

# CRUMBLE A LA CRÈME SOUFFLÉ

**Préparation:** 25 minutes

**Cuisson:** 55 minutes

**6 personnes**

## Ingrédients

Pâte:

40 g de sucre

2 jaunes d'œufs

1 pincée de sel

90 g de beurre froid

1 càc de levure chimique

250 g de farine

Pommes :

4 càs de jus de citron

40 g de sucre

3 pommes ( $\frac{1}{2}$  kg)

Soufflé à la crème:

30 g de maïzena

400 g de yaourt nature

1 càc de sucre vanillé

40 g de sucre

2 blancs d'œufs

## Préparation:

1. Allumer le four à 170 degrés.
2. Tapisser un moule de 20 cm de papier cuisson.
3. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.

## la pâte

1. Mélanger la farine avec la levure, le sel et les

morceaux de beurre en pétrissant du bout des doigts pour avoir une pâte sableuse.

2. Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre, les ajouter à la pâte, en mélangeant avec les mains.
3. Compacter les  $\frac{3}{4}$  de la pâte sur le fond et les bords du moule.

## **Cuisson des pommes**

1. Laver les pommes, les sécher et les couper en dés.
2. Les arroser de jus de citron.
3. Ajouter le sucre et mélanger.
4. Mettre le tout dans une poêle, laisser cuire et dorer 10 minutes.
5. Laisser refroidir.

## **Le soufflé à la crème**

1. Monter les blancs en neige ferme avec la vanille et le sucre.
2. Incorporer le yaourt, puis la maïzena, en fouettant.

## **Assemblage de la tarte**

1. Garnir la pâte des pommes, puis du mélange crémeux.
2. Le recouvrir de la pâte restante, en l'émiettant.
3. Enfourner pour environ 45 minutes.
4. Laisser refroidir, retirer du moule et servir la tarte crumble aux pommes et à la crème soufflée.

---

# **CRUMBLE DE TAPIOCA AU LAIT DE**

# COCO

**Préparation: 15 mn**

**cuisson: 20 mn**

**6 personnes:**

**Pour le crumble**

Farine de blé 50 g

Sucre en poudre 50 g

Poudre d'amande 50 g

Beurre doux 50 g

Mélange 4 épices 2 g

**Pour le reste de la recette**

40 cl Lait de coco non sucré

20 cl Eau

70 g tapioca

40 g Sucre en poudre

1 Gousse de vanille

20 cl Lait 1/2 écrémé

2 g Mélange de 4 épices (ducros)

1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7).
2. Dans un bol, malaxez du bout des doigts le beurre, le sucre, la farine, le 4 épices et la poudre d'amande.
3. Une fois la pâte à crumble obtenue, l'étaler sur un tapis de cuisson et l'enfourner à 200 °C pendant 20 min.
4. Mélangez dans une casserole le lait, l'eau, le lait de coco, le sucre et la vanille, puis faites bouillir le tout.

5. Ajoutez alors le tapioca et laissez cuire pendant 10 à 15 min en remuant de temps en temps.
  6. Laissez ensuite refroidir.
  7. Servez le tapioca dans des tasses ou des verrines, puis émiettez le crumble au-dessus.
- 

## CŒUR FONDANT AU CHOCOLAT

**Préparation: 15 minutes**

**Cuisson: 10 à 12 minutes**

**8 personnes :**

200 g de chocolat noir

100 g de beurre + une noix pour les moules

450 g de sucre roux

50 g de farine + pour le moule une pincée de sel

1. Préchauffer le four à 180° faites fondre le chocolat cassé en carré dans le four micro-ondes, 3 minutes environ( 160 watts) faites fondre le beurre dans le four micro-ondes ou dans une casserole.
2. Dans un saladier, battez les œufs et le Sucre avec un fouet. Ajouter le beurre fondu, fouettez à nouveau. Ajouter la farine d'une traite le sel puis le chocolat fondu. Mélangez bien.

3. verser la préparation dans un moule de 3,5 cm de profondeur où 8 petits moules beurré et fariné puis enfourner 10 à 12 minutes environ. Ce temps peut varier de 2 à 3 minutes selon le type de four. A la sortie du four patienter 2 minutes avant de démouler les fondants posez-les sur des assiettes.
- 

# DESSERT CRÉMEUX AU LAIT ET CANNELLE

- Temps de préparation : 5 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- Temps de repos au réfrigérateur : 1 heure
- Temps total : 1 heure et 15 minutes

## Ingrédients

- 700 ml de lait
- 100 g de sucre
- 30 g de féculé de maïs
- 10 g de sucre vanillé
- 3 jaunes d'œuf
- 1 zeste de citron en morceaux
- Suffisamment de cannelle

## Préparation

1. Pour commencer, versez le lait dans une petite casserole, ajoutez le zeste de citron haché, remuez, mettez sur le feu et faites chauffer à feu moyen mais sans porter à ébullition.

2. Pendant ce temps, mettez les jaunes d'œufs dans un bol, ajoutez le sucre et le sucre vanillé, battez bien avec un fouet à main, ajoutez la fécule de maïs et remuez pour obtenir un mélange lisse et homogène.
  3. Retirer les zestes de citron du lait, incorporer le mélange de jaunes d'œufs et, en remuant continuellement avec un fouet à main, faire épaissir à feu moyen.
  4. Enfin, verser la crème obtenue dans un plat à four rectangulaire en verre et la placer au réfrigérateur pour qu'elle repose pendant environ 1 heure. Une fois ce temps écoulé, sortir le dessert et le saupoudrer de poudre de cannelle tamisée.
- 

## DONUTS LÉGERS

**Ingrédients** : pour 20 donuts environ

- 450g de brioche (T55)
- 80g de sucre
- 2 gros oeufs
- 180 ml de lait
- 1 sachet de levure ( vous pouvez remplacer la levure par une demi cuillère à café de bicarbonate, la pâte sera plus légère)
- 60g de beurre mou
- 1 sachet de sucre vanillé
- Pour les diverses finitions : sucre glace, sucre cristallisé, chocolat noir, vermicelles multicolores, du beurre, 1 blanc d'oeuf, du colorant alimentaire, quelques gouttes de jus de citron.

### PREPARATION

1 – Faire tiédir la moitié du lait au micro-ondes. Délayer la

levure et laisser reposer pendant 10 mn.

2 – Dans votre robot (*muni du crochet à pâte*), verser les ingrédients secs : farine, sucre, vanille. Mélanger.

3 – Ajouter alors les oeufs, la levure, le lait. Pétrir pendant quelques minutes puis ajouter le beurre mou (*mais non fondu*). Pétrir pendant 15 mn jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène (*elle reste cependant un peu collante, c'est normal*).

4 – Rassembler la pâte en boule avec une corne et la déposer dans un saladier légèrement fariné. Recouvrir d'un linge et laisser lever la pâte dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air pendant 1 heure 1/2 à 2 heures.

5 – Reprendre la pâte. Fariner le plan de travail. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d'1 cm maximum (*les donuts vont gonfler à la cuisson*). Découper les donuts. Si vous ne possédez pas d'emporte pièce spécifique, découper un rond de 8 cm et au milieu un autre rond de 3 cm.

6 – Déposer les donuts sur les plaques à pâtisserie recouvertes de papier cuisson. Recouvrir d'un linge et laisser lever de nouveau pendant 30 mn.

7. Vous pouvez acheter des moules à donuts (Amazon)

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

**CUISSON** : Mettre au four les 2 plaques pour 10 mn : les donuts doivent rester clairs. Eviter de prolonger la cuisson pour conserver leur moelleux. Puis les mettre sur une grille de refroidissement.

**FINITION DES DONUTS :**

1 – Sucre glace : les saupoudrer généreusement.

2 – Sucre cristallisé : faire fondre 30g de beurre au micro-ondes et les badigeonner avec un pinceau. Saupoudrer largement de sucre cristallisé.

3 – Glaçage chocolat : faire fondre 100g de chocolat noir avec 1 c.à soupe d'eau. Puis ajouter 40g de beurre froid et mélanger. Glacer les donuts en les trempant dans le chocolat. Saupoudrez de vermicelles multicolores. Laisser sécher 30 mn.

4 – Glaçage couleur : Mélanger dans un bol 1 blanc d'oeuf, 200g de sucre glace, quelques gouttes de jus de citron. Terminer par l'ajout du colorant de votre choix. Le mélange doit avoir une texture assez épaisse. Déposer à l'aide d'un pinceau le glaçage sur les donuts et saupoudrer immédiatement de vermicelles colorés pour une meilleure adhérence.

---

## **ECLAIRS AU CHOCOLAT**

**Préparation** : 50 mn

**Cuisson**: 20 mn (th. 6 220°C)

**6-8 personnes**:

**Pour la pâte**:

1/4 de litre d'eau

75 g de beurre

1 pincée de sel

1 cs de sucre



150 g de farine

4 oeuf

**Crème pâtissière:**

1/2 de lait

60 g de chocolat

3 oeufs( 2 entier+ 1 Jaunes)

