Cookies Moelleux aux Pépites de Chocolat

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Repos : 15 minutes – Temps de Cuisson : 17 minutes – Difficulté : Facile

Pour une vingtaine de cookies :

- **300 g de chocolat noir ou lait**
- **290 g de farine**
- **200 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **100 g de sucre en poudre**
- **100 g de vergeoise**
- **45 g de fleur de maïs (type Maïzena)**
- **12 g de poudre d'amande**
- **1 pincée de sel**
- **1 œuf**
- **1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café de poudre de vanille)**

1. Dans un grand saladier, ou dans le bol du robot, mélanger le beurre pommade avec le sucre, la vergeoise et le sel afin d'obtenir une pâte homogène sans grumeaux.

2. Ajouter ensuite l'œuf et la vanille puis mélanger à nouveau.

3. Dans un récipient à part, mélanger la poudre d'amande avec la fleur de maïs.

4. Verser le tout dans la préparation puis mélanger.

5. Ajouter la farine d'une traite puis finir de mélanger à la main ou à l'aide du robot suivant la méthode choisie.

6. A l'aide d'une casserole ou d'un marteau, concasser le chocolat en grosses pépites puis les incorporer à la préparation.

7. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant une quinzaine de minutes afin de faciliter la confection des boules de cookies.

8. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.

9. A l'aide d'une cuillère à glace, former des boules régulières de pâte puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

10. Aplatir légèrement chaque boule de pâte puis les enfourner pour 17 minutes de cuisson.

11. Une fois cuits, les sortir du four puis les laisser refroidir sur une grille avant dégustation : c'est prêt !

    Alors là, je dois dire que c'est certainement la recette ultime des cookies au chocolat que je connaisse : croquant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur !
    ➡ Vous pouvez bien évidemment varier les garnitures : noix, noisettes, 3 chocolats, caramel, cranberries, noix de pécan… à vous de choisir !

    Cette recette est celle des célèbres cookies de "La Fabrique Cookies" !

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

Tarte Poire Amande et Chocolat

Temps de Préparation : 25 minutes – Temps de Cuisson : 55 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte sablée :

- **250 g de farine tamisée**
- **150 g de beurre pommade**
- **100 g de sucre glace**
- **10 g de poudre d'amandes**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **150 g de chocolat noir**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **125 g de sucre**
- **25 g de beurre pommade**
- **25 cl de crème liquide**
- **2 œufs**
- **1 boîte de poires au sirop**
- **des amandes effilées**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Nous allons commencer par la pâte sablée pour cela malaxer le beurre.
3. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes, l'œuf battu, la pincée de sel et la farine.
4. Mélanger sans trop travailler jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. L'étaler sur une épaisseur de 3/4 mm puis la laisser reposer 30 minutes à température ambiante.
6. La disposer ensuite dans un plat à tarte, piquer le fond à l'aide d'une fourchette puis la cuire à blanc pendant 15 minutes. La sortir du four et réserver.
7. Nous allons poursuivre par la réalisation de la garniture mais tout d'abord préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
8. Couper les demi-poires en fines tranches.
9. Faire fondre le chocolat au bain-marie (ou au micro-ondes) et le verser sur le fond de tarte en l'étalant

uniformément. Réserver.

10. Dans un saladier, mélanger au fouet le beurre avec le sucre.

11. Ajouter un à un les œufs puis la poudre d'amandes et enfin la crème liquide. Bien mélanger.

12. Verser la préparation sur la couche de chocolat.

13. Déposer délicatement les poires émincées sur le dessus.

14. Parsemer d'amandes effilées puis enfourner pour 30 minutes de cuisson.

15. Sortir du four, laisser refroidir : c'est prêt !

    Je dois vous avouer que cette tarte est juste un pur délice !
    Avant de la déguster, je vous conseille de la mettre au frais : c'est encore meilleur !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Financiers Framboise et Pistache

Temps de Préparation : 10 minutes – Temps de Cuisson : 12 minutes – Difficulté : Facile

Pour une douzaine de financiers :

- **110 g de sucre glace**
- **90 g de beurre**
- **90 g de poudre d'amande**
- **30 g de farine**
- **3 blancs d'œufs**
- **2 cuillères à café de pâte de pistache**
- **2 cuillères à café de pistaches concassées**
- **1 pincée de sel**
- **1 douzaine de framboises fraîches ou surgelées**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

2. Faire fondre le beurre dans une casserole puis prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'il ait une odeur et une couleur de noisette.

3. Filtrer et laisser refroidir.

4. Mélanger la farine avec la poudre d'amande, le sel et le sucre à l'aide d'une cuillère en bois.

5. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger à nouveau.

6. Verser le beurre et la pâte de pistache puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et bien lisse.

7. Remplir des moules à financier beurrés aux 3/4 avec la pâte.

8. Déposer 1 ou 2 framboises sur chaque financier, en les enfonçant légèrement.

9. Parsemer de pistaches concassées et enfourner pour 12 minutes de cuisson.

10. Sortir du four, laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace : c'est prêt !

    Le mariage entre la pistache et la framboise est vraiment un pur bonheur pour les papilles !
    Pour la dégustation, je vous conseille de les mettre au frais une ou deux heures avant, frais c'est bien meilleur !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Fondant Chocolat et Crème de Marrons

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 40 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **400 g de crème de marrons**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de beurre**
- **30 g de farine**
- **3 œufs**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.

2. Dans un petit saladier, casser le chocolat en morceaux puis y ajouter le beurre.
   Faire fondre le tout au micro-ondes. Lisser parfaitement le mélange une fois fondu.

3. Dans un grand saladier, verser la crème de marrons avec le chocolat fondu puis fouetter le tout.

4. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.

5. Incorporer les jaunes au mélange chocolat/crème de marrons.

6. Ajouter la farine tout en mélangeant et jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

7. Monter les blancs en neige bien ferme puis les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule de type Maryse.

8. Dans une moule à manqué, généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes

de cuisson.

9. Sortir du four, laisser refroidir le fondant avant le démouler puis le saupoudrer de sucre glace : c'est prêt !

   Ce sublime fondant se dégustera accompagné d'une crème anglaise ou encore d'une boule de glace vanille.
   Pour plus de gourmandise, vous pouvez incorporer des brisures de marrons glacés, c'est un délice !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Brownie Marbré au Chocolat

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **150 g de sucre en poudre**
- **120 g de beurre**
- **120 g de noisettes**
- **120 g de chocolat noir**
- **90 g de farine**
- **60 g de chocolat blanc**
- **3 œufs**
- **2 cuillères à soupe de crème liquide**

1. Préchauffer le four à 180°.

2. Dans un saladier, mettre le sucre avec les œufs puis fouetter le tout.

3. Ajouter la farine, le beurre fondu puis mélanger à nouveau.

4. Divisez la pâte en deux : 2 tiers (chocolat noir) – 1 tiers (chocolat blanc)

5. Faire fondre le chocolat noir ainsi que le blanc.

6. Incorporer le noir dans les 2 tiers de pâte et le blanc avec la crème dans les 1 tiers. Mélanger jusqu'à obtenir des préparations bien lisse.

7. Ajouter enfin les noisettes concassées dans chaque pâte en respectant les 2 tiers/1 tiers puis mélanger.

8. Dans un moule, généreusement beurré, répartir d'abord un peu de pâte chocolat noir puis un peu de chocolat blanc.
   Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire.

9. A l'aide d'un couteau, faire des zigzags de long en large du moule pour zébrer la pâte.

10. Enfourner le tout pour 22 minutes de cuisson, sortir du four puis démouler et laisser refroidir : c’est prêt !

    Si vous n’avez pas de noisettes sous la main, vous pouvez soit ne rien mettre soit les remplacer par des noix, des noix de pécan, des amandes… libre à vous de choisir !
    Et pour plus de gourmandise, n’hésitez pas à déguster ce délicieux brownie accompagné d’une boule de glace, vanille par exemple !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

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 !

Mini-Tartelettes au Lemon Curd et Framboises

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 8 minutes – Difficulté : Facile

Pour une quinzaine de mini-tartelettes :

- **25 cl ou (250 g) de lemon curd : la recette ici !**
- **200 g de biscuits type “Petit Beurre de LU”**
- **100 g de beurre**
- **1 quinzaine de framboises**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Mixer finement les biscuits dans un robot puis transférer les miettes dans un saladier.

3. Ajouter le beurre fondu puis mélanger jusqu’à obtenir une pâte compacte.

4. Verser une grosse cuillère à soupe de la préparation dans chaque empreinte d’un moule à muffins puis tasser le plus possible vers le fond et les côtés.

5. Enfourner les fonds de tartelettes pendant 8 minutes.

6. Une fois cuites, les sortir du four puis les laisser refroidir pendant plusieurs heures, de préférence au réfrigérateur avant de les démouler (attention les bords sont fragiles !)

7. A l’aide d’une poche à douille, remplir les fonds de tartelettes de lemon curd.

8. Surmonter chaque mini-tartelette d’une framboise, préalablement saupoudrée de sucre glace.

9. Réserver au frais avant dégustation : c’est prêt !

    Le mariage entre la crème citronnée (lemon curd) et la framboise est un pur délice !
    Un petit conseil avant de les déguster : les sortir du réfrigérateur 15 minutes avant !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

La planche à découper Continenta sur laquelle les mini-tartelettes sont posées disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Lemon Curd (Crème de Citron)

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 20 minutes – Difficulté : Facile

Pour 1 bocal de 50 cl de lemon curd :

- **15 cl (ou 150 g) de jus de citron**
- **les zestes de 2 citrons**
- **130 g de sucre**
- **100 g de beurre mou**
- **3 œufs**

1. Dans un saladier en verre, fouetter le jus de citron avec les zestes, le sucre et les œufs.
2. Poser le saladier sur un bain-marie frémissant, sans que le fond ne touche celui de la casserole.
3. A partir du moment où la préparation devient chaude, fouetter sans cesse le mélange.
4. Au bout d'un moment, 5 minutes environ, la consistance va s'épaissir et ressembler à celle d'une crème fraîche épaisse : le lemon curd est cuit.
5. Retirer le saladier du bain-marie puis fouetter de temps en temps la préparation jusqu'à ce qu'elle arrive à une température de 40°.
6. Une fois la température de 40° atteinte, ajouter le beurre coupé en dés, mélanger puis lisser le tout au mixeur plongeant.
7. Verser la préparation dans un ou plusieurs bocaux et réserver au frais : c'est prêt !

   Le lemon curd est une crème citronnée aux œufs. Le secret de sa réussite consiste à utiliser un bain-marie afin de faire coaguler les œufs très doucement et éviter ainsi l'effet omelette.
   Il vous servira de garniture pour vos tartes au citron ou encore de fourrage pour vos madeleines ou muffins !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Financier aux Framboises

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 45 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **150 g de sucre glace**
- **125 g de framboises (fraîches ou surgelées)**
- **100 g de beurre**
- **90 g de poudre d'amandes**
- **60 g de farine**
- **4 blancs d'œufs**
- **1 pincée de sel fin**
- **1/2 gousse de vanille (ou une cuillère à café de poudre de vanille)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis le laisser crépiter et mousser jusqu'à ce qu'il devienne dorée, couleur noisette puis le réserver dans un ramequin.

3. Dans un saladier, mélanger la farine avec la poudre d'amandes, le sucre glace et le sel fin.

4. Inciser la gousse de vanille en deux puis gratter l'intérieur afin d'en extraire la pulpe puis l'intégrer à la préparation précédente.

5. Ajouter les blancs d'œufs puis fouetter le tout.

6. Verser enfin le beurre noisette sans cesser de remuer.

7. Dans un moule à manquer, préalablement beurré et fariné, verser la pâte puis déposer les framboises à l'envers (point vers le bas).

8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu'à avoir une belle coloration uniforme.

9. Sortir du four, laisser refroidir quelques minutes, démouler et saupoudrer de sucre glace : c'est prêt !

   Ce superbe financier peut se déguster tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace ou bien d'une crème dessert !
   On peut remplacer les framboises, suivant la saison, par des poires ou encore des pommes !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Brownie au Chocolat et Noix de Pécan Caramélisées

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 50 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de chocolat noir**
- **150 g de sucre (pour le brownie)**
- **125 g de noix de pécan (ou noix ou noisettes)**
- **120 g de beurre**
- **80 g de sucre (pour le caramel)**
- **40 g de farine**
- **20 g d'eau**
- **2 œufs**
- **2 pincées de fleur de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans une poêle, verser les 80 g de sucre avec l'eau puis mettre à chauffer.

3. Au bout de quelques minutes, le sucre et l'eau vont devenir sirop et des bulles vont se former. Cela va ensuite blondir, c'est à ce moment-là qu'il faut ajouter les noix de pécan.

4. Veiller à bien enrober les noix de pécan de caramel puis une fois terminé, les débarrasser sur une feuille silicone ou de papier cuisson.

5. Dans un saladier, mettre le beurre et le chocolat coupés en morceaux puis faire fondre le tout au micro-ondes pendant quelques minutes.

6. Mélanger pour obtenir un chocolat fondu bien homogène et bien lisse.

7. Dans un autre saladier, battre les œufs avec le sucre (150 g) puis y ajouter le chocolat fondu.

8. Incorporer ensuite la farine et la fleur de sel puis mélanger à nouveau.

9. Ajouter enfin les noix de pécan caramélisées, préalablement hachées.

10. Dans un moule beurré, dans lequel on aura déposé une feuille de papier cuisson froissée, verser la préparation.

11. Enfourner pour 35 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Ce brownie est tout simplement un pur délice ! Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix, des noisettes ou mêmes des amandes !
    Merci à Cyril Lignac et à l'émission "Tous en cuisine" de m'avoir fait découvrir cette pépite !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Coulant au Chocolat

Temps de Préparation : 10 minutes – Temps de Cuisson : 6 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 coulants :

- **150 g de sucre**
- **110 g de chocolat noir**
- **110 g de beurre**
- **60 g de farine**
- **4 œufs entiers**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le chocolat avec le beurre puis faire fondre au micro-ondes.
3. Une fois fondus, mélanger jusqu'à obtenir une préparation brillante.
4. Ajouter ensuite le sucre et la farine puis mélanger à nouveau.
5. A part, battre les œufs puis les ajouter la préparation. Fouetter le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
6. Verser la pâte dans des moules individuels, préalablement beurrés et farinés.
7. Enfourner pour 6 minutes de cuisson.
8. Une fois les coulants sortis du four, les saupoudrer de sucre glace et les déguster sans attendre : c'est prêt !

   Cette recette est tout simplement sublime ! En même temps, c'est celle de Cyril Lignac donc c'est bien normal !
   On peut accompagner ces coulants d'une boule de glace vanille, d'un peu de chantilly ou des deux !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Petits Moelleux au Cœur Nutella

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 15 minutes – Difficulté : Facile

Pour une douzaine de moelleux :

- **120 g de sucre glace**
- **70 g de beurre**
- **60 g de poudre d’amandes**
- **40 g de farine**
- **4 blancs d’œufs**
- **une douzaine de cuillères à café de pâte à tartiner chocolat noisettes (type Nutella)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier, mélanger le sucre glace avec la poudre d’amandes et la farine.

3. Monter les blancs d’œufs en neige, à l’aide d’un batteur ou d’un robot, bien fermes puis les incorporer délicatement au mélange précédent à l’aide d’une spatule type maryse.

4. Ajouter le beurre fondu puis mélanger à nouveau jusqu’à obtenir une pâte bien homogène.

5. Dans des moules à muffins, préalablement graissés, verser de la pâte jusqu’à moitié de ceux-ci.

6. Au centre de chacun, ajouter une cuillère à café de pâte à tartiner puis recouvrir ensuite du reste de pâte à hauteur.

7. Enfourner pour 15-20 minutes de cuisson jusqu’à coloration de chaque moelleux : c’est prêt !

   Il est important de bien laisser refroidir les moelleux avant de les démouler pour éviter toute catastrophe !
   Pour le dressage : un supplément de pâte à tartiner dressé à la poche à douille, saupoudré de quelques amandes ou noisettes hachés et le tour est joué !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Le Gâteau Basque

Temps de Préparation : 40 minutes – Temps de Repos : 2 heures – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Moyenne

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte :

- **225 g de farine tamisée**
- **175 g de beurre mou**
- **125 g de sucre semoule**
- **85 g de poudre d’amandes**
- **25 g d’œuf battu (le reste servira pour la dorure)**
- **1 jaune d’œuf**
- **1 pincée de sel**
- **les zestes d’un demi citron**

Pour la garniture :

- **45 g de sucre semoule**
- **25 cl (ou 250 g) de lait entier ou demi-écrémé**
- **20 g de farine tamisée**
- **3 jaunes d'œufs**
- **1 cuillère à soupe de rhum (ou 1 gousse de vanille)**

1. *Dans un premier temps, nous allons attaquer la pâte.*
   Dans un saladier, placer la poudre d'amandes avec le sucre semoule et le beurre mou.

