

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 !

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

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 ! ☐

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

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 ! ☐

Clafoutis aux Cerises de ma Grand-Mère

Pour 8/10 personnes :

- **500 g de cerises**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de sucre en poudre**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de farine**
- **3 œufs entiers**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le sucre et les œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à cela blanchisse légèrement.
3. Ajouter la farine, le sucre vanillé, le lait puis le rhum. Mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.
4. Verser la pâte dans un plat généreusement beurré.
5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson et sortir du four.
6. Déposer sur toute la surface du clafoutis les cerises dénoyautées ou pas. Pour ma part, quand elles sont tout juste mûres je les dénoyautes. Si elles sont bien mûres, je laisse le noyaux pour éviter la tambouille !
7. Remettre au four pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Avant dégustation, je vous conseille de mettre le clafoutis au frais : c'est meilleur froid ! ☐

Merci à ma grand-mère de m'avoir transmis cette belle recette qui me replonge à chaque fois en enfance !

☐



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 cuillères 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 !



Mi-Cuit au Chocolat et son Cœur Fondant aux Framboises

Pour 6 mi-cuits :

- **250 g de framboises fraîches**
- **115 g de beurre**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de sucre en poudre**
- **60 g de farine**
- **2 œufs**

1. Mixer les framboises puis verser le coulis dans des bacs à glaçons. Mettre au congélateur pendant 1 heure au minimum.
2. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
3. Faire fondre le chocolat avec le beurre soit au micro-ondes soit au bain-marie.
4. Dans un saladier, mettre les œufs avec le sucre puis battre le tout énergiquement jusqu'à obtenir une mousse compacte.
5. Ajouter ensuite le chocolat puis délicatement la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation parfaitement homogène.
6. Dans des moules à muffins, verser de la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.
7. Insérer un glaçon de framboise pour chaque muffin puis recouvrir le tout avec de la préparation au chocolat.
8. Enfourner le tout pour 10 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Il est important de déguster ces mi-cuits chauds ou bien tièdes. Vous pouvez les agrémenter de crème anglaise et aussi les saupoudrer de sucre glace ! ☐

L'avantage avec cette recette, c'est qu'on peut varier le cœur fondant avec les fruits de saison comme la mûre, les cerises... ! ☐



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 !



Tarte aux Pêches de Vigne

Pour 6/8 personnes :

- 2 pâtes brisées sucrées ([la recette ici !](#))
- 10/12 pêches de vigne (ou 8 pêches blanches ou jaunes)
- 220 g de sucre en poudre
- 120 g de poudre d'amande
- 1 œuf entier + 1 blanc
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

1. Peler les pêches et en retirer le noyau. Les couper en 4 et les mettre dans un saladier.
2. Saupoudrer les pêches avec la moitié de sucre (110 g) puis laisser mariner le tout au minimum 1 heure avant la préparation de la tarte.
3. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
4. A l'aide d'une pâte brisée, garnir un moule à tarte puis piquer généreusement le fond avec une fourchette.
5. Dans un saladier, mélanger le sucre restant avec la poudre d'amande et le blanc d'œuf.
6. Étaler ce mélange sur le fond de la tarte.
7. Répartir ensuite l'ensemble des pêches sur la tarte.
8. Dans la seconde pâte brisée, découper des bandes d'1 cm de large.
9. Disposer les bandes sur la tarte en croisillons puis dorer le tout à l'aide de l'œuf battu.
10. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée, la sortir du four puis saupoudrer le tout avec le sucre glace : c'est prêt ! ☐

☐ Cette tarte se dégustera tiède accompagnée d'une boule de glace vanille.
Pour ma part, je la préfère bien froide après avoir passée une nuit au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Tarte aux Myrtilles

Pour une tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée sucrée ([la recette ici !](#))**
- **500/600 g de myrtilles (fraîches ou congelées)**
- **80 g de poudre d'amandes**
- **80 g de sucre**
- **15 cl (ou 150 g) de crème fraîche liquide**
- **2 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte, la piquer généreusement à l'aide d'une fourchette puis l'enfourner pour 10 minutes de cuisson. La sortir ensuite du four.
3. Saupoudrer le fond de tarte avec la poudre d'amandes.
4. Ajouter ensuite les myrtilles en prenant soin de bien les répartir de manière équitable.
5. Enfourner à nouveau pour 15 minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps là, battre les œufs puis ajouter la crème et les sucres. Mélanger à nouveau puis réserver.
7. Sortir la tarte du four puis verser la préparation précédente dessus de manière homogène.
8. Enfourner pour 20 minutes supplémentaires : c'est prêt ! ☐

☐ Une fois cuite, laisser refroidir cette tarte puis la mettre au frigo. Elle se dégustera bien froide accompagnée d'une boule de glace ou de crème chantilly ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Tartelette d'Été aux Abricots](#)

Pour 6 tartelettes :

Pour la pâte sablée :

- **250 g de farine tamisée**
- **130 g de sucre semoule**
- **100 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **600 g d'abricots (bien mûrs)**

