

FLAN PÂTISSIER CREMEUX

Temps de préparation : 30 minutes | Temps de cuisson : 30 minutes | Temps total : 1 heure | Kcal : 450 kcal Portions : 8

Ingrédients :

250 g de beurre bien froid
315 g de farine
7 g de sel
155 g d'eau froide
1200 g de lait entier
60 g de sucre vanillé
1 gousse de vanille
6 œufs (gros calibre)
200 g de sucre
120 g de maïzena
300 g de crème fleurette (30%)

Instructions :

1. Préparer la pâte feuilletée et foncer un moule à charnière ou un cercle à entremets, puis le placer au congélateur.
2. Chauffer le lait avec le sucre vanillé et la gousse de vanille sur feu doux.
Fouetter les œufs avec le sucre et la maïzena.
3. Verser le lait chaud dans le mélange d'œufs, puis remettre sur le feu doux en fouettant jusqu'à l'apparition des premières bulles.
4. Incorporer la crème liquide, couvrir de film et laisser reposer 1h à température ambiante.
5. Remplir le fond de pâte feuilleté de l'appareil à flan et cuire 25 minutes à 200°C, puis 5 minutes à 230°C.

FONDANT AU CHOCOLAT A LA COMPOTE DE POMME

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 6 (256 Kcal par portion)

Ingrédients:

4 œufs

180 g de compote de pomme

80 g de farine

150 g de chocolat noir

Préparation:

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie.
3. Incorporer la compote, puis les œufs
4. Ajouter la farine et mélanger.
5. Tapisser 6 ramequins de papier cuisson et y répartir la pâte.
6. Enfourner les fondants au chocolat et à la compote de pommes pour un quart d'heure.

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.

FRITTATA POMMES DE TERRE ET JAMBON

- 6 œufs
- 300 g de dés de jambon
- 1 oignon
- 50 g de fromage
- 30 g de beurre
- 4 pommes de terre
- 20 cl de crème
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre

Préparation :

1. Cuire d'abord les pommes de terre 20 minutes à l'eau bouillante.
2. Éplucher l'ail et l'oignon, les hacher et les faire revenir dans un poêle avec une noisette de beurre.
3. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).Beurrer un moule à manqué.
4. Peler les pommes de terre et les couper en dés.
5. Battre les œufs avec la crème, du sel et du poivre.

6. Ajouter ail, oignon, dés de jambon et pommes de terre.
 7. Verser dans le moule, saupoudrer de fromage râpé et enfourner.
 8. Cuire 25 à 30 minutes.
-

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 À LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Ingrédients :

Pour la base au chocolat :

2 oeufs

30 g de farine

100 g de chocolat noir

65 g de sucre

75 g de beurre

Mousse au chocolat :

200 g de chocolat noir ou au lait

75 g de sucre

3 jaunes

30 cl de crème liquide entière (30% de mat. grasse)

Préparations :

1. Préchauffer d'abord votre four à 160 C
2. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
3. Verser le chocolat fondu dans un récipient, ajouter le sucre et les oeufs. Bien incorporer le tout. Ajouter la farine et mélanger.
4. Verser dans un cercle à pâtisserie posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou un moule amovible beurré et fariné. Cuire 15-20 min. Sortir du four et laisser tiédir.

MOUSSE AU CHOCOLAT :

1. Dans une casserole, faites un sirop avec le sucre et l'eau (2 cuil. à soupe), portez à ébullition jusqu'à atteindre 118°C.
2. Fouettez les jaunes d'oeufs dans un bol en versant le sirop en filet, vous obtenez un mélange mousseux clair (une pâte à bombe).

3. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou bain marie, et ajoutez le à cette préparation, laissez le tout baisser à température ambiante.

GÂTEAU À LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 35 minutes

Portions: 6

Ingrédients:

Pour la pâte:

200 g de farine

5 g de levure chimique

Du sucre vanillé

50 g de sucre

15 cl de lait

2 càs de cacao en poudre non sucré

Pour la mousse:

2 càs de poudre de cacao amer

30 cl de crème fouettée

80 g de sucre glace

Pour le glaçage:

10 cl de crème fouettée

q.s de chocolat noir

Préparation:

Réaliser la pâte

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Tamiser la farine avec le sucre vanillé et le cacao dans un bol.
3. Y ajouter le sucre et mélanger avec une spatule.
4. Verser le lait progressivement, en fouettant le tout.
5. Ajouter la levure et mélanger.
6. Tapisser un moule à charnière de papier cuisson et y verser la préparation.
7. Égaliser, couvrir et enfourner une demi-heure.
8. Retirer du four, mettre sur un plateau et diviser en deux.
9. Mettre l'une des portions au frais.

Réaliser la mousse

1. Monter la crème en chantilly, en ajoutant le sucre glace et le cacao.
2. Garnir la base de cette crème et l'égaliser.

Préparer le glaçage

1. Hacher le chocolat et le mettre dans une casserole avec la crème.
 2. Faire chauffer le tout, en remuant.
 3. Recouvrir le gâteau du glaçage et le servir.
 4. Le gâteau mousse au chocolat est prêt à être dégusté.
-

GÂTEAU A LA NOIX DE COCO ET A LA COMPOTE DE FRAISE

Ingredients

Pâte:

8 g de levure chimique

2 œufs

110 g de sucre

60 g de noix de coco râpée

120 g de farine

50 g de beurre fondu

10 cl de lait

Compote de fraises:

20 g de féculé de pommes de terre

60 g de sucre

300 g de fraises

Décoration:

10 g de noix de coco râpée

4 càs de confiture d'abricots

Préparation:

Réaliser la pâte

1. Préchauffer le four statique à 180 degrés.
2. Battre les œufs avec le sucre pendant 8 minutes.
3. Incorporer le beurre, puis le lait.
4. Tamiser la farine sur le mélange.
5. Ajouter la levure et la noix de coco râpée.
6. Remuer le tout avec une spatule.
7. Tapisser un moule de 20 cm de papier sulfurisé et y transférer la préparation.

8. Enfourner pour 40 minutes.

Préparer la compote de fraises:

1. Laver les fraises et les couper en morceaux.
2. Les réduire en purée au mixeur plongeant.
3. La mettre dans une casserole avec la fécule et le sucre.
4. Faire cuire et épaissir, en fouettant continuellement.
5. Mettre dans un bol, puis laisser refroidir.

Assembler le gâteau

1. Laisser le gâteau refroidir, puis le couper en deux.
2. Garnir la base de la compote de fraises, puis la recouvrir de l'autre pâte.
3. Badigeonner de confiture d'abricots.
4. Décorer de noix de coco râpée.
5. Servir le gâteau à la noix de coco et à la compote de fraises.

GÂTEAU A LA SEMOULE ET RAISIN SEC

Ingrédients:

- * 1 litre de lait
- * 125 g de semoule fine
- * 50 g de raisins secs
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 100 g de sucre en poudre
- * 2 œufs

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Faites tremper les raisins secs dans un bol d'eau tiède pendant 30 minutes.
3. Dans une casserole, faites bouillir le lait avec le sucre vanillé et la moitié du sucre en poudre.
4. Versez la semoule en pluie dans le lait bouillant, tout en remuant vigoureusement pour éviter les grumeaux.
5. Continuez la cuisson à feu doux pendant 15 minutes, en remuant régulièrement.
6. Retirez du feu et laissez refroidir.
7. Pendant ce temps, égouttez les raisins secs.
8. Battez les œufs en omelette et incorporez-les au mélange de semoule.
9. Ajoutez les raisins secs et mélangez bien.
10. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné.
11. Enfournez pour 30 minutes environ, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et que la pointe d'un couteau plantée en son centre ressorte sèche.
12. Laissez refroidir avant de démouler.

Les conseils de nina:

- * Pour un gâteau plus parfumé, vous pouvez ajouter un peu de zeste de citron ou d'orange.
- * Vous pouvez également ajouter des pépites de chocolat ou des fruits confits à la préparation.

Vous pouvez l'accompagner d'une boule de glace ou d'une crème anglaise

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET A L'ORANGE

Ingrédients :

30 g de poudre de cacao non sucré
1 sachet de levure chimique
60 g de féculé 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. Enfournier 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.