

TARTE TATIN BIS

- 6 à 8 Personnes
- Préparation: 1 heure
- Cuisson: 40 minutes
- Repos: 40 minutes

INGRÉDIENTS :

Pour la pâte feuilletée :

- 300 gr de farine T55
- 360 gr de beurre
- 23 gr de sucre en poudre
- 4,5 gr de sel
- 135 g d'eau

Pour la tatin :

- 8 pommes caramélisées
- 200 g de sucre
- Un peu de rhum (ou du Calvados)

PRÉPARATION :

- Préparez la pâte feuilletée en mélangeant la farine, le sel, le sucre, le beurre et l'eau. Veillez à ce qu'il reste des petits morceaux de beurre. Réservez au frais dans du papier film pendant 40 minutes.
- Pendant ce temps, lavez, épluchez et coupez vos pommes. Déposez-les dans un plat et versez un peu de jus de citron dessus.
- Réalisez un caramel en faisant fondre le sucre. Déglacez-le avec une goutte de rhum, puis versez-le dans un moule à manqué.
- Venez déposer harmonieusement vos pommes sur le caramel et parsemez d'un peu de sucre.

- Récupérez votre pâte feuilletée Aplatissez-la avec un rouleau à pâtisserie de manière à obtenir un rectangle.
 - Repliez la pâte en trois sur elle-même, retournez-la d'un quart de tour et aplatissez-la à nouveau. Répétez l'opération 4 fois.
 - Une fois que votre pâte fait 3 mm d'épaisseur, découpez-la à la taille de votre moule.
 - Placez la pâte sur vos pommes. Enfournez à 190°C pendant 40 minutes.
 - Une fois la cuisson terminée, sortez la tarte du four, videz le jus et attendez une dizaine de minutes avant de la retourner.
-

GÂTEAUX AUX AMENDES

Ingrédients

- sucre
- sucre vanillé
- 15 g de fécule de maïs
- lait
- 3 œufs
- poudre à lever
- farine
- huile végétale
- Amendes

Préparation :

1. Tout d'abord, versez 1 œuf, 50 grammes de sucre, 10 grammes de sucre vanillé et 15 grammes de fécule de maïs dans une casserole.

2. Mélangez bien et ajoutez également 250 ml de lait et faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaisse.
 3. Transférer le tout dans un saladier, couvrir d'un film alimentaire et laisser refroidir.
 4. Pendant ce temps, dans un autre bol, verser 2 œufs, 100 g de sucre et une pincée de sel. Mélanger à l'aide d'un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
 5. Ajouter également 100 ml de lait, 50 ml d'huile végétale et mélanger avec le fouet électrique.
 6. Ajoutez ensuite 170 grammes de farine, une cuillère à café de levure chimique, 50 grammes d'amandes moulues et mélangez au fouet électrique.
 7. Verser le mélange dans un moule rectangulaire tapissé de papier sulfurisé et placer 50 grammes d'amandes effilées sur le dessus.
 8. Verser la crème refroidie dans une poche à douille et faire des lignes comme sur la photo.
 9. Cuire au four à 170 degrés pendant 40 minutes.
 10. Enfin, démouler le gâteau et le décorer avec du sucre glace.
 11. Le gâteau aux amandes est prêt.
-

CREPES AUX POMMES

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Temps total : 20 minutes

Ingrédients

- 150 g de yaourt blanc
- 140 g de farine (à volonté)
- 1 pomme, pelée et râpée
- 2 cuillères à café d'édulcorant stevia (ou 1 cuillère à soupe de miel ou de sirop d'agave)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- $\frac{1}{2}$ cuillère à café de levure chimique
- un filet d'huile pour la poêle à frire

Préparation :

1. Pour commencer, casser l'œuf dans un bol, ajouter l'édulcorant (ou le miel ou le sirop) et battre les ingrédients correctement à l'aide d'un fouet à main.
2. Ajoutez ensuite la pincée de sel, la pomme pelée et râpée et le yaourt et mélangez bien à l'aide d'une spatule.
3. Tamiser et intégrer la farine préalablement mélangée à la levure chimique, puis mélanger pour obtenir un mélange lisse et homogène.
4. Enfin, verser un peu d'huile dans une poêle antiadhésive, ajouter quelques cuillères à soupe du mélange à la fois (en fonction de la capacité de votre poêle), façonner en forme de crêpe ronde et cuire des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Continuer ainsi jusqu'à ce que la pâte soit cuite.
5. Une fois prêtes, apportez-les à table et dégustez-les telles quelles ou avec une cuillère à café de confiture légère, de pâte à tartiner protéinée, de fruits frais ou de yaourt nature !

RACLETTE RAPIDE

6 personnes :

- 1kg Pommes de terre à chair ferme pour cuisson vapeur
- 1kg Fromage à raclette coupé en lamelles
- 6 tranches Poitrine fumée
- 6 tranches Jambon cru(Parme, Bayonne ou autre)
- 12 tranches Viande des grisons
- 12 tranches Rosette
- 3 Brins de thym frais
- 1 Pot de cornichons(et petits oignons au vinaigre)
- Poivre du moulin

Préparation :

1. Lavez les pommes de terre puis faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur.
2. Coupez la charcuterie en mini lamelles, disposez-la dans un plat, couvrez d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur.
3. Lorsque les pommes de terre sont cuites, pelez-en quelques unes, émincez-les en rondelles et répartissez-les dans les petits poêlons à raclette.
4. Ajoutez un petit assortiment de charcuteries par dessus, poudrez de thym puis recouvrez chaque petit poêlon d'une belle lamelle de fromage.
5. Il ne restera plus aux convives qu'à glisser son poêlon dans un compartiment de l'appareil à raclette pour que le fromage fonde. Poivrez et déguster.
6. Ensuite, posez directement sur la table le reste des pommes de terre gardées au chaud, la charcuterie et les lamelles de fromage, chacun reconstituera son assortiment.

7. N'oubliez pas de proposer des cornichons et les oignons au vinaigre en accompagnement et servez avec une belle salade verte.

TIRAMISU FRAMBOISE

8 personnes :

- 4 oeufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboisesufs
- 500g Mascarpone
- 80g Sucre
- 32 Biscuits à la cuillère
- 80cl Eau
- 8 cuil. à soupe Sirop de framboises
- 400g Framboises

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez l'eau avec le sirop de framboises.
2. Imbibez vos biscuits à la cuillère du sirop de framboises.
3. Séparez les blancs des jaunes de vos œufs.
4. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez le mascarpone et fouettez de nouveau.
6. Montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les à

votre préparation à base de mascarpone en soulevant la masse jusqu'à obtenir une crème homogène.

7. Lavez les framboises. Conservez quelques framboises pour le décor et mixez les autres.
 8. Faites le montage de votre tiramisu en alternant les couches de biscuits, de crème au mascarpone et de coulis de framboises.
 9. Entrez au moins 1 h au frais.
 10. Agrémentez la surface d'un peu de coulis et de quelques framboises fraîches..
-

FLAN COCO

6 personnes :

- 1Boîte de lait de coco(400 g)
- 1Boîte de lait concentré sucré(400 g)
- 3Oeufs
- 10cuil. à soupe Noix de coco
- 4cuil. à soupe Caramel liquide
- 1cuil. à café Vanille liquide

Ingrédients :

1. Préchauffez le four à 180 °C (th.6°). Mélangez les œufs avec le lait de coco et le lait concentré, sans faire mousser. Incorporez la vanille et la noix de coco râpée.
2. Versez le caramel dans le fond d'un moule à cake puis versez doucement la préparation au lait de coco.
3. Déposez le moule dans un grand plat et versez autour de l'eau très chaude, aux deux tiers de la hauteur. Faites cuire 45 min.
4. Laissez tiédir le flan puis réservez au réfrigérateur pour 6 h. Démoulez et servez froid, décoré de copeaux de

noix de coco.

CHOCOFLAN

Les ingrédients :

Pour le flan :

- 400 g de lait concentré
- 600 ml de lait
- 6 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour le gâteau au chocolat :

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 ml de lait
- 7g de levure chimique
- 25 g de cacao sans sucre
- 125 g de farine

Pour le caramel :

120 g de sucre

Préparation :

1. *Préparez le caramel* : Versez le sucre dans une poêle à fond épais et faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit fondu et qu'il ait pris une jolie couleur

ambrée.

2. Versez le caramel ainsi obtenu dans un moule de 22 cm environ.
 3. *Préparez ensuite le gâteau au chocolat:*
 4. Faites fondre le beurre. Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 5. Ajoutez le lait puis le cacao, la farine et la levure. Terminez par le beurre fondu.
 6. Mélangez bien jusqu'à complète incorporation des ingrédients.
 7. Versez la préparation dans votre moule sur le caramel durci.
 8. *Préparez le flan :* Mettez le four à préchauffer à 150 °C. Mettez tous les ingrédients dans un blender et mélangez le tout.
 9. Versez le flan sur le gâteau au chocolat très doucement pour éviter d'y creuser un trou.
 10. Enfournez pour 1 heure dans un bain-marie déjà chaud.
 11. Laissez refroidir 2 h à température ambiante puis le mettre au réfrigérateur.
 12. Laissez refroidir au moins 4 h avant de démouler. Laissez-le un peu se réchauffer avant de retirer le moule.
 13. L'idéal, c'est même de le préparer la veille pour le lendemain, il n'en sera que meilleur !
-

GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES

Ingrédients pour 4 personnes :

Ingrédients pour la pâte:

- 100 g de farine avec levure incorporée
- 3 pommes râpées
- 150 g de beurre demi-sel fondu
- 90 g de sucre en poudre
- 3 pommes épluchées et coupées en tranches
- 3 œufs
- 10 cl de lait.

Ingrédients pour la Garniture:

- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 50 g de sucre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Préparer la base du gâteau en mélangeant œufs, sucre puis farine, beurre fondu et lait.
3. Ajouter les pommes râpées.
4. Dans un moule à manqué beurré et fariné pas trop grand (le mien fait 22 cm) déposer en rosace la moitié des pommes en tranches.
5. Verser délicatement la pâte à gâteau.
6. Finir en disposant le reste des tranches de pomme en rosace.
7. Enfourner pour environ 25 minutes.
8. Pendant ce temps, faire fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette.
9. Laisser tiédir puis mélanger avec les œufs et le sucre.
10. Sortir le gâteau après 25 mn de cuisson et verser la garniture sur le dessus.
11. Enfourner de nouveau pour 20 minutes environ. Vérifier

la cuisson en piquant le gâteau.
12. Sortir du four et déguster tiède ou froid.

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC ET CITRON

Ingrédients :

- 500 gr de fromage blanc
- 90 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 3 oeufs
- le zeste de 2 citrons non traités

Préparation :

1. Commencez par séparer les blancs des jaunes d'œuf et battez les blancs jusqu'à obtenir une texture ferme.
2. Dans un autre récipient, fouettez le fromage blanc avec le sucre.
3. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs, suivi d'un ajout progressif de la farine.
4. Ajoutez délicatement les zestes de citron et les blancs d'œufs montés en neige.
5. Préchauffez votre four à 180°C.
6. Beurrez un moule à charnière de 18 cm de diamètre pour éviter que le gâteau ne colle.
7. Versez la préparation dans le moule et mettez-le au four pendant 30 minutes.
8. Une fois la cuisson terminée, laissez le gâteau refroidir, retirez le cercle du moule et placez-le au réfrigérateur pendant au moins quatre heures avant de

servir.

BEIGNETS AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 12 minutes

Portions: 8

Ingrédients

25 g de lait

3 cl d'huile de tournesol

50 g de sucre

90 g de farine

1 œuf

Sucre glace

1 sachet de levure chimique

80 g de pépites de chocolat

Zeste râpé d'1 citron

Préparation:

1. Ajouter lentement la farine.
2. Incorporer le zeste d'agrumes.
3. Verser l'huile, puis le lait.
4. Ajouter la levure, puis les pépites de chocolat et remuer avec une spatule.
5. Huiler le moule à beignets et y répartir la pâte.
6. Enfourner les beignets aux pépites de chocolat pour environ 12 minutes.
7. Laisser refroidir, décorer de sucre en poudre et

déguster.