

*Les grands classiques*

*des*

*Glaces  
et Entremets*

# Sommaire



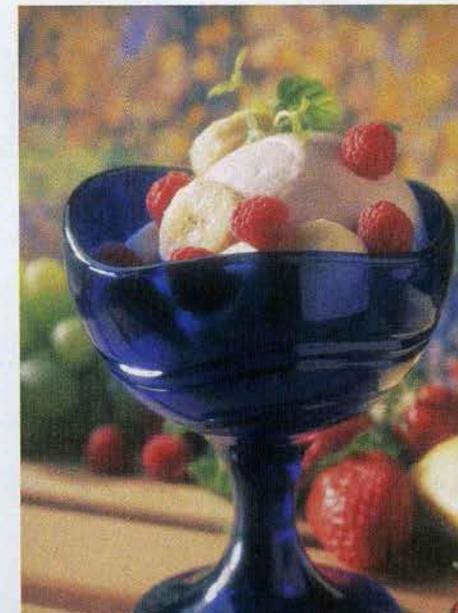
Banana split	7	Fromage blanc aux fruits	20
Brownie et glace à la vanille	8	Gâteau de riz caramélisé au miel et aux amandes	21
Bûche glacée au chocolat	9	Gâteau glacé	22
Cassata sicilienne	10	Glace à la cannelle	23
Crème au thé russe meringuée	11	Glace à la vanille meringuée aux cerises	24
Crème brûlée à l'alisier	12	Glace au café	25
Crème brûlée aux pommes caramélisées	13	Glace au caramel	26
Crème caramel au citron vert	14	Glace au melon	27
Crème caramel aux poires	15	Granité à l'orange et meringues	28
Crème renversée	16	Moka glacé	29
Crèmes fouettées parfumées	17	Mousse au chocolat	31
Croustillants à la compote de quetsches	18	Mousse aux framboises	32
Entremet à la poire	19	Mousse de potiron à la menthe fraîche	32
		Nougat glacé aux noix et aux pruneaux	33
		Pain de glace au citron confit	34
		Parfait au miel	35
		Pêche Melba	36
		Petits entremets à la semoule	37



Petits entremets aux œufs	38
Petits pots d'entremets aromatisés	39
Petits pots de crème à la pistache	40
Petits pots de crème au thé	41
Poire à la crème anglaise	42
Poire Belle Hélène	43
Profiteroles au chocolat	44
Ricotta aux oranges confites	45
Semifredo aux bananes	46
Sorbet à la framboise	47
Sorbet à la menthe au coulis de fraises	48
Sorbet à la pastèque	49
Sorbet au citron vert	50
Sorbet aux coings	51
Sorbet de kiwis	52
Sorbets aux fruits	53
Soufflé glacé au chocolat	54
Soufflé glacé aux fruits rouges	55



Tapioca au lait de coco	56
Tartuffo expresso	57
Terrine glacée au chocolat et à l'orange	58
Terrine glacée aux trois parfums	59
Tiramisu	60
Yaourt glacé à la framboise et à la banane	61



# Banana split

■ Epluchez et coupez la banane en deux dans sa longueur.



■ Disposez les deux morceaux de banane sur les côtés dans une coupe longue.



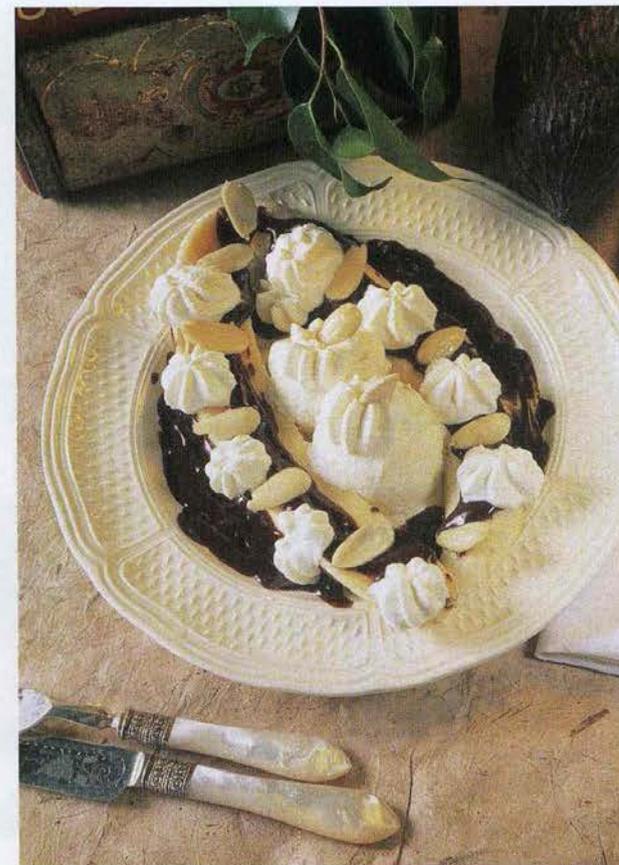
■ Entre la banane, disposez les boules de glaces : chocolat, vanille et fraise.

■ Sur le dessus, mettez la chantilly et du chocolat chaud.



■ Décorez à votre convenance avec les amandes, cerises ou autre.

■ Dégustez.



## 1 personne

- 1 banane
- 1 boule de glace à la vanille
- 1 boule de glace au chocolat
- 1 boule de glace à la fraise
- 40 g de chocolat fondu
- Amandes

### Le conseil

Vous pouvez varier les parfums de glace à votre convenance.

21 **Gâteau glacé**

■ Préparez la base de votre gâteau...  
■ Répartissez les ingrédients...  
■ Réfrigérez le gâteau...  
■ Décorez avec des amandes effilées.

**0 personnes**

2 jaunes d'œufs  
2/4 de tasse de sucre  
1/2 tasse de farine  
1 tasse de lait  
1 cuillère à soupe de poudre à lever

100 g de noix  
100 g de noisette

Pour la décoration  
2 boules de glace  
1 tasse de chantilly  
1/2 cuillère à café d'essence de vanille

Le vin conseillé  
Région, couleur, appellation

Temps de cuisson

Temps de réfrigération ou de congélation

Difficulté de la recette

Ordre de prix

Nombre de personnes pour lequel la recette est calibrée

Ingrédients à prévoir

Conseil ou variante de la recette

Vin conseillé  
Région, couleur, appellation

Temps de préparation (+ éventuellement temps de repos, macération, etc)

Temps de cuisson

Difficulté de la recette

Ordre de prix

Le vin conseillé  
Vouvray  
Région d'origine  
Pétillant de Touraine

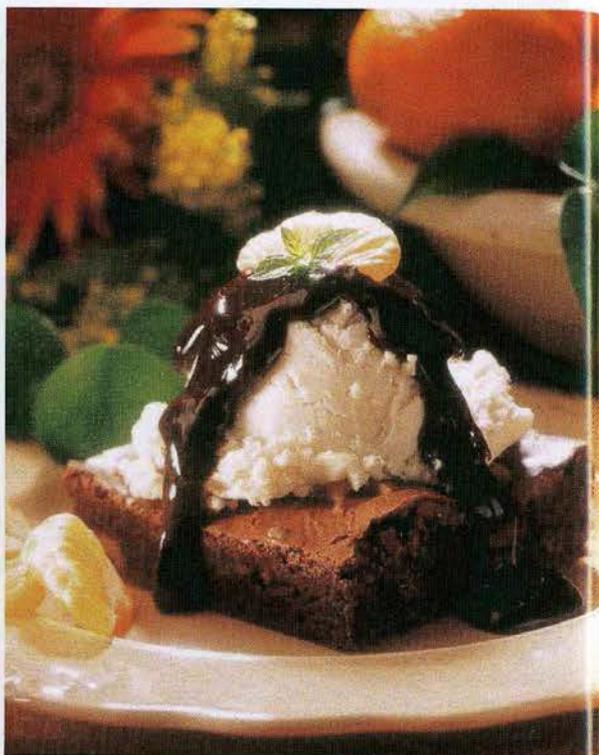


## Brownie et glace à la vanille

- Préchauffez le four th. 5 (150°C).
- Au bain-marie, faites fondre le chocolat cassé en morceaux et le beurre.
- Séparez les jaunes et les blancs d'œufs, fouettez les jaunes avec 150 g de sucre en poudre et le sucre vanillé. Ajoutez le chocolat tiédi en continuant de fouetter, puis la farine et la maïzena.



- Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. A mi-parcours, ajoutez 30 g de sucre.
- Ajoutez délicatement ces blancs à la préparation au chocolat.
- Versez dans un moule carré ou rectangulaire, beurré et fariné ; faites cuire 40 min puis laissez refroidir.
- Coupez le brownie en douze.
- Disposez sur chaque assiette deux parts de brownie et mettez une boule de glace à la vanille sur chacun des morceaux.
- Nappez le tout de chocolat chaud.



### Le conseil

Vous pouvez aussi remplacer le chocolat chaud par du coulis de framboises.

### 6 personnes

100 g de chocolat amer  
5 œufs  
20 g de farine  
50 g de beurre  
180 g de sucre en poudre  
20 g de maïzena  
1 sachet de sucre vanillé  
6 boules de glace à la vanille  
2 clémentines  
80 g de chocolat fondu  
Sel

## Bûche glacée au chocolat

- Chemisez une gouttière à bûche de film alimentaire et remplissez de glace. Tassez la glace avec le dos de la cuillère afin qu'elle épouse parfaitement la forme du moule. Lissez la surface.



- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Lorsqu'ils sont bien montés, versez-y le sucre en pluie et le chocolat fondu. Battez jusqu'à refroidissement.



- Démoulez la bûche sur le plat de service et retirez le film. A l'aide d'une spatule métallique, masquez la surface de la bûche avec la meringue au chocolat.
- Réservez au congélateur au moins 20 min, jusqu'au moment de servir.



### Le conseil

Vous pouvez recouvrir la bûche de crème fouettée brunie au chalumeau.

### 6 personnes

1 l de glace au chocolat  
3 blancs d'œufs  
200 g de chocolat pâtissier  
120 g de sucre en poudre

Le vin conseillé  
Vouvray



PRÉPARATION  
25 min



98:88  
CUISSON  
45 min



FACILE



BON MARCHÉ

Le vin conseillé  
St-Jean de Minervois



PRÉPARATION  
30 min



88:88  
CUISSON  
5 min



CONGÉLATION  
20 min au moins



DIFFICILE

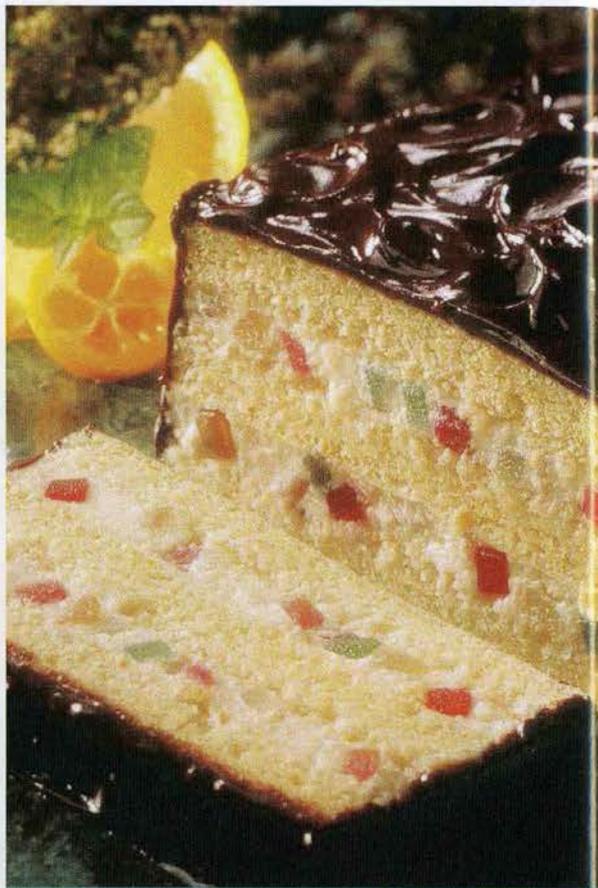


RAISONNABLE

Région d'origine  
Blanc du Languedoc

# Cassata sicilienne

- Prenez un moule en forme de cylindre évasé, d'environ 6 cm de haut pour 28/30 cm de diamètre.
- Passez la ricotta au tamis. Ajoutez le sucre, la vanille, les dés de fruits confis et mélangez bien le tout jusqu'à obtention d'une crème bien homogène.
- Abaissez la pâte d'amandes sur 5 mm d'épaisseur et coupez-la en rectangle de 6 cm (hauteur du moule) x 4 cm de largeur. Couvrez les parois du moule en alternant la pâte d'amandes et les tranches de génoise coupées selon les mêmes dimensions.
- Dans le fond du moule, étalez une couche de génoise épaisse de 5 cm. Ajoutez la ricotta et couvrez le gâteau d'une dernière couche de génoise.
- Après l'avoir laissée sécher, renversez la cassata dans un plat à service.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie et ajoutez le beurre ramolli coupé en parcelles. Remuez au fouet pour incorporer le beurre et d'obtenir un appareil homogène.
- Glacez la cassata avec cette préparation et servez.



**6 personnes**

400 g de génoise

Pour la crème de ricotta :  
500 g de ricotta très fraîche  
300 g de sucre  
50 g de fruits confis

1/2 sachet de vanille  
en poudre  
250 g de pâte d'amandes

Pour le glaçage :  
200 g de chocolat pâtissier  
100 g de beurre



PRÉPARATION  
25 min



CUISSON  
5 min



ASSEZ FACILE

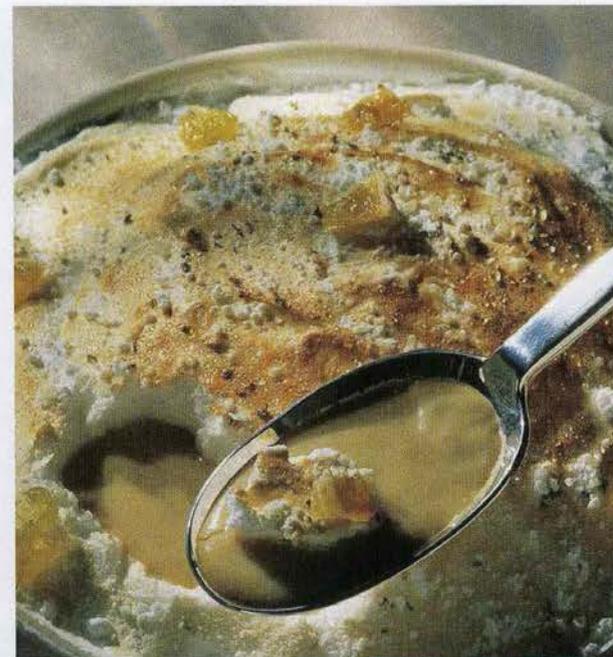


ASSEZ CHER

Le vin conseillé  
Asti-Spumante  
Région d'origine  
Pélagiant d'Italie

# Crème au thé russe meringuée

- Mettez le lait à bouillir, éteignez le feu et faites-y infuser le thé 10 min à couvert.
- Allégez la crème très froide au fouet.
- Travaillez les jaunes d'œufs et le sucre dans une terrine en un mélange blanc et mousseux, ajoutez la maïzena en tournant. Filtrez le thé au-dessus de la terrine et mélangez doucement au fouet.
- Remettez sur le feu et faites épaisir en mélangeant vigoureusement avec le fouet pour ne pas faire attacher la crème au fond de la casserole. Laissez refroidir et incorporez la crème légèrement fouettée.
- Répartissez dans des coupelles ou des bols supportant la chaleur du gril quelques instants.
- Préparez la meringue : râpez le zeste de citron au-dessus d'une petite assiette. Préparez le sirop avec les 2 cuillères à soupe d'eau et 125 g de sucre. Versez le zeste dedans.
- Montez les deux blancs en neige et incorporez-leur, en filet, le sirop tout en fouettant pour obtenir une meringue ferme.
- Sortez les coupelles de crème au thé. Recouvrez-les



d'une couche de meringue au zeste de citron.

- Pelez le citron et les quartiers à vif puis coupez-les en tout petits cubes.
- Disséminez-les à la surface des coupelles et saupoudrez le tout de sucre glace.
- Au dernier moment, allumez le gril du four et passez-y les coupes quelques instants pour faire juste perler le sucre. Surveillez attentivement.

