

# 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. Enfournez 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.

---

# Mojito

## INGREDIENTS:

- 4 cl de rhum blanc
- 2 cl de sirop de sucre de canne
- 6 à 8 feuilles de menthe
- 1 demi citron vert
- Un peu d'eau gazeuse
- 10 glaçons

1. Mettez vos glaçons dans un torchon, refermez-le puis, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, pilez la glace..
2. Vous pouvez encore avoir des morceaux. Versez dans un bol et réservez au congélateur
3. On ne déchire pas les feuilles de menthe car les huiles essentielles se situent sur la surface. Cela permet aussi de ne pas avoir de petits bouts de menthe qui vont bloquer la paille. On les dépose juste au fond du verre.
4. Coupez le citron en deux puis chaque demi citron en 6 morceaux.
5. Ajoutez les 6 morceaux de citron dans chaque verre (1/2



citron).

6. Ajoutez le sirop de sucre de canne. Le fait d'utiliser un sucre liquide permet de ne pas sentir les cristaux du sucre à la dégustation du cocktail.
7. Écrasez le citron avec un pilon spécial cocktail. Il est important que la menthe soit au fond du verre afin qu'elle soit protégée à la fois par le sirop de sucre de canne et par les morceaux de citron.
8. Ajoutez la glace pilée en laissant 2 cm de libre. Plus il y a de glace, moins elle fondra rapidement.
9. Ajoutez le rhum.
10. Complétez avec l'eau gazeuse.
11. Mélangez le cocktail afin que les saveurs se mêlent.

### LES CONSEILS DE NINA:

Le mojito se sert avec deux pailles qui vont permettre de mélanger le cocktail au fur et à mesure de la dégustation.

---

## Mojito de Pamplemousse

- 6 cl rhum Blanc Cubain
- 1/2 citron vert
- 5 feuilles de menthes fraîche
- 1 cuillère à café de sucre roux
- 1/4 pamplemousse rose
- Eau pétillante

### Préparation:

- Presser le pamplemousse dans un joli verre plat (au préalable, tremper le haut du verre dans un peu de jus de pamplemousse et le plonger dans du sucre roux pour un

effet « verre à cocktail de « pro »

- Incorporer la menthe et l'écraser dans le jus sans altérer les feuilles.
  - Ajouter le sucre et mélanger à l'aide d'une tige en bois.
  - Verser le rhum.
  - Couvrir d'eau pétillante et décorer d'un morceau de pamplemousse finement découpé.
- 

# 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.
- 

## MOULES

**AVANTAGES:** les moules sont une source élevée d'acides gras oméga-3, qui contribuent à la prévention des maladies cardiovasculaires.