- **2 cuillères à soupe de farine**
- **2 cuillères à soupe de sucre**
- **2 cuillères à soupe de poudre d'amande**
- **du sucre cassonade**

1. Commençons par l'élaboration de la pâte sablée. Pour cela, ajouter dans un bol le sucre semoule avec l'œuf et le sel. Mélanger le tout.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser la farine puis y incorporer petit à petit le mélange précédent.
3. Ajouter enfin le beurre puis pétrir le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.
4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 30 minutes avant la réalisation des tartelettes.
5. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
6. Laver les abricots puis les tailler en 4 en ôtant le noyau.
7. Étaler la pâte sablée en disposer un cercle dans chaque moule à tartelette. Piquer généreusement le fond à l'aide d'une fourchette.
8. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, la poudre d'amande puis disposer une cuillère à soupe du mélange dans chaque fond de tarte en prenant soin de bien l'étaler.
9. Déposer uniformément des abricots dans chaque tartelette puis saupoudrer généreusement de sucre cassonade.
10. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette de tartelette peut également se réaliser en format tarte. ☐

A déguster de préférence tiède avec une boule de glace vanille ou caramel, un vrai délice aux belles couleurs de l'été ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake Banana Bread Marbré au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de farine**
- **100 g de sucre cassonade**
- **100 g de chocolat noir pâtissier**
- **85 g de beurre**
- **50 g de fécule de maïs (fleur de maïs ou maïzena)**
- **4 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**

- **3 cuillères de crème fraîche liquide**
- **2 bananes bien mûres**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à soupe de rhum (type Negrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter la farine avec la fécule de maïs, le sucre et la levure puis mélanger et réserver.
3. Dans un autre saladier, ou dans un bol, battre les œufs en omelette.
4. Ajouter ensuite le beurre fondu, la crème fraîche et le rhum puis mélanger.
5. Incorporer petit à petit ce mélange au premier (farine/fécule/sucre/levure) en prenant soin de mélanger délicatement jusqu'à obtention d'un appareil bien lisse.
6. Diviser en deux parts égales la pâte.
7. Dans la première moitié, ajouter les bananes écrasées en purée puis mélanger.
8. Dans la seconde moitié, ajouter le lait puis le chocolat fondu (au micro-ondes ou bain marie).
9. Dans un moule à cake généreusement beurré, verser la première moitié de pâte puis la recouvrir avec la seconde moitié.
10. Enfourner pour 50 à 55 minutes de cuisson, vérifier à l'aide d'un couteau si le cake est bien cuit : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une très belle variante de l'indétrônable cake marbré au chocolat ! ☐

Il se dégustera à n'importe quelle heure de la journée : petit déjeuner, dessert, goûter... à vous de décider ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Vous pouvez retrouver le plateau ZAK DESIGNS présent sur la photo sur le site de "La Collection"

- le plateau ZAK DESIGNS Hêtre Blanc : [disponible ici !](#)

la
collec+ion
concept store

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

Tourte aux Myrtilles des Pyrénées

Pour une belle tourte :

- **200 g de myrtilles (fraîches ou congelées)**
- **200 g de farine**
- **150 g de sucre cassonade**
- **75 g de beurre demi-sel**
- **50 g de fleur de maïs (type Maïzena)**
- **70 g (ou 7 cl) de lait demi-écrémé**
- **3 cuillères à soupe de rhum (type Negrita)**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou d'arôme)**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, mettre le beurre fondu avec les œufs puis le sucre cassonade. Battre énergiquement jusqu'à ce que la pâte blanchisse légèrement.
3. Faire tiédir le lait puis l'ajouter à la préparation.
4. Verser petit à petit le mélange de farine/fleur de maïs/levure en terminant par le rhum et la vanille. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.
5. Dans un moule à brioche généreusement beurré, verser un tiers de la pâte puis mettre la moitié des myrtilles.
6. Recouvrir avec le second tiers de pâte puis disposer la dernière moitié des myrtilles.
7. Terminer par le dernier tiers de pâte.
8. Enfourner le tout pour 1h15 de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Penser à vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort propre lorsqu'on pique le gâteau c'est que c'est cuit ! ☐

Cette pâtisserie emblématique des Pyrénées me rappelle mes vacances à la montagne d'hiver ou encore d'été. Longtemps j'ai cherché une recette et celle-ci se rapproche parfaitement des tourtes dégustées dans les Pyrénées ! ☐



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 !



