

Biscuits Toile d'Araignée

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 20 minutes - Temps de Repos : 1 heure - Difficulté : Facile

Pour une vingtaine de biscuits :

- **190 g de farine**
- **80 g de beurre mou**
- **50 g de sucre**
- **20 g de chocolat noir**
- **6 cuillères à soupe de sucre glace**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**
- **1 œuf**
- **1 blanc d'œuf**

1. Battre le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
2. Ajouter l'œuf entier puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Verser la farine et la vanille d'une traite puis pétrir rapidement jusqu'à former une boule de pâte.
4. Filmer la pâte puis la mettre au réfrigérateur pendant 1 heure.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Étaler la pâte, sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 5 mm.
7. Découper des disques de pâte à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre, puis les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant de 3 cm.
8. Enfourner les biscuits pour 20 minutes de cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés.
9. Une fois cuits, sortir les biscuits du four puis les laisser refroidir.
10. Faire fondre le chocolat au bain marie et mélanger vigoureusement le sucre glace et le blanc d'œuf jusqu'à l'obtention d'une texture un peu pâteuse et bien lisse.
11. Recouvrir les biscuits de glaçage puis avec une poche à douille, remplie de chocolat fondu, dessiner une spirale.
12. Avec un cure-dent, partir du centre de la spirale et faire une dizaine de rayons pour voir apparaître la toile d'araignée.
13. Laisser sécher et c'est prêt ! ☐

☐ Voilà une belle idée de recette pour Halloween ! ☐

Ces biscuits se dégusteront aussi bien à l'heure du goûter ou du dessert mais aussi avec un bon café ou un thé ! ☐

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 ! ☐

Cake Marbré Chocolat Pistache

Pour 8/10 personnes :

- **150 g de farine**

- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 60 g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 2 cuillères à café de pâte de pistache
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de poudre de vanille

1. Préchauffer le four à 160° 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 ou dans le bol du robot, verser les jaunes d'œufs avec le sucre puis fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et prenne du volume.
5. Ajouter le beurre fondu à la préparation puis la farine avec la levure et enfin la poudre de vanille. Bien mélanger pour obtenir une pâte lisse.
6. Incorporer les blancs en neige délicatement à l'aide d'une spatule en bois.
7. Séparer la pâte en deux parts égales.
Dans la première verser le chocolat fondu et dans la seconde la pâte de pistache puis mélanger.
8. Dans un moule à cake généreusement beurré, ajouter la pâte à base de chocolat et ensuite celle à base de pistache. Faire quelques zigzags sur la longueur.
9. Enfourner le tout pour 50 minutes de cuisson, vérifier si le cake est cuit à l'aide d'un couteau (s'il ressort propre c'est cuit) : c'est prêt ! ☐

☐ De manière générale, j'ai du mal à résister aux marbrés au chocolat mais alors là c'est plus qu'impossible ! ☐

D'une part, la couleur du chocolat et celle de la pistache se marient à merveille et donnent de belles couleurs au cake. De seconde part, ce cake est absolument divin en bouche : un moelleux d'une autre planète et ensuite des saveurs réconfortantes et si douces ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Œufs Marbrés de Pâques

Pour 6 pièces :

- 6 œufs (que nous éviderons)
- 3 œufs
- 200 g de farine

- **200 g de sucre**
- **125 g de beurre**
- **25 g de cacao en poudre**
- **6 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Laver les 6 œufs puis les évider : à l'aide d'un couteau faire un trou de 0,5 cm de diamètre puis à l'opposé de celui-ci piquer l'œuf avec une aiguille puis y souffler dedans de manière à en extraire tout le contenu (que nous conserverons dans une boîte pour une future recette).
3. Rincer l'intérieur à l'eau chaude puis sécher.
4. Nous allons attaquer la préparation du marbré. Pour cela, faire fondre le beurre au micro-ondes.
5. Une fois fondu, ajouter le sucre puis travailler le tout jusqu'à obtenir une texture onctueuse.
6. Casser les 3 œufs en séparant les jaunes des blancs.
7. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs, le lait et la farine à la préparation. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
8. Monter les blancs en neige bien fermes.
9. A l'aide d'une spatule, les incorporer délicatement à la préparation.
10. Diviser la pâte en deux parts égales dans deux saladiers différents.
11. Dans un des saladiers, ajouter la vanille et puis dans l'autre le cacao. Mélanger ensuite pour obtenir deux appareils parfaitement lisses et homogènes.
12. Mettre chaque préparation dans deux poches à douille différentes puis remplir au deux tiers les coquilles vides en alternant chocolat et vanille.
13. Placer les coquilles pleines dans des moules à muffins ou à cannelés, côté percé vers le haut.
14. Enfourner pour 30 minutes de cuisson. Si les gâteaux débordent, pas d'inquiétude c'est normal !
15. Sortir du four, laisser refroidir, les nettoyer puis servir ces petits marbrés à moitié écaillés dans leur coquille : c'est prêt ! ☐

