

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

6 personnes :

250 g de chocolat noir

5 œufs

140 g de beurre +pour le moule

125 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1 cs de farine + (pour le moule)

1 pincée de sel

1. Cassez 150 grammes de chocolat en petits morceaux dans une jatte supportant la chaleur.
2. Faites fondre au bain-marie avec 100 grammes de beurre coupé en petites parcelles.
3. Lorsque le chocolat fondu, sortez le récipient du bain-marie puis mélangez le chocolat et le beurre à l'aide d'une spatule en bois pour bien lisser la préparation.
4. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes dans un saladier, fouettez les 5 jaunes avec 125 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé.
5. Versez dessus le chocolat fondu en remuant.
6. Incorporez 1 cs de farine tamisée. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, Mélangez-les à la pâte refroidie.

7. Versez la pâte dans un moule à manqué. Faites cuire 20 minutes au four préchauffé à 180 °c (th. 6) laissez tiédir le gâteau puis démoulez le sur une grille à pâtisserie.

8. **Le nappage :**

Cassez 100 g de chocolat en morceaux. Faites fondre au bain-marie avec 40 g de beurre coupé en petites parcelles.

9. Mélangez avec une spatule en bois. Laissez tiédir puis versez le nappage bien lisse au centre du gâteau.

10. Étalez à l'aide d'une spatule métallique sur le dessus puis sur les bords laissez refroidir.

Laissez refroidir et servez.

MOELLEUX AU CHOCOLAT FOURRÉ À LA FRAMBOISE

Préparation : 20 mn

Cuisson: 30 mn

Séchage : 1 h

6 personnes :

125 g de Chocolat noir

200 g de framboise

4 cs de confiture de framboises 4 oeufs + 1 blanc d'oeuf

10 g de beurre (+ pour le moule)

200 g de sucre glace +2 cs

70 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

25 g de fécule de pomme de terre

1 pincée de sel

1. Cassez 125 g de chocolat en morceaux dans une jatte supportant la chaleur.
2. Faites fondre au bain-marie. Mélangez le chocolat avec la cuillère en bois et incorporez 10 g de beurre coupés en dés.
3. Cassez 4 oeufs en séparant les blancs des jaunes.
4. Ajoutez 70 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé aux jaunes et travaillez rapidement au fouet à main. Tamisez 25 g de fécule au dessus et mélangez. Ajoutez le chocolat.
5. Préchauffez votre four à 180 °c (th.6).
6. Beurrez un moule à manqué. Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'oeufs et battez-les en neige ferme.
7. Incorporez-les délicatement à la pâte, avec une cs, sans couper ni battre.
8. Versez la pâte dans le moule. Lissez la surface avec une spatule en caoutchouc et faites cuire 30 min au four.
9. Après cuisson, laissez refroidir le gâteau.
10. Démoulez-le et coupez-le en deux disques.
11. Tartinez le disque inférieure avec 4 cs de confiture de framboises. Posez le second disque par dessus, sans appuyez.
12. Mélangez 200 g de sucre glace avec 1 blanc d'oeuf, en remuant à la fourchette.
13. Enrobez le gâteau de se glaçage avec une spatule métallique.
14. Laissez sécher 1 h. Mixez 200 g de framboises avec 2 cs de sucre glace.

15. Tamisez ce coulis. Servez le à part dans une saucière.

LES CONSEILS DE NINA:

Posez le gâteau à l'envers sur une grille à pâtisserie pour qu'il soit bien plat.

Tamisez la confiture de framboise avant de garnir le gâteau.

Pour un glaçage coulant ajoutez quelques gouttes de jus de citron, pour un plus épais rajouter du sucre glace.

Pour faciliter le glaçage, mettre la spatule sous l'eau froide.

Vous pouvez ajouter une cs d'alcool ou de liqueur de framboise au coulis.

MOELLEUX AU CITRON

Préparation: 30 mn

Cuisson: 20 mn

1 citron
125 g de farine
100 g de sucre en poudre
2 œufs
40 g de beurre
1 sachet de levure chimique
1 cs de lait

1. Préchauffez le four à 170°C (thermostat) et beurrer un moule.
2. Râpez le zeste du citron, recueillir le jus.

3. Mélangez le sucre, le zeste et le jus.
 4. Séparez les jaunes des blancs d'œufs et battez les blancs en neige. Battez les jaunes dans le mélange sucre/zeste/jus.
 5. Ajoutez le lait.
 6. Versez la farine et la levure puis le beurre fondu.
 7. Mélangez avec une spatule puis incorporez les blancs d'œufs en douceur.
 8. Saupoudrez de sucre de glace et versez la pâte dans le moule quand elle est prête. Enfourez 25 min et c'est prêt.
-

MOELLEUX AU MASCARPONE

Ingrédients :

- 250 g de mascarpone
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 100 g de beurre fondu

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
2. Dans un saladier, mélangez le mascarpone et le sucre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
3. Incorporez les œufs un par un, en mélangeant bien après chaque ajout.
4. Ajoutez la farine, la levure chimique et le sel. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
5. Incorporez l'extrait de vanille et le beurre fondu. Mélangez bien pour obtenir une pâte lisse.

6. Versez la pâte dans un moule préalablement beurré et fariné.
Enfournez pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'un couteau en ressorte propre.
 7. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.
-

MOELLEUX AUX POMMES

- 3 pommes Boskoop ou reine des reinettes ou canada
- 250 g de farine + 1 cc de levure chimique
- 2 œufs
- 70 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 9 cl de lait (90g)
- 3 CS d'huile
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher les pommes et coupez-les en dès.
- Battre les œufs avec le sucre, ajouter la farine mélangée à la levure chimique alternativement avec le lait et l'huile.
- Ajouter la pincée de la moitié de la pâte dans un moule à manquer en silicone de 24 cm de diamètre, répartir la moitié des pommes en dès dessus puis verser le restant de pâte et recouvrir avec les pommes restantes.
- Appuyer légèrement du bout des doigts pour les enfoncer.

- Enfourner pour 30 minutes.
 - Préparer le croustillant en faisant fondre le beurre 40 s au micro-onde et en ajoutant les sucres.
 - Verser le mélange sur le gâteau et poursuivre la cuisson pendant 15 minutes.
-

MOELLEUX AUX POMMES BIS

Le moelleux aux pommes est un gâteau simple et délicieux qui est parfait pour

Ingrédients:

- * 4 pommes (environ 500 g)
- * 100 g de beurre mou
- * 100 g de sucre
- * 3 œufs
- * 100 g de farine
- * 1 sachet de levure chimique
- * 1 pincée de sel
- * 1 cuillère à café de cannelle moulue

Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
2. Pelez, épépinez et coupez les pommes en dés.
3. Dans un saladier, battez le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.
4. Ajoutez les œufs un par un, en fouettant bien après chaque ajout.
5. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure chimique, le sel et la cannelle.
6. Incorporez le mélange de farine au mélange au beurre, en alternant avec les dés de pommes.

7. Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné.
8. Enfournez pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
9. Laissez refroidir le gâteau avant de le démouler.

Les conseils de nina: Le moelleux aux pommes est un dessert qui se déguste le jour même. Il peut également être conservé au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours.

MOKA AU CHOCOLAT

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 45 minutes

Portions: 6

Ingrédients:

Biscuit:

50 g de maïzena

50 g de farine

100 g de sucre

4 gros œufs

Crème:

125 g de beurre

1 tablette de chocolat

2 jaunes d'œufs

100 g de sucre

Préparation:

1. Battre ces derniers avec le sucre.

2. Incorporer la farine, puis la maïzena.
 3. Monter les blancs d'œufs en neige.
 4. Les ajouter délicatement à la pâte.
 5. Beurrer un moule et y transférer le mélange.
 6. Enfourner pour 45 minutes.
 7. Préparer la crème
Ramollir le beurre avec les jaunes.
 8. Incorporer le sucre, puis ajouter le chocolat.
 9. Laisser le gâteau refroidir, puis le couper en deux suivant l'épaisseur.
 10. Le garnir de la crème.
 11. Servir le moka au chocolat.
-

MOUSSE AU CHOCOLAT

Préparation: 30 minutes

4 personnes:

300 g de chocolat noir

400 g de crème fleurette très froide

40 g de sucre 4 jaunes d'œuf

1. Commencer par fouetter la crème à l'aide d'un batteur à main de préférence dans un saladier garder préalablement au réfrigérateur.
2. Fouettez jusqu'à ce que la crème soit ferme et légère.
3. Mélanger le sucre et 3 cuillerée à d'eau dans une casserole et faites fondre sur feu doux en remuant très fréquemment. le sucre ne doit pas surtout pas prendre la couleur.
4. Dès ébullition retirer le sirop du feu.

5. Fouetter Les jaunes d'oeufs à l'aide d'un batteur à main jusqu'à ce qu'ils soient léger et onctueux.
6. Ajouter petit à petit le sirop chaud sans cesser de battre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange prenne du volume est soit Tiède.
7. faites fondre le chocolat au four à micro-ondes en le remuant régulièrement afin qu'ils soient onctueux et homogène.
8. Incorporer toujours avec le batteur à main le chocolat chaud dans le mélange aux oeufs battus.
9. Lorsque le mélange est homogène incorporé la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

LES CONSEILS DE NINA: Vous pouvez la consommer à température ambiante accompagné de Madeleine.

MOUSSE AU CHOCOLAT , CARMEL, BEURRE SALE

Préparation: 10 mn

Marinade: 2 h

4 personnes:

200 g de chocolat noir pâtissier à 64% de cacao
100 g de sucre en poudre
60 g de beurre salé
10 cl de crème liquide
6 œufs

1. Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
 2. Battez les blancs en neige très ferme et réservez au réfrigérateur.
 3. Faites caraméliser le sucre à sec dans une grande casserole sur feu très doux.
 4. On doit obtenir un caramel blond à roux clair.
 5. Portez la crème à ébullition.
 6. Dès l'ébullition l'ajouter au caramel. Si des agglomérats ou des cristaux se forment, montez très légèrement le feu et mélangez en continu, ça fondra naturellement sans recolorer. Mais attention à ne pas reprendre d'ébullition !
 7. Ajoutez le beurre coupé en petits dés.
 8. Faites fondre le chocolat très doucement au bain-marie.
 9. Hors du feu, y ajouter les jaunes d'œufs, puis le caramel au beurre salé. Si la consistance est un peu trop épaisse, détendre avec 5 cl de crème liquide bouillante.
 10. Versez le chocolat dans une jatte. Y incorporer très délicatement les blancs en neige.
 11. Versez la mousse dans des ramequins individuels et entreposez au réfrigérateur pendant au moins deux heures.
-

MOUSSE AU CHOCOLAT 268

calories

Préparation: 15 minutes

Réfrigération: 3 heures

125 g de chocolat amer

4 œufs

4 cl de cognac

125 g de sucre

1. Dans une casserole placée au bain-marie, faites fondre le chocolat dans le cognac.
2. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
3. Faites blanchir au batteur électrique les jaunes d'œufs avec le sucre.
4. Mélangez le chocolat et les jaunes d'œufs.
5. Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation. Placez la mousse dans une grande jatte et laissez-la 3 heures au frais avant de déguster.