# 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 ! 

# 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 !

---

# 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. Enfourner 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 !

---

# 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 diner ! 

➡️ 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 !

---

# CrumBrownie Chocolat Cerises Griottes

*Pour 8/10 personnes :*

**Pour le brownie :**

- **250 g de cerises ou griottes au sirop ou surgelées ou fraiches**
- **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 !