



À L'HEURE DU DESSERT



21 rue du Montparnasse 75283 Paris Cedex 06

SOMMAIRE

Petits pots de crème citron aux framboises	4
Mille-feuilles au mascarpone et aux fruits rouges ...	6
Figues rôties à la vanille	8
Clafoutis aux cerises	10
Charlotte aux fraises	12
Gratin de pêches aux épices	14
Papillotes d'abricots à la lavande.....	16
Charlotte glacée au cassis.....	18
Soupe de pastèque au basilic	20
Crumble aux mirabelles et aux bananes.....	22
Tartes fines aux quetsches et aux amandes	24
Pruneaux à l'armagnac et à la crème anglaise	26
Gâteau moelleux aux prunes	28
Crumble aux pommes	30

Tatin aux pommes	32
Poires Belle-Hélène	34
Mi-cuits choco-poire	36
Tartelettes au chocolat blanc	38
Crème brûlée au chocolat noir.....	40
Tarte au citron	42
Mousse au citron vert	44
Compote de litchis et de framboises	46
Salade de kiwis aux agrumes.....	48
Bananes poêlées au lait de coco	50
Riz au lait aux framboises	52
Ananas en surprise à la créole	54
Gratin de fruits rouges au pain d'épice	56
Tourte de fromage blanc aux abricots séchés.....	58



Petits pots de crème citron aux framboises

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 20 min

- > 2 cuill. à soupe bombées de mascarpone
- > 150 g de sucre en poudre
- > 4 œufs
- > le jus de 2 citrons
- > 6 cl de crème liquide
- > 200 g de framboises, fraîches ou surgelées

1. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6) et placez-y un plat rempli d'eau tiède pour préparer un bain-marie.

2. Dans un saladier, battez le mascarpone avec le sucre. Ajoutez les œufs et fouettez de nouveau. Incorporez enfin le jus de citron, la crème liquide et mélangez.

3. Remplissez quatre ramequins de cette préparation. Répartissez les framboises, fraîches ou encore surgelées, dans chacun d'eux. Placez les ramequins dans le bain-marie chaud et faites cuire 20 minutes.

4. Laissez les crèmes refroidir avant de les déguster.



Mille-feuilles au mascarpone et aux fruits rouges

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

- > 15 cl de crème liquide
- > 150 g de mascarpone
- > 1 cuill. à café d'eau de rose
- > 30 g de sucre glace
- > 1 pâte feuilletée préétalée
- > 200 g de mélange de fruits rouges surgelés

Pour le glaçage

- > 4 cuill. à soupe de sucre glace
- > 1 cuill. à café d'eau de rose
- > quelques gouttes de colorant rouge [facultatif]

1. Dans le bol d'un batteur, mélangez la crème liquide, le mascarpone, l'eau de rose et le sucre glace. Mettez le tout au réfrigérateur avec les fouets.

2. Préchauffez le four à 210 °C (therm. 7). Déroulez la pâte avec son papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Découpez-y 8 disques à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre. Retirez les chutes de pâte puis faites cuire les disques pendant 15 à 20 minutes, le temps qu'ils soient bien levés et dorés.

3. Fouettez le mélange au mascarpone, jusqu'à ce qu'il soit bien ferme.

4. Dans un petit bol, préparez le glaçage. Mélangez le sucre glace, 1 cuillerée à soupe d'eau, l'eau de rose et, éventuellement, le colorant rouge. Étalez le glaçage sur 4 disques de pâte.

5. Au moment de servir, recouvrez les 4 disques restants avec la crème au mascarpone, puis avec les fruits encore surgelés et surmontez le tout des disques recouverts de glaçage.



Figues rôties à la vanille

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 20 min

> 400 g de figues
fraîches ou surgelées

Pour la crème anglaise

- > 50 cl de lait entier
- > 1 gousse de vanille
- > 5 jaunes d'œufs
- > 100 g de sucre en
poudre
- > 2 cuill. à soupe de
vanille en poudre

1. Lavez puis essuyez les figues. Si vous utilisez des fruits surgelés, faites-les décongeler doucement à température ambiante.

2. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).

3. Préparez la crème anglaise. Versez le lait dans une casserole. Fendez la gousse de vanille en deux et, à l'aide d'un petit couteau fin, grattez les graines au-dessus de la casserole. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Portez à frémissements le lait vanillé, puis versez-en un tiers sur les jaunes en mélangeant vivement. Reversez dans la casserole et fouettez à nouveau. Faites cuire à feu doux sans cesser de remuer. La crème anglaise est cuite lorsqu'elle nappe parfaitement la spatule. À la fin de la cuisson, transvasez la crème anglaise dans un autre saladier et laissez-la refroidir à température ambiante.

4. Disposez les figues dans un plat à four et saupoudrez-les de vanille en poudre. Enfourez pour 10 minutes, puis prolongez la cuisson de 3 ou 4 minutes en position gril.

5. Répartissez la crème anglaise dans quatre assiettes et dressez les figues rôties au centre.





Clafoutis aux cerises

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min

> 600 g de cerises
dénoyautées, fraîches
ou surgelées

> 4 œufs

> 140 g de sucre en
poudre

> 60 g de farine

> 40 cl de lait

> 1 cuill. à soupe de noix
de coco râpée

1. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).
Beurrez un plat à gratin.

2. Si vous utilisez des cerises surgelées,
inutile de les décongeler. Versez les fruits
dans le fond du plat.

3. Cassez les œufs dans un saladier
et battez-les en omelette. Ajoutez le sucre
et la farine en fouettant énergiquement.
Versez alors le lait et fouettez jusqu'à
obtenir une pâte bien fluide. Versez
cette pâte sur les cerises.

4. Mettez le plat au four et faites cuire
pendant 30 minutes. À la sortie du four,
saupoudrez le clafoutis de noix de coco
râpée et laissez-le refroidir.



Charlotte aux fraises

POUR 6-8 PERSONNES

PRÉPARATION : 35 min

RÉFRIGÉRATION : 4 h

- > 1 kg de fraises
- > 6 feuilles de gélatine
- > 60 g de sucre en poudre
- > 75 cl de crème fraîche liquide
- > 250 g de biscuits à la cuillère bien moelleux

1. Lavez les fraises rapidement, équeutez-les et laissez-les égoutter sur du papier absorbant. Faites tremper la gélatine dans un peu d'eau.

2. Réservez quelques fraises pour la décoration. Mixez les autres ou écrasez-les au moulin à légumes. Passez ensuite la purée au chinois ou dans une passoire.

3. Égouttez les feuilles de gélatine. Faites chauffer légèrement le quart de la pulpe de fraise avec le sucre. Hors du feu, ajoutez la gélatine et mélangez. Incorporez ensuite le reste de la pulpe. Versez la crème fraîche liquide et remuez pour bien l'incorporer.

4. Trempez légèrement les biscuits à la cuillère dans de l'eau et disposez-les dans un moule à charlotte de 16 cm de diamètre. Versez-y la mousse de fraise. Recouvrez d'une couche de biscuits et mettez au réfrigérateur pour 4 heures.

5. Pour démouler la charlotte, passez rapidement le moule sous l'eau chaude et retournez-le sur le plat de service. Décorez le dessus avec les fraises réservées.

> Variante : En suivant la même recette, préparez des mini-charlottes aux fraises.



Gratin de pêches aux épices

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 1 ou 2 min

- > 4 grosses pêches jaunes
- > 6 jaunes d'œufs
- > 80 g de sucre en poudre
- > 15 cl de jus d'orange
- > 1/2 cuill. à café de cannelle en poudre
- > 1 clou de girofle écrasé
- > 50 g d'amandes effilées

1. Plongez les pêches pendant 30 secondes dans de l'eau bouillante, puis sortez-les avec une écumoire et faites-les rafraîchir dans un bain d'eau froide. Égouttez-les et pelez-les. Coupez-les en deux et dénoyautez-les.

2. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3. Placez le saladier dans un bain-marie maintenu à la limite de l'ébullition et continuez de fouetter en versant peu à peu le jus d'orange jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Ajoutez la cannelle et le clou de girofle, remuez encore et ôtez le saladier du bain-marie.

4. Préchauffez le gril du four et placez la grille à 20 cm de la résistance. Beurrez un plat à gratin ou 4 ramequins individuels.

5. Rangez les moitiés de pêche dans le plat sans qu'elles se chevauchent, nappez-les régulièrement de sauce et parsemez-les d'amandes effilées. Passez-les 1 ou 2 minutes sous le gril incandescent pour faire gratiner. Sortez le gratin du four dès que la surface commence à dorer. Servez chaud.





Papillotes d'abricots à la lavande

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 10 min

> 12 abricots

> 8 tiges de lavande
en fleur

> 4 cuill. à soupe
de miel de lavande

1. Lavez et essuyez les abricots. Fendez-les en deux et ôtez le noyau.
2. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).
3. Lavez les tiges de lavande. Réservez-en 4 pour le décor, détachez les fleurs des autres.
4. Découpez 4 carrés de 30 cm de côté dans du papier sulfurisé. Disposez sur chacun d'eux 6 demi-abricots, face bombée sur le papier. Versez le miel et saupoudrez de fleurs de lavande.
5. Fermez les papillotes, placez-les sur la plaque du four et faites cuire pendant 10 minutes.
6. Servez les papillotes tièdes, décorées d'un brin de lavande, en laissant chacun ouvrir la sienne.



Charlotte glacée au cassis

POUR 4-6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 min

CONGÉLATION : 2 h

CUISSON : 25 min environ

> 5 cl de sirop de cassis

> 24 biscuits à la cuillère

> 50 cl de sorbet au
cassis

> 150 g de cassis frais
ou au sirop

Pour la crème anglaise

> 1/2 gousse de vanille

> 50 cl de lait

> 6 jaunes d'œufs

> 60 g de sucre en poudre

1. Diluez le sirop de cassis dans un demi-verre d'eau. Trempez-y les biscuits et garnissez-en le fond et les parois d'un moule à charlotte de 18 cm de diamètre.

2. Mettez une première couche de sorbet au cassis au fond du moule, parsemez de grains de cassis, recouvrez d'une couche de biscuits imbibés et continuez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients. Tassez et mettez au congélateur pour au moins 2 heures.

3. Pendant ce temps, préparez la crème anglaise. Fendez la gousse de vanille en deux, dans le sens de la longueur. Mettez-la avec le lait dans une casserole, portez à ébullition puis ôtez du feu et laissez infuser 15 minutes. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Retirez la vanille du lait et grattez les graines. Remettez le lait avec les graines sur le feu et portez-le à ébullition. Versez le lait bouillant doucement sur le mélange œufs-sucre tout en fouettant. Reversez le mélange dans la casserole et faites chauffer à feu très doux, en remuant jusqu'à ce qu'il épaississe. Placez la casserole dans un récipient d'eau glacée pour arrêter la cuisson. Mettez-la ensuite au réfrigérateur.

4. Démoulez la charlotte au dernier moment. Servez la crème anglaise à part.





Soupe de pastèque au basilic

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 min

MACÉRATION : 2 h

Pour le coulis de pastèque

- > 1 quartier de pastèque d'environ 600 g
- > le jus de 1/2 citron

Pour le sirop au basilic

- > 40 g de sucre en poudre
- > 1 cuill. à soupe de basilic finement ciselé

Pour le décor

- > 4 feuilles de basilic

1. Préparez le coulis de pastèque. Retirez l'écorce et les graines de la pastèque et coupez la chair en dés. Réservez-en le tiers et placez-le au réfrigérateur.

Mixez le reste avec le jus de citron jusqu'à obtenir un coulis lisse et fluide.

2. Préparez le sirop au basilic. Versez 15 cl d'eau et le sucre dans une petite casserole et chauffez doucement en remuant jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu, puis amenez juste à ébullition. Retirez du feu, ajoutez le basilic ciselé, couvrez et laissez refroidir.

3. Mélangez le coulis de pastèque et le sirop au basilic. Laissez macérer au frais pendant 2 heures.

4. Au dernier moment, versez le mélange dans quatre coupelles et répartissez dessus les dés de pastèque réservés. Décorez de feuilles de basilic et servez très frais.



Crumble aux mirabelles et aux bananes

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 30 min environ

- > 2 bananes
- > 400 g de mirabelles surgelées
- > 2 cuill. à soupe d'amandes effilées

Pour la pâte à crumble

- > 75 g de beurre mou
- > 100 g de sucre en poudre
- > 100 g de farine

1. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6).
2. Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles. Mettez-les dans un plat à gratin, ajoutez-y les mirabelles encore surgelées et les amandes effilées, puis mélangez un peu ces ingrédients.
3. Préparez la pâte à crumble. Dans un saladier, travaillez du bout des doigts le beurre avec le sucre et la farine, jusqu'à obtenir un mélange de consistance sableuse.
4. Recouvrez les fruits avec la pâte à crumble en l'émiettant du bout des doigts. Enfournez pour 30 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Servez tiède.

Conseil : Accompagnez ce crumble d'une glace à la vanille.



Tartes fines aux quetsches et aux amandes

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 10 min

CUISSON : 10-15 min

- > 300 g de quetsches
- > 30 g de beurre mou
- > 40 g de sucre en poudre
 - > 1 jaune d'œuf
- > 30 g d'amandes en poudre
- > 250 g de pâte feuilletée
 - > 40 g d'amandes effilées

1. Lavez les quetsches, coupez-les en deux et dénoyautez-les. Si vous utilisez des fruits surgelés, inutile de les décongeler.

2. Préchauffez le four à 210 °C (therm. 7).

3. Dans un saladier, mélangez rapidement à l'aide d'une spatule en bois le beurre ramolli et le sucre en poudre, le jaune d'œuf et les amandes en poudre.

4. Étalez la pâte feuilletée sur la plaque du four. Détaillez-la en 8 rectangles égaux.

5. Répartissez la préparation aux amandes sur les rectangles de pâte, puis disposez les demi-quetsches et parsemez d'amandes effilées. Enfourez pour 10 à 15 minutes. Dégustez ces petites tartes encore tièdes.

Conseil : Vous pouvez proposer avec ces tartes une boule de glace au caramel.



Pruneaux à l'armagnac et à la crème anglaise

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 min

CUISON : 5 min

MACÉRATION : 2 jours

RÉFRIGÉRATION : 2 h

> 30 gros pruneaux

> 20 cl d'armagnac

> 50 g de sucre en poudre

Pour la crème anglaise

> 6 jaunes d'œufs

> 60 g de sucre en poudre

> 50 cl de lait

> 4 cuill. à soupe
d'armagnac

1. Dénoyautez les pruneaux. Dans une casserole, portez doucement à ébullition l'armagnac avec le sucre en remuant pour faire fondre ce dernier. Ajoutez les pruneaux, continuez de chauffer et ôtez du feu aux premiers frémissements. Transvasez le tout dans un saladier et laissez refroidir. Couvrez et laissez macérer 48 heures au réfrigérateur.
2. Préparez la crème anglaise la veille ou quelques heures à l'avance. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Dans une casserole, portez le lait à ébullition. Versez-le aussitôt sur les jaunes d'œufs, remuez et reversez le tout dans la casserole. Faites cuire quelques minutes à feu très doux, sans cesser de remuer, pour que la crème épaississe, en veillant à ne jamais atteindre l'ébullition. Quand elle nappe le dos de la spatule, transvasez-la dans un saladier bien froid. Ajoutez l'armagnac, mélangez puis laissez refroidir en remuant régulièrement. Mettez au réfrigérateur pour 2 heures au moins.
3. Égouttez les pruneaux, répartissez-les dans des coupelles et versez la crème anglaise. Gardez au frais jusqu'au moment de servir. Dégustez avec des macarons.



Gâteau moelleux aux prunes

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 1 h environ

> 800 g de quetsches
(ou d'autres prunes),
fraîches ou surgelées

> 200 g de beurre mou

> 200 g de sucre en
poudre

> 4 œufs

> 250 g de farine

> 1 cuill. à café de
levure chimique

> 2 cuill. à soupe
de sucre glace

1. Lavez les prunes, coupez-les en deux et dénoyotez-les. Si vous utilisez des fruits surgelés, inutile de les décongeler.

2. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6). Beurrez largement un moule à manqué de 24 cm de diamètre, ou 6 moules individuels.

3. Coupez le beurre en petits morceaux, mettez-le dans un saladier. Ajoutez le sucre et travaillez le mélange avec une spatule en bois jusqu'à ce qu'il soit souple. Ajoutez les œufs un à un, en mélangeant bien chaque fois que vous en introduisez un. Incorporez peu à peu la farine en remuant au fur et à mesure, puis la levure chimique.

4. Versez la pâte dans le moule, lissez la surface et rangez les prunes dessus : elles vont s'enfoncer pendant la cuisson. Enfourez pour environ 1 heure.

5. Quand la surface est bien dorée, vérifiez la cuisson en piquant une aiguille dans la pâte : elle doit ressortir sèche. Sortez le gâteau du four et laissez-le tiédir avant de le démouler. Saupoudrez de sucre glace. Servez tiède ou froid.