2. Mélanger le tout à l'aide d'une spatule puis y ajouter les zestes de citron.

3. Verser le jaune d'œuf ainsi que les 25 g d'œufs battus puis mélanger à nouveau.

4. Incorporer petit à petit la farine avec le sel et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.

5. Former une boule avec la pâte puis l'envelopper d'un film alimentaire et la placer au réfrigérateur pendant 2 heures.

6. *Dans un second temps, nous allons préparer la garniture.*
   Dans une casserole, verser le lait puis porter le tout à ébullition sur feu moyen.

7. Pendant ce temps et dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la farine.

8. Une fois le lait à ébullition, incorporer le mélange précédent tout en mélangeant avec un fouet.

9. Cuire la crème sur feu moyen jusqu'à ce qu'elle épaississe.

10. Lorsque la crème est cuite, verser le rhum (ou la vanille) puis faire bouillir durant 1 minute sans jamais cesser de remuer.

11. Réserver la crème dans un saladier et à température ambiante.

12. Une fois que la pâte a suffisamment reposé, la couper en 2 morceaux égaux.

13. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

14. Travailler légèrement un morceau de pâte afin de le ramollir puis l'étaler pour former une base ronde d'environ 4 mm d'épaisseur.

15. A l'aide d'un cercle à tarte (de 20 ou 22 cm), détailler un rond de pâte puis le placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

16. Avec l'excédent de pâte, former un boudin bien régulier afin de former le bord de tarte.

17. Appliquer le boudin sur le fond de pâte afin d'en faire tout le tour du cercle à tarte.

18. A l'aide d'une fourchette, piquer le fond de pâte sur toute sa surface.

19. Avec une poche à douille ou tout simplement avec une spatule, répartir l'ensemble de la crème sur le fond de pâte de manière uniforme.

20. Mouiller légèrement, à l'aide d'un pinceau et d'eau, tout le tour du bord de pâte afin d'obtenir une jointure parfaite.

21. Après avoir travaillé et étalé le second morceau de pâte, le placer sur le dessus de la tarte.

22. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, couper la pâte sur les bords du cercle puis ôter l'excédent de pâte.

23. Appliquer une fine couche de dorure avec un pinceau trempé dans le reste d'œuf battu.

24. Décorer le dessus du gâteau à l'aide d'une fourchette.

25. Enfourner pour 30 minutes jusqu'à obtenir un gâteau bien doré : c'est prêt !

    Il est important de laisser refroidir le gâteau avant d'ôter le cercle pour éviter tout accident.
    Pour le déguster, il y a deux solutions : soit tiède à la sortie du four ou froid après quelques heures au réfrigérateur. A vous de choisir !
    Il est également possible de varier la garniture, en remplaçant la crème par de la confiture de griottes ou de cerises noires !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Sablé à la Banane et au Nutella

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Repos : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **12 biscuits de type Petit Beurre, Thé ou sablé Breton**
- **4 cuillères à soupe de Nutella ou de pâte à tartiner**
- **2 bananes**
- **40 g de beurre**
- **du cacao en poudre ou du chocolat râpé**
- **20 cl de crème fraîche entière + 3 cuillères à café de sucre en poudre (ou de la chantilly toute prête)**

1. Disposer le bol du robot ou un saladier au congélateur.

2. Émietter les biscuits et y incorporer le beurre fondu.
   Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une base homogène de type crumble.

3. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, tasser cette base au fond d'emporte-pièces en forme de cercle puis disposer le tout au réfrigérateur pendant 30 minutes.

4. Pour monter la chantilly : sortir le bol du congélateur.
   Verser la crème fraîche puis battre à vitesse faible pendant 3 minutes.
   Ajouter une cuillère à café de sucre en poudre puis monter la vitesse et battre pendant 3 minutes supplémentaires et renouveler l'opération pour les 2 dernières cuillères de sucre.
   Battre ensuite à vitesse maximum pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une chantilly bien ferme.

5. Sortir les sablés du réfrigérateur.

6. Sur chaque sablé, mettre une cuillère à soupe de Nutella puis l'étaler uniformément.

7. Disposer les rondelles de banane puis garnir d'une bonne dose de chantilly.

8. Saupoudrer le tout de cacao en poudre ou de chocolat râpé : c'est prêt !

   Ce dessert est un pur plaisir pour les papilles et un moment inoubliable de bonheur et de réconfort ! J'ai découvert cette recette grâce à "Les Fils à Maman" ! Merci à eux !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !:D

Brioche Roulée au Chocolat

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 40 minutes – Temps de Repos : 2 heures – Difficulté : Facile

Pour une brioche de 8 à 10 personnes :

- **300 g de farine**
- **200 g de pâte à tartiner au chocolat (type Nutella)**
- **50 g de pépites de chocolat**
- **40 g de sucre en poudre**
- **40 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **12,5 cl de lait demi-écrémé**
- **3 jaunes d'œufs**
- **1 sachet de levure de boulanger déshydratée**

1. Faire tiédir le lait dans un bol puis y ajouter la levure et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.

2. Dans le bol du robot, équipé d'un crochet à pétrin, ajouter le mélange.

3. Ajouter l'ensemble de la farine avec deux jaunes d'œufs, le beurre ainsi que le sucre.

4. Mettre en route le robot et pétrir pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte.

5. Récupérer ensuite la pâte puis la replier plusieurs fois sur elle-même.

6. Étaler la pâte au rouleau en formant un grand rectangle.

7. Tailler 8 bandes de pâte dont la largeur de chacune d'elle soit égale à la hauteur du moule à cake utilisé.

8. Tartiner chaque bande de pâte à tartiner puis les rouler sur elles-mêmes.

9. Dans un moule à cake, tapissé de papier cuisson, disposer les rouleaux de pâte en prenant soin de bien les

serrer.

10. Laisser lever le tout pendant 2 heures minimum dans un endroit tiède.

11. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

12. Badigeonner la surface de la brioche à l'aide du dernier jaune d'œuf battu puis parsemer de pépites de chocolat.

13. Enfourner pour 35 à 40 minutes de cuisson selon votre four : c'est prêt !

    Il ne reste plus qu'à laisser tiédir ou refroidir la brioche avant dégustation !
    Trempée dans le café du petit-déjeuner ou bien dégustée à l'heure du goûter ; cette brioche ne fera pas long feu !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Moelleux au Chocolat, Cœur Fondant au Nutella

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 10 minutes – Difficulté : Facile

Pour une douzaine de moelleux :

- **150 g de chocolat noir**
- **40 g de sucre**
- **40 g de beurre**
- **25 g de farine**
- **une douzaine de cuillères à soupe de Nutella (ou pâte à tartiner aux noisettes)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à café de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Faire fondre la chocolat coupé en morceaux avec le beurre au micro-ondes. Mélanger et réserver.

3. Dans un saladier, verser le sucre avec les œufs puis battre le tout énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement.

4. Incorporer ensuite le mélange au chocolat puis mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.

5. Verser la farine avec la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une préparation bien liée.

6. Dans des moules à muffins, généreusement beurrés, y verser la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.

7. Déposer au milieu de chaque moule, une cuillère à soupe de Nutella.

8. Enfourner pour 10 minutes de cuisson, laisser légèrement refroidir, démouler : c’est prêt !

   Bon alors là, c’est le succès assuré ! Vous n’aurez même pas le temps de les démouler que ces petits moelleux auront disparus !
   Un vrai délice que l’on peut accompagner d’une boule de glace à la vanille ou de crème anglaise !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Palets Bretons

Pour une vingtaine de palets :

- **250 g de farine**
- **150 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **150 g de sucre en poudre**
- **4 grosses pincées de fleur de sel**
- **4 jaunes d’œufs**
- **1 jaune d’œuf mélangé à 1 cuillère à soupe d’eau (pour dorer)**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine avec le sucre, la levure et la fleur de sel puis mélanger.

3. Verser ensuite les jaunes d’œufs et le beurre coupé en petits morceaux puis travailler le tout jusqu’à obtenir une pâte homogène.
   Elle doit être souple et si ce n’est pas le cas, mettre 1 ou 2 cuillères à soupe d’eau.