**4 personnes**

50 cl de lait  
2 cuillères à soupe de thé  
goût russe  
70 g de sucre roux  
5 jaunes d'œufs  
15 g de maïzena  
2 dl de crème liquide  
Sucre glace

Pour la meringue :  
2 blancs d'œufs  
125 g de sucre  
1 citron vert  
2 cuillères à soupe d'eau  
125 g de sucre pour  
le sirop



PRÉPARATION  
20 min



CUISSON  
10 min



ASSEZ FACILE



BON MARCHÉ

Le vin conseillé  
Thé

# Crème brûlée à l'alisier

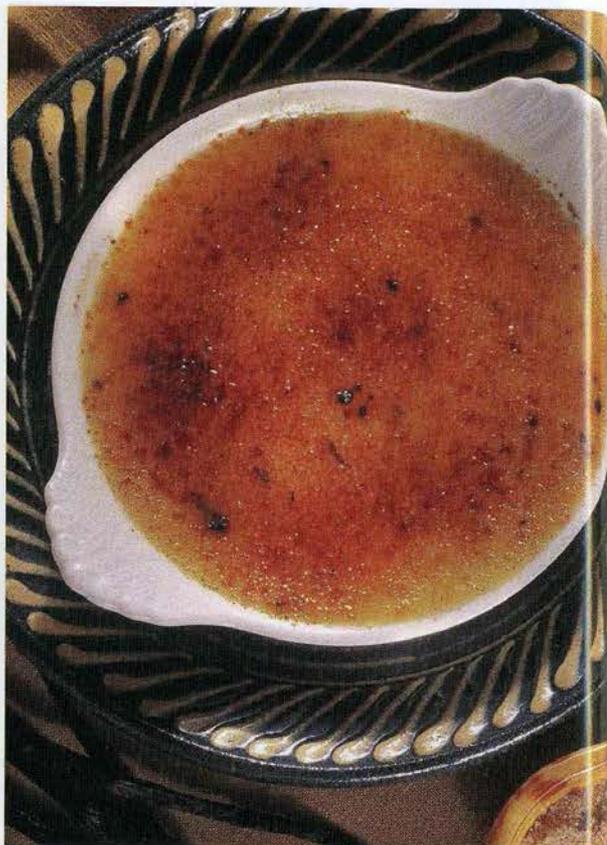
- Portez le lait à ébullition. Hors du feu, ajoutez les gousses de vanille fendues dans la longueur et laissez infuser.
- Préchauffez le four th. 3/4 (90/120°C).



- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange clair et mousseux. Ajoutez le lait vanillé tiède, la crème et l'eau-de-vie, puis mélangez.
- Répartissez la préparation dans six plats à œufs. Posez les plats dans la lèche-frite du four contenant un peu d'eau et qui fera bain-marie. Laissez cuire 45 min.



- Laissez refroidir à la sortie du four. Saupoudrez de cassonade et caramélisez en passant rapidement sous le grill du four.



## Le conseil

L'alisier est un fruit proche de la nêfle. Vous pouvez également utiliser du rhum ou du calvados.

## 6 personnes

8 jaunes d'œufs  
180 g de sucre en poudre  
90 g de cassonade  
3 gousses de vanille  
50 cl de crème liquide  
15 cl de lait  
2 cuillères à soupe d'eau-de-vie d'alisier



PRÉPARATION  
20 min



CUISSON  
50 min



FACILE



BON MARCHÉ

Le vin conseillé  
Sylvaner

Région d'origine  
Bianc d'Alsace

# Crème brûlée aux pommes caramélisées

- Pelez les pommes, coupez-les en lamelles épaisses et faites-les caraméliser dans le beurre.



- Préparez l'appareil à crème brûlée : mélangez les œufs entiers, les jaunes, le sucre en poudre et la crème en travaillant bien le mélange.
- Dressez les pommes en rosace dans des assiettes creuses. Répartissez l'appareil à crème brûlée sur 5 mm d'épaisseur. Saupoudrez de cassonade.



- Allumez le grill du four et passez-y les assiettes 5 min, la crème ne doit pas bouillir.
- Faites chauffer quelques cuillères à soupe de cidre et de calvados et flambez avant de servir.



## Le conseil

Vous pouvez réaliser la même recette en remplaçant les pommes par des poires et le calvados par de l'alcool de poires.



## 4 personnes

4 pommes  
80 g de beurre  
240 g de sucre semoule  
8 jaunes d'œufs  
4 œufs entiers  
25 cl de crème fraîche liquide  
4 cuillères à soupe de cassonade  
Cidre  
Calvados



PRÉPARATION  
15 min



CUISSON  
5 min



FACILE



BON MARCHÉ

Le vin conseillé  
Cidre brut

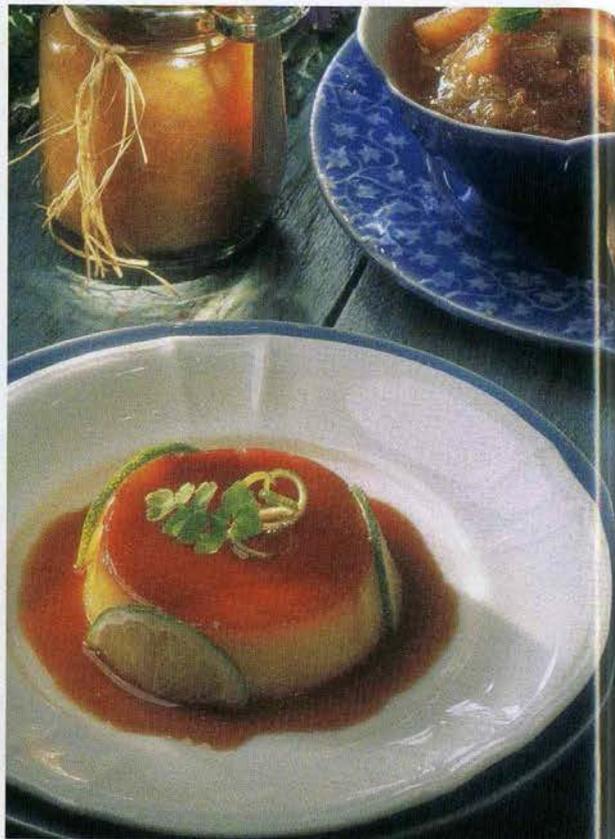
Région d'origine  
Normandie

# Crème caramel au citron vert

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Mettez la lèchefrite remplie d'eau dans le four pour faire un bain-marie.
- Faites un caramel avec les morceaux de sucre et le jus de citrons verts. Dès qu'il est bien doré, versez 1 cuillère à soupe d'eau chaude. Caramélisez les fonds et les parois de six ramequins individuels.



- Mettez le lait et les zestes de citrons dans une casserole. Portez à ébullition.
- Dans une terrine, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait petit à petit tout en continuant de fouetter.
- Disposez des demi-tranches de citron sur les bords des ramequins et versez, puis enfournez dans le bain-marie pour 30 min.
- Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez au frais avant de démouler pour servir.



## Le conseil

Vous pouvez réaliser la même recette en remplaçant les pommes par des poires et le calvados par de l'alcool de poires.

## 6 personnes

1 l de lait  
1 gousse de vanille  
200 g de sucre en poudre  
6 œufs  
20 morceaux de sucre  
2 citrons verts

# Crème caramel aux poires

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Egouttez les poires. Posez deux demi-poires par coupe individuelle à crème brûlée, côté plat contre le fond.



- Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre puis incorporez la crème fleurette.
- Versez dans les coupelles autour des poires.
- Placez-les au bain-marie dans le four, en prenant garde que l'eau ne dépasse pas les deux tiers des coupelles.
- Faites cuire 30 min.
- Sortez les coupelles du four. Laissez refroidir.



- Saupoudrez chacune de 2 cuillères à café de cassonade.
- Allumez le grill et laissez caraméliser en surveillant pour que le caramel ne brûle pas.



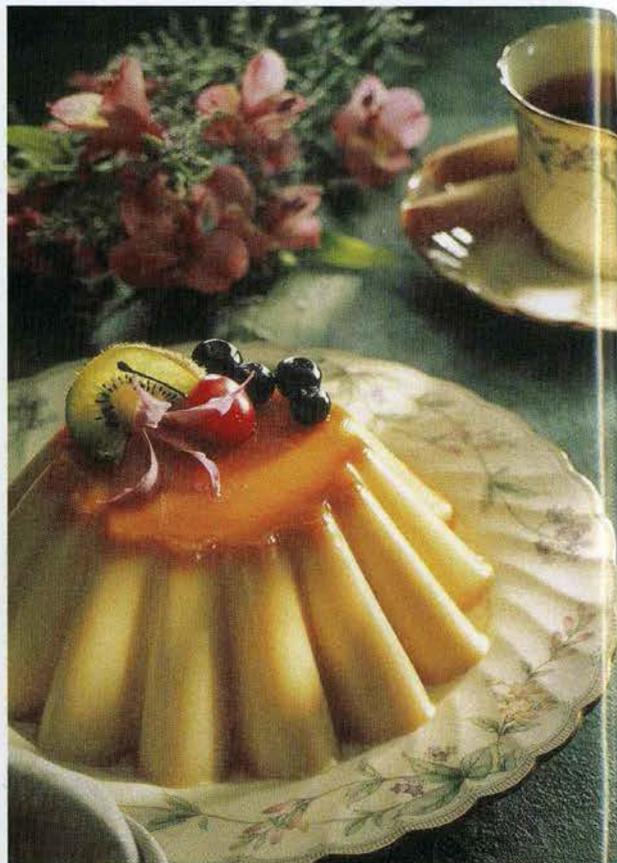
## Le conseil

Vous pouvez réaliser cette recette avec des pêches.

## 6 personnes

8 demi-poires au sirop  
30 cl de crème liquide  
1 œuf + 4 jaunes  
30 g de sucre semoule  
12 cuillères à café de cassonade

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Dans une petite casserole, mélangez 1/4 de tasse de sucre et l'eau, faites fondre à feu doux et cuisez jusqu'à ce qu'il prenne une couleur caramel. Il est important de ne pas brassez le sucre.
- Il faut simplement remuez la casserole au besoin. Déposez la casserole dans un plat d'eau froide pour arrêter la cuisson du sucre.
- Versez le caramel dans six petits ramequins en tournant pour bien recouvrir le fond.
- Dans un grand bol, mélangez le reste du sucre (tiers de tasse), les œufs, le lait, l'essence de vanille et le zeste d'orange. Versez la préparation dans les moules.
- Déposez les moules dans un grand plat allant au four, ajoutez de l'eau très chaude jusqu'aux deux tiers des moules. Cuissez environ 45 min ou jusqu'à ce qu'un couteau plongé au centre de la crème en ressorte propre.
- Laissez complètement refroidir avant de démouler.



4 à 6 personnes

140 g de sucre  
2 cuillères à soupe d'eau  
3 œufs légèrement battus  
50 cl de lait  
1 cuillère à café d'essence de vanille  
Le zeste d'1 orange râpé

**Le conseil**

Vous pouvez également parfumer avec du citron vert.



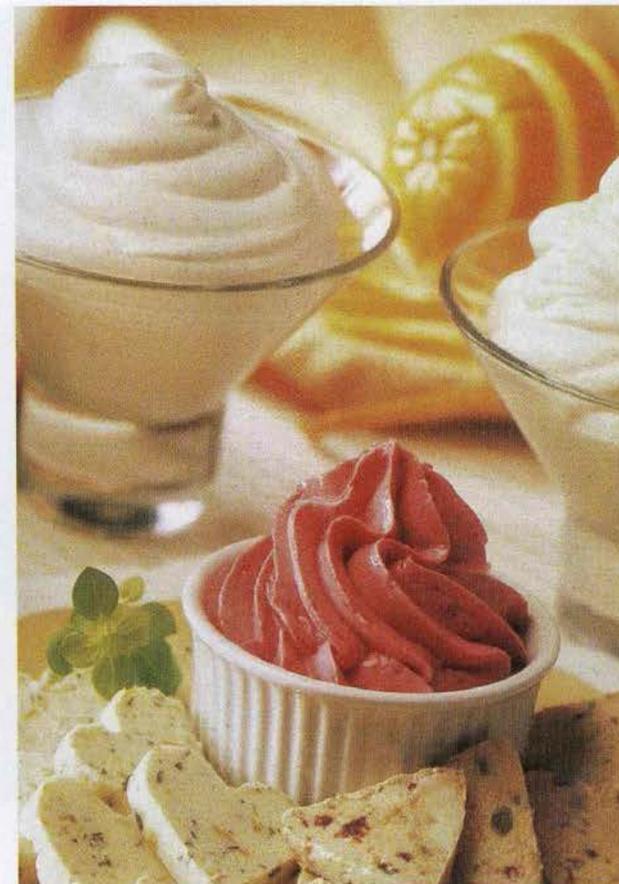
- Crème fouettée à la cannelle : mettez la crème fraîche au congélateur pendant 1 h environ.



- Faites bouillir 10 cl de lait avec le bâton de cannelle. Couvrez et laissez infuser 1 h.
- Mettez 20 cl de crème et le lait dans un saladier posé sur un saladier rempli de glaçons. Fouettez jusqu'à ce que la crème double de volume. Répartissez dans des coupes de service et réservez au frais.



- Crème fouettée à la vanille : faites bouillir 10 cl de lait avec la gousse de vanille fendue en deux, puis procédez comme précédemment.
- Crème fouettée à la fraise : lavez, équeutez et mixez les fraises. Fouettez le reste de crème et de lait. Incorporez la purée de fraises à la fin.

**Le conseil**

Arrêtez de fouetter la crème avant qu'elle ne tourne en beurre.

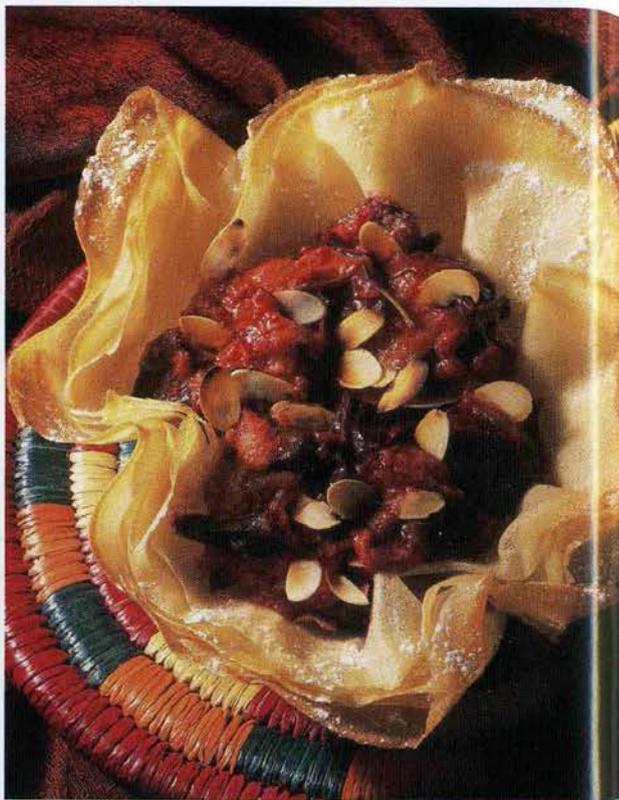
6 personnes

60 cl de crème fraîche épaisse  
30 cl de lait  
1 bâton de cannelle  
1 gousse de vanille  
100 g de fraises



# Croustillants à la compote de quetsches

- Dénoyautez et coupez en deux les quetsches.
- Dans une casserole, amenez à ébullition le jus de raisin avec le sucre et la cannelle. Ajoutez alors les quetsches et cuisez à feu doux. Le temps de cuisson varie en fonction de la maturité des fruits, ils doivent garder une certaine consistance.
- Versez la compote dans une passoire et récupérez le jus. Faites réduire ce jus à feu doux.
- Ajoutez la gelée de groseilles en remuant pour bien délayer.
- Dans un plat, versez la compote et nappez avec le sirop. Mettez au réfrigérateur.
- Découpez dans les feuilles de brick en cercles de 20 cm de diamètre, huilez-les et disposez-les deux par deux dans les six moules à tartelettes pour leur donner une forme de corolle.
- Enfournez 2 min à four chaud. Les feuilles doivent devenir dorées et croustillantes.
- Disposez les corolles sur des assiettes à dessert, remplissez-les de compote.
- Décorez d'amandes grillées, servez aussitôt pour éviter que les corolles ramollissent.



## Le conseil

Vous pouvez remplacer les feuilles de brick par des crêpes de sarrasin.

## 6 personnes

1 kg de quetsches  
25 cl de jus de raisin  
3 cuillères à soupe de gelée de groseilles  
Huile d'arachide  
1 bâton de cannelle  
150 g de sucre en poudre  
50 g d'amandes effilées et grillées  
12 feuilles de brick

# Entremet à la poire

- Pelez les poires et découpez-les en cubes. Passez la moitié des cubes à la centrifugeuse pour en récupérer le jus et la pulpe.



- Mettez le jus et la pulpe de poires dans un saladier. Ajoutez le jus du citron.
- Battez la crème fraîche très froide en chantilly.
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Ajoutez le sucre en poudre sans cesser de battre.



- Incorporez la chantilly et les œufs en neige au coulis de poire.
- Répartissez la mousse dans 6 moules individuels et réservez au congélateur pendant 1 h.
- Au moment de servir, démoulez les entremets sur des assiettes.



## Le conseil

Servez éventuellement avec un coulis de caramel.