Crumble aux pommes

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 min

MACÉRATION : 30 min

CUISSON : 45 min environ

- > 1,5 kg de pommes (reinettes)
- > 2 cuill. à soupe de raisins secs (Corinthe ou Smyrne)
- > 2 cuill. à soupe de rhum
 - > 1/2 cuill. à café de cannelle en poudre
- Pour la pâte à crumble
 - > 90 g de beurre mou
 - > 125 g de farine
- > 80 g de sucre en poudre ou de cassonade
 - > 1 pincée de sel

1. Faites macérer les raisins secs avec le rhum dans un bol pendant 30 minutes.
2. Préparez la pâte à crumble. Coupez le beurre en petits morceaux. Mettez-le dans un saladier, ajoutez la farine, le sucre (ou la cassonade) et la pincée de sel, puis mélangez du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte très granuleuse ressemblant à du gros sable.
3. Préchauffez le four à 150 °C (therm. 5) et beurrez largement un plat à gratin.
4. Épluchez les pommes, coupez-les en quatre, retirez le cœur et les pépins. Recoupez-les en quartiers.
5. Rangez les morceaux de pomme dans le plat, répartissez les raisins égouttés et saupoudrez de cannelle. Recouvrez les fruits de pâte. Faites cuire au four pendant 45 minutes environ en surveillant la coloration de la surface.
6. Servez très chaud dans le plat de cuisson ou dans des verrines, avec un bol de crème fraîche.



Tatin aux pommes

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MIN

REPOS DE LA PÂTE : 30 min

CUISSON : 30 min environ

Pour la pâte Brisée
(350 g environ)

- > 200 g de farine
- > 1 grosse pincée de sel fin
- > 2 cuill. à soupe de sucre en poudre
- > 100 g de beurre mou

Pour la garniture

- > 500 g de pommes à chair ferme
- > 75 g de beurre
- > 150 g de sucre en poudre

1. Préparez la pâte. Versez la farine dans un saladier, creusez un puits, ajoutez le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Assemblez rapidement les ingrédients en effritant le mélange du bout des doigts. Versez juste assez d'eau (1 cuillerée à soupe à la fois) pour amalgamer l'ensemble, puis travaillez rapidement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien souple. Sur le plan de travail fariné, étalez-la en l'écrasant avec la paume de la main, rassemblez-la et laissez-la reposer 30 minutes au réfrigérateur.

2. Préparez la garniture. Pelez les pommes, retirez le cœur et coupez-les en tranches. Détaillez le beurre en morceaux. Beurrez un moule à tarte. Saupoudrez le fond de 75 g de sucre. Mettez-y les pommes et versez le reste du sucre en pluie. Répartissez le beurre par-dessus.

3. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6). Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur. Découpez-y un disque d'un diamètre supérieur de 4 cm à celui du moule. Recouvrez-en les pommes en rabattant bien les bords à l'intérieur du moule. Faites caraméliser en posant le moule sur le feu. Laissez chauffer 3 minutes à feu vif puis enfournez pour 30 minutes.

4. À la sortie du four, posez un plat sur le moule et retournez le tout. Retirez le moule. Servez tiède, avec de la chantilly.





Poires Belle-Hélène

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 35 min

CUISSON : 20-30 min

- > 250 g de sucre en poudre
- > 6 poires williams
- > 125 g de chocolat noir
- > 60 g de crème fraîche
- > 1 litre de glace à la vanille

1. Préparez le sirop en faisant bouillir le sucre avec 50 cl d'eau.
2. Pelez les poires en les laissant entières et en gardant leurs queues. Faites-les cuire dans le sirop de 20 à 30 minutes. Lorsqu'elles sont bien tendres, égouttez-les, laissez-les refroidir, puis mettez-les au réfrigérateur.
3. Portez à ébullition 6 cl d'eau. Cassez le chocolat en morceaux, hachez-le et mettez-le dans une casserole. Versez l'eau bouillante dessus en mélangeant pour le faire fondre et ajoutez la crème fraîche.
4. Mettez de la glace à la vanille au fond de 6 coupes, déposez les poires par-dessus et nappez de sauce au chocolat bien chaude.





Mi-cuits choco-poire

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 25 min

CUISSON : 10 min

> 3 œufs

> 1 poire williams
pas trop mûre

> 1/2 gousse de vanille

> 130 g de chocolat noir

> 80 g de beurre

+ pour les moules

> 1 pincée de sel

> 40 g de sucre en poudre

> 20 g de fécule de maïs

> farine pour les moules

1. Préchauffez le four à 170 °C (therm. 5-6).
Beurrez et farinez quatre ramequins.

2. Cassez les œufs en séparant les blancs
des jaunes. Pelez et épépinez la poire,
coupez-la en dés. Fendez la vanille dans le
sens de la longueur et grattez les graines.

3. Cassez le chocolat en morceaux dans
un bol. Faites-le fondre au bain-marie.
Retirez du feu et incorporez le beurre
en petits morceaux; lissez le tout à l'aide
d'une spatule. Ajoutez les graines de
vanille, la pincée de sel, le sucre et
les jaunes d'œufs, puis la fécule de maïs
et les dés de poire.

4. Fouettez les blancs d'œufs en neige
ferme. Incorporez-les très délicatement
à la préparation.

5. Répartissez la pâte dans les ramequins
et faites cuire en bas du four de 8 à
10 minutes. Laissez-les reposer 2 minutes
(mais pas plus) avant de les démouler
sur les assiettes. Dégustez-les sans plus
attendre.



Tartelettes au chocolat blanc

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min

RÉFRIGÉRATION : 30 min
+ 3 h

CUISSON : 50 min

Pour la pâte sablée

> 1 gousse de vanille

> 60 g de sucre en
poudre

> 60 g de beurre mou

> 125 g de farine

> 1 œuf entier

Pour la garniture

> 300 g de chocolat blanc

> 40 cl de crème liquide

> 4 jaunes d'œufs

1. Préparez la pâte. Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines. Mélangez celles-ci avec le sucre. Coupez le beurre en petits morceaux. Travaillez-le du bout des doigts avec la farine tamisée jusqu'à obtenir une préparation sableuse. Creusez un puits, cassez-y l'œuf et versez le sucre parfumé à la vanille. Travaillez les ingrédients du bout des doigts, sans trop les malaxer. Écrasez la pâte pour la rendre bien homogène. Enveloppez-la dans du film alimentaire; laissez-la reposer au moins 30 minutes au frais.