- Le couteau OPINEL Office n°112 : [disponible ici !](#)
- Le plateau Osmose Marbre Blanc Zak Design : [disponible ici !](#)



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

Crumble de Porc aux Pommes

Pour 4/5 personnes :

- **500 g d'échine de porc**
- **3/4 pommes (type Gala)**
- **2 cuillères à soupe de miel**
- **1 gros oignon rouge**
- **10 cl de bouillon de volaille (10 cl d'eau chaude + 1 cube de bouillon de volaille)**
- **50 g de cerneaux de noix**
- **50 g de biscottes ou biscuits apéritifs salés (type Tuc)**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **40 g de beurre**
- **sel, poivre**

1. Peler l'oignon puis l'émincer finement. Couper également les échine en petits morceaux.
2. Dans une sauteuse bien chaude, ajouter de l'huile puis faire dorer les morceaux de porc, une dizaine de minutes.
3. Ajouter les oignons avec le miel puis faire revenir une dizaine de minutes en remuant.
4. Peler les pommes puis les couper en tranches.
5. Verser le bouillon de volaille puis ajouter ensuite les tranches de pommes. Porter le tout à ébullition, couvrir et laisser mijoter une dizaine de minutes.
6. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
7. Mixer grossièrement les cerneaux de noix avec les biscottes (ou biscuits apéritifs).
8. Dans un saladier, mélanger cette préparation avec la farine puis le beurre fondu jusqu'à obtenir une texture sablonneuse.

9. Verser tout le contenu de la sauteuse, dans un plat à gratin puis assaisonner en sel et en poivre.
 10. Répartir uniformément la pâte à crumble dans le plat.
 11. Enfourner le tout durant une quinzaine de minutes : c'est prêt ! ☐
- ☐ Grâce à ce crumble, on découvre plusieurs mariages sucrés/salés étonnants et super intéressants à la dégustation ! ☐
- La pomme se transforme et l'harmonie du plat est parfaite ! A tester sans hésiter ! :p



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Sucettes de Fruits au Chocolat

Pour une trentaine de sucettes :

- **1 banane**
 - **1 kiwi**
 - **3 ou 4 grosses fraises**
 - **200 g de chocolat noir (blanc ou au lait)**
 - **des billes de sucre décoratives**
 - **des bâtonnets à sucette**
1. Éplucher les fruits puis les couper en rondelles épaisses.
Idée pour la Saint Valentin : à l'aide d'un emporte pièce en forme de cœur découper les rondelles.
 2. Faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
 3. Piquer chaque fruit à l'aide d'un bâtonnet puis tremper le tout dans le chocolat.
 4. Saupoudrer de billes de sucre.
 5. Laisser durcir le tout pendant 2 heures au minimum : c'est prêt ! ☐
- ☐ Nombreuses sont les variations possibles de cette recette en fonction des fruits de saison ! ☐
- Très facile à réaliser, idéale pour occuper les enfants durant un atelier cuisine ! :p



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Crumble Banane Coco

Pour 4 personnes (ou 4 pots) :

- 2 grosses bananes
- 50 g de farine
- 50 g de sucre
- 50 g de beurre
- 20 g de noix de coco râpée
- 4 cuillères à soupe de pâte à tartiner (type Nutella)

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre et la noix de coco râpée.
3. Faire fondre le beurre puis l'ajouter à la préparation.
4. Mélanger le tout avec une fourchette jusqu'à obtenir une préparation sablonneuse puis réserver.
5. Peler et couper en rondelles les bananes puis en répartir au fond des ramequins beurrés.
6. Napper avec une cuillère à soupe par ramequin de pâte à tartiner puis recouvrir le tout avec de la pâte à crumble.
7. Enfourner pour 25/30 minutes de cuisson jusqu'à une belle coloration : c'est prêt ! ☐

☐ Ces crumbles se dégusteront légèrement tièdes. Il est possible d'y rajouter en plus des bananes, des pommes ou encore des raisins secs ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake à la Betterave et à la Fraise

Pour 6/8 personnes :

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- 110 g de sucre
- 10 cl (ou 100 g) de jus de betterave ([ici un jus de betterave d'exception "Alain Milliat"](#))
- 3 œufs
- 3 grosses cuillères à soupe de confiture de fraise ([ici une confiture de fraise d'exception "Favols"](#))
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame

- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Faire fondre le beurre puis le travailler énergiquement, au fouet ou au robot, jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
2. Ajouter, tout en mélangeant, les œufs un à un puis le sucre vanillé, la farine, la levure et l'équivalent d'une cuillère à café de jus de betterave.
3. Dans un moule à cake généreusement beurré, verser la pâte. Réserver à température ambiante environ une trentaine de minutes.
4. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
5. Enfourner le tout pour 45 à 50 minutes de cuisson. Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort propre, c'est cuit !
6. Laisser tiédir le cake.
7. En parallèle, dans une casserole, ajouter le reste de jus de betterave avec la confiture de fraise.
8. Chauffer à feu doux puis remuer jusqu'à ce que l'ensemble devienne légèrement épais.
9. Démouler le cake puis le disposer sur une grille.
10. Napper celui-ci avec la préparation de manière bien homogène.
11. Parsemer le tout de graines de sésame : c'est prêt ! ☐

☐ Ce cake se conservera très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique et se dégustera à l'heure du café ou du thé.

Le mariage entre la betterave et la fraise fonctionne à merveille et je peux vous assurer que vous serez incroyablement surpris de son succès ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