## 6 personnes

2 kg de poires  
30 cl de crème fraîche liquide  
3 blancs d'œufs  
80 g de sucre en poudre  
Le jus d'1 citron  
1 pincée de sel

# Fromage blanc aux fruits

- Mettez dans une coupelle 200 g de fromage de votre choix.



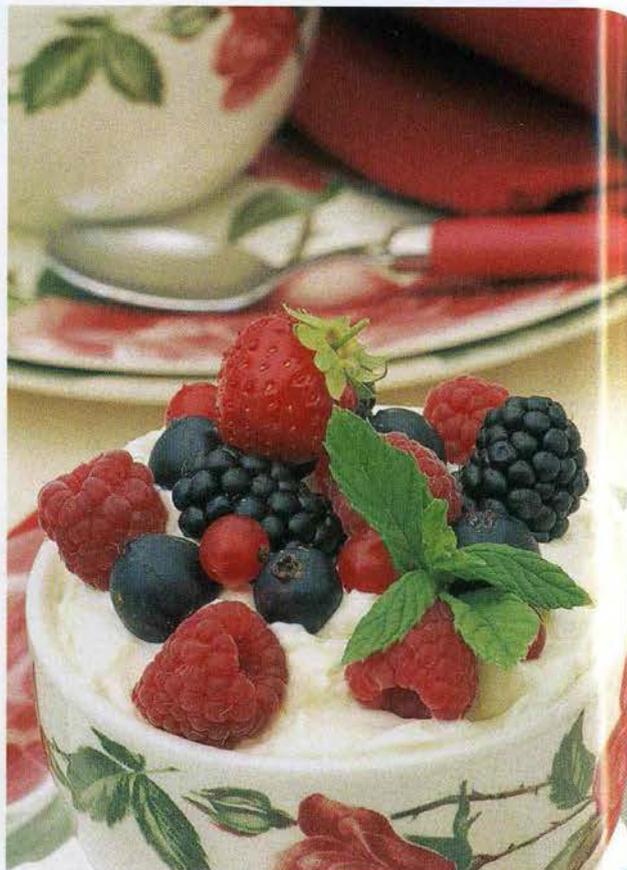
- Sucrez-le légèrement.



- Placez sur le dessus des fruits rouges tels que des framboises, mûres, groseilles, cassis.



- Décorez d'une feuille de menthe.



## Le conseil

Vous pouvez réaliser cette recette à toutes saisons en changeant les fruits.

## 1 personne

200 g de fromage blanc  
Un peu de sucre en poudre  
Fruits rouges (framboises, fraises, fraises des bois, groseilles, cassis, mûres, etc.)

# Gâteau de riz caramélisé au miel et aux amandes

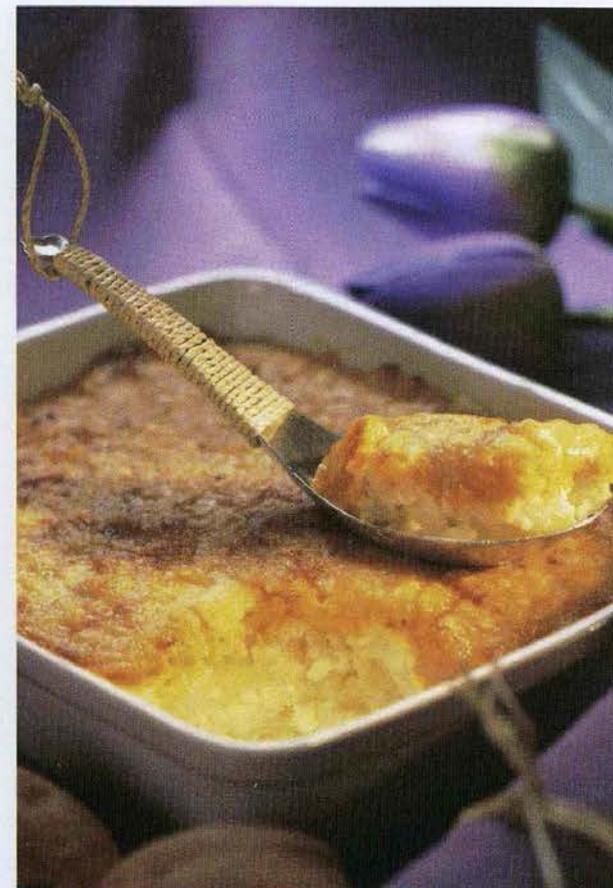
- Lavez le riz dans une passoire et laissez-le égoutter.
- Mettez 25 cl d'eau et une pincée de sel dans une casserole, laissez bouillir. Versez le riz et faites cuire 10 min à petits bouillons. Ajoutez le lait et la crème en continuant la cuisson 20 min, toujours à petits bouillons.



- Préchauffez le four th. 7 (210°C).
- Beurrez un plat à gratin.
- Battez les œufs légèrement en omelette.
- Lorsque le riz est cuit, laissez-le tiédir, ajoutez-lui les amandes, le miel, l'extract d'amande amère et les œufs.
- Versez dans le plat. Saupoudrez de vergeoise et aspergez de jus de citron.
- Faites cuire 30 min, jusqu'au moment où la surface est bien caramélisée.

## Le conseil

Vous pouvez très bien remplacer les amandes par des pistaches.



## 6 personnes

125 g de riz rond  
50 g d'amandes hachées  
50 cl de lait  
3 œufs  
20 cl de crème fraîche liquide

100 g de miel  
30 g de vergeoise blonde  
3 gouttes d'extract d'amande amère  
20 g de beurre  
Le jus d'1/2 citron  
Une pincée de sel

# Gâteau glacé

- Défaites le beurre mou en crème, ajoutez le sucre et les jaunes d'œufs battus.



- Versez ensuite en alternant le lait et la farine complétée de la poudre d'amandes. Déposez la pâte dans un moule.

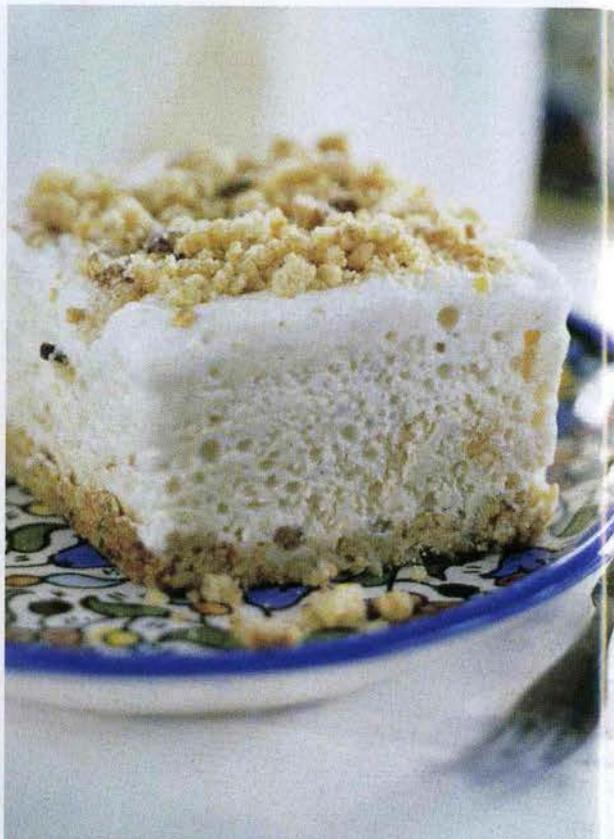
- Préparez la meringue : montez les blancs d'œufs en neige ferme avec l'extrait de vanille et la cassonade. Quand les blancs sont bien fermes, recouvrez-en la pâte.



- Saupoudrez de noix et de noisettes finement concassées.
- Faites cuire à four th. 6 (180°C) 20 min.
- Laissez refroidir avant de mettre au congélateur 20 min.

## Le conseil

Décorez avec des amandes effilées.



## 6 personnes

2 jaunes d'œufs  
3/4 de tasse de sucre en poudre  
1/2 tasse de lait  
10 g de beurre  
1 tasse de farine  
1 cuillère soupe de poudre d'amandes

100 g de noix  
100 g de noisette

Pour la meringue :  
2 blancs d'œufs  
2 tasses de cassonade  
1/2 cuillère à café d'extrait de vanille



# Glace à la cannelle

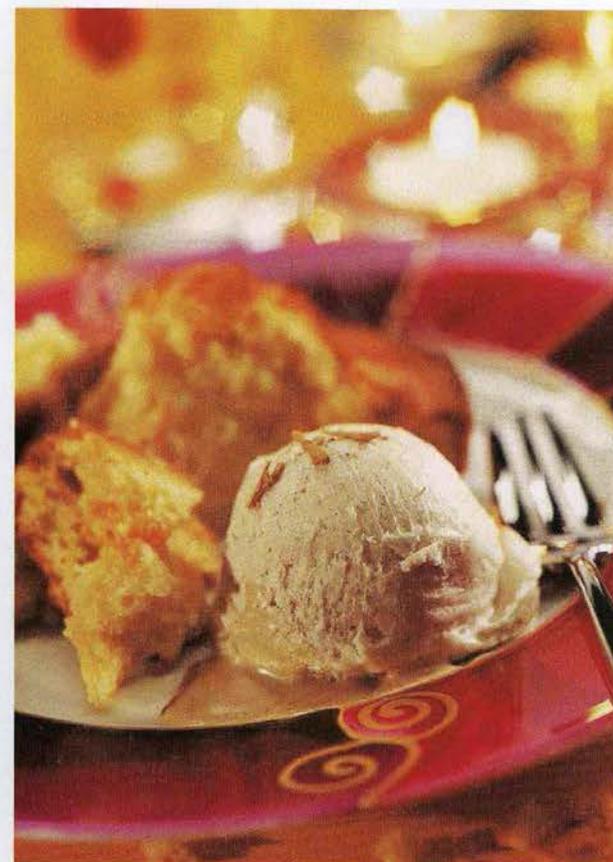
- Versez le lait dans une casserole, ajoutez la cannelle et amenez à ébullition. Retirez du feu et laissez refroidir minimum 15 min.



- Battez les œufs et le sucre au fouet électrique jusqu'à ce qu'ils épaississent et éclaircissent.
- Amenez de nouveau le lait à la cannelle à ébullition, baissez le feu et ajoutez les œufs battus.



- Faites cuire à feu doux sans cessez de fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il devienne crémeux. Comptez environ 5 min.
- Hors du feu, ajoutez la crème fraîche puis laissez refroidir.
- Faites prendre la préparation à la sorbetière ou 3 h au congélateur.



## Le conseil

Servez cette glace à la cannelle en boules, accompagnées d'un kouglof ou autre spécialité briochée.

## 1 l de glace

40 cl de lait  
5 g de cannelle en poudre  
5 jaunes d'œufs  
130 g de sucre en poudre  
20 cl de crème fraîche liquide

Le vin conseillé  
Bersac



PRÉPARATION  
20 min



CUISSON  
20 min



RÉFRIGÉRATION  
20 min



ASSEZ FACILE



RAISONNABLE

Le vin conseillé  
Crépy



PRÉPARATION  
15 min



CUISSON  
15 min



RÉFRIGÉRATION  
3 h



FACILE



BON MARCHÉ

# Glace à la vanille meringuée aux cerises

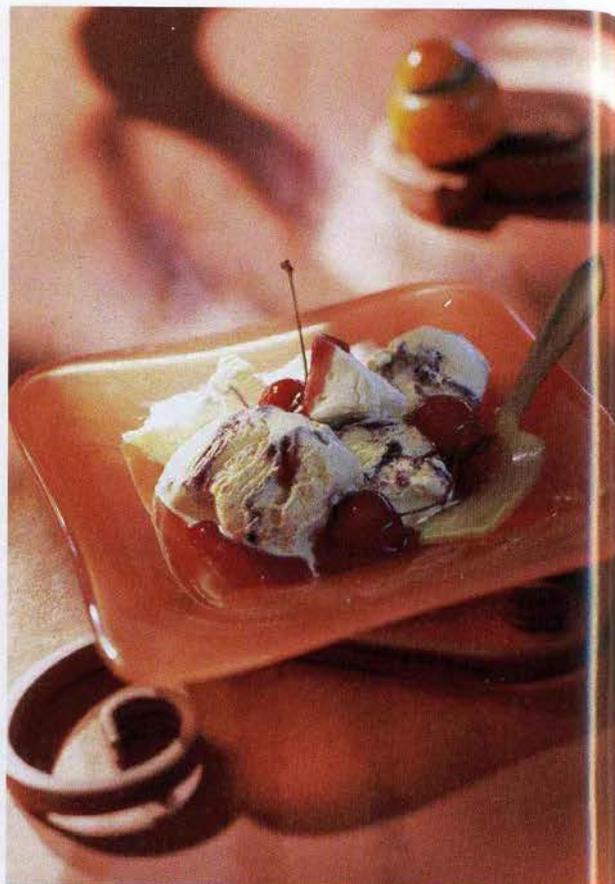
- Lavez les cerises et mettez-les dans une casserole avec 200 g de sucre en poudre et un verre d'eau.
- Faites cuire doucement pendant 10 min, puis ajoutez la gelée de groseilles.



- Laissez cuire encore 5 min et laissez refroidir dans la casserole.
- Dans une casserole à fond épais, mettez le reste de sucre en poudre et 10 cl d'eau.
- Cuisez jusqu'à obtention d'un sirop épais mais non coloré.



- Battez les blancs d'œufs en neige ferme et versez le sirop en filet tout en continuant de battre.
- Quand la meringue est froide, mettez-la dans une poche à douille.
- Démoulez la glace à la vanille, couvrez avec la meringue et servez avec les cerises.



## Le conseil

Pour cette recette, vous pouvez utiliser des griottes, un peu acides.

## 6 personnes

1 l de glace à la vanille  
4 blancs d'œufs  
500 g de cerises  
500 g de sucre en poudre  
1 cuillère à soupe de gelée de groseilles

# Glace au café

- Dans une casserole, faites bouillir le lait.



- Dans un saladier, mélangez au fouet les œufs et le sucre. Versez le lait chaud sur le mélange tout en continuant de fouetter doucement pour obtenir une mousse. Remettez à cuire à feu doux, jusqu'à frémissements.



- Ajoutez la crème fraîche et l'extrait de café. Faites prendre au freezer pendant 12 h. Dès que la glace commence à s'affermir, saupoudrez de cacao.



- Servez la glace en boules dans des coupes et décorez de chocolat râpé en copeaux.

## Le conseil

A servir avec un spéculoos (gâteau belge).

## 4 personnes

1 l de lait  
8 jaunes d'œufs  
30 cl de sucre de canne liquide  
150 cl de crème fraîche  
10 cl d'extrait de café ou 15 g de café lyophilisé  
1 cuillère à café de cacao  
3 carrés de chocolat au lait

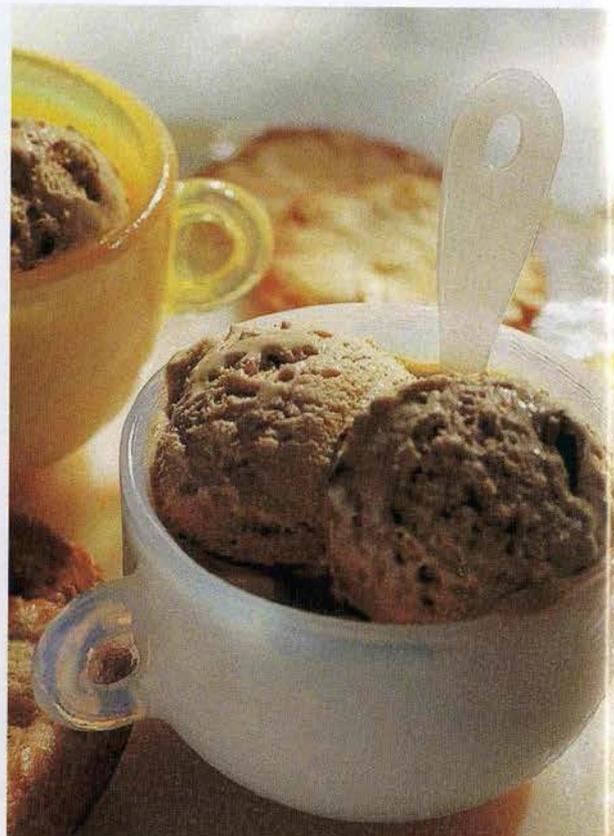


# Glace au caramel

- Fouettez les jaunes d'œufs avec 150 g de sucre et le lait puis faites bouillir.



- Faites fondre le sucre restant imbibé d'eau avec quelques gouttes de jus de citron. Surveillez bien la cuisson du sucre jusqu'à ce qu'il atteigne la couleur du caramel blond. Retirez du feu.
- Versez le lait chaud sur le caramel en remuant puis le lait caramélisé sur les œufs sucrés. Faites épaissir sur feu doux comme une crème anglaise, sans cesser de remuer et en évitant l'ébullition. Laissez refroidir.



## Le conseil

Vous pouvez ajouter des noisettes concassées dans la préparation ou simplement les parsemer sur la glace.