2. Préchauffez le four à 180 °C (therm. 6). Étalez la pâte et garnissez-en 6 moules à tartelette beurrés de 8 à 10 cm de diamètre. Piquez les fonds avec une fourchette et faites-les précuire 15 minutes.

3. Préparez la garniture. Cassez le chocolat en morceaux. Mettez ceux-ci dans une casserole avec la crème sur feu doux et faites fondre doucement. Retirez du feu et incorporez les jaunes d'œufs.

4. Abaissez la température du four à 140 °C (therm. 4-5). Versez le mélange au chocolat sur les fonds de pâte précuits et enfournez pour 25 minutes.

5. Laissez refroidir à température ambiante avant de glisser les tartelettes au réfrigérateur pour 3 heures au moins.





Crème brûlée au chocolat noir

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min
(sur 2 jours)

CUISSON : 45 min environ

RÉFRIGÉRATION : 12 h

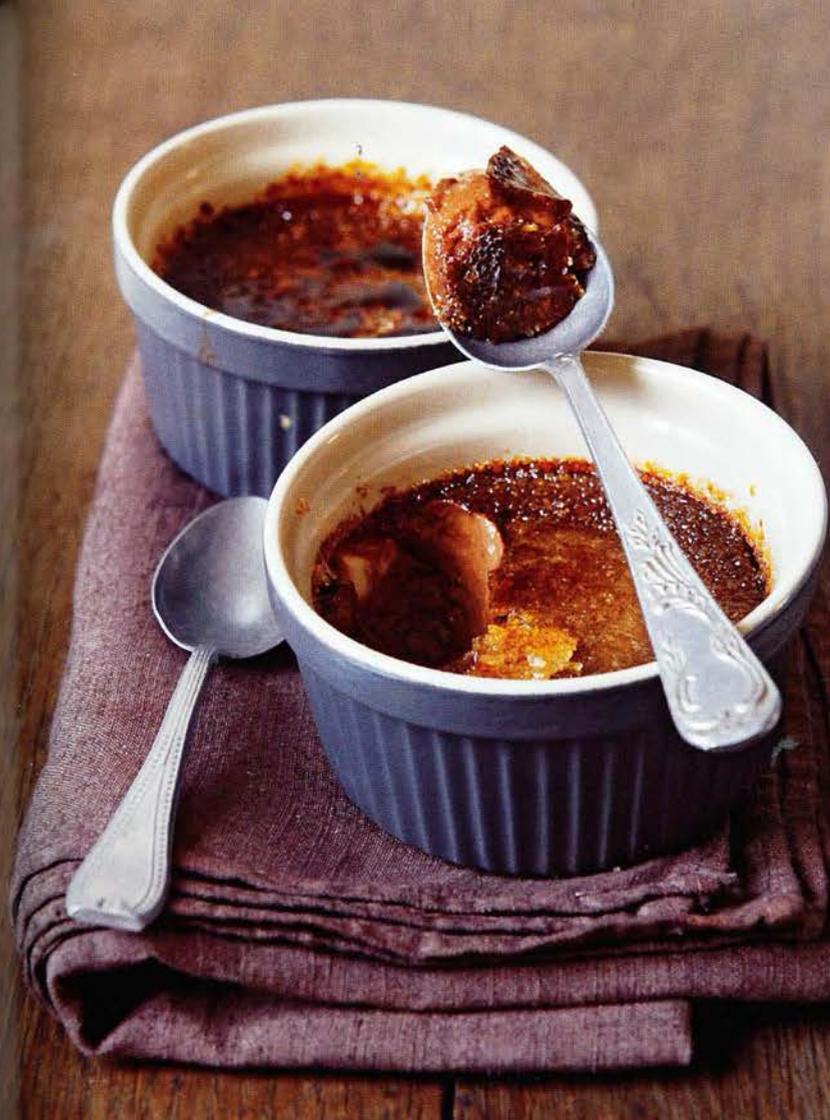
Pour la crème brûlée

- > 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- > 8 jaunes d'œufs
- > 180 g de sucre en poudre
- > 50 cl de lait entier
- > 50 cl de crème fraîche liquide

Pour la finition

- > cassonade

- 1. La veille**, préparez la crème brûlée. Hachez le chocolat; mélangez les jaunes d'œufs et le sucre. Portez ensemble le lait et la crème fraîche à ébullition. Ajoutez-y le chocolat haché. Dès que la préparation est homogène, versez-la sur le mélange jaunes d'œufs-sucre et remuez.
2. Préchauffez le four à 100 °C (therm. 3-4).
3. Répartissez la crème au chocolat dans huit plats à crème brûlée. Enfourez pour 45 minutes. Laissez refroidir, puis mettez les crèmes au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
4. **Le lendemain**, sortez les crèmes du réfrigérateur. Allumez le gril du four. Parsemez le dessus des crèmes de cassonade. Faites caraméliser 1 ou 2 minutes sous le gril chaud du four. Dégustez aussitôt.



Tarte au citron

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 35-40 min

- > 350 g de pâte brisée
- > 3 citrons non traités
 - > 50 g de beurre
- > 1 cuill. à soupe de féculé de maïs
 - > 4 œufs
- > 200 g de sucre en poudre

1. Préparez la pâte brisée (voir p. 32). Préchauffez le four à 200 °C (therm. 6-7). Garnissez un moule à tarte de papier sulfurisé.
2. Lavez et essuyez les citrons. Prélevez finement leur zeste, puis coupez-les en deux et pressez-les.
3. Faites fondre doucement le beurre. Délayez la féculé de maïs dans 1 cuillerée à soupe d'eau.
4. Cassez les œufs dans un saladier, ajoutez le sucre et fouettez vivement, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et soit mousseux. Incorporez la féculé, le beurre, le jus et le zeste des citrons.
5. Étalez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, sur une épaisseur de 3 ou 4 mm, en un disque un peu plus grand que le moule. Garnissez-en le moule, puis coupez l'excédent en passant le rouleau sur le rebord.
6. Versez la crème dans le fond de tarte et faites cuire de 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que les bords de la pâte soient dorés et que la crème soit figée.
7. Sortez la tarte du four, démoulez-la aussitôt et laissez-la refroidir sur une grille. Servez tiède ou froid.



Mousse au citron vert

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 min

CUISSON : 10 min environ

RÉFRIGÉRATION : 4 h

> 4 citrons verts

> 6 œufs

> 100 g de sucre en
poudre

> 50 cl de crème fraîche
liquide, très froide

> 100 g de sucre glace

> 1 pincée de sel

1. Brossez les citrons sous l'eau froide, puis essuyez-les. Râpez finement leur zeste. Coupez-les en deux, pressez-les et versez le jus dans une casserole.

2. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.

3. Mettez le sucre en poudre et les zestes râpés dans la casserole et portez doucement à ébullition. Aux premiers bouillons, retirez la casserole du feu et versez son contenu sur les jaunes d'œufs en fouettant vivement. Remettez le mélange dans la casserole et chauffez très doucement, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que cette crème épaississe. Arrêtez le feu et laissez refroidir.

4. Fouettez la crème fraîche en chantilly ferme. Ajoutez le sucre glace, mélangez bien et incorporez le tout délicatement à la crème au citron.

5. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec la pincée de sel. Incorporez-les avec précaution à la préparation précédente, en soulevant la masse pour ne pas les briser.

6. Versez la mousse dans une grande coupe ou dans des coupelles individuelles. Mettez au réfrigérateur pour 4 heures environ. Servez bien frais.





Compote de litchis et de framboises

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 min

CUISSON : 3 min environ

> 500 g de litchis

> le jus de 1/2 citron

> 300 g de framboises

> 100 g de sucre
cristallisé

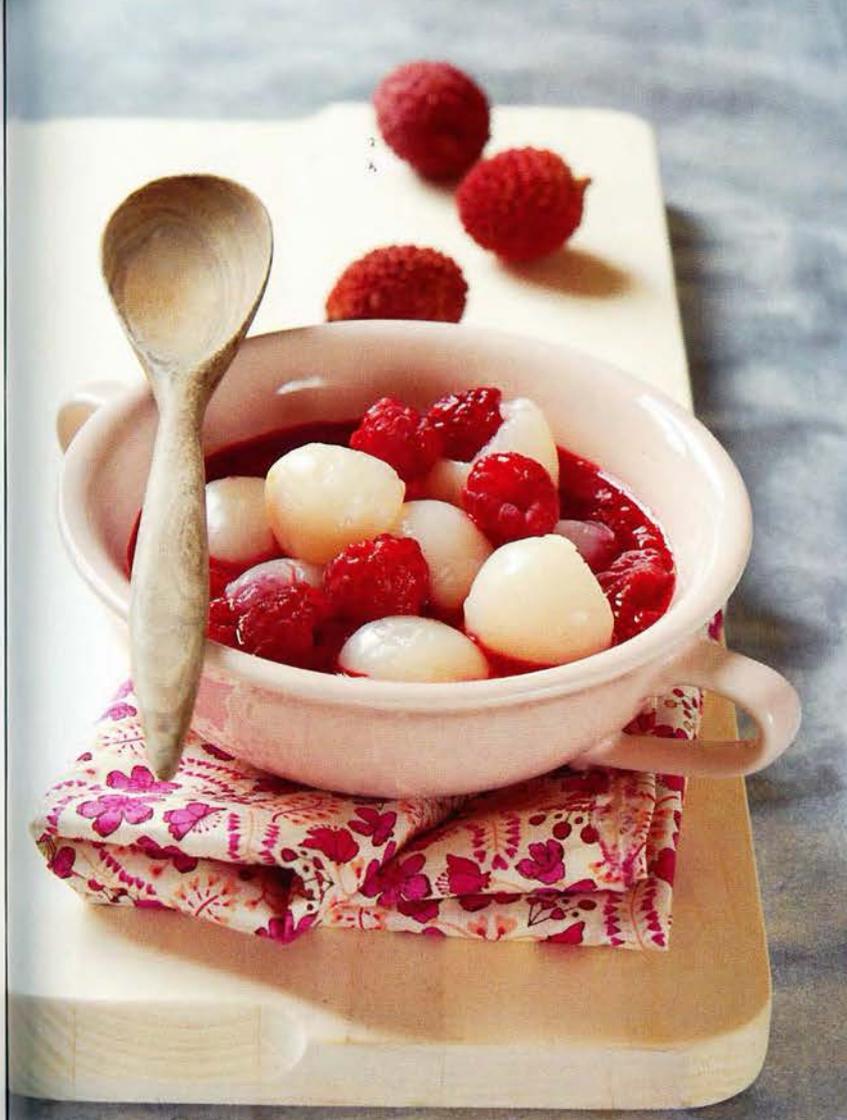
1. Pelez et dénoyotez les litchis, arrosez-les avec le jus de citron.

2. Mixez les framboises et le sucre pour obtenir un coulis.

3. Versez le coulis de framboises dans une casserole. Portez à ébullition, ajoutez les litchis et laissez cuire 3 minutes environ.

4. Versez cette compote dans un compotier et laissez refroidir avant de mettre au réfrigérateur ou de congeler dans des bacs en plastique.

