

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 !



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 ! ☐

Briochettes Streusel aux Myrtilles

Pour une douzaine de briochettes :

Pour les briochettes :

- **260 g de farine**
- **120 g de beurre très froid**
- **100 g de myrtilles fraîches ou congelées**
- **50 g de sucre**
- **10 g de levure fraîche de boulanger**
- **3 œufs**

Pour le streusel :

- **80 g de farine**
- **50 g de beurre**
- **50 g de sucre**
- **1 cuillère à café de poudre d'amande**

1. Commençons par la préparation des briochettes : pour cela, émietter la levure dans un peu d'eau chaude additionnée d'une cuillère à café de sucre. Laisser mousser pendant une bonne dizaine de minutes.
2. Verser la farine, le sucre restant dans un saladier ou dans le bol du robot puis ajouter la levure.
3. Commencer à mélanger doucement en incorporant un à un les œufs puis pétrir jusqu'à obtention d'une pâte parfaitement homogène.
4. Ajouter ensuite le beurre froid coupé en morceaux puis pétrir longuement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et ainsi le beurre parfaitement incorporé.
5. Couvrir le bol ou le saladier d'un torchon humide puis laisser lever au minimum 3 heures à température ambiante. (Pour ma part, je laisse lever toute une nuit)
6. Une fois levée, malaxer la pâte quelques secondes pour la "dégazer".
7. Diviser la pâte en une douzaine de petites portions puis incorporer des myrtilles dans chacune et en faire des boules.
8. Disposer ces boules dans des moules à muffin généreusement beurrés.
9. Laisser lever le tout pendant une trentaine de minutes à température ambiante.
10. Pour terminer, préparons le streusel : travailler le beurre mélangé à la farine, au sucre et à la poudre d'amande du bout des doigts jusqu'à obtenir d'une texture sablonneuse.
11. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
12. Parsemer généreusement les briochettes de streusel.

13. Enfourner pour 10 à 12 minutes de cuisson et une fois les briochettes légèrement colorées, les démouler et les servir tièdes au froides : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses petites briochettes se dégusteront accompagnées de confiture de myrtilles pour ceux qui en redemandent encore mais également avec une boule de glace ou encore une crème anglaise ou chocolat ! ☐

On peut également remplacer les myrtilles par des groseilles ou des cassis ou encore n'importe quel fruit rouge ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[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 !



Baisers de Dame au Chocolat

Pour une trentaine de biscuits :

- **300 g de farine**
- **200 g de chocolat noir**
- **180 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **150 g de sucre**
- **100 g de poudre d'amandes**
- **100 g de poudre de noisettes**
- **1/2 cuillère à café d'extrait de vanille (ou poudre)**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un saladier, mettre les poudres d'amandes et de noisettes avec le sucre et le sel. Mélanger puis passer le tout au hachoir afin d'obtenir une poudre très fine.
2. Dans un autre saladier, ajouter le beurre avec la vanille puis travailler le tout à la fourchette.
3. Incorporer en alternance la farine avec la poudre de l'étape 1.
4. Travailler le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Filmer la pâte puis la mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures avant la réalisation des biscuits.
6. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
7. A l'aide d'une cuillère à café, prélever un peu de pâte puis en faire une boule de la taille d'une petite noix.
8. Déposer les boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de

les aplatir légèrement.

9. Enfournier le tout pour 20 minutes de cuisson. Il ne faut pas que les biscuits colorent.
10. Sortir les biscuits du four puis les laisser refroidir sur une grille.
11. En parallèle, faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain marie.
12. Coller les biscuits 2 par 2 avec du chocolat, laisser refroidir le tout : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux biscuits se conserveront dans une boîte en fer et seront parfaits pour l'heure du café ou encore du "Tea Time" ! ☐

Cette spécialité italienne originaire du Piémont a été pour moi une agréable surprise à la dégustation ! ☐

➔ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Croquants aux Amandes de Cordes sur Ciel

Pour 30/35 croquants :

- **2 blancs d'œuf**
- **220 g de sucre en poudre**
- **50 g de farine tamisée**
- **125 g d'amandes entières**

1. Préchauffer le four à 200° puis y faire griller dans une plaque de cuisson, les amandes entières pendant environ 15/20 minutes.
2. A la sortie du four, les verser dans un torchon et les frotter entre elles pour en sortir une partie de la peau séchée.
3. Tailler les amandes grillées grossièrement à l'aide d'un couteau dans le sens de la longueur.
4. Mélanger la farine et le sucre puis faire une fontaine. Verser les blancs d'œufs puis mélanger énergiquement.
5. Incorporer l'ensemble des amandes coupées puis touiller jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café.
7. Enfournier le tout dans un four préchauffé à 200° jusqu'à ce que les croquants soient légèrement colorés (environ une dizaine de minutes).
8. Une fois sortis du four, les laisser refroidir jusqu'à ce qu'ils soient bien durs afin de bien les décoller : c'est prêt ! ☐

☐ Gourmandises typiques du petit village de Cordes-sur-Ciel dans le Tarn (81), elles feront l'unanimité

chez vos convives. ☐

Ces biscuits emblématiques de ma région se dévorent toujours jusqu'à la dernière miette ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



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.
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 !



Mini Gâteaux Renversés à l'Ananas

Pour une quinzaine de mini gâteaux :

- **1 ananas**
- **150 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre demi-sel**
- **100 g de sucre cassonade**
- **25 g de sucre semoule + 1 cuillère à soupe bombée**
- **25 g de poudre d'amandes**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 grosse noix de beurre doux**

1. Peler, ôter les yeux et couper l'ananas en tranches. Retirer le centre puis couper chacune des tranches en 8 morceaux.
2. Mettre le tout dans un bol puis saupoudrer avec la cuillère à soupe de sucre. Réserver durant 15 minutes.
3. Faire fondre la noix de beurre dans une poêle puis ajouter l'ananas avec le sucre. Laisser dorer le tout durant une dizaine de minutes.

4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
5. Dans un saladier, mélanger le beurre demi-sel fondu avec les sucres jusqu'à obtenir une préparation bien crémeuse.
6. Introduire les œufs un par un tout en remuant puis incorporer la farine avec la levure et la poudre d'amandes.
Bien mélanger.
7. Dans des moules à muffins en silicone ou des moules en métal beurrés, disposer une cuillère à soupe d'ananas puis deux cuillères à soupe de pâte.
8. Enfourner pour 20 minutes de cuisson.
9. Laisser refroidir 5 minutes, démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Il est possible de déguster ces petits gâteaux tièdes accompagnés d'une glace ou froid pour plus de fraîcheur et de légèreté ! ☐



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 sachet de levure chimique**

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 avec la levure. 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 !



[Le Cake 100 Grammes](#)

Pour 6/8 personnes :

- **100 g de farine**
- **100 g de poudre d'amandes**
- **100 g de sucre**
- **100 g de beurre ([recette maison ici !](#))**
- **100 g de pépites de chocolat**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, mettre les œufs avec le sucre puis battre très rapidement le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
3. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis réserver.
4. Incorporer le mélange farine/levure à la préparation.
5. Ajouter ensuite la poudre d'amande puis le beurre fondu jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
6. A l'aide d'une spatule, incorporer les pépites de chocolat délicatement.
7. Dans un moule à cake généreusement beurré verser la préparation.
8. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

□ Avant de démouler, il faut bien penser à laisser refroidir le cake.

Il se dégustera très facilement tout au long de la journée : du petit déjeuner au dîner ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tarte Rustique aux Nectarines

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte :

- **200 g de farine**
- **140 g de beurre bien froid**
- **10 cl de lait**
- **1 jaune d'œuf**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **4 belles nectarines (jaunes ou blanches)**
- **3 cuillères à soupe de sucre cassonade**
- **3 cuillères à soupe de poudre d'amande**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou les graines d'une gousse)**
- **1 œuf**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter la farine avec le beurre coupé en dés ainsi que le sucre vanillé et le sel.
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte et sablonneuse.
2. Battre le jaune d'œuf avec le lait puis l'incorporer à la pâte et terminer en formant une boule.
3. Filmer et réserver au frais 2 heures au minimum avant la réalisation de la tarte.
4. Laver et couper les nectarines en petits quartiers puis les mettre dans un saladier. Ajouter le sucre cassonade avec la vanille, mélanger puis réserver.
5. Préchauffer le four à 190° en chaleur tournante.
6. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné puis la disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Piquer toute la pâte à l'aide d'une fourchette.
8. Parsemer ensuite la poudre d'amande au centre de la pâte en prenant soin de bien laisser une bordure de 3/4 cm.

9. Disposer ensuite les nectarines sur la poudre d'amande.
10. Battre l'œuf en omelette puis badigeonner généreusement la bordure.
11. Rabattre ensuite celle-ci sur les fruits.
12. Enfourner pour 40 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Nombreuses sont les possibilités de dégustation de cette tarte : tiède avec une boule de glace, froide avec un filet de chocolat fondu ou encore accompagnée de fromage blanc ! ☐
Il est également possible de varier les fruits en remplaçant les nectarines par des pêches ou encore prunes. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tuiles aux Amandes de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de tuiles :

- **125 g d'amandes effilées**
- **90 g de sucre**
- **50 g de farine**
- **50 g de beurre fondu**
- **3 blancs d'œuf**
- **1 pincée de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mélanger les blancs d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que la préparation mousse légèrement.
3. Verser ensuite le beurre fondu puis fouetter à nouveau.
4. Incorporer d'une traite la farine avec le sel.
5. Ajouter petit à petit les amandes effilées jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
6. Sur une plaque cuisson recouverte de papier sulfurisé, ajouter une cuillère à café de pâte puis l'étaler en formant un cercle et en ayant la même épaisseur à chaque endroit.
7. Renouveler l'opération jusqu'à ce que la plaque soit pleine.
8. Enfourner pour une quinzaine de minutes : les bords des tuiles doivent être bien dorés et le centre encore blanc.
9. A la sortie du four et sans tarder, disposer les tuiles encore très chaudes sur un rouleau à pâtisserie.

Ainsi elles refroidiront et prendront la forme d'une tuile : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses tuiles sont celles que ma grand-mère me fait depuis que je suis tout petit ! C'est un vrai régal et c'est une gourmandise à laquelle il est difficile de résister ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Craquelés à l'Amande et au Chocolat

Pour une trentaine de craquelés :

- **225 g de poudre d'amandes**
- **150 g de sucre en poudre**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de farine**
- **2 œufs**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes.
3. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, mélanger énergiquement le sucre avec les œufs entiers jusqu'à ce que la préparation blanchisse.
4. Ajouter le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.
5. Incorporer ensuite la poudre d'amandes, mélangée à la farine, petit à petit puis pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte.
6. A l'aide d'une cuillère à café, prélever un morceau de pâte puis le rouler en boule.
7. Passer la boule dans le sucre glace puis la disposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson puis l'aplatir légèrement.
8. Renouveler l'opération pour remplir la plaque.
9. Enfourner pour une vingtaine de minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Lors de la sortie du four, les craquelés seront encore moelleux. Pensez à les laisser refroidir pour qu'ils durcissent avant dégustation !

Ils se conserveront à merveille dans une boîte hermétique pendant plusieurs semaines ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



CrumBrownie Chocolat Cerises Griottes

Pour 8/10 personnes :

Pour le brownie :

- **250 g de cerises ou griottes au sirop ou surgelées ou fraîches**
- **200 g de chocolat noir**
- **150 g de beurre**
- **100 g de sucre en poudre**
- **50 g de poudre d'amandes**
- **3 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **3 cuillères à soupe d'amandes effilées**

Pour le crumble :

- **200 g de poudre d'amande**
- **75 g de beurre**
- **50 g de sucre**
- **3 cuillère à soupe de cacao en poudre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. On commence par le brownie en faisant fondre au micro-ondes le chocolat noir coupé en morceaux avec le beurre.
A la sortie, bien mélanger le tout pour obtenir une texture bien lisse.
3. Ajouter ensuite le sucre en poudre et le sucre vanillé avec les œufs battus puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
4. Incorporer ensuite la poudre d'amande.
5. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré puis répartir les cerises ou griottes sur toute la surface.
6. Enfourner pour 15 minutes de cuisson.
7. En parallèle, on prépare le crumble en mélangeant le sucre et le cacao en poudre puis la poudre d'amandes.
8. Verser ensuite le beurre fondu en mélangeant à l'aide d'une fourchette et pour obtenir une pâte sablonneuse.
9. Sortir le brownie du four puis parsemer le crumble sur l'ensemble de la surface.
10. Saupoudrez ensuite d'amandes effilées.
11. Abaisser la température du four à 180° puis enfourner à nouveau pour 20 minutes de cuisson : c'est prêt !

□

□ Ce gâteau se dégustera tiède additionné d'une crème chantilly ou d'une crème mascarpone à la vanille mais encore d'une boule de glace. □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake aux Pommes et Mascarpone Ultra Moelleux

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de farine**
- **200 g de sucre**
- **200 g de beurre mou (à chaleur ambiante)**
- **70 g de poudre d'amandes**
- **40 g de mascarpone**
- **3 œufs**
- **3 pommes**
- **2 cuillères à café de poudre de vanille**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, ajouter le sucre avec le beurre puis battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Incorporer les œufs, un par un.
4. Ajouter petit à petit le mélange farine/poudre d'amandes/levure.
5. Terminer en ajoutant la mascarpone et la poudre de vanille puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
6. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré.
7. Trier et couper les pommes en fines tranches puis les planter sur le dessus du cake.
8. Saupoudrer généreusement la surface du cake avec du sucre en poudre.
9. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt ! □

□ Laisser refroidir le cake avant de le démouler et avant la dégustation. Léger et ultra moelleux, il fera un malheur auprès de vos convives ! □

Cette recette deviendra très rapidement un incontournable de votre cuisine ! □



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cantuccini ou Croquants aux Amandes de ma Grand-Mère

Pour une trentaine de croquants :

- **280 g de farine**
- **200 g d'amandes entières avec peau**
- **150 g de sucre en poudre**
- **2 œufs**
- **5 cl d'huile**
- **1 pincée de sel**
- **1/2 sachet de levure**
- **1 cuillère à café de fleur d'oranger**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter ensuite le sel et la fleur d'oranger puis mélanger.
4. Verser l'huile petit à petit en remuant constamment.
5. Incorporer ensuite petit à petit le mélange farine/levure.
6. Ajouter les amandes entières en mélangeant délicatement jusqu'à obtenir une préparation homogène.
7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, façonner deux petits boudins sur toute la longueur de la plaque et espacés de 10 cm.
8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson.
9. Sortir la plaque du four puis sur une planche à découper, tailler des tranches d'un centimètre d'épaisseur.
10. Disposer les tranches sur la plaque de cuisson sur une des faces.
11. Enfourner à nouveau pour une dizaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que les croquants soient bien colorés.
12. Sortir les croquants du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux petits biscuits seront les bienvenus à l'heure du café ou du thé. Ils se conserveront très longtemps, placés dans une boîte hermétique ! ☐



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 !