☐ Vous remarquerez que la recette n'est pas compliquée du tout mais elle demande toutefois de la minutie et de la patience. ☐

Mais je vous assure que cela vaut le détour ! D'une part pour le goût et ensuite pour l'effet que ces marbrés feront à l'heure du goûter ou du dessert ! ☐

Et s'il vous reste de la pâte, mettez la dans un moule à cake généreusement beurré puis enfournez le tout pour 45 minutes de cuisson à 180° !



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Biscuits Sablés

Pour une vingtaine de sablés :

- **250 g de farine**
- **125 g beurre**
- **125 g de sucre en poudre**
- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou extrait)**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes quelques secondes.
2. Ajouter au beurre fondu, le sucre, l'œuf et la vanille puis mélanger énergiquement.
3. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtenir une boule de pâte.
4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 30 minutes avant la réalisation des biscuits.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Sur votre plan de travail bien fariné, étaler finement la pâte (3/4 mm d'épaisseur environ).
7. Découper les sablés à l'aide d'un emporte pièce et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
8. Enfourner le tout pour 10 à 12 minutes de cuisson jusqu'à ce que les bordures des biscuits soient légèrement colorées.
9. Laisser refroidir les biscuits sur une grille : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux biscuits sablés se conserveront très bien dans une boîte en fer. ☐

Pour plus de gourmandise, on peut les plonger dans du chocolat fondu ou encore réaliser des décorations avec un glaçage royal (la recette ici) ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Les Zézettes de Sète

Pour une trentaine de Zézettes :

- **550 g de farine tamisée**

- 150 g de sucre en poudre
- 15 cl (ou 150 g) de muscat (de Frontignan de préférence pour garder l'authenticité de la recette)
- 15 cl (ou 150 g) d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 1 cuillère à café d'extrait ou poudre de vanille
- 1 sachet de levure chimique

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
 2. Dans un saladier, mélanger le sucre en poudre avec le muscat, la fleur d'oranger, l'huile et la vanille.
 3. Dans un autre saladier, mélanger la farine tamisée avec la levure.
 4. Verser petit à petit le premier mélange liquide dans le second jusqu'à obtenir une boule de pâte.
 5. Découper un petit morceau de pâte puis former un boudin aux extrémités pointues.
 6. Rouler le boudin dans du sucre en poudre puis disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
 7. Renouveler les opérations jusqu'à remplir la plaque.
 8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson jusqu'à ce que les Zézettes soient bien dorées : c'est prêt ! ☐
- ☐ Laisser refroidir les Zézettes à la sortie du four avant dégustation. Idéales pour l'heure du café ou du thé, elles se feront dévorer en un éclair ! ☐



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 !



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 !



Crème de Châtaignes (ou Marrons) Maison

Pour 4 à 5 pots :

- **2 kg de châtaignes fraîches (ou marrons frais)**
- **sucre en poudre (le poids sera à calculer : explications plus loin dans la recette)**
- **50 cl d'eau**
- **1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café de poudre de vanille)**

1. Dans une casserole d'eau bouillante, ajouter les châtaignes piquées du bout du couteau puis les égoutter au bout de 15 minutes de cuisson.
2. Les peler en retirant la peau épaisse puis celle plus fine. Penser à garder l'eau de la casserole.
3. Mettre l'ensemble des châtaignes pelées à cuire à la vapeur pendant 30 minutes.
4. Passer les châtaignes cuites au moulin à légumes en hydratant légèrement avec de l'eau de cuisson pour un passage plus facile.
5. Une fois passée, peser la purée de châtaignes et c'est là que l'on va déterminer le poids en sucre. Pour ma part, le poids du sucre représente 40% du poids de la purée de châtaignes (exemple : 1 kg de purée = 400 g de sucre).
6. Verser dans une casserole la purée, le sucre, l'eau et la grains de la gousse vanille.
7. Mettre à chauffer jusqu'à ébullition et dès ce moment-là, le temps de cuisson est estimé à 30 minutes jusqu'à ce que la préparation s'épaississe.
8. Une fois prête, mixer la crème pour obtenir une préparation bien lisse.
9. Verser la crème dans les pots, les fermer puis les retourner jusqu'au lendemain : c'est prêt ! ☐

☐ Grâce à cette formule, la crème se conservera facilement plusieurs mois pour en déguster tout au long de l'hiver. ☐

Concernant la dose de sucre, il possible de monter jusqu'à 50 ou même 60% par rapport au poids de la purée de châtaignes.

Tous les goûts sont dans la nature, c'est à vous de voir ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Poires au Sirop

Pour des poires au sirop :

- **des poires assez mûres**
- **du jus de citron**
- **du sucre en poudre**
- **de l'eau**
- **des gousses de vanille (ou poudre de vanille)**

➡ **Le ratio pour un sirop léger est 250 g de sucre pour 1 litre d'eau + 2 gousses de vanille**

1. Dans une casserole, verser l'eau, la vanille et le sucre puis porter le tout à ébullition.
2. Pendant ce temps, couper en deux les poires puis les éplucher et les trier.
3. Mettre les poires dans un saladier puis verser le jus de citron et mélanger. Cela permettra aux poires de ne pas noircir.
4. Égoutter les poires et les plonger dans le sirop bouillant puis réduire immédiatement le feu jusqu'à frémissement.
5. Laisser cuire pendant 20 minutes.
6. Sortir du feu et laisser tiédir légèrement avant de les mettre en pot avec le sirop.
7. Fermer, retourner le pot et laisser refroidir jusqu'au lendemain : c'est prêt ! ☐

☐ Ces bocaux de poires au sirop serviront de base pour des recettes telles que la poire belle Hélène, les tartes, les cakes... ou encore pour mélanger avec son yaourt nature ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Quatre Quarts Breton

Pour un quatre-quarts de 8/10 personnes :

- **3 œufs (penser à les peser pour la suite ! ☐)**
- **farine : identique au poids des 3 œufs**
- **sucre : identique au poids des 3 œufs**
- **beurre : identique au poids des 3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou les grains d'une gousse de vanille)**
- **1 pincée de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les œufs et le sucre puis battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange double et blanchisse.
3. Incorporer petit à petit le mélange farine/levure/sel puis finir par la vanille.
4. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis le verser à la préparation. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

5. Laisser reposer et pendant ce temps, beurrer généreusement un moule à cake.

6. Verser la pâte dans le moule puis enfourner entre 1h et 1h15 de cuisson.

7. Contrôler la cuisson au couteau, s'il ressort propre : c'est prêt ! ☐

☐ Pour plus d'originalité, il est possible d'ajouter soit des morceaux de fruits comme des poires ou des pommes ou encore le jus et les zestes d'un citron ! ☐

Mais la recette originale reste toutefois la meilleure ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Moelleux aux Pêches de Vigne, Framboises et Vanille

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de beurre**
- **200 g de farine**
- **150 g de sucre**
- **5/6 pêches de vignes (ou 3 pêches normales)**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou 1 gousse)**

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

2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.

3. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4. En parallèle, monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.

5. Ajouter dans le mélange jaunes/sucre, le beurre fondu.

6. Incorporer petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à obtention une pâte bien lisse.

7. Verser ensuite la vanille puis mélanger à nouveau.

8. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.

9. Peler et laver les pêches de vigne puis rincer brièvement les framboises.

10. Dans un moule bien beurré, verser la moitié de la pâte.

11. Disposer les pêches coupées en morceaux puis les framboises.

12. Verser le reste de pâte en prenant soin de bien égaliser.

13. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ce moelleux permet d'allier à merveille deux fruits de saison, c'est un vrai délice ! ☐
A déguster tiède ou après une nuit passé au réfrigérateur. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake Marbré Chocolat/Vanille

Pour un cake marbré de 8/10 personnes :

- **150 g de farine tamisée**
- **150 g de beurre**
- **150 g de chocolat noir (ou au lait)**
- **100 g de sucre**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou les graines d'une gousse)**
- **3 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **3 œufs**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, casser les œufs puis ajouter le sucre. Fouetter à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange double de volume et blanchisse légèrement.
3. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
4. Incorporer le beurre et la farine (avec la levure) en alternant l'un et puis l'autre. Finir par le lait.
5. Une fois la pâte bien homogène, séparer celle-ci en 2 parts égales.
6. Dans la première moitié, ajouter la vanille puis mélanger.
7. Faire fondre au micro-ondes ou au bain marie le chocolat.
8. Dans la seconde moitié, verser le chocolat fondu puis remuer jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
9. Après avoir bien beurré un moule à cake, verser les pâtes en alternant les deux saveurs. Commencer et finir par la pâte à la vanille.
10. Enfourner pour 50/55 minutes en prenant soin de vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort propre, c'est cuit. Bien laisser refroidir avant de démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Ce cake marbré extrêmement moelleux, se conservera très facilement pendant plusieurs semaines dans une boîte hermétique. ☐

