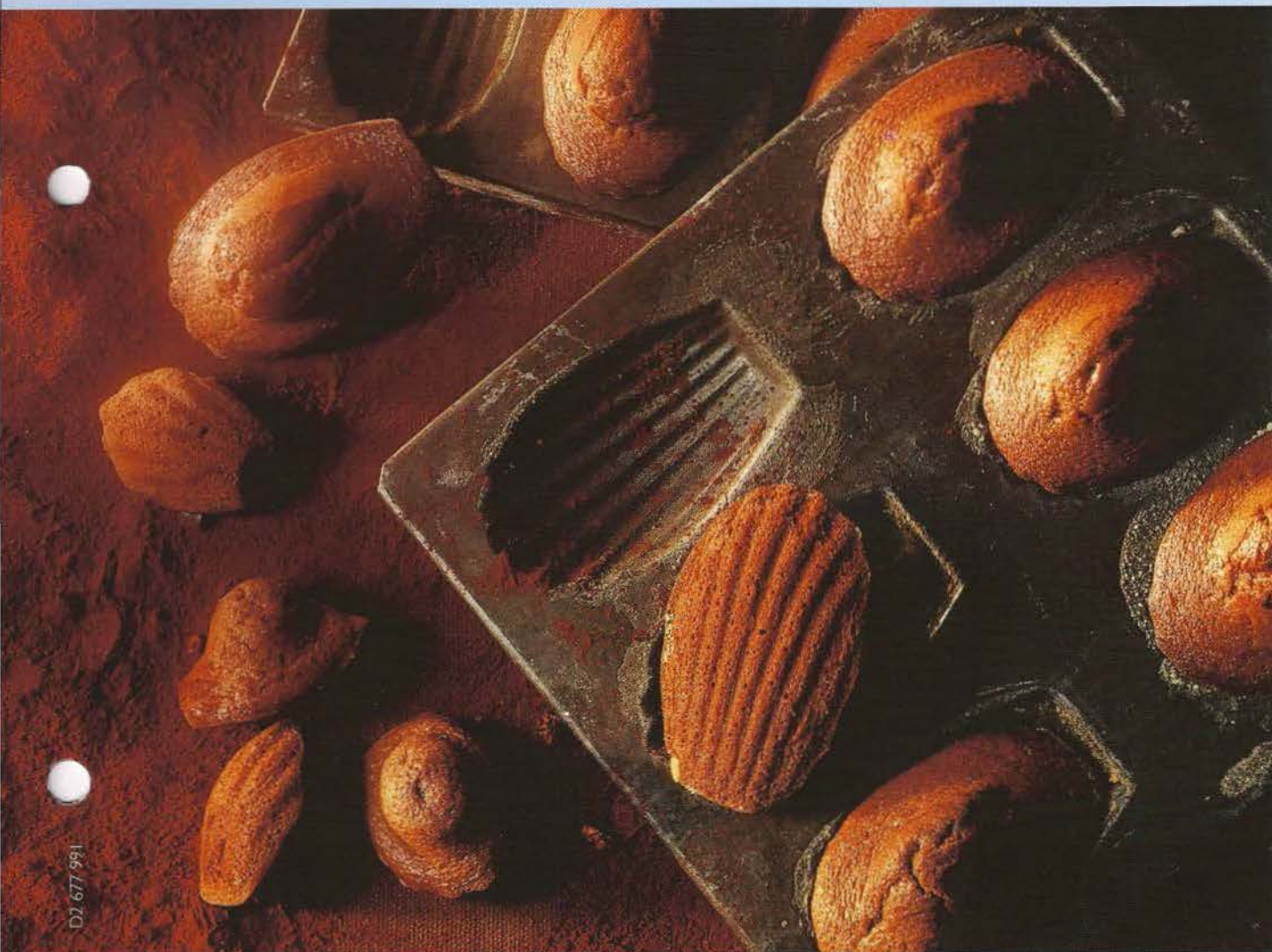




# B comme Biscuits

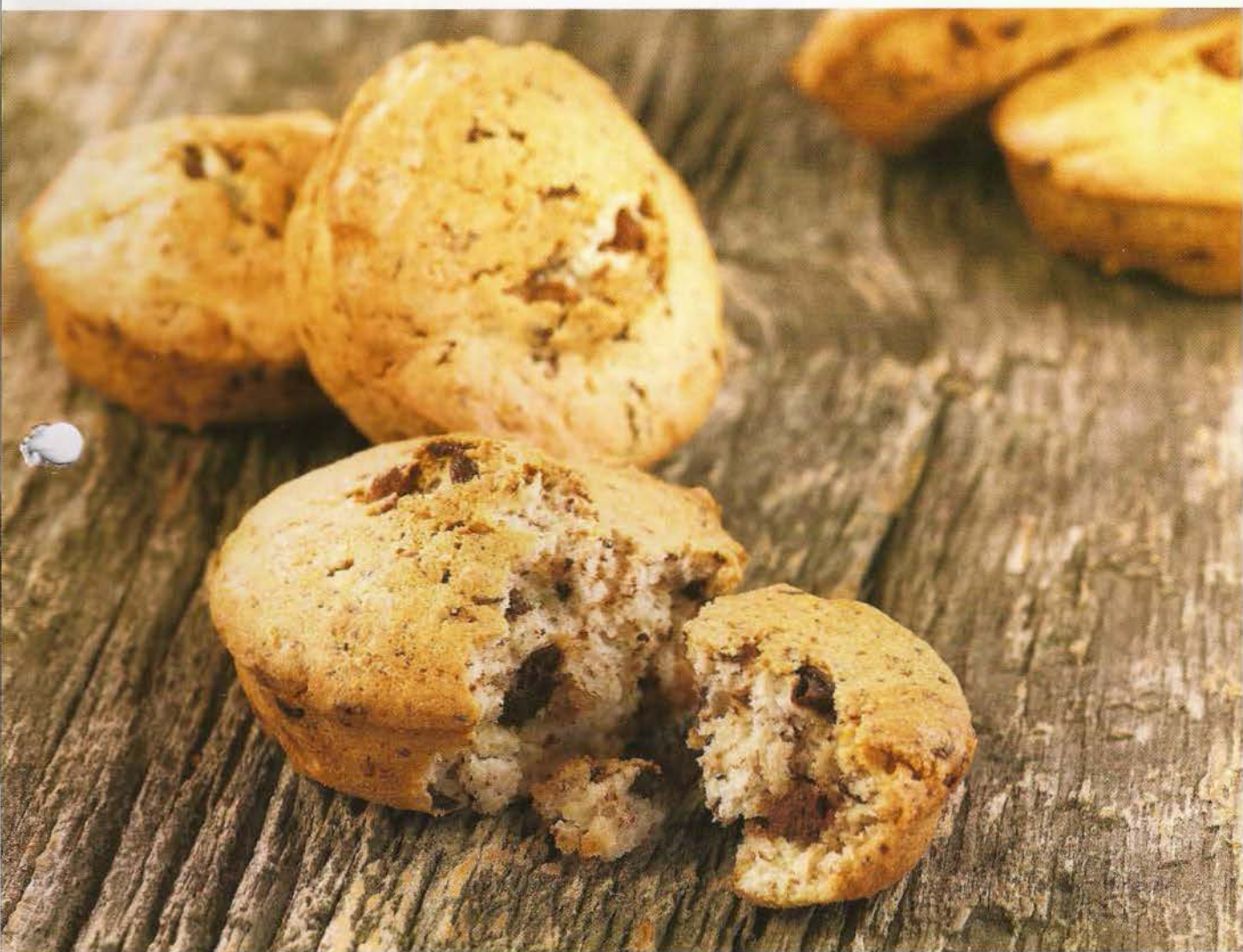
## Biscuits et petits gâteaux





# amandines truffées aux deux chocolats

De délicieux petits gâteaux aux amandes truffés d'éclats de chocolat...  
À peine sortis du four, ils ne demandent qu'à être dégustés !



## ingrédients pour 10 amandines

- 40 g de chocolat noir
- 40 g de chocolat au lait
- 75 g d'amandes en poudre
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide
- 4 blancs d'œufs
- 100 g de beurre  
(+ pour les plaques à muffins)

- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 50 g de fécule de pomme de terre
- 1 pincée de sel

### matériel :

2 plaques à muffins / batteur électrique /  
passoire fine

Facile



Coût



↓ Préparation 25 min

☐ Cuisson 25 min





## Pour changer

- Remplacez la vanille par 10 gouttes d'essence d'amande amère ou 1 cuil. à soupe de rhum ou de cognac.

## L'avis du gourmet

Pour truffer les amandines, choisissez du chocolat de qualité et n'hésitez pas à varier les plaisirs : chocolat aux noisettes, chocolat blanc... À vous de personnaliser ces petits gâteaux qui feront la joie des enfants à l'heure du goûter et des plus grands à l'heure du thé !

**1 Le chocolat haché**  
Faites fondre 100 g de beurre dans une petite casserole ou bien au four à micro-ondes. Laissez-le tiédir. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez soigneusement les alvéoles de deux plaques à muffins. **À l'aide d'un grand couteau, hachez grossièrement 40 g de chocolat noir et 40 g de chocolat au lait.**

**2 La meringue**  
Versez le beurre fondu dans une jatte. Ajoutez 75 g d'amandes en poudre, 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide et mélangez. Par ailleurs, montez 4 blancs d'œufs en neige ferme avec 1 pincée de sel. À mi-parcours, versez 100 g de sucre en poudre. **Incorporez délicatement la meringue au contenu de la jatte.**



**3 La finition de la pâte**  
Tamisez 50 g de farine et 50 g de fécule à travers une passoire fine. **Incorporez-les en deux fois au mélange précédent, à l'aide d'une spatule en caoutchouc.** Ajoutez les brisures de chocolat noir et de chocolat au lait. Mélangez délicatement pour les répartir dans la pâte.

**4 La cuisson**  
**Répartissez équitablement la préparation dans les alvéoles des 2 plaques à muffins.** Glissez-les dans le four et laissez cuire 25 min, jusqu'à ce que les petits gâteaux soient bien gonflés. Laissez tiédir les plaques sur une grille avant de démouler les amandines. Dégustez aussitôt.

## Secrets de fabrication

- Utilisez des plaques à muffins en métal (à revêtement anti-adhésif) ou bien en silicone (moules souples). À l'aide d'un pinceau, enduisez les plaques en métal d'une fine pellicule de beurre fondu. En revanche, il est inutile de graisser les moules en silicone.
- Si une ou deux alvéoles de vos plaques à muffins sont vides, emplissez-les d'eau froide avant de glisser vos moules dans le four.
- Vérifiez la cuisson en glissant la pointe d'une brochette au cœur des amandines : elle doit ressortir propre.



# brownies

Leur richesse en beurre et en chocolat fait apprécier ces brownies de tous les gourmands. Ils sont en plus agrémentés de noix hachées.



## ingrédients pour 6 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 200 g de cerneaux de noix
- 3 cuil. à café de vanille liquide
- 2 œufs
- 200 g de beurre (+ pour le moule)
- 200 g de sucre en poudre

- 1 cuil. à café de levure chimique
- 100 g de farine (+ pour le moule)
- 1 pincée de sel

### matériel :

batteur électrique / bain-marie /  
moule carré de 20 cm de côté

Facile



Coût



↳ Préparation 20 min

☞ Cuisson 45 min





**1 Le mélange beurre-sucre**  
Travaillez 200 g de beurre pour le réduire en pommade. Ajoutez 3 cuil. à café de vanille liquide et 200 g de sucre. **Travaillez le tout avec un batteur électrique** jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux.



**3 Le chocolat fondu**  
Cassez 100 g de chocolat en morceaux dans une jatte supportant la chaleur. Faites-le fondre au-dessus d'une casserole d'eau chaude. Lorsque le chocolat est en crème, **mélangez**.



**5 Incorporation de la farine**  
Tamisez 100 g de farine avec 1 cuil. à café de levure chimique et 1 pincée de sel. **Ajoutez-les progressivement à la préparation au chocolat, tout en fouettant avec le batteur**, jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène.



**2 Adjonction des œufs**  
**Ajoutez 2 œufs l'un après l'autre**, tout en continuant à battre à vitesse moyenne à chaque adjonction. Préchauffez le four à 180 °C, th. 6. Beurrez un moule. Saupoudrez-le de farine, puis faites tomber l'excédent.



**4 Incorporation du chocolat**  
Laissez tiédir le chocolat quelques minutes hors du bain-marie, **puis ajoutez-le au mélange beurre-sucre-œufs**. Remuez doucement, jusqu'à ce que le chocolat soit parfaitement incorporé.



**6 Les finitions**  
Hachez finement 200 g de cerneaux de noix, ajoutez-les à la pâte et remuez pour les amalgamer. Versez dans le moule fariné. Faites cuire 45 min au four. Laissez refroidir totalement dans le moule. **Découpez les brownies**.

## Pour le décor

Vous pouvez laisser les brownies tels quels ou les saupoudrer très légèrement de sucre glace et les garnir de 1 ou 2 amandes effilées préalablement blondies.

## Secrets de fabrication

- Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur pour qu'il soit plus malléable.
- Vous pouvez passer les noix au cutter, en prenant garde de ne pas les réduire en poudre. Ajoutez-les à la pâte par petites quantités à la fois.
- À la fin de la cuisson, la pâte doit être ferme mais légèrement spongieuse au toucher.

## L'avis du gourmet

Des noix de pécan donneront une touche encore plus américaine à ces brownies. Dégustez ces biscuits avec du thé, du café, au petit déjeuner ou au goûter, pour combler le petit creux de la matinée... Il n'y a pas d'heure pour les savourer !

## Votre marché

- Optez pour un chocolat noir comportant au moins 70 % de cacao car la pâte des brownies est riche en sucre.
- Surtout vérifiez que les noix ne sont pas rances.



# minicakes au chocolat

Bien que « mini » parce qu'individuels, ces cakes sont néanmoins « pleinement chocolatés » !



## ingrédients pour 4 personnes

- 75 g de chocolat noir
- 1 cuil. à soupe de cacao
- 2 cuil. à soupe de café noir fort
- 2 œufs
- 75 g de beurre (+ pour les ramequins)
- 40 g de sucre en poudre
- 120 g de farine

### matériel :

4 petits ramequins en porcelaine de 6 cm de diamètre / papier sulfurisé / passoire fine / grille à pâtisserie

Facile



Coût



↳ Préparation 20 min

Repos 1 h

☞ Cuisson 25 min





**1 Les moules**  
Préchauffez votre four à 170 °C (th. 5-6). **Beurrez 4 petits ramequins, tapissez-en le fond de papier sulfurisé, beurrez-le également.** Réservez-les au frais. Mettez 75 g de beurre en morceaux dans une casserole avec 75 g de chocolat également en morceaux, 2 cuil. à soupe de café noir et 40 g de sucre.

**2 La pâte**  
Faites fondre le contenu de la casserole à feu doux, en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois. Tamisez 120 g de farine et 1/2 cuil. à soupe de cacao au-dessus d'une jatte. Creusez une fontaine au centre. Lorsque le chocolat est fondu, mélangez, puis **versez-le doucement dans la fontaine.**



**3 La cuisson**  
À l'aide d'une cuillère en bois, incorporez progressivement la farine au chocolat en travaillant à partir du centre. **Ajoutez 2 œufs entiers et battez bien avec un fouet à main.** Répartissez la pâte entre les 4 ramequins beurrés, mettez dans le four chaud et laissez cuire pendant 20 min environ.

**4 La finition**  
Lorsque la cuisson est achevée, sortez les ramequins du four et laissez refroidir les cakes. Démoulez-les lorsqu'ils sont froids et posez-les sur une grille à pâtisserie. Retirez le papier sulfurisé. **Mettez un peu de cacao dans une passoire fine et saupoudrez-en les cakes.** Au dessert, accompagnez-les de framboises fraîches.

## Secrets de fabrication

- Préparez du café suffisamment fort ou diluez du café instantané dans 2 cuil. à soupe d'eau.
- Beurrez légèrement le fond des ramequins (juste assez pour que le papier sulfurisé soit collé); soyez plus généreux pour la paroi. Utilisez éventuellement des moules à revêtement antiadhésif ou des moules en silicone.
- Pour que le mélange soit bien homogène, cassez les œufs dans un bol et battez-les à la fourchette avant de les incorporer.

## L'avis du gourmet

Ces minicakes sont parfaits pour le goûter ou le petit creux de onze heures. Ils peuvent aussi être servis au dessert avec de la confiture de framboises ou une crème à la vanille.

## Votre marché

Achetez un bon chocolat noir riche en cacao (70 %). Si la teneur en cacao de votre chocolat est moindre, ajoutez un peu plus de cacao à la pâte.



# amourettes au caramel

Sous la croûte caramélisée de ces petites tartelettes surnommées amourettes se cache une savoureuse crème à la vanille.



## ingrédients pour 4 personnes

- 225 g de pâte feuilletée
- 4 cuil. à café de gelée de framboise
- 1/4 cuil. à café de vanille en poudre
- 3 jaunes d'œufs
- 30 cl de lait
- beurre pour les moules
- 50 g de sucre en poudre
- 60 g de sucre en morceaux

- 30 g de farine
- brins de menthe (décor)

### matériel :

fouet à main / 4 moules de 6 cm de diamètre et 2-3 cm de profondeur / papier sulfurisé / pois cassés

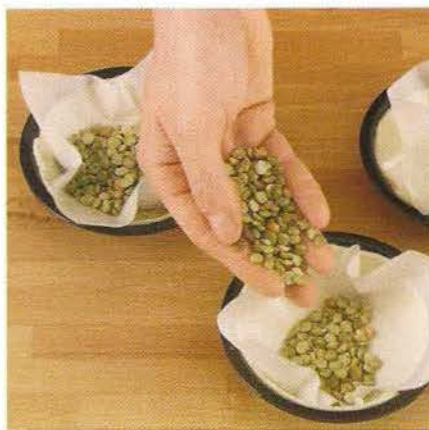
Expérimenté ★★★

Coût

Préparation 30 min

Cuisson 30 min





### 1 La crème

Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Portez 30 cl de lait à ébullition. Fouettez 3 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre. Ajoutez 30 g de farine et **1/4 de cuil. à café de vanille**. Versez le lait en fouettant. Faites cuire à feu doux en remuant, jusqu'à épaississement. Laissez refroidir, puis mettez au frais.

### 2 Les fonds de pâte

Étalez 225 g de pâte feuilletée. Coupez 4 disques de 12 cm. Beurrez 4 moules et garnissez-les de pâte; piquez le fond et la paroi avec une fourchette. Couvrez-les de papier sulfurisé, **puis remplissez-les de pois cassés**. Faites cuire 15 min au four. Ôtez les pois cassés et le papier, laissez refroidir.



### 3 La garniture

Démoulez délicatement les fonds de pâte, **déposez 1 cuil. à café de gelée de framboise puis la crème à la vanille très froide**. Mettez 60 g de sucre en morceaux dans une petite casserole. Ajoutez 1 cuil. à soupe d'eau froide et laissez cuire sur feu doux et sans remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel doré.

### 4 La finition

Laissez tiédir le caramel quelques secondes. **Versez-le doucement sur les amourettes**: le contraste entre la crème froide et le caramel chaud fait durcir celui-ci rapidement. Conservez les amourettes dans un endroit sec, à température ambiante, jusqu'au moment de servir. Décorez d'un brin de menthe fraîche.

## Secrets de fabrication

- Remuez la crème pendant la cuisson avec une cuillère en bois, en raclant bien le fond de la casserole pour empêcher la préparation d'attacher.
- Pour le refroidissement, trempez la casserole dans de l'eau froide et remuez de temps en temps. Couvrez la crème froide de film alimentaire et placez-la au réfrigérateur.
- N'hésitez pas à remplir les moules de pois cassés qui sont là non seulement pour empêcher la pâte de gonfler mais aussi pour éviter que le bord haut ne s'affaisse.

## L'avis du gourmet

Accompagnez ces exquises amourettes d'un coteaux-de-l'Aubance servi à 8 °C ou d'un champagne rosé.

## Votre marché

- De la pâte feuilletée pré-étalée vous épargnera un peu de travail.
- Achetez de la véritable vanille pure en poudre (presque noire) et non de la vanille sucrée (beige soutenue), trop sucrée et peu parfumée. Sinon, réduisez en poudre 1 gousse de vanille séchée dans un moulin à café.



# biscuits au citron

Délicatement parfumés au citron, ces délicieux biscuits en pâte sucrée accompagneront à merveille une crème ou une salade de fruits.



## ingrédients pour 30 biscuits

- 1 citron
- 1 blanc d'œuf
- 10 cl de lait
- 125 g de beurre
- 60 g de sucre glace
- 175 g de farine + 1-2 cuil. à soupe
- 1 pincée de sel

## matériel:

râpe à zeste / film alimentaire / emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre / plaque et grille à pâtisserie / papier sulfurisé / pinceau à pâtisserie / spatule métallique

**Facile****Coût** Préparation 40 min

Repos 12 h

 Cuisson 12 min / fournée





**1 Préparation des ingrédients**  
Coupez 125 g de beurre en dés. Laissez-les ramollir 5 min. Lavez 1 citron, essuyez-le et râpez son zeste. Tamisez 60 g de sucre glace au-dessus d'un saladier. Ajoutez le beurre. Mélangez du bout des doigts. Tamisez 175 g de farine au-dessus du saladier et **ajoutez le zeste de citron râpé** et 1 pincée de sel.

**2 Confection de la pâte**  
Amalgamez tous les ingrédients du bout des doigts. Battez légèrement 1 blanc d'œuf à la fourchette pour le liquéfier. **Versez-le sur la pâte et incorporez-le en malaxant doucement.** Formez une boule avec la pâte, enveloppez-la dans du film alimentaire et laissez-la reposer 12 h au frais.



**3 Formation des biscuits**  
Sortez la pâte du réfrigérateur et laissez-la 20 min à température ambiante. Préchauffez le four à 180°C, th. 6. Farinez le plan de travail avec 1-2 cuil. à soupe de farine. Étalez la pâte sur 2 mm d'épaisseur avec un rouleau à pâtisserie. **Découpez des biscuits avec un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre.**

**4 Cuisson des biscuits**  
Couvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Rangez les biscuits dessus en les espaçant un peu. **À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les biscuits avec 10 cl de lait.** Faites cuire au four pendant environ 12 min. Décollez les biscuits à l'aide d'une spatule métallique, déposez-les sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir.

## Secrets de fabrication

- Une fois la farine ajoutée, travaillez rapidement la pâte pour qu'elle ne durcisse pas.
- Pour le citron, utilisez une râpe à zeste et récupérez le zeste pris dans les trous en le chassant avec une petite brosse.
- Il est nécessaire que la pâte repose au moins pendant 12 h; autrement, vous éprouveriez des difficultés pour l'étaler.
- Pour le plan de travail et le rouleau, vous pouvez remplacer la farine par du sucre glace tamisé.

## L'avis du gourmet

Ces sympathiques petits biscuits accompagnent aussi bien une crème qu'une salade de fruits ou certaines glaces. Ils auront également du succès avec une boisson chaude, particulièrement avec du thé.

## Pour le décor

Vos biscuits seront joliment dentelés si vous utilisez un emporte-pièce cannelé.

## Votre marché

Procurez-vous un citron non traité. À défaut, remplacez le zeste par quelques gouttes d'arôme de citron naturel vendu en petits flacons au rayon des produits pour la pâtisserie.



# cookies noisettes-chocolat

Ces authentiques cookies américains sont un véritable concentré d'énergie, parfaits pour les petits creux de la matinée et les goûters.



## ingrédients pour 30 cookies

- 150 g de pépites de chocolat noir
- 60 g de noisettes
- 150 g de beurre
- 4 cuil. à soupe de sirop d'érable
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 100 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel

### matériel :

plaque à pâtisserie / grille à pâtisserie /  
papier sulfurisé

Assez facile



Coût



Préparation 25 min



Cuisson 15 min /  
fournée





### 1 Préparation de la pâte

Sortez 150 g de beurre du réfrigérateur et laissez ramollir à température ambiante. Concassez 60 g de noixettes. Tamisez 250 g de farine au-dessus d'un grand saladier. Ajoutez 1 pincée de sel et 100 g de sucre en poudre. Mélangez, puis **versez 150 g de pépites de chocolat et les noixettes concassées.**

### 2 Pétrissage de la pâte

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez le beurre ramolli en dés. Ajoutez-les dans le saladier. Lavez-vous les mains et séchez-les bien. **Pétrissez les ingrédients contenus dans le saladier.** Ajoutez 4 cuil. à soupe de sirop d'érable et 1 cuil. à café d'extrait de vanille. Continuez à malaxer la pâte pendant quelques minutes.



### 3 Formation des cookies

Couvrez entièrement la plaque à pâtisserie du four avec du papier sulfurisé. Prenez la pâte par petites quantités, roulez-les en boules de la taille d'une grosse noix. Posez-les sur la plaque en les espaçant et **aplatissez-les légèrement du bout des doigts.** Enfourez et laissez cuire 15 min.

### 4 Refroidissement

Laissez reposer les cookies 5 min. **Découlez-les avec une spatule.** Déposez-les sur une grille et laissez-les refroidir. Roulez le reste de la pâte en boules, posez-les sur la plaque, aplatissez-les et faites-les cuire pendant 15 min au four. Laissez-les reposer puis refroidir comme la fournée précédente.

## Secrets de fabrication

- Concassez les noixettes entre 2 films alimentaires avec un rouleau à pâtisserie ou utilisez le robot. Dans ce cas, attention à ne pas les réduire en poudre.
- Surveillez la cuisson : si les cookies sont trop cuits, ils seront secs. Pour vérifier la cuisson, appuyez légèrement du bout des doigts sur un cookie doré : il doit être moelleux.

## L'avis du gourmet

Ils sont irrésistibles, ces cookies ! Les petits comme les grands se les disputent : autant en faire plusieurs fournées pour qu'il y en ait pour tout le monde, et conserver les rescapés dans une boîte hermétiquement fermée pour qu'ils restent bien croquants.

## Pour changer

Vous pouvez remplacer les noixettes par des amandes, des noix ou des noix de pécan, les parfumer de zeste d'orange ou de citron râpé.

## Pour les enfants

Enfoncez légèrement dans la pâte, 5 min avant la fin de la cuisson, des petites pastilles multicolores au chocolat.



# cookies tout chocolat

Découvrez les traditionnels cookies américains dans une version riche en chocolat, agrémentés de pépites et de cerneaux de noix...



## ingrédients pour 36 cookies

- 175 g de chocolat noir
- 125 g de pépites de chocolat
- 75 g de cerneaux de noix
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide
- 1 œuf
- 125 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre

- 80 g de vergeoise brune
- 200 g de farine
- 1 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuil. à café de sel

### matériel :

plaques à petits gâteaux (12 alvéoles) /  
bain-marie / fouet à main / passoire fine

Assez facile



Coût



↳ Préparation 25 min

☞ Cuisson 12 min /  
fournée





### 1 La fonte du chocolat

Cassez 175 g de chocolat noir en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie avec 2 cuil. à soupe d'eau. Lorsque les carrés sont bien ramollis, ajoutez 125 g de beurre coupé en cubes. **Laissez-le fondre en remuant à la cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.**

### 2 La pâte à cookies

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Hors du feu, incorporez 1 œuf dans la pâte au chocolat légèrement tiédie. Ajoutez 100 g de sucre en poudre et 80 g de vergeoise brune en mélangeant au fouet à main pour lisser la préparation. **Parfumez avec 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide.**



### 3 La finition de la pâte

Tamisez 200 g de farine à l'aide d'une passoire fine et incorporez-la en trois fois au mélange précédent. Ajoutez 1 cuil. à café de bicarbonate de soude et 1/2 cuil. à café de sel. **Hachez grossièrement 75 g de cerneaux de noix.** Incorporez-les à la pâte à cookies, ainsi que 125 g de pépites de chocolat.



### 4 La confection des cookies

À l'aide d'une cuillère en bois, **prélevez de petites quantités de pâte de la grosseur d'une noix et remplissez les 12 alvéoles d'une plaque à petits gâteaux.** Glissez la plaque au four et faites cuire 12 min. Laissez refroidir sur une grille et poursuivez la cuisson des 24 autres cookies.

## Pour changer

- Remplacez les cerneaux de noix par des noix de cajou concassées.

## L'avis du gourmet

Compagnons idéals du goûter, ces cookies s'adressent spécialement aux amateurs de chocolat qui les grignoteront à tout moment de la journée, avec un verre de lait ou une tasse de café !

## Secrets de fabrication

- Les plaques à petits gâteaux vous permettront d'obtenir des cookies ronds d'une forme bien régulière. Mais rien ne vous empêche de suivre une méthode plus traditionnelle en déposant de petits tas de pâte sur une tôle tendue de papier cuisson. Les cookies auront alors un aspect plus rustique. Veillez à espacer suffisamment les tas pour que les biscuits ne collent pas entre eux. Leur temps de cuisson est plus court : environ 10 min.
- Ne prolongez pas la cuisson au-delà du temps indiqué, même si les cookies sont encore mous. Trop cuits, ils auront tendance à durcir.
- Les cookies se conservent plusieurs jours dans une boîte en métal.



# macarons au chocolat

Avec ces macarons au chocolat, vous vous assurerez un franc succès lors de votre prochain dîner entre amis ou en famille...



## ingrédients pour environ 25 macarons

- 250 g d'amandes en poudre
- 25 g de cacao
- 3 blancs d'œufs
- 250 g de sucre en poudre
- sucre glace

### matériel :

plaque à pâtisserie / papier sulfurisé /  
passoire fine ou tamis / pinceau à pâtisserie /  
spatule métallique

**Facile****Coût****Préparation** 20 min**Repos** 1 h**Cuisson** 10 min





### 1 La pâte

Préchauffez votre four à 200 °C (th. 7). Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Versez 250 g d'amandes en poudre et 250 g de sucre en poudre dans un saladier. Tamisez 25 g de cacao au-dessus à l'aide d'une passoire fine ou d'un tamis et mélangez.



### 2 Les macarons

Incorporez au mélange, par petites quantités à la fois, 3 blancs d'œufs non battus, en remuant avec une spatule en bois. Déposez sur la plaque préparée de petits tas de pâte de 2 à 3 cm de diamètre, en vous aidant de 2 cuillères à café. Espacez suffisamment les tas de pâte qui vont gonfler.



### 3 La cuisson

Saupoudrez les macarons d'un peu de sucre glace. Trempez un pinceau à pâtisserie (ou le dos d'une cuillère) dans de l'eau froide et humidifiez le dessus de chaque macaron, en appuyant légèrement pour les aplatir. Glissez la plaque dans le four et laissez cuire les macarons pendant 8 à 10 min.



### 4 Le décollage

Dès la sortie du four, soulevez la feuille de papier et versez un peu d'eau froide entre la plaque à pâtisserie et la feuille. Attendez 2 ou 3 min, puis décollez les macarons un à un avec une spatule et faites-les glisser doucement sur une grille, au fur et à mesure. Laissez-les refroidir.

## Votre marché

Choisissez des amandes en poudre de qualité, moulues finement.

## Variante

Vous pouvez enduire le dessous de la moitié des macarons de crème au beurre au chocolat et y coller un autre macaron.

## L'avis du gourmet

Les macarons se dégustent frais: une chance car on ne leur laisse généralement pas le temps de rassir... Servez-les au dessert avec une salade de fruits, une crème ou une glace.

## Secrets de fabrication

- Ne fouettez pas les blancs d'œufs, contentez-vous de les liquéfier en les battant légèrement avec une fourchette.
- La pâte doit être très molle mais elle ne doit pas être coulante cependant. Utilisez des petits blancs d'œufs et n'en rajoutez pas lorsque votre pâte atteint une bonne consistance.
- Lorsque vous avez déposé vos macarons sur la plaque, ramenez la pâte tout autour avec le côté d'une fourchette humide pour qu'ils aient une forme régulière.



# madeleines au chocolat

**Indémorable**, cette merveilleuse madeleine sait pourtant changer de parfum: essayez-la avec du chocolat...



## ingrédients pour 20 madeleines

- 120 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre (+ pour les moules)
- 2 cuil. à café de levure chimique
- 6 pincées de cannelle en poudre
- 100 g de farine (+ pour les moules)

### matériel:

bain-marie / batteur électrique /  
2 plaques à madeleines / petite louche

**Facile****Coût**

⬇ Préparation 20 min

🍳 Cuisson 15 min





**1 Le chocolat fondu**  
Préchauffez le four à 120 °C, th. 3. Cassez 120 g de chocolat en petits morceaux dans une jatte supportant la chaleur. Posez la jatte au-dessus d'une casserole d'eau frémissante mais non bouillante. Laissez fondre le chocolat.



**3 Les œufs**  
Cassez 3 œufs dans une autre jatte. Ajoutez 120 g de sucre et, sans attendre, fouettez avec un batteur électrique pendant quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.



**5 Finition de la pâte**  
Faites fondre 100 g de beurre à feu très doux. Après quelques secondes, incorporez-le à la pâte ainsi que le chocolat. Beurrez et farinez 2 plaques à madeleines avec 30 g de beurre et 1 cuil. à soupe de farine.



**2 Lissage du chocolat**  
Quand les carrés de chocolat sont bien mous, mélangez à l'aide d'une spatule en bois pour vérifier qu'il n'y a plus de morceaux et lisser le chocolat. Retirez la jatte du bain-marie et laissez tiédir le chocolat.



**4 Préparation de la pâte**  
Tamisez ensemble 100 g de farine et 2 cuil. à café de levure chimique. Incorporez-les à la mousse d'œufs sucrés, en mélangeant au batteur électrique, à vitesse moyenne. Incorporez également 6 pincées de cannelle.



**6 Cuisson des madeleines**  
Répartissez la pâte dans les alvéoles, avec une petite louche, sans les emplir à ras bord. Faites cuire au four de 12 à 15 min, jusqu'à ce que les madeleines soient gonflées. Démoulez-les et laissez-les refroidir.

## Secrets de fabrication

- Pour que les madeleines soient mousseuses, fouettez longuement le mélange d'œufs et de sucre.
- Pour beurrer les plaques à madeleines, faites fondre le beurre et utilisez un pinceau pour en enduire les alvéoles jusqu'au fond de leurs rainures, sinon le démoulage risque d'être difficile. Laissez sécher, saupoudrez de farine avec une toute petite passoire fine, puis retournez les plaques et secouez-les légèrement pour faire tomber l'excédent de farine.
- Emplissez les moules seulement aux trois quarts car la pâte gonfle à la cuisson.

## L'avis du gourmet

Une madeleine est inoubliable, bien sûr! Et pour les amateurs de chocolat, une madeleine au chocolat l'est encore plus. À l'heure du thé, au café, au petit déjeuner, les madeleines sont toujours appréciées. Pour une recette encore plus raffinée, ajoutez à la pâte le zeste râpé de 1 orange.

## Votre marché

Procurez-vous un chocolat peu sucré, titrant au minimum 70 % de cacao et utilisez un beurre très fin.



# petits monts-blancs

Ce dessert traditionnel, favori des enfants, trouve un nouveau souffle avec cette présentation individuelle, sur un délicat fond de meringue.



## ingrédients pour 4 personnes

- 350 g de marrons surgelés
- 40 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 gros blanc d'œuf
- 120 g de sucre en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cuil. à café de sucre glace

- 20 g de beurre (+ pour le papier sulfurisé)
- 4 violettes de Toulouse (décor)

### matériel :

- batteur électrique / moulin à légumes /
- 4 tasses / poche à douille / papier sulfurisé

Expérimenté ★★★

Coût 🐷🐷

↳ Préparation 30 min

☐ Cuisson 2 h

Refroidissement 1 h



## Secrets de fabrication

- À défaut de poche à douille, posez la meringue avec une cuillère et lissez le dessus avec une spatule humide.
- Faites des disques de meringue légèrement plus grands que le haut des tasses que vous utiliserez pour mouler les monts-blancs. Pour cela, renversez une tasse sur le papier sulfurisé et tracez le contour avec un crayon.
- Vérifiez la cuisson des meringues : si elles sont blondes, fermez le four et laissez-les refroidir dans l'appareil. Si elles sont restées blanches, contrôlez que le dessous est aussi sec que le dessus, sinon, poursuivez la cuisson 30 min et laissez refroidir dans le four éteint.

## L'avis du gourmet

La légèreté de la crème Chantilly, l'onctuosité du marron et le léger croquant de la meringue forment un équilibre de textures très agréable. Parfumez éventuellement la purée de marrons de 2 cuil. à soupe de rhum.

## Votre marché

- Vous pouvez aussi employer de la purée de marrons de bonne qualité.



### 1 Les meringues

Préchauffez le four à 100 °C (th. 1-2). Couvrez une plaque de papier sulfurisé et beurré. Fouettez 1 blanc d'œuf en neige très ferme. **Ajoutez peu à peu 70 g de sucre, en continuant à fouetter.** Mettez la meringue dans une poche munie d'une douille lisse. Déposez 4 petits disques sur le papier sulfurisé. Faites cuire 2 h.

### 2 La crème de marrons

Faites bouillir 40 cl de lait avec 50 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Plongez-y 350 g de marrons surgelés. **Faites-les cuire pendant environ 20 min à partir de la reprise de l'ébullition.** Égouttez les marrons, mixez-les au batteur électrique, incorporez 20 g de beurre, puis 5 cl de crème. Battez bien de nouveau.



### 3 La formation des coques

Passez la purée de marrons au moulin à légumes muni de la grosse grille pour obtenir un gros vermicelle. Répartissez celui-ci entre 4 tasses. Tassez au fond et tout autour pour faire adhérer le vermicelle de marron aux récipients, et obtenir une coque renversée. Laissez refroidir.

### 4 La finition

Fouettez 15 cl de crème tout en y incorporant 2 cuil. à café de sucre glace et 1 sachet de sucre vanillé. **Emplissez de crème Chantilly les coques de marron** et remettez 1 h au frais. Au moment de servir, démoulez chaque mont-blanc sur un fond de meringue. Décorez d'une violette de Toulouse.



# mille-feuilles de pain d'épice au chocolat

Dans cette interprétation moderne, le pain d'épice, qui date de l'Antiquité, se présente en petits mille-feuilles garnis d'une chantilly onctueuse.



## ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 80 g de copeaux de chocolat
- 100 g de miel
- 20 cl de crème liquide, 1 petit œuf
- 130 g de farine de seigle (+ pour le moule)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 sachets de sucre vanillé
- 20 g de sucre glace

- 4 cuil. à soupe de cacao amer
- 1 cuil. à café de cannelle en poudre
- 1/2 cuil. à café de gingembre en poudre
- 1/2 cuil. à café de muscade en poudre
- 1 étoile de badiane
- huile pour le moule

### matériel :

moule à cake de 20 cm de long

Assez facile



Coût



Préparation 40 min

Cuisson 45 min





## Pour changer

Vous pouvez varier les épices à votre goût : anis vert, cardamome, coriandre, clou de girofle, et pourquoi pas poivre de Sichuan ou maniguette, ainsi que zeste de citron. Et dans la chantilly, ajoutez un soupçon d'anis.

## L'avis du gourmet

Le goût du chocolat est rehaussé par le parfum des épices, ici adouci par une chantilly onctueuse. Ce dessert épice se mariera bien avec un gewurztraminer.

## Secrets de fabrication

Si vous préparez le pain d'épice la veille, il n'en sera que plus facile à découper.

## Votre marché

- Vous trouverez des copeaux de chocolat tout faits, pratiques d'utilisation, dans le rayon pâtisserie des grandes surfaces. Sinon, faites-les vous-même en râpant la tranche d'une tablette de chocolat noir.
- Si la croûte extérieure ou intérieure a trop bruni, ôtez-la et réservez-la pour un autre usage : par exemple chapelure pour une gratinée de fruits ou un pudding.

### 1 Le miel épice

Broyez une étoile de badiane en poudre fine. Mettez dans une casserole 100 g de miel et 100 g de chocolat avec 10 cl d'eau. Faites fondre sur feu doux. **Incorporez 1 cuil. à café de cannelle en poudre, 1/2 cuil. à café de gingembre en poudre, 1/2 cuil. à café de muscade en poudre et la badiane.** Mélangez délicatement.

### 2 La pâte

Tamisez 130 g de farine de seigle avec 1/2 sachet de levure chimique. **Délayez progressivement avec le miel épice et chocolaté en remuant au fouet**, doucement d'abord pour éviter les grumeaux, puis plus fort pour lisser la pâte. Incorporez 1 petit œuf battu. Rajoutez un peu d'eau si la consistance est trop épaisse.



### 3 Cuisson et découpage

Huilez et farinez un moule à cake. Versez la pâte dans le moule sans le remplir jusqu'au bord. Faites cuire 35 à 40 min au four préchauffé à 160°C (th. 5-6). Démoulez. À l'aide d'un grand couteau à pain, **découpez le gâteau refroidi dans la longueur en tranches fines.** Recoupez celles-ci à nouveau dans la longueur puis en deux dans la largeur afin d'obtenir des rectangles.

### 4 Montage et finitions

Fouettez 20 cl de crème liquide bien froide en incorporant 2 sachets de sucre vanillé et 20 g de sucre glace en fin de préparation. Sur les assiettes de service, superposez des rectangles de pain d'épice avec de la chantilly. **Terminez par une couche de chantilly**, décorez de 80 g de chocolat en copeaux, saupoudrez de 4 cuil. à soupe de cacao et servez aussitôt.



# muffins aux raisins secs

Des petits raisins de Corinthe truffent ces muffins à la mie tendre et légère.  
À déguster dès la sortie du four, à toute heure du jour !



## ingrédients pour 12 muffins

- 100 g de raisins de Corinthe
- 60 g de beurre (+ pour les moules)
- 1 œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 25 cl de lait
- 125 g de sucre en poudre

- 250 g de farine (+ 2 cuil. à soupe)
- 1 pincée de sel

### matériel :

plaque alvéolée ou 12 petits moules ronds métalliques ou en papier / fouet à main / passoire

**Facile****Coût** Préparation 20 min

Trempage 15 min

 Cuisson 25 min





**1 Trempage des raisins**  
Rincez 100 g de raisins de Corinthe, plongez-les dans un bol rempli d'eau tiède et laissez-les tremper pendant 15 min. Préchauffez le four à 180 °C, th. 6. Faites fondre 60 g de beurre à feu doux.



**2 Préparation des mélanges**  
Tamisez 250 g de farine et 1 sachet de levure chimique au-dessus d'un saladier. Ajoutez 1 pincée de sel et 125 g de sucre. Dans une jatte, battez 1 œuf avec 25 cl de lait, à l'aide d'un fouet à main, puis ajoutez le beurre fondu.



**3 La pâte**  
Versez le contenu de la jatte (œuf, lait et beurre) dans le saladier contenant la farine et le sucre. Mélangez délicatement avec une cuillère en bois, sans remuer trop longuement ni battre la pâte qui serait trop épaisse.



**4 Les raisins farinés**  
Égouttez les raisins de Corinthe dans une passoire, puis séchez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez-les avec 1-2 cuil. à soupe de farine et mélangez pour les enrober, pour qu'ils ne collent pas à la pâte pendant la cuisson.



**5 Emplissage des moules**  
Incorporez les raisins à la pâte. Beurrez 12 petits moules ou les alvéoles d'une plaque. Emplissez-les de pâte aux deux tiers, à l'aide d'une cuillère à soupe. Mettez au four et laissez cuire pendant 25 min.



**6 La cuisson**  
Vérifiez la cuisson des muffins en plantant la pointe d'un couteau dans l'un des gâteaux : elle doit ressortir sèche. Laissez reposer 1 min, retournez les muffins sur une grille et laissez tiédir 2 min avant de servir.

## Secrets de fabrication

- À la fin de la cuisson, les muffins doivent être dorés et légèrement craquelés au sommet.
- Ne travaillez pas trop la pâte de façon à ce qu'elle garde un aspect grumeleux. Vos muffins seront ainsi plus fondants. Une pâte trop malaxée les rendrait durs et élastiques.

## L'avis du gourmet

Au petit déjeuner, pour le petit creux de la matinée, au goûter, les muffins sont délicieux à n'importe quelle heure. Pour les plus gourmands, lorsque ces petits gâteaux sortent tout chauds du four, coupez-les en deux et beurrez-les ou encore fourrez-les de confiture... Et pourquoi ne pas innover et remplacer les raisins par des dés de fruits confits ou des pépites de chocolat ?

## Pour changer

- Au lieu d'eau tiède, vous pouvez faire tremper les raisins dans du cognac, du rhum ou dans le jus d'une orange.
- Vous pouvez aussi mélanger plusieurs sortes de raisins secs : noirs, bruns ou blonds – ces derniers étant moins sucrés. Évitez les raisins de Malaga qui sont plus gros et qui ont des pépins.



# muffins au rhum et au confit de coco

Ces petits gâteaux anglais se vendaient tout chauds dans la rue.  
Les voici dans une nouvelle version, apportant un souffle d'évasion.



## ingrédients pour 12 muffins

- 100 g de noix de coco râpée
- 1 cuil. à soupe de rhum
- 1/2 citron
- 3 œufs
- 120 g de beurre ramolli (+ pour les moules)
- 10 cl de lait

- 210 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 2 pincées de sel

### matériel :

12 moules à muffins ou petits gâteaux /  
fouet à main / tamis

Facile



Coût



↳ Préparation 20 min

☞ Cuisson 20 min





## Décor naturel

En saison, décorez de fruits rouges et éventuellement de quelques feuilles de framboisier. Et saupoudrez les biscuits de sucre glace.

## L'avis du gourmet

Exotique mais presque classique, l'alliance rhum et coco est toujours réussie ! Ce biscuit, devenu gourmandise grâce au confit de coco, est à déguster avec une boule de glace coco et un verre de Malibu ou de gewurztraminer.

## Secrets de fabrication

- La confiture de coco doit être blond clair. Prenez garde qu'elle ne caramélise pas trop. Mélangez sans cesse.
- Vous pouvez utiliser des moules en silicone qui faciliteront le démoulage. Dans tous les cas, remplissez-les aux trois-quarts car ces biscuits vont gonfler à la cuisson.

## Votre marché

Goûtez toujours la noix de coco avant emploi car elle rancit assez vite. Après ouverture, conservez-la au réfrigérateur. On peut aussi la faire griller à sec (à la poêle ou au four) et la conserver dans un bocal.

### 1 Le confit de coco

Versez dans une casserole 100 g de noix de coco râpée et 130 g de sucre. **Faites cuire 5 min sur feu doux en mélangeant à la cuillère en bois.** Lorsque la noix de coco dore, versez 2 cuil. à soupe d'eau froide et continuez à faire caraméliser. Hors du feu, ajoutez le jus de 1/2 citron et laissez refroidir.

### 2 Le beurre fouetté

À l'aide d'un fouet à main, **fouettez 120 g de beurre ramolli avec 80 g de sucre en poudre.** Lorsque le mélange est parfaitement lisse et homogène, cassez 3 œufs séparément dans des ramequins. Incorporez-les, un par un, toujours en fouettant. Parfumez le mélange avec 1 cuil. à soupe de rhum.



### 3 La finition de la pâte

Dans une jatte, **tamisez ensemble 250 g de farine, 1 sachet de levure chimique et 2 pincées de sel.** Versez progressivement la farine dans la préparation au beurre et aux œufs en continuant à fouetter constamment. Incorporez le confit de coco en veillant à ce qu'il soit parfaitement réparti.

### 4 La cuisson

Beurrez une plaque de moules à muffins ou 12 moules individuels. **Répartissez la pâte dans les alvéoles que vous remplirez aux trois quarts.** Faites cuire 15 min au four préchauffé à 180 °C (th. 6). Démoulez et laissez refroidir. Réservez un peu de coco caramélisé pour décorer les assiettes.



# sablés lunettes

Leur amusante forme de lunettes séduit tous les enfants.  
La pâte sablée et la confiture font de ces gâteaux un délicieux goûter.



## ingrédients pour 6 sablés

- 4 cuil. à soupe de confiture rouge
- 1 œuf
- 150 g de beurre à température ambiante (+ pour les plaques)
- 200 g de sucre en poudre
- 300 g de farine (+ pour le plan de travail et les plaques)

- sucre glace
- 1 pincée de sel

### matériel :

2 plaques à pâtisserie / emporte-pièce ovale d'environ 12 x 7 cm / emporte-pièce rond de 3 cm de diamètre.

Assez facile ★★

Coût 🐷

⤵ Préparation 30 min

Repos 30 min

👉 Cuisson 10 min x 2





### 1 La pâte

Versez 300 g de farine dans un saladier, creusez un puits au centre. Ajoutez 1 pincée de sel et 150 g de beurre en dés. **Mélangez du bout des doigts.** Versez 200 g de sucre et 1 œuf. Dès que le mélange est homogène, roulez la pâte en boule, laissez-la reposer 30 min au frais.

### 2 Les sablés

Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Beurrez 2 plaques à pâtisserie et farinez-les légèrement. Séparez la pâte en deux. Étalez chaque partie sur 2 mm d'épaisseur avec le rouleau à pâtisserie. **Coupez 6 grands ovales dans chaque abaisse de pâte à l'aide d'un emporte-pièce ovale.**



### 3 La cuisson

Déposez 6 ovales sur une plaque, faites cuire 10 min au four. Déposez les 6 autres ovales sur l'autre plaque. **Découpez dans chacun d'eux 2 petits disques de 3 cm de diamètre, à égale distance des extrémités.** Retirez ces disques de pâte. Laissez refroidir les premiers sablés cuits sur une grille.

### 4 Les lunettes

Enfournez la seconde plaque, faites cuire les sablés 10 min et laissez-les refroidir. Badigeonnez les 6 sablés entiers d'une fine couche de confiture. Poudrez les sablés troués de sucre glace, **posez-en un sur chaque sablé enduit de confiture**, puis remplissez les trous avec la même confiture.

## Votre marché

Choisissez de préférence une confiture rouge : gelée de groseille, gelée de framboise, confiture de cerises, confiture de quatre fruits.

## L'avis du gourmet

Un beurre d'excellente qualité et une confiture maison font de ces sablés rigolos un vrai plaisir gourmand. Thé, café, jus de fruits, eau fraîche, pétillante ou non, seront de bonnes boissons d'accompagnement.

## Secrets de fabrication

- Pour éviter que le dessus de la boule de pâte ne sèche pendant la période de repos, enveloppez-la dans du film alimentaire. Choisissez si possible un endroit frais.
- Vous pouvez préparer la pâte la veille et la laisser ainsi reposer plus longtemps : le résultat n'en sera que meilleur.
- Si vous ne possédez pas d'emporte-pièce de la bonne dimension, fabriquez un patron dans du carton un peu fort (type bristol), couvrez-le de film alimentaire, posez-le sur la pâte et taillez celle-ci tout autour.
- Il est important de bien faire coïncider les bords des deux sablés.



# tuiles laquées au chocolat

Croustillantes et festives, des tuiles aux amandes parées d'une doublure de luxe en chocolat noir. À déguster entre gourmets !



## ingrédients pour 18 tuiles

- 80 g de chocolat noir
- 75 g d'amandes effilées
- 2 blancs d'œufs
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 40 g de farine

- 1 pincée de sel

### matériel :

plaque et grille à pâtisserie / spatule métallique / papier cuisson / moule à savarin / pinceau

Assez facile



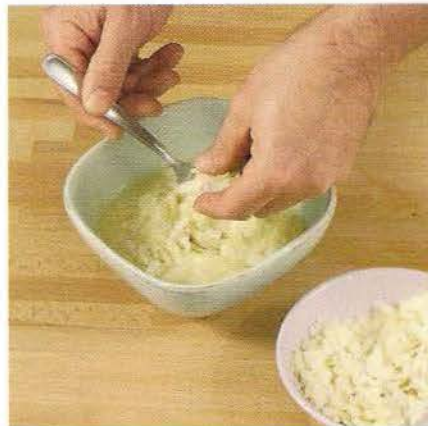
Coût



↳ Préparation 30 min

☐ Cuisson 12 min /  
fournée





**1 Les blancs d'œufs**  
Faites fondre 75 g de beurre sur feu doux dans une petite casserole ou bien au four à micro-ondes. Laissez-le tiédir un peu. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Mettez 2 blancs d'œufs et 1 pincée de sel dans une jatte. **Battez-les à la fourchette jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.**

**2 La pâte**  
Tamisez 40 g de farine dans une petite passoire fine et incorporez-la aux blancs d'œufs mousseux. Sans cesser de battre doucement à la fourchette, incorporez peu à peu 75 g de sucre en poudre, puis le beurre fondu. **Ajoutez ensuite 75 g d'amandes effilées et mélangez délicatement.**



**3 La cuisson des tuiles**  
Sur une plaque à pâtisserie tendue de papier cuisson, déposez 6 cuil. à soupe de pâte. Faites cuire 12 min au four. **Découpez les tuiles à l'aide d'une spatule et placez-les dans un moule à savarin pour les arrondir.** Poursuivez la cuisson en deux autres fournées pour obtenir 18 tuiles.



**4 Le glaçage des tuiles**  
Cassez 80 g de chocolat noir en morceaux et faites-le fondre au bain-marie jusqu'à ce qu'il forme un nappage lisse. Laissez tiédir puis, **à l'aide d'un pinceau, enduisez la face interne des tuiles d'une fine couche de chocolat.** Posez les tuiles sur une grille jusqu'à ce que le glaçage ait pris.

## Votre marché

- Pour laquer l'intérieur des tuiles, sélectionnez un chocolat à dessert riche en cacao.

## L'avis du gourmet

Ces tuiles se laissent grignoter à l'heure du thé ou du café. En fin de repas, elles accompagnent les sorbets aux fruits, la crème au caramel ou la mousse au chocolat. Rangées dans une boîte en métal, elles conservent leur délicieux croustillant !

## Secrets de fabrication

- Les blancs d'œufs doivent être bien mousseux mais pas battus en neige : n'utilisez ni fouet à main ni batteur électrique.
- Veillez à bien espacer les cuillerées de pâte car celle-ci a tendance à s'étaler sur la plaque.
- Pressez légèrement les disques de pâte avec le dos de la fourchette : les tuiles doivent être fines, d'une épaisseur égale au centre et sur le bord.
- À défaut de moule à savarin, posez les tuiles sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie. Procédez dès la sortie du four, quand les biscuits sont encore mous.





# C comme Confiseries

## Confiseries et friandises



Confiseries et friandises



# caramels mous au chocolat

Gageons que vous n'aurez pas le loisir de conserver ces caramels mous parfumés au chocolat: ils vont disparaître dès qu'ils seront prêts!



## ingrédients pour 20 caramels

- 50 g de chocolat à 80 % de cacao
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche très épaisse
- 1 grosse cuil. à soupe de miel
- 75 g de sucre en poudre
- huile pour la plaque à pâtisserie

### matériel:

petite casserole à fond épais / marbre ou plaque à pâtisserie / 4 règles en métal / pinceau / palette triangulaire / cellophane

Facile



Coût



Préparation

30 min

Cuisson

Séchage

4 h



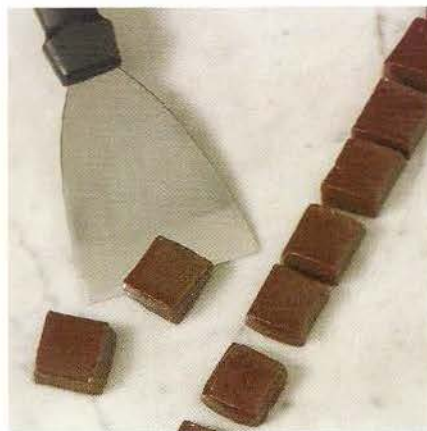
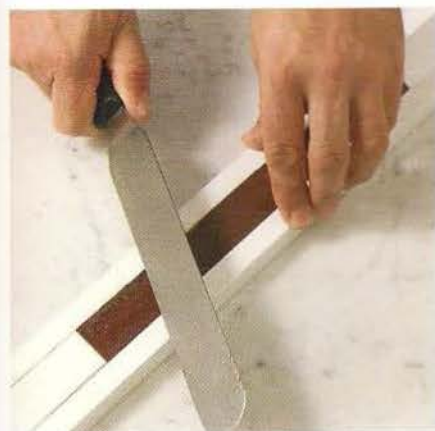


## Secrets de fabrication

- La cuisson doit être effectuée à feu doux et régulier, dans une petite casserole à fond épais. Il est impératif de remuer régulièrement.
- Les règles métalliques utilisées par les confiseurs permettent de maintenir la préparation en forme tandis qu'elle refroidit. Si vous n'en avez pas, essayez de vous en fabriquer avec des bandes de carton fort que vous recouvrirez de film alimentaire ou d'aluminium ménager.
- Emballez vos caramels dans des carrés de cellophane. Rangez-les dans une boîte hermétiquement fermée.

**1 Le caramel**  
Mettez 75 g de sucre dans une petite casserole à fond épais. Arrosez-le de 2 cuil. à soupe d'eau et laissez-le fondre. Cassez 50 g de chocolat en petits morceaux, ajoutez-le au sucre et laissez-le ramollir. Ajoutez ensuite 1 grosse cuil. à soupe de miel et 2 cuil. à soupe de crème très épaisse.

**2 La cuisson**  
Mélangez avec une cuillère en bois. Faites cuire sur feu doux pendant environ 20 min, en remuant régulièrement. Prélevez une petite quantité de caramel avec une cuillère à café, versez-la dans de l'eau froide. **Si le caramel forme une bille molle entre vos doigts, arrêtez la cuisson.**



**3 Le refroidissement**  
Huilez légèrement un marbre ou une plaque à pâtisserie et 4 règles en métal ou 4 bandes de carton fort. Versez le caramel au chocolat sur le marbre ou sur la plaque, sur environ 5 mm d'épaisseur, **en ramenant les règles ou les cartons tout autour pour le maintenir.** Laissez sécher pendant environ 2 h.

**4 La découpe**  
Après 2 h de séchage, huilez un grand couteau et découpez la préparation en morceaux de 2 cm de côté. **Détachez les caramels avec une palette triangulaire,** posez-les à nouveau sur le marbre en les espaçant et laissez-les sécher encore pendant 2 h. Emballez-les individuellement dans de la cellophane.

## L'avis du gourmet

Cette friandise faite d'un mélange chocolaté et caramélisé ne peut être soustraite à la convoitise des gourmands. Elle se déguste à toute heure de la journée.

## Votre marché

- Plus la crème est épaisse, meilleurs seront les caramels : procurez-vous de la crème dite «double» à 35 % ou 40 % de matière grasse, vendue en vrac chez les fromagers.
- Optez pour un miel fluide, peu parfumé.



# confiture de lait

Avec son exquise saveur de caramel, la confiture de lait est un ambassadeur délicieux de la palette gourmande de Normandie.



## ingrédients pour 6 pots de 375 g

- 4 litres de lait entier
- 4 gousses de vanille
- 2 kg de sucre cristallisé

### matériel:

- pots avec leur couvercle
- étiquettes

Assez facile



Coût



⤵ Préparation 10 min

🍲 Cuisson 4 h

Repos 8 jours





**1 Le lait**  
Fendez 4 gousses de vanille en deux, sur toute la longueur. Versez 4 litres de lait dans une grande casserole. Ajoutez 2 kg de sucre cristallisé et 4 gousses de vanille fendues. Faites chauffer le lait à feu moyen en remuant fréquemment avec une cuillère en bois pour dissoudre le sucre.

**2 La cuisson**  
Lorsque le lait commence à bouillir, réduisez le feu et laissez frémir doucement, pendant 3 à 4 h, en mélangeant de temps en temps. Faites bouillir de l'eau, versez-la dans 6 ou 7 pots à confiture, videz ceux-ci, retournez-les sur un linge propre et laissez-les sécher ainsi, sans les essuyer.



**3 La finition**  
Lorsque la préparation a réduit de moitié et change de couleur, mélangez-la très souvent avec la cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle ait pris une couleur caramel clair. Vérifiez alors qu'elle est légèrement filante. Retirez les gousses de vanille. Ôtez la casserole du feu pour stopper la cuisson.

**4 La mise en pots**  
Versez sans attendre la confiture chaude dans les pots ébouillantés et secs. Couvrez-les hermétiquement et laissez-les totalement refroidir à température ambiante. Étiquetez les pots. Rangez-les dans un endroit sec et sombre. Laissez reposer au moins 8 jours avant de consommer.

## Variantes

Vous pouvez parfumer la confiture avec de la cannelle ou un peu de calvados.

## L'avis du gourmet

La confiture de lait est devenue une spécialité de toutes les régions d'élevage de vaches laitières. Dégustez-la sur un biscuit moelleux, nappez-en une glace, utilisez-la pour parfumer une crème... en un mot, laissez-vous guider par votre gourmandise!

## Secrets de fabrication

- Utilisez une grande casserole à fond épais ou une bassine à confiture. Ne laissez pas bouillir le lait: la cuisson doit être lente et régulière et se faire à petits frémissements, ce qui explique le temps de cuisson assez long car une grande partie du liquide doit s'évaporer. Lorsque le mélange commence à épaissir un peu, remuez de plus en plus souvent pour éviter la formation de flocons.

## Votre marché

- Il est essentiel de se procurer du lait entier pour l'exécution de cette recette.
- Préférez des gousses de vanille de bonne qualité, bien souples.



# florentins aux noix de cajou

Une confiserie traditionnelle parmi les plus simples à préparer,  
**croustillante et terriblement gourmande!**



## ingrédients pour 4 personnes (8 à 12 florentins)

- 50 g de chocolat noir
- 75 g de noix de cajou (non salées)
- 25 g de cerises confites
- 25 g d'écorce d'orange confite
- 50 g de sucre en poudre
- 25 g de miel
- 35 g de beurre (+ pour la plaque)

- 5 cl de crème fraîche liquide
- 25 g de farine

### matériel :

plaque à pâtisserie / spatule métallique /  
mixer ou mortier

Assez facile



Coût

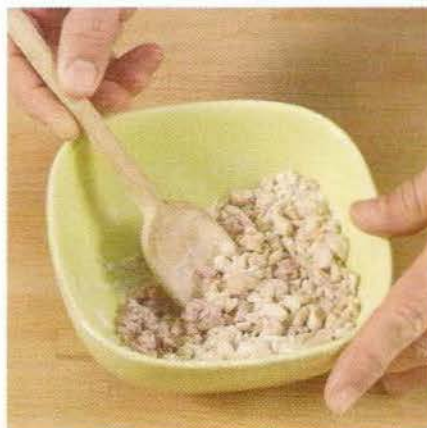


Préparation 40 min

Refroidissement 1 h

Cuisson 10 min





**1 Les fruits secs et confits**  
Hachez 75 g de noix de cajou non salées, 25 g de cerises confites et 25 g d'écorce d'orange confite. Versez 5 cl de crème liquide dans une casserole avec 25 g de beurre; ajoutez 50 g de sucre en poudre et 25 g de miel. Portez à ébullition et faites bouillir 1 à 2 min en remuant constamment.

**2 Finition de la pâte**  
Roulez les fruits confits ainsi que les noix de cajou dans 25 g de farine. Versez la crème sucrée très chaude par-dessus. Mélangez énergiquement à l'aide d'une spatule en bois. Laissez refroidir la pâte à température ambiante, puis entreposez-la au réfrigérateur pendant au moins 1 h.



**3 La cuisson**  
Sur la plaque du four beurrée, répartissez la pâte à la cuillère en 8 à 12 tas en les espaçant régulièrement. Faites cuire 5 à 10 min dans le four préchauffé à 210 °C (th. 7). Baissez le thermostat si nécessaire. Décollez les florentins avec une spatule métallique et retournez-les sur une grille.

**4 Le glaçage au chocolat**  
Faites fondre 50 g de chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes) avec 10 g de beurre. Laissez tiédir pendant quelques instants pour que le chocolat se raffermisse un peu. **Étalez-le sur une face des florentins avec une spatule métallique.** Laissez sécher avant de déguster.

## Pour changer

- On peut remplacer la cerise confite par du cédrat confit coupé en assez gros morceaux pour qu'ils dépassent légèrement du biscuit, ou par de la mangue séchée vendue dans les magasins biologiques ou asiatiques.
- On peut utiliser le florentin comme une base de dessert plus sophistiqué. Par exemple en les garnissant en sandwich de glace à la pistache.

## L'avis du gourmet

Au dessert, le maury se mariera très bien avec ces saveurs sucrées et le goût du cacao. À l'heure du thé, proposez un thé de Ceylan.

## Tour de main

- Étalez chaque petit tas de pâte à florentin avec le dos d'une fourchette préalablement trempée dans de l'eau.
- Recouvrez-les de chocolat fondu en étalant sans trop presser avec une spatule métallique.

## Secrets de fabrication

Il est plus facile de hacher les fruits confits (cerise, orange) au couteau plutôt qu'au mixer. En revanche, les noix de cajou peuvent être très rapidement broyées au mixer ou au mortier.



# mendiants

Malgré leur appellation, ces palets de chocolat aux fruits secs sont très riches en garniture. **Une excellente friandise !**



## ingrédients pour 30 mendiants

- 200 g de chocolat de couverture
- 40 g de noisettes
- 40 g de cerneaux de noix
- 40 g d'amandes non mondées
- 1 cuil. à soupe de raisins secs blonds
- 1 cuil. à soupe de raisins secs bruns

- 1 quartier d'écorce de citron confite
- 1 quartier d'écorce d'orange confite

### matériel :

bain-marie / plaque en marbre / spatule métallique

Facile



Coût



Préparation 45 min

Cuisson 15 min

Repos 30 min





### 1 Les noisettes

Préchauffez le four à 150 °C, th. 5. Étalez 40 g de noisettes sur une plaque à revêtement antiadhésif. Mettez dans le four chaud et faites rôtir les noisettes de 10 à 15 min. Sortez-les du four, mettez-les dans un torchon propre et frottez-les vigoureusement pour retirer leur peau.



### 2 Le chocolat

Cassez 200 g de chocolat en barres, puis recoupez-le en petits morceaux réguliers, ou râpez-le finement. Placez le chocolat dans une jatte supportant la chaleur et faites-le fondre au-dessus d'un bain-marie frémissant. Mélangez avec une cuillère jusqu'à ce qu'il soit en crème lisse.



### 3 Les palets de chocolat

À l'aide d'une cuillère, déposez des petits tas de chocolat fondu sur un plan de travail en marbre, en les espaçant suffisamment. Égalisez-les en leur donnant une forme la plus arrondie possible. Laissez sécher. Coupez les cerneaux de noix en deux. Taillez les écorces de fruit confites en lanières, puis en dés.



### 4 La finition

Quand le chocolat est presque pris, déposez avec précaution 3 ou 4 sortes de fruits secs et confits sur chaque disque de chocolat, en les enfonçant légèrement. Laissez figer totalement le chocolat. Lorsqu'il est bien dur, décollez les mendiants un à un en glissant dessous une spatule métallique souple et fine.

## Pour le décor

Présentez vos mendiants à l'heure du café, alignés sur un petit plateau, une grande assiette ou encore sur un présentoir à pied.

## L'avis du gourmet

Le chocolat et les fruits secs ont toujours fait bon ménage. L'important est que le chocolat soit de qualité et suffisamment corsé en cacao.

## Secrets de fabrication

- Si le chocolat refroidit trop vite pendant que vous le posez sur le marbre, remettez la jatte au-dessus du bain-marie.
- Une fois que les mendiants sont décollés, prélevez-les avec délicatesse, évitez de trop les manipuler et gardez-les bien à plat, à l'abri de la chaleur.

## Votre marché

Le chocolat de couverture est utilisé par les pâtisseries en raison de sa richesse en beurre de cacao – qui fait qu'il fond facilement. On le trouve chez les chocolatiers, dans certaines épiceries fines ou dans les rayons spécialisés dans la pâtisserie. Remplacez-le éventuellement par un chocolat noir de bonne qualité comportant au moins 64 % de cacao.



# bouchées à la pâte d'amandes au chocolat

Des bouchées en pâte d'amandes pétrie avec de l'écorce d'orange confite et enrobée de chocolat: **de quoi satisfaire les amateurs!**



## ingrédients pour 16 bouchées environ

- 150 g de chocolat noir
- 100 g d'amandes en poudre
- 2 quartiers d'écorce d'orange confite
- qq gouttes d'essence d'amande amère
- 1 cuil. à soupe de cognac
- 1/2 cuil. à café de jus de citron
- 1 blanc d'œuf
- 20 g de beurre

- 50 g de sucre glace (+ pour le plan de travail)
- 50 g de sucre en poudre

### matériel:

bain-marie / film alimentaire / papier sulfurisé

Assez facile



Coût



Préparation 30 min

Cuisson 5 min

Réfrigération 15 min





## Votre marché

Choisissez de l'écorce d'orange bien souple pour la hacher finement et facilement.

## L'avis du gourmet

Pour renforcer le parfum d'orange, vous pouvez augmenter la quantité d'écorce d'orange confite et remplacer le cognac par du Cointreau.

**1 Le mélange de base**  
Mélangez 50 g de sucre glace tamisé et 50 g de sucre en poudre dans une jatte. Incorporez 100 g d'amandes en poudre. Formez une fontaine au centre. Versez 1/2 cuil. à café de jus de citron et quelques gouttes d'essence d'amande amère. **Battez 1 blanc d'œuf à la fourchette pour le liquéfier.**

**2 La pâte d'amandes**  
Ajoutez le blanc d'œuf par très petites quantités à la fois, en travaillant avec une cuillère, jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme mais pouvant se modeler facilement. Déposez la pâte sur le plan de travail légèrement poudré de sucre glace et écrasez-la à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse.



**3 Les bouchées**  
Hachez un quartier d'écorce d'orange confite. Incorporez à la pâte d'amandes ainsi que 1 cuil. à soupe de cognac. **Aplatissez la pâte à la main, sur du film alimentaire, sur 8 mm d'épaisseur.** Donnez-lui une forme régulière. Découpez-la en 16 morceaux égaux. Modelez-les à la main en forme de bouchons.

**4 L'enrobage**  
Faites fondre 150 g de chocolat noir au bain-marie. Ajoutez 20 g de beurre. Trempez chaque bouchée dans le chocolat fondu. Égouttez-la et déposez-la sur du papier sulfurisé. Coupez des languettes d'écorce d'orange confite, posez-en une sur chaque bonbon. Laissez sécher 15 min au réfrigérateur.

## Secrets de fabrication

- Vous pouvez préparer la pâte d'amandes à l'avance : enveloppée de film alimentaire, elle se conserve de 2 à 3 jours au réfrigérateur.
- Laissez le chocolat dans le bain-marie pendant toute la durée de l'enrobage pour éviter qu'il ne durcisse.
- Posez le papier sulfurisé sur une plaque pour pouvoir ensuite le transporter aisément jusqu'au réfrigérateur.
- N'enfoncez pas la fourchette trop profondément dans la bouchée car vous auriez des difficultés pour la retirer sans abîmer le revêtement de chocolat.
- Placez la languette d'écorce d'orange dès que vous sortez la bouchée du chocolat fondu et posez-la à la place de la fourchette pour masquer les trous.



# pruneaux à l'armagnac

Ce très heureux mariage de produits tous deux originaires de Gascogne n'a pas fini de réjouir le palais des amateurs.



## ingrédients pour 1 bocal

- 1,5 kg de gros pruneaux
- 1 litre d'armagnac + 15 cl
- 1 litre de thé très fort
- 2 gousses de vanille
- 1/2 bâton de cannelle

- 400 g de sucre en poudre

### matériel :

bocal de 2 litres muni d'un couvercle /  
linge propre

Facile



Coût



↳ Préparation 10 min

Trempage 12 h

☞ Cuisson 5 min

Macération 2 mois





### 1 Le trempage

Préparez 1 litre de thé très fort, passez-le, faites-y fondre 200 g de sucre et laissez refroidir. **Plongez 1 kg de gros pruneaux dans le thé froid** et laissez-les macérer 12 h. Ébouillantez un bocal de 2 litres muni d'un couvercle pour le stériliser: Videz-le, retournez-le sur un linge propre, laissez-le égoutter.

### 2 La mise en bocal

Égouttez longuement les pruneaux dans une passoire. Coupez 1 gousse de vanille en deux, de haut en bas. Mettez une moitié dans le bocal stérilisé avec 1/2 bâton de cannelle. **Rangez délicatement les fruits dans le bocal, en les manipulant avec les doigts.** Ajoutez l'autre moitié de la gousse de vanille.



### 3 La finition

Versez doucement sur les pruneaux suffisamment d'armagnac pour les recouvrir très largement. Fermez le bocal hermétiquement. Étiquetez-le. Entreposez-le dans un endroit frais et sombre, à l'abri de la lumière. Laissez macérer les pruneaux sans y toucher pendant au moins 2 mois avant de les consommer.

### 4 Variante rapide

Dénoyautez 500 g de pruneaux. Fendez 1 gousse de vanille en deux, mettez-la dans une casserole avec 200 g de sucre et 25 cl d'eau. Faites bouillir 1 min. Ajoutez 15 cl d'armagnac, versez dans une jatte, **ajoutez les pruneaux** et laissez-les macérer 1 h. Égouttez soigneusement les fruits avant de les utiliser.

## Votre marché

Achetez de très gros pruneaux d'Agen de l'année, de calibre 33/44, dits géants, moelleux et bien en chair.

## L'avis du gourmet

Cette préparation très classique reste néanmoins très appréciée ! Servez ces pruneaux longuement macérés dans de petites coupes destinées aux cerises à l'eau-de-vie, arrosés d'un peu de l'armagnac de macération. Vous pouvez aussi en rehausser le goût en proposant une glace à la vanille en guise d'accompagnement.

## Secrets de fabrication

- Manipulez délicatement les pruneaux gonflés de thé pour éviter que la peau n'éclate.
- Les pruneaux à usage immédiat, ne macérant que 1 h, vous permettent de remédier à l'absence d'un bocal. Vous pouvez aussi bien les utiliser pour garnir des crèmes, des flans ou des salades de fruits que les préparer en beignets ou pour confectionner de la glace.
- Si les pruneaux sont suffisamment tendres, vous pouvez les dénoyauter en faisant une petite fente dans les fruits, sans les ouvrir totalement.



# roses des sables

Ces croustillantes bouchées au chocolat plaisent tout particulièrement aux enfants, qui seront ravis de les confectionner eux-mêmes !



## ingrédients pour 40 roses

- 180 g de chocolat noir
- 100 g de corn flakes
- 50 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de miel
- 25 g de sucre glace
- 2 cuil. à soupe d'huile

### matériel :

bain-marie / aluminium ménager /  
pinceau à pâtisserie / plaque en marbre /  
spatule métallique

Facile



Coût



↳ Préparation 15 min

🍳 Cuisson 10 min

Durcissement 2 h





## Votre marché

- Achetez des pétales de maïs nature, non sucrés.
- Choisissez un chocolat de bonne qualité présentant au moins 60 % de cacao.

## L'avis du gourmet

Pourquoi ne pas essayer ici un chocolat bio, fabriqué avec des fèves de cacao des meilleures origines et du sucre de canne non raffiné ?

## Secrets de fabrication

- Mélangez très délicatement les céréales avec le chocolat pour bien les enrober sans les briser.
- Posez l'aluminium sur un plan de travail amovible pour laisser ensuite sécher les roses des sables dans un endroit frais.
- En huilant la feuille d'aluminium, veillez à ce qu'elle reste bien tendue.
- Ne soyez pas tenté de mettre les roses des sables à durcir au réfrigérateur : elles se terniraient et risqueraient de devenir cassantes.
- Après avoir décollé les roses des sables, vérifiez qu'il ne reste pas de brique d'aluminium collé dessous.
- Rafraîchissez vos mains régulièrement sous l'eau froide et manipulez ces friandises le moins possible pour ne pas échauffer le chocolat et risquer de le faire fondre.

### 1 Le chocolat fondu

Cassez 180 g de chocolat en morceaux. Mettez-les dans une jatte supportant la chaleur et faites-les fondre au bain-marie. Lorsque le chocolat est fondu, retirez la jatte du bain-marie, versez 25 g de corn flakes émiettés et 25 g de sucre glace.

### 2 Incorporation aux corn flakes

Ajoutez 2 cuil. à soupe de miel et 50 g de beurre. Mélangez avec une cuillère en bois. Mettez 75 g de corn flakes dans un saladier. Versez le chocolat dessus. Mélangez délicatement avec la cuillère pour enrober les céréales sans les briser.



### 3 Formation des roses

Étalez une feuille d'aluminium ménager sur un plan de travail froid, un marbre de préférence et huilez-la à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Prenez la préparation avec deux cuillères à café et déposez des petits tas de céréales sur la feuille d'aluminium.

### 4 Durcissement des roses

Transportez le plan de travail dans un endroit frais, en évitant le réfrigérateur, et laissez durcir les roses des sables pendant environ 2 h. Décollez ensuite délicatement les roses des sables à l'aide d'une spatule, métallique de préférence.



# truffles aux fruits secs

Plus que de simples gourmandises, **ces truffles garnies de fruits secs et enrobées de chocolat** constituent un excellent remontant !



## ingrédients pour environ 30 truffles

- 150 g de chocolat noir
- 100 g d'abricots secs
- 100 g de pruneaux dénoyautés
- 90 g de noix de coco râpée
- 40 g de dés de citron confit
- 40 g de noisettes en poudre

- 3 cuil. à soupe de rhum
- 1 citron vert

### matériel :

petite râpe / mixeur / bain-marie /  
caissette en papier

Facile



Coût



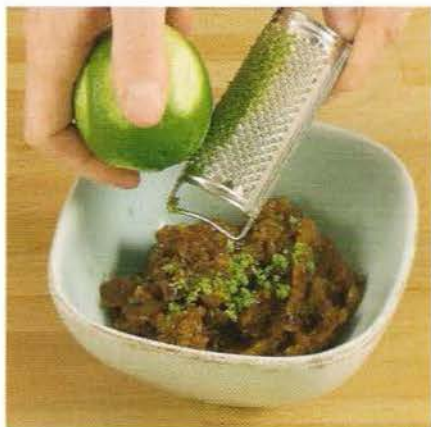
↳ Préparation 50 min

☞ Cuisson 15 min

Trempage 1 nuit

Macération 2 h





**1 La macération des fruits secs**  
La veille, mettez 100 g d'abricots secs dans un bol et recouvrez-les d'eau à hauteur. Laissez-les gonfler toute la nuit. Le lendemain, égouttez-les. Remettez-les dans le bol avec 100 g de pruneaux dénoyautés, 40 g de dés de citron confit et 3 cuil. à soupe de rhum. Laissez macérer 2 h.

**2 La pâte de fruits**  
Placez les fruits macérés dans le bol d'un mixeur et broyez-les quelques instants pour les réduire en pâte. Transvasez le mélange dans une jatte. **Râpez finement le zeste de 1 citron vert et ajoutez-le à la pâte de fruits.** Incorporez ensuite 60 g de noix de coco râpée et 40 g de noisettes en poudre.



**3 La préparation du glaçage**  
Mélangez soigneusement à la cuillère en bois de façon à obtenir une pâte bien homogène. **Formez une trentaine de petites boules entre vos doigts.** Mettez-les au réfrigérateur. Cassez 150 g de chocolat noir en petits morceaux. Faites-le fondre tout doucement au bain-marie. Lissez à la cuillère en bois.

**4 Le glaçage et la finition**  
Étalez 30 g de noix de coco râpée dans une assiette. **Plongez les boules de fruits secs une à une dans le glaçage et enrobez-les de chocolat à l'aide de 2 fourchettes.** Roulez-les dans la noix de coco. Laissez durcir au frais. Lorsque le glaçage est pris, rangez les truffes dans des caissettes en papier.

## Votre marché

Les meilleurs fruits secs sont vendus dans les magasins de produits diététiques : séchés naturellement, ils ne contiennent ni additif, ni conservateur.

## L'avis du gourmet

Très énergétiques, les fruits secs sont riches en vitamines et excellents pour la santé. À tout moment de la journée, ces truffes conviennent pour combler un petit creux ! Si elles sont destinées à des enfants ou à des adolescents, mieux vaut faire macérer les fruits secs dans du thé fort et supprimer le rhum.

## Secrets de fabrication

- La fonte du chocolat doit s'opérer à faible température (environ 30 °C). Utilisez de préférence un thermomètre à chocolat.
- Les truffes se conservent quelques jours au bas du réfrigérateur.

## Pour changer

Préparez la pâte avec d'autres fruits secs : poires et ananas, mangue et figues, banane et dattes, petits dés de pomme... Parfumez avec du calvados, de l'armagnac ou du zeste d'orange.





D comme Desserts

# Desserts de fruits





# crumble aux fruits rouges

Sous sa croûte mordorée, cette version estivale du crumble, plus courant dans sa version aux pommes, cache une explosion de saveurs.



## ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de fraises
- 250 g de framboises
- 150 g de groseilles
- 120 g de beurre (+ pour le plat)
- 50 g de cassonade
- 2 cuil. à soupe de miel de fleur d'oranger
- 1 pincée de vanille en poudre
- 150 g de farine

### matériel :

plat à gratin ou 4 plats individuels

Facile



Coût



Préparation 15 min



Cuisson 15 min





**1 Préparation des fruits**  
Lavez rapidement 250 g de fraises, séchez-les avec du papier absorbant et **équeutez-les**. Passez 150 g de groseilles sous l'eau fraîche, épongez-les sur du papier absorbant et **égrappez-les** avec une fourchette, au-dessus d'un bol. Ajoutez 250 g de framboises, essuyées si cela paraît nécessaire mais non lavées.

**2 Préparation du plat**  
Préchauffez le four à 210 °C, th. 7. Faites fondre 2 cuil. à soupe de miel de fleur d'oranger pour le liquéfier. Versez-le sur les fruits et mélangez délicatement. Beurrez un plat à four rond pouvant aller à table. **Versez les fruits dans le plat, en les mélangeant** et en les répartissant régulièrement.



**3 La pâte à crumble**  
Coupez 120 g de beurre en dés. Mélangez dans un saladier 150 g de farine avec 50 g de cassonade et 1 pincée de vanille en poudre. **Ajoutez les dés de beurre et amalgamez-les au mélange** en travaillant du bout des doigts comme vous le feriez pour préparer une pâte sablée.

**4 Finition du crumble**  
**Répartissez la pâte à crumble régulièrement sur les fruits**, en la prenant par petites quantités à la fois et en la frottant entre vos doigts. Recouvrez totalement les fruits. Mettez au four et laissez dorer 15 min. Laissez reposer quelques instants hors du four, puis servez dans le plat de cuisson.

## Pour changer

- Variez les fruits en fonction de vos ressources, de vos goûts et de la saison : myrtilles, cassis par exemple, en restant dans le domaine des baies d'été qui ne nécessitent qu'une courte cuisson.
- Remplacez le miel par du sirop de sucre de canne, de la crème de cassis ou de la liqueur de fraise.

## L'avis du gourmet

N'attendez que quelques minutes après la sortie du four pour servir ce crumble, qui sera encore meilleur si vous le dégustez chaud. Accompagnez-le de crème fraîche, de yaourt au lait entier ou d'une glace.

## Secrets de fabrication

- Ne laissez pas tremper les fraises et équeutez-les après les avoir lavées et éponnées, pour éviter qu'elles ne se gorgent d'eau.
- Arrosez les fruits de quelques gouttes de jus de citron, ou poivrez-les légèrement avec du poivre du moulin.
- Sortez le beurre du réfrigérateur au moment de préparer la pâte et coupez-le en petits dés pour qu'il s'incorpore mieux au mélange de farine et de cassonade, sans que le tout devienne trop pâteux.



# fondue au chocolat

Pour un dessert particulièrement convivial ou un goûter d'enfants, une recette moderne et ludique dédiée à tous les fondus du chocolat !



## ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 300 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide
- 2 oranges, 4 clémentines
- 1 petit ananas Victoria
- 2 pommes granny smith (ou 2 poires)
- 4 bananes
- 8 dattes dénoyautées
- 12 cerises à l'eau-de-vie (avec leurs tiges)

- 1 pain brioché, 16 madeleines
- 75 g de pâte d'amandes
- 50 g d'écorce d'orange confite
- 5 cl de Grand-Marnier ou de cognac

### matériel :

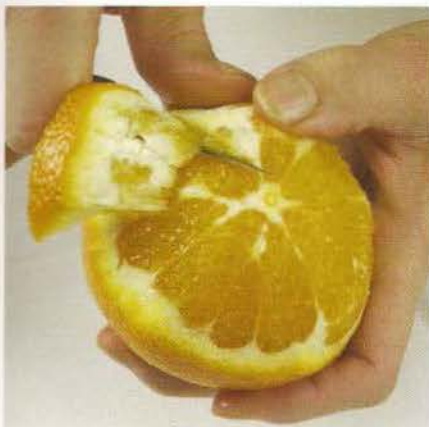
caquelon et fourchettes à fondue /  
bain-marie / spatule en bois

**Facile****Coût**

Préparation 25 min

Cuisson 20 min





**1 Fruits et biscuit**  
Fourrez 8 dattes de 75 g de pâte d'amandes. Coupez 1 pain brioché en cubes et 50 g d'écorce d'orange confite en morceaux égaux. **Pelez à vif 2 oranges et 4 clémentines et détachez les quartiers un par un.** Épluchez 1 petit ananas et coupez-le en cubes. Au dernier moment, épluchez et coupez en morceaux 2 pommes et 4 bananes.



**3 Arômes et liaison**  
En fin de préparation, **travaillez le chocolat avec une spatule en bois en donnant un mouvement en huit** (sans mélanger trop vigoureusement, plutôt en lissant). Chauffez légèrement 5 cl de Grand-Marnier ou de cognac. Versez-le dans le chocolat. Ajoutez 10 cl d'eau tiède puis 20 cl de crème, mélangez, mettez sur feu moyen et réduisez 5 min.



**2 Le chocolat fondu**  
Concassez 300 g de chocolat et mettez-le à fondre dans une casserole au bain-marie (c'est-à-dire dans un autre récipient, casserole ou autre, rempli au tiers d'eau). Lorsque le chocolat est juste fondu, **plongez la casserole dans un bain d'eau froide pour le faire refroidir**, puis remettez-le à fondre pour le «tempérer».



**4 Les finitions**  
Apportez sur la table les assiettes décorées de 12 cerises à l'eau-de-vie et des dattes fourrées ainsi que la fondue dans un caquelon. Présentez sur un plateau 16 madeleines, les cubes de pain brioché, les écorces d'orange et tous les fruits. **Chacun plantera à l'aide d'une fourchette à fondue ces ingrédients dans le chocolat.**

## Secrets de fabrication

Ne mélangez pas le chocolat lorsqu'il est en train de fondre. Ensuite, travaillez-le avec une spatule plutôt qu'avec un fouet : vous aurez une texture lisse et homogène.

## L'avis du gourmet

Une façon originale de redécouvrir le chocolat en famille ou autour d'une table d'amis. Accompagnez ces saveurs fruitées et chocolataées d'un bordeaux blanc liquoreux, d'un montbazillac ou d'une clairette de Die.

## Pour changer

- À décliner selon votre humeur, le marché ou les réserves du placard avec des chamallows, quartiers de pomelo, kumquats, physalis, gingembre confit...
- Pour une saveur plus hivernale, aromatisez la fondue de cannelle et de clou de girofle.
- On peut remplacer les madeleines par tout autre biscuit un peu spongieux, quatre-quarts par exemple.

## Tour de main

Pour peler à vif les agrumes, tranchez d'abord les deux extrémités, puis prélevez les quartiers en passant la lame d'un couteau de part et d'autre de chaque quartier.



# gaspacho de pêches, tomates, melon

Cette soupe froide associe les saveurs de fruits acidulés. Un dessert léger qui nous rappelle que la tomate est aussi un fruit !



## ingrédients pour 4 personnes

- 8 pêches bien mûres
- 4 tomates
- 1/2 melon
- 1/2 citron
- 6 brins de menthe fraîche
- 40 g de sucre glace

- 1 pincée de cannelle râpée
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de poivre
- 4 petits bâtons de cannelle (décor)

### matériel :

écumoire / mixer

Facile



Coût



Préparation 20 min

Cuisson 10 min

Réfrigération 1 h





**1 Les tomates**  
Ôtez le pédoncule de 4 tomates. Ébouillantez-les quelques secondes. Égouttez-les à l'aide d'une écumoire et mettez-les dans un bain d'eau froide pour accélérer leur refroidissement. Égouttez-les à nouveau.



**3 La menthe**  
Effeuillez 6 brins de menthe en gardant intactes 4 belles sommités pour le décor. Rincez les feuilles ainsi que les sommités. Égouttez et épongez sur un torchon propre. Réservez les sommités au frais. Ciselez les autres feuilles.



**5 La garniture**  
Coupez en deux et dénoyautiez les deux pêches réservées. Découpez-les en petits dés. Placez-les au fond d'un saladier. Versez le gaspacho de fruits dans le saladier. Mettez le gaspacho à rafraîchir au réfrigérateur pendant 1 h.



**2 Le pelage des tomates et des pêches**  
**Pelez et égrainez les tomates.** Plongez 8 pêches 1 min dans une grande marmite d'eau bouillante. Égouttez-les et rafraîchissez-les dans un bain d'eau froide. Pelez-les. Réservez 2 pêches entières et dénoyautiez les 6 autres fruits.



**4 Le gaspacho**  
Épluchez et épépinez 1/2 melon. Mixez sa chair avec les tomates, les pêches dénoyautées, le jus de 1/2 citron, 40 g de sucre glace, 1 pincée de sel, 2 pincées de poivre, 1 pincée de cannelle râpée et la menthe ciselée.



**6 Le service**  
Juste avant de passer à table, versez le gaspacho dans des verres de service. Placez en travers de chaque verre un bâton de cannelle. Complétez le décor en posant une sommité de menthe sur le gaspacho et servez aussitôt.

## Pour changer

- Variez les fruits et les légumes de ce gaspacho selon vos préférences : pastèque et concombre, prunes et tomates...
- Accompagnez ce dessert de petites garnitures et chacun assaisonnera son gaspacho à sa guise : petits cubes de biscuits, noix de coco râpée ou eau de fleur d'oranger.

## L'avis du gourmet

La dominante pêche de cette soupe froide inciterait à la servir avec un verre de péché mignon. Un jour de fête, on peut y verser un trait de champagne.

## Secrets de fabrication

Pour pouvoir les peler facilement, ôtez le pédoncule des tomates à l'aide d'un petit couteau pointu.

## Votre marché

Vous pouvez utiliser des pêches blanches pour ce dessert : elles sont délicieuses crues, en salade ou en coulis.

## Tour de main

Utilisez une écumoire pour déposer les pêches dans l'eau bouillante : cela évitera de cuisantes éclaboussures.



# gratins de fruits rouges

Servis tout chauds à la sortie du four, ces gratins dégagent tout leur arôme, excitant l'odorat avant de combler les papilles.



## ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de fraises
- 250 g de framboises
- 50 g de groseilles rouges
- 50 g de cassis
- 10 cl de muscat de Frontignan
- 10 cl de crème liquide
- 4 jaunes d'œufs

- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 50 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

### matériel :

bain-marie / batteur électrique / 4 plats à œufs individuels ou ramequins plats

Assez facile



Coût



Préparation

Cuisson

20 min





### 1 Les fruits

Lavez rapidement 250 g de fraises, épongez-les, équeutez-les et coupez-les en lamelles épaisses. Passez 50 g de groseilles et 50 g de cassis sous l'eau froide, épongez-les et **égrappez-les avec une fourchette**. Ne lavez pas les framboises (250 g), essuyez-les avec du papier absorbant si cela paraît nécessaire.



### 2 Préparation du sabayon

Mettez 4 jaunes d'œufs dans une jatte supportant la chaleur, ajoutez 50 g de sucre en poudre et mélangez jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Fendez la gousse de vanille de haut en bas, **grattez les graines avec la pointe d'un couteau** et faites-les tomber dans la jatte. Mélangez à nouveau.



### 3 Cuisson du sabayon

Faites chauffer de l'eau dans une casserole. Posez la jatte au-dessus de ce bain-marie juste frémissant et **fouettez avec un batteur électrique** tout en incorporant peu à peu 10 cl de muscat de Frontignan, puis 10 cl de crème liquide. Continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange épaississe.



### 4 Cuisson des gratins

Allumez le gril du four à température maximale. Répartissez les fraises entre 4 plats individuels. Arrosez-les avec 1 cuil. à soupe de jus de citron. Répartissez ensuite les autres fruits. **Nappez avec le sabayon** et glissez les plats sous le gril. Laissez blondir quelques minutes, en surveillant attentivement.

## Pour changer

Hors saison, vous pouvez utiliser des framboises, des groseilles et des cassis surgelés, mais évitez les fraises surgelées. Remplacez-les par des litchis frais décortiqués, coupés en deux et dénoyautés, et supprimez le jus de citron.

## L'avis du gourmet

Ces gratins sont au mieux de leur saveur et de leur arôme lorsque les fruits choisis sont mûrs à point et parfaitement sains. Servez dès la sortie du four et savourez en même temps du muscat de Frontignan.

## Secrets de fabrication

- Ajoutez 1 cuil. à soupe de fécule de pomme de terre au mélange d'œufs et de sucre avant de le fouetter au-dessus du bain-marie afin qu'il prenne plus facilement.
- L'eau du bain-marie pour la cuisson du sabayon ne doit pas bouillir car il ne faut pas que les œufs coagulent.

## Pour le décor

Garnissez les gratins de quelques pistaches hachées grossièrement, de feuilles de menthe ou d'une grappe de groseilles givrée (trempée dans du blanc d'œuf, puis roulée dans du sucre cristallisé).



# truffes au chocolat en nage de mangue

Tout en apportant une touche délicate d'exotisme, la mangue rafraîchit la saveur classique et raffinée de la truffe au chocolat.



## ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de chocolat noir
- 2 mangues mûres
- 1 citron
- 1 petit bouquet de verveine
- 15 cl de crème fraîche
- 25 g de beurre

- 60 g de cacao amer en poudre
- 2 cuil. à soupe de sucre glace

### matériel :

bain-marie / filtre à infusion /  
film alimentaire / 4 coupes à dessert

**Facile****Coût**

Préparation 45 min



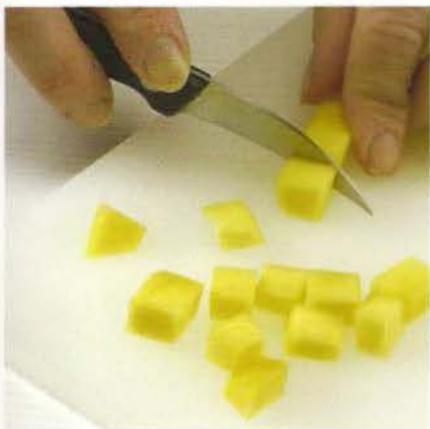
Cuisson 10 min





### 1 La ganache

Préparez la ganache des truffes : cassez 150 g de chocolat noir en petits morceaux dans une jatte supportant la chaleur. Faites fondre au bain-marie. **Faites bouillir 15 cl de crème fraîche. Mélangez au chocolat.** Ajoutez 25 g de beurre en parcelles. Laissez refroidir et raffermir dans un endroit frais (en bas du réfrigérateur en été).



### 3 La nage de mangue

Effeuillez et lavez 1 petit bouquet de verveine. Faites-en infuser la moitié dans 20 cl d'eau frémissante ; filtrez. Épluchez 2 mangues mûres. **Découpez une demi-mangue en petits cubes,** réservez. Mixez le reste avec le jus de 1 citron, l'infusion de verveine, quelques feuilles de verveine et 2 cuil. à soupe de sucre glace.

### 2 Les truffes

Lorsque la ganache est raffermie, prélevez-en de petites cuillerées et **façonnez en petites boules en les roulant avec la paume de la main une par une dans 60 g de cacao amer.** Étalez-les au fur et à mesure sur un plat. Couvrez d'un film alimentaire (pour éviter toute transmission d'odeur) et réservez au réfrigérateur pour faire durcir.



### 4 Les finitions

Réservez la nage de mangue au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Répartissez les dés de mangue au fond de 4 coupes à dessert. **Arrosez de nage de mangue bien fraîche.** Ajoutez les truffes (qui doivent être parfaitement raffermies). Décorez des feuilles de verveine restantes. Servez sans attendre.

## Pour changer

Vous pouvez ajouter dans la nage de mangue d'autres fruits exotiques : dés d'ananas, tranches étoilées de carambole... Pour donner une autre texture, parsemez de petits croûtons de brioche préalablement frits au beurre et saupoudrés de sucre.

## L'avis du gourmet

Un sauternes donnera de la rondeur à ces truffes. Pour la gourmandise, accompagnez de petits palmiers ou de cigarettes russes.

## Secrets de fabrication

- Pour avoir des truffes moelleuses, il est très important de ne pas incorporer le beurre dans une préparation trop chaude. Le beurre se décompose au-dessus de 32 °C et devient alors cassant en refroidissant.
- Attendez que la ganache des truffes commence à durcir pour la façonner en boules.

## Votre marché

- Pour contribuer à la délicatesse de ce dessert, utilisez un chocolat dessert noir de qualité et fort en cacao.
- Pour l'infusion, la verveine peut être remplacée par de la menthe fraîche ou de la verveine séchée.



# mousse de pomme au coulis de fraises

Les mousses ont toujours plu grâce à leur texture... mousseuse!  
Les parfums et les présentations évoluent, mais le succès demeure.



## ingrédients pour 4 personnes

- 1 boîte d'ananas en tranches
- 1 pomme granny smith
- 250 g de fraises
- 8 biscuits à la cuillère
- 6 feuilles de gélatine
- 2 cuil. à soupe de kirsch
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 15 cl de crème liquide
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 2 cuil. à soupe de sucre glace

### matériel :

cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre et 5 cm de haut / mixeur / batteur électrique

Assez facile



Coût

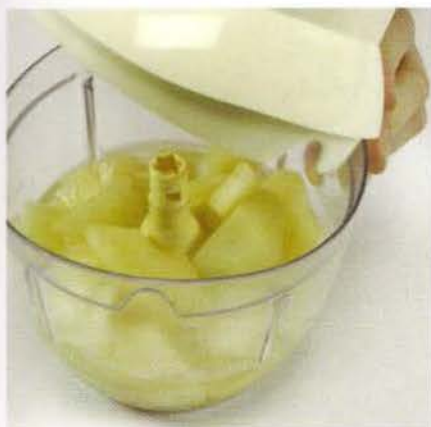


Préparation 25 min

Cuisson 15 min

Réfrigération 6 h





### Les fruits

Mettez la gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Épluchez la pomme, coupez-la en lamelles et faites-la cuire quelques minutes dans une casserole couverte. Coupez 7 tranches d'ananas en morceaux, ajoutez-les à la pomme ainsi que le jus de la boîte. Faites chauffer, puis **passez le tout au mixeur**.



### La mousse

Égouttez la gélatine avec les doigts, ajoutez-la à la purée chaude, mixez à nouveau. Laissez refroidir. Mettez 15 cl de crème liquide 15 min au congélateur. Fouettez ensuite la crème très froide jusqu'à ce qu'elle forme des pics entre les branches du fouet. Incorporez-la à la purée de fruits bien refroidie.



### Le montage

Faites fondre 2 cuil. à soupe de sucre avec 2 cuil. à soupe d'eau tiède. Ajoutez 2 cuil. à soupe de kirsch. Coupez les biscuits à la cuillère en deux. Trempez-les dans le sirop et **posez-les dans un cercle de 20 cm**, bout arrondi en haut, face sucrée contre le cercle. Déposez la mousse au centre. Lissez la surface. Réfrigérez pendant 6 h.

### Le coulis

Lavez rapidement 250 g de fraises sans les laisser tremper, épongez-les, équeutez-les, passez-les au mixeur. Ajoutez 1 cuil. à soupe de jus de citron et 2 cuil. à soupe de sucre glace, mixez à nouveau, **filtrez pour éliminer les pépins**. Versez le coulis ainsi obtenu dans une saucière. Portez à table avec l'entremets démoulé.

### Conseil minceur

Pour un dessert ultra-léger, remplacez la crème fouettée par un gros blanc d'œuf battu en neige, supprimez les biscuits à la cuillère et faites prendre la mousse dans un joli moule cannelé.

### Secrets de fabrication

- Beurrez légèrement l'intérieur du cercle pour que les biscuits tiennent mieux.
- Si vous n'avez pas de cercle à flan, fabriquez-en un avec une bande de carton souple de 5 cm de haut maintenue avec du scotch et enveloppée d'aluminium ménager ou de film alimentaire.

### L'avis du gourmet

L'entremets peut être dégusté sans le coulis de fraises, mais celui-ci rehausse agréablement la mousse légère. Sucrez-le plus ou moins selon vos goûts et la nature des fruits.

### Votre marché

Pour la bonne réalisation de cette recette, choisissez de préférence une boîte d'ananas au jus d'ananas. En plein hiver, confectionnez le coulis avec des fraises surgelées.



# mousse de pommes au miel

Simplement mixée et parfumée de miel, la traditionnelle compote de pommes se transforme en un dessert élégant et raffiné.



## ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de pommes + 2 pommes
- 2 cuil. à soupe de miel gâtinais
- 15 cl de crème fraîche liquide très froide
- 20 g de sucre glace

- 150 g de sucre en poudre

### matériel :

fouet électrique / mixeur

Facile



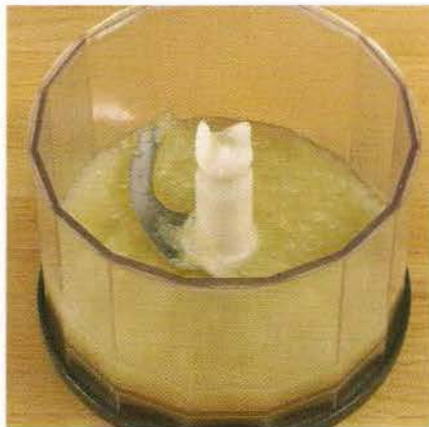
Coût



Préparation 40 min

Cuisson 1 h





## Votre marché

Choisissez des pommes reinette ou reinette du Canada. Leur saveur acidulée permet l'ajout de miel sans que le résultat ne soit trop sucré.

## L'avis du gourmet

Le miel donne une nouvelle saveur à la pomme. À déguster avec un petit verre de calvados pour les amateurs de sensations fortes. Ou plus simplement avec une bolée de cidre.

## Secrets de fabrication

- Le miel peut être incorporé dans la compote mixée si elle est encore bien chaude, ou au mixeur si la compote est froide.
- La quantité de miel dépend de la teneur en sucre des pommes. N'hésitez pas à goûter et à rectifier. Si vous pensez avoir mis trop de miel, rajoutez un filet de jus de citron.

## Micro-ondes

Sachez que la cuisson au micro-ondes réussit bien aux pommes : environ 5 min à puissance moyenne, pommes émincées et étalées sur un grand plat rond et couvert d'un film.

## Autre saveur

Vous pouvez ajouter une demi-gousse de vanille fendue et grattée dans la casserole.

### 1 La compote

Épluchez 1 kg de pommes au couteau économe. Coupez-les en deux, puis épépinez-les. **Recoupez les quartiers en petits morceaux.** Versez le tout dans une casserole. Arrosez d'un petit verre d'eau pour éviter qu'ils n'attachent trop vite. Couvrez et faites cuire 35 à 40 min : les pommes doivent être très fondantes.

### 2 Les pommes mixées

En fin de cuisson, mélangez énergiquement la compote sur le feu pendant 5 min en raclant bien le fond de la casserole avec la spatule. Arrêtez la cuisson des pommes lorsqu'elles sont parfaitement en marmelade. **Mixez-les pour obtenir une consistance très lisse.** Incorporez 2 cuil. à soupe de miel gâtinais.



### 3 Pour le décor

Épluchez 2 pommes et émincez-les en fines tranches. Faites bouillir 30 cl d'eau avec 150 g de sucre. **Ajoutez dans ce sirop bouillant les tranches de pommes.** Faites-les pocher sur feu très doux en maintenant un léger frémissement pendant 15 min. Laissez refroidir dans le sirop.

### 4 Le service

Fouettez 15 cl de crème fraîche liquide très froide. En fin de préparation, ajoutez 20 g de sucre glace tout en continuant de fouetter. **Incorporez délicatement la crème à la compote de pommes mixées.** Répartissez dans des coupelles. Décorez de quartiers de pommes au sirop et servez bien frais.



# oranges aux amandes et au miel

Ces oranges tièdes aux saveurs de miel, accompagnées de quartiers d'orange frais, sont entourées d'un délicieux caramel liquide aux amandes.



## ingrédients pour 4 personnes

- 5 oranges
- 3 cuil. à soupe de miel liquide
- 30 g d'amandes effilées
- 2 cuil. à soupe de Grand Marnier
- 70 g de sucre en poudre
- quelques brins de menthe (décor)

### matériel:

plat à four / couteau économe / couteau à lame fine et pointue

Facile



Coût



Préparation 15 min

Cuisson 10 min





### 1 Les oranges

Préchauffez le gril de votre four. Dans un bol, mélangez 3 cuil. à soupe de miel liquide avec 2 cuil. à soupe de Grand Marnier. Lavez 5 oranges et essuyez-les. Coupez 4 fruits en deux, rangez-les dans un plat à four, côté pulpe au-dessus. **Nappez-les du mélange de miel et de liqueur.**



### 2 Les zestes

Enfourez et faites cuire 5 min. Sortez le plat du four et posez 2 demi-oranges dans chaque assiette. Prélevez le zeste de 1 orange avec un couteau économe puis coupez-le en très fines lanières. **Mettez celles-ci dans une casserole d'eau froide, portez à ébullition, puis rafraîchissez-les.**



### 3 Le caramel

**Pelez l'orange à vif et détachez les quartiers** en retirant les membranes. Répartissez-les dans les assiettes. Versez 70 g de sucre dans une petite poêle. Ajoutez 2 cuil. à soupe d'eau, mélangez et faites cuire sans remuer pour obtenir un caramel blond. Versez 4 cuil. à soupe d'eau froide.



### 4 La finition

Ajoutez 30 g d'amandes effilées dans le caramel liquéfié et poursuivez la cuisson 1 min en remuant la poêle régulièrement. Parsemez les oranges de zestes bien égouttés, **versez tout autour le caramel aux amandes.** Décorez de feuilles de menthe très fraîches et servez aussitôt.

## Secrets de fabrication

- Faites attention, en prélevant le zeste de l'orange, à ne pas prendre de peau blanche, amère.
- Pour retailer les zestes d'orange en lanières fines, opérez sur une planche à découper.
- Séparez les quartiers avec un couteau à lame fine et pointue, en l'introduisant entre les membranes et la pulpe.
- Protégez-vous la main d'un gant en versant l'eau froide sur le caramel pour en stopper la cuisson : les projections sont brûlantes !

## L'avis du gourmet

Un dessert tout simple mais élégant, aux saveurs méditerranéennes, que l'on se plaît à retrouver en plein cœur de l'hiver. Accompagnez-le d'eau fraîche, d'un vin d'orange servi frais ou encore d'un petit verre de Grand Marnier servi sur glaçon.

## Votre marché

- Choisissez des oranges pour la table, non traitées.
- Utilisez un miel à la saveur pas trop puissante pour qu'elle ne masque pas celle des oranges.



# papillotes de fruits, sauce chocolat

Des saveurs fruitées enfermées dans une belle papillote, rehaussées par une glace vanille et la chaleur d'une sauce onctueuse.



## ingrédients pour 4 personnes

- 4 bananes naines des Antilles
- 2 pêches, 1 orange
- 4 petites grappes de groseilles
- 1 barquette de fraises des bois
- 150 g de chocolat noir
- 4 boules de glace vanille (ou framboise)
- 10 cl de crème fraîche + 5 cl de lait
- 30 g de beurre + 40 g pour les papillotes

- 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuil. à soupe de marmelade d'abricots
- 1 cuil. à soupe de miel
- 4 bâtonnets d'angélique confite (décor)
- 4 feuilles de bergamote (facultatif)

### matériel :

papier sulfurisé / cuillère à glace / fouet à main

Facile



Coût



Préparation 20 min

Marinade 10 min



Cuisson 25 min





## Pour changer

En variante exotique:  
des cubes de papaye, du lait  
de coco sucré et quelques  
bonbons caramel concassés.

## L'avis du gourmet

Rien de tel pour enfermer  
les saveurs que la cuisson en  
papillote! De plus, la papillote  
garde la chaleur très long-  
temps, ce qui permet de  
savourer son plat en toute  
quiétude. Encore plus  
gourmand: accompagnez  
de petits sablés bretons et  
d'un verre de sauternes.

**1 La sauce chocolat**  
Coupez 150 g de chocolat en  
petits morceaux. Faites bouillir 10 cl  
de crème fraîche. Ajoutez le chocolat.  
Faites fondre en remuant de temps  
à autre sur feu doux. Délayez avec 5 cl  
de lait, chauffez 2 min. **Hors du feu,**  
**incorporez 30 g de beurre en parcelles.**  
Gardez au chaud au bain-marie.

**2 La marinade de fruits**  
Pressez 1 orange. Dans un bol,  
délayez 1 cuil. à soupe de miel et  
autant de marmelade d'abricots avec  
2 cuil. à soupe de vinaigre et le jus  
d'orange. Coupez 2 pêches en quartiers  
et **4 petites bananes, en rondelles.**  
Ajoutez les groseilles et les fraises.  
Arrosez du jus et laissez mariner 10 min.



## Secrets de fabrication

Pour éviter que la glace ne  
fonde trop vite dans la papillote  
chaude, préparez les boules à  
l'avance et stockez-les sur une  
assiette, au congélateur, cou-  
vertes d'un film alimentaire.

**3 La papillote**  
Beurrez 4 grands rectangles de  
papier sulfurisé. Relevez les bords pour  
que le jus ne s'échappe pas.  
Répartissez sur la moitié tous les fruits  
et leur marinade. Ajoutez 1 feuille de  
bergamote. Rabattez le papier pour  
obtenir un carré. **Fermez par petits plis  
successifs pour obtenir un bord ourlé.**  
Faites cuire 15 à 20 min dans le four  
préchauffé à 210°C (th. 7).

**4 Les finitions**  
Présentez chaque papillote sur une  
assiette, apportez-les à table avec la  
glace à la vanille ou à la framboise et la  
sauce. **Ouvrez-les sous l'œil des invités  
qui pourront en humer le fumet, en  
donnant un coup de ciseaux en croix  
sur le dessus.** Posez au milieu une  
boule de glace, piquez-la de bâtonnets  
d'angélique confite et proposez la  
sauce chocolat.

## Plus simple

On peut remplacer la marinade  
des fruits par un jus de citron  
bien sucré.

## Votre marché

Petites, fermes et acidulées,  
les petites bananes antillaises  
conviennent mieux à cette  
recette. On en trouve sur les  
marchés et dans la plupart  
des grandes surfaces.



# papillotes de fruits exotiques au miel

**Intrigantes et excitantes, les papillotes ?** D'une grande légèreté, elles ne peuvent que réjouir les palais avec leur contenu issu de pays lointains.



## ingrédients pour 4 personnes

- 1 mangue
- 1 petit ananas victoria
- 4 kiwis
- 1 citron vert
- 4 cuil. à soupe de rhum blanc
- 4 pincées de vanille pure
- 4 cuil. à café de miel

**matériel :**  
papier sulfurisé

Facile



Coût



 Préparation 20 min

 Cuisson 5 min





## Votre marché

- Les petits ananas victoria sont beaucoup plus parfumés que les gros fruits.
- Achetez une belle mangue et des kiwis à l'avance et laissez-les mûrir à température ambiante.
- Choisissez un miel fluide, au parfum discret.

**1 L'ananas**  
Préchauffez votre four à 200 °C (th. 6-7). Préparez 4 grands carrés de papier sulfurisé. Coupez le plumet d'un petit ananas, retirez la peau, **supprimez les «yeux» avec la pointe d'un couteau économe**. Coupez le fruit en quatre, supprimez le cœur dur, puis recoupez la pulpe en morceaux peu épais.

**2 Les autres fruits**  
Pelez une mangue. Détachez la chair de chaque côté du noyau et coupez-la en lamelles. Pelez 4 kiwis, coupez-les en quatre de haut en bas et recoupez ces quartiers en lamelles. **Répartissez les fruits au centre des carrés de papier**. Frottez 1 citron vert sous l'eau chaude et essuyez-le.



## L'avis du gourmet

Trois plaisirs en un : tenter de deviner le contenu de la papillote, humer les parfums qui s'en échappent, et, au final, la déguster. Soulignez le côté exotique avec un petit verre de très bon rhum pour les adultes. Offrez de l'eau fraîche aux plus jeunes.

**3 L'assaisonnement**  
Râpez finement un peu de zeste de citron vert au-dessus des fruits. Parsemez d'une petite pincée de vanille. Arrosez le contenu de chaque carré avec 1 cuil. à café de miel. Coupez le citron en deux et pressez-le. Mélangez 2 cuil. à soupe de son jus avec 4 cuil. à soupe de rhum blanc.

**4 Les papillotes**  
Relevez les 4 côtés des papillotes. Arrosez les fruits avec le rhum au citron. **Fermez hermétiquement les papillotes** en roulottant ensemble 2 bords opposés puis tortillez les deux extrémités. Mettez sur la plaque du four et laissez cuire 5 min. Déposez les papillotes sur les assiettes, servez tiède.

## Secrets de fabrication

- Fermez les papillotes le plus hermétiquement possible en tortillant soigneusement les deux extrémités. Déposez-les sur la plaque du four en les espaçant les unes des autres.
- Si vous craignez l'alcool, faites chauffer le rhum et flambez-le avant d'y ajouter le jus de citron vert.

## Variantes

Vous pouvez agrémenter ces papillotes d'une boule de glace à la vanille ou au rhum ou de sorbet au citron vert.



# crème de poires chocolat et cannelle

**Renforcée de chocolat blanc**, cette crème à base de poire a une saveur d'ailleurs, grâce à la cannelle, à la vanille et à la noix de coco.



## ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires
- 20 cl de lait de coco
- 125 g de chocolat blanc
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 gousse de vanille

- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 125 g de sucre en poudre

### matériel :

- bain-marie / robot ménager /
- 4 coupes individuelles

**Facile****Coût**

Préparation 20 min

Cuisson 25 min

Réfrigération 2 h





### 1 Le sirop

Mettez 100 g de sucre dans une casserole, versez 25 cl d'eau, ajoutez 1 bâton de cannelle et 1 cuil. à soupe de jus de citron. **Grattez l'intérieur d'une demi-gousse de vanille au-dessus de la casserole**, ajoutez également la gousse. Portez à ébullition et laissez frémir doucement pendant 5 min.



### 2 La cuisson des poires

Pelez 4 poires bien mûres avec un couteau économe, coupez-les en quatre, enlevez le cœur et les pépins, plongez-les dans le sirop, couvrez la casserole et laissez cuire à petits frémissements de 10 à 15 min selon leur maturité. **Laissez les fruits refroidir dans leur sirop de cuisson.**



### 3 Le chocolat

Cassez 125 g de chocolat blanc en morceaux, placez-les dans une jatte supportant la chaleur. Faites réduire de moitié 20 cl de lait de coco. Laissez tiédir. **Versez-le sur le chocolat blanc.** Placez la jatte au-dessus d'un bain-marie frémissant et laissez fondre doucement le tout sans remuer.



### 4 La finition

Égouttez les poires, placez-les dans le bol du robot ménager et réduisez-les en purée. Mélangez le chocolat fondu. **Hors du feu, incorporez la purée de poires et mélangez soigneusement.** Répartissez la crème entre 4 coupes individuelles, placez au réfrigérateur et laissez refroidir au moins 2 h.

## Votre marché

- Choisissez de préférence des poires beurré hardy ou conférence bien mûres.
- Vous pourrez également utiliser de la crème de coco solide : râpez-la au-dessus du chocolat et ajoutez 2 cuil. à soupe de crème liquide. Vendue en petits pains rectangulaires dans les épiceries chinoises, elle se conserve très longtemps au réfrigérateur.

## L'avis du gourmet

Servez cette crème très fraîche. Accompagnez-la de biscuits secs au chocolat ou à la noix de coco.

## Secrets de fabrication

- Le temps de cuisson des poires dépend de leur degré de maturité : elles doivent être suffisamment tendres pour être réduites en purée au robot. Vérifiez la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau qui ne doit rencontrer aucune résistance.

## Pour le décor

- Garnissez chaque coupe d'un brin de menthe fraîche ou d'un physalis (amour en cage) ou arrosez d'un filet de caramel.



# douillons aux poires

Rehaussées d'une sauce au fruit de la passion, ces succulentes poires se présentent dans un habit feuilleté croustillant.



## ingrédients pour 4 personnes

- 4 petites poires
- 12 fruits de la passion
- 400 g de pâte feuilletée
- 1 œuf
- 50 g de beurre
- 1 bâton de cannelle
- 1/2 citron

- 150 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- quelques brins de menthe (décor)

### matériel :

passoire fine / plaque à pâtisserie / fouet  
à main / pinceau à pâtisserie

Expérimenté ★★★

Coût 🐷🐷

🕒 Préparation 25 min

Repos 30 min

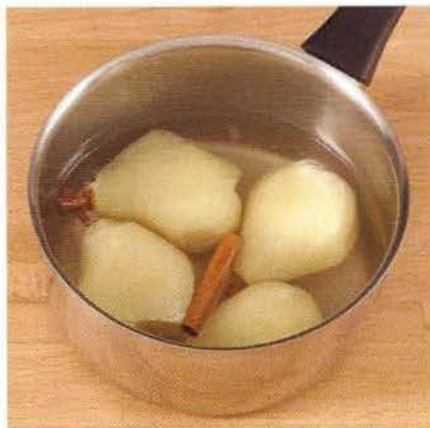
🕒 Cuisson 30 min





### 1 Le sirop

Pelez 4 poires en laissant la queue attachée. Arrosez-les avec le jus de 1/2 citron. Coupez 12 fruits de la passion en deux et **recueillez la pulpe avec une petite cuillère**. Filtrez-la dans une passoire fine. Versez le jus recueilli dans une casserole avec 10 cl d'eau, 150 g de sucre et 1 bâton de cannelle.



### 2 Cuisson des poires

Déposez les poires dans le sirop frémissant. Couvrez et laissez cuire 15 min. **Laissez refroidir dans le sirop**. Préchauffez votre four à 210 °C (th. 7). Étalez 400 g de pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur et coupez-la en quatre. Posez un fruit bien égoutté au centre de chaque portion de pâte.



### 3 Les douillons

Battez 1 œuf avec 1 pincée de sel. **Badigeonnez d'œuf battu la portion de pâte restée libre**. Relevez la pâte contre le fruit et pincez-la autour de la queue, en laissant dépasser celle-ci. Retirez l'excédent de pâte. Posez les douillons sur une plaque à pâtisserie humide. Badigeonnez-les d'œuf battu.



### 4 La sauce

Faites cuire au four 15 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez tiédir. Faites réduire le sirop de cuisson des poires des deux tiers. Retirez du feu et **incorporez progressivement 50 g de beurre en dés en fouettant**. Entourez les douillons de cette sauce. Décorez de menthe fraîche.

## Votre marché

Achetez des poires à chair ferme, fine et bien parfumée : william ou doyné du comice selon la saison, de même calibre, juste mûres. Les fruits de la passion à maturité sont reconnaissables à leur écorce fripée.

## L'avis du gourmet

Qu'on les appelle douillons ou rabottes, comme dans certaines parties de la Normandie, ces poires fondantes dégagent tout leur parfum dès que leur habit croustillant est entrouvert. Savourez-les avec un jurançon moelleux.

## Secrets de fabrication

- Utilisez une casserole très étroite pour pocher les poires, car le sirop doit arriver le plus haut possible. Si cela n'est pas possible, couchez-les et tournez-les à mi-cuisson.
- Laissez refroidir totalement les poires, égouttez-les et essuyez-les avec du papier absorbant avant de les envelopper dans la pâte feuilletée.

## Pour le décor

Découpez 4 feuilles dans les chutes de pâte et collez-les sur le haut des douillons avec de l'œuf battu.



# poires farcies à la ganache

Les poires pochées dans un sirop font un délicieux dessert d'hiver mais elles sont meilleures farcies d'une exquise ganache au chocolat noir.



## ingrédients pour 4 personnes


- 4 belles poires
- 100 g de chocolat noir
- 1 citron
- 20 g de beurre
- 4 cuil. à soupe de crème fraîche liquide
- 300 g de sucre en poudre
- quelques brins de menthe fraîche (décor)

### matériel :

passoire fine / écumoire / fouet à main /  
vide-pomme / poche munie d'une douille  
cannelée / bain-marie

Expérimenté ★★★

Coût 

 Préparation 25 min

 Cuisson 30 min

Refroidissement 2 h





### 1 Le sirop

Coupez 1 citron en deux et pressez-le. Filtrez le jus et mettez-le dans une casserole. **Versez dessus 1 litre d'eau froide et ajoutez 300 g de sucre.** Mélangez et chauffez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Portez ensuite à ébullition et laissez cuire le sirop 5 min à petite ébullition.



### 2 Les poires

Pelez 4 poires avec un couteau économe en laissant la queue attachée au fruit, plongez-les dans le sirop, en veillant à ce qu'elles soient immergées et laissez-les cuire à feu doux, jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. **Égouttez-les avec une écumoire** et laissez-les refroidir sur une assiette.



### 3 La ganache

Cassez 100 g de chocolat en morceaux, mettez-les dans une jatte supportant la chaleur; **placez celle-ci dans un bain-marie frémissant et laissez fondre.** Ajoutez 20 g de beurre, mélangez; incorporez 4 cuil. à soupe de crème fraîche liquide et mélangez au fouet à main pour obtenir une crème. Laissez refroidir 2 h.



### 4 La finition

Un peu avant de servir, coupez le sommet et la base des poires, **puis retirez le cœur avec un vide-pomme, en les maintenant d'une main sur le plan de travail.** Posez-les sur les assiettes. Mettez la ganache dans une poche munie d'une douille cannulée et emplissez-en le cœur. Garnissez d'un brin de menthe fraîche.

## Secrets de fabrication

- N'oubliez pas le jus de citron qui doit empêcher les poires de jaunir.
- Laissez bien refroidir la ganache pour qu'elle ne soit pas liquide.
- À défaut de poche à douille, confectionnez un petit cornet en papier ou utilisez un entonnoir dans lequel vous pousserez la ganache avec le dos d'une cuillère.

## L'avis du gourmet

Poire et chocolat: de quoi faire saliver les gourmands! Vous pouvez entourer les poires du reste de ganache s'il y en a ou de copeaux de chocolat. Et pour les plus gourmands, ajoutez sur l'assiette une boule de glace à la vanille. Savourez en même temps un sauternes ou un cadillac.

## Votre marché

- Achetez de grosses poires fermes, mais mûres à point et de même calibre.
- Pour la ganache, optez pour un chocolat noir riche en cacao (70 %) dont la saveur soutenue contrastera avec la douceur des poires.



# salade de fruits d'hiver

Rien de tel qu'une salade de fruits venus d'outre-mer pour clore un repas un peu riche ou **pour ensoleiller une journée par trop hivernale.**



## ingrédients pour 4 personnes

- 1 grosse mangue
- 2 kiwis
- 16 lichis
- 1 grenade
- 1 citron vert
- 2 cuil. à soupe d'alcool de poire

### matériel :

presse-citron / coupe de service  
en verre ou 4 coupes individuelles  
ou 4 verres à pied / film alimentaire

Facile



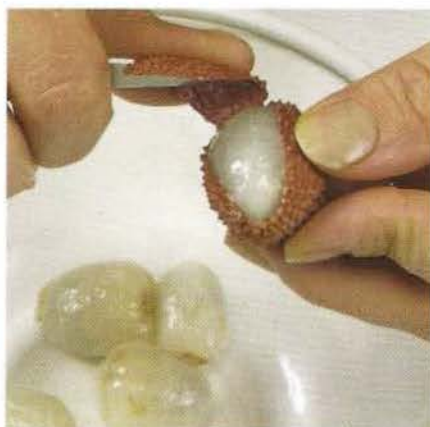
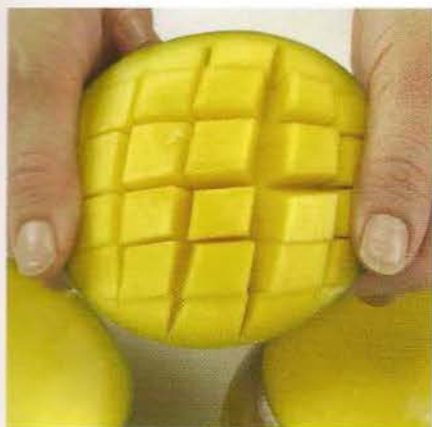
Coût



Préparation 15 min

Réfrigération 1 h





### La mangue

Posez 1 mangue debout sur une planche à découper. Taillez les deux «joues» de chaque côté du noyau. Prenez une «joue» dans la main gauche et entaillez-la en diagonales, dans les deux sens, jusqu'à la peau. **Poussez sous la peau avec vos doigts pour faire ressortir les cubes de chair** et faites-les tomber dans un saladier.

### 2 Kiwis et litchis

Pelez 2 kiwis, coupez-les en deux de haut en bas, puis recoupez-les en demi-rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur. Ajoutez-les aux cubes de mangue. **Entaillez l'écorce de 16 litchis avec un petit couteau pointu**, au-dessus du saladier pour recueillir éventuellement le jus, et faites tomber les fruits dans le saladier.



### 3 L'assaisonnement

Coupez 1 citron vert en deux, pressez-le et **arrosez les fruits avec 2 cuil. à soupe de son jus**. Arrosez ensuite avec 2 cuil. à soupe d'alcool de poire. Mélangez délicatement avec une cuillère à soupe. Couvrez le saladier de film alimentaire, mettez au réfrigérateur et laissez macérer la salade de fruits pendant au moins 1 h.

### 4 La grenade

Coupez la grenade en deux, **sortez les graines avec une petite cuillère**, au-dessus d'une jatte, puis retirez patiemment toutes les peaux blanches. Ajoutez les graines de grenade et le jus recueilli aux autres fruits, dans le saladier. Mélangez, puis transvasez la salade de fruits dans la ou les coupe(s) de service.

## Pour les enfants

Remplacez l'alcool de poire par 1 cuil. à soupe de sirop de sucre de canne ou par un peu de jus d'ananas.

## Conseil minceur

Si les fruits sont mûrs à point, il est inutile d'ajouter du sucre, ce qui fait de cette salade un dessert très léger.

## Votre marché

Le rouge est indispensable ! Si vous ne trouvez pas de grenade, portez à ébullition 2 cuil. à soupe de sucre avec 1 cuil. à soupe d'eau et faites cuire 3 cuil. à soupe de groseilles rouges congelées pendant 3 min.

## L'avis du gourmet

Mieux que tout autre, le parfum de l'alcool de poire apporte un plus appréciable sans pour autant écraser le parfum des fruits utilisés. Ici, la mangue doit être mûre à point, de même que les kiwis et les litchis. Attention aux fruits encore verts ou un peu passés.

## Pour changer

Déposez dans chaque assiette 1 rondelle d'ananas, puis disposez harmonieusement autour 2 kumquats et 1 kiwi coupés en rondelles, et 4 litchis dénoyautés. Parsemez le tout avec la pulpe d'un fruit de la passion et assaisonnez.



# sauté de fruits rouges

Juste saisis et soulignés d'un trait de vin rouge et de crème de cassis, ces fruits chauds dégagent l'intensité de leurs merveilleux parfums.



## ingrédients pour 4 personnes

- 300 g de fraises
- 125 g de framboises
- 80 g de groseilles rouges
- 60 g de cassis
- 1/2 litre de glace à la pistache
- 3 cuil. à soupe de crème de cassis
- 3 cuil. à soupe de vin rouge

- 30 g de sucre en poudre
- 30 g de beurre

### matériel :

4 petites assiettes creuses / papier absorbant

Facile



Coût



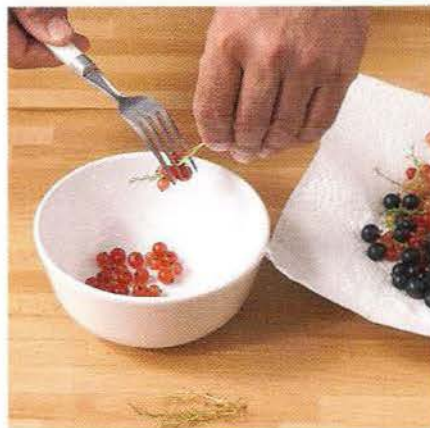
Préparation 20 min

Repos 1 h



Cuisson 20 min





**1 La préparation des fraises**  
Lavez rapidement 300 g de fraises, sans les laisser tremper. Égouttez-les sur du papier absorbant. **Ôtez le pédoncule en coupant le haut du fruit avec un petit couteau**, puis recoupez les fraises en deux ou en quatre, de haut en bas, selon leur grosseur. Essuyez délicatement 125 g de framboises.

**2 La préparation des baies**  
Lavez 80 g de groseilles et 60 g de cassis. Épongez-les avec du papier absorbant. Mettez de côté 4 belles grappes de groseille. **Égrappez le reste des groseilles et le cassis au-dessus d'un bol, avec une fourchette**. Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle, puis saupoudrez de 30 g de sucre.



**3 Le sauté**  
Lorsque le mélange est bien chaud, versez les fraises, les groseilles et le cassis dans la poêle. Augmentez le feu et faites sauter les fruits pendant 3 min. **Ajoutez ensuite les framboises**, mélangez, versez 3 cuil. à soupe de vin rouge et 3 cuil. à soupe de crème de cassis. Portez à ébullition.

**4 Les quenelles de glace**  
Grattez doucement le fond de la poêle avec une spatule en bois. Répartissez les fruits dans 4 petites assiettes creuses. **Moulez des quenelles de glace à la pistache à l'aide de deux cuillères à soupe** et déposez-en une sur chaque assiette. Garnissez d'une grappe de groseille. Servez aussitôt.

## Pour le décor

Décorez chaque assiette de 2 grappes de groseille, l'une nature et l'autre givrée. Pour cela, passez une des grappes dans du blanc d'œuf légèrement battu à la fourchette pour le liquéfier, puis dans du sucre glace. Laissez sécher sur du papier sulfurisé.

## L'avis du gourmet

Les fruits rouges et la pistache ont toujours réalisés d'harmonieuses associations... Pour enrichir encore la saveur des fruits rouges, vous pouvez remplacer la crème de cassis par de la crème de mûres.

## Secrets de fabrication

- Ne soyez pas tenté de laver les framboises, elles se gorgeraient d'eau et perdraient toute leur saveur. Si cela paraît nécessaire, essuyez-les doucement.
- Pendant la cuisson, ne remuez pas les fruits avec une cuillère mais agitez simplement la poêle. Prenez garde de ne pas écraser les fruits en grattant le fond de la poêle.
- Pour mouler les quenelles, trempez les cuillères dans de l'eau chaude. Arrondissez le dessus de la quenelle avec la seconde cuillère.



# taboulé sucré aux fruits

Inspirée par le célèbre taboulé libanais, cette recette met la graine de couscous à l'honneur dans un dessert aux saveurs orientales.



## ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de graines de couscous moyen
- 1 melon
- 1 tranche de pastèque
- 1 barquette de groseilles ou de cassis
- 1/4 d'ananas
- 3 oranges
- 1 citron vert
- 2 cuil. à soupe de raisins secs
- 8 dattes
- 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre
- 30 g de sucre glace
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 brin de menthe fraîche (décor)

**matériel :** presse-agrumes

Facile



Coût



Préparation 25 min

Macération 1 h





### 1 Le jus de fruit

Pressez 3 oranges. **Mesurez le jus ainsi obtenu** et complétez éventuellement avec de l'eau froide de façon à obtenir 30 cl de liquide. Pressez également le citron vert. Mélangez avec le jus d'orange. Recouvrez d'un film alimentaire et entreposez au réfrigérateur.



### 2 La semoule

Versez 200 g de graines de couscous dans un très grand saladier. Arrosez du jus d'orange et de citron. Ajoutez 1 cuil. à soupe de sucre en poudre ainsi que 2 cuil. à soupe de raisins secs. **Mélangez délicatement à la fourchette.** Laissez gonfler au frais pendant au moins 1 h.



### 3 La garniture

Dénoyautez 8 dattes, **coupez-les en petits dés.** Épépinez 1 melon et 1 tranche de pastèque. Coupez leur chair également en petits dés. Épluchez 1/4 d'ananas et coupez-le en petits morceaux. Incorporez délicatement tous ces fruits à la semoule. Remettez au frais.



### 4 La finition

Juste avant de servir, mélangez le taboulé. Parsemez-le ensuite de 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre et **saupoudrez de 30 g de sucre glace.** Rincez le contenu d'une barquette de groseilles et épongez sur du papier absorbant. Parsemez-en le taboulé. Décorez d'un brin de menthe fraîche et servez.

## Pour changer

- Vous pouvez remplacer l'ananas par une poire ferme et juteuse.
- Attention aux fruits fragiles (groseilles ou cassis), qui sont à incorporer délicatement au tout dernier moment.
- Pour accentuer la note exotique, ajoutez à la semoule un peu de zeste de citron râpé et de l'eau de fleur d'oranger.

## L'avis du gourmet

La présence de dattes et de cannelle apporte à ce dessert une touche orientale. Un gewurztraminer ou un muscat compléteront agréablement la saveur fruitée et épicée de l'ensemble.

## Secrets de fabrication

- N'hésitez pas à préparer ce dessert longtemps à l'avance pour que la semoule ait bien le temps de s'imprégner du jus et des saveurs des fruits.
- La semoule doit être bien gonflée au terme de la macération. Égrainez-la de temps à autre à la fourchette.

## Votre marché

Préférez une semoule moyenne. Avec une semoule trop fine, le taboulé prendrait un aspect plus compact, moins gourmand.