



Cake au Citron et aux Myrtilles

Pour un cake de 8/10 personnes :

- 200 g de myrtilles fraîches ou congelées
- 190 g de sucre
- 150 g de beurre mou (à température ambiante)
- 110 g de poudre d'amandes
- 90 g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (liquide ou en poudre)
- les zestes d'un citron

Pour le glaçage :

- 70 g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

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

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le beurre avec le sucre, le jus de citron ainsi que les zestes puis la vanille. Battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange crème.

3. Baisser la vitesse puis ajouter les œufs battus et mélanger à nouveau jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse.

4. Incorporer en 3 fois le mélange farine/levure/poudre d'amandes jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. Ajouter ensuite 150 g de myrtilles en prenant de mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
6. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.
7. Enfourner pour 10 minutes de cuisson puis parsemer les myrtilles restantes sur le cake.
8. Poursuivre la cuisson pendant 50 minutes ou plus. Il faut penser à vérifier la cuisson avec un couteau : si celui-ci ressort propre c'est cuit.
9. Sortir le cake du four, le laisser bien refroidir puis le démouler délicatement.
10. Pour le glaçage, mélanger le sucre glace et le citron puis à l'aide d'une poche à douille l'étaler sur l'ensemble du cake : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage de l'amande avec le citron et la myrtille est vraiment à tomber. ☐
Ultra moelleux et fondant en bouche, une explosion de saveurs fera trembler vos papilles ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Brochettes de Poulet Citron et Miel

Pour une douzaine de brochettes :

- 4 filets de poulet

- **6 cuillères à soupe de miel (toutes fleurs)**
- **2 cuillères à soupe de sauce soja**
- **2 cuillères à soupe d'huile**
- **2 citrons**
- **une douzaine de pics à brochettes**
- **poivre**

1. Tailler les filets de poulet en gros cubes.

2. Les enfiler sur les pics à brochettes puis les disposer dans un plat qui se ferme.

3. Dans un saladier, préparer la marinade en versant le jus des 2 citrons, le miel, la sauce soja et l'huile. Mélanger le tout jusqu'à obtenir un liquide homogène.

4. Verser le tout sur les brochettes de poulet, fermer le plat puis le disposer au frigo au minimum 1h avant la cuisson.

5. Faire cuire les brochettes soit à la poêle soit à la plancha, avec un filet d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées, poivrer : c'est prêt ! ☐

☐ Avant cuisson, il est possible de saupoudrer les brochettes de graines de sésame.

Autre astuce, à la dégustation vous pourrez les tremper dans une crème tartare (crème fraîche + ciboulette + citron) pour plus de fraîcheur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake Mousseline au Citron

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de farine**

- **200 g de sucre en poudre**
- **100 g de beurre ramolli (à chaleur ambiante)**
- **8 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **2 œufs**
- **1 citron bio (non traité)**
- **1 sachet de levure chimique**

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

2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter la farine avec la levure.

3. Verser ensuite le sucre et les zestes du citron avec les 3/4 de son jus.

4. Terminer par le beurre puis battre le tout très énergiquement pendant 5 minutes.

5. Ajouter les œufs et le lait puis fouetter à nouveau le tout pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une pâte légère et aérienne.

6. Verser la pâte dans un moule à cake, généreusement beurré, puis enfourner le tout pour 50 à 60 minutes de cuisson.

Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : si celui-ci ressort propre c'est que c'est cuit.

7. Une fois cuit, laisser le cake refroidir, le démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Avec son moelleux exceptionnel et sa texture ultra légère, ce cake se dévorera en un éclair ! ☐

On peut l'agrémenter d'une crème dessert ou d'une mousse au chocolat ! Un vrai délice ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



***Vous pouvez retrouver le couteau OPINEL et le plateau ZAK DESIGNS
présents sur la photo sur le site de « La Collection »***

- ***Le couteau OPINEL Office n°112 : disponible ici !***
- ***le plateau ZAK DESIGNS Osmose Marbre : disponible ici !***

Bénéficiez de 10% de réduction sur votre commande avec le code :
DELICIMO10



Moelleux aux Pommes de ma Grand-Mère

Pour 6/8 personnes :

- 6 pommes de type Golden
- 6 œufs
- 220 g de sucre
- 200 g de beurre mou (à température ambiante) + 20 g + 1 noix pour le moule
- 150 g de poudre d'amande
- 120 g de farine
- 3 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 1 citron non traité
- 1/2 sachet de levure

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

2. Peler les pommes, les couper en deux puis entailler chaque moitié en fines lamelles.

3. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter le beurre avec le sucre puis mélanger jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

4. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

la collection
concept store

5. Ajouter les jaunes d'œufs à la préparation, mélanger puis verser la poudre d'amande avec la farine, la levure, le jus du citron avec ses zestes.
6. Mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
7. Monter les 6 blancs d'œufs en neige, bien fermes.
8. Incorporer les blancs en neige, délicatement, à la préparation à l'aide d'une maryse.
9. Verser la préparation dans un moule généreusement beurré.
10. Disposer les moitiés de pommes sur la préparation en les enfonçant légèrement.
11. Enfourner pour 35 minutes de cuisson.
12. Pendant ce temps, faire fondre les 20 g de beurre puis mélanger aux amandes effilées.
13. A la sortie du four, répartir les amandes effilées sur le gâteau.
14. Pour terminer, remettre le tout au four pour 10 minutes : c'est prêt ! ☐

☐ Ce moelleux se servira tiède ou froid accompagné d'une crème dessert. ☐
On peut également varier la recette en remplaçant les pommes par des poires.
Encore une jolie recette qui m'a été transmise par l'une de mes grand-mères ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Vous pouvez retrouver le couteau OPINEL et le plateau présents sur la photo sur le site de « La Collection »

- ***Le couteau OPINEL Office n°112 : disponible ici !***
- ***Le plateau Osmose Marbre Blanc Zak Design : disponible ici !***

la
collec+ion
concept store

Bénéficiez de 10% de réduction sur votre commande avec le code : DELICIMO10



Amarettis Moelleux de Sardaigne

Pour une vingtaine d'amarettis :

- **250 g d'amandes entières + quelques unes pour le dressage**
- **100 g de sucre en poudre + 20 g pour le dressage**
- **2 blancs d'œufs**
- **1 citron non traité**

1. Dans un robot mixeur, verser les amandes puis mixer jusqu'à obtenir une poudre à gros morceaux.
2. Ajouter ensuite le sucre en poudre ainsi que les zestes du citron.
3. Mixer à nouveau jusqu'à obtenir une pâte compacte puis la verser dans un saladier.
4. En parallèle, monter les blancs en neige bien fermes puis les incorporer délicatement à la pâte.
5. La pâte doit être souple et brillante. Filmer le tout puis réserver au frais pendant 15 minutes minimum.
6. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
7. A l'aide des deux mains, préalablement mouillées, former des boulettes de pâte de la grosseur d'une noix.
Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson en prenant soin de bien les espacer.
8. Aplatir légèrement les boulettes du bout des doigts puis y enfoncer délicatement une amande entière au centre.
9. Saupoudrer d'un peu de sucre.
10. Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que les amarattis soient colorés en bordure

mais pâles au centre : c'est prêt ! ☐

☐ Pour déguster ces délicieux biscuits, il est préférable de les laisser refroidir.

Grâce à cette recette authentique, il se conserveront très facilement plusieurs semaines sans perdre leur moelleux exceptionnel !

C'est l'accompagnement idéal à l'heure du café ou du thé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Madeleines Espagnoles

« Magdalenas »

Pour une dizaine de madeleines :

- **180 g de farine**
- **130 g de sucre**
- **110 g d'huile de tournesol**
- **70 g de crème fraîche épaisse entière (minimum 30% de matière grasse)**
- **2 œufs**
- **1 citron non traité**
- **1/2 sachet de levure**
- **des caissettes en papiers pour muffins**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, mettre les œufs avec le sucre puis battre à pleine vitesse durant 6 minutes.

Le mélange doit blanchir et doubler.

2. Zester le citron et les ajouter à la préparation puis battre à nouveau pendant 6 minutes.

3. Ajouter ensuite l'huile et la crème puis battre pendant 3 minutes.
4. Incorporer la farine avec la levure puis mélanger pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
5. Laisser reposer le tout pendant 10 minutes à chaleur ambiante.
6. Préchauffer le four en chaleur tournante à 180°.
7. Remplir les caissettes aux 3/4 avec la préparation.
8. Saupoudrez généreusement de sucre.
9. Enfourner pour 20 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ces madeleines se dégusteront tièdes ou froides, à l'heure du dessert ou du petit-déjeuner ! :p
On peut les accompagner d'une crème chocolat ou d'une confiture ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Le Cake à l'Orange de Pierre Hermé

Pour 1 cake de 8/10 personnes :

- 200 g de sucre + 80 g (pour le sirop)
- 190 g de farine tamisée
- 95 g de crème fraîche liquide
- 70 g de beurre fondu
- 3 œufs

- **2 oranges**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Zester les oranges puis ajouter les zestes aux 200 g de sucre et mélanger.
3. Ajouter les œufs, la crème fraîche et la pincée de sel puis battre énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
4. Incorporer en alternant farine/levure et beurre.
5. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré.
6. Enfourner pour 1h de cuisson.
7. En parallèle, presser les oranges puis verser le jus dans une casserole avec les 80 g de sucre.
8. Porter le tout à ébullition jusqu'à ce que le liquide s'épaississe et devienne sirop (environ 15 min). Laisser refroidir.
9. Une fois que le cake est cuit, piquer à chaud le dessus à l'aide d'un cure-dents.
10. Badigeonner celui-ci avec le sirop jusqu'à ce qu'il soit bien imbibé.
11. Laisser refroidir le cake puis le démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Un moelleux et une légèreté incomparables, la saveur de l'orange qui explose en bouche : bref un immense succès en perspective auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gâteau Moelleux aux Amandes et au Citron

Pour 6/8 personnes :

- **160 g de sucre cassonade**
- **125 g de poudre d'amandes**
- **125 g de farine tamisée**
- **80 g de beurre**
- **5 cl (ou 50 g) de lait demi-écrémé**
- **4 œufs**
- **3 cuillères à soupe d'amandes effilées**
- **1 citron bio non traité**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis réserver.
3. Casser les œufs puis séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige bien fermes. Réserver.
4. Presser le jus du citron puis y ajouter les zestes de celui-ci.
5. Mélanger énergiquement les jaunes d'œufs avec le sucre cassonade jusqu'à ce que cela double de volume et blanchisse.
6. Ajouter la poudre d'amandes puis le beurre fondu puis le jus de citron avec les zestes puis le lait et enfin petit à petit la farine. Bien mélanger.
7. Incorporer délicatement et en 3 fois les blancs en neige en prenant soin d'obtenir une préparation bien homogène.
8. Dans un moule à manqué, généreusement beurré, verser la pâte.
9. Saupoudrer le tout avec les amandes effilées.
10. Enfourner pour 55 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il faut penser à laisser refroidir le gâteau pour un démoulage parfait !

Il se dégustera à l'heure du goûter ou au dessert, nature ou accompagné d'une bonne crème au chocolat ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Citronnade Maison

Pour environ 1 litre de citronnade :

- **1 litre d'eau**
- **4 citrons**
- **3 cuillères à soupe de miel (de préférence d'acacia ou un miel assez doux en goût. On peut le remplacer par du sucre)**
- **des glaçons**

1. Dans un saladier, verser un demi-litre d'eau puis ajouter le miel.
2. Faire chauffer le tout au micro-onde puis remuer pour que le miel soit bien dissous.
3. Presser 3 citrons et couper le 4ème en morceaux.
4. Dans une carafe, verser le jus de citron avec le mélange eau/miel.
5. Ajouter les morceaux de citron puis ajouter l'autre demi-litre d'eau.
6. Mettre au réfrigérateur pendant 1h minimum : c'est prêt ! ☐

☐ Servir cette citronnade avec de nombreux glaçons pour un maximum de fraîcheur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !





Cocktail Mojito Cubain

Pour un cocktail Mojito :

- **3 cuillères à soupe de rhum blanc**
- **2 grosses cuillères à café de sucre de canne (ou roux)**
- **2 branches de menthe fraîche**
- **1 citron vert**
- **des glaçons**
- **de l'eau gazeuse (type Perrier, San Pellegrino...)**

1. Dans un verre à mojito ou dans un shaker, ajouter le sucre de canne ainsi que le jus d'un demi citron vert.

2. Couper en trois les branches de menthe puis les ajouter à la préparation avec 3 ou 4 glaçons ainsi que le rhum et un peu d'eau gazeuse.

3. Pour la préparation dans le verre : remuer le tout énergiquement en écrasant bien la menthe, le tout avec une cuillère adaptée.

Pour la préparation au shaker : agiter celui-ci pendant 10 secondes et verser le tout dans un verre à mojito.

4. Ajouter ensuite l'autre moitié du citron vert coupée en lamelles puis verser de l'eau gazeuse afin de compléter jusqu'à hauteur : c'est prêt ! ☐

☐ Voici la recette originale du vrai mojito cubain ! Elle est facile et rapide à réaliser et si délicieuse ! Il est également possible de rajouter des fraises coupées en morceaux pour faire un mojito fraise à tomber par terre ! ☐

En supprimant le rhum, on obtient la version sans alcool ! ☐ *N'oubliez pas que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé et est à consommer avec modération.*



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !





Mousse d'Avocat aux Framboises

Pour 4/6 personnes :

- **2 avocats bien mûrs**
- **250 g de framboises fraîches ou congelées**
- **50 g de sucre roux**
- **1 citron vert**
- **15 cl (ou 150 g) de jus d'orange**

1. Peler et dénoyauter les avocats puis les couper en morceaux.
2. Presser le citron vert pour en obtenir le jus.
3. Dans un hachoir ou dans un blender, ajouter les morceaux d'avocats avec le jus d'orange, le jus du citron et le sucre.
4. Mixer pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une préparation très crémeuse et brillante (proche de celle de la mayonnaise).
5. Verser la mousse dans un saladier.
6. Conserver quelques framboises pour la décoration et ajouter les autres à la mousse.
7. Remuer délicatement puis garnir des verrines avec la préparation.
8. Disposer 1 ou 2 framboises sur le dessus, couvrir et réfrigérer au minimum 30 minutes avant dégustation : c'est prêt ! ☐

☐ On connaît l'avocat dans les recettes salées mais ce que l'on ne sait pas, c'est qu'il est aussi très utile et très gourmand dans les recettes sucrées comme celle-ci.

Il permet d'éliminer les ingrédients gras comme le beurre ! Très belle découverte ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Biscuit de Savoie de ma Grand-Mère

Pour 1 biscuit de Savoie :

- **6 œufs**
- **250 g de sucre en poudre**
- **150 g de farine tamisée**
- **50 g de fécule de pomme de terre tamisée**
- **1 citron non traité**
- **1 cuillère à soupe de fleur d'oranger**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Zester le citron entièrement puis presser la moitié.
4. Mélanger 50 g de sucre en poudre avec les zestes et le jus de citron.
5. Monter les blancs en neige bien fermes avec 100 g de sucre en poudre, à incorporer à 3 fois.
6. Dans un autre saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec les derniers 100 g de sucre en poudre ainsi que la fleur d'oranger.
7. Ajouter le mélange zestes et jus de citron/sucre.

8. Verser le mélange de farine et de fécule, petit à petit jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
9. Incorporer délicatement, à l'aide d'une spatule, les blancs en neige jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.
10. Verser la pâte dans un moule adapté et généreusement beurré.
11. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il faut bien laisser refroidir le biscuit avant de le démouler. Ultra moelleux et fondant en bouche, il se dégustera avec une crème anglaise ou encore une crème dessert !
Il se conservera à merveille dans une boîte hermétique. ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gâteau au Yaourt Ultra Moelleux : Chocolat et Oranges Confites

Pour 8/10 personnes :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 1 yaourt (pot à garder pour le reste des dosages)
- 2 pots de farine
- 1 pot de sucre
- 3/4 de pot d'huile
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 œufs

▪ des oranges confites (**recette ici !**)

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Couper en morceaux le chocolat puis le faire fondre au bain marie ou bien au micro-ondes. Il doit être parfaitement lisse et brillant.
3. Dans un saladier, ajouter le yaourt puis en suivant : la farine, les sucres, l'huile, la levure et pour terminer les œufs.
4. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse et sans grumeaux.
5. Incorporer ensuite le chocolat jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.
6. Dans un plat à gâteaux, généreusement beurré, verser la pâte.
7. Disposer un peu partout des oranges confites.
8. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il est possible de ne pas mettre les oranges confites et d'en faire seulement un gâteau au yaourt au chocolat. ☐

On peut également varier en y ajoutant des noix, des noisettes, des poires, des pommes... libre choix à votre imagination ! ☐

Mais ce qui est sûr, c'est que dans tous les cas il fera un malheur ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Gâteau Léger et Moelleux au

Jus d'Orange

Pour 8/10 personnes :

- **250 g de farine**
- **220 g de sucre**
- **200 g (ou 20 cl) de jus d'orange**
- **150 g (ou 15 cl) d'huile**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **les zestes d'une demi orange**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.
4. Dans un saladier, battre énergiquement le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que la texture soit onctueuse et blanchie.
5. Verser ensuite l'huile, le jus d'orange et les zestes puis mélanger à nouveau.
6. Ajouter la farine avec la levure puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
7. A l'aide d'une spatule, incorporer petit à petit les blancs en neige en prenant soin de mélanger délicatement.
8. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré.
9. Enfourner pour 45 minutes de cuisson. N'hésitez pas à aller jusqu'à 1 heure si vous voyez que le gâteau n'est pas assez doré : c'est prêt ! ☐

☐ Ce gâteau, ultra moelleux et léger, fera exploser en bouche toutes les délicieuses saveurs de l'orange.

☐

A déguster au petit déjeuner ou en dessert avec une crème dessert, il se conservera très facilement 1 semaine dans une boîte hermétique ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !





Cookies Chocolat et Oranges Confites

Pour une vingtaine de cookies :

- 175 g de farine
- 125 g de beurre mou (à température ambiante)
- 100 g de sucre cassonade
- 100 g de pépites de chocolat noir (ou une tablette de chocolat coupée en gros morceaux)
- 100 g d'oranges confites (**la recette ici !**)
- 1 œuf

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser le beurre et la cassonade. Battre jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
3. Ajouter l'œuf puis la farine et mélanger à nouveau.
4. Incorporer ensuite les pépites de chocolat et les oranges confites coupées en dés.
5. Façonner les petites boules de pâte (passer la pâte au congélateur quelques minutes si besoin) puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.
7. Les sortir du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ On ne présente plus l'association du chocolat et de l'orange. Ces saveurs de saison exploseront en bouche et ces cookies auront un goût de reviens-y ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

