COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 8 minutes

100 g de beurre + une noix pour la plaque

100 g de sucre

1 œuf

200 g de farine une pincée de sel

30 g de chocolat noir

1. faites ramolli le beurre en le laissant dans la cuisine un moment ou en le passant rapidement dans le four micro-ondes
2. Dans un saladier mélanger le beurre avec le sucre ajouté l'oeuf et mélangez bien à nouveau.
3. Incorporer ensuite la farine et le sel travaillez un instant pour obtenir une pâte homogène.
4. Avec un couteau concassé le chocolat noir pour obtenir des pépites plus ou moins régulière
5. Beurrer la plaque de cuisson et préchauffer le four à 180°
6. Avec une cuillère à soupe déposer des petites tas de pâte de la taille d'une grosse noix en les eespaçant.Applatissez-les avec une fourchette mouillé puis saupoudrez de pépites de chocolat
7. Enfournez pour 8 minutes de cuisson.
8. Décoler ensuite les cookies encore chaud de la plaque avec une spatule en métal et laisser refroidir.

UN CONSEIL DE NINA : laissez au moins 2 cm entre chaque cookies car en cuisant il s'étale un peu. Vous pouvez aussi le

saupoudrer de chocolat blanc ou au lait, de fruits secs et de fruits confits.

COUPES FRAMBOISES CHOCOLAT 283 calories

Cuisson: 15 Minutes

4 Personnes:

2 dl de crème liquide très froide

100 g de fromage blanc à 20% M.G.

30 g de sucre

250 g de framboises

10 à 20 g de chocolat noir râpé

2 cs d’amandes effilées 20 g

1. Lavez rapidement les framboises. Prélevez-en 100 g que vous hachez grossièrement et mêlez au fromage blanc. Ajoutez le sucre et mélangez.

2. Montez la crème liquide en chantilly, mettez-en un tiers de coté et incorporez le reste le reste à la préparation précédente.

3. Faire griller les amandes effilées dans une poêle chaude. Râpez le chocolat à l’aide d’une râpe à gros trous.

4. Dans 4 coupes à glace répartissez la moitié de la crème aux framboises. Ajoutez quelques framboises entières (4

par coupes). Parsemez de la moitié des amandes effilées et de la moitié des copeaux de chocolat. Recouvrez de crème puis de framboises entières. Terminez par de la chantilly et parsemez du reste des amendes et du chocolat.

Servez frais.

CREME AU CAFÉ

Ingredients:

1/2 litre de lait
4 jaunes d’œufs
100 g de sucre
30 g de farine ou maïzena
2 cuillerées à café d’extrait de café

Préparation:
1- Dans une casserole porter le lait à ébullition
2- Pendant ce temps, battre les jaunes avec le sucre dans un récipient jusqu’à ce que le mélange blanchisse.
3- Incorporer ensuite la farine puis l’extrait de café en versant peu à peu le lait bouillant
4-Faire épaissir le mélange à feu doux dans la casserole lavée en remuant avec une cuillère en bois
5-Laisser refroidir en fouettant de temps en temps pour éviter la formation d’une « croûte »

CREME AU CHOCOLAT

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30 mn

8 personnes:

20 cl de lait entier
20 cl de crème
100 g de chocolat
4 jaunes d'œufs
50 g de sucre

1. Préchauffez le four a 150°.

2. Versez le lait et la crème et mettre sur feu moyen.

3. Mélangez le sucre et les jaunes d'œufs, quand le lait bout mettre le chocolat et bien mélanger.

4. Versez le lait sur les jaunes puis mélangez à l'aide d'une cuillère en bois puis remplir les ramequins.

5. Faire cuire au bain marie 30 min.

CRÈME BRULÉE À L'ORANGE

Ingrédients :

Pour la crème à l'orange:

– 60 gr de sucre

– 200 gr de crème fraîche

– 4 jaunes d’œufs

– Zestes d’une orange + jus d’une demi-orange;

– 150 ml de lait

Pour la caramélisation / aspect crème brûlée:

– 20-25 gr de sucre pour la caramélisation

– (facultatif) tranches d’oranges pour la décoration

Préparation:

PREPARATION DE LA CREME :

1. Dans un saladier, fouettez les jaunes d’œufs avec le sucre.
2. Ajoutez le reste des ingrédients (zestes et jus d’orange, crème, lait) puis fouettez le tout pour bien homogénéiser.
3. Versez la crème dans de fins ramequins, puis mettez au four pour 1 heure à 100°c. A l’issue de la cuisson, la crème ne doit plus être liquide mais tremblottante au centre. Si elle n’est pas cuite, poursuivez pour 15 minutes.
4. Gardez au frais pendant 4 heures minimum.

AVANT DE SERVIR :

Saupoudrez les crèmes de sucre puis caramélisez le dessus soit à l’aide d’un chalumeau, soit avec la fonction grill de votre four (dans ce cas, mettez bien les crèmes sur les étages supérieurs de votre four, et vérifiez la cuisson cela peut aller très vite).

