

# 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.
-

# CAKE AU YAOURT ET CITRON

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 6

## Ingrédients

12 g de levure chimique

50 g de féculé de pommes de terre

200 g de farine

1 pot de yaourt au citron (125 g)

9 cl d'huile de tournesol

Extrait de vanille

4 cl de jus de citron

Zeste râpé d'1 citron

180 g de sucre

3 œufs

## Préparation:

En continuant à battre, ajouter progressivement l'huile, puis le jus d'agrumé et le yaourt.

Tamiser la farine avec la levure et la féculé.

Les incorporer au mélange, en remuant délicatement de bas en haut.

Transférer la pâte dans le moule et enfourner pour 45 minutes.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

Servir le cake au citron et au yaourt.

---

# PASTEIS DE NATA

## Ingrédients

3 œufs

1 pâte feuilletée prête à l'emploi

30 cl de lait

120 g de sucre roux

20 g de farine

Le jus d'1/2 citron

1 bâton de cannelle

1 pincée de sel

15 g de beurre

## Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Faire chauffer doucement le lait avec le sucre, le bâton de cannelle et la gousse de vanille fendue en 2.
3. Verser la farine dans un saladier avec une pincée de sel.
4. Quand le lait arrive à ébullition, retirer la casserole du feu puis enlever la vanille et la cannelle.
5. Verser le lait sur la farine en remuant énergiquement pour ne pas avoir de grumeaux.
6. Ajouter 2 jaunes d'œufs et 1 œuf entier puis le jus de citron en continuant de mélanger.
7. Beurrer 8 petit moules à tartelettes puis étaler dedans 8 cercles de pâte feuilletée.
8. Verser la préparation dessus puis enfourner 15 minutes à 200°C en surveillant la cuisson.
9. Au moment de servir, saupoudrer du sucre glace ou de la

cannelle en poudre.

---

# POMMES DE TERRE AU FOUR AU FROMAGE A RACLETTE ET LARD

**4 personnes :**

Quelques pommes de terre moyenne

du lard fumé en tranches

du beurre

du poivre noir et du sel

quelques cornichons au vinaigre

**PRÉPARATION :**

Faites cuire les pommes de terre lavées et non épluchées à l'eau avec une pincée de sel. Égouttez-les, passez-les sous l'eau froide, épluchez-les et coupez-les en tranches.

Dans une poêle sans matière grasse, faites griller rapidement les tranches de lard fumé, réservez sur du papier absorbant..

Dans la même poêle, faites fondre un peu de beurre et faites rissoler les tranches de pommes de terre, 2 ou 3 minutes de chaque côté, en poivrant et salant légèrement.

Sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, assemblez les tranches de pommes de terre, de lard et de raclette (comme sur la photo) et piquez un bâtonnet pour maintenir en place.

Passez au four à 180°C ou sous le grill jusqu'à ce que le fromage fonde, servez aussitôt avec des petits cornichons.



---

# GRATIN DE COURGETTES AU JAMBON ET MOZZARELLA

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Portions : 2-3 personnes

## Ingrédients:

- 3 courgettes
- 2 œufs
- 200 g de mozzarella
- 3 tranches de jambon cuit
- q.s de Parmesan
- Sel au goût

## Préparation:

\_ Laver les courgettes, retirer les extrémités et les couper en tranches pas trop fines avec un couteau.

\_ Huiler un plat allant au four. Disposer une première rangée de courgettes, puis une de jambon et des morceaux de mozzarella.

\_ Couvrir d'une autre rangée de courgettes et continuer jusqu'à épuisement des ingrédients.

\_ Battre les œufs avec du sel et du parmesan dans une assiette. Verser le tout dans le plat de cuisson. Cuire au four chaud à 180 ° pendant environ 15-20 minutes. Le gratin de courgettes au jambon et à la mozzarella est prêt à être servi.

---

# CHAUSSON JAMBON ET RACLETTE

## Ingrédients :

**4 personnes :**

Pour un moule de 20 cm de diamètre:

- 3 oeufs
- 120 g de farine
- 10 cl de lait
- sel, poivre
- 2 tranches de jambon blanc ou 8 tranches de bacon (ou les 2, selon vos restes!)
- 8 tranches de fromage à raclette

## Préparation :

Etape: 1

Préchauffer le four à 200°(chaleur tournante).

Etape: 2

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec la farine et le lait. Saler et poivrer.

Etape: 3

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement dans la préparation précédente.

Etape: 4

Verser la moitié de la pâte dans le moule (beurré et fariné si nécessaire) puis recouvrir avec la moitié du jambon, poser les tranches de fromage puis le reste de jambon.

Etape: 5

Verser le reste de pâte. Enfourner et laisser cuire 20 min.

Etape: 6

Laisser reposer 5 min avant de démouler et servir.

---

## FONDANT AU COCO

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure 20 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 pot de lait concentré sucré (400 g)
- 120 g de noix de coco en poudre (+ un peu pour la déco)
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 50 g de maïzena
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 30 cl de lait
- 2 œufs

Ganache chocolat:

- 100 g de chocolat noir ou au lait
- 100 g de crème fraîche liquide

### Préparation :

Etape: 1

Préchauffer votre four à 180°.

Etape: 2

Dans un grand récipient, mélanger tous les ingrédients : lait, maïzena, sucre glace, crème fraîche, œufs, lait concentré et

noix de coco râpée.

Etape: 3

Je vous l'avais bien dit que c'était simple et rapide : tous les ingrédients ensemble et hop.

Etape: 4

Verser le tout dans un moule. Idéalement, prenez un moule en silicone pas trop grand pour avoir un gâteau bien épais.

Etape: 5

Si vous utilisez un moule classique, il faudra le beurrer et mettre du papier sulfurisé.

Etape: 6

Faire cuire au bain marie (avec de l'eau à 3/4 de la hauteur du moule) pendant 1h20 min à 180°, en recouvrant le gâteau d'une feuille de papier aluminium (pour éviter que le haut du gâteau ne soit trop cuit).

Etape: 7

Laisser le gâteau refroidir complètement avant de démouler (le mien a passé la nuit au réfrigérateur).

### **Ganache au chocolat:**

Etape: 1

Couper le chocolat en petit morceaux.

Etape: 2

Faire chauffer la crème liquide jusqu'à frémissement.

Etape: 3

Verser 1/3 de la crème sur le chocolat et mélanger bien.

Etape: 4

Recommencer l'opération deux fois pour obtenir une belle émulsion où le chocolat et la crème forment une texture homogène et onctueuse.

## **Décoration:**

Etape: 1

Poser votre gâteau sur une grille avec du papier aluminium en dessous.

Etape: 2

Déposer la ganache au centre du gâteau et sur les bords afin de recouvrir intégralement le dessert.

Etape: 3

Vous pouvez lisser avec une spatule, ou tapoter la grille afin de bien répartir la ganache.

Etape: 4

Vous pouvez ensuite décorer le gâteau en le saupoudrant d'un peu de poudre de noix de coco.

Etape: 5

Conserver dans une pièce fraîche jusqu'à la dégustation.