4. Diviser la pâte en une vingtaine de petites boules.

5. Dans des moules à muffins généreusement beurrés, disposer les boulettes de pâte puis les aplatir sur le fond.

6. A l’aide d’un pinceau, dorer la surface des futurs palets avec le jaune d’œuf mélangé à l’eau.

7. Enfourner pour 12 à 13 minutes de cuisson jusqu’à ce que les palets soient dorés sur la bordure.

8. A la sortie du four, attendre que les palets durcissent légèrement puis les démouler et les disposer sur une grille : c’est prêt !

   En refroidissant complètement les palets vont durcir et atteindre leur texture idéale pour la dégustation.
   Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits : un beurre artisanal et une fleur de sel d’exception avec bien entendu des œufs fermiers !
   Et juste un conseil, ne les dégustez pas de suite car ils seront meilleurs de jours en jours !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Moelleux à la Pistache Cœur Framboise

Pour une douzaine de moelleux :

- **140 g de poudre d'amandes**
- **125 g de blancs d'œufs**
- **125 g de beurre**
- **110 g de sucre glace**
- **60 g de pâte de pistache**
- **2 cuillères à soupe bombées de farine**
- **1 douzaine de framboises fraîches (ou congelées)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace puis mélanger.

3. Incorporer ensuite les blancs d'œufs et la pâte de pistache puis mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.

4. Verser le beurre, préalablement fondu au micro-ondes, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

5. A l'aide d'une poche à douille, garnir de pâte à moitié, des moules à muffins généreusement beurrés.

6. Déposer une framboise puis recouvrir de pâte à ras bord des moules.

7. Enfourner pour 15 minutes de cuisson, sortir du four et laisser refroidir : c'est prêt !

   Il faut penser à adapter la cuisson suivant la grosseur des moelleux et suivant votre four. Ils seront parfaitement cuits une fois dorés sur le dessus !
   Avant la dégustation, il est possible de déposer une framboise sur le dessus et de saupoudrer le tout de sucre glace.
   Petite astuce, je vous conseille même de les laisser une nuit au frigo et de les déguster le lendemain : ils seront encore meilleurs !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Gâteau Ultra Moelleux au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir pâtisserie**
- **1 yaourt nature (le pot servira de doseur pour la suite)**
- **2 pots de farine**
- **1 pot de sucre**
- **3/4 de pot d'huile**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Couper le chocolat en morceaux puis le faire fondre au bain-marie ou bien au micro-ondes (en ajoutant un peu d'eau).

3. Dans un saladier, ajouter le yaourt avec la farine, le sucre, l'huile, l'œuf et la levure. Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

4. Ajouter ensuite le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.

5. Dans un moule à manqué, généreusement beurré, verser la pâte.

6. Enfourner pour 15 minutes de cuisson à 180° puis baisser à 150° pour 15 minutes supplémentaires : c'est prêt !

   Très facile et rapide à réaliser, ce délicieux gâteau se dégustera seul ou accompagné d'une crème anglaise ou d'une glace vanille.
   Pour varier, on peut également ajouter des pépites de chocolat ou encore des oranges confites !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Gâteau Moelleux à la Noix de Coco

Pour 6/8 personnes :

- **440 g de sucre en poudre**
- **160 g de noix de coco râpée**
- **160 g d'eau**
- **150 g de farine**
- **125 g de beurre à température ambiante**
- **4 œufs**

- **1 sachet de levure**
- **1 citron vert**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec 220 grammes de sucre en poudre puis battre énergiquement à grande vitesse jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et légèrement blanchie.

3. Ajouter un à un les œufs et battre parfaitement le tout.

4. Incorporer petit à petit la farine avec la levure puis terminer par la noix de coco en prenant soin de bien mélanger.

5. Dans un moule généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.

6. Pendant ce temps, ajouter dans une casserole l'eau avec les 220 grammes de sucre restant puis les zestes du citron vert. Mettre à chauffer.

7. Une fois à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 3 minutes sans mélanger.

8. Une fois cuit, démouler le gâteau puis le disposer sur une grille.

9. Filtrer le sirop puis le verser encore chaud sur le gâteau.

10. Saupoudrer de noix de coco râpée, laisser refroidir : c'est prêt !

    Ce délicieux gâteau se dégustera avec une crème dessert au chocolat ou bien une crème anglaise.
    Son moelleux exceptionnel ravira tous vos convives : c'est sûr !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !