

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. Alternier 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 épaisse et nappe la 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.

CHARLOTTE AUX FRAISES

Pour : 6 à 8 personnes Durée : 2 heures

14 biscuits à la cuillère

1 disque de génoise

250 g de fraises (1 barquette)

Crème mousseline :

3 jaunes d'œufs

140 g de sucre en poudre

50 g d'eau

180 g de beurre à température ambiante

2 cl d'eau

70 g de sucre en poudre

(50 + 20) 150 g de crème pâtissière

10 g de pâte de pistache

Meringue Italienne :

70 g de blancs d'œufs

140 g de sucre en poudre (50 + 90)

2 à 3 cl d'eau

Finition : fraises (2 barquettes) nappage rouge

1 Crème mousseline : Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre en poudre.

2 Cuire le sucre à 118°C. Pour surveiller la cuisson du sucre, il est conseillé d'utiliser un thermomètre électronique à sonde.

3 Mélanger les jaunes d'œufs dans la cuve du batteur et verser dessus le sucre cuit en fouettant à petite vitesse. Une fois le sucre incorporé, augmenter la vitesse du batteur jusqu'à complet refroidissement de la préparation.

4 Incorporer le beurre mou (à température ambiante).

5 Réserver.

6 Préparer les ingrédients de la meringue italienne.

7 Dans une casserole, mélanger 2 cl à 3 cl d'eau et 90 g de sucre en poudre

8 Cuire le sucre à 118°C. Pour surveiller la cuisson du sucre, il est conseillé d'utiliser un thermomètre électronique à sonde.

9 Monter les blancs d'œufs en neige ferme.

10 Incorporer les 50 g de sucre en poudre restants pour serrer les blancs en neige et enfin verser lentement le sucre cuit.

11 Augmenter la vitesse du batteur et fouetter à grande vitesse...

12 ...jusqu'à complet refroidissement.

13 Verser la meringue italienne sur la crème au beurre...

- 14 ...et mélanger délicatement les 2 préparations à l'aide d'une maryse.
- 15 Ajouter la crème pâtissière à la crème au beurre légère.
- 16 17 Aromatiser la crème avec la pâte de pistache.
- 18 Recouvrir de papier film un carton à gâteau. Disposer les bordures en biscuits à la cuiller dans une cercle à tarte de diamètre 22 cm. Garnir le fond de fraises disposées bien à plats, les unes contre les autres.
- 19 Napper les fraises de crème mousseline à la pistache.
- 20 21 Bien étaler la crème sur les fraises. Garnir à nouveau de fraises coupées en morceaux et remplir à hauteur du biscuit de crème à la pistache.
- 22 Disposer un disque de biscuit sur la crème et appuyer fortement dessus pour bien le faire adhérer.
- 23 Réserver au frais quelques heures.
- 24 Retirer la charlotte du froid et la retourner sur un autre carton à gâteau.
- 25 Retirer le papier film délicatement. Réserver au frais.
- 26 Pour la décoration, glacer au nappage rouge des fraises entières préalablement équeutées. Pour cela piquer les fraises sur des piques en bois et les tremper rapidement dans le nappage fondu.
- 27 Les disposer sur un papier sulfurisé pour les laisser refroidir.
- 28 Aligner délicatement les fraises sur la bordure de la charlotte.
- 29 30 Napper le restant de la charlotte.

Réserver au frais jusqu'au moment de la dégustation.

CHÂTAIGNE

AVANTAGES: très riche en glucides complexes, acide folique
vitamine B6, fibre Dépourvue de gluten

INCONVÉNIENT: très calorique

CHAUSSON JAMBON ET RACLETTE

Ingrédients :

4 personnes :

Pour un moule de 20 cm de diamètre:

- 3 oeufs
- 120 g de farine
- 10 cl de lait
- sel, poivre
- 2 tranches de jambon blanc ou 8 tranches de bacon (ou les 2, selon vos restes!)
- 8 tranches de fromage à raclette

Préparation:

Etape: 1

Préchauffer le four à 200°(chaleur tournante).

Etape: 2

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec la farine et le lait. Saler et poivrer.

Etape: 3

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement dans la préparation précédente.

Etape: 4

Verser la moitié de la pâte dans le moule (beurré et fariné si nécessaire) puis recouvrir avec la moitié du jambon, poser les tranches de fromage puis le reste de jambon.

Etape: 5

Verser le reste de pâte. Enfournier et laisser cuire 20 min.

Etape: 6

Laisser reposer 5 min avant de démouler et servir.

CHAUSSENS AUX THONS

Cuisson : 20 mn

2 personnes:

- 1 pâte feuilletée
- 1 bol de chakchouka
 - 1 boîte de thon
- Quelques olives noires
 - Quelques câpres
- Des graines de sésame
 - 1 jaune d'œuf

1. Préchauffez votre four à 180°.
 2. Découpez des cercles dans votre pâte et garnissez-la en son centre de chakchouka.
 3. Déposez sur cette ratatouille, le thon, quelques rondelles d'olives et éventuellement des câpres.
 4. Scellez vos chaussons. Dorez-les avec un jaune d'œuf dilué de quelques gouttes d'eau.
 5. Saupoudrez de graines de sésames et enfournez.
-

CHAUSSENS FEUILLETÉS AUX POMMES

Les ingrédients :

- 2 pommes
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- Sucre glace
- 1 pâte feuilletée rectangulaire (rectangulaire)
- Jus de 1/2 citron
- 1 noix de beurre

Préparation :

1. Tout d'abord, éplucher les pommes, les couper en petits morceaux et les arroser avec le jus de citron.
2. Mettre les pommes dans une casserole et ajouter la

cassonade et le beurre.

3. Si vous n'avez pas de cassonade vous pouvez également utiliser du sucre semoule.
 4. Cuire à feu doux pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
 5. Si vous aimez, en fin de cuisson, vous pouvez ajouter un peu de cannelle en poudre.
 6. Étaler ensuite la pâte feuilletée rectangulaire et découper 24 disques.
 7. Vous pouvez utiliser un emporte-pièce ou un simple verre.
 8. Préchauffer le four à 180° C (Th 6).
 9. Farcir la moitié des disques de pâte feuilletée avec les pommes et fermer avec les autres disques en scellant bien les bords pour éviter que les chaussons s'ouvrent à la cuisson.
 10. Après avoir disposé tous les chaussons sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé les badigeonner avec le sirop de cuisson des pommes.
 11. Cuire les chaussons feuilletés aux pommes pendant environ 20 minutes.
 12. Une fois les chaussons refroidis, si vous le souhaitez, saupoudrez de sucre glace.
-

CHEESECAKE AUX FRAISES

8 Personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS:

4 œufs entiers

80 g de beurre doux
200 g de sucre en poudre
500 g de fromage frais
100 g de biscuits Petits-beurre
250 g de fraises fraîches

Pour le coulis de fraises:

200 g de sucre en poudre
le jus ou les zestes d'un demi-citron
250 g de fraises bien mûres

Préparation :

1. Préchauffez votre four à th.6 (180°C).
2. Réduisez vos biscuits « Petits-beurre » en poudre fine à l'aide d'un robot.
3. Travaillez le beurre à l'aide d'une spatule pour qu'il soit pommade et incorporez-le à la poudre de biscuits.
4. Étalez la préparation sur environ 1 cm d'épaisseur dans un moule à charnière.
5. Ensuite, lavez les fraises sans les faire tremper, équeutez-les et coupez-les en morceaux puis déposez-les sur votre fond de cheesecake.
6. Fouettez énergiquement le fromage blanc avec le sucre et les œufs jusqu'à obtenir un mélange pour cheesecake lisse et homogène.
7. Versez cette préparation sur vos morceaux de fraises. Enfournez votre cheesecake aux fraises pendant 40 min à th.6 (180°C).
8. Préparez le coulis qui accompagnera votre cheesecake en mixant ensemble les fraises, le sucre en poudre et le jus de citron.
9. À la fin de la cuisson, laissez votre cheesecake tiédir légèrement au réfrigérateur puis servez-le en le nappant généreusement de coulis de fraises.

CHEESECAKE JAPONAIS

Ingrédients :

- 60 g de sucre
- 85 g de fromage frais à tartiner
- 4 g de jus de citron
- 35 g de beurre mou
- 30 g de farine
- 10 g de maïzena
- 60 g de lait
- 6 g de miel
- 1 g de sel
- 3 jaunes d'œufs + 95 g de blancs d'œufs

Préparation :

1. Portez à ébullition une petite casserole d'eau
2. Pendant ce temps, versez le lait dans un grand bol et ajoutez-y le fromage frais
3. Placez ensuite le bol contenant ces deux ingrédients dans la casserole et laissez cuire à feu doux tout en continuant à remuer
4. Une fois que le fromage frais semble complètement fondu et que le mélange a atteint 60°C, ajoutez le beurre et continuez à remuer
5. Ensuite, lorsqu'un mélange homogène est obtenu, retirez du feu et incorporez un jaune d'œuf à la fois pour que le tout soit bien intégré
6. Ajoutez ensuite la moitié du jus de citron mentionné dans la liste, puis le miel et le sel, et continuez à travailler avec un fouet manuel

7. Ensuite, ajoutez la farine préalablement tamisée et faites de même avec la maïzena
8. Mélangez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit complètement lisse et sans grumeaux
9. Laissez reposer le tout quelques instants et, pendant ce temps, montez les blancs d'œufs dans un bol propre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux
10. Ajoutez ensuite le sucre et le reste du jus de citron
11. Mélangez les ingrédients à l'aide d'un fouet électrique
12. Une fois que vous avez obtenu la meringue souhaitée, ajoutez-la en plusieurs fois au mélange contenant le fromage frais
13. Mélangez délicatement et, lorsque vous êtes prêt, versez le mélange obtenu dans les moules à mini cheesecakes
14. Transférez le moule sur une plaque à pâtisserie avec un peu d'eau chaude et enfournez à 175°C pendant 7 minutes
15. Après ces minutes, poursuivez la cuisson à 115°C pendant 58 minutes
16. Lorsque les mini cheesecakes sont prêts, laissez-les refroidir à température ambiante