

CRÈME CARAMEL CYRIL LIGNAC

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Pour 4 personnes

Ingrédients :

90 g de caramel au beurre salé

20 ml de lait

2 jaunes d'œuf 20 g de sucre

20 g de farine

100 g de beurre

Préparation :

Pour un caramel "à sec", dans une casserole, ajoutez du sucre et faites chauffer. Dès qu'il caramélise, rajoutez de nouveau du sucre, puis répétez cette étape jusqu'à avoir la quantité désirée. Ainsi, vous pouvez choisir la couleur et la température que vous souhaitez.

- Prenez vos récipients et versez y au centre votre caramel. N'ajoutez pas trop de caramel pour que votre préparation en ne soit pas trop sucrée.
- Dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs puis fouettez avant d'incorporer le sucre.
- Vous pouvez aussi ajouter de la vanille et de la fève de tonka pour donner un bon goût à votre préparation. Additionnez à tout cela votre lait et mélangez.
- Versez la préparation dans les ramequins préparés précédemment.
- Cuisez la préparation au four, dans un bain-marie, pendant une heure à 160°C.
Démoulez et retournez les petites crèmes avant de servir. Bon appétit !

GÂTEAU À LA CRÈME DE LAIT

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 1 heure et demie

6 personnes:

Caramel :

70 g d'eau

200 g de sucre

Première pâte:

5 g de sucre vanillé

170 g de lait

200 g de crème

150 g de lait concentré

3 œufs

Deuxième pâte:

75 g de sucre

1 pincée de sel

3 g de levure chimique

75 g de farine

5 g de sucre vanillé

30 g d'huile

40 g de lait

3 œufs

Préparation :

1. Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole à fond épais jusqu'à obtenir du caramel.
2. Le verser dans un moule.
3. Préparer la première pâte en fouettant les œufs entiers avec le sucre, les laits et la crème.

4. Filtrer cette préparation en la versant dans le moule.
5. Pour la deuxième pâte, casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
6. Fouetter ces derniers avec 30 g de sucre et le sucre vanillé.
7. Ajouter le lait et l'huile.
8. Incorporer la farine avec la levure.
9. Monter les blancs en neige ferme avec le sucre restant et le sel.
10. Les incorporer délicatement aux jaunes.
11. Verser la pâte obtenue dans le moule.
12. Mettre ce dernier dans un autre plus grand.
13. Y verser de l'eau chaude.
14. Faire cuire au bain-marie au four pendant une heure et demie.

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET A L'ORANGE

Ingrédients :

30 g de poudre de cacao non sucré
1 sachet de levure chimique
60 g de fécule de pommes de terre
180 g de farine
Zeste d'orange
Jus d'orange
120 g d'huile
1 pincée de sel

180 g de sucre

4 œufs

Préparation:

1. Préchauffer le four statique à 180 degrés.
 2. Fouetter les œufs et le sucre une dizaine de minutes au batteur.
 3. Incorporer l'huile, le jus et le zeste râpé d'orange.
 4. Tamiser la farine avec la levure et la féculé.
 5. Les ajouter à la préparation.
 6. Bien mélanger pour avoir une pâte homogène.
 7. La diviser en deux.
 8. Ajouter le cacao dans l'une des pâtes.
 9. Beurrer et fariner un moule bundt de 25 cm de diamètre.
 10. Y alterner les deux pâtes.
 11. Enfourner pour trois quarts d'heure.
 12. Éteindre le four et entrouvrir sa porte.
 13. Laisser le gâteau dedans une dizaine de minutes, puis le laisser refroidir totalement.
 14. Démouler et servir le gâteau bundt au chocolat et à l'orange.
-

GÂTEAU AUX POMMES ONCTUEUX

Ingrédients:

300 g de farine

200 g de sucre blanc

4 oeufs

un sachet de levure en poudre pour les desserts

4 pommes golden, une écorce râpée de citron

30 ml de jus de citron et deux cuillères de sucre

Zeste de citron

Huile de tournesol

Préparation :

1. Dans un robot de cuisine montez les œufs avec le sucre au moins pendant dix minutes pour que tout soit volumineux.
2. Pelez et râpez une pomme et coupez en tranches fines les autres pommes puis baignez-les avec le jus de citron (et les deux cuillères de sucre) pour qu'elles ne noircissent pas.
3. Dans les œufs bien montés ajoutez une cuillère à café d'huile, la pomme râpée,
4. ensuite rajoutez la farine, vous pouvez faire moitié maïzena, moitié farine pour un gâteau plus moelleux.
5. Tamisée avec la levure et du zeste de citron, la pâte est prête.
6. Versez-la dans une moule à tarte (préféablement une moule de 24 cm) et saupoudrez-la avec des tranches de pomme et ajoutez,
7. par dessus un peu de zeste de citron et le sucre de canne, ce dernier
8. sert à faire dorer les pommes à la surface, mettez donc une pincée par-ci par-là.
9. Mettez au four pendant 40-45 minutes (le four préchauffé à 180 degrés).

BRIOCHE AU YAOURT ET PÉPITES

DE CHOCOLAT

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 30 minutes

Portions: 4

Ingrédients:

1 jaune d'œuf
1 sachet et demi de levure chimique
1 càc de sel
2 càs de sucre
100 g de pépites de chocolat
600 g de farine
350 g de yaourt brassé

Préparation:

1. Préchauffer le four à 210 degrés.
2. Mettre le yaourt dans un bol.
3. Ajouter le sucre et le sel.
4. Incorporer la farine avec la levure.
5. Bien travailler le tout pour avoir une pâte collante et homogène.
6. Ajouter les pépites de chocolat.
7. Continuer à pétrir pour bien les répartir.
8. Tapisser un moule à cake de papier cuisson.
9. Y transférer la préparation.
10. Badigeonner la surface de jaune d'œuf battu avec un peu d'eau.
11. Enfourner pour une demi-heure.
12. Laisser tiédir, retirer du moule et laisser refroidir.
13. Servir la brioche au yaourt et aux pépites de chocolat.