CRÈME CARAMEL CYRIL LIGNAC

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Pour 4 personnes

Ingrédients :

90 g de caramel au beurre salé
20 ml de lait
2 jaunes d'œuf 20 g de sucre
20 g de farine
100 g de beurre

Préparation :

Pour un caramel "à sec", dans une casserole, ajoutez du sucre et faites chauffer. Dès qu'il caramélise, rajoutez de nouveau du sucre, puis répétez cette étape jusqu'à avoir la quantité désirée. Ainsi, vous pouvez choisir la couleur et la température que vous souhaitez.

- Prenez vos récipients et versez y au centre votre caramel. N'ajoutez pas trop de caramel pour que votre préparation en ne soit pas trop sucrée.
- Dans un saladier, ajoutez les jaunes d'œufs puis fouettez avant d'incorporer le sucre.
- Vous pouvez aussi ajouter de la vanille et de la fève de tonka pour donner un bon goût à votre préparation. Additionnez à tout cela votre lait et mélangez.
- Versez la préparation dans les ramequins préparés précédemment.
- Cuisez la préparation au four, dans un bain-marie,

pendant une heure à 160°C.
Démoulez et retournez les petites crèmes avant de servir. Bon appétit !

CRÈME DE LAIT AUX FRAISES

Préparation : 18 minutes
Cuisson : 7 minutes
Portions : 5 (130g par portion)

Ingrédients

250 g de fraises surgelées
½ l de lait
1 càs de stévia
250 g de yaourt aux fraises
1 paquet de sucre vanillé
4 càs de maïzena

Préparation

Dans une casserole, fouetter le lait avec la maïzena et le stévia.

Ajouter le sucre vanillé et continuer à fouetter.

Allumer le feu et laisser la crème épaissir doucement, en remuant sans cesse.

La transférer dans un bol et la couvrir de film étirable.

Laisser refroidir.

Découpe les fruits en morceaux.

Ajouter le yaourt et mélanger au mixeur plongeant.

Verser la crème progressivement, en continuant à mélanger au mixeur.

Au final, la crème de lait aux fraises doit être lisse et douce.

La réfrigérer une heure avant de la déguster.

CRÈME DE MANGUES 359 calories

Préparation: 30 minutes

2 mangues mûres (600 g environ)

2 œufs

50 g de sucre

2 cs de jus de citron

2 cs de cognac

3 feuilles de gélatine

1 dl de crème fleurette

pignons

1. Coupez les mangues en deux, retirez les noyaux et détachez délicatement la pulpe de l’enveloppe des fruits. Conservez les coques des mangues, elles serviront de coupelles pour la présentation.

2. Passez la moitié de la chair au mixeur et coupez le reste en dés.

3. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Faites blanchir les jaunes avec le sucre, ajoutez-y la pulpe des fruits mixée et parfumez de jus de citron et de cognac.

4. Incorporez à cette préparation la gélatine trempée et dissoute mettez au frais dans une grande jatte.

5. Ajoutez délicatement les blancs d'œufs montés en neige ferme dès que la crème commence à prendre.

6. Remplissez les « coques » de la crème à la mangue, ajoutez les dés de mangue, garnissez de crème fouettée et de pignons grillés.

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES

Préparation: 15 minutes
Portions: 4

Ingrédients:

150 g de lait concentré
100 g de fraises(+ 6 pour la décoration)
4 biscuits sec
40 cl de crème fouettée

Préparation:

1. Rincer les fraises, les équeuter et les sécher.
2. En prendre 6 et les trancher finement.
3. Les placer dans un plat en verre recouvert de film étirable.
4. Travailler le reste au mixeur plongeant pour en faire de

la purée.
5. Monter la crème bien froide en chantilly au batteur.
6. Ajouter le lait concentré et battre à nouveau.
7. Alterner la crème et la purée de fraises dans le plat.
8. Recouvrir des biscuits et congeler le tout durant 2 heures minimum.
9. Retourner sur une assiette et déguster le gâteau de crème glacée aux fraises.

CREME RENVERSEE 260 calories

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 45 minutes

75 g de sucre en morceau

1/2 l de lait

7 cs de sucre semoule

1 gousse de vanille

3 œufs

1. Préparez un caramel avec les sucres en morceaux et un peu d'eau. Lorsqu'il devient d'une jolie couleur noisette, versez le dans un moule.

2. Portez à ébullition le lait et le sucre semoule et la gousse de vanille. Chauffez le four à 150°.

3. Battez les œufs en omelette bien mousseuse ajoutez délicatement le mélange dans le lait vanillé chaud et versez la préparation sur le caramel.

4. Placez le moule au bain-marie dans le four et faites prendre la crème pendant 40 minutes environ.

5. Laissez refroidir et démoulez sur le plat de service.