Biscuits Toile d’Araignée

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 20 minutes – Temps de Repos : 1 heure – Difficulté : Facile

Pour une vingtaine de biscuits :

- **190 g de farine**
- **80 g de beurre mou**
- **50 g de sucre**
- **20 g de chocolat noir**
- **6 cuillères à soupe de sucre glace**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**
- **1 œuf**
- **1 blanc d’œuf**

1. Battre le beurre et le sucre jusqu’à obtention d’un mélange crémeux.
2. Ajouter l’œuf entier puis mélanger jusqu’à obtenir une préparation homogène.
3. Verser la farine et la vanille d’une traite puis pétrir rapidement jusqu’à former une boule de pâte.
4. Filmer la pâte puis la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Étaler la pâte, sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 5 mm.
7. Découper des disques de pâte à l’aide d’un emporte pièce ou d’un verre, puis les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant de 3 cm.
8. Enfourner les biscuits pour 20 minutes de cuisson jusqu’à ce qu’ils soient bien colorés.
9. Une fois cuits, sortir les biscuits du four puis les laisser refroidir.
10. Faire fondre le chocolat au bain marie et mélanger vigoureusement le sucre glace et le blanc d’œuf jusqu’à l’obtention d’une texture un peu pâteuse et bien lisse.
11. Recouvrir les biscuits de glaçage puis avec une poche à douille, remplie de chocolat fondu, dessiner une spirale.
12. Avec un cure-dent, partir du centre de la spirale et faire une dizaine de rayons pour voir apparaître la toile d’araignée.
13. Laisser sécher et c’est prêt !

 Voilà une belle idée de recette pour Halloween !
Ces biscuits se dégusteront aussi bien à l’heure du goûter ou du dessert mais aussi avec un bon café ou un thé !

Œufs Marbrés de Pâques

Pour 6 pièces :

- **6 œufs (que nous éviderons)**
- **3 œufs**
- **200 g de farine**
- **200 g de sucre**
- **125 g de beurre**
- **25 g de cacao en poudre**
- **6 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver les 6 œufs puis les évider : à l'aide d'un couteau faire un trou de 0,5 cm de diamètre puis à l'opposé de celui-ci piquer l'œuf avec une aiguille puis y souffler dedans de manière à en extraire tout le contenu (que nous conserverons dans une boîte pour une future recette).
3. Rincer l'intérieur à l'eau chaude puis sécher.
4. Nous allons attaquer la préparation du marbré. Pour cela, faire fondre le beurre au micro-ondes.
5. Une fois fondu, ajouter le sucre puis travailler le tout jusqu'à obtenir une texture onctueuse.
6. Casser les 3 œufs en séparant les jaunes des blancs.
7. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs, le lait et la farine à la préparation. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
8. Monter les blancs en neige bien fermes.
9. A l'aide d'une spatule, les incorporer délicatement à la préparation.
10. Diviser la pâte en deux parts égales dans deux saladiers différents.
11. Dans un des saladiers, ajouter la vanille et puis dans l'autre le cacao. Mélanger ensuite pour obtenir deux appareils parfaitement lisses et homogènes.
12. Mettre chaque préparation dans deux poches à douille différentes puis remplir au deux tiers les coquilles vides en alternant chocolat et vanille.
13. Placer les coquilles pleines dans des moules à muffins ou à cannelés, côté percé vers le haut.
14. Enfourner pour 30 minutes de cuisson. Si les gâteaux débordent, pas d'inquiétude c'est normal !
15. Sortir du four, laisser refroidir, les nettoyer puis servir ces petits marbrés à moitié écaillés dans leur coquille : c'est prêt !

 Vous remarquerez que la recette n’est pas compliquée du tout mais elle demande toutefois de la minutie et de la patience.
Mais je vous assure que cela vaut le détour ! D’une part pour le goût et ensuite pour l’effet que ces marbrés feront à l’heure du goûter ou du dessert !

Et s’il vous reste de la pâte, mettez la dans un moule à cake généreusement beurré puis enfournez le tout pour 45 minutes de cuisson à 180° !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Meringues Fantômes pour Halloween

Pour une vingtaine de meringues :

- **2 blancs d’œufs (à chaleur ambiante)**
- **125 g de sucre**
- **pépites de chocolat**

1. Préchauffer le four à 80° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les blancs d’œufs puis commencer à battre lentement.
3. Une fois que les blancs d’œufs commencent à mousser, verser 1 tiers du sucre, augmenter la vitesse puis battre pendant 1 minute.
4. Verser le second tiers de sucre, augmenter la vitesse puis battre à nouveau pendant 1 minute.
5. Terminer par le dernier tiers de sucre puis battre à pleine vitesse jusqu’à obtenir une meringue bien ferme (environ 5 minutes).
   Quand vous enlèverez le fouet, au bout celui-ci le reste de meringue doit former un bec d’oiseau.
6. Dresser à l’aide d’une poche à douille les fantômes en exerçant 3 pressions, en relâchant entre chacune d’elles.
7. Ajouter les pépites de chocolat pour former les yeux et même la bouche.
8. Enfourner pour 1h20 de cuisson. Sortir les meringues du four, les laisser refroidir : c’est prêt !

 Ces délicieuses petites meringues originales en forme de fantômes auront beaucoup de succès auprès des tout petits !
Elles se conserveront très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique, à l’abri de l’humidité et à température ambiante. :P➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Les 6 Recettes Incontournables et Traditionnelles de Pâques

Célébrer les fêtes de Pâques en famille est souvent le prétexte à un accès de nostalgie culinaire en retrouvant les mets de notre enfance. Les recettes traditionnelles sont aussi nombreuses que délicieuses, et votre seul souci sera de nettoyer cette tache de vin rouge indésirable après un déjeuner réussi. Suivez ce guide pour redécouvrir les recettes de Pâques et passer un agréable moment en famille !

1. **L'agneau pascal**

   Cet incontournable dans le menu de Pâques peut se préparer de différentes façons en fonction du morceau que vous aurez choisi de cuisiner. Le gigot d'agneau est fondant cuisiné au four avec des légumes, tandis que les côtelettes sont idéales à préparer au barbecue pour un moment convivial. Osez les mélanges d'herbes, le miel pour une touche sucrée ou servez avec de la sauce à la menthe pour une version *British*.

2. **Le pâté de Pâques berrichon**

   Mettez le Berry à l'honneur avec ce pâté en croûte composé de pâte feuilletée ou brisée, de viande de porc et de veau, et d'œufs durs. Un petit conseil, cuisinez-le la veille pour que le pâté ait le temps de refroidir et qu'il soit plus facile à découper. Une entrée idéale à servir avec un bon verre de vin, en faisant attention aux maladresses et aux éventuelles taches de vin rouge sur la nappe.

3. **L'œuf sous toutes ses formes**

   Que serait Pâques sans les œufs traditionnels ? Symbole de la vie et de la fertilité, cet aliment se déguste sous toutes ses formes. Vous pouvez les servir en entrée, à la coque, façon mimosa, en omelette et bien sûr, sous forme de chocolat et de petits bonbons en sucre pour le dessert. La liste est longue et vous n'aurez que l'embarras du choix !

4. **Le chocolat**

   À Pâques, tout le monde se régale de chocolat et peu importe les kilos en trop, c'est le moment de se faire plaisir. Depuis l'immanquable chasse aux œufs dans le jardin, aux gâteaux, en passant par les mousses et les glaces, cet aliment indispensable de la fête de Pâques réunira petits et grands. À vous de choisir comment le déguster !

5. **La mouna**

   La *mouna* est une brioche en forme de dôme ou de couronne issue de la cuisine pied-noir et algérienne traditionnellement cuisinée pour les fêtes de Pâques. Cette pâte levée à base de farine, d'eau, de lait et de levure de boulanger, agrémentée de zestes d'orange et de rhum, est fractionnée en petites boules badigeonnées de jaune d'œuf, de lait et de sucre avant d'être cuites au four. La *mouna* est délicieuse servie avec une île flottante ou une crème anglaise.

6. **Le nid de Pâques**

   Un autre grand classique pour fêter Pâques sous le signe de la gourmandise. Cette pâtisserie tire sa tradition de la décoration, où sont placés des petits œufs en son centre. Il n'existe pas de recette traditionnelle alors laissez exprimer votre créativité en faisant le gâteau de votre choix, à condition de lui donner la forme d'un petit nid. Vous pouvez par exemple préparer une génoise, une crème au beurre et prévoir de petits œufs pour la décoration.

7. **La colomba**

   Ce gâteau d'origine italienne composé de farine, d'œufs, de sucre, de levure et de beurre est traditionnellement servi à Pâques chez nos voisins transalpins. Il tire son nom de sa forme en colombe, symbole de la paix. Vendue dans de nombreux supermarchés et boulangeries, la *colomba* est une idée de dessert original à déguster en famille.

**Ces recettes aussi variées que délicieuses feront de votre repas de Pâques un succès indiscutable ! **

Crêpes Multicolores

Pour une vingtaine de crêpes multicolores :

- **1 pâte à crêpes : la recette c'est par ici !**
- **différents colorants alimentaires (de préférence en poudre)**

1. Réaliser la recette de base de la pâte à crêpes.

2. Diviser dans plusieurs saladiers la pâte puis incorporer dans chacun les colorants choisis.

3. Faire cuire dans une poêle bien chaude, garnir puis déguster : c'est prêt !

   Cette recette apportera de l'originalité lors de la dégustation. Elle impressionnera à coup sûr tous vos convives !
   Les couleurs pourront servir à différencier les diverses garnitures que vous aurez choisies !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Fouace ou Couronne des Rois

Pour une fouace de 6/8 personnes :

- **280 g de farine (tamisée)**
- **85 g de lait (ou 85 ml)**
- **75 g de beurre mou**
- **10 g de levure fraîche de boulanger**
- **1 œuf**
- **2 cuillères à soupe de miel**
- **2 cuillères à soupe de sucre (ou 4 si vous n'avez pas de miel)**
- **2 cuillères à soupe de fleur d'oranger (ou 1 suivant les goûts)**
- **1/2 cuillère à café de sel**
- **sucre en grains**
- **1 fève**

Les premières étapes se préparent la veille de la cuisson :

1. Faire tiédir le lait puis y ajouter le miel et la levure de boulanger jusqu'à ce qu'ils soient dissous (environ 10 minutes).

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter tous les ingrédients + la préparation lait/levure/miel et sauf le beurre. Pétrir une quinzaine de minutes.

3. Ajouter d'une traite le beurre puis pétrir à nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé au pâton (environ 20 minutes).

4. Former une boule avec la pâte et la disposer dans un saladier.

5. Laisser pousser à température ambiante et à découvert pendant 1h.

6. Rompre la pâte en appuyant avec le dos de la main dessus pour libérer les gaz de la levure afin d'éviter un goût trop prononcé de celle-ci.

7. Filmer le saladier puis mettre au frigidaire, dans la partie la moins froide pendant toute une nuit.

Le lendemain :

8. Sortir le pâton du frais, le pétrir légèrement en ajoutant la fève.

9. Former une boule puis l'aplatir. A l'aide du coude, percer au centre le pâton puis l'étendre jusqu'à obtenir une belle couronne.

10. Disposer celle-ci sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé puis laisser pousser pendant 2h à découvert et à température ambiante.

11. A l'aide d'un pinceau, badigeonner de lait l'ensemble de la couronne puis saupoudrer de sucre en grains.

12. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.

13. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à ce qu'elle bien dorée : c'est prêt !

 Cette superbe fouace, célèbre et incontournable lors de la fête de l'Épiphanie, elle se dégustera à l'heure du café ou bien pour le déjeuner.
Il est possible d'incorporer à la pâte avant cuisson des fruits confits comme des oranges, des citrons… mais encore des pépites de chocolat !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Galette des Rois à la Frangipane

Pour une galette des rois 6/8 personnes :

- **2 pâtes feuilletées (la recette facile et rapide ici !)**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **100 g de sucre en poudre**
- **70 g de beurre (à température ambiante)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à soupe de rhum (type Négrita)**
- **1 pincée de poudre de vanille (ou les grains d'une moitié de gousse)**
- **un peu d'eau**
- **une ou deux fèves**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une substance crémeuse.

3. Ajouter un œuf entier ainsi que le blanc du second : réserver le jaune pour la dorure. Fouetter à nouveau.

4. Incorporer d'une traite la poudre d'amande avec la vanille et le rhum. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien homogène : la crème frangipane est prête !

5. Étaler les deux pâtes feuilletées et y découper deux cercles de même diamètre (ici environ 28 cm).

6. Disposer un premier disque de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé puis le piquer sur toute la surface à l'aide d'une fourchette.

7. Verser et étaler la crème frangipane de manière égale sur toute la surface. Pour plus de régularité, il est possible de dresser la crème à la poche à douille.
   Laisser 2/3 cm entre le bord de pâte et la crème.

8. Disposer la ou les fèves et mettre un peu d'eau à l'aide d'un pinceau tout autour de la pâte pour une meilleure adhérence avec la seconde.

9. Recouvrir avec la seconde pâte puis appuyer légèrement sur les bords pour souder les deux pâtes.

10. A l'aide d'un couteau, entailler légèrement le bord des deux pâtes tous les 2/3 cm en allant vers l'intérieur pour une soudure parfaite : on chiquète les pâtes.

11. Badigeonner le jaune d'œuf, avec un pinceau, sur le dessus de la galette.
    Dessiner à l'aide d'un couteau toutes sortes de formes, en incisant légèrement la surface et ainsi la décorer.

12. Enfourner pour une cuisson entre 35 et 45 minutes ; cela dépendra de votre four mais il faut qu'elle soit parfaitement dorée : c'est prêt !

    Recette incontournable et traditionnelle de l'Épiphanie, cette galette se dégustera légèrement tiède au dessert ou à l'heure du café !
    Grâce à une crème frangipane équilibrée, autant dans les ingrédients que dans les saveurs, la galette des rois ne fera pas long feu auprès de vos convives !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