> **Bon à savoir :** Le litchi est un fruit cultivé principalement en Asie. En France, vous le trouverez frais de novembre à janvier et le reste de l'année en conserve, au sirop et dénoyauté.





Salade de kiwis aux agrumes

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min

CUISON : quelques
secondes

> 3 kiwis

> 1 orange

> 1 pomelo

> 1 citron

> 2 cuill. à soupe de miel
liquide

> 1 cuill. à soupe
d'amandes effilées

> quelques feuilles
de menthe

1. Pelez les kiwis et coupez-les en tranches fines. Pelez l'orange et le pomelo à vif, détachez les segments.

2. Coupez le citron en deux et pressez-le pour en recueillir le jus. Versez celui-ci dans un bol et mélangez-le avec le miel.

3. Déposez les fruits dans un saladier, arrosez-les avec le jus au miel et gardez au frais jusqu'au moment de servir.

4. Faites griller les amandes quelques instants à sec dans une poêle bien chaude. Au moment de servir, parsemez-en la salade de fruits et décorez avec les feuilles de menthe.



Bananes poêlées au lait de coco

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 5 min environ

- > 1/2 citron vert ou jaune
- > 2 cuill. à soupe de sucre en poudre
- > 4 bananes
- > 30 g de beurre
- > 1 cuill. à soupe de miel liquide
- > 6 cuill. à soupe de lait de coco
- > 1/4 cuill. à café de gingembre moulu
- > 1 cuill. à café de cannelle en poudre
- > 2 cuill. à soupe de noix de coco râpée (facultatif)

1. Prélevez le zeste du citron en fines lanières, puis pressez le fruit. Plongez le zeste dans une petite casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes; égouttez-le. Versez 10 cl d'eau et le sucre dans la casserole. Portez doucement à ébullition en remuant jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous, ajoutez le zeste et laissez cuire 5 minutes à feu doux. Égouttez-le à nouveau et réservez-le.

2. Pelez les bananes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Dans une poêle, faites fondre le beurre, posez les demi-bananes sur le côté plat et laissez-les dorer pendant environ 5 minutes, à feu moyen, en les retournant une ou deux fois. Sortez-les délicatement et disposez-les sur un plat.

3. Laissez la poêle à feu vif, versez-y le miel, puis le lait de coco, le jus de citron et les épices. Mélangez et faites cuire cette sauce à forte ébullition quelques instants pour qu'elle épaississe un peu.

4. Nappez les bananes de sauce et saupoudrez-les de noix de coco râpée. Décorez le plat avec les lanières de zeste de citron confit. Servez aussitôt.



Riz au lait aux framboises

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 15 min

CUISSON : 45 min environ

- > 200 g de riz rond
- > 1 litre de lait
- > 1 pincée de sel
- > 1 sachet de sucre vanillé
- > 100 g de sucre en poudre
- > 50 g de beurre
- > 2 jaunes d'œufs
- > 25 cl de coulis de framboises tout prêt
- > 120 g de framboises (facultatif)

1. Lavez le riz. Portez à ébullition une grande casserole d'eau, versez-y le riz et faites cuire pendant 3 minutes.

2. Faites bouillir le lait dans une autre casserole avec la pincée de sel et le sucre vanillé.

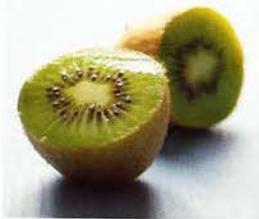
3. Égouttez le riz, versez-le dans le lait bouillant et faites repartir l'ébullition. Baissez ensuite le feu et laissez cuire à petits frémissements pendant environ 40 minutes, jusqu'à ce que les grains s'écrasent facilement.

4. Retirez la casserole du feu. Attendez quelques instants, puis ajoutez le sucre en poudre en remuant vivement. Incorporez ensuite le beurre et les jaunes d'œufs. Laissez refroidir complètement.

5. Versez une première couche de riz au lait dans des verrines, ajoutez du coulis de framboises et terminez par du riz au lait. Décorez éventuellement avec quelques framboises entières et mettez au réfrigérateur. Servez bien frais.

Conseil. Ce dessert peut aussi, tout simplement, être dégusté nature.