## 6 personnes

6 jaunes œufs  
75 cl de lait  
350 g de sucre en poudre  
le jus d'1 citron  
150 g de crème fraîche  
12 tuiles aux amandes

- Incorporez alors la crème fraîche fouettée et faites glacer en sorbetière.
- Servez la glace en boules dans des coupes.

# Glace au melon

- Coupez les melons en deux, retirez les graines et la peau. Découpez la chair en cubes et mixez finement dans le bol d'un robot.



- Versez dans une passoire couverte d'un linge pour faire égoutter la chair mixée.
- Battez la crème fraîche en chantilly.



- Ajoutez le sucre glace, le jus de citron et la chantilly. Mélangez bien et versez en sorbetière.



## Le conseil

Choisissez des melons bien mûrs et parfumés pour cette recette.

## 6 personnes

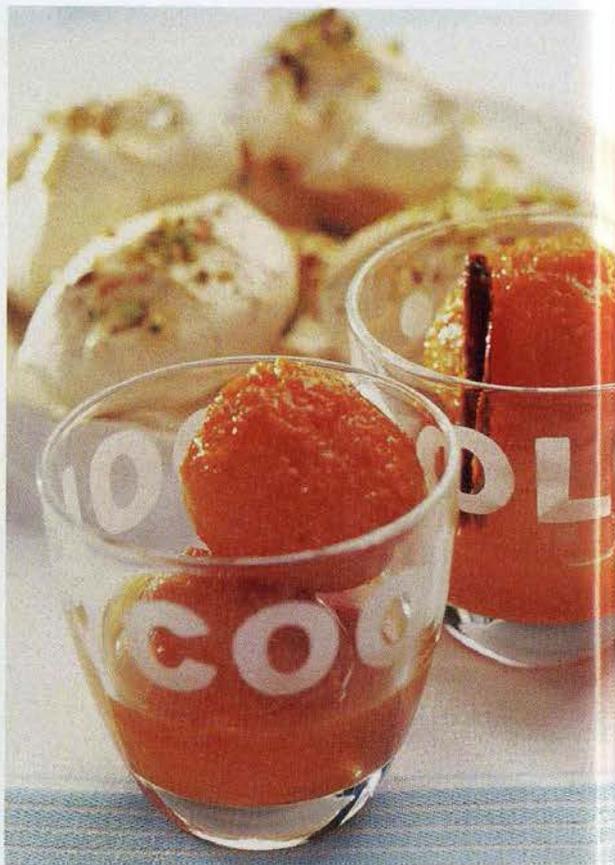
2 beaux melons  
1 citron  
100 g de sucre glace  
25 cl de crème fraîche liquide

- Faites prendre en glace au congélateur pendant 2 h.



# Granité à l'orange et meringues

- Pressez le jus des oranges. Versez-en 30 cl et le sucre en poudre dans une casserole.
- Portez à ébullition, comptez 1 min et retirez la casserole du feu. Laissez refroidir à température ambiante, puis ajoutez le jus des oranges. Mélangez bien et versez dans un saladier en verre.
- Mettez au congélateur pour 12 h. Au début de la congélation, mélangez le granité avec 2 fourchettes toutes les 30 min environ.
- Répétez cette opération au moins trois fois.
- Mettez les blancs d'œufs et le sucre glace dans une casserole à fond épais. Portez sur feu très doux et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne ferme.
- Mettez la préparation dans une poche à douille et formez les meringues sur une plaque à pâtisserie.
- Enfournez pour 2 h dans un four préchauffé à th. 2 (90°C) mais éteint.
- Saupoudrez de pistaches concassées dès la sortie du four. Laissez refroidir.
- Servez le granité en boules avec les meringues aux pistaches.



## Le conseil

On peut aromatiser légèrement les meringues avec 1 cuillère à café d'extrait d'amandes amères.

## 6 personnes

6 oranges  
300 g de sucre en poudre  
500 g de sucre glace  
8 blancs d'œufs  
150 g de pistaches non salées



PRÉPARATION  
30 min



CUISSON  
30 min environ



CONGÉLATION  
12 h



ASSEZ DIFFICILE



BON MARCHÉ

Le vin conseillé  
Montouis péchant  
Région d'origine  
Touraine

# Moka glacé

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Battez les œufs entiers et le sucre, au bain-marie, afin d'obtenir une mousse onctueuse et ferme. Ajoutez en pluie la farine, puis 50 g de beurre fondu, le sel et une demi-tasse de café. Mélangez intimement et versez dans un moule beurré et fariné.



- Faites cuire à four doux 40 min environ. Démoulez et laissez refroidir.
- Mélangez 100 g de beurre au sucre glace en ajoutant une demi-tasse de café, puis les noix finement concassées.
- Coupez le gâteau en deux, étalez la crème sur l'une des moitiés, refermez le gâteau.
- Préparez au bain-marie 100 g de beurre, 50 g de chocolat et une demi-tasse de café. Puis glacez le dessus du gâteau.
- Recouvrez le gâteau de brisures de noix, décorez-le avec des groseilles,



laissez-le bien refroidir et placez-le au moins 3 h au congélateur.

## Le conseil

Vous pouvez ajouter des fruits ou des noisettes concassées au chocolat.

## 6 personnes

3 œufs  
120 g de farine  
100 g de sucre  
250 g de beurre  
1,5 tasse de café très fort  
50 g de sucre glace  
50 g de noix  
50 g de chocolat  
Quelques groseilles  
1 pincée de sel



PRÉPARATION  
30 min



CUISSON  
50 min



CONGÉLATION  
3 h



FACILE



BON MARCHÉ

Le vin conseillé  
Vouvray  
Région d'origine  
Val de Loire

# Mousse au chocolat

- Séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.



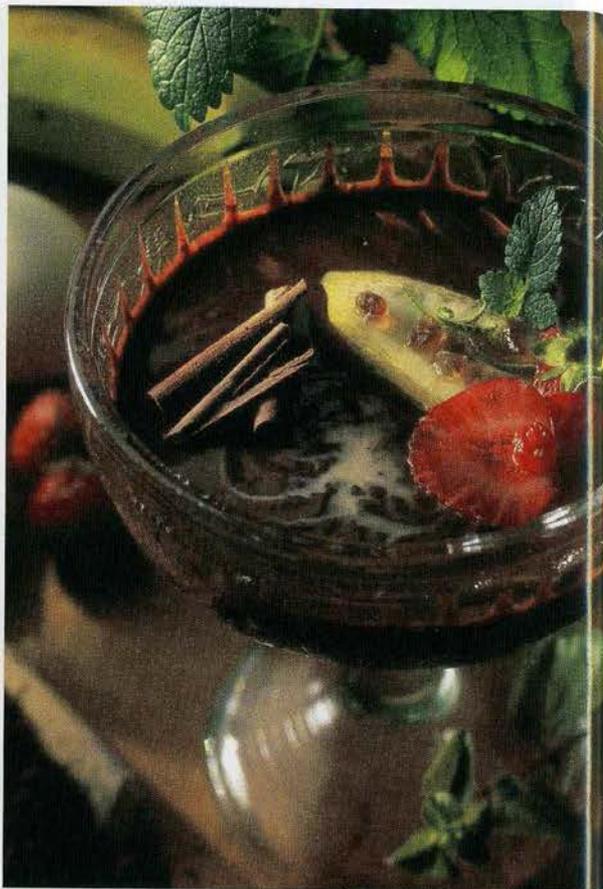
- Prélevez le zeste du citron.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie.



- Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, puis le zeste de citron et les blancs en neige. Soulevez bien la masse en incorporant les blancs pour éviter de les casser.



- Versez la mousse dans des coupes et réservez au moins 6 h au frais avant de servir.
- Décorez éventuellement de quelques fruits frais.



## Le conseil

On peut remplacer le zeste de citron par un zeste d'orange.

## 6 personnes

300 g de framboises  
100 g de sucre en poudre  
4 œufs  
20 cl de crème fraîche  
1 pincée de sel

# Mousse aux framboises

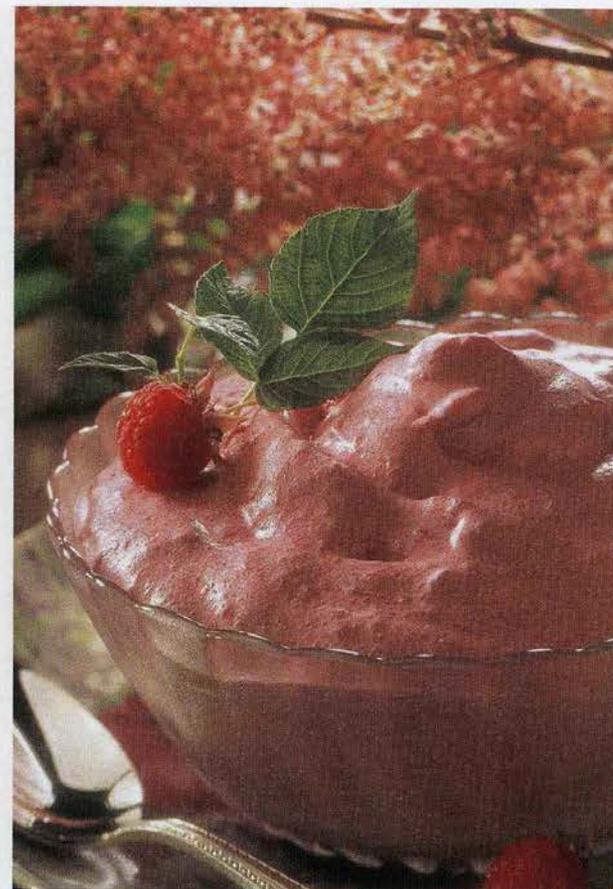
- Séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.



- Mixez les framboises et versez la purée dans une casserole.
- Ajoutez la crème fraîche et le sucre. Laissez cuire doucement pendant 10 min.



- Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, puis les blancs en neige. Soulevez bien la masse en incorporant les blancs pour éviter de les casser.
- Versez la mousse dans des coupes et réservez au moins 6 h au frais avant de servir.



## Le conseil

Vous pouvez passer la purée de framboises au tamis fin avant de l'utiliser.

## 6 personnes

300 g de framboises  
100 g de sucre en poudre  
4 œufs  
20 cl de crème fraîche  
1 pincée de sel

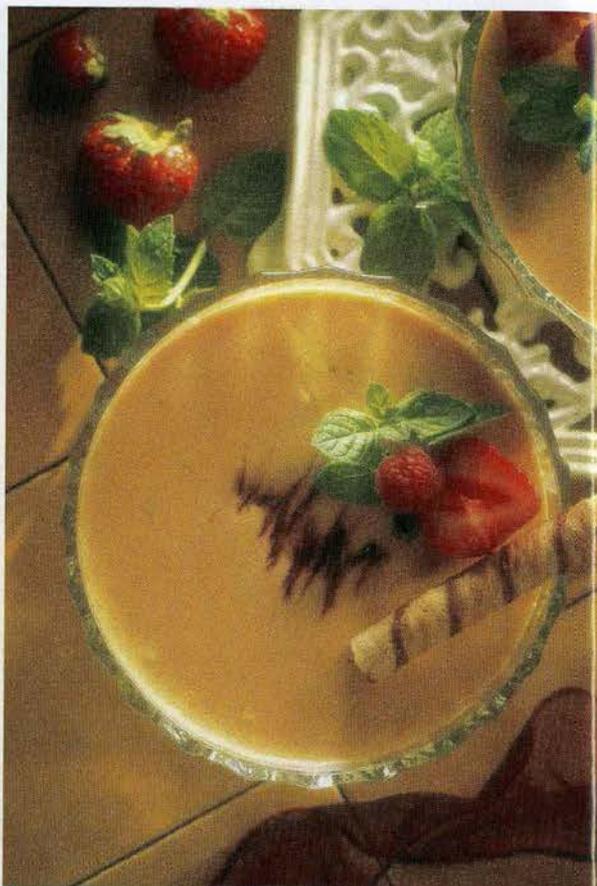


# Mousse de potiron à la menthe fraîche

- Dans une casserole, faites fondre la margarine et faites caraméliser, à feu moyen, les cubes de potiron avec la cassonade. Mouillez avec le jus de pomme et laissez mijoter à feu doux 20 min.



- Retirez du feu, ajoutez la gélatine, la menthe hachée et les jaunes d'œufs. Mélangez.
- A l'aide d'un mixeur, réduisez le mélange de potiron en purée. Versez dans un bol et réfrigérez jusqu'à ce que le mélange commence à prendre (12 à 15 min).
- Incorporez la crème et mélangez doucement avec une spatule ou une cuillère en bois. Versez dans des coupes à dessert et réfrigérez 1 h environ.
- Au moment de servir, décorez d'une demi-fraise et d'un bouquet de menthe.



## 6 personnes

1 cl de margarine  
50 cl de chair à potiron en petits cubes  
12,5 cl de cassonade  
25 cl de jus de pomme non sucré

2 sachets de gélatine  
5 cl de menthe fraîche ou 5 ml de menthe séchée  
2 jaunes d'œufs moyens  
25 cl de crème 35 % de matière grasse, fouettée  
4 fraises coupées en deux  
4 bouquets de menthe

### Le conseil

Avant d'ajouter la gélatine, faites-la tremper 10 min dans un bol d'eau froide.

Le vin conseillé  
Vin de paille  
Région d'origine  
Jura blanc



PRÉPARATION  
20 min



CUISSON  
20 min



RÉFRIGÉRATION  
1 h 15



FACILE



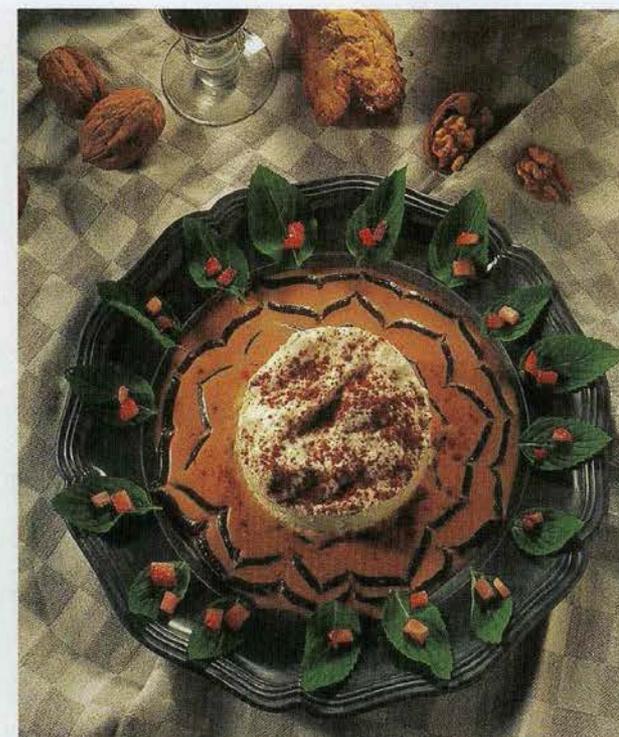
ASSEZ CHER

# Nougat glacé aux noix et aux pruneaux

- Mettez la crème fleurette au congélateur.
- Hachez ensemble les noix et les pruneaux.
- Cassez les œufs et réunissez les 4 blancs. Ajoutez la moitié du sucre et montez au batteur.
- Sortez la crème fleurette du congélateur, mettez-la dans un grand bol posé sur un saladier rempli de glaçons. Battez en chantilly. Incorporez cette chantilly au mélange précédent.



- Ajoutez ensuite la liqueur de noix, puis les noix et pruneaux mixés.
- Beurrez copieusement un moule à soufflé et versez la préparation. Mettez au congélateur pour 12 h.
- Mettez le reste de sucre dans une casserole. Ajoutez 1/2 verre d'eau et le jus d'1/2 citron. Portez à feu vif.
- Quand le caramel prend couleur, versez la crème fraîche et fouettez. Sortez du feu et laissez tiédir.
- Ajoutez les 2 jaunes d'œufs, fouettez et passez au chinois. Laissez refroidir.



- Au moment de servir, sortez le nougat du congélateur. Nappez avec la sauce au caramel, démoulez le nougat.

### Le conseil

Tout vin pétillant conviendra à l'accompagnement de ce dessert.

## 6 personnes

30 cl de crème fleurette  
75 cl de crème fraîche épaisse  
900 g de sucre en poudre  
2 œufs + 2 blancs  
150 g de pruneaux dénoyautés  
150 g de cerneaux de noix  
1 verre à liqueur de liqueur de noix  
1 citron  
30 g de beurre

Le vin conseillé  
Vouvray pétillant  
Région d'origine  
Touraine



PRÉPARATION  
40 min



CUISSON  
10 min environ



CONGÉLATION  
12 h



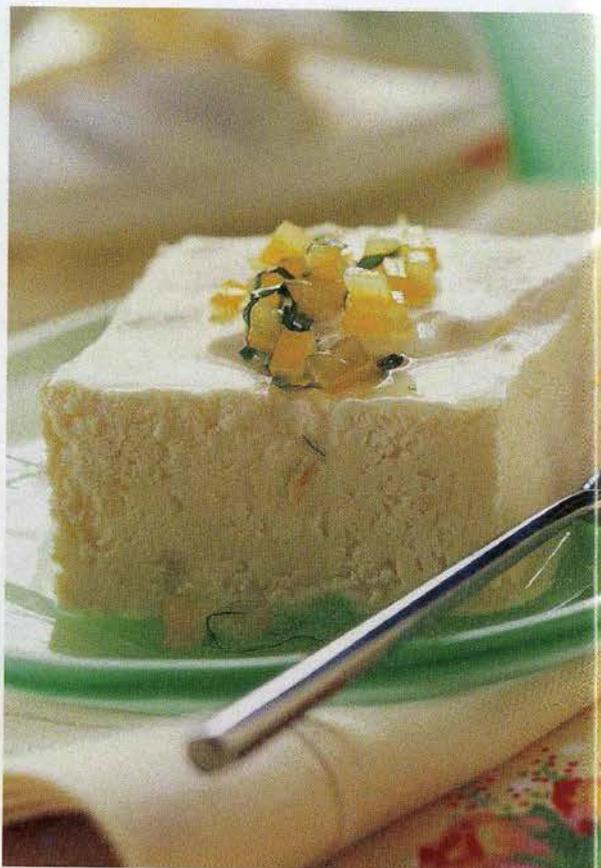
DIFFICILE



RAISONNABLE

# Pain de glace au citron confit

- Faites chauffer le lait et retirez du feu avant l'ébullition.
- Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier, battez-les jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Versez le lait petit à petit sans cesser de remuer. Reversez le tout dans la casserole et chauffez sur feu très doux.
- Cuissez la crème sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère.
- Couvrez la surface de la casserole avec une feuille de papier sulfurisé humide et laissez refroidir complètement.
- Battez la crème fraîche liquide en chantilly. Incorporez-la à la crème froide.
- Ajoutez le jus des citrons et 2 citrons confits découpés en petits cubes.
- Versez en sorbetière et faites prendre au congélateur.
- Quand la glace commence à prendre, mettez-la dans un moule carré.
- Au moment de servir, démoulez le pain de glace et servez avec le dernier citron confit découpé en cubes.



## Le conseil

Pour monter la chantilly, placez le bol au-dessus d'un saladier rempli de glaçons.

## 6 personnes

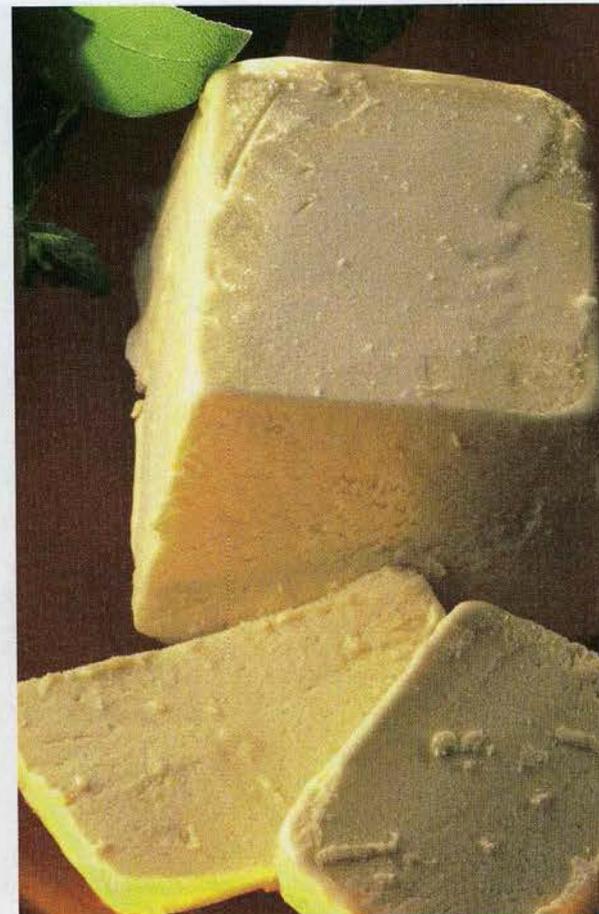
30 cl de lait  
3 jaunes d'œufs  
75 g de sucre en poudre  
30 cl de crème fraîche  
liquide très froide  
2 citrons  
3 citrons confits

# Parfait au miel

- Mettez la crème fraîche au congélateur.
- Dans une casserole, faites chauffer les jaunes d'œufs et le sucre au bain-marie. Fouettez vigoureusement quelques minutes.



- Ajoutez le miel et continuez de fouetter. Laissez refroidir et mettez au congélateur pendant 15 min.
- Sortez la crème fraîche liquide et battez-la en chantilly. Mélangez les deux préparations et remettez au congélateur pour 1 h 30. Toutes les 20 min environ, sortez le parfait et battez-le vigoureusement avec un fouet.



## Le conseil

Pour le démouler, glisser une lame de couteau préalablement passée sous l'eau chaude sur les bords du moule.

## 6 personnes

- Versez ensuite la préparation dans un moule et réservez au congélateur pendant 12 h au moins. Sortez le parfait du congélateur 10 min avant de servir.

75 g de miel  
6 jaunes d'œufs  
40 cl de crème fraîche  
liquide  
75 g de sucre en poudre

Le vin conseillé  
Hermitage



PRÉPARATION  
20 min



88.88  
CUISSON  
10 min



CONGÉLATION  
6 h



ASSEZ DIFFICILE



BON MARCHÉ

Région d'origine  
Blanc de la vallée  
du Rhône

Le vin conseillé  
Savennières



PRÉPARATION  
20 min



88.88  
CUISSON  
5 min



CONGÉLATION  
14 h



FACILE



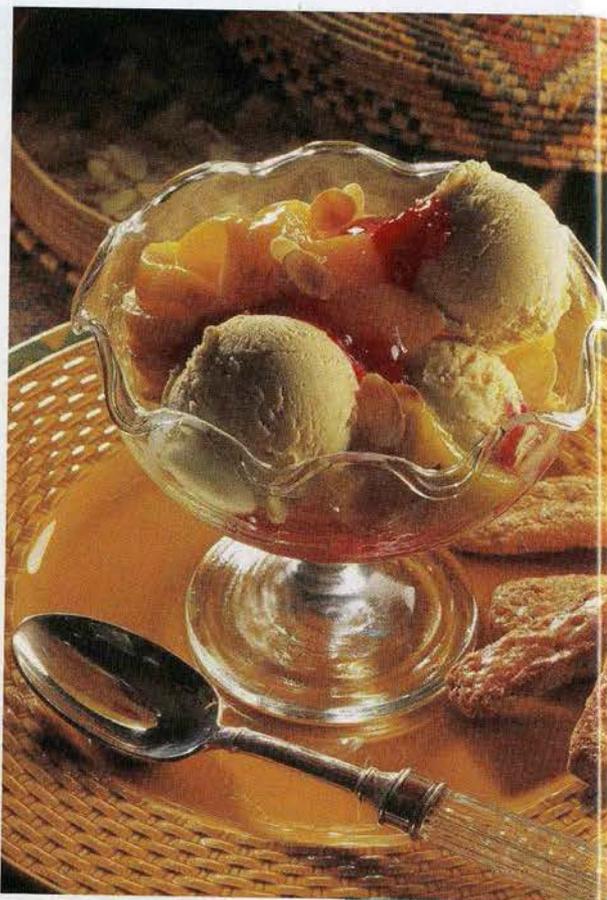
BON MARCHÉ

Région d'origine  
Blanc d'Anjou

- Dans une grande casserole, portez à ébullition 2 verres d'eau et le sucre.
- Coupez les pêches en deux, pelez-les et enlevez le noyau.



- Plongez les demi-pêches dans le sirop et laissez cuire à petit feu pendant 10 min.
- Retirez la casserole du feu et laissez refroidir les pêches dans leur sirop.
- Prélevez 5 cuillères à soupe de ce sirop et mélangez-le avec la gelée de groseilles dans une petite casserole.
- Faites chauffer pour que la gelée fonde. Remuez bien et laissez refroidir.
- Versez les amandes dans une poêle anti-adhésive sans ajouter de matière grasse.
- Portez sur feu vif et retirez-les dès qu'elles prennent couleur.
- Au moment de servir, répartissez les pêches, la glace et la gelée de groseilles dans les coupes de service.
- Décorez avec les amandes grillées et servez immédiatement.



### Le conseil

Pour gagner du temps, utilisez des pêches au sirop en conserve.

### 6 personnes

6 pêches jaunes  
150 g de gelée de groseilles  
80 g d'amandes effilées  
150 g de sucre en poudre  
50 cl de glace à la vanille

Le vin conseillé  
Crémant  
Région d'origine  
Bourgogne blanc



PRÉPARATION  
30 min



88:88  
CUISSON  
15 min



FACILE



RAISONNABLE

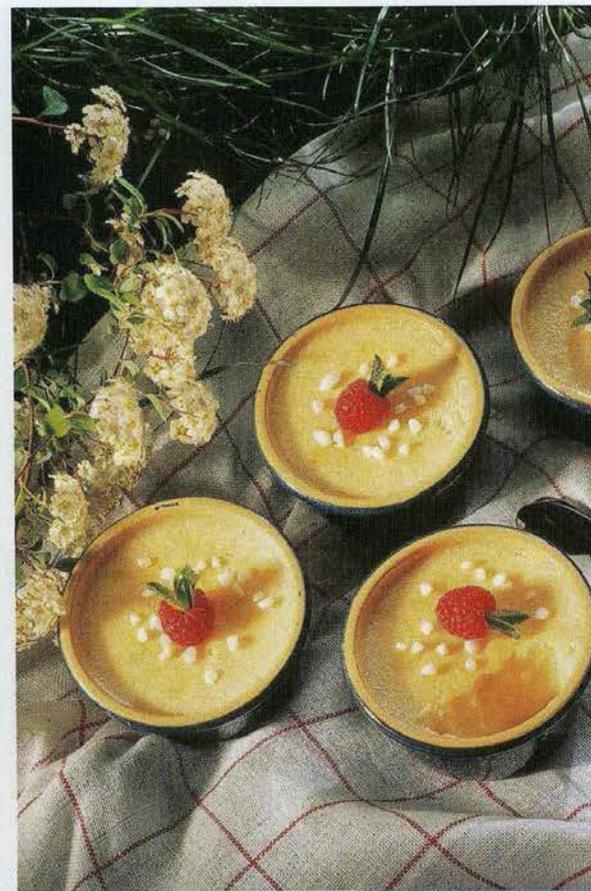
- Préchauffez le four th. 6 (180°C). Mettez la lêchefrite remplie d'eau à chauffer en même temps.



- Mettez le lait, le sucre vanillé et le sel dans une casserole. Portez à ébullition, puis versez la semoule. Laissez cuire 10 min sur feu moyen en remuant souvent.
- Retirez du feu et incorporez successivement le sucre en poudre et les œufs battus en omelette.



- Répartissez la préparation dans six ramequins individuels et couvrez-les avec un morceau de papier aluminium.
- Déposez les ramequins au four dans le bain-marie chaud. Laissez cuire 30 min.



### Le conseil

Laissez refroidir à température ambiante avant de servir.

### 6 personnes

3 œufs  
150 g de semoule  
75 cl de lait  
100 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
Une pincée de sel

Le vin conseillé  
Clarette de Die  
Région d'origine  
Péllant du Sud-Est



PRÉPARATION  
20 min



88:88  
CUISSON  
40 min



FACILE



BON MARCHÉ

## Petits entremets aux œufs

- Préchauffez le four th. 6 (180°C).



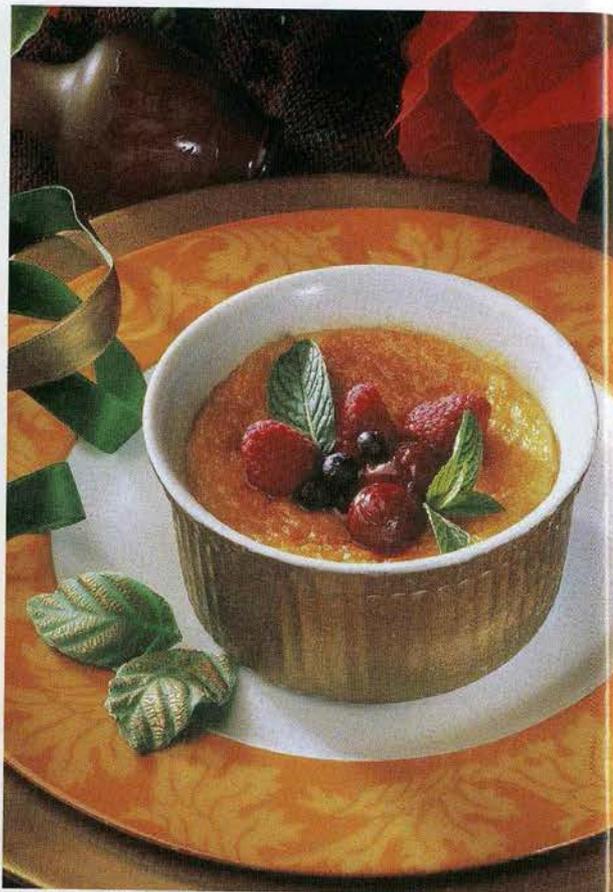
- Mettez la lèchefrite remplie d'eau à chauffer en même temps.
- Mettez le lait, le sucre en poudre, le sucre vanillé et le sel dans une casserole. Portez à ébullition, puis laissez tiédir.



- Battez les œufs en omelette dans une terrine. Versez le lait petit à petit sans cesser de remuer avec un fouet.
- Répartissez la préparation dans six ramequins individuels et déposez-les dans le four dans le bain-marie chaud.



- Laissez cuire 15 min, puis laissez refroidir à température ambiante.



### Le conseil

Décorez éventuellement de quelques fruits frais et de feuilles de menthe.

### 6 personnes

4 œufs  
75 cl de lait  
100 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincé de sel

Le vin conseillé  
Cabernet  
Région d'origine  
Rosé d'Anjou



PRÉPARATION  
15 min



88.88  
CUISSON  
15 min



FACILE



BON MARCHÉ

## Petits pots d'entremets aromatisés

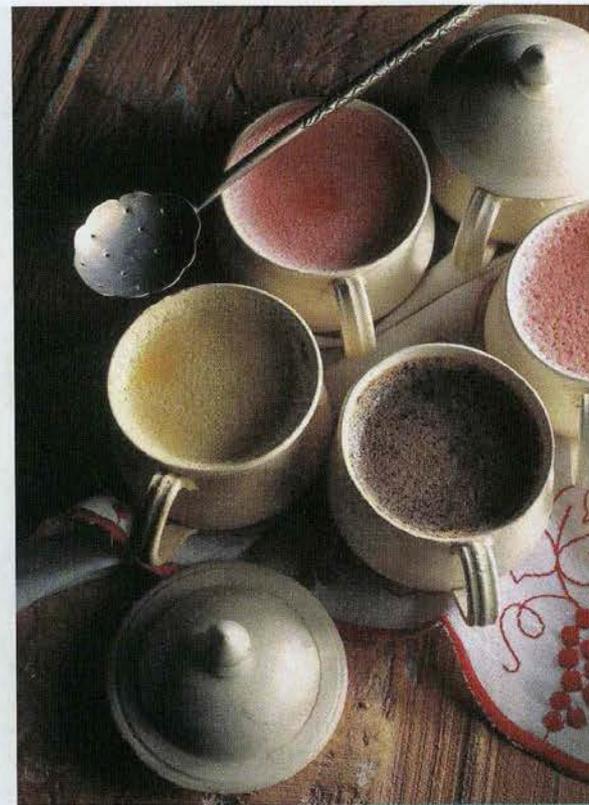
- Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille. Couvrez et laissez infuser 10 min environ.



- Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs et le sucre.
- Répartissez cette préparation dans trois bols. Mettez dans l'un des bols la poudre de cacao, puis l'arôme de fraise et le colorant rouge dans un autre. Ne mettez rien dans le troisième.
- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Faites réchauffer de nouveau le lait et versez-le dans les bols équitablement, tout en mélangeant.



- Versez chaque préparation dans une passoire et répartissez-la dans des petits ramequins.
- Mettez les ramequins dans un grand plat puis versez de l'eau chaude à mi-hauteur du plat.
- Recouvrez le tout de papier d'aluminium et remettez au four pour environ 25 min.



- Dégustez ces entremets bien frais après au moins 4 h au réfrigérateur.

### Le conseil

Vous pouvez remplacer les arômes selon vos goûts.