60 g de sucre

60 g de farine

**Glacage:** 50 g de sucre glace 2 à 3 cs d'eau 250 g de chocolat  
30 g de beurre

1. Préparez une pâte à choux
2. placez la pâte dans une poche garni d'une douille de 1 cm de diamètre. Faites cuire à four moyen et laissez refroidir sur une grille.
3. Préparez la crème pâtissière: faites fondre le chocolat dans le lait, 4. Travaillez les oeufs, le sucre et la farine, versez en remuant le lait chaud parfumé au chocolat et faites cuire sans cesser de tourner jusqu'à ébullition.
5. Laissez refroidir ouvrez les éclairs avec des ciseaux sur toute la longueur, d'un côté seulement; remplissez les de crème.
6. Préparez le glaçage: diluez le sucre glace avec très peu d'eau, le mélange doit rester épais et à peine coulant. Faites fondre au bain-marie le chocolat avec 2 cs d'eau et le beurre, verser le chocolat sur le sucre et mélangez bien.
7. Glacez chaque éclair en le tenant verticalement au-dessus du récipient contenant le glaçage; faites couler à la cuillère

une couche de chocolat sur le dessus des gâteaux laisser sécher sur une grille à pâtisserie.

---

# FAR BRETON

## INGRÉDIENTS

- 200 g de pruneaux dénoyautés
- 50 g de raisins secs
- 200 ml de rhum (ou jus d'orange)
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 4 oeufs
- 1 l de lait
- 190 g de sucre

## PRÉPARATION

Laisser tremper les pruneaux et les raisins secs dans le rhum (ou le jus d'orange) pendant au moins 1 heure au frais.

Préchauffer le four à 210°C.

Mélanger la farine et le sel. Ajouter les oeufs un par un en remuant entre chaque ajout.

Verser le lait doucement en mélangeant bien puis ajouter le sucre. La pâte doit être bien lisse et homogène.

Verser la pâte dans un moule à gratin bien beurré et ajouter les raisins secs et les pruneaux égouttés.

Enfourner puis baisser la température à 180°C au bout de 5 minutes. Laisser cuire 25 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus du far soit bien doré.

Laisser complètement refroidir avant de découper et servir !

---

# FINANCIER AU CHOCOLAT

Préparation: 30 mn

6 personnes:

125 g de poudre d'amandes blanchie  
30 g de poudre de cacao  
150 g de sucre glace  
40 g de farine  
125 g de blancs d'œufs  
125 g de beurre fondu

1. Dans un robot, mélangez la poudre d'amandes, la poudre de cacao, le sucre glace et la farine
2. Rajoutez les blancs d'œufs en 2 fois.
3. Rajoutez le beurre fondu froid.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Faites cuire 10 à 12 minutes dans un moule en silicone

---

# FINANCIER AU CHOCOLAT BLANC

Ingrédients :

–Poudre d'amande : 50 g

- Farine : 40 g
- Beurre doux : 25 g
- Chocolat blanc : 75 g
- Arôme alimentaire de chocolat blanc
- Blancs d'œufs : 2
- sucre glace : 25 g
- Levure chimique : une pincée
- Crème liquide : 50 g
- Chocolat blanc pour le décor : 20 g

## **Préparation :**

1. Mélanger d'abord au robot les poudres : amande, sucre glace, farine, et levure.
2. Dans un bol, au four à micro-ondes ou au bain-marie, faire fondre ensemble le beurre, le chocolat blanc et la crème, et bien lisser le tout à la cuillère en bois avant d'incorporer aux poudres.
3. Incorporer cette crème chocolatée aux poudres et ajouter quelques gouttes d'arôme de chocolat blanc si vous le souhaitez.
4. Dans un dernier bol, fouetter vivement à la fourchette les blancs d'œufs et les mélanger délicatement à la pâte à financiers. Préchauffer le four à 175°C.

### **LA CUISSON:**

1. Verser la pâte à financiers au fond des moules à financier, bien taper la plaque pour lisser le tout, et enfourner dès que le four est chaud pour 15 minutes de cuisson.
2. Attendre que les financiers soient tièdes avant de

tenter de les démouler.

3. Eventuellement, faire fondre 20 g de chocolat blanc pour le décor.
- 

# FLAN

## Ingrédients :

- 1 Rouleau de pâte brisée
- 3 Oeufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de farine
- 1 litre de Lait
- 2 c à s de sucre roux
- Beurre

## Préparation :

1. Préchauffez le four th. 5 (150 °C).
2. Portez le lait à ébullition. Dans le même temps, battez les œufs entiers avec le sucre et le sucre vanillé puis ajoutez la farine
3. Versez le lait en filet dans le mélange œufs/sucre en mélangeant au fouet. Réservez.
4. Beurrez un moule à tarte à bords hauts, et chemisez-le de la pâte brisée.
5. Piquez le fond avec une fourchette puis versez la préparation à flan dedans, puis Enfournez pour 50 minutes. Si la pâte colore trop vite, recouvrez la tarte de papier aluminium
6. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrez de sucre roux.

7. Sortez la tarte du four et laissez refroidir puis placez au frais pendant au moins une heure avant de servir.