

Recettes et photographies de Ilona Chovancova

LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

les 30 recettes culte



les tout-petits de MARABOUT

1957

mon café au lait,
du lait concentré
sucré Nestlé!

C'est facile à comprendre : le lait Nestlé est cor-
tient dans tous les pays, et par conséquent
à mon café tous les jours, tous les jours...
Avec le lait concentré sucré Nestlé, j'obtiens
un lait onctueux, crémeux, nourrissant - car le lait
sucré Nestlé contient tous les éléments du meilleur
lait - et on même temps facile à digérer... car,
pas, il a été mis au point spécialement pour l'usage
des bébés !...
En plus c'est tellement pratique : j'ai toujours
la main, toujours frais, toujours sain... écor-
potez une petite cuillère suffit pour un bon

Qui ne connaît pas le Lait concentré sucré
Nestlé®, qui a nourri des millions de sportifs
fatigués et d'enfants gourmands depuis des
générations, depuis 1878 exactement...
Un produit qu'on a plaisir à partager et qui se
transmet de génération en génération sous
forme de tubes, de boîtes ou encore de
berlingots. Évoquant les parfums
de l'enfance, le lait concentré sucré Nestlé®
est obtenu tout naturellement à partir
de lait de vache pasteurisé auquel une partie
de l'eau a été retirée par évaporation ; du
sucre y est ajouté pour former un produit
onctueux... et c'est tout !

1952

Moi aussi,

COMME LAIT POUR BÉBÉ, J'AI

celui grâce auquel des
millions de mamans dans le monde
peuvent dire, avec joie et fierté,
que les Bébés Nestlé sont les plus
sains et les plus forts !

Pur, toujours égal à lui-même et
qui n'a n'a jamais le goût de celui

LAIT
CONCENTRÉ SUCRÉ
NESTLÉ



Un lait « vivant »
Lait sucré Nestlé
pas subi les hautes
températures de la
stérilisation. Il est
à l'avance juste ce qu'il
faut, et de façon à
augmenter sa digesti-
bilité.

Le petit livre

LAIT CONCENTRÉ SUCRÉ

RECETTES ET PHOTOGRAPHIES DE
ILONA CHOVANCOVA

MARABOUT

SOMMAIRE

LES KITS

CRÈMES DE BASE.....	4
KIT PÂTES À TARTINER.....	6
KIT TRUFFES.....	8
KIT PETITES CRÈMES AUX FRUITS.....	10

PETITS DÉJ & GOÛTERS

BARRES DE CÉRÉALES.....	12
GRANOLA MAISON AUX FRUITS ROUGES.....	14
PAIN PERDU & COMPOTÉE DE MIRABELLES.....	16
RIZ AU LAIT VANILLE-POMME.....	18
PUDDING DE BRIOCHE À LA POMME.....	20
GRATIN DE CRÊPES AUX GRIOTTES.....	22
MUFFINS CHOCO-NOISETTES.....	24
COOKIES CHOCO, SÉSAME & BAIES ROSES.....	26

GROS GÂTEAUX

BROWNIES AUX NOIX.....	28
GÂTEAU RICHE AUX NOIX.....	30
ROULÉ CHOCO-NOIX.....	32
GÂTEAU MIEL-ÉPICES AU BEURRE DE LAIT.....	34
CARROT CAKE.....	36
GÂTEAU MARBRÉ À LA BOÎTE.....	38
GÂTEAU DE SEMOULE AUX AIRELLES.....	40

TARTES

TARTE PRUNES-ROMARIN & DULCE DE LECHE.....	42
TARTE POIRES-AMANDES AU THÉ MATCHA.....	44
TARTES AU SUCRE.....	46
TARTELETTES AMANDINES AUX FRAMBOISES.....	48

ENTREMETS

GÂTEAU FROMAGE BLANC & MYRTILLES.....	50
CHARLOTTES PAMPLEMOUSSE-MASCARPONE.....	52
VERRINES GOÛT CHEESE-CAKE.....	54
FLANS CITRON VERT & NOIX DE COCO.....	56
PANNA COTTA MANGUE-BAIES ROSES.....	58
PETITES CRÈMES POIRE-ÉPICE.....	60
GLACE AUX FRAMBOISES.....	62



CRÈMES DE BASE

5 À 10 MIN DE PRÉPARATION

CRÈME AU MASCARPONE

200 g de mascarpone

5 cuillerées à soupe de lait concentré sucré Nestlé *

Fouetter le mascarpone à l'aide d'un batteur électrique pour l'aérer et incorporer le lait concentré sucré.

CRÈME AU BEURRE À LA CONFITURE DE LAIT

250 g de beurre ramolli

1 boîte de confiture de lait (voir p. 6)

À l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne blanc. Il doit avoir l'aspect d'une chantilly. Ajouter la confiture de lait et continuer de battre afin d'obtenir une crème lisse.

CRÈME CHANTILLY

20 cl de crème liquide à 30 % de matières grasses au minimum

3 à 5 cuillerées à soupe de lait concentré sucré Nestlé *

Placer un saladier, les fouets du batteur et la crème au congélateur pendant 10 minutes. Verser la crème dans le saladier et la fouetter jusqu'à ce qu'elle devienne crémeuse et forme des pics. Arrêter lorsqu'elle tient au fouet (trop battue, elle devient grumeleuse et se transforme en beurre). Incorporer délicatement le lait concentré sucré et utiliser rapidement.

CRÈME AU FROMAGE FRAIS

125 g de fromage frais (Philadelphia, St Môret...)

5 cuillerées à soupe de lait concentré sucré Nestlé *

Fouetter le fromage à l'aide d'un batteur électrique pour l'aérer puis incorporer le lait concentré sucré.



KIT PÂTES À TARTINER

15 MIN À 1 HEURE DE PRÉPARATION

PÂTE AU CHOCOLAT BLANC

100 g de chocolat blanc

10 cl de lait concentré sucré Nestlé®

1,5 cl de crème liquide à 30 % de matières grasses

½ cuillerée à café de thé vert matcha ou 50 g de pistaches vertes broyées finement

Faire fondre le chocolat blanc cassé en morceaux et la crème liquide au bain-marie ou au four à micro-ondes. Ajouter le lait concentré sucré et la garniture choisie, puis bien mélanger. Laisser refroidir, verser dans un bocal fermant hermétiquement et réserver au frais.

CONFITURE DE LAIT

1 boîte (397 g) de lait concentré sucré Nestlé®

Poser la boîte de lait concentré sucré (non ouverte) dans une Cocotte-Minute, la couvrir largement d'eau et laisser cuire pendant 1 heure.

CRÈME DE MARRONS

300 g de marrons en bocal

150 g de sucre

10 cl de lait concentré sucré Nestlé®

5 cl d'eau

1 gousse de vanille fendue et grattée

Déposer tous les ingrédients dans une casserole à fond épais, couvrir et faire cuire à petit feu pendant 1 heure, en mélangeant régulièrement. Prolonger la cuisson si les marrons ne sont pas cuits. Ôter la gousse de vanille et passer le tout au mixeur, puis laisser refroidir et verser dans un bocal fermant hermétiquement. Réserver au frais.

PÂTE AU CHOCOLAT NOIR

100 g de chocolat noir à 70 % de cacao

10 cl de lait concentré sucré Nestlé®

1,5 cl de crème liquide entière

½ cuillerée à café de baies roses

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux et la crème liquide au bain-marie. Ajouter le lait concentré sucré et les baies, mélanger. Laisser refroidir, verser dans un bocal fermant hermétiquement et réserver au frais.



KIT TRUFFES

15 MIN DE PRÉPARATION

POUR 10 À 12 TRUFFES

CHOCOLAT NOIR ET SÉSAME

- 100 g de chocolat noir à 80 % de cacao
- 10 cl de lait concentré sucré Nestlé®
- 1 cuillerée à soupe de sésame blanc
- 1 cuillerée à soupe de sésame noir

Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, ajouter le lait concentré sucré et bien mélanger. Mettre au frais pendant 1 heure, puis se tremper les mains dans de l'eau froide et confectionner des petites boules. Faire griller les graines de sésame dans une poêle à sec et rouler les truffes dedans.

CHOCOLAT BLANC

- 150 g de chocolat blanc
- 10 cl de lait concentré sucré Nestlé®
- 1 cuillerée à soupe de crème liquide
- ½ cuillerée à café de thé matcha ou de poudre de fraises ou du piment d'Espelette

Faire fondre 100 g de chocolat blanc au bain-marie et incorporer le lait concentré sucré. Réserver 1 heure au réfrigérateur,

puis se tremper les mains dans de l'eau froide et confectionner des petites boules. Faire fondre le reste de chocolat blanc avec la crème au bain-marie. Quand la préparation est fondue mais encore épaisse, y passer les truffes. Les saupoudrer d'un peu de la poudre choisie et attendre que l'enrobage ait durci avant de les manipuler.

NOIX DE COCO

- 50 g de poudre de noix de coco + un peu pour y rouler les truffes
- 10 cl de lait concentré sucré Nestlé®
- 10 à 12 amandes ou noisettes
- 1 cuillerée à soupe de Campari (facultatif)
- sucre coloré ou poudre de framboises ou de fraises séchées

Mélanger la noix de coco et le lait concentré sucré, ajouter le Campari. Laisser reposer une nuit. Prélever une petite quantité de pâte, placer une amande au milieu et l'enfermer dedans. Confectionner ainsi les autres truffes, puis les rouler dans de la poudre de noix de coco mélangée avec du sucre coloré ou la poudre de son choix.



KIT PETITES CRÈMES AUX FRUITS

5 MIN DE PRÉPARATION

POUR 10 PETITS POTS DE CRÈME

250 g de fruits congelés
(framboises, myrtilles,
fraises, kiwis, mangues,
quetsches, airelles,
ananas...)

18 cl de lait concentré
sucré Nestlé®

25 cl de crème liquide
à 30 % de matières
grasses

Mixer tous les ingrédients ensemble. Pour conserver des petits morceaux, réserver 50 g de fruits, les mettre dans le bol du mixeur lorsque le reste est déjà mixé et donner juste deux impulsions. Verser la crème dans des petits pots et réserver au réfrigérateur. Servir très frais.



BARRES DE CÉRÉALES

10 MIN DE PRÉPARATION - 30 MIN DE CUISSON

- 1- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Tapisser de papier sulfurisé un plat allant au four.
- 2- Mélanger tous les ingrédients secs dans un saladier, puis les étaler sur le papier sulfurisé, dans le plat.
- 3- Verser le lait concentré sucré sur toute la surface et bien tasser, mais ne pas mélanger. Les ingrédients secs doivent être bien couverts par le lait concentré sucré, aussi il ne faut pas hésiter à en ajouter un peu si nécessaire.
- 4- Mettre au four et laisser cuire pendant 30 minutes.
- 5- À la sortie du four, laisser refroidir avant de découper en petites barres.

POUR 10-12 BARRES

1 boîte (397 g) de lait concentré sucré Nestlé®
250 g de flocons d'avoine
100 g d'abricots secs hachés
150 g de raisins secs
50 g de cranberries séchées

CONSEIL

On peut aussi utiliser des flocons de blé, d'orge ou de seigle, des pétales de maïs, des graines de tournesol ou de lin, de la pomme, de la poire, des fraises ou des framboises séchées, des pruneaux...



GRANOLA MAISON AUX FRUITS ROUGES

10 MIN DE PRÉPARATION - 25 À 30 MIN DE CUISSON

POUR ENVIRON 10 PORTIONS

350 g de flocons d'avoine
1 boîte (397 g) de lait
concentré sucré Nestlé®
50 g de corn-flakes
100 g de noisettes
hachées
50 g de fraises ou de
framboises séchées
100 g de cranberries
50 g de raisins secs

- 1-Préchauffer le four à 170 °C (th. 5-6). Tapisser de papier sulfurisé un plat allant au four.
- 2-Dans un grand saladier, mélanger les flocons d'avoine avec le lait concentré sucré. Verser le tout dans le plat, sur la feuille de papier sulfurisé.
- 3-Enfourner et, au bout de 10 minutes, mélanger et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes. Ajouter alors les noisettes hachées, bien mélanger de nouveau et faire cuire pendant encore 5 à 10 minutes.
- 4-Sortir du four, ajouter les fruits secs et les corn-flakes. Servir avec du lait, du yaourt, du fromage blanc...



PAIN PERDU & COMPOTÉE DE MIRABELLES

10 MIN DE PRÉPARATION - 8 MIN DE CUISSON PAR FOURNÉE - 10 MIN DE CUISSON POUR LA COMPOTÉE

POUR 4 PERSONNES

8 tranches de pain,
de brioche ou de pain
d'épice rassis

2 œufs

½ boîte de lait concentré
sucré Nestlé® (soit
environ 200 g)

10 cl de lait ou d'eau

30 g de beurre

1 cuillerée à soupe
d'huile

sucres glace

COMPOTÉE DE MIRABELLES

500 g de mirabelles

2 cuillerées à soupe
de cassonade

½ cuillerée à café
de cannelle moulue

1 poignée de cerneaux
de noix concassés
(facultatif)

1-Préparer la compotée de mirabelles. Laver et essuyer soigneusement les fruits, puis les couper en deux et les dénoyauter. Les mettre dans une casserole et ajouter la cassonade et 1 cuillerée à soupe d'eau. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 10 minutes, en mélangeant de temps en temps. À la fin, ajouter la cannelle moulue et les cerneaux de noix concassés.

2-Mélanger les œufs, le lait concentré sucré et le lait ou l'eau. Passer chaque tranche de pain rassis dans cette préparation de façon qu'elle soit bien imbibée.

3-Faire chauffer le beurre et l'huile dans une poêle. Quand le beurre est fondu et chaud, faire cuire à feu doux les tranches de pain pendant 3 à 4 minutes de chaque côté.

4-Servir chaud, saupoudré de sucre glace et accompagné de la compotée de mirabelles.



RIZ AU LAIT VANILLE & POMME

10 MIN DE PRÉPARATION - 40 MIN DE CUISSON

POUR 4 PERSONNES

1 l de lait demi-écrémé
125 g de riz rond
1 gousse de vanille
5 cuillerées à soupe
de lait concentré sucré
Nestlé®
2 pommes
20 g de beurre
½ cuillerée à café
de cannelle moulue

- 1- Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et, à l'aide d'un couteau, récupérer les graines. Rincer le riz sous l'eau froide (c'est indispensable pour une bonne cuisson).
- 2- Dans une casserole à fond épais, verser le lait demi-écrémé et ajouter les graines ainsi que la gousse de vanille. Porter à ébullition, puis verser le riz en pluie, couvrir la casserole et faire cuire à feu très doux pendant 35 minutes environ, en surveillant de temps en temps la cuisson. À la fin, ajouter le lait concentré sucré et faire cuire pendant encore 5 minutes. Mettre hors du feu et ôter la gousse de vanille.
- 3- Pendant la cuisson du riz, laver les pommes et les couper en tranches très fines à l'aide d'une mandoline. Faire chauffer le beurre dans une grande poêle et, lorsqu'il est bien chaud, y faire revenir les tranches de pomme pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.
- 4- Répartir le riz au lait dans des assiettes creuses, disposer dessus quelques tranches de pomme et saupoudrer le tout de cannelle. Servir tiède.



PUDDING DE BRIOCHE À LA POMME

20 MIN DE PRÉPARATION - 45 À 50 MIN DE CUISSON

POUR 6 PERSONNES

½ boîte de lait concentré sucré Nestlé® (soit environ 200 g)
20 cl de crème liquide
3 œufs
3 pommes
½ brioche rassise tranchée
1 cuillerée à café de cannelle moulue
100 g de raisins secs
une pincée de sel
un morceau de beurre pour beurrer le plat

- 1- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6) et beurrer un plat à four.
- 2- Faire tremper les raisins secs dans de l'eau bouillante.
- 3- Éplucher les pommes et les couper en tranches fines, si possible à l'aide d'une mandoline. Couper les tranches de brioche en deux afin d'obtenir des triangles.
- 4- Dans un bol, casser les œufs et ajouter le lait concentré sucré, la crème liquide et la pincée de sel. Mélanger en battant à l'aide d'un fouet.
- 5- Placer une tranche de brioche à la verticale dans le plat, ajouter quelques tranches de pomme et des raisins secs, préalablement égouttés. Continuer ainsi en alternant les ingrédients jusqu'à épuisement de la brioche et des pommes. Saupoudrer de cannelle et verser par-dessus la préparation aux œufs. Enfourner et laisser cuire pendant 45 à 50 minutes.
- 6- Laisser refroidir un peu avant de servir.

CONSEILS

On peut remplacer la brioche rassise par du pain. Si la brioche ou le pain ne sont pas rassis, mettre les tranches à dessécher à four doux pendant 10 à 15 minutes.



GRATIN DE CRÊPES AUX GRIOTTES

20 MIN DE PRÉPARATION - 20 MIN DE CUISSON - 2 H DE REPOS

POUR 4-6 PERSONNES

PÂTE À CRÊPES

3 œufs

280 g de farine

15 cl de lait concentré sucré Nestlé®

35 cl d'eau

une pincée de sel
20 g de beurre (pour la cuisson)

GARNITURE

300 g de fromage blanc (type faisselle)

60 g de sucre

zeste râpé d'un citron non traité

200 g de griottes (ou de raisins secs macérés dans du rhum)

APPAREIL À GRATIN

1 œuf

15 cl de lait entier ou demi-écrémé

1 sachet de sucre vanillé

1- Verser la farine, les œufs et le sel dans un saladier. Mélanger le lait concentré sucré avec l'eau, puis verser progressivement ce mélange dans le saladier tout en fouettant. Il faut obtenir une pâte lisse, sans grumeaux. La laisser reposer pendant au moins 2 heures dans le réfrigérateur.

2- Faire chauffer une noisette de beurre dans une poêle antiadhésive. Verser une louche de pâte et faire cuire pendant 2 minutes, puis retourner la crêpe, faire cuire l'autre côté et transférer la crêpe sur une assiette. Continuer à faire des crêpes jusqu'à épuisement de la pâte.

3- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer un plat allant au four.

4- Mélanger le fromage blanc avec le sucre et le zeste râpé.

5- Étaler un peu de fromage blanc sur une crêpe, ajouter quelques griottes et rouler la crêpe (ou la plier en triangle), puis la déposer dans le plat beurré. Répéter l'opération avec les autres crêpes et les serrer les unes à côté des autres dans le plat.

6- Batre l'œuf avec le lait et le sucre vanillé. Verser ce mélange sur les crêpes, enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes.



MUFFINS CHOCO-NOISETTE

15 MIN DE PRÉPARATION - 25 MIN DE CUISSON ENVIRON

POUR 12 GRANDS MUFFINS

3 œufs
1 boîte (397 g) de lait concentré sucré Nestlé®
150 g de beurre
230 g de farine
100 g de chocolat noir
70 g de noisettes grossièrement hachées
1 cuillère à soupe de cacao en poudre (facultatif)
une pincée de sel
½ sachet de levure chimique

- 1- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- 2- Casser le chocolat en morceaux dans un bol et couper le beurre en petits dés. Faire fondre l'ensemble au four à micro-ondes (2 à 3 minutes) ou au bain-marie.
- 3- Casser les œufs dans un grand saladier, ajouter le lait concentré sucré et le mélange de beurre et de chocolat, puis bien mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur électrique.
- 4- Ajouter la farine, la cuillerée de cacao en poudre tamisée, la moitié des noisettes (garder l'autre moitié pour la décoration) et le sel. Bien mélanger.
- 5- Incorporer délicatement la levure chimique et, à l'aide d'une cuillère à soupe, remplir les moules à muffin.
- 6- Enfoumer et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes. À la fin de la cuisson, enfoncer une pique en bois au cœur d'un muffin : si elle ressort sèche, le gâteau est cuit ; sinon, prolonger la cuisson de 2 minutes et vérifier de nouveau.



COOKIES CHOCO, SÉSAME & BAIES ROSES

15 MIN DE PRÉPARATION - 15 MIN DE CUISSON ENVIRON - 1 H DE REPOS

POUR ENVIRON 40 COOKIES

200 g de chocolat noir
à 70 % de cacao
½ boîte de lait concentré
sucré Nestlé® (soit
environ 200 g)
150 g de farine
50 g de poudre
d'amandes
60 g de beurre
2 œufs
1 cuillerée à café
de levure chimique
une pincée de sel
1 cuillerée à soupe
de graines de sésame
1 cuillerée à soupe de
baies roses concassées
2 cuillerées à soupe
de sucre glace

- 1- Casser le chocolat en morceaux dans un bol et couper le beurre en petits dés. Faire fondre l'ensemble au four à micro-ondes (2 à 3 minutes) ou au bain-marie.
- 2- Casser les œufs dans un grand saladier, ajouter le lait concentré sucré et le mélange de beurre et de chocolat, puis bien mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur électrique. Mélanger la farine avec la poudre d'amandes et le sel, puis verser le tout dans la pâte chocolatée. Ajouter la levure chimique et mélanger. Laisser reposer la pâte 1 heure au frais.
- 3- Préchauffer le four à 170 °C (th. 5-6).
- 4- Former des boules de pâte de la grosseur d'une noix. En rouler une quinzaine dans le sésame, une quinzaine dans le sucre glace, et saupoudrer le reste de baies roses.
- 5- Déposer les petites boules sur une plaque tapissée de papier sulfurisé en les espaçant (elles vont s'étaler légèrement).
- 6- Enfourner et faire cuire pendant 13 à 15 minutes.
- 7- Laisser refroidir les cookies 3 à 4 minutes sur la plaque avant de les manipuler : les cookies sont moins fragiles en refroidissant.



BROWNIES AUX NOIX

15 MIN DE PRÉPARATION - 20 À 25 MIN DE CUISSON

POUR UN MOULE RECTANGULAIRE DE 20 X 30 CM

1 boîte (397 g) de lait
concentré sucré Nestlé®

3 œufs

150 g de beurre

100 g de farine

200 g de chocolat noir

100 g de cerneaux
de noix grossièrement
hachés

une pincée de sel

- 1-Préchauffer le four à 180 °C (th. 6) et tapisser de papier sulfurisé un plat allant au four.
- 2-Casser le chocolat en morceaux dans un bol et couper le beurre en petits dés. Faire fondre l'ensemble au four à micro-ondes (2 à 3 minutes) ou au bain-marie.
- 3-Casser les œufs dans un grand saladier, ajouter le lait concentré sucré et le mélange de beurre et de chocolat, puis bien mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur électrique.
- 4-Ajouter la farine tamisée, la pincée de sel et les noix hachées, bien mélanger et verser l'appareil dans le plat.
- 5-Enfourner et laisser cuire pendant environ 20 minutes. Bien surveiller la fin de la cuisson: les brownies sont meilleurs lorsqu'ils sont encore un peu moelleux au milieu.



GÂTEAU RICHE AUX NOIX

15 MIN DE PRÉPARATION - 35 À 40 MIN DE CUISSON

POUR UN MOULE CARRÉ DE 20 CM DE CÔTÉ

1 boîte (397 g) de lait
concentré sucré Nestlé®
50 g de beurre
100 g de biscuits type
petits-beurre
150 g de chocolat noir
grossièrement haché
70 g de noix de coco
râpée
150 g de cerneaux
de noix grossièrement
hachés
beurre pour le moule

- 1- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- 2- Passer les biscuits au mixeur afin de les réduire en poudre. Faire fondre le beurre au four à micro-ondes et le mélanger avec la poudre de biscuits.
- 3- Beurrer légèrement le moule carré et le tapisser de papier sulfurisé: le beurre va permettre au papier sulfurisé de bien adhérer sur les parois.
- 4- Étaler le mélange biscuits-beurre sur le fond du moule et bien tasser. Répartir le chocolat noir grossièrement haché sur toute la surface, parsemer de noix de coco râpée, puis de noix hachées. Finir en versant régulièrement le lait concentré sucré sur toute la surface. Ne pas mélanger !
- 5- Enfourner et laisser cuire pendant 35 à 40 minutes.
- 6- Laisser complètement refroidir, couper en petits morceaux et déguster.



ROULÉ CHOCO-NOIX

30 MIN DE PRÉPARATION - 15 MIN DE CUISSON ENVIRON - 1 H DE REPOS

POUR 8 PERSONNES

GÉNOISE

5 œufs

120 g de sucre semoule

120 g de farine

3 cuillerées à soupe
de cacao en poudre
(non sucré)

une pincée de sel

GARNITURE

125 g de beurre mou

½ boîte de confiture
de lait (voir p. 6)

50 g de noix en poudre

- 1-Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
- 2-Séparer les jaunes des blancs. Fouetter les jaunes avec le sucre pendant 2 à 3 minutes jusqu'à obtention d'un mélange blanc et mousseux. Y verser la farine et le cacao tamisé, puis mélanger. Monter les blancs en neige ferme avec le sel, puis les incorporer en deux fois à la préparation précédente.
- 3-Verser la pâte sur une plaque de four de 40 x 30 cm couverte de papier sulfurisé, et enfourner pour 13 à 15 minutes. À la fin de la cuisson, presser d'un doigt la surface du biscuit : si l'empreinte disparaît, la génoise est cuite ; si elle reste, poursuivre un peu la cuisson.
- 4-Humidifier un torchon. Déposer dessus la génoise avec son papier de cuisson dès la sortie du four, enrouler le biscuit avec le torchon et laisser ainsi pendant 5 secondes avant de dérouler. Enrouler de nouveau la génoise en décollant le papier de cuisson, puis la dérouler sur une grille et la laisser refroidir.
- 5-Mettre le beurre mou coupé en petits dés dans un saladier et le fouetter au batteur électrique pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Ajouter la confiture de lait et mélanger de nouveau afin d'obtenir une crème homogène.
- 6-Étaler cette crème sur la génoise, saupoudrer toute la surface de noix en poudre et rouler le gâteau en serrant bien. Ensuite, l'envelopper serré dans du film alimentaire et le laisser reposer pendant 1 heure au moins au réfrigérateur.



GÂTEAU MIEL-ÉPICES AU BEURRE DE LAIT

35 MIN DE PRÉPARATION - 20 MIN DE CUISSON (FOUR À CHALEUR TOURNANTE) - 1 NUIT DE REPOS

POUR UN GÂTEAU DE 18 CM DE DIAMÈTRE

450 g de farine
250 g de beurre
3 œufs
150 g de sucre
100 g de miel
1 cuillerée à café de quatre-épices
1 cuillerée à café de levure chimique
une pincée de sel
2 cuillerées à soupe de confiture d'oranges ou de clémentines
2 cuillerées à soupe d'eau

CRÈME

250 g de beurre mou
1 boîte de confiture de lait (voir p. 6)

- 1- Préparer la crème. Couper le beurre mou en dés dans un saladier et le fouetter pendant 3 minutes au batteur électrique. Ajouter la confiture de lait et mélanger jusqu'à homogénéité.
- 2- Faire fondre le beurre coupé en morceaux au four à micro-ondes ou au bain-marie, le verser dans un saladier et ajouter le miel, les œufs, l'épice, le sel, le sucre, la levure et la farine. Travailler la pâte pendant 5 minutes au mixeur doté d'un bras pétrisseur ou un peu plus longtemps à la spatule en bois (sur un fouet, la pâte collerait et remonterait vers le haut).
- 3- Chauffer le four à 170 °C (th. 5-6). Couvrir la plaque de papier sulfurisé et y dessiner un cercle de 18 cm à l'aide d'une assiette.
- 4- Diviser la pâte en six morceaux. Étaler finement l'un d'eux sur le cercle avec une spatule en silicone, en dépassant légèrement du bord. Répéter l'opération avec les autres disques. Enfourner pour 8 à 10 minutes (dans un four à chaleur tournante, on peut faire cuire trois disques en même temps).
- 5- À la sortie du four, mettre l'assiette ayant servi de modèle aux disques sur un des biscuits et, avec un couteau, découper la pâte autour. Faire de même avec les autres disques, puis mixer finement les chutes pour obtenir des miettes.
- 6- Faire chauffer la confiture avec l'eau et en badigeonner les disques. Étaler un peu de crème sur les biscuits et les empiler, puis recouvrir le gâteau de crème et saupoudrer de miettes le dessus et les bords. Couvrir de film et réserver une nuit au frais.



CARROT CAKE À LA BOÎTE

15 MIN DE PRÉPARATION - 50 À 55 MIN DE CUISSON

POUR UN GRAND MOULE À CAKE

1 boîte (397 g) de lait concentré sucré Nestlé® (ne pas jeter la boîte, elle sert à mesurer les autres ingrédients)

4 œufs

2 boîtes de farine

1 boîte d'huile végétale

2 boîtes de carottes râpées finement

100 g de raisins secs

1 cuillerée à café de cannelle moulue

50 g de noisettes grossièrement hachées

une pincée de sel

1 sachet de levure beurre pour le moule

POUR LE GLAÇAGE

200 g de fromage frais (type St Môret) à température ambiante

5 cuillerées à soupe de lait concentré sucré Nestlé®

1- Mélanger le fromage frais avec le lait concentré sucré. Réserver au frais.

2- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer un moule à cake et le tapisser de papier sulfurisé (le beurre permet au papier d'adhérer parfaitement aux parois).

3- Dans un grand saladier, battre les œufs avec le lait concentré sucré et l'huile.

4- Dans un autre bol, mélanger la farine, les carottes râpées, la cannelle, les raisins secs, les noisettes, le sel et la levure. Ajouter la préparation précédente, bien mélanger et verser immédiatement dans le moule. Enfourner et laisser cuire pendant 50 à 55 minutes.

5- Avant de sortir le gâteau du four, vérifier qu'il est cuit : une pique en bois plantée au cœur doit en ressortir sèche. Laisser refroidir et tartiner la surface du gâteau avec le glaçage au fromage frais.



GÂTEAU MARBRÉ À LA BOÎTE

20 MIN DE PRÉPARATION - 55 MIN ENVIRON DE CUISSON

POUR UN GÂTEAU DE 26 CM DE DIAMÈTRE (MOULE À CHARNIÈRES)

1 boîte (397 g) de lait concentré sucré Nestlé® (ne pas jeter la boîte, elle sert ensuite de mesure pour le reste des ingrédients)

4 œufs

2 boîtes de farine

1 boîte d'huile végétale

4 cuillerées à soupe de cacao en poudre (non sucré)

10 cl de lait

le zeste finement râpé d'un citron non traité

1 cuillerée à café extrait de vanille liquide

une pincée de sel

1 sachet de levure chimique

beurre pour le moule

- 1-Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer un moule à charnières et le tapisser de papier sulfurisé (le beurre permet au papier d'adhérer parfaitement aux parois).
- 2-À l'aide d'un batteur, fouetter les œufs et le lait concentré sucré dans un grand saladier. Ajouter l'extrait de vanille et l'huile et fouetter de nouveau.
- 3-Mélanger dans un autre bol la farine, le zeste de citron, le sel et la levure chimique. Ajouter la préparation précédente et mélanger.
- 4-Séparer la pâte obtenue en deux et incorporer à l'une des moitiés le cacao en poudre tamisée et le lait. L'autre moitié de pâte reste nature.
- 5-Pour obtenir un joli marbré, procéder de la manière suivante : verser 3 cuillerées à soupe de pâte au chocolat au centre du moule et la laisser s'étaler pendant quelques secondes ; avec une deuxième cuillère, verser la même quantité de pâte nature au centre de la pâte au chocolat et la laisser de nouveau s'étaler pendant quelques secondes ; répéter ces deux étapes jusqu'à épuisement de la pâte.
- 6-Enfourner le moule et laisser cuire pendant 50 minutes à 1 heure. Avant de sortir le gâteau, vérifier qu'il est cuit : une pique en bois plantée au cœur doit en ressortir sèche.
- 7-Laisser tiédir, puis démouler et poser sur une grille jusqu'à complet refroidissement.



