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 !

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 !

Tarte Chocolat Noisette

Pour 6 à 8 personnes :

- **375 g de crème fleurette**
- **300 g de chocolat noir**
- **250 g de farine**

- **140 g de sucre en poudre**
- **125 g de beurre mou**
- **100 g de noisettes entières**
- **30 g de poudre de noisette**
- **1 œuf**
- **1 pincée de sel**

1. Nous allons commencer par préparer la pâte. Pour cela ajouter 80 grammes de sucre au beurre mou, dans un saladier ou dans le bol du robot, puis fouetter énergiquement jusqu'à obtenir un ensemble bien crémeux.

2. Ajouter ensuite l'œuf puis travailler à nouveau le tout.

3. Verser la poudre de noisette avec la pincée de sel puis mélanger.

4. Incorporer enfin la farine petit à petit jusqu'à obtenir une boule de pâte bien homogène.

5. Filmer la boule de pâte puis la placer au frais pendant au moins 2 heures.

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

7. Étaler ensuite la pâte finement puis la disposer dans un moule à tarte en prenant soin de piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

8. Recouvrir la pâte à tarte de papier sulfurisé et verser ensuite des billes de cuisson ou des haricots secs.

9. Enfourner le tout pour 15 minutes de cuisson.

10. Retirer ensuite les billes de cuisson avec le papier sulfurisé et remettre à cuire pour 15 minutes supplémentaires afin d'obtenir un fond de tarte bien doré.
    Une fois bien cuit, laisser refroidir sur une grille.

11. Faire chauffer la crème fleurette avec le reste de sucre (soit 60 grammes) en remuant constamment afin que le tout n'accroche pas.

12. Hacher le chocolat puis le faire fondre au bain marie ou au micro-ondes avec un peu d'eau.

13. Une fois le chocolat fondu, verser la crème bien chaude (la sortir du feu dès qu'elle boue) en 3 fois en pensant à chaque fois à bien mélanger.
    On doit obtenir une ganache bien lisse et bien brillante.

14. Verser la ganache sur le fond de tarte puis laisser refroidir.

15. Hacher les noisettes grossièrement puis parsemer le dessus de la tarte.

16. Placer la tarte au réfrigérateur au minimum 3 heures avant la dégustation : c'est prêt !

    Cette tarte est tout simplement un délice ! Vous verrez elle fond toute seule en bouche, elle est légère et non bourrative !
    Si vous n'avez pas de noisettes, bien entendu qu'il est possible de les remplacer par des noix, des noix de macadamia ou même encore des pistaches !

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. Enfourner 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 !

Biscuits Croquants aux Noisettes

Pour une vingtaine de biscuits :

- **200 g de poudre de noisettes (recette ici !)**
- **150 g de sucre glace**
- **1 œuf**

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

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser l'œuf avec le sucre glace et battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et s'aère. Il doit même doubler de volume.

3. Incorporer délicatement la poudre de noisettes jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.

4. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, faire de petits tas de pâte à l'aide d'une petite cuillère.

5. Enfourner pour 15 minutes de cuisson environ jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.

6. Les laisser refroidir et déguster : c'est prêt !

   Ces biscuits vous rappelleront la texture des coques des macarons. Ils sublimeront les saveurs de la noisette et se conserveront très facilement plusieurs semaines dans une boîte hermétique !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Poudre de Noisettes Maison

Pour faire de la poudre de noisettes :

- **des noisettes décortiquées**
- **1 torchon**
- **1 hacheur/mixeur**

1. La première étape consiste à torréfier les noisettes. Il faut donc les déposer sur une plaque de cuisson puis les enfourner à 150° en chaleur tournante pendant une trentaine de minutes.
   Penser à les retourner toutes les 5 minutes environ. Renouveler l'opération 4 à 5 fois.

2. Une fois sorties du four, mettre l'ensemble des noisettes dans un torchon puis refermer celui-ci. Frotter les noisettes entre elles pour que la peau "marron/noire" se décolle.

3. Petite quantité par petite quantité, mixer les noisettes jusqu'à obtenir une poudre fine et homogène.

4. Disposer ensuite la poudre sur la plaque de cuisson.

5. La dernière étape consiste à faire sécher cette poudre afin de pouvoir la conserver. Enfourner donc pour 20 min à 100° en chaleur tournante, en laissant entrouverte la porte du four.

6. Une fois séchée, laisser refroidir la poudre puis la mettre en pot ou en sachet : c'est prêt !

   Cette poudre de noisettes se conservera parfaitement dans un sachet plastique bien fermé ou dans une boîte hermétique, disposé au fond du frigo dans le bac à légumes !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Pâte à Tartiner : Chocolat, Noisettes, Bananes

Pour 3/4 pots :

- **400 g de chocolat noir**
- **300 g de bananes bien mûres**
- **125 g de poudre de noisettes**
- **40 g de beurre**

1. Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes.

2. Éplucher les bananes puis les couper en petits morceaux.

3. Verser tous les ingrédients dans un robot mixeur ou bien blender.

4. Mixer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

5. Mettre en pots et conserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation : c'est prêt !

   Cette douceur maison à tartiner s'installera très facilement au sein de votre petit-déjeuner pour une durée indéterminée et deviendra un élément essentiel lors de vos goûters !
   L'essayer c'est l'adopter !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !