilly en trois fois à l’aide d’une maryse.

Intégrez la chantilly à l’aide d’une maryse

- Sortez les verrines du frigo et saupoudrez le crémeux chocolat d’éclats de noisettes caramélisées écrasées sur le crémeux chocolat.

Saupoudrez le crémeux chocolat d’éclats de noisettes

- Versez la mousse de lait dans les verrines sur le crémeux chocolat.

Versez la mousse de lait dans les verrines

- Saupoudrez de poudre de cacao. Réservez au frais au moins une heure. Placez quelques noisettes entières sur le dessus au moment de servir.

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

- Il ne reste plus qu’à déguster!

Mousse de lait, chocolat, noisettes caramélisées

Crème douceur chococafé

Crème douceur chococafé

Matériel

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

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

Ingrédients pour 7 verrines

Pour la meringue au café

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

TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour la crème

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

Extrait naturel de vanille bourbon de Madagascar x 100 ml

Pour les brisures de chocolat

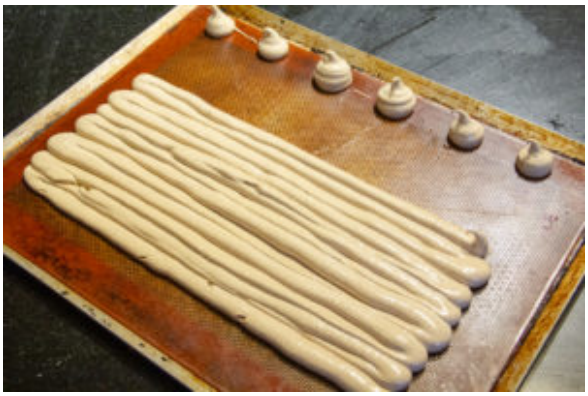
- une barre de chocolat noir

Préparation

- **Pour la meringue au café**: sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille; elle se conserve très bien et longtemps dans une 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.

Intégrez l'extrait de café

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées ainsi que des belles mini meringues sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Les mini meringues serviront pour la décoration et vous briserez les lignes en fins morceaux.



Pochez la meringue

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

Réalisez de fines brisures avec la meringue

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

Saupoudrez un peu de cacao sur vos minis meringues

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

Faites chauffer le lait

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

Versez le lait chaud sur les 60 g de pastilles de

chocolat

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

Battez les œufs avec le sucre

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

Ajoutez le lait parfumé au chocolat au mélange jaune d’œuf et sucre

- Remplissez vos verrines et déposez-les dans un plat contenant déjà de l’eau bien chaude et enfournez à 170° pendant 30 minutes. Puis laissez refroidir à température ambiante et gardez-les au frais ou bien servez-les 30 minutes après cuisson. Ces verrines

peuvent se servir tièdes ou froides. Je les préfère tièdes (dans ce cas repassez -les au four à 50° pendant 10 minutes si elles ont refroidies) car je trouve qu'un peu de chaleur exhale plus d'arômes…

Enfournez à 170° pendant 30 minutes

Dressage

- Concassez une barre de chocolat noir en petit morceaux.

Concassez une barre de chocolat noir en petit morceaux

- Juste avant de servir (et après tout passage au four) saupoudrez une couche de concassé de chocolat puis une couche de brisures de meringue au café. Ne le faites pas avant car la meringue va ramollir en absorbant un peu

d’humidité de la crème.

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

- Finissez en déposant une mini meringue sur le dessus de la crème.

Finissez en déposant une mini meringue sur le dessus de la

crème

Bavarois passion framboise (recette Thermomix)

Bavarois passion framboise (recette Thermomix)

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

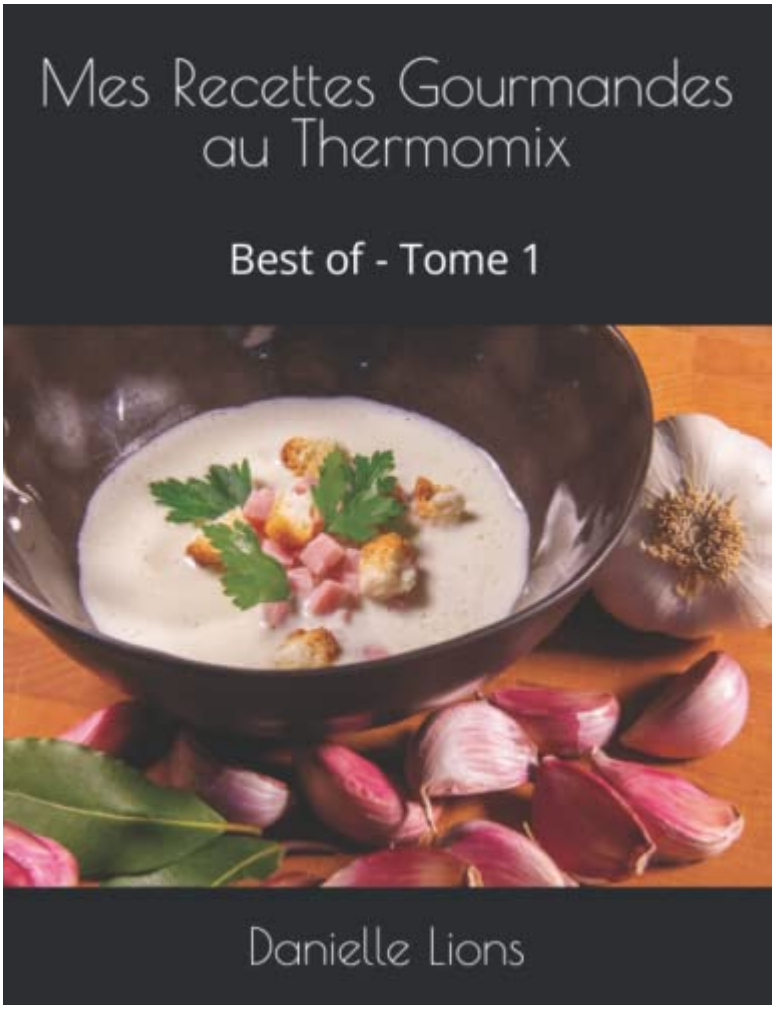
Si vous habitez en Belgique et vous souhaitez découvrir ce fabuleux appareil, contactez -moi à l’adresse mail suivante:

gourmantissimes@gmail.com

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d' un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet…Pour connaitre 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 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: 10 minutes