Ananas en surprise à la créole

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 min

RÉFRIGÉRATION : 1 h

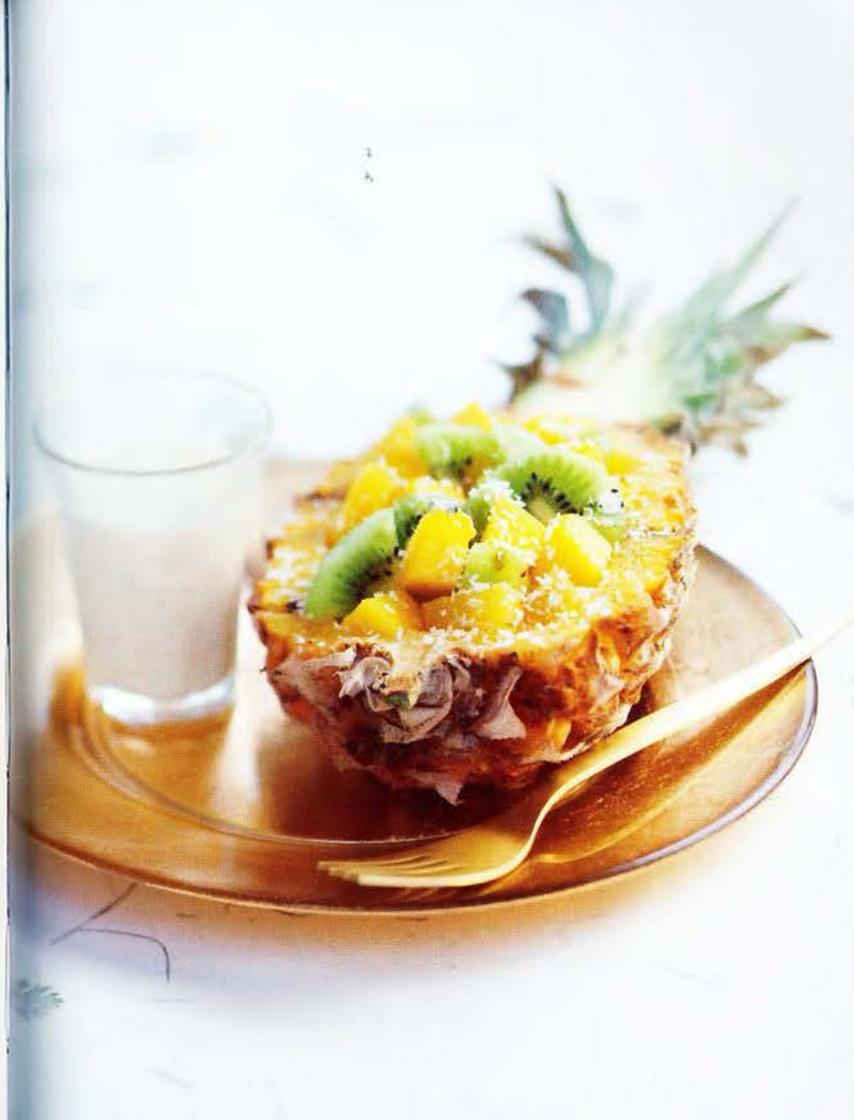
- > 1 bel ananas bien mûr
- > 2 mangues
- > 4 kiwis
- > 3 cuill. à soupe de sucre vanillé
- > le jus de 1 citron vert
- > 2 cuill. à soupe de rhum [facultatif]

1. Choisissez un ananas de forme bien régulière. Coupez-le en deux dans le sens de la hauteur en laissant les feuilles, de manière à ce que chaque moitié d'ananas conserve la moitié du plumet.

2. À l'aide d'un couteau pointu, évidez chaque moitié d'ananas en laissant une épaisseur d'environ 1 cm de chair sur l'écorce. Retirez la partie dure du cœur, coupez la pulpe obtenue en dés réguliers et recueillez le jus qui s'en écoule. Mettez le jus et les dés de pulpe dans un saladier.

3. Pelez les mangues et les kiwis. Détaillez également la chair de ces fruits en dés. Mettez-les dans le saladier avec l'ananas. Ajoutez le sucre vanillé, le jus de citron vert et, éventuellement, le rhum. Mélangez délicatement.

4. Garnissez chaque moitié d'ananas de salade de fruits. Couvrez de film alimentaire et mettez à macérer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Servez très frais, avec un bol de lait de coco glacé.





Gratin de fruits rouges au pain d'épice

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 5 min

- > 2 tranches de pain d'épice
- > 30 g de beurre
- > 30 g de cassonade
- > 300 g de mélange de fruits rouges surgelés

1. Préchauffez le four à 220 °C (therm. 7-8).
2. Coupez le pain d'épice en dés et placez ceux-ci dans le bol d'un mixeur avec le beurre et la cassonade. Mixez par impulsions jusqu'à obtenir un « sable » grossier.
3. Répartissez les fruits rouges, sans les décongeler, dans des ramequins ou dans d'autres petits plats à gratin. Recouvrez avec la préparation au pain d'épice. Faites dorer pendant 5 minutes en plaçant le plat en haut du four.

Conseil : Accompagnez chaque portion d'une généreuse cuillerée à soupe de crème fraîche épaisse ou de mascarpone.

Variante : Ce gratin peut aussi être préparé avec des abricots ou des ananas surgelés.



Tourte de fromage blanc aux abricots séchés

POUR 8 PERSONNES

PRÉPARATION : 35 min

REPOS : 2 h

CUISSON : 40 min

- > 500 g de fromage blanc
- > 1 citron non traité
- > 350 g de farine
- > 200 g de sucre en poudre
- > 1 pincée de sel
- > 1 sachet de levure (soit 11 g)
- > 150 g de beurre mou
- + une noix pour le moule
- > 3 œufs entiers
- + 2 jaunes d'œufs
- > 150 g d'abricots séchés, coupés en dés
- > 10 cl de vin blanc doux
- > 2 sachets de sucre vanillé (soit 15 g)
- > 1 cuill. à soupe de fécule de maïs

1. Faites égoutter le fromage blanc 2 heures dans une passoire tapissée d'un linge. Lavez le citron, râpez le zeste et pressez le jus.

2. Tamisez la farine, faites un puits et ajoutez 160 g de sucre, le sel, la levure, le zeste râpé, le beurre en morceaux et 2 jaunes d'œufs. Travaillez du bout des doigts en ajoutant, au besoin, juste assez d'eau froide pour obtenir une pâte souple. Mettez la pâte au frais pendant 1 heure.

3. Mettez les abricots dans une casserole avec le vin, 1 cuillerée à soupe de jus de citron et 5 cl d'eau. Faites frémir jusqu'à évaporation du liquide. Laissez refroidir.

4. Préchauffez le four à 160 °C (therm. 5). Divisez la pâte en deux parts inégales et étalez-la sur 3 mm d'épaisseur. Foncez un moule à manqué beurré avec la grande abaisse.

5. Mélangez le fromage égoutté, le reste du sucre, le sucre vanillé, 3 œufs entiers, la fécule délayée dans 1 cuillerée à soupe de jus de citron et les dés d'abricot. Versez ce mélange sur le fond de pâte. Placez sur l'ensemble la seconde abaisse de pâte, soudez les bords. Enfouez pour 40 minutes environ. Laissez tiédir le gâteau, puis démoulez-le. Servez froid.



LA PETITE
BIBLIOTHÈQUE
DE LA
CUISINE



GOURMANDE


LAROUSSE
PRATIQUE