### 6 personnes

60 cl de lait  
100 g de sucre  
6 jaunes d'œufs  
1 gousse de vanille  
1 cuillère à soupe de cacao  
Quelques gouttes d'arôme de fraise  
2 gouttes d'alimentaire rouge

Le vin conseillé  
Coteaux du Layon  
Région d'origine  
Blanc d'Anjou



PRÉPARATION  
30 min



88.88  
CUISSON  
30 min



RÉFRIGÉRATION  
4 h



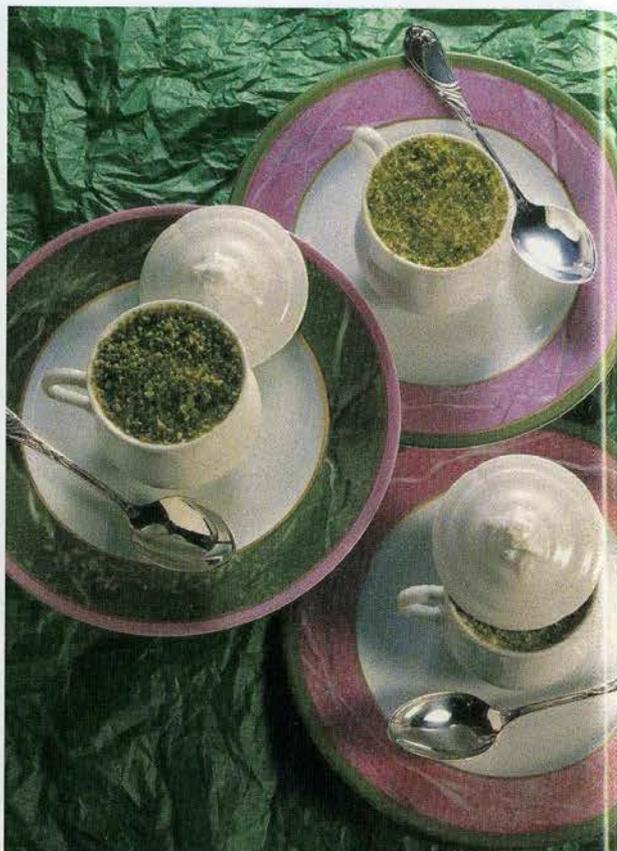
DIFFICILE



BON MARCHÉ

# Petits pots de crème à la pistache

- Plongez les pistaches 1 min dans l'eau bouillante afin de pouvoir enlever la dernière petite peau qui entoure la graine.
- Préparez un caramel en mouillant juste le sucre d'eau. Laissez-le s'imprégner puis commencez la cuisson à feu doux. Forcez le feu quand tout le sucre est fondu et arrêtez la cuisson quand le caramel est blond. Stoppez la caramélisation en plongeant le fond de la casserole dans l'eau froide.
- Mixez les pistaches concassées avec la moitié de la crème pour obtenir une purée très fine. Ajoutez les jaunes d'œufs.
- Remettez la casserole de caramel sur feu très doux. Dès que le caramel redevient liquide, ajoutez la purée de pistache, mélangez jusqu'à léger frémissement.
- Versez dans une jatte et laissez refroidir avant de placer dans le réfrigérateur. Fouettez plusieurs fois pendant le refroidissement.
- Montez en chantilly le reste de la crème qui doit être très froide. Ajoutez-la délicatement à la préparation au caramel.
- Répartissez dans six petites coupes ou tasses et réservez au froid jusqu'au service.



## Le conseil

Pour obtenir de beaux œufs en neige, battez à vitesse 2 au batteur et finissez à 3.

## 6 personnes

120 g de pistaches décortiquées + quelques-unes pour le décor  
150 g de sucre en morceaux  
25 cl de crème fraîche liquide  
4 jaunes d'œufs



PRÉPARATION  
20 min



CUISSON  
15 min



ASSEZ DIFFICILE



RAISONNABLE

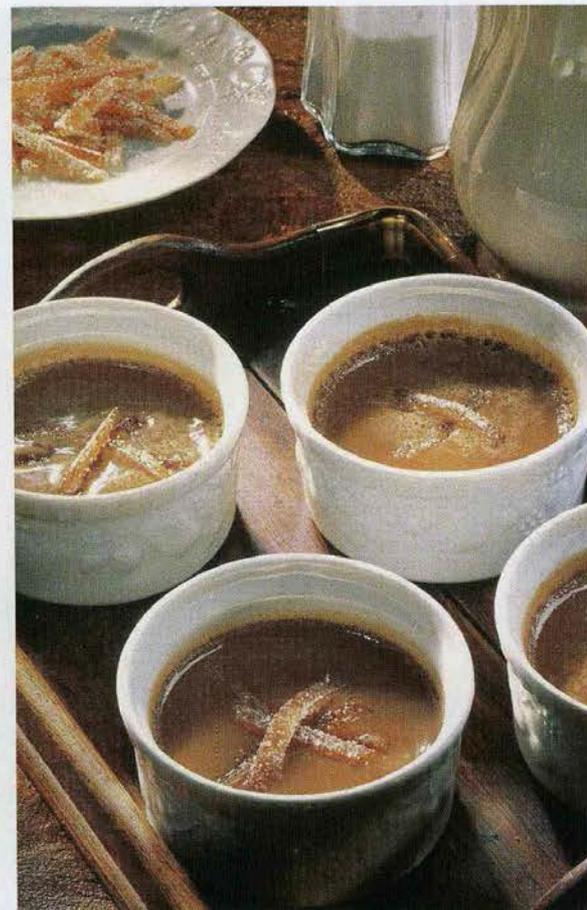
Le vin conseillé  
Crepys  
Région d'origine  
Blanc de Savoie

# Petits pots de crème au thé

- Portez le lait à ébullition. Hors du feu, ajoutez le thé, couvrez et laissez infuser 10 min.



- Préchauffez le four th. 6 (180°C).
- Fouettez les jaunes d'œufs en ajoutant peu à peu le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Filtrez le lait au travers d'une passoire fine et ajoutez-le en fouettant aux œufs battus. Au besoin filtrez à nouveau. Laissez reposer pour éliminer la mousse.
- Répartissez dans quatre ramequins. Placez-les dans un plat à four qui fera bain-marie et versez suffisamment d'eau bouillante pour qu'elle arrive à mi-hauteur des ramequins.
- Couvrez d'une feuille d'aluminium et glissez au four 20 min, jusqu'à ce que la crème prenne.
- Laissez refroidir avant de mettre dans le réfrigérateur.
- Servez très frais.



## Le conseil

Servez très frais et décoré d'écorces d'orange confites.

## 4 personnes

40 cl de lait  
1 cuillère à soupe de thé  
5 jaunes d'œufs  
90 g de sucre en poudre



PRÉPARATION  
10 min



CUISSON  
30 min



RÉFRIGÉRATION  
1 h



FACILE



BON MARCHÉ

La boisson conseillée  
Thé

Le vin conseillé  
Crepys  
Région d'origine  
Blanc de Savoie

# Poire à la crème anglaise

- Versez le lait dans une casserole. Ajoutez le sel et le sucre vanillé. Portez à ébullition.
- Dans une terrine, mettez les jaunes d'œufs et 100 g de sucre. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez peu à peu le lait en remuant sans arrêt.
- Reversez le tout dans la casserole et portez sur feu très doux. Faites cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère. Laissez refroidir à température ambiante, puis réservez au frais.
- Pelez les poires en les gardant entières et arrosez-les de jus de citron.
- Dans une grande casserole, versez 1 l d'eau et le reste de sucre en poudre. Portez à ébullition, puis baissez le feu.
- Mettez les poires dans le sirop et cuisez doucement pendant 20 min environ. Laissez refroidir dans le sirop.
- Au moment de servir, nappez les assiettes de crème anglaise et déposez les poires égouttées.



## Le conseil

Délayez le lait avec une cuillère à café de fécule de pommes de terre pour que la crème ne tourne pas.

## 6 personnes

12 petites poires  
Le jus d'1 citron  
50 cl de lait  
5 jaunes d'œufs  
350 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
1 pincée de sel

Le vin conseillé  
Vouvray pétillant  
Région d'origine  
Touraine



PRÉPARATION  
40 min



88:88  
CUISSON  
30 min



RÉFRIGÉRATION  
30 min



ASSEZ DIFFICILE



BON MARCHÉ

# Poire Belle Hélène

- Dans une grande casserole, versez 1 l d'eau et le sucre en poudre. Portez à ébullition, puis baissez le feu.



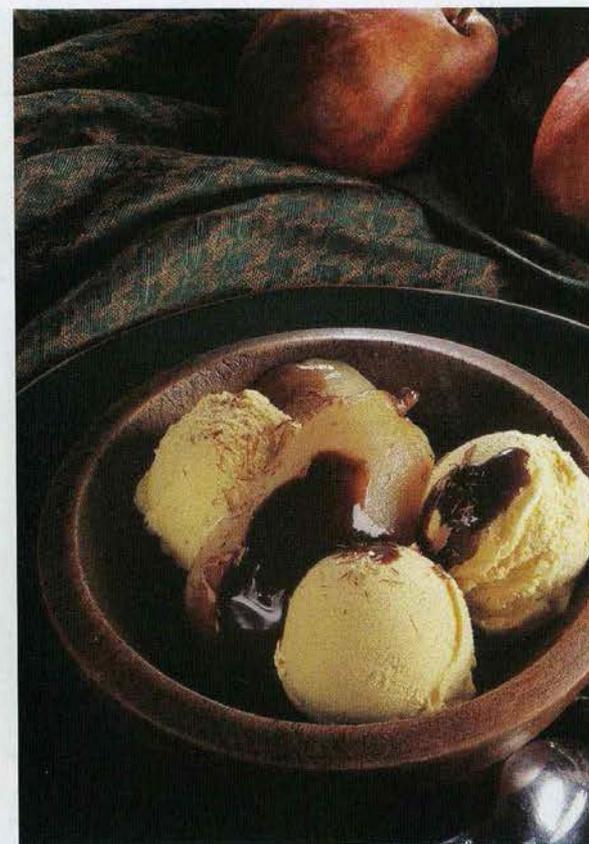
- Pelez, évidez les poires, découpez-les en quartiers et arrosez-les de jus de citron.
- Mettez les quartiers dans le sirop et cuisez doucement pendant 20 min environ. Laissez refroidir dans le sirop.



- Faites fondre le chocolat au bain-marie.
- Ajoutez le beurre, puis 4 cuillères à soupe de sirop.



- Dressez les assiettes avec les quartiers de poires égouttés, quelques boules de glace à la vanille et la sauce au chocolat.
- Servez immédiatement.



## Le conseil

Le temps de cuisson des poires dépend de la maturité des fruits. Les poires sont cuites quand elles sont un peu translucides.

## 6 personnes

6 poires Williams  
Le jus d'1 citron  
250 g de sucre en poudre  
1 l de glace à la vanille  
200 g de chocolat noir  
50 g de beurre

Le vin conseillé  
Muscat de Nivésaites  
Région d'origine  
Blanc du Languedoc



PRÉPARATION  
30 min



88:88  
CUISSON  
30 min



FACILE



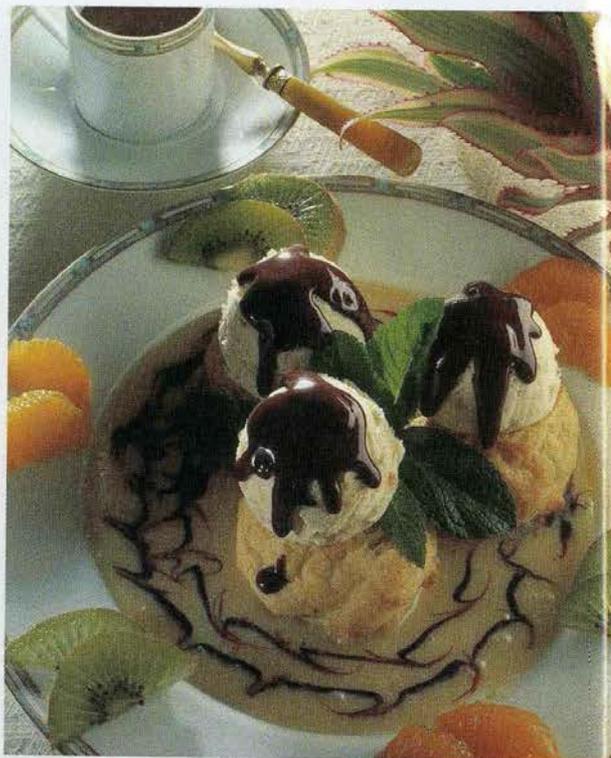
BON MARCHÉ

# Profiteroles au chocolat

- Dans une casserole, faites chauffer 75 cl d'eau avec 150 g de beurre en morceaux, le sucre en poudre et le sel.
- Dès que le beurre est fondu, retirez la casserole du feu et versez la farine. Mélangez avec une cuillère en bois et reportez sur le feu. Continuez de mélanger jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois de la casserole. Laissez tiédir la préparation hors du feu pendant 10 min.
- Ajoutez les œufs, un à un, en remuant bien entre chaque œuf.



- Préchauffez le four th. 5 (150°C). Beurrez une plaque à pâtisserie.
- A l'aide d'une poche à douille, déposez 18 boules de pâte en les espaçant pour leur laisser la place de gonfler. Enfournez pour 20 à 25 min. Laissez refroidir les choux à température ambiante.
- 10 min avant de servir, mettez le chocolat dans une casserole avec le reste de beurre et 3 cuillères à soupe d'eau. Faites fondre



sur feu très doux en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

- Ouvrez les choux en deux et garnissez-les d'une boule de glace. Nappez le fond des assiettes de service avec la crème anglaise, déposez 3 choux et arrosez avec le chocolat chaud. Décorez de menthe et fruits frais.

## 6 personnes

200 g de beurre  
180 g de farine  
6 œufs  
2 cuillères à café de sucre en poudre  
200 g de chocolat noir  
1 l de glace à la vanille  
50 cl de crème anglaise  
3 brins de menthe  
Fruits frais (clémentines, kiwis, fraises, groseilles)  
Une pincée de sel

# Ricotta aux oranges confites

- Concassez grossièrement les pistaches.



- Découpez les écorces d'orange confites en bâtonnets.



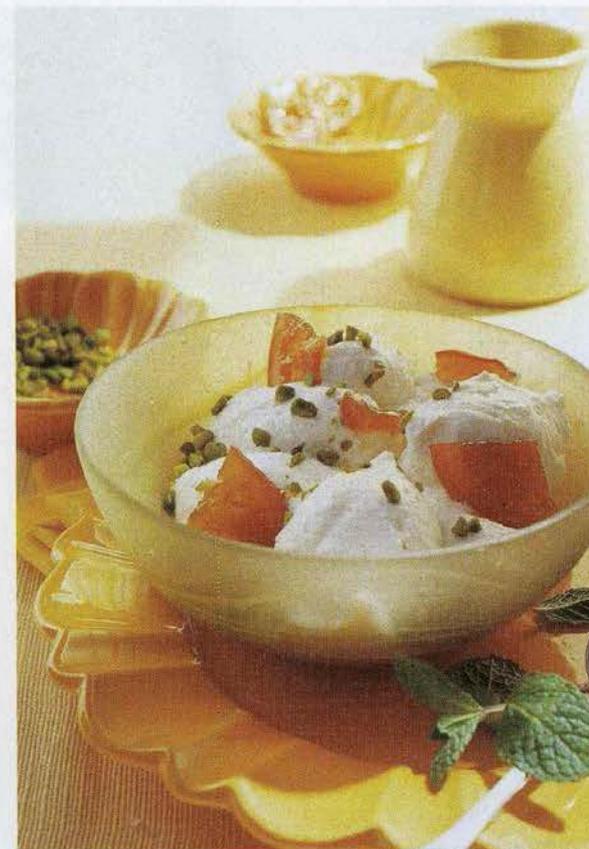
- Dans un saladier, fouettez la ricotta, le lait, le sucre en poudre et le sucre vanillé.



- Répartissez dans les coupelles de service. Parsemez avec les pistaches et les écorces d'oranges confites.



- Réservez au frais jusqu'au moment de servir.



## 6 personnes

750 g de ricotta  
1 verre de lait  
100 g de sucre en poudre  
2 sachets de sucre vanillé  
80 g d'écorces d'orange confites  
80 g de pistaches décortiquées non salées

### Le conseil

En Italie, on ajoute souvent des jaunes d'œufs à ce dessert.

# Semifredo aux bananes

- Hachez les boudoirs et les cacahuètes. Ecrasez les bananes.



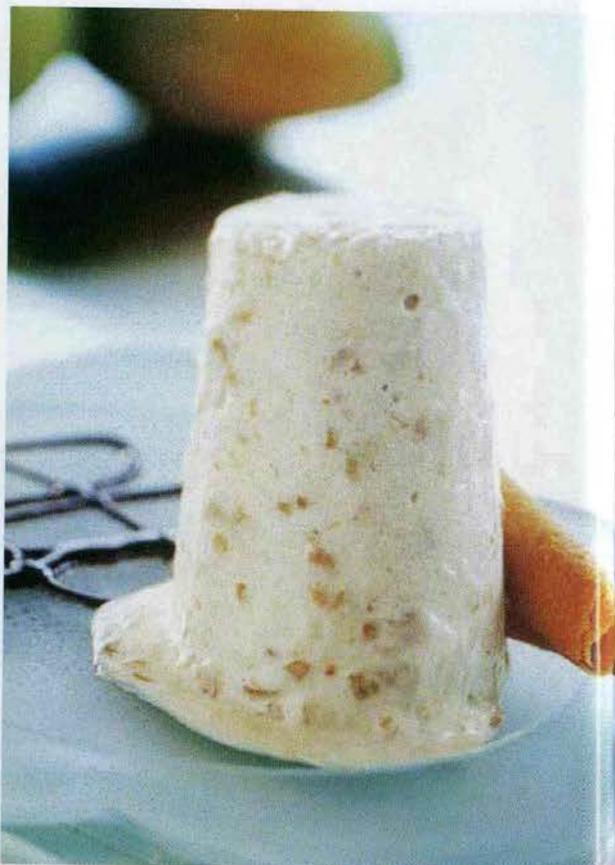
- Mélangez les jaunes d'œufs et le sucre, ajoutez le mascarpone et la purée de bananes.



- Ajoutez les boudoirs hachés et les cacahuètes.



- Versez cette préparation dans des moules à glace individuels et faites prendre 1 h 30 au minimum au congélateur.



## Le conseil

Vous pouvez parfumer ces glaces au rhum et remplacer les cacahuètes par des raisins secs.

## 4 personnes

4 bananes mûres  
250 g de mascarpone  
100 g de boudoirs  
50 g de cacahuètes  
100 g de sucre en poudre  
2 jaunes d'œufs

# Sorbet à la framboise

- Mixez finement les 500 g de framboises dans le bol d'un robot.



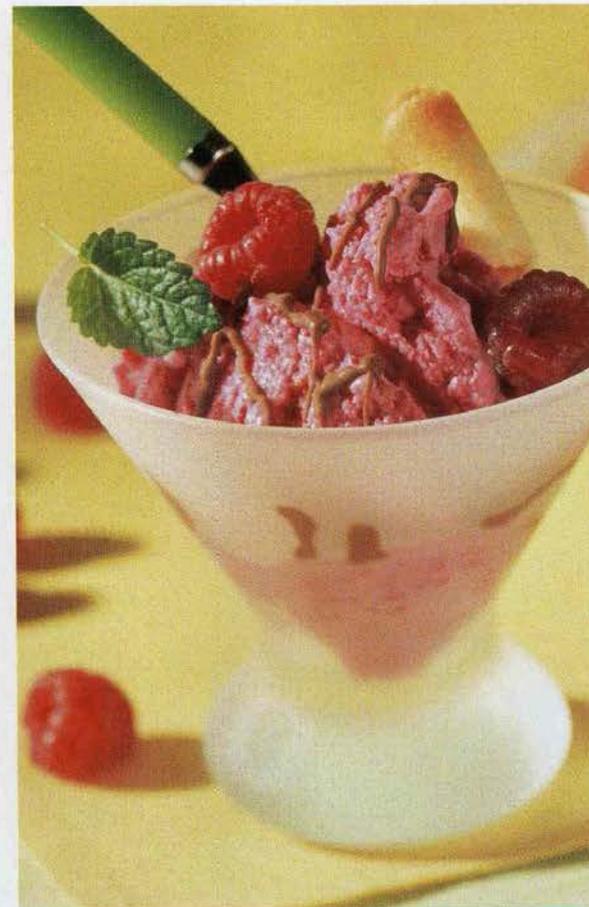
- Ajoutez le sucre, le jus de citron et 4 cuillères à soupe d'eau. Mélangez bien et versez en sorbetière.



- Faites prendre en glace au congélateur pendant 2 h.



- Servez le sorbet avec le reste des framboises.



## Le conseil

On peut préparer le sorbet à la fraise de la même façon.

## 6 personnes

700 g de framboises  
180 g de sucre spécial confiture  
Le jus d'1 citron

# Sorbet à la menthe au coulis de fraises

- Lavez, essorez et hachez la menthe.



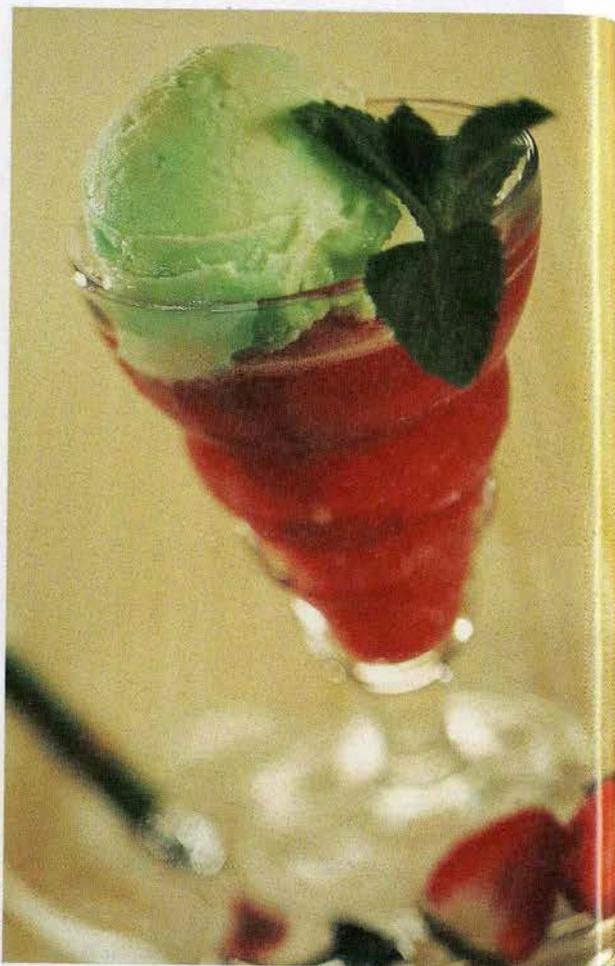
- Faites chauffer 230 g de sucre dans 12 cl d'eau. Amenez à ébullition et laissez bouillir pendant 5 min. Remuez pour éviter que le sucre reste au fond de la casserole. Laissez refroidir à température ambiante.
- Ajoutez la menthe finement ciselée au sirop. Laissez infuser 5 min.



- Versez cette préparation dans une sorbetière ou mettez au congélateur minimum 3 h.

## Le conseil

Vous pouvez ajouter du jus de citron vert au sirop et remplacer les fraises par des framboises.



- Répartissez le coulis de fraises dans 6 coupes et garnissez chacune de boules de sorbet à la menthe.

## 6 personnes

340 g de sucre en poudre  
1 beau bouquet de menthe  
25 cl de coulis de fraises

# Sorbet à la pastèque

- Retirez l'écorce de la pastèque, coupez la pulpe débarrassée des pépins en cubes.



- Mixez cette pulpe avec le sucre et 1 cuillère à café de jus de citrons verts. Versez la purée obtenue dans une sorbetière et laissez prendre pendant 2 h.



- Coupez en deux et épépinez le melon. Confectionnez à l'aide d'une cuillère parisienne des petites billes.
- Dans 4 coupes à glace, disposez 3 boules de sorbet et décorez de billes de melon.
- Servez aussitôt.



## Le conseil

Servez dans des coques de melon.

## 4 personnes

1,5 kg de pastèque  
200 g de sucre en poudre  
Le jus de 2 citrons verts  
1 petit melon

# Sorbet au citron vert

- Faites chauffer 230 g de sucre dans 12 cl d'eau. Remuez pour éviter que le sucre reste au fond de la casserole. Amenez à ébullition et laissez bouillir pendant 5 min puis laissez refroidir à température ambiante.



- Mélangez le sirop au jus des citrons pressés.



- Versez cette préparation dans une sorbetière ou mettez au congélateur 3 h minimum.



## Le conseil

Vous pouvez remplacer les citrons par des mandarines.



- Servez le sorbet en boules dans des coupes, surmontées d'une rondelle de citron vert et de feuilles de menthe.

## 6 personnes

340 g de sucre en poudre  
Le jus de 12 citrons verts  
1 citron vert  
Feuilles de menthe

# Sorbet aux coings

- Coupez les coings en quatre, épépinez-les, pelez-les et coupez-les en lamelles.



- Mettez l'eau, le sucre et le jus de citron dans une casserole, portez à ébullition. Ajoutez les morceaux de coings, baissez le feu et laissez pocher 25 min.
- Egouttez les coings et laissez-les refroidir. Laissez réduire le sirop à feu doux pendant 10 min.
- Mélangez ensuite la purée de coings avec le sirop et le blanc d'œuf.



- Versez dans une sorbetière et mettez au congélateur.
- Coupez la grenade en deux, réservez les pépins.
- Formez des boules de sorbet, disposez-les dans des coupes, décorez avec les morceaux de coings, les pépins de grenade et les feuilles de menthe.



## Le conseil

En l'absence de sorbetière, mettez le sorbet dans un plat en métal et placez au congélateur pendant 4 h. Fouettez toutes les 30 min pour éviter la formation de cristaux.

## 8 personnes

2 coings  
25 cl d'eau  
250 g de sucre  
Le jus d'1 citron  
1 blanc d'œuf  
350 g de purée de coings  
1 grenade  
Quelques feuilles de menthe



- Epluchez et mixez les kiwis.
- Faites chauffer 230 g de sucre dans 12 cl d'eau. Amenez à ébullition et laissez bouillir pendant 5 min. Remuez pour éviter que le sucre reste au fond de la casserole. Laissez ensuite refroidir à température ambiante.



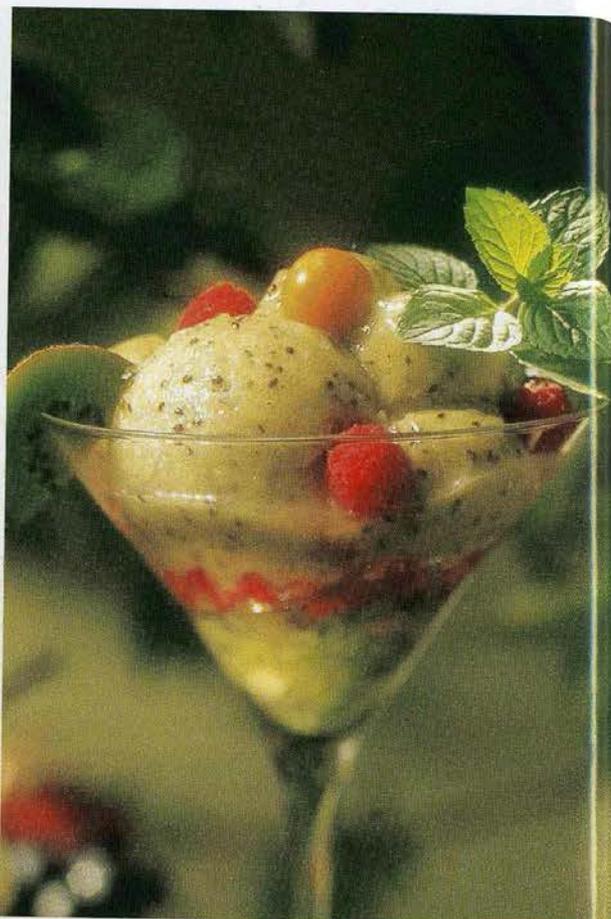
- Ajoutez la pulpe de kiwis au sirop. Laissez infuser 5 min.



- Versez cette préparation dans une sorbetière ou mettez au congélateur 3 h minimum.

### Le conseil

Vous pouvez ajouter du jus de citron vert au sirop et remplacer les framboises par des fraises.

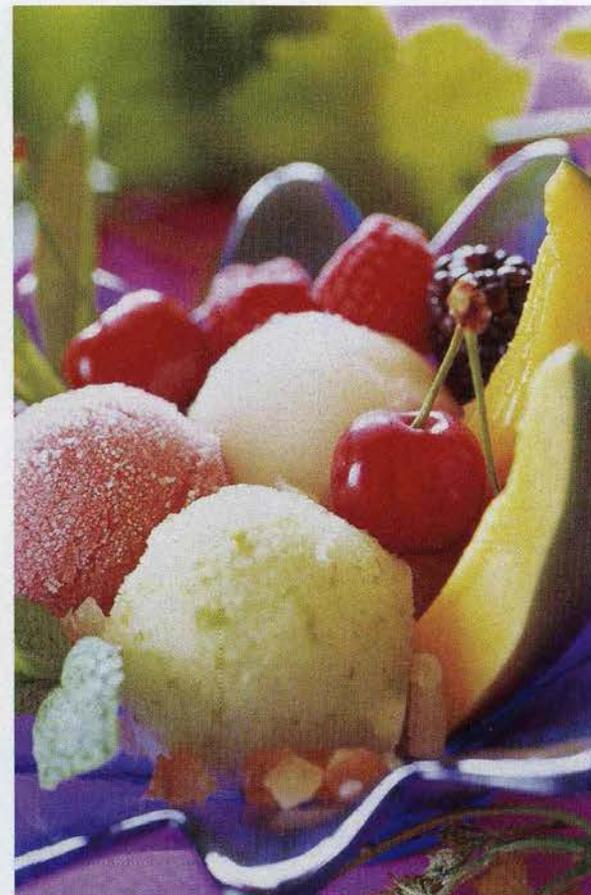


- Servez le sorbet de kiwis en boules dans des coupes et décorez de feuilles de menthe et de framboises.

### 6 personnes

1 kg de kiwis  
340 g de sucre en poudre  
Quelques feuilles de menthe  
100 g de framboises

- Sorbet à la fraise : lavez et équeutez les fraises. Mixez finement les fraises dans le bol d'un robot.
- Ajoutez le sucre, le jus de citron et 4 cuillères à soupe d'eau. Mélangez bien et versez en sorbetière. Faites prendre au congélateur pendant 2 h.
- Sorbet au citron : prélevez les zestes et la pulpe des citrons. Blanchissez les zestes pendant 5 min dans une petite casserole d'eau bouillante.
- Mixez finement la pulpe et les zestes dans le bol d'un robot.
- Ajoutez le sucre glace et le sucre en poudre. Mélangez bien et versez en sorbetière. Faites prendre au congélateur pendant 2 h.
- Sorbet à la pomme : pelez les pommes et découpez-les en quartiers. Mixez finement les fruits dans le bol du robot.
- Ajoutez le sucre glace, le jus de citron et le jus de pommes. Mélangez bien et versez en sorbetière. Faites prendre au congélateur pendant 2 h.
- Servez les boules de sorbet en assortiment avec des fruits frais.



### 6 personnes

Sorbet à la fraise :  
250 g de fraises  
100 g de sucre spécial  
1/2 citron  
Sorbet au citron :  
500 g de citrons  
50 g de sucre glace  
10 cl de jus de pommes

Sorbet à la pomme :  
500 g de pommes vertes  
1/2 citron  
50 g de sucre glace  
10 cl de jus de pommes



# Soufflé glacé au chocolat

- Concassez grossièrement le chocolat.
- Mettez les blancs d'œufs et le sel dans un bol et montez-les en neige.



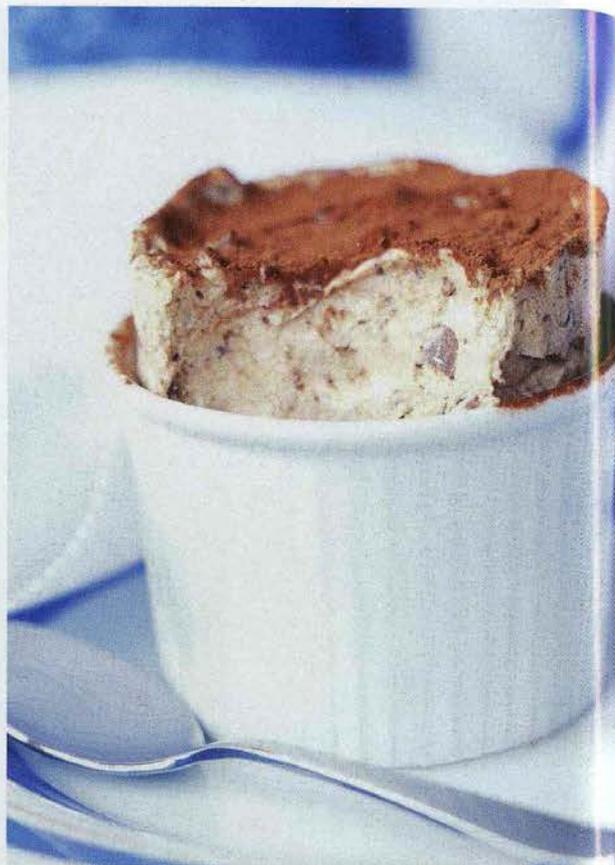
- Ajoutez le sucre en poudre et continuez de battre.
- Incorporez délicatement 120 g de chocolat en poudre, les brisures de chocolat et la chantilly.



- Entourez six moules à souffler individuels d'une bande de papier sulfurisé et garnissez les moules.



- Réservez au frais pendant au moins 2 h avant de servir.
- Saupoudrez avec le reste de chocolat en poudre.



## Le conseil

Pour concasser le chocolat, mettez-le dans un petit sac et écrasez avec le rouleau à pâtisserie sans trop appuyer.

## 6 personnes

50 g de chocolat noir  
150 g de chocolat en poudre non sucré  
200 g de sucre en poudre  
50 cl de chantilly  
2 blancs d'œufs  
1 pincée de sel



PRÉPARATION  
20 min



RÉFRIGÉRATION  
2 h



FACILE



BON MARCHÉ

Le vin conseillé  
Galliac  
Région d'origine  
Blanc du Sud-Ouest

# Soufflé glacé aux fruits rouges

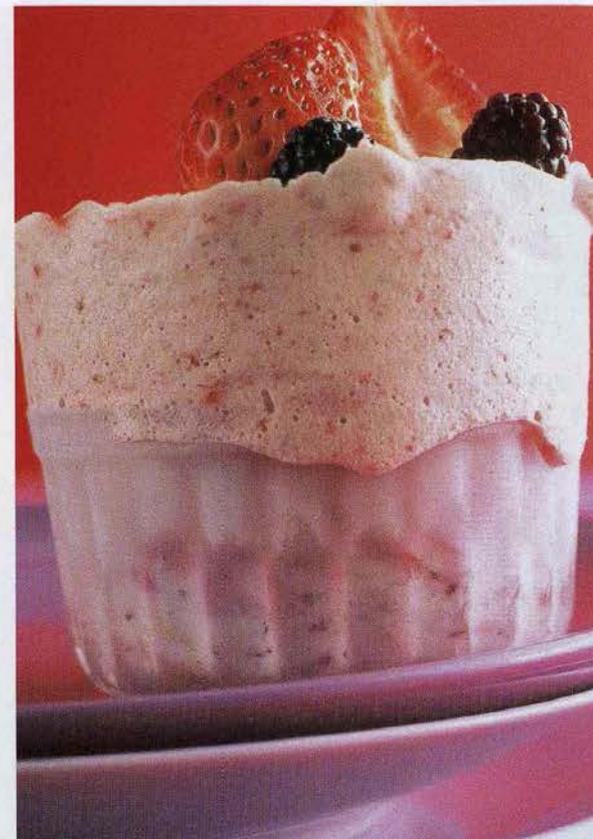
- Mixez finement les fruits lavés et équeutés avec le sucre en poudre.



- Mettez les blancs d'œufs et le sel dans un bol et montez-les en neige.



- Mélangez délicatement la purée de fruits, la chantilly et les blancs en neige.



## Le conseil

On peut facilement préparer des soufflés glacés individuels. 2 h de réfrigération seront alors suffisantes.

- Entourez un moule à soufflé d'une bande de papier sulfurisé et remplissez le moule.
- Réservez au frais pendant au moins 6 h avant de servir.

## 6 personnes

400 g de fruits rouges mélangés  
400 g de sucre en poudre  
50 cl de chantilly  
2 blancs d'œufs  
1 pincée de sel



PRÉPARATION  
20 min



RÉFRIGÉRATION  
6 h



FACILE



CHER

Le vin conseillé  
Sancerre  
Région d'origine  
Rosé de Loire

# Tapioca au lait de coco

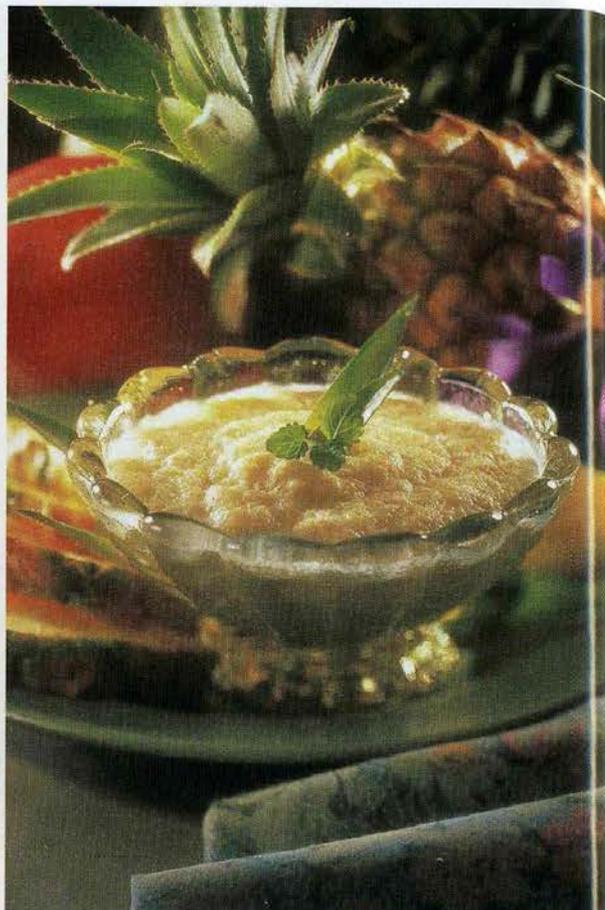
- Versez le lait de coco dans une casserole. Versez le tapioca en pluie et laissez cuire 5 min.



- Mixez, puis incorporez le sucre en poudre. Laissez refroidir à température ambiante.



- Répartissez dans les coupes de service et réservez au frais jusqu'au moment de servir.



### Le conseil

Servez accompagné de fruits frais.

### 6 personnes

50 cl de lait de coco  
6 cuillères à soupe de tapioca  
50 g de sucre en poudre

# Tartuffo expresso

- Remplissez chaque coque en chocolat de glace au café. Ajoutez au centre de chaque coque une cuillère à soupe de pâte pralinée et terminez par une amande.



- Mettez les coques ainsi remplies au congélateur 30 min minimum.



- Versez la gelée dans une petite casserole, ajoutez 6 cuillères à soupe d'eau et portez à ébullition. Remuez jusqu'à ce que l'eau soit bien diluée dans la confiture puis laissez refroidir.



- Servez chaque tartuffo sur un lit de coulis de cerises et saupoudrez de cacao.



### Le conseil

Vous pouvez remplacer l'amande grillée par une cerise à l'eau-de-vie ou parfumer le coulis de cerises au kirsch.

### 6 personnes

6 coques en chocolat  
50 cl de glace au café  
6 cuillères à soupe de gelée de cerises  
6 cuillères à soupe de pâte pralinée  
6 amandes grillées à sec  
2 cuillères à soupe de cacao en poudre

Le vin conseillé  
Arbois

Région d'origine  
Rosé du Jura



PRÉPARATION  
20 min



CUISSON  
5 min



FACILE



RAISONNABLE

Le vin conseillé  
Coteaux du Layon

Région d'origine  
Blanc d'Anjou



PRÉPARATION  
20 min



CONGÉLATION  
30 min



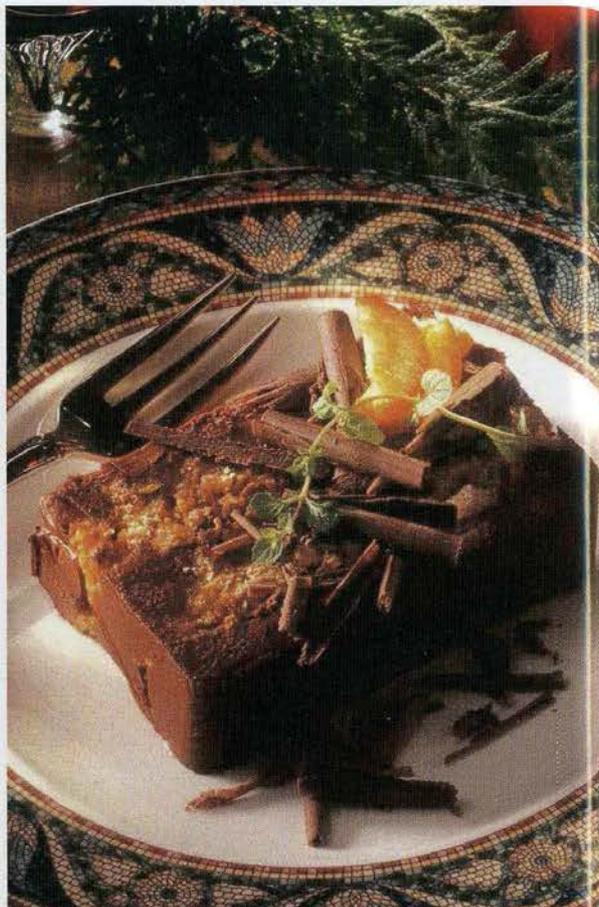
FACILE



BON MARCHÉ

# Terrine glacée au chocolat et à l'orange

- Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
- Faites un sirop avec le jus d'orange et le sucre, ajoutez ce sirop au chocolat fondu ainsi que le beurre ramolli. Retirez du feu.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes, ajoutez les jaunes au chocolat ainsi que la moitié des écorces d'oranges taillées en petits morceaux. Fouettez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la crème.
- Tapissez un moule rectangulaire ou une terrine de papier d'aluminium.
- Taillez les biscuits à la cuillère pour tapisser le fond, trempez-les rapidement au fur et à mesure dans la liqueur coupée d'eau. Remplissez le moule de mousse au chocolat et de petits morceaux de biscuits.
- Mettez au frais jusqu'au lendemain pour faire durcir la mousse.
- Au moment de servir, démoulez la terrine et décorez de copeaux de chocolat.



## 8 personnes

150 g de chocolat fondant  
1 orange  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre  
50 g de beurre

4 œufs  
100 g d'écorces d'oranges confites  
12 biscuits à la cuillère  
2 cuillères à soupe de liqueur d'orange  
Copeaux de chocolat

# Terrine glacée aux trois parfums

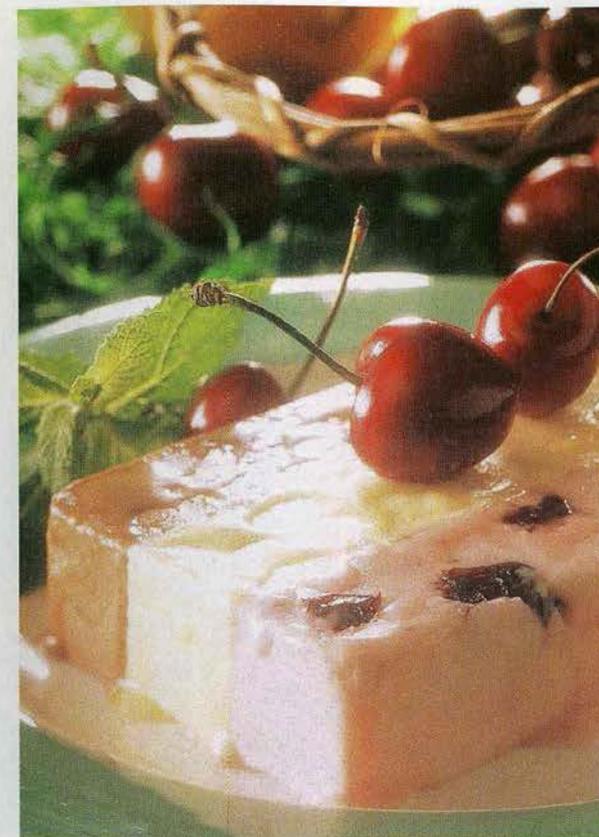
- Garnissez un moule rectangulaire allant au congélateur de film alimentaire. Répartissez à la spatule la glace au chocolat, lissez bien. Ajoutez la glace à la vanille et terminez par la glace à la cerise.



- Placez au congélateur minimum 1 h.
- Sortez le moule et attendez 5 min avant de démoulez la glace.



- Présentez chaque tranche de terrine glacée accompagnée de cerises fraîches et de feuilles de menthe.



## Le conseil

Pour sophistiquer ce dessert, vous pouvez ajouter une couche de génoise dans le fond de la terrine et la recouvrir de meringue.

## 6 personnes

50 cl de glace à la cerise  
50 cl de glace à la vanille  
50 cl de glace au chocolat  
Quelques cerises  
Feuilles de menthe



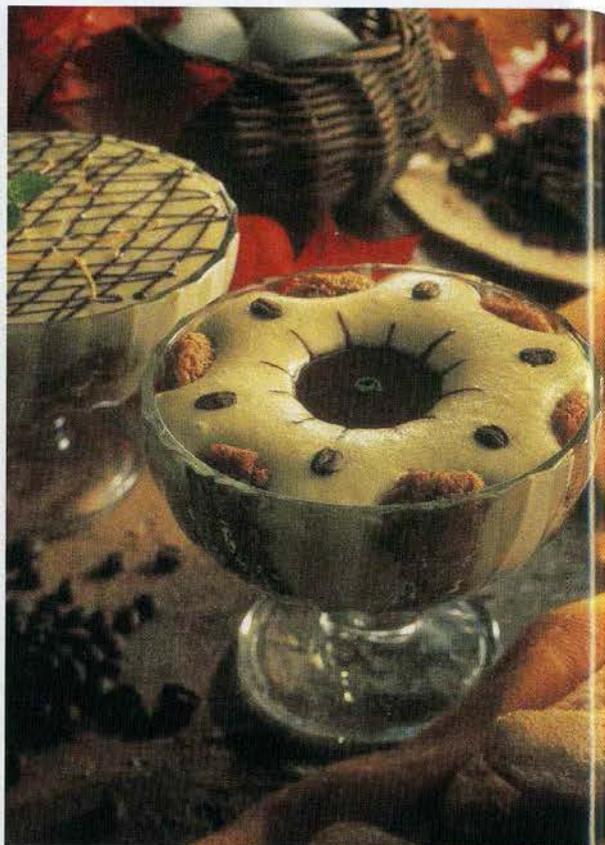
- Battez les blancs d'œufs en neige. Réservez.
- Battez les jaunes d'œufs et ajoutez-y le mascarpone et le sucre. Incorporez délicatement les œufs en neige à ce mélange. Réservez.



- Dans un bol, mélangez le café et le cognac et trempez-y rapidement les langues de chat.
- Tapissez le fond d'une grande coupe avec 12 demi-langues de chat.
- Recouvrez avec la moitié du mélange au fromage puis avec les langues de chat restantes.
- Ajoutez par-dessus l'autre moitié du mélange au fromage.



- Badigeonnez de quelques cuillères à soupe du mélange café-cognac et garnissez de quelques copeaux de chocolat râpé.
- Servez froid.



### Le conseil

Vous pouvez remplacer les langues de chat par des biscuits cuillères.

### 6 personnes

500 g de mascarpone  
2 œufs  
1 cuillère à soupe de sucre  
12 langues de chat  
75 cl de café fort  
8 cl de cognac  
Quelques copeaux de chocolat

- Pelez 2 bananes et découpez-les en rondelles.



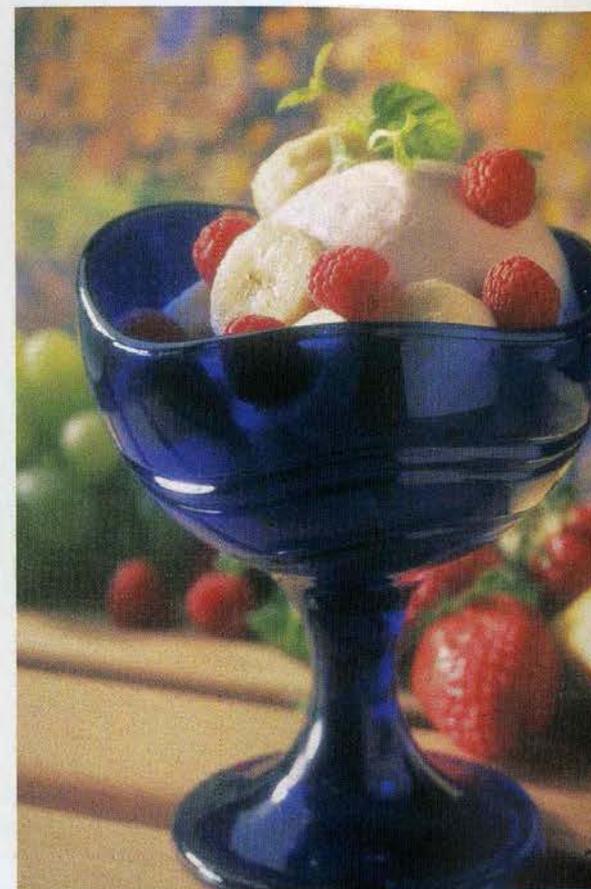
- Mettez-les dans le bol du robot avec 300 g de framboises, les yaourts, le lait, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Mixez.



- Versez dans une sorbetière et faites prendre au congélateur.



- Au moment de servir, répartissez le yaourt glacé dans les coupes et garnissez-le avec les fruits réservés.



### Le conseil

Utilisez des yaourts à la vanille et supprimez le sucre vanillé.

### 6 personnes

4 yaourts naturels  
500 g de framboises  
3 bananes  
2 verres de lait  
100 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé

