

# Macarons

éclairs & pâtisseries

PETITS PLATS  
*Gourmands*



# *Sommaire*



■ Pâte à choux de base .....	4	■ Macarons à la confiture de châtaignes .....	34
■ Choux à la crème .....	5	■ Macarons à la confiture de rose .....	35
■ Choux saveur litchi et framboise .....	6	■ Macarons au gingembre confit .....	36
■ Burgers-choux pralinés, banane-caramel .....	8	■ Macarons aux oranges confites .....	38
■ Choux à la mousse de fraises, glaçage fraise Tagada .....	10	■ Macarons pistaches-chocolat .....	40
■ Choux my little mouse .....	11	■ Tuiles aux amandes .....	42
■ Religieuses crème à l'orange et chocolat-Carambar .....	12	■ Chausson aux pommes .....	43
■ Cygnes en pâte à choux et crème citron .....	14	■ Escargots en rando .....	44
■ Profiteroles au chocolat .....	16	■ Mingus de framboises .....	46
■ Éclairs au chocolat .....	17	■ Croissants aux amandes .....	48
■ Éclairs aux cacahuètes et à la banane .....	18	■ Savarin à la chantilly .....	49
■ Éclairs à la mousse de noix de coco et pépites de chocolat .....	20	■ Pets-de-nonne .....	50
■ Paris-Brest aux fruits des bois .....	21	■ Millefeuilles légers aux framboises .....	52
■ Sucettes, chouquettes et mikados .....	22	■ Millefeuilles au chocolat .....	54
■ Sucettes « désir du roi » .....	24	■ Madeleines au chocolat .....	55
■ Macarons à la vanille .....	26	■ Mini-madeleines à la noix de coco et cœur chocolat .....	56
■ Macarons aux fruits de la passion .....	27	■ Mini-madeleines au zeste de citron et miel d'acacia .....	58
■ Macarons au basilic et citron vert .....	28	■ Mini-madeleines au sirop d'érable et noix de pécan .....	60
■ Macarons au caramel et beurre demi-sel .....	30	■ Meringues .....	62
■ Macarons au chocolat et clémentines confites .....	32	■ Mini-cannelés bordelais .....	63



18 petits choux, ou 9 gros choux / Assez facile /

Prép. : 20 min / Cuis. : 30 min

## Pâte à choux de base

1. Dans une casserole, mettez l'eau, le beurre et le sel et portez à ébullition. Retirez du feu et versez la farine tamisée en une seule fois. Mélangez à la cuillère en bois en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux.
2. Faites dessécher la pâte sur le feu en remuant avec la cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.
3. Laissez refroidir 5 min, puis incorporez les œufs un par un toujours à la cuillère. La pâte obtenue doit être à la fois brillante, ferme et souple. Si elle vous paraît trop sèche, ajoutez-y la moitié d'un œuf. La pâte à choux est prête à être utilisée.
4. Remplissez de pâte une poche munie d'une douille assez grosse (ou à l'aide d'une petite cuillère) et formez des petits tas de pâte sur une plaque beurrée. Enfourez à 200 °C (th. 6-7) et laissez cuire pendant 10 min. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.

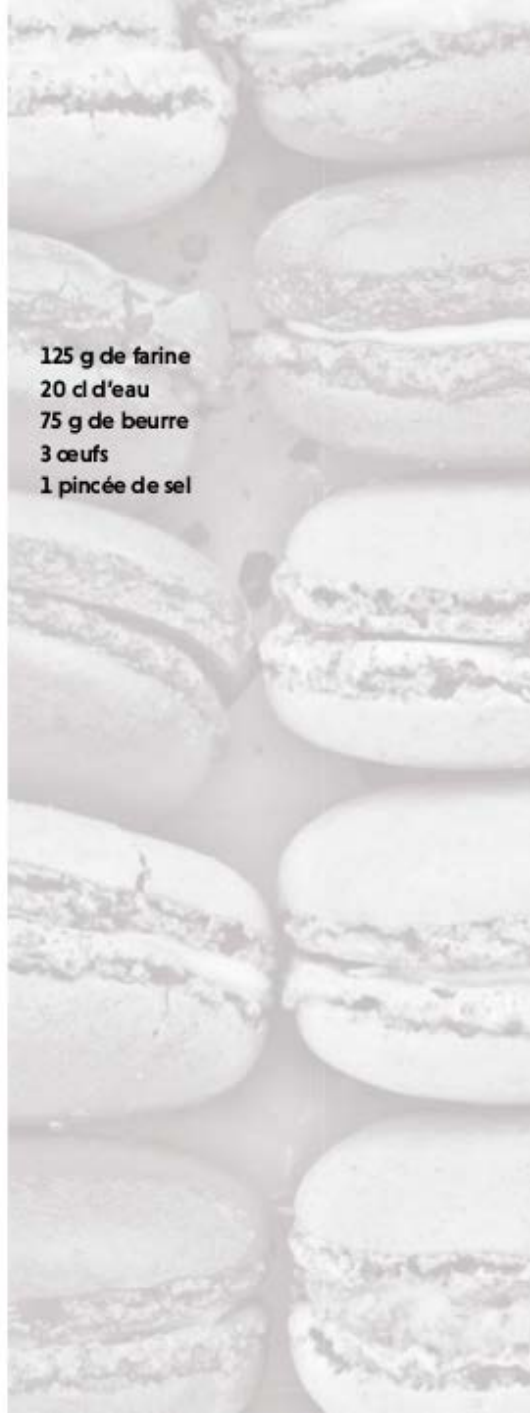
125 g de farine

20 cl d'eau

75 g de beurre

3 œufs

1 pincée de sel



## Choux à la crème

1. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
2. À l'aide d'une poche à douille, confectionnez des boules de pâte de la taille d'une noix sur une feuille de papier sulfurisé. Badigeonnez-les d'œuf battu et faites cuire de 20 à 30 min dans un four préchauffé à 180 °C (th. 6).
3. Réalisez la crème : mélangez les œufs, le sucre, la fécule de maïs, le rhum et l'extrait de vanille.
4. Portez le lait à ébullition et versez-y l'appareil. Mélangez bien et faites cuire dans une casserole pendant 2-3 min. Laissez refroidir.
5. À l'aide d'une poche à douille, remplissez les choux de crème pâtissière et saupoudrez-les de sucre glace.

**Pâte à choux, voir p. 4**

**50 cl de lait**

**100 g de sucre**

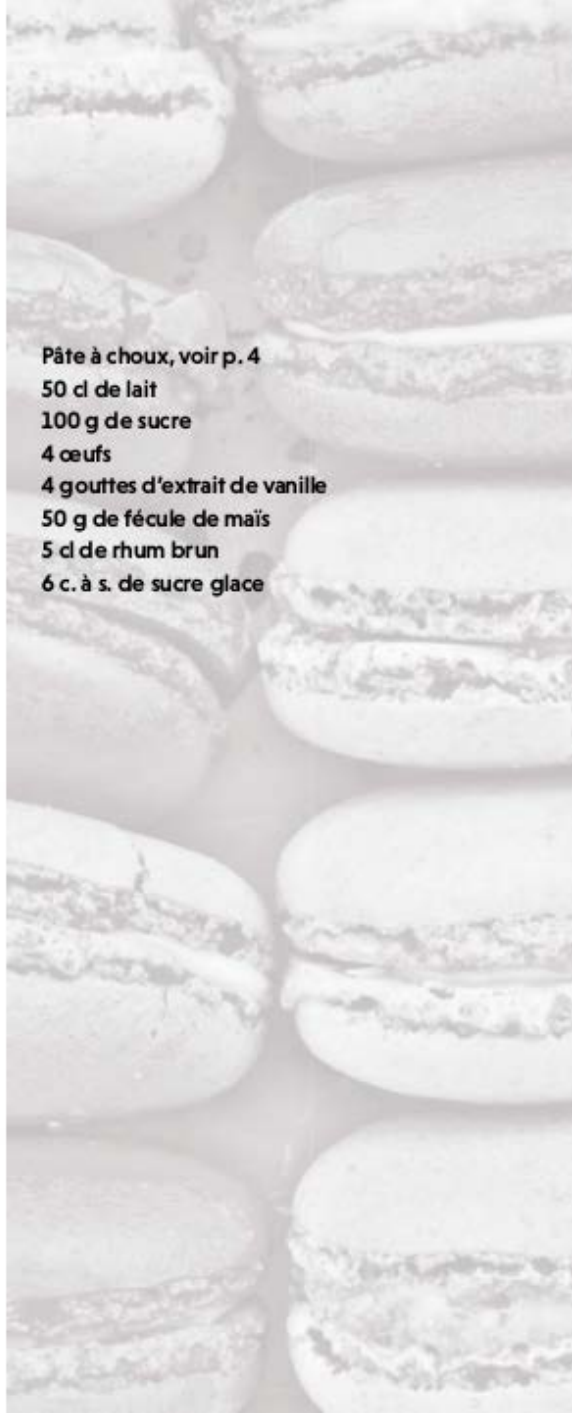
**4 œufs**

**4 gouttes d'extrait de vanille**

**50 g de fécule de maïs**

**5 cl de rhum brun**

**6 c. à s. de sucre glace**



## Choux saveur litchi et framboise

1. Faites chauffer le lait et versez-y la liqueur de litchi.
2. Battez les œufs et le sucre, puis ajoutez la farine et mélangez. Versez-y le lait chaud, puis remettez à feu doux pour faire épaissir en remuant très soigneusement pendant 5 à 10 min. Arrêtez la cuisson dès les premiers bouillonnements. Laissez refroidir la crème.
3. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
4. Remplissez une poche munie d'une douille assez grosse (1 cm par exemple) et formez des petits tas de pâte sur une plaque beurrée. Enfouez à 200 °C (th. 6-7) et faites cuire pendant 10 min. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir.
5. Coupez le dessus des choux. Remplissez-les de crème à la liqueur de litchi et ajoutez-y quelques framboises. Recouvrez les choux de leur chapeau.

Pâte à choux, voir p. 4

50 cl de lait

2 œufs

60 g de farine

80 g de sucre

1 bouchon de liqueur de litchi

1 petite barquette de framboises





12 burgers / Assez facile / Prép. : 40 min /

Cuis. : 30 min

## Burgers-choux pralinés, banane-caramel

1. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
2. À l'aide d'une petite cuillère, formez des petits tas de pâte sur la plaque et ajoutez les graines de sésame. Enfourez à 200 °C (th. 6-7) et faites cuire pendant 10 min. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir.
3. Réalisez la garniture : faites fondre la pralinoise au bain-marie. Réduisez les crêpes dentelles en miettes. Coupez la banane en rondelles. Une fois la pralinoise fondue, laissez-la refroidir un petit peu avant d'y ajouter les miettes de crêpes.
4. Coupez le dessus des choux. À l'intérieur, intercalez une couche de pralinoise et quelques rondelles de banane (deux fois). Recouvrez les choux de leur chapeau et réservez.
5. Réalisez le caramel : mettez le sucre dans une casserole et faites chauffer en prenant soin de tourner au fouet (il ne faut pas que le caramel brûle). Une fois que le caramel a pris une belle couleur dorée, ajoutez le beurre salé sans cesser de remuer (un peu hors du feu si besoin). Ajoutez la crème fraîche et remuez encore. Laissez refroidir un peu pour qu'il épaississe.
6. Nappez les choux de sauce au caramel et parsemez le dessus de graines de sésame.

Pâte à choux, voir p. 4

Graines de sésame

100 g de pralinoise (chocolat)

65 g de crêpes dentelles

1 banane

200 g de sucre

20 g de beurre salé

20 cl de crème fraîche liquide





12 choux / Assez facile / Prép. : 1 h / Cuis. : 25 min /  
Repos : 1 h

10

Pâte à choux

## Choux à la mousse de fraises, glaçage fraise Tagada

1. Préparez la mousse : lavez les fraises, équeutez-les et épongez-les délicatement. Mettez-en quelques-unes de côté pour la décoration. Mixez les autres avec le sucre en poudre.
2. Montez la crème très froide en chantilly. Montez les blancs en neige. Incorporez la chantilly aux fraises mixées et ajoutez le sachet d'agar-agar.
3. Incorporez délicatement les blancs en neige. Ajoutez les éclats de pistaches et réservez au frais.
4. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
5. Remplissez de pâte une poche munie d'une douille assez grosse (1 cm par exemple) et formez des petits tas sur une plaque beurrée. Enfouez à 200 °C (th. 6-7) et faites cuire pendant 10 min. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir.
6. Coupez le dessus des choux et remplissez-les avec la mousse de fraises froide, puis disposez quelques fraises sur les côtés. Recouvrez les choux de leur chapeau et saupoudrez de sucre glace.
7. Préparez le glaçage en faisant chauffer la crème à feu doux. Mettez-y les fraises Tagada et laissez-les fondre. Une fois votre préparation homogène, placez-la au frais et attendez qu'elle fige. Étalez le glaçage sur les choux.

Pâte à choux, voir p. 4

Pour la mousse de fraises :

300 g de fraises

3 blancs d'œufs

25 cl de crème fleurette

4 c. à s. de sucre en poudre

1 sachet de 2 g d'agar-agar

Éclats de pistaches

Sucre glace

Pour le glaçage :

15 cl de crème épaisse

15 fraises Tagada

## Choux my little mouse

1. Réalisez la mousse de citron : pressez les citrons et filtrez le jus. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez le jus de citron.
2. Faites cuire la préparation au bain-marie à feu doux jusqu'à ce qu'elle épaississe, en la remuant continuellement. Laissez-la refroidir en tournant de temps en temps afin d'éviter la formation d'une peau. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la crème de citron. Réservez au frais.
3. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
4. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, réalisez avec la pâte 12 formes ovales (pour représenter le corps de la petite souris). Enfourez-les à 200 °C (th. 6-7) et faites cuire pendant 10 min. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.
5. Garnissez les choux de mousse de citron et réservez.
6. Pour le glaçage au chocolat, faites fondre le chocolat au bain marie. Ajoutez le beurre et mélangez à la spatule jusqu'à ce qu'il soit incorporé et que la préparation devienne lisse. Ajoutez le sucre glace et continuez de mélanger assez rapidement.
7. Dès que la préparation est homogène, lisse et onctueuse, vous pouvez napper les choux sur toute la surface.
8. Décorez-les avec les amandes effilées pour faire les oreilles, utilisez les billes de couleurs pour à faire les yeux ainsi que le nez et terminez avec un morceau de réglisse pour faire la queue.

### Pâte à choux, voir p. 4

Pour le glaçage :

**100 g chocolat**  
**50 g de sucre glace**  
**30 g de beurre**

Pour la décoration :

**Amandes effilées**  
**2 rouleaux de réglisse**  
**Billes de couleurs en chocolat**

Pour la mousse de citron :

**4 citrons**  
**3 œufs**  
**100 g de sucre**



6 religieuses / Assez facile / Prép. : 1 h 30 /

Cuis. : 50 min / Repos : 4 h

12

Pâte à choux

## Religieuses crème à l'orange et chocolat-Carambar

1. Réalisez la crème au chocolat : mélangez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine.

2. Faites fondre le chocolat dans un peu de lait. Versez délicatement le lait sur l'appareil et remuez. Remettez le mélange sur feu doux en remuant sans cesse (la crème épaissit). Après quelques bouillons, éteignez le feu. Réservez au frais pendant 2 h.

3. Réalisez la crème à l'orange : pressez les oranges et filtrez le jus. Dans une casserole, mélangez au fouet le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la fécule de maïs et mélangez vivement pour éviter les grumeaux. Ajoutez le jus d'orange en deux fois, en raclant bien le fond de la casserole. Mettez à cuire la crème sur feu moyen en mélangeant sans arrêt. La crème est cuite en 5 min environ (attention, elle prend très vite). Réservez au frais pendant 2 h.

4. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.

5. Remplissez de pâte une poche à douille et formez 6 gros choux (pour le corps), puis 6 petits (pour les têtes) sur une plaque beurrée. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) et laissez cuire pendant 10 min. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir. Remontez la température du four à 180 °C (th. 6).

6. Garnissez les gros choux avec la crème à l'orange et les petits avec la crème au chocolat. Réservez.

7. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, mettez les Carambars côte à côte et enfournez (avec la chaleur du four, ils vont fondre, formant ainsi une dentelle fine). Laissez cuire de 5 à 6 min. À la sortie du four, laissez tiédir un petit peu et, à l'aide d'un couteau, taillez des petits cercles de 5 cm de diamètre. Disposez ces cercles sur le dessus des gros choux. Ajoutez alors le petit chou au chocolat et terminez par le chapeau en orange confite.

6 oranges confites pour la décoration

12 Carambars à l'orange

Pâte à choux, voir p. 4

Pour la crème à l'orange :

100 g de sucre

2 œufs

6 oranges (soit 50 cl de jus d'orange)

2 c. à s. bombées de fécule de maïs

Pour la crème au chocolat :

50 cl de lait

125 g de chocolat noir

40 g de farine

60 g de sucre

2 œufs





8 à 10 cygnes (selon la taille) / Difficile / Prép. : 1 h /  
Cuis. : 25 min / Repos : 24 h

14

Pâte à choux

## Cygnes en pâte à choux et crème au citron

1. Préparez la crème au citron : dans un saladier, mélangez les œufs avec le sucre, le zeste et le jus de citron. Faites chauffer au bain-marie en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Hors du feu, ajoutez le beurre à la préparation en lissant au fouet. Mixez pendant 10 min et réservez au frais 24 h.

2. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.

3. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisée, réalisez à l'aide d'une poche à douille 10 chiffres en forme de « 2 », puis 10 formes ovales (pour représenter le corps du cygne). Enfournez-les à 200 °C (th. 6-7) et faites cuire pendant 10 min. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.

4. Coupez la partie supérieure des choux, puis recoupez dans le sens de la longueur (pour les ailes du cygne).

5. Garnissez les choux de crème au citron, enfoncez la tête (le chiffre 2 que vous avez formé sur la plaque de cuisson) dans la crème et mettez les ailes sur le dos. Vous pouvez les saupoudrer avec un peu de sucre glace.

Pâte à choux, voir p. 4

2 petits œufs

120 g de sucre

Le zeste de 2 citrons

5 c. à s. de jus de citron

150 g de beurre à température

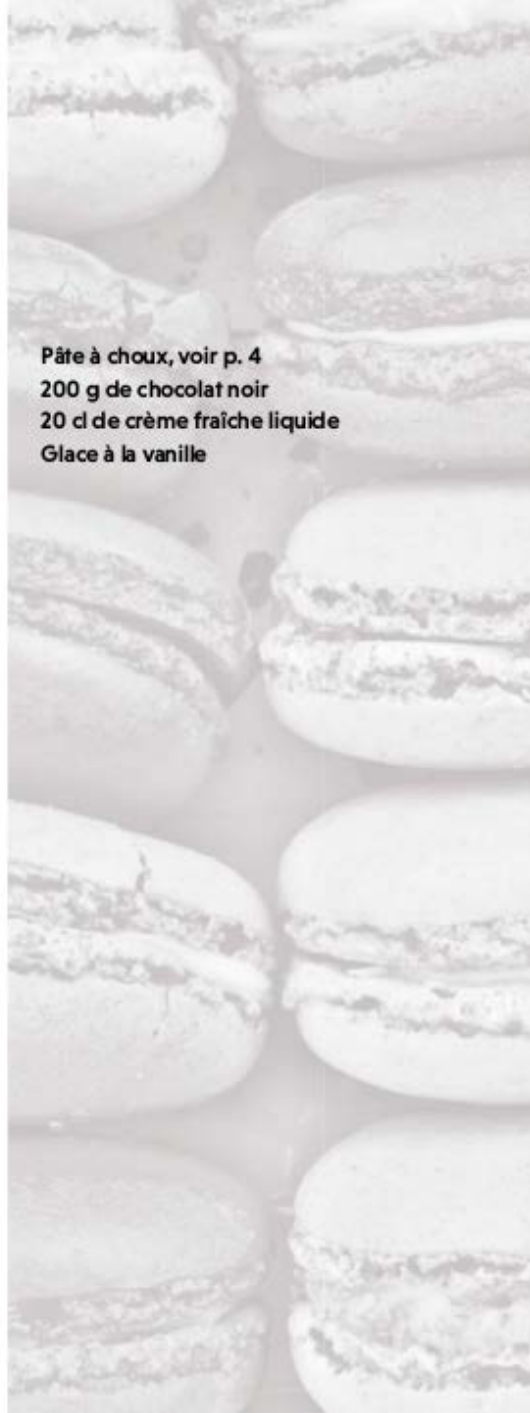




## Profiteroles au chocolat

1. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
2. À l'aide d'une petite cuillère, formez des tas de pâte sur une plaque beurrée. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) et faites cuire pendant 10 min. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir.
3. Coupez les choux en deux, déposez une boule de glace à l'intérieur et refermez-les. Placez au congélateur.
4. Portez la crème fraîche à ébullition. Ajoutez le chocolat cassé en petits morceaux et mélangez. Servez les choux glacés arrosés de sauce au chocolat chaude.

Pâte à choux, voir p. 4  
200 g de chocolat noir  
20 cl de crème fraîche liquide  
Glace à la vanille





## Éclairs au chocolat

1. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
2. Remplissez une poche à douille avec la pâte à choux et alignez des petits boudins de pâte sur une plaque beurrée. Enfourn ez-les à 200 °C (th. 6-7) et laissez cuire pendant 10 min.
3. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5) et prolongez la cuisson de 10 min, puis sortez du four et laissez refroidir sur une grille.
4. Pour la crème pâtissière au chocolat : faites chauffer le lait.
5. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le cacao.
6. Versez le lait chaud sur les œufs, remettez la préparation sur le feu et remuez avec une spatule jusqu'à ce qu'elle épaississe.
7. Fendez les éclairs en deux dans la longueur et garnissez-les de crème pâtissière chocolatée. Faites fondre le chocolat au bain-marie et nappez-en les éclairs.

**Pâte à choux, voir p. 4**  
**50 cl de lait**  
**4 jaunes d'œufs**  
**70 g de farine**  
**100 g de sucre en poudre**  
**2 c. à s. de cacao**  
**150 g de chocolat noir**



## Éclairs aux cacahuètes et à la banane

1. Épluchez les bananes, écrasez-les finement et ajoutez le jus de citron ainsi que le yaourt. Hachez grossièrement les cacahuètes et mélangez-les avec les bananes. Salez, poivrez et relevez le tout avec du curry et un peu de piment. Réservez.
2. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
3. Remplissez de pâte une poche munie d'une grosse douille lisse. Réalisez des segments d'une dizaine de centimètres, en les espaçant sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou sur un tapis en silicone).
4. Saupoudrez-les d'un peu de piment d'Espelette et enfournez-les à 200 °C (th. 6-7) pour pendant 10 min.
5. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.
6. Garnissez les éclairs de crème aux cacahuètes et à la banane.

Pâte à choux, voir p. 4

3 bananes

3 c. à s. de cacahuètes salées

3 c. à s. de yaourt

4 c. à s. de jus de citron

2 c. à s. de curry en poudre

Piment d'Espelette

Sel, poivre





10 éclairs / Assez facile / Prép. : 1 h / Cuis. : 25 min /  
Repos : 1 h

20

Pâte à choux

## Éclairs à la mousse de noix de coco et pépites de chocolat

1. Préparez la mousse : mélangez 1 c. à s. de sucre avec Cremfix. Montez la crème très froide en chantilly. Ajoutez le mélange Cremfix-sucre, continuez à battre quelques instants.
2. Montez le blanc en neige. Mélangez délicatement la crème de coco à la chantilly, puis incorporez le blanc en neige. Réservez au frais pendant 1 h.
3. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
4. Remplissez de pâte une poche munie d'une grosse douille lisse. Réalisez des segments d'une dizaine de centimètres, en les espaçant sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou sur un tapis en silicone).
5. Enfourez-les à 200 °C (th. 6-7) et faites cuire pendant 10 min. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.
6. Pour le glaçage : faites fondre le chocolat au bain-marie. Ajoutez le beurre et mélangez à la spatule jusqu'à ce qu'il soit incorporé et que la préparation devienne lisse.
7. Pratiquez une petite incision sur le côté des éclairs afin de les garnir de mousse de coco froide et de pépites de chocolat. Nappez le dessus de glaçage au chocolat et parsemez de poudre de noix de coco.

Pâte à choux, voir p. 4

Pour la mousse de coco :

**15 cl de crème fraîche liquide**

**1 blanc d'œuf**

**15 cl de crème de coco**

**1 sachet de Cremfix**

**1 c. à s. de sucre**

**Pépites chocolat**

Pour le glaçage :

**50 g de chocolat noir pâtissier**

**20 g de beurre**

**Noix de coco en poudre**



## Paris-Brest aux fruits des bois

1. Réalisez la mousse aux fruits des bois : faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

2. Montez la crème très froide en chantilly avec le sucre en poudre. Réservez-en une petite partie pour la décoration et mettez le tout au frais.

3. Équeutez si besoin les fruits rouges et lavez-les en les passant rapidement sous l'eau. Gardez en quelques poignées pour la décoration. Passez le reste au mixeur avec le jus de citron et le sucre glace.

4. Égouttez la gélatine en la pressant entre les paumes de la main. Faites-la fondre dans une casserole à feu très doux avec un peu d'eau. Ajoutez les fruits mixés et mélangez bien. Hors du feu, incorporez délicatement la chantilly. Mettez la mousse dans un siphon et réservez au frais.

5. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.

6. Remplissez de pâte une poche munie d'une douille assez grosse (1 cm par exemple). Couchez la pâte à choux en couronnes sur une plaque beurrée : disposez deux cordons de pâte côte à côte (l'un à l'intérieur de l'autre), puis un troisième à cheval sur les deux premiers. Dorez leur surface au jaune d'œuf et parsemez d'amandes effilées.

7. Enfournez à 200 °C (th. 6-7) et faites cuire pendant 10 min. Abaissez la température du four à 150 °C (th. 5), puis laissez cuire encore 15 min. Sortez du four et laissez refroidir.

8. Coupez le dessus des Paris-Brest. Avec le siphon, répartissez la mousse de fruits. Ajoutez des fruits entiers sur la mousse et refermez. Saupoudrez avec un peu de sucre glace.

**Pâte à choux, voir p. 4**

**Amandes effilées**

**300 g de crème fleurette**

**150 g de fruits rouges**

**(fraises, framboises, myrtilles...) +**

**50 g pour la décoration**

**5 feuilles de gélatine**

**50 g de sucre en poudre**

**50 g de sucre glace**

**1 filet de jus de citron**

**Un demi-verre d'eau**

30 sucettes / Assez facile / Prép. : 30 min /  
Cuis. : 25 min

## Sucettes, chouquettes et mikados

1. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
2. Remplissez de pâte une poche munie d'une petite douille unie et réalisez une vingtaine de petits choux sur une plaque beurrée.
3. Mélangez le jaune d'œuf avec un fond d'eau ainsi qu'une pointe de sel et badigeonnez-les. Saupoudrez de grains de sucre.
4. Enfourez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 20 min, puis ouvrez la porte du four et laissez-les sécher 10 min à 150 °C (th. 5). Sortez du four et laissez refroidir.
5. Prélevez le zeste du citron et râpez-le. Fouettez la crème très froide en chantilly, puis ajoutez le zeste et le sucre glace.
6. Ouvrez les chouquettes en deux et garnissez-les de chantilly. Remplacez leur chapeau et piquez le tout sur des mikados.

30 mikados  
25 cl de crème fleurette  
1 demi-citron vert  
20 g de sucre glace

Pour les chouquettes :  
Pâte à choux, voir p. 4  
10 cl de lait  
2 g de sel  
1 jaune d'œuf  
Sucre en grains





## Sucettes « désir du roi »

1. Réalisez la pâte à choux comme indiqué page 4.
2. Remplissez de pâte une poche munie d'une petite douille unie et réalisez une vingtaine de petits choux sur une plaque beurrée. Mélangez le jaune d'œuf avec un fond d'eau ainsi qu'une pointe de sel et badigeonnez-les.
3. Enfournez à 180 °C (th. 6) pendant 20 min, puis ouvrez la porte du four et laissez-les sécher 10 min à 150 °C (th. 5). Sortez du four et laissez refroidir.
4. Façonnez 20 petites demi-boules de glace vanille et réservez au congélateur. Faites fondre le chocolat en morceaux au bain-marie.
5. Ouvrez les choux en deux et garnissez-les avec les demi-boules de glace à la vanille. Trempez leur chapeau dans le chocolat fondu et placez-les sur les choux. Piquez-les sur des bâtons à sucette.

Pâte à choux, voir p. 4

2 g de sel

10 g de sucre

1 jaune d'œuf

Un quart de pot de glace à la vanille

100 g de chocolat noir





30 macarons / Assez facile / Prép. : 30 min /  
Cuis. : 10 min / Repos : 1 h

26

Macarons

## Macarons à la vanille

1. Étalez la poudre d'amandes sur une plaque et faites-la torréfier 10 min à 150 °C (th. 5), puis laissez refroidir. Augmentez la chaleur du four en passant la température à 180 °C (th. 6).
2. Mixez la poudre d'amandes avec le sucre glace, puis passez le mélange au tamis. Ajoutez la vanille en poudre.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre en poudre et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et brillant. Incorporez délicatement avec une spatule le mélange sucre glace-poudre d'amandes.
4. Mettez la préparation dans une poche à douille unie. Tenez la poche à douille inclinée et la douille proche de la plaque. Formez des petits tas de la forme d'une noix en les plaçant en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Enfouez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10-12 min, en tournant la plaque au bout de 5 min. Laissez refroidir les macarons et décollez-les.
6. Mélangez la crème pâtissière avec la vanille liquide. Déposez une cuillère de crème sur la face plate d'un macaron et recouvrez avec un autre macaron. Poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients.

500 g de sucre glace  
200 g de poudre d'amandes  
1 c. à c. de vanille en poudre  
200 g de blancs d'œufs  
environ 7 œufs)  
50 g de sucre en poudre  
1 pincée de sel

Pour la crème :  
25 cl de crème pâtissière  
2 c. à s. de vanille liquide

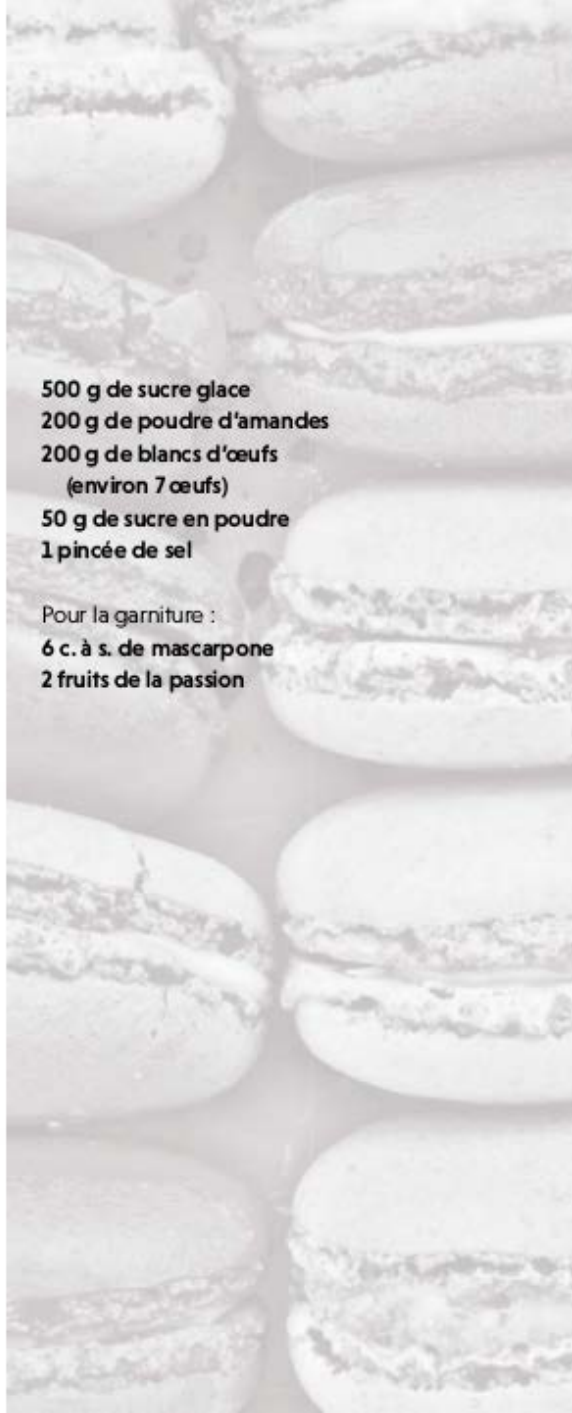
**30 macarons / Assez facile / Prép. : 35 min /**  
**Cuis. : 10 min / Repos : 1 h**

## **Macarons** **aux fruits de la passion**

1. Étalez la poudre d'amandes sur une plaque et faites-la torréfier 10 min à 150 °C (th. 5), puis laissez refroidir. Augmentez la chaleur du four à 180 °C (th. 6).
2. Mixez la poudre d'amandes avec le sucre glace, puis passez le mélange au tamis.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre en poudre et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et brillant. Incorporez avec une spatule le mélange sucre glace-poudre d'amandes.
4. Mettez la préparation dans une poche à douille unie. Tenez la poche à douille inclinée et la douille proche de la plaque. Formez des petits tas de la forme d'une noix en les plaçant en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Enfouez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10-12 min, en tournant la plaque au bout de 5 min. Laissez refroidir les macarons et décollez-les.
6. Coupez les fruits de la passion en deux et récupérez les graines ainsi que le jus. Ajoutez-les au mascarpone et mélangez bien.
7. Déposez une cuillère de garniture sur la face plate d'un macaron et recouvrez avec un autre macaron. Poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients.

**500 g de sucre glace**  
**200 g de poudre d'amandes**  
**200 g de blancs d'œufs**  
**(environ 7 œufs)**  
**50 g de sucre en poudre**  
**1 pincée de sel**

Pour la garniture :  
**6 c. à s. de mascarpone**  
**2 fruits de la passion**





30 macarons / Assez facile / Prép. : 30 min /  
Cuis. : 10 min / Repos : 1 h

28

Macarons

## Macarons au basilic et citron vert

1. Étalez la poudre d'amandes sur une plaque et faites-la torréfier 10 min à 150 °C (th. 5), puis laissez refroidir. Augmentez la chaleur du four à 180 °C (th. 6).
2. Mixez la poudre d'amandes avec le sucre glace, puis passez le mélange au tamis.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre en poudre et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et brillant. Incorporez délicatement avec une spatule le mélange sucre glace-poudre d'amandes. Ajoutez le colorant.
4. Mettez la préparation dans une poche à douille unie. Tenez la poche à douille inclinée et la douille proche de la plaque. Formez des petits tas de la forme d'une noix en les plaçant en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Enfourez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10-12 min, en tournant la plaque au bout de 5 min. Laissez refroidir les macarons et décollez-les.
6. Râpez le citron vert et pressez son jus. Mélangez la crème pâtissière avec le basilic, le zeste et le jus de citron vert.
7. Déposez une cuillère de crème sur la face plate d'un macaron et recouvrez avec un autre macaron. Poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients.

500 g de sucre glace  
200 g de poudre d'amandes  
4 gouttes de colorant vert  
200 g de blancs d'œufs  
(environ 7 œufs)  
50 g de sucre en poudre  
1 pincée de sel

Pour la crème :  
25 cl de crème pâtissière  
7 feuilles de basilic émincées  
1 citron vert



30 macarons / Assez facile / Prép. : 40 min /

Cuis. : 15 min / Repos : 1 h

30

Macarons

## ***Macarons au caramel et beurre demi-sel***

1. Étalez la poudre d'amandes sur une plaque et faites-la torréfier 10 min à 150 °C (th. 5), puis laissez refroidir. Augmentez la chaleur du four en passant la température à 180 °C (th. 6).
2. Mixez la poudre d'amandes avec le sucre glace, puis passez le mélange au tamis.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre en poudre et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et brillant. Incorporez délicatement avec une spatule le mélange sucre glace-poudre d'amandes.
4. Mettez la préparation dans une poche à douille unie. Tenez la poche à douille inclinée et la douille proche de la plaque. Formez des petits tas de la forme d'une noix en les plaçant en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Enfouez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10-12 min, en tournant la plaque au bout de 5 min. Laissez refroidir les macarons et décollez-les.
6. Déposez une cuillère de caramel au beurre demi-sel sur la face plate d'un macaron et recouvrez avec un autre macaron. Poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients.

**500 g de sucre glace**  
**250 g de poudre d'amandes**  
**200 g de blancs d'œufs**  
(environ 7 œufs)  
**50 g de sucre en poudre**  
**1 pincée de sel**

Pour la crème :

**100 g de sucre en poudre**  
**50 g de beurre demi-sel**  
**20 cl de crème**





30 macarons / Assez facile / Prép. : 30 min /  
Cuis. : 10 min / Repos : 1 h

32

Macarons

## Macarons au chocolat et clémentines confites

1. Étalez la poudre d'amandes sur une plaque et faites-la torréfier 10 min à 150 °C (th. 5), puis laissez refroidir. Augmentez la chaleur du four à 180 °C (th. 6).
2. Mixez la poudre d'amandes avec le sucre glace et le cacao, puis passez le mélange au tamis.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre en poudre et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et brillant. Incorporez délicatement avec une spatule le mélange sucre glace-poudre d'amandes.
4. Mettez la préparation dans une poche à douille unie. Tenez la poche à douille inclinée et la douille proche de la plaque. Formez des petits tas de la forme d'une noix en les plaçant en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Enfourez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10-12 min, en tournant la plaque au bout de 5 min. Laissez refroidir les macarons et décollez-les.
6. Hachez les clémentines confites et mélangez-les avec le mascarpone.
7. Déposez une cuillère de la garniture sur la face plate d'un macaron et recouvrez avec un autre macaron. Poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients.

500 g de sucre glace  
230 g de poudre d'amandes  
200 g de blancs d'œufs  
(environ 7 œufs)  
50 g de sucre en poudre  
30 g de cacao amer  
1 pincée de sel

Pour la garniture :

6 c. à s. de mascarpone  
2 clémentines confites







30 macarons / Difficile / Prép. : 40 min /  
Cuis. : 10 min / Repos : 1 h

34

Macarons

## Macarons à la confiture de châtaignes

1. Étalez la poudre d'amandes sur une plaque et faites-la torréfier 10 min à 150 °C (th. 5), puis laissez refroidir. Augmentez la chaleur du four à 180 °C (th. 6).
2. Mixez la poudre d'amandes avec le sucre glace, puis passez le mélange au tamis.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre en poudre et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et brillant. Incorporez délicatement avec une spatule le mélange sucre glace-poudre d'amandes.
4. Mettez la préparation dans une poche à douille unie. Tenez la poche à douille inclinée et la douille proche de la plaque. Formez des petits tas de la forme d'une noix en les plaçant en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Enfouez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10-12 min, en tournant la plaque au bout de 5 min. Laissez refroidir les macarons et décollez-les.
6. Mélangez le mascarpone avec la confiture de châtaignes afin d'obtenir une crème. Déposez une cuillère de crème au mascarpone sur la face plate d'un macaron et recouvrez avec un autre macaron. Poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients.

500 g de sucre glace  
50 g de sucre en poudre  
250 g de poudre d'amandes  
200 g de blancs d'œufs  
(environ 7 œufs)  
1 pincée de sel

Pour la crème :

6 c. à s. de mascarpone  
3 c. à s. de confiture de châtaignes

30 macarons / Assez facile / Prép. : 30 min /  
Cuis. : 10 min / Repos : 1 h

## Macarons à la confiture de rose

1. Étalez la poudre d'amandes sur une plaque et faites-la torréfier 10 min à 150 °C (th. 5), puis laissez refroidir. Augmentez la chaleur du four en passant la température à 180 °C (th. 6).
2. Mixez la poudre d'amandes avec le sucre glace, puis passez le mélange au tamis.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre en poudre et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et brillant. Incorporez délicatement avec une spatule le mélange sucre glace-poudre d'amandes. Ajoutez le colorant.
4. Mettez la préparation dans une poche à douille unie. Tenez la poche à douille inclinée et la douille proche de la plaque. Formez des petits tas de la forme d'une noix en les plaçant en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Enfouez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10-12 min, en tournant la plaque au bout de 5 min. Laissez refroidir les macarons et décollez-les.
6. Déposez une cuillère de confiture sur la face plate d'un macaron et recouvrez avec un autre macaron. Poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients.

500 g de sucre glace  
250 g de poudre d'amandes  
4 gouttes de colorant rose  
200 g de blancs d'œufs  
(environ 7 œufs)  
50 g de sucre en poudre  
1 pincée de sel  
7 c. à s. de confiture de rose blanche

30 macarons / Assez facile / Prép. : 40 min /

Cuis. : 10 min / Repos : 1 h

36

Macarons

## Macarons au gingembre confit

1. Étalez la poudre d'amandes sur une plaque et faites-la torréfier 10 min à 150 °C (th. 5), puis laissez refroidir. Augmentez la chaleur du four à 180 °C (th. 6).
2. Mixez la poudre d'amandes avec le sucre glace, puis passez le mélange au tamis.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre en poudre et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et brillant. Incorporez délicatement avec une spatule le mélange sucre glace-poudre d'amandes.
4. Mettez la préparation dans une poche à douille unie. Tenez la poche à douille inclinée et la douille proche de la plaque. Formez des petits tas de la forme d'une noix en les plaçant en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Enfourez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10-12 min, en tournant la plaque au bout de 5 min. Laissez refroidir les macarons et décollez-les.
6. Hachez le gingembre et mélangez-le avec la crème pâtissière.
7. Déposez une cuillère de crème sur la face plate d'un macaron et recouvrez avec un autre macaron. Poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients.

500 g de sucre glace  
250 g de poudre d'amandes  
200 g de blancs d'œufs  
(environ 7 œufs)  
50 g de sucre en poudre  
1 pincée de sel

Pour la crème :

25 cl de crème pâtissière  
50 g de gingembre confit





30 macarons / Assez facile / Prép. : 35 min /

Cuis. : 10 min / Repos : 1 h

38

Macarons

## Macarons

### aux oranges confites

1. Étalez la poudre d'amandes sur une plaque et faites-la torréfier 10 min à 150 °C (th. 5), puis laissez refroidir. Augmentez la chaleur du four en passant la température à 180 °C (th. 6).
2. Mixez la poudre d'amandes avec le sucre glace, puis passez le mélange au tamis.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre en poudre et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et brillant. Incorporez délicatement avec une spatule le mélange sucre glace-poudre d'amandes. Ajoutez le colorant.
4. Mettez la préparation dans une poche à douille unie. Tenez la poche à douille inclinée et la douille proche de la plaque. Formez des petits tas de la forme d'une noix en les plaçant en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Enfournez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10-12 min, en tournant la plaque au bout de 5 min. Laissez refroidir les macarons et décollez-les.
6. Concassez le chocolat. Hachez les oranges confites et mélangez-les avec le chocolat. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat. Fouettez la ganache et laissez refroidir en fouettant de temps en temps.
7. Déposez une cuillère de ganache sur la face plate d'un macaron et recouvrez avec un autre macaron. Poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients.

500 g de sucre glace  
200 g de poudre d'amandes  
4 gouttes de colorant orange  
200 g de blancs d'œufs  
(environ 7 œufs)  
1 pincée de sel

Pour la ganache :

200 g de chocolat noir  
20 cl de crème liquide  
40 g d'oranges confites





30 macarons / Assez facile / Prép. : 35 min /  
Cuis. : 20-22 min / Repos : 1 h

40

Macarons

## Macarons pistaches-chocolat

1. Étalez la poudre d'amandes sur une plaque et faites-la torréfier 10 min à 150 °C (th. 5), puis laissez refroidir. Augmentez la chaleur du four à 180 °C (th. 6).
2. Mixez la poudre d'amandes avec le sucre glace et les pistaches, puis passez le mélange au tamis.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, ajoutez le sucre en poudre et fouettez vivement jusqu'à ce que le mélange devienne ferme et brillant. Incorporez avec une spatule le mélange sucre glace-poudre d'amandes.
4. Mettez la préparation dans une poche à douille unie. Tenez la poche à douille inclinée et la douille proche de la plaque. Formez des petits tas de la forme d'une noix en les plaçant en quinconce sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez reposer 1 h au réfrigérateur.
5. Enfourez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10-12 min, en tournant la plaque au bout de 5 min. Laissez refroidir les macarons et décollez-les.
6. Concassez le chocolat. Portez la crème à ébullition et versez-la sur le chocolat. Fouettez la ganache et laissez refroidir en fouettant de temps en temps.
7. Déposez une cuillère de ganache sur la face plate d'un macaron et recouvrez avec un autre macaron. Poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients.

500 g de sucre glace  
200 g de poudre d'amandes  
50 g de pistaches vertes  
200 g de blancs d'œufs  
(environ 7 œufs)  
50 g de sucre en poudre  
1 pincée de sel

Pour la ganache :

200 g de chocolat noir  
20 cl de crème fraîche liquide

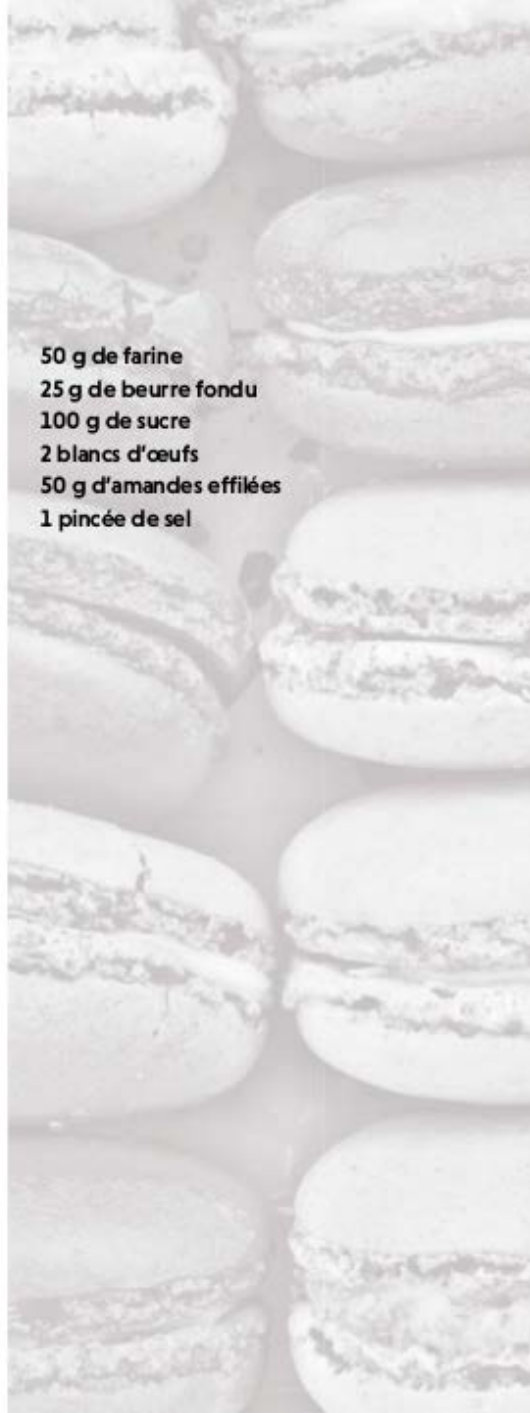




## Tuiles aux amandes

1. Mélangez dans un saladier les blancs, le sucre, la farine, le sel et le beurre fondu. Ajoutez les amandes sans les casser.
2. Beurrez une plaque à pâtisserie. Déposez dessus 1 c. à c. de pâte et étalez-la en rond avec le dos de la cuillère, en espaçant assez chaque cuillère.
3. Faites cuire de 8 à 10 min dans un four chaud à 200 °C (th. 6-7). Dès coloration des bords de la tuile, sortez la plaque du four et, avec une spatule en métal ou un grand couteau, décollez-les très vite. Posez-les encore chaudes sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner la forme d'une tuile.

50 g de farine  
25 g de beurre fondu  
100 g de sucre  
2 blancs d'œufs  
50 g d'amandes effilées  
1 pincée de sel





4 pers. / Assez facile / Prép. : 40 min / Cuis. : 25 min

## ***Chausson aux pommes***

1. Pelez et coupez les pommes en quartiers. Mettez à cuire 10 min avec le beurre et le sucre, puis passez-les à la moulinette.
2. Étalez la pâte feuilletée et coupez des ronds de 12 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'une petite assiette, d'un bol...).
3. Battez l'œuf, dorez les tours des ronds de pâte, puis déposez la compote au centre de la moitié des ronds.
4. Recouvrez d'un autre rond de pâte, puis appuyez sur le tour pour bien souder. À l'aide d'un couteau, faites des traits, puis badigeonnez avec l'œuf le dessus des chaussons.
5. Enfouez à 200 °C (th. 6-7) et laissez cuire de 25 à 30 min. Laissez refroidir avant de déguster.

**200 g de pâte feuilletée**  
**500 g de pommes reinettes**  
**70 g de beurre**  
**100 g de sucre**  
**1 jaune d'œuf**



12 escargots / Facile / Prép. : 30 min /  
Cuis. : 20 min / Réfri. : 30 min

## Escargots en rando

1. Cassez le chocolat en morceaux dans une casserole, ajoutez l'eau, 30 g de beurre et faites-les fondre au bain-marie. Réservez la préparation.
2. Dans un saladier, mélangez les 60 g de beurre restant bien ramolli, le sucre, le jaune d'œuf et la farine. Ajoutez-les à la préparation, mélangez et malaxez à la main pour former une boule de pâte avec cette préparation.
3. Déroulez la pâte Brisée, posez la boule de pâte au chocolat dessus et étalez-la sur l'ensemble de la pâte à tarte afin de la recouvrir complètement.
4. Roulez les deux pâtes ensemble jusqu'aux deux tiers. Coupez le côté arrondi afin d'obtenir une ligne droite parallèle au rouleau de pâte. Rabattez environ 2 cm de pâte pour former la tête de l'escargot.
5. Placez le rouleau 30 min au réfrigérateur, puis coupez-le en plusieurs rondelles d'environ 2 cm de large.
6. Posez les escargots debout sur une feuille de cuisson préalablement beurrée. Enfournez à 180 °C (th. 6) pour 20 min.

**1 rouleau de pâte Brisée**  
**100 g de chocolat noir**  
**1 c. à s. d'eau**  
**90 g de beurre**  
**60 g de sucre**  
**1 jaune d'œuf**  
**150 g de farine**







## Mingus de framboises

1. Cassez le chocolat en morceaux dans un récipient, ajoutez l'eau et faites fondre au bain-marie. Mélangez doucement et réservez au chaud au bain-marie.
2. Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs. Fouettez les jaunes dans un récipient avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-le à la préparation hors du feu.
3. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation.
4. Chemisez un moule à cake avec du film alimentaire. Versez-y la moitié de la préparation, répartissez les framboises (125 g), puis versez le reste de la préparation. Lissez la surface, placez le moule au frais pendant 4 h au minimum.
5. Démoulez et servez en tranches parsemées de framboises.

200 g de chocolat noir  
2 c. à s. d'eau  
4 œufs  
60 g de sucre  
200 g de framboises  
1 pincée de sel



## Croissants aux amandes

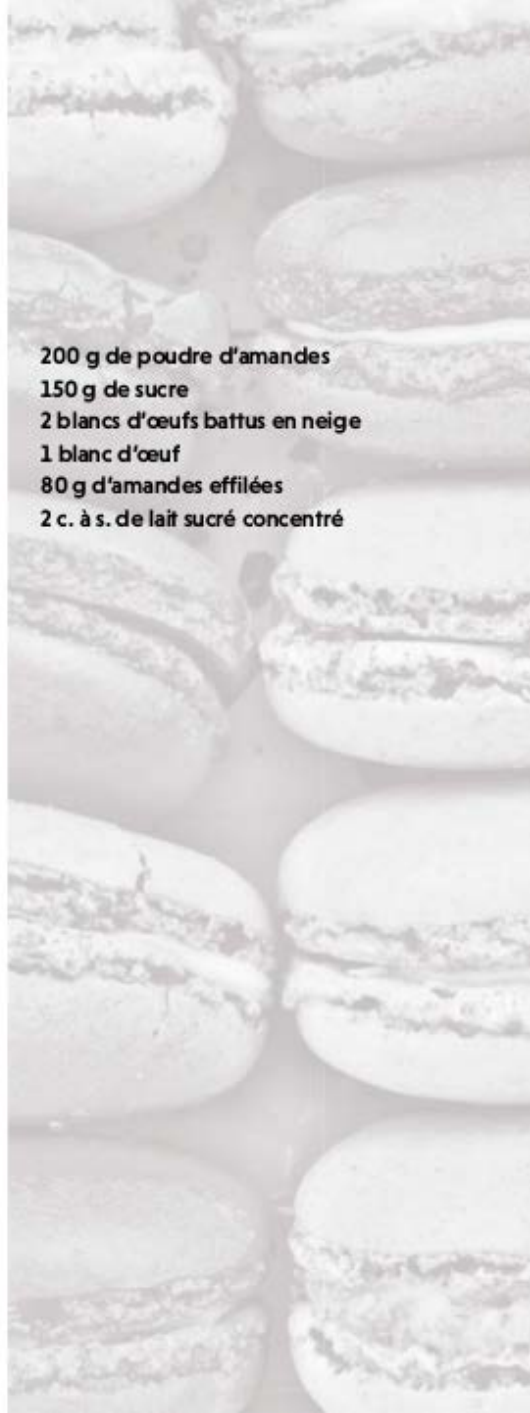
1. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes et le sucre. Ajoutez peu à peu les blancs battus en neige pour obtenir une pâte épaisse. Formez des petites boules de pâte de la grosseur d'une noix.

2. Farinez le plan de travail et roulez les noix de pâte en forme de bâtonnets plus fins aux extrémités. Badigeonnez chaque rouleau de blanc d'œuf et roulez-les dans les amandes effilées.

3. Beurrez la tôle du four. Déposez-y les rouleaux en les incurvant pour leur donner la forme d'un croissant. Enfourez à 180 °C (th. 6) et laissez cuire pendant 10 min.

4. Sortez-les et badigeonnez-les avec le lait concentré sucré. Laissez refroidir.

200 g de poudre d'amandes  
150 g de sucre  
2 blancs d'œufs battus en neige  
1 blanc d'œuf  
80 g d'amandes effilées  
2 c. à s. de lait sucré concentré





4 pers. / Assez facile / Prép. : 1 h / Cuis. : 25 min

Repos : 30 min

## Savarin à la chantilly

1. Délayez la levure dans un peu d'eau tiède. Mettez la farine en fontaine, cassez-y les œufs, ajoutez la levure.

2. Mélangez avec les doigts pour incorporer les ingrédients le plus vite possible. Battez vigoureusement contre les parois pour donner du corps : il faut qu'elle se détache du récipient et des mains.

3. Rassemblez la pâte au centre et incorporez le beurre ramolli. Laissez lever la pâte recouverte d'un linge humide pendant 30 min.

4. Confectionnez le sirop avec l'eau, le sucre et la vanille. Portez à ébullition pendant quelques minutes et réservez au chaud.

5. Retraavaillez la pâte 5 min. Remplissez le moule au tiers de sa hauteur et laissez de nouveau lever la pâte à la hauteur du moule.

6. Faites cuire le savarin dans un four à 200 °C (th. 6-7) pendant 25 à 30 min, puis démoulez-le sur une grille. Ajoutez le rhum au sirop, imbibez le savarin.

7. Montez la crème très froide au fouet ou au batteur jusqu'à ce qu'elle épaississe. Incorporez le sucre glace. Une fois le savarin refroidi, versez la chantilly au centre du gâteau et servez frais.

**100 g de farine**  
**5 g de levure de boulanger**  
**4 cl d'eau**  
**2 g de sel**  
**10 g de sucre**  
**1 œuf**  
**40 g de beurre**

Pour le sirop :

**25 cl d'eau**  
**125 g de sucre**  
**1/2 c. à c. de vanille liquide**  
**5 cl de rhum**

Pour la crème chantilly :

**20 cl de crème fleurette**  
**20 g de sucre glace**  
**Quelques gouttes de vanille liquide**

40 pièces environ / Facile / Prép. : 30 min /  
Cuis. : 20 min

50

Petits délices

## Pets-de-nonne

1. Pelez un ruban de zeste de citron. Dans une casserole, mettez le lait, le sucre, le beurre en morceaux et le zeste.
2. Portez à ébullition jusqu'à ce que le liquide soit homogène. Retirez du feu, ôtez le zeste avec une fourchette, puis versez d'un coup la farine et mélangez avec un fouet ou une cuillère en bois.
3. Remettez la casserole sur feu moyen, et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois. Continuez de la faire dessécher de 1 à 2 min.
4. Hors du feu, ajoutez les œufs un par un sans cesser de battre la pâte (attendez que le mélange soit bien homogène avant d'incorporer l'œuf suivant).
5. Faites chauffer l'huile dans une bassine à friture. À l'aide de deux cuillères à café, formez des boules de pâte, puis jetez-les dans l'huile bien chaude en veillant bien à ne pas en mettre trop à la fois, afin de ne pas refroidir le bain de friture.
6. Si les pets-de-nonne ne se retournent pas, aidez-les avec l'écumoire. Égouttez-les sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sucre glace.

300 g de farine  
100 g de beurre  
50 cl de lait  
8 œufs  
1 citron (ou 1 orange)  
2 c. à s. de sucre  
Sucre glace  
Huile de friture





## Millefeuilles légers aux framboises

1. Étalez la bande de pâte feuilletée et percez-la à l'aide d'une fourchette. Taillez des cercles de 4 cm de diamètre. Posez-les sur une plaque entre deux feuilles de papier sulfurisé, puis posez une autre plaque par-dessus.
2. Enfournez à 200 °C (th. 8) et laissez cuire pendant 8 min. Retirez la plaque du haut, saupoudrez la pâte de sucre glace et refaites caraméliser le tout 2 min au four. Laissez-les refroidir.
3. Mettez 250 g de framboises dans une casserole avec le sucre et un fond d'eau. Faites bouillir, puis ajoutez le jus de citron et la menthe et mixez le tout. Passez le coulis au chinois et laissez-le refroidir.
4. Montez la crème très froide en chantilly, ajoutez le sucre glace et le mascarpone. Mélangez bien et ajoutez 1 c. à c. de coulis.
5. Posez dans chaque assiette un cercle de pâte, de la chantilly, quelques framboises et recommencez l'opération une autre fois. Terminez par une couche de pâte. Ajoutez un filet de coulis autour et servez.

2 bandes de pâte feuilletée  
500 g de framboises  
Le jus d'un citron vert  
5 feuilles de menthe  
25 g de sucre  
15 cl de crème fleurette  
2 c. à s. de mascarpone  
60 g de sucre glace



4 pers. / Difficile / Prép. : 35 min / Cuis. : 15 min /  
Repos : 1 h

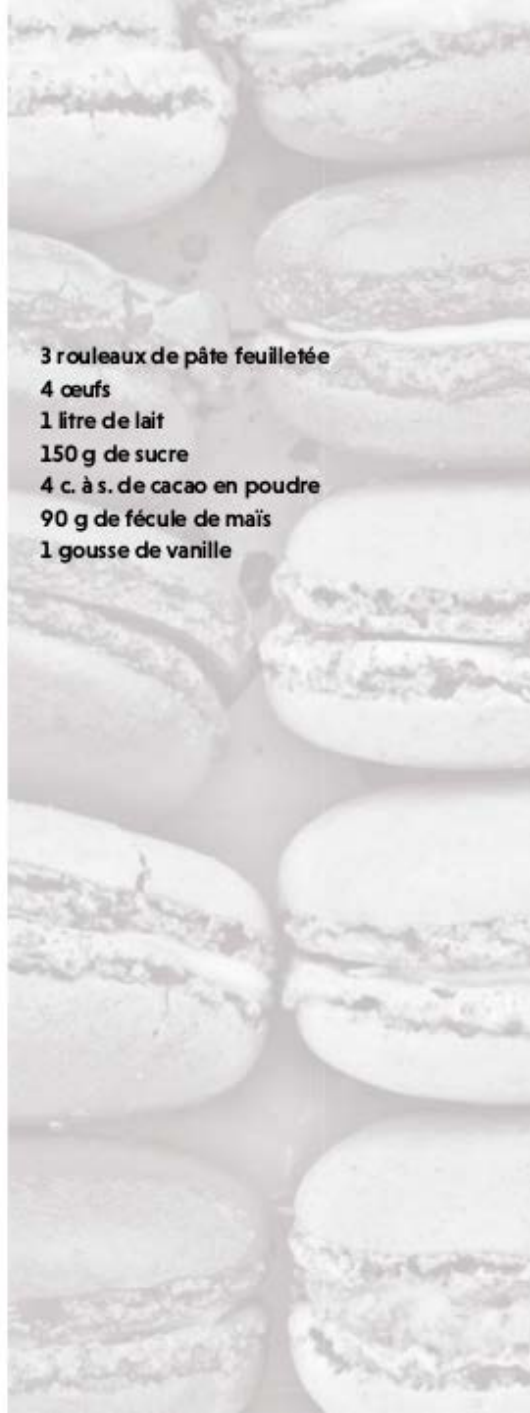
54

Petits délices

## Millefeuilles au chocolat

1. Déroulez les rouleaux de pâte, découpez-les en trois rectangles et piquez-les à l'aide d'une fourchette.
2. Sur une plaque de four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, déposez les rectangles de pâte. Recouvrez-les d'un papier sulfurisé, mettez un poids par-dessus (haricots secs par exemple), puis enfournez à 210 °C (th. 7) et laissez cuire pendant 10 min. Retirez le poids ainsi que le papier sulfurisé et poursuivez la cuisson 3 min.
3. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
4. Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez la fécule de maïs ainsi que le cacao et mélangez à nouveau, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
5. Ôtez la gousse de vanille du lait, puis versez-le sur l'appareil et mélangez délicatement. Faites cuire la préparation à feu doux en remuant constamment pendant 1 à 2 min. Laissez refroidir.
6. Montez le millefeuilles en superposant pâte feuilletée et crème pâtissière. Saupoudrez de sucre glace et laissez reposer 1 h au réfrigérateur avant de servir.

3 rouleaux de pâte feuilletée  
4 œufs  
1 litre de lait  
150 g de sucre  
4 c. à s. de cacao en poudre  
90 g de fécule de maïs  
1 gousse de vanille



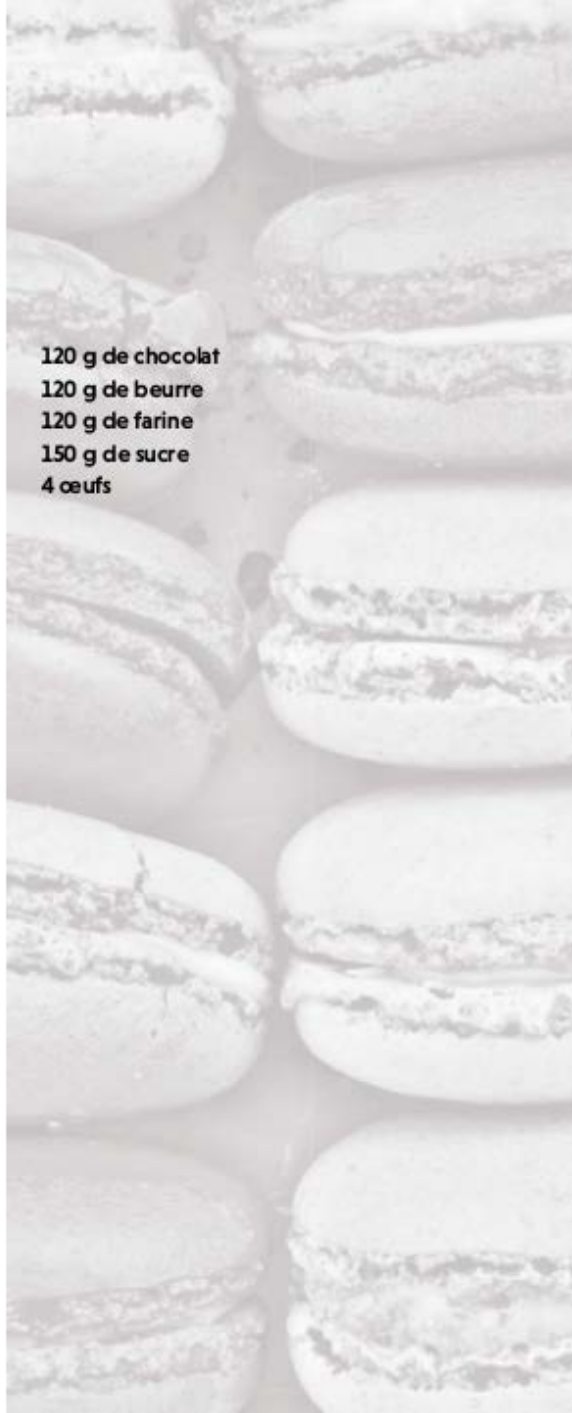


4 pers. / Facile / Prép. : 20 min / Cuis. : 5 min

## ***Madeleines au chocolat***

1. Faites fondre au bain-marie le beurre et le chocolat.
2. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine.
3. Mélangez le chocolat fondu à la pâte. Montez les blancs en neige très ferme et incorporez-les à la pâte.
4. Répartissez la pâte dans un moule à madeleines. Cuisez dans un four très chaud (220 °C, th. 7-8) pendant 5 min.

**120 g de chocolat**  
**120 g de beurre**  
**120 g de farine**  
**150 g de sucre**  
**4 œufs**



25 mini-madeleines / Facile / Prép. : 20 min

Cuis. : 8 min / Repos : 1 h

56

Petits délices

## *Mini-madeleines à la noix de coco et cœur chocolat*

1. Fouettez les œufs avec le sucre afin de les faire blanchir. Mélangez la farine avec la levure et la noix de coco, puis incorporez-la aux œufs petit à petit, en mélangeant énergiquement.
2. Ajoutez le beurre fondu froid et mélangez bien. Recouvrez la pâte d'un film alimentaire et laissez-la au frais pendant 1 h.
3. Beurrez le moule à madeleines et garnissez à moitié de pâte les alvéoles. Ajoutez sur chaque madeleine un petit morceau de chocolat noir et recouvrez de pâte.
4. Enfournez 4 min à 220 °C (th. 7), puis éteignez votre four et laissez la porte ouverte 2 min. Rallumez votre four à 160 °C (th. 5) et poursuivez la cuisson 2 min environ.
5. Démoulez les madeleines à chaud et laissez refroidir sur une grille.

3 c. à s. de noix de coco râpée  
25 petits morceaux de chocolat noir  
2 œufs  
85 g de sucre  
100 g de farine  
50 g de beurre fondu froid  
5 g de levure chimique





25 mini-madeleines / Facile / Prép. : 20 min /  
Cuis. : 8 min / Repos : 1 h

58

Petits délices

## *Mini-madeleines au zeste de citron et miel d'acacia*

1. Râpez le zeste du citron. Fouettez les œufs avec le miel afin de les faire blanchir. Mélangez la farine avec la levure, puis incorporez-la aux œufs petit à petit, en mélangeant énergiquement.
2. Ajoutez le beurre fondu froid, le zeste de citron et mélangez bien. Recouvrez la pâte d'un film alimentaire et laissez-la au frais pendant 1 h.
3. Beurrez le moule à madeleines et garnissez aux trois quarts de pâte les alvéoles. Enfourez à 220 °C (th. 7) et laissez cuire pendant 4 min, puis éteignez votre four et laissez la porte ouverte 2 min. Rallumez votre four à 160 °C (th. 5) et poursuivez la cuisson 2 min environ.
4. Démoulez les madeleines à chaud et laissez refroidir sur une grille.

40 g de miel d'acacia  
Un demi-citron  
2 œufs  
110 g de farine  
50 g de beurre fondu froid  
5 g de levure chimique



25 mini-madeleines / Facile / Prép. : 20 min

Cuis. : 8 min / Repos: 1 h

60

Petits délices

## *Mini-madeleines au sirop d'érable et noix de pécan*

1. Faites légèrement griller les noix de pécan dans une poêle, sans matière grasse. Concassez-les.
2. Fouettez les œufs avec le sucre afin de les faire blanchir. Mélangez la farine avec la levure, puis incorporez-la aux œufs petit à petit, en mélangeant énergiquement.
3. Ajoutez le beurre fondu froid et mélangez bien. Incorporez les noix de pécan concassées ainsi que le sirop d'érable. Recouvrez la pâte d'un film alimentaire et laissez-la au frais pendant 1 h.
4. Beurrez le moule à madeleines et garnissez aux trois quarts de pâte les alvéoles. Enfourez 4 min à 220 °C (th. 7), puis éteignez votre four et laissez la porte ouverte 2 min. Rallumez votre four à 160 °C (th. 5) et poursuivez la cuisson 2 min environ.
5. Démoulez les madeleines à chaud et laissez refroidir sur une grille.

2 c. à s. de sirop d'érable  
6 cerneaux de noix de pécan  
2 œufs  
40 g de sucre  
110 g de farine  
50 g de beurre fondu froid  
5 g de levure chimique





NOIX  
DE PÉCAN

## Meringues

1. Dans un saladier, mettez les blancs d'œufs avec une pincée de sel. Battez au fouet électrique.
2. Incorporez le sucre petit à petit, jusqu'à ce que le mélange devienne brillant. Lorsque les blancs sont bien montés, ajoutez le jus de citron pour les rendre plus fermes.
3. Saupoudrez de farine la plaque du four. Faites des petits tas de meringue à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille.
4. Faites chauffer le four à 100 °C (th. 3) et laissez sécher pendant 2 à 3 h. Décollez-les. Mettez-les dans une boîte hermétique pour les conserver.

**125 g de sucre**  
**2 blancs d'œufs**  
**1 pincée de sel**  
**1/2 c. à c. de jus de citron**  
**1 c. à c. de vanille liquide**  
**10 g de farine**

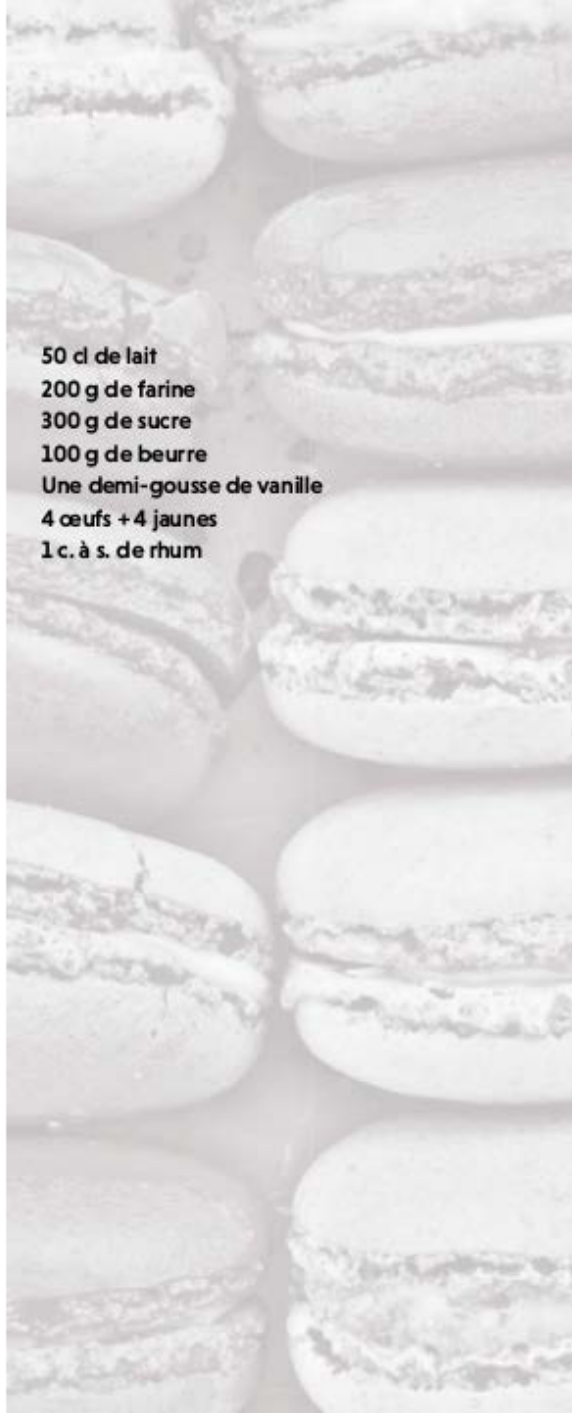


4 pers. / Facile / Prép. : 20 min / Cuis. : 50 min /  
Refr. : 1 h

## *Mini-cannelés bordelais*

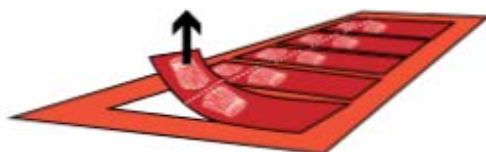
1. Beurrez les moules à cannelés et laissez-les au frais 1 h.
2. Dans une casserole, mettez le lait, la moitié du beurre et la demi-gousse de vanille. Portez à ébullition.
3. Dans un saladier, ménagez la farine et 280 g de sucre. Battez les jaunes et les œufs entiers, puis ajoutez à la farine sucrée.
4. Retirez la demi-gousse de vanille et versez le lait bouillant sur la pâte. Remuez pour obtenir une pâte lisse, puis ajoutez le rhum.
5. Prenez les moules beurrés et sucrez le fond et les côtés. Versez la pâte froide à moitié des moules. Enfourez à 210 °C (th. 7) et laissez cuire 50 min. Démoulez tiède.

50 cl de lait  
200 g de farine  
300 g de sucre  
100 g de beurre  
Une demi-gousse de vanille  
4 œufs + 4 jaunes  
1 c. à s. de rhum





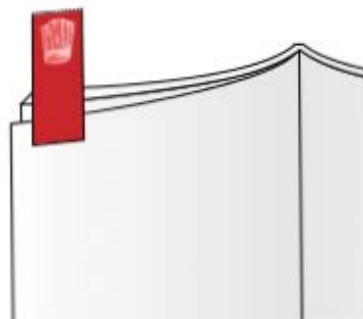
Décollez le post-it de la planche ci-contre.



Repliez le post-it en suivant les pointillés.



Marquez vos recettes préférées.



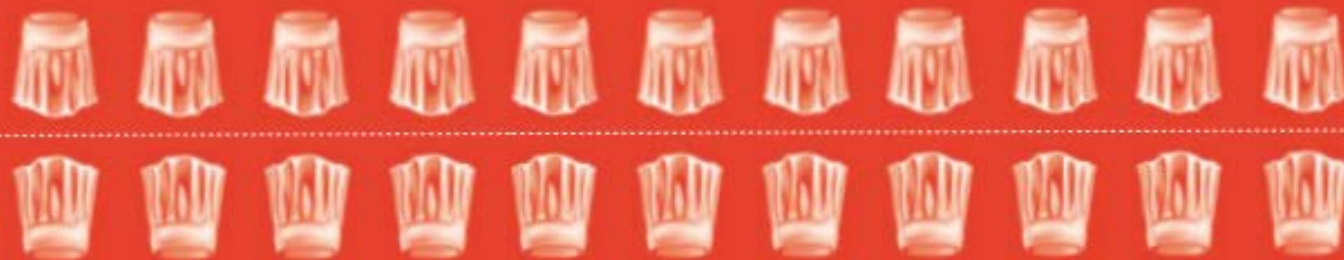
Ouvrage collectif créé par Losange  
Avec la collaboration de : Patrick André, Guillaume Mourton,  
Philippe Chavanne, Alice Delvaillie, Séverine Gaonac'h

Toutes les photos sont de P. André/Nature

Direction éditoriale : Hervé Chaumeton  
Coordination éditoriale : Sophie Jutier  
PAO : Francis Rossignol, Isabelle Véret  
Photogravure : Stéphanie Tridoux

© Losange, 2014  
© Éditions Artémis pour la présente édition  
ISBN : 978-2-8160-0649-0  
N° d'éditeur : 8160  
Dépôt légal : septembre 2014

Achévé d'imprimer : août 2014  
Imprimé en Chine par Toppan Leefung



PETITS PLATS  
*Gourmands*

Les bonnes idées pour cuisiner



**40**  
*recettes variées  
pour réaliser  
de petits plats  
gourmands.*

6 € Prix France TTC  
C02812  
978-2-8160-0649-0



9 782816 006490