Temps de cuisson: 2 minutes

Difficulté: facile

Matériel

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

Duralex - Pack de 4 Ramequins à four 10Cm Ovenchef

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

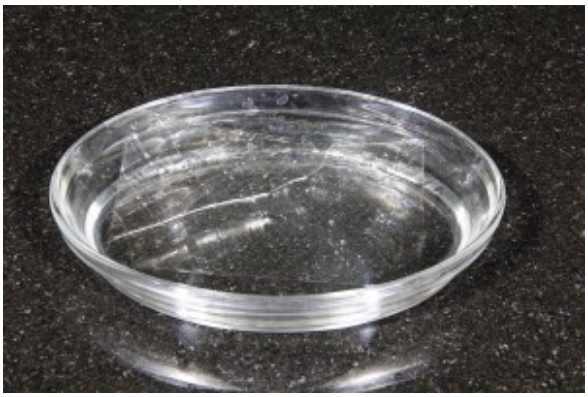
Backhaus Set de Spatule de Cuisine, cuillère et Maryse Silicone Ustensiles de Cuisines Premium avec Renfort en INOX – Résistantes à la Chaleur et adaptées à Tout Type de revêtements | Bleu

Ingrédients pour 4 ramequins

- environ 10 fruits de la passion pour obtenir 120 g de jus
- deux feuilles de gélatine (4 g)
- une quinzaine de feuille de basilic Thaïlandais (cela amène une petite note anisée)
- 60 g de sucre
- 50 g de mascarpone
- 200 ml de crème fraîche liquide entière
- 24 framboises fraîches ou congelées
- le zeste d’un citron vert

Préparation

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l’eau froide.



Mouillez la gélatine

- Coupez les fruits de la passion en deux et prélevez-en la chair. Passez la chair au travers d’un petit tamis pour ne conservez que le jus. Gardez quelques graines

pour la décoration….

Passez la chair des fruits de la passion au tamis

- Pesez le sucre dans le bol et **mixez 15 secondes/ vit 10**. Vous obtenez du sucre glace.
- Ajoutez la crème et le mascarpone, tous les deux bien froids; insérez le fouet et **fouettez 1 mn/ vit 3,5**. Réservez au frais.
- Nettoyez le bol et versez-y le jus des fruits de la passion. Faites **chauffer 2mn/98°/vit 1**.
- Égouttez bien les feuilles de gélatine et ajoutez-les au jus ainsi que les feuilles de basilic. **Mixez 10 secondes/ vit 10**.
- Ajoutez cette préparation délicatement à l'aide d'une maryse à la chantilly crème / mascarpone.

Ajoutez cette préparation délicatement à l'aide d'une maryse à la chantilly crème

/ mascarpone

Dressage

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

Bavarois passion framboise (recette Thermomix)

Crème à l'orange

Un dessert pour ces belles journées ensoleillées, très facile à faire avec des ingrédients facile à trouver, rien que pour nous remonter le moral ! Voici de délicieuses crèmes à l'orange…

Crème à l’orange

Ingrédient pour 7 ramequins

- 500 ml de lait entier
- 4 œufs
- 130 g d’une excellente confiture d’orange ou de mandarine. Je vous conseille celle de la marque Florian: pour en trouver cliquez ici.
- 5 cl de Mandarine Napoléon: la Mandarine Napoléon est une marque de liqueur de fruit à 38° à base de mandarines d’Andalousie et d’eau-de-vie issue d’une recette datant du XIX^{e} siècle. Si ne désirez pas mettre d’alcool remplacez-le simplement pas du jus d’orange et le zeste d’une orange.
- 3 oranges fraîches

Matériel

- des ramequins

Duralex - Pack de 4 Ramequins à four 10Cm Ovenchef

- une râpe Microplane: c’est la reine des zesteurs…Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous:

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

Préparation

- Mixer à l’aide d’un mixeur plongeant les 4 œufs avec la confiture.

Mixer à l’aide d’un mixeur plongeant les 4 œufs avec la confiture

- Faites chauffer le lait et ajoutez -le au mélange précédent. Ajoutez également la Mandarine Napoléon (ou le jus et le zeste d’orange).

Faites chauffer le lait

- Versez dans vos ramequins et enfournez au bain marie à 180° pendant 30 mn (l’eau du bain marie doit déjà être chaude quand vous y déposez les ramequins).

Versez dans vos ramequins

- Pendant ce temps prélevez les suprêmes de 2 oranges. Réservez.

Prélevez les suprêmes

Dressage

- A la sortie du four ôtez les crèmes du bain marie et laissez un peu refroidir. Décorez avec les suprêmes d’orange sur les crèmes. J’aime servir ces crèmes légèrement tièdes car les arômes en sont magnifiés…

Crème à l’orange

Crème à l’orange