TARTE SUISSE AUX POMMES

Ingrédients:

3 pommes

le jus d'un demi citron

2 oeus

100 g de farine

100 g de sucre

100 g de beurre pommade

1/2 sachet de levure chimique

1/2 càc de sucre en poudre

1 pincée de sel

nappage neutre

Préparation :

1. Épluchez les pommes et coupez les en fines lamelles.
2. Mettez-les dans un plat et arrosez-les du jus d'un demi citron pour qu'elles ne brunissent pas.
3. Préparer un quatre quart en mélangeant dans le bol du robot le sucre et le beurre pommade.
4. Ajoutez-y ensuite les jaunes d'oeufs et la farine tamisée avec la levure chimique et la vanille.
5. Terminez par ajouter délicatement les blancs d'oeufs

montés en neige ferme avec une pincée de sel.

6. Beurrez votre moule à tarte
 7. Chemisez votre moule à tarte avec du beurre et un peu de sucre en poudre (c'est mon petit truc pour avoir un cake bien coloré et croustillant)
 8. Versez la pâte à cake dans le moule chemisé et égalisez le dessus avec une spatule.
 9. Disposez toutes les lamelles de pommes sur le cake.
 10. Enfournez environ 30 minutes à 210°C (20 minutes à 210°C puis 10 minutes à 190°C pour moi)
 11. Le gâteau est cuit quand la lame d'un couteau ressort sèche du gâteau et qu'il est bien doré
 12. Laissez refroidir la tarte sur une grille.
 13. Pendant ce temps préparez le nappage neutre et badigeonnez-en la tarte lorsqu'elle est refroidie.
-

CAKE MOELLEUX A LA VANILLE

INGRÉDIENTS :

- 3 oeufs
- 120 g de sucre
- 60 g de beurre
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure
- 200 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION :

1
Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2
Ajouter le beurre fondu, la farine, le sel, la levure, la crème liquide et les grains de la gousse de vanille. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

3
Verser dans un moule chemisé et enfourner 40 minutes à 180°C.

4
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

BROWNIE AUX NOIX DE PÉCANS

Ingrédients :

- 3 œufs
- 180 g de beurre
- 45 g de noix
- 180 g de chocolat noir
- 135 g de Vernoise
- 1 bonne cuillère à soupe de crème épaisse
- 90 g de farine
- 60 g de noix de pécan
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 240 °C et glissez-y les noix pour leur donner plus de goût.

- Beurrez votre moule carré. Privilégiez un moule amovible.
 - Dans une casserole, faites fondre le chocolat en douceur. Une fois le chocolat fondu, ajoutez le beurre préalablement coupé en dès.
 - Dans un bol, battez les œufs avec le sucre.
 - Ajoutez la crème fraîche à votre préparation puis votre mélange de chocolat fondu et le beurre.
 - Ajoutez aussi la farine et une pincée de sel et mélangez le tout.
 - Versez votre préparation dans le moule.
 - Disposez les noix et enfoncez-les.
 - Secouez le moule.
 - Enfournez pendant 20 minutes à 140 °C.
 - À la sortie du four, plongez le moule dans l'eau froide pour éviter la surcuisson des bords.
 - Une fois refroidi, placez votre brownie au réfrigérateur pendant 3 heures.
-

SOUPE DE PATATE DOUCE

4 personnes :

- 250 gr de pois cassés
- 1 oignon
- 30 gr de beurre
- 1 grosse carotte
- 1 patate douce
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre

Préparation :

1. Pelez et émincez l'oignon, puis pelez la carotte et coupez-la en dés.
 2. Faites revenir l'oignon avec 20 g de beurre dans une casserole.
 3. Ajoutez la carotte, puis les pois cassés.
 4. Versez 1,5 l d'eau et laissez cuire 1 heure à couvert, à feu doux.
 5. Pelez et coupez les patates douces en 8 et plongez-les dans la casserole à mi-cuisson.
 6. À la fin de la cuisson, mixez finement.
 7. Salez, poivrez et servez dans des assiettes creuses avec une bonne cuillerée de crème fraîche.
 8. Servez chaud !
-

FLAN COCO

Ingrédients 6 à 8 personnes :

- 1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
- 4 œufs
- 40 cl de lait de coco
- 100 g de noix de coco râpée
- $\frac{1}{2}$ noix de coco fraîche
- 1 gousse de vanille
- 150 g de sucre de canne en poudre

Préparation :

1. Réalisez un caramel en faisant fondre le sucre avec 3-4 cuillerées à soupe d'eau.
2. Versez-le ensuite dans le moule à manquer.

3. Dans un saladier, versez le lait concentré puis ajoutez les œufs et mélangez.
4. Ajoutez le lait de coco, la vanille grattée puis la noix de coco râpée. Mélangez bien le tout.
5. Versez dans le moule et cuire au bain-marie 45 minutes environ après avoir préalablement préchauffé votre four à 150 °C.
6. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez dans le réfrigérateur 4 heures au moins.
7. Démoulez sur un plat de service, recouvrez de coco fraîche râpée et servez.