GÂTEAU DE SEMOULE AUX AIRELLES

20 MIN DE PRÉPARATION - 30 MIN DE CUISSON

POUR UN MOULE DE 20 X 30 CM

200 g de semoule fine
70 g d'amandes en
poudre
3 œufs
50 g de sucre en poudre
130 g de beurre fondu
+ 10 g pour le moule
2 cuillerées à café
de levure chimique
2 cuillerées à soupe
de confiture d'oranges
amères (facultatif)
150 g d'airelles (si elles
sont congelées, prendre
soin de les décongeler
avant utilisation)
une pincée de sel
1 boîte (397 g) de lait
concentré sucré Nestlé®
10 cl d'eau

- 1- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer un moule et le tapisser de papier sulfurisé (le beurre permet au papier d'adhérer parfaitement aux parois).
- 2- Battre les œufs et le sucre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le beurre, la semoule, la poudre d'amandes, la confiture d'oranges, le sel, les airelles et la levure chimique. Bien mélanger avec une cuillère en bois.
- 3- Verser la préparation dans un moule rectangulaire, enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes.
- 4- À la sortie du four, arroser toute la surface du gâteau de semoule avec le lait concentré sucré mélangé à l'eau. Laisser refroidir avant de déguster.



TARTE PRUNES-ROMARIN & DULCE DE LECHE

20 MIN DE PRÉPARATION - 1 H 40 DE REPOS - 45 MIN DE CUISSON ENVIRON

**POUR UN MOULE
RECTANGULAIRE
DE 17 X 27 CM
OU CIRCULAIRE DE
26 CM DE DIAMÈTRE**

250 g de farine
125 g de beurre
1 œuf
1 cuillerée à soupe d'eau
1 cuillerée à soupe de
sucre en poudre
une pincée de sel

GARNITURE

½ boîte de confiture de
lait (voir p. 6)
600 g de quetsches
2 branches de romarin
frais ou ½ cuillerée à café
de cannelle moulue

1- Mettre la farine, le sucre et le beurre dans le bol d'un mixeur et actionner pendant quelques secondes pour sabler la pâte. Ajouter l'œuf, l'eau et le sel, et travailler au mixeur 5 secondes supplémentaires. Verser la préparation sur un plan de travail et la rassembler rapidement en boule, puis réserver la pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

2- Sortir la pâte et attendre 10 minutes avant de la travailler.

3- Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte en un rectangle plus grand de 3 à 4 cm que le moule. La déposer dans ce dernier, préalablement beurré, piquer la pâte avec une fourchette, puis la laisser de nouveau reposer au frais pendant 30 minutes.

4- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Recouvrir le fond de tarte de papier sulfurisé, répartir des légumes secs sur toute la surface et enfourner pour 12 à 15 minutes.

5- Pendant ce temps, couper les quetsches en deux dans la longueur et ôter le noyau.

6- Tartiner le fond de pâte cuit à blanc avec la confiture de lait et déposer les fruits sur toute la surface, partie coupée vers le haut, en les faisant se chevaucher. Parsemer de brins de romarin ou de cannelle moulue et faire cuire pendant environ 30 minutes. Laisser refroidir avant de couper.



TARTE POIRES-AMANDES AU THÉ MATCHA

20 MIN DE PRÉPARATION - 40 À 45 MIN DE CUISSON - 2 H DE REPOS

POUR UN MOULE DE 20 CM DE DIAMÈTRE

½ boîte de lait concentré
sucré Nestlé® (soit
environ 200 g)

50 g de beurre

100 g de biscuits type
petits-beurre

100 g de chocolat blanc

70 g d'amandes en
poudre

50 g d'amandes effilées

2 poires, pelées et
coupées en morceaux

1 cuillère à café de thé
vert matcha

5 g de beurre pour
le moule

- 1- Passer les biscuits au mixeur pour les réduire en poudre. Faire fondre le beurre au four à micro-ondes et le mélanger avec la poudre de biscuits. Râper finement le chocolat.
- 2- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer légèrement le moule et le tapisser de papier sulfurisé (le beurre permet au papier d'adhérer parfaitement aux parois).
- 3- Étaler le mélange biscuits-beurre sur le fond, puis bien tasser. Répartir le chocolat blanc préalablement râpé sur toute la surface, couvrir avec la poudre d'amandes mélangée au thé vert matcha et arroser avec la moitié du lait concentré sucré.
- 3- Étaler le mélange biscuits-beurre sur le fond, puis bien tasser. Répartir le chocolat blanc préalablement râpé sur toute la surface, couvrir avec la poudre d'amandes mélangée au thé vert matcha et arroser avec la moitié du lait concentré sucré. Couvrir toute la surface avec les morceaux de poire. Saupoudrer d'amandes effilées et verser régulièrement le reste du lait concentré sucré sur toute la surface. Ne pas mélanger !
- 4- Enfourner et faire cuire pendant 40 à 45 minutes.
- 5- Avant de démouler, laisser la tarte refroidir complètement pendant environ 2 heures.



TARTES AU SUCRE

20 MIN DE PRÉPARATION - 1 À 2 H DE REPOS - 30 MIN DE CUISSON

- 1-Délayer 1 cuillerée à café de sucre dans le lait juste tiède et y émietter la levure. Laisser reposer dans un endroit chaud (près d'un radiateur par exemple) pendant 5 à 10 minutes.
- 2-Pendant ce temps, tamiser la farine sur le plan de travail, faire un puits au milieu et ajouter les jaunes d'œuf, le sucre, le sel et le beurre fondu. Ajouter petit à petit le lait et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple. Faire une boule.
- 3-Fariner légèrement le plan de travail. Prendre la boule dans les deux mains et la jeter de toutes ses forces sur le plan de travail. Répéter l'opération jusqu'à ce que la pâte soit très élastique et brillante. La mettre dans un saladier et la couvrir avec un torchon. Si le four peut se régler à 40 °C (th. 1-2), le chauffer et y mettre le saladier pendant 1 heure ; sinon, mettre le saladier dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air et prolonger le temps de repos de 1 heure minimum. La pâte doit doubler de volume.
- 4-Lorsqu'elle est levée, la diviser en quatre et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'abaisser en disques d'environ 18 cm de diamètre et former un petit rebord sur chacun d'eux.
- 5-Déposer les disques sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et y répartir au milieu le lait concentré sucré.
- 6-Glisser au four préchauffé à 170 °C (th. 5-6) et laisser cuire pendant environ 30 minutes. La pâte doit être cuite, et la garniture bien dorée.

POUR 4 TARTES DE 18 CM DE DIAMÈTRE

250 g de farine
10 g de levure de boulanger fraîche (chez votre boulanger)
20 cl de lait
2 jaunes d'œuf
80 g de beurre fondu
50 g de sucre semoule
une pincée de sel

GARNITURE

½ boîte de lait concentré sucré Nestlé® (soit environ 200 g)



TARTELETTES AMANDINES AUX FRAMBOISES

20 MIN DE PRÉPARATION - 1 H 40 DE REPOS - 40 À 45 MIN DE CUISSON

POUR 6 TARTELETTES DE 10 CM DE DIAMÈTRE

250 g de farine
125 g de beurre
1 œuf
1 cuillerée à soupe d'eau
30 g de sucre en poudre
une pincée de sel
beurre pour les moules

GARNITURE

3 œufs
12 cl de lait concentré
sucré Nestlé®
120 g d'amandes en
poudre
20 g de beurre fondu
1 cuillerée à soupe
de rhum (facultatif)
250 g de framboises
50 g de pignons de pin
(ou d'amandes effilées)

1- Mettre la farine, le sucre et le beurre dans le bol d'un mixeur et actionner pendant quelques secondes pour sabler la pâte. Ajouter l'œuf, l'eau et le sel, et travailler au mixeur 5 secondes supplémentaires. Verser la préparation sur un plan de travail et la rassembler rapidement en boule, puis réserver la pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. La sortir 10 minutes avant de la travailler.

2- Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et découper dedans des disques un peu plus grands que les moules. Foncer la pâte dans les moules, préalablement beurrés, en la collant bien aux parois. Enlever l'excédent de pâte, piquer les fonds avec une fourchette et laisser de nouveau reposer au frais pendant 30 minutes.

3- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

4- Recouvrir les fonds de tartelette de papier sulfurisé, les remplir de légumes secs et enfourner pour 10 minutes.

5- Pendant ce temps, préparer la garniture : battre les œufs avec le lait concentré sucré ; ajouter le beurre fondu et le rhum, puis les amandes en poudre. Bien mélanger.

6- Sortir les tartelettes du four et enlever le papier sulfurisé ainsi que les fruits secs. Répartir l'appareil aux œufs dans les fonds de pâte, ajouter les framboises en les enfonçant légèrement et parsemer de pignons de pin. Enfourner et faire cuire pendant 30 à 35 minutes, puis laisser refroidir avant de démouler.



GÂTEAU FROMAGE BLANC & MYRTILLES

15 MIN DE PRÉPARATION - 45 À 50 MIN DE CUISSON - 1 NUIT DE REPOS

POUR UN GÂTEAU DE 26 CM DE DIAMÈTRE (MOULE À CHARNIÈRES)

250 g de myrtilles ou de fraises ou de framboises
100 g de beurre coupé en fines tranches

PRÉPARATION 1

360 g de farine
200 g de sucre en poudre
1 sachet de levure chimique

PRÉPARATION 2

500 g de fromage blanc à 30 % de matières grasses
3 œufs
½ boîte de lait concentré sucré Nestlé® (soit environ 200 g)
1 sachet de sucre vanillé
1 citron non traité

1- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer un moule à charnières et le tapisser de papier sulfurisé (le beurre permet au papier sulfurisé de bien adhérer aux parois).

2- Mélanger dans un saladier la farine avec le sucre et la levure chimique.

3- Mélanger dans un autre saladier le fromage blanc égoutté avec les œufs, le lait concentré sucré, le zeste râpé du citron et le sucre vanillé.

4- Verser dans le moule la moitié de la première préparation et bien tasser.

5- Verser par-dessus toute la seconde préparation, celle au fromage blanc, et couvrir avec le reste de la première préparation. Lisser sans tasser, puis répartir les tranches de beurre sur le tout.

6- Parsemer régulièrement de fruits, enfourner et laisser cuire pendant 45 à 50 minutes.

7- Avant de le démouler, laisser complètement refroidir au réfrigérateur, si possible pendant une nuit entière.



CHARLOTTES PAMPLEMOUSSE-MASCARPONE

20 MIN DE PRÉPARATION - 30 MIN DE CUISSON

- 1- Bien laver le pamplemousse. Prélever son zeste avec un économe et le tailler en fine julienne de 1 mm de largeur.
- 2- Mettre l'eau et le sucre dans une casserole à fond épais et porter à ébullition en mélangeant pour dissoudre le sucre. Y jeter les zestes et faire cuire à feu très doux pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que les zestes soient translucides. Si le sirop réduit trop, ajouter un peu d'eau.
- 3- Peler le pamplemousse à vif en veillant à bien enlever toutes les peaux blanches, puis extraire les quartiers de leur fine membrane translucide. Couper le quart du pamplemousse en petits morceaux.
- 4- Fouetter le mascarpone avec le lait concentré sucré de façon à aérer le mélange.
- 5- Dresser les charlottes : mettre un cercle au milieu d'une assiette, tremper rapidement six biscuits dans le sirop du côté de la face lisse et les dresser contre le cercle ; à l'aide d'une poche à douille, remplir la moitié de la charlotte avec le mélange au mascarpone, déposer quelques morceaux de pamplemousse et une cuillerée à café de sirop, puis terminer par une couche de mascarpone.
- 6- Décorer les charlottes avec les quartiers de pamplemousse et les zestes confits. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

POUR 6 CHARLOTTES DE 8 CM DE DIAMÈTRE

250 g de mascarpone
10 cl de lait concentré
sucré Nestlé®
18 biscuits à la cuiller
coupés en deux
1 pamplemousse
15 cl d'eau
100 g de sucre semoule



VERRINES GOÛT CHEESE-CAKE

15 MIN DE PRÉPARATION - AU MOINS 1 H DE REPOS

POUR 6 VERRINES

250 g de mascarpone
125 g de fromage frais
(type St Môret)
17 cl de lait concentré
sucré Nestlé®
quelques biscuits
ou quelques morceaux
de génoise
200 g de framboises
(ou d'autres fruits, en
fonction de la saison)
le zeste râpé d'un
demi-citron non traité

- 1- Mixer le mascarpone avec 12 cl de lait concentré sucré et les framboises. Ensuite, mixer le fromage frais avec le zeste de citron et 5 cl de lait concentré sucré.
- 2- Monter les verrines : à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, garnir le fond des verrines avec la crème de mascarpone. Ajouter quelques morceaux de biscuit ou de génoise, et terminer par une couche de préparation au fromage frais.
- 3- Mettre les verrines au réfrigérateur et servir bien frais.



FLANS CITRON VERT & NOIX DE COCO

15 MIN DE PRÉPARATION - 35 MIN DE CUISSON

POUR 8 RAMEQUINS

4 œufs
1 boîte (397 g) de lait concentré sucré Nestlé®
40 cl de lait demi-écrémé
125 g de noix de coco râpée
le jus et le zeste d'un citron vert

CARAMEL

125 g de sucre en poudre
2 cuillerées à soupe d'eau
quelques gouttes de jus de citron

1- Casser les œufs dans un saladier, ajouter le lait concentré sucré et le lait demi-écrémé, puis le jus et le zeste d'un citron vert. Battre pour obtenir une crème homogène. Ajouter alors la noix de coco et mélanger de nouveau.

2- Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).

3- Préparer le caramel : verser dans une casserole à fond épais le sucre et l'eau, puis faire cuire à feu vif sans remuer ; quand le caramel commence à brunir, mettre hors du feu et ajouter quelques gouttes de jus de citron pour arrêter la cuisson (attention aux projections de caramel bouillant).

4- Verser une petite quantité de caramel dans chaque ramequin et napper-en le fond et les parois, puis répartir la préparation aux œufs.

5- Disposer les ramequins dans un plat allant au four, ajouter de l'eau bouillante jusqu'à mi-hauteur des ramequins et enfourner pour 30 minutes.

6- Laisser refroidir, puis démouler juste avant de servir.

REMARQUE

La noix de coco se dépose au fond des ramequins et forme ainsi une couche assez compacte, comme une pâte.



PANNA COTTA MANGUE-BAIES ROSES

15 MIN DE PRÉPARATION - 4 H DE REFROIDISSEMENT

POUR 4-5 RAMEQUINS

½ boîte de lait concentré sucré Nestlé® (soit environ 200 g)

30 cl de lait ribot

10 cl de crème liquide

4 feuilles de gélatine

4 feuilles de basilic

(facultatif)

GARNITURE

1 mangue coupée en morceau et mixée

BAIES ROSES CARAMELISÉES

2 cuillerées à café de baies roses

125 g de sucre

2 cuillerées à soupe d'eau

quelques gouttes de jus de citron

1- Verser le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais et faire cuire à feu vif sans remuer. Quand le caramel commence à brunir, mettre hors du feu et ajouter quelques gouttes de jus de citron pour arrêter la cuisson (attention aux projections de caramel bouillant). Ajouter les baies roses et les envelopper de caramel, puis verser le tout sur une feuille de papier sulfurisé, couvrir d'une seconde feuille et passer le rouleau à pâtisserie dessus pour étaler le caramel. Le laisser refroidir et le casser en petits morceaux dans un mortier.

2- Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour qu'elles ramollissent.

3- Verser la crème liquide dans une casserole, ajouter les feuilles de basilic et porter à ébullition. Ôter aussitôt du feu et incorporer le lait concentré sucré.

4- Égoutter soigneusement les feuilles de gélatine, les mettre dans la crème chaude et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient complètement dissoutes. Laisser refroidir, puis incorporer le lait ribot. Enlever les feuilles de basilic, répartir le mélange dans les ramequins et laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

5- Pour servir, tremper le fond des moules dans de l'eau très chaude pendant quelques secondes. Démouler les panna cotta dans les assiettes, ajouter dessus un peu de purée de mangues et parsemer le tout d'éclats de baies roses.



PETITES CRÈMES POIRE-ÉPICE

15 MIN DE PRÉPARATION - 2 MIN DE CUISSON - 1 H DE REPOS

POUR 6 PERSONNES

500 g de poires bien mûres

10 cl de lait concentré sucré Nestlé®

10 cl de crème liquide à 30 % de matières grasses

1 cuillerée à café de thé vert matcha, ou de cannelle moulue, ou d'anis vert moulu

1 cuillerée à café rase d'agar-agar

- 1-Éplucher les poires, les couper en morceaux et les mixer.
- 2-Verser la purée de poires dans une casserole, puis ajouter la crème liquide ainsi que l'agar-agar. Porter à ébullition, baisser aussitôt le feu et laisser frémir pendant 2 minutes (il est important de respecter le temps de cuisson pour que l'agar-agar prenne).
- 3-Ajouter le lait concentré sucré et l'épice. Mélanger soigneusement.
- 4-Saupoudrer le fond des ramequins de thé vert ou de l'épice choisie, y verser la préparation et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.
- 5-Démouler les crèmes dans des petites assiettes en glissant la lame d'un couteau le long de la paroi des moules. Servir bien frais.



GLACE AUX FRAMBOISES

10 MIN DE PRÉPARATION - QUELQUES HEURES DE PRISE

POUR 50 CL DE GLACE

250 g de framboises (ou
d'autres fruits de saison)

18 cl de lait concentré
sucré Nestlé®

25 cl de crème liquide
à 30 % de matières
grasses

1- Mixer tous les ingrédients ensemble. Pour conserver des
petits morceaux, réserver 50 g de fruits, les mettre dans le bol
du mixeur lorsque le reste est déjà mixé et donner juste deux
impulsions.

2- Verser dans un récipient et mettre au congélateur pendant
quelques heures.



Avec la collaboration de Lait concentré sucré Nestlé®

Tous droits réservés. Toute reproduction ou utilisation de l'ouvrage sous quelque forme et par quelque moyen électronique, photocopie, enregistrement ou autre que ce soit est strictement interdite sans l'autorisation de l'éditeur.

Relecture et mise en page : Chloé Chauveau

© Hachette Livre (Marabout) 2011

ISBN : 978-2-501-07319-6

4076766 / 06

Achévé d'imprimer en octobre 2011
sur les presses d'Impresia-Cayfosa
Dépôt Légal : novembre 2011

Recettes et photographies de Ilona Chovancova

les tout-petits de M A R A B O U T

La saveur inoubliable du lait concentré sucré Nestlé... c'est un peu toute notre enfance. Voici 30 recettes de desserts & douceurs pour retrouver le goût de ce produit culte. Pain perdu, riz au lait, cookies, brownies, gros gâteaux, tartes ou flans, des recettes simples et délicieuses à partager !



www.marabout.com

3,50 €

Prix TTC France

40 7676 6

ISBN: 978-2-501-07319-6

