

CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT NOIR

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 30 minutes
- Repos : 2 heures

Ingrédients :

- 6 Œufs
- 125 g farine
- 125 g beurre
- 125 g sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g chocolat noir
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffer le four à **180° C**.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
4. Incorporer le beurre fondu et mélanger.
5. Ajouter la farine, la levure et le sucre vanillé et bien mélanger.
6. Fouetter les blancs d'œufs en neige et les incorporer délicatement à la pâte.
7. Faire fondre le chocolat au bain-marie.
8. Diviser la pâte en deux et ajouter le chocolat fondu dans une moitié.
9. Verser les deux pâtes dans un moule à gâteau en alternant des couches de pâte blanche et de pâte au chocolat.
10. Enfourner pour **30 minutes**.
11. Laisser reposer le gâteau pendant **2 heures** avant de le

déguster.

CAKE MOELLEUX A LA VANILLE

INGRÉDIENTS :

- 3 oeufs
- 120 g de sucre
- 60 g de beurre
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure
- 200 g de crème liquide
- 1 gousse de vanille

PRÉPARATION :

- 1
Battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2
Ajouter le beurre fondu, la farine, le sel, la levure, la crème liquide et les grains de la gousse de vanille. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- 3
Verser dans un moule chemisé et enfourner 40 minutes à 180°C.
- 4
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.

CAKE PRALINE

6 personnes

Préparation: 1 heure

3 œufs entiers

125 g de beurre fondu

125 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

160 g de farine

50 g de praliné

1/2 sachet de levure chimique, soit 6 gr

1 pincée de sel fin

Finition :

30 g de nappage blond

50 g de noisettes caramélisées

1 kg Praliné artisanal

70% noisettes, Comptoir du Praliné,

125 g Graisse de démoulage en aérosol

- 1 Verser le sucre en poudre dans un cul de poule.
 - 2 Ajouter le beurre fondu
 - 3 bien mélanger de sorte à obtenir un mélange crémeux.
 - 5 Ajouter les œufs un à un, puis la farine avec la levure chimique et le sel.
 - 6 Bien mélanger.
 - 7 Diviser la pâte en deux (2/3 1/3).
 - 8 Ajouter le praliné dans les 1/3 de pâte et bien mélanger.
 - 9 Graisser légèrement un moule à cake.
 - 10 Déposer une couche de pâte à la vanille dans le fond du moule.
 - 11 Ajouter la pâte parfumée au praliné.
 - 12 Terminer avec le restant de pâte à la vanille. Mêler les deux parfums entre eux en mélangeant rapidement avec la lame d'un couteau.
 - 14 Cuire à four chaud, 180°C pendant 40 à 45 minutes.
 - 15 Au terme de la cuisson, retirer, badigeonner la surface du cake de nappage blond fondu et parsemer de noisettes caramélisées.
-

CAKE SAVEUR ORANGE

- 350 g de farine (plus facile 1 sachet de farine fati +

moitié sachet)

- 1CS de levure chimique soit
- 13 CS de sucre
- 13 CS de beurre pommade
- 5 œufs
- 1 orange
- Tamiser la farine avec la levure chimique. Dans un récipient, mélanger le sucre avec le beurre pommade et les œufs un à un. Terminer en incorporant la farine tamisée, le jus d'orange et les zestes d'orange (la peau de l' orange râpée)

Bien mélanger le tout et laisser reposer au frais.

Préchauffer le four , verser la préparation dans un moule à cake beurré et cuire à four moyen 30 à 40 minutes.

Vérifier la cuisson en pointant un couteau dans le gâteau , s' il revient sec , vous pouvez arrêter la cuisson , laisser refroidir avant de démouler

CANNELÉS

Préparation : 80 mn

Cuisson : 70 mn

6 personnes :

Ingrédients :

50g de beurre doux

1/2 L de lait

2 œufs

250g de sucre

100g de farine

2 jaunes d'œuf

1/2 gousse de vanille

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe de rhum

Préparation

1. Faites bouillir le lait avec la vanille et le beurre.
 2. Pendant ce temps, mélangez la farine, le sucre, puis incorporez les œufs d'un seul coup.
 3. Versez ensuite le lait bouillant.
 4. Mélangez doucement afin d'obtenir une pâte fluide.
 5. Laissez refroidir puis ajoutez le rhum. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure.
 6. Préchauffez le four à 270°C.
 7. Versez la pâte bien refroidie dans des moules beurrés, en ne les remplissant qu'aux 3/4.
 8. Faites cuire pendant 5 minutes, puis baissez le thermostat à 180°C et continuez la cuisson pendant 1 heure
-

CARAMEL NUTELLA AU BEURRE SALÉ

20 madeleines environ:

150 g de farine

130 g de sucre

125 g de beurre

1/2 cuillère à café de levure

2 gros oeufs

Pour la pâte au Nutella :

une bonne cuillère à soupe de Nutella

Pour la pâte au caramel au beurre salé :

4 cuillères à soupe de sucre

un peu d'eau

5 g de beurre

une bonne pincée de sel

2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche

1. Travailler les œufs avec le sucre pour obtenir une pâte blanche.
2. Ajoutez progressivement la farine avec la levure, et le beurre ramolli.
3. Divisez ensuite l'appareil obtenu en deux de quantité égale.

Réalisation du caramel au beurre salé

1. Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec un peu d'eau.
2. Quand le caramel commence à blondir, ajoutez le beurre avec le sel hors du feu et bien mélanger.
3. Puis ajoutez la crème fraîche et bien mélanger, remettre le tout à feu doux pour obtenir une sauce au caramel onctueuse.
4. Puis l'incorporez à l'une des pâtes pour obtenir de la pâte à madeleine au caramel au beurre salé

5. Dans l'autre pâte incorporez la cuillère de Nutella et bien mélanger.
 6. Voilà c'est prêt vous avez les deux pâtes à madeleines.
 7. Faire une fournée de madeleines au caramel au beurre salé, puis une autre de madeleines au Nutella et pour finir mélangez les deux pâtes pour réaliser des madeleines marbrées.
Faire cuire 8 à 10 min dans un four préchauffé
-

CARRÉ AU PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 500 g de yahourt grec
- 75 g de pépites de chocolat
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 50 g de maïzena
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
- Vanille
- Sucre glace

Préparation :

1. Tout d'abord, mélangez le yaourt grec, les œufs, le sucre, la vanille dans un bol

2. Ajoutez la maïzena, la levure chimique et mélangez bien jusqu'à obtenir un mélange lisse et sans grumeaux
 3. Enfin, incorporez les pépites de chocolat et mélangez
 4. Transférez le mélange dans un moule recouvert de papier sulfurisé
 5. Faites cuire à 170 °C pendant 45 minutes
 6. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans le gâteau : elle doit ressortir propre
 7. Laissez le gâteau refroidir complètement avant de le démouler
 8. Saupoudrez-le de sucre glace, coupez-le en carrés et servez-le
-

CHARLOTTE AUX FRAISES

6 personnes :

30 biscuits cuillère
500 g de fraises Charlotte
300 g de fromage blanc
30 cl de crème fleurette entière
110 g de sucre en poudre
4 feuilles de gélatine
4 cuillères à soupe de sirop de fraise

1. Rincer les fraises, les sécher. Les couper en petits dés et les verser dans une saladier.
2. Ajouter la moitié du sucre, mélanger.
3. Dans un autre saladier, verser le fromage blanc et le reste du sucre en poudre, mélanger.
4. Faire réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.
5. Récupérer trois cuillères à soupe de jus de fraises dans

le saladier, le faire chauffer dans une casserole.

6. Ajouter les feuilles de gélatine pour les faire fondre, puis verser le tout dans le saladier avec le fromage blanc, bien mélanger pour bien répartir la gélatine puis ajouter les fraises et le jus qui s'est formé. Mélanger.
 7. Remplir à moitié la Charlotte avec le mélange au fromage blanc et aux fraises.
 8. Ajouter une couche de biscuits légèrement imbibés puis encore une couche de mélange au fromage blanc. Terminer par une couche de biscuits.
 9. Déposer une assiette à dessert sur le moule à Charlotte et une boîte de conserve dessus pour la tasser et la laisser au réfrigérateur pendant au moins 6 à 8 heures pour qu'elle se solidifie.
 10. Démouler la Charlotte au tout dernier moment sur un plat de service. J'ai rajouté un peu de chantilly faite maison (10 cl de crème fleurette, deux pincées de sucre vanillé), quelques fraises et des confettis en sucre.
 11. Attention au découpage, la Charlotte est délicate
-

CHARLOTTE AUX FRUITS

Ingrédients :

- 200 g de biscuit à la cuillère
- 200 g de mascarpone
- 100 g de sucre glace
- 30 cl de jus d'orange
- 400 g de fromage blanc

- 150 g de framboises
- 2 pêches

Préparation :

1. Mélanger le fromage blanc, le sucre et le Mascarpone.
 2. Rincer les framboises, puis éplucher et couper les pêches.
 3. Tremper rapidement les biscuits dans le jus d'orange et poser les contre le bord du moule, côté sucré vers l'extérieur.
 4. Alternner une couche de préparation au fromage, une couche de fruits et une couche de biscuit tremper dans le jus.
 5. Terminer par les biscuits.
 6. Couvrir avec une assiette et mettre un poids dessus, puis garder au moins 3 heures au frais.
 7. Démouler enfin la charlotte et décorer de framboises.
-

CHARLOTTE AUX PÊCHES

4 pêches bien mûres

30 biscuits à la cuillère

50 cl d'eau

15 cl de lait

2 feuilles de gélatine

20 cl de crème liquide bien froide

300 g de Sucre en poudre (pour le sirop)

2 jaunes d'œufs

40 g de Sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

Débutez par peler les pêches, coupez-les en deux.

Préparation :

Le sirop :

1. Versez l'eau dans une casserole, ajoutez les 300 g de sucre en poudre et portez à ébullition environ 10 minutes.
2. Posez délicatement les pêches dans le sirop, baissez le feu pour obtenir un frémissement et laissez pocher les pêches de 10 à 15 minutes, plantez la lame d'un couteau et quand elle pénètre facilement c'est cuit.
3. Laissez ensuite tiédir 30 minutes dans le sirop.
4. Dans une casserole, mettez le lait à chauffer.
5. Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec les 40 g de sucre en poudre.
6. Versez le lait chaud sur le mélange sans cesser de remuer.
7. Remettez l'ensemble à cuire toujours sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe le cuillère.
8. Dans un bol d'eau froide, faites tremper les feuilles de gélatine pour les faire ramollir.
9. Égouttez et essorez la gélatine et incorporez-la à la crème hors du feu, remuer et laissez refroidir.
10. Fouettez au batteur électrique la crème liquide avec le sucre vanillé.
11. Incorporez la chantilly à la crème aux œufs refroidie. Réservez 3 demi pêches pour la décoration et coupez le reste en en dés. Ajoutez-les à la préparation.

Présentation :

1. Prenez 4 verres. Coupez les biscuits à la cuillère à la taille des verres pour qu'ils ne dépassent pas, avec les chutes vous tapisserez le fond des verres après les avoir trempées dans le sirop de pêches.
2. Imbibez les biscuits du sirop de pêche en les trempant côté plat et tapissez les parois avec la partie bombée des biscuits vers l'extérieur (contre le verre).
3. Remplissez le centre du mélange aux pêches et décorez vos charlottes avec les pêches restantes coupées et disposées en rosaces.