



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

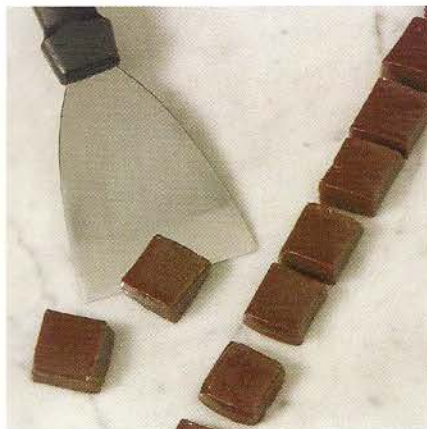
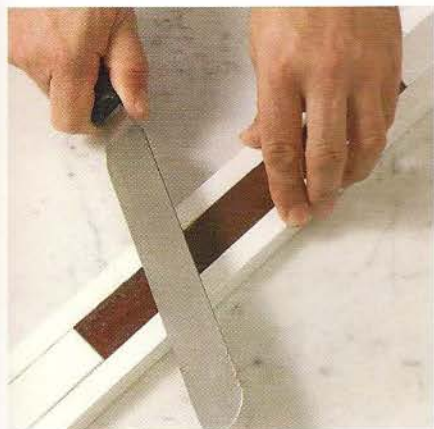


Secrets de fabrication

- 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



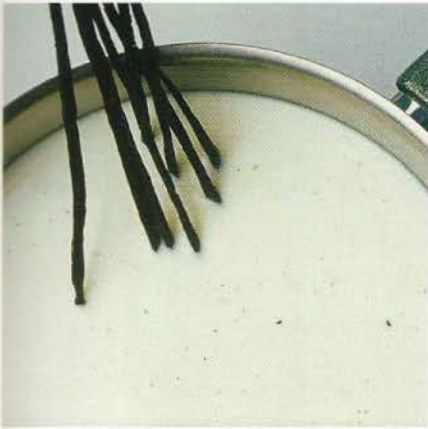
Coût



⤵ 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 sèches.

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



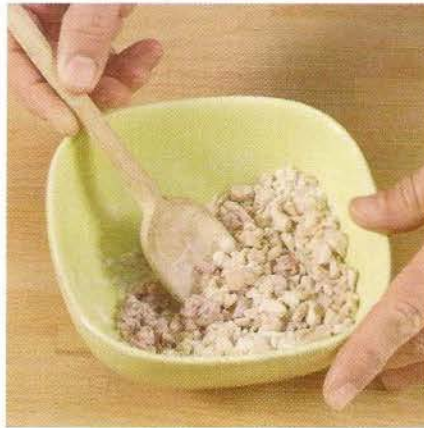
Préparation 40 min

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

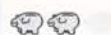
matériel :

bain-marie / plaque en marbre / spatule métallique

Facile



Coût



Préparation 45 min

Cuisson 15 min

Repos 30 min



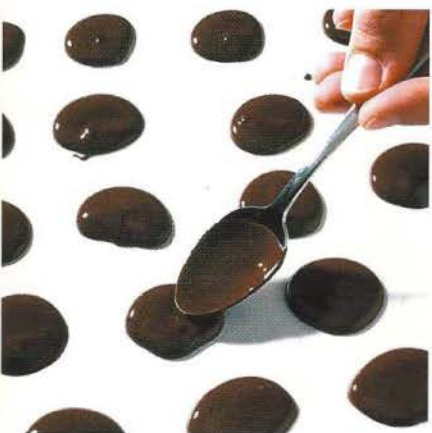
1 Les noixettes

Préchauffez le four à 150 °C, th. 5. Étalez 40 g de noixettes sur une plaque à revêtement antiadhésif. Mettez dans le four chaud et faites rôtir les noixettes 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 le 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



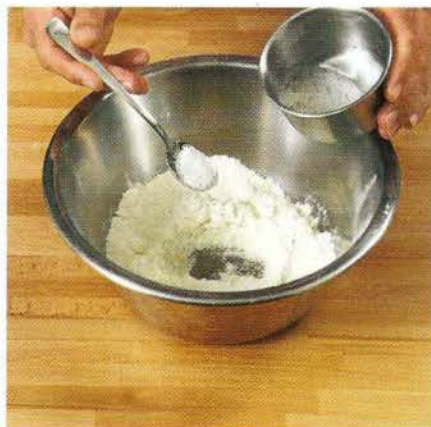
Coût



⬇ Préparation 30 min

🍳 Cuisson 5 min

Refrigération 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.

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.

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.

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



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.

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.



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.

3 La finition

Versez doucement sur les pruneaux suffisamment d'armagnac pour les recouvrir très largement. Fermez le bocal hermétiquement. Étiquetez-le. Entrez-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

Dénoyotez 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.

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

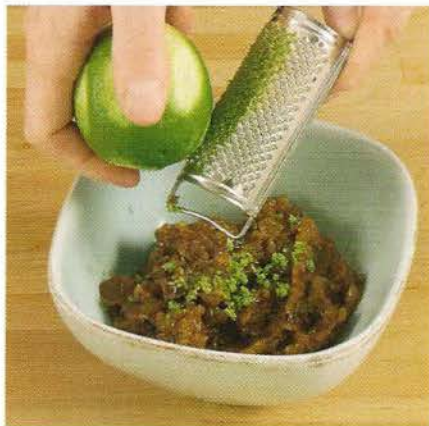
Trempage 1 nuit

Macération 2 h



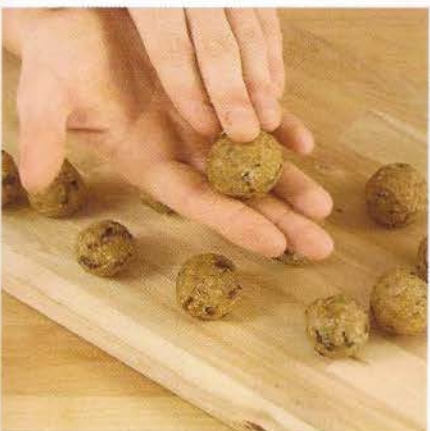
1 La macération des fruits secs

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.