Il se dégustera idéalement au petit déjeuner, à l'heure du goûter ou à l'occasion d'un brunch. ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Compote Banane-Kiwi-Pomme

Pour 4 personnes :

- 5 bananes
- 6 kiwis
- 1 grosse pomme
- 4 cuillères à soupe de miel
- 1/2 verre d'eau
- 1 cuillère à café de poudre de vanille

1. Peler et couper en gros morceaux tous les fruits.
2. Dans une casserole, ajouter les fruits coupés ainsi que le miel, l'eau et la vanille.
3. Mettre à chauffer puis dès que le mélange bout laisser mijoter durant 30 minutes.
4. Un fois cuit, verser la préparation dans un blender puis mixer jusqu'à obtenir une compote bien lisse. Si vous n'avez pas de blender, vous pouvez utiliser un moulin à légumes ou un mixeur.
5. Verser la préparation dans des petits pots, fermer, laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Cette compote se mariera parfaitement avec de petits sablés comme [les escargots sablés bicolores !](#)



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Escargots Sablés Bicolores

Pour une trentaine de sablés :

- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **150 g de sucre glace**
- **250 g de farine**
- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de vanille liquide**
- **20 g de poudre cacao (non sucré)**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser le beurre mou avec le sucre glace.
 2. Battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et légèrement liquide.
 3. Ajouter la vanille et l'œuf puis mélanger à nouveau jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
 4. Petit à petit, ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
 5. Diviser la pâte en deux parts égales.
 6. Incorporer dans une part le cacao et la travailler jusqu'à ce que celui-ci soit bien intégré.
 7. A l'aide d'un rouleau, étaler les deux pâtes en forme de rectangle de mêmes dimensions et de 3 mm d'épaisseur.
 8. Superposer la pâte cacao sur l'autre pâte.
 9. Rouler les deux pâtes en prenant soin de bien les serrer jusqu'à obtenir un beau rouleau. Parer des deux côtés.
 10. Découper des tranches, à l'aide d'un couteau bien aiguisé, de 5 mm d'épaisseur.
 11. Disposer les tranches sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant de 1 cm.
 12. Enfourner le tout à 180° en chaleur tournante pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les sablés soient légèrement colorés : c'est prêt ☐
- ☐ Une fois refroidis, dégustez ces sablés avec un bon café ou tout simplement pour le goûter. ☐
Ces escargots bicolores sauront épater votre famille ou vos amis ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Madeleines de Commercy

Pour une trentaine de madeleines :

- **3 œufs**
- **125 g de sucre**
- **130 g de farine tamisée**

- **120 g de beurre**
- **2 g de levure chimique**
- **2 g de bicarbonate**
- **1 cuillère à soupe d'huile**
- **1 pincée de sel**
- **1 cuillère à café de miel**
- **1 citron bio**
- **3 noisettes de beurre pommade**

1. Dans le bol du robot, équipé du fouet, verser les œufs avec le sucre puis battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange mousse et devienne de couleur beige.
2. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis le laisser tiédir.
3. Ajouter à la préparation le beurre fondu puis battre jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
4. Verser d'une traite la farine, le sel, la levure, le bicarbonate, le miel, l'huile et les zestes du citron.
5. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène et froide.
6. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
7. Beurrer généreusement à l'aide d'un pinceau et du beurre pommade les empreintes des moules à madeleines.
8. Remplir de pâte et au 3/4 les empreintes des plaques.
9. Laisser reposer les plaques au froid durant 10 minutes : c'est le choc thermique froid/chaud qui fera que les madeleines auront une belle bosse.
10. Enfourner et cuire jusqu'à ce que les bords des madeleines deviennent légèrement colorés (environ une dizaine de minutes).
11. Sortir du four les madeleines, les démouler immédiatement puis les laisser refroidir sur une plaque : c'est prêt ! ☐

☐ Ces madeleines ultra moelleuses et très goûteuses, seront idéales pour le petit déjeuner ou encore le goûter. ☐

Elles se conserveront très facilement durant une dizaine de jours dans une boîte hermétique à température ambiante ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



