

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 !



Fondant Chocolat et Crème de Marrons

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 40 minutes - Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **400 g de crème de marrons**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de beurre**
- **30 g de farine**
- **3 œufs**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.
2. Dans un petit saladier, casser le chocolat en morceaux puis y ajouter le beurre.
Faire fondre le tout au micro-ondes. Lisser parfaitement le mélange une fois fondu.
3. Dans un grand saladier, verser la crème de marrons avec le chocolat fondu puis fouetter le tout.
4. Casser les œufs et séparer les blancs des jaunes.
5. Incorporer les jaunes au mélange chocolat/crème de marrons.
6. Ajouter la farine tout en mélangeant et jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
7. Monter les blancs en neige bien ferme puis les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule de type Maryse.

8. Dans une moule à manqué, généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.
9. Sortir du four, laisser refroidir le fondant avant le démouler puis le saupoudrer de sucre glace : c'est prêt ! ☐

☐ Ce sublime fondant se dégustera accompagné d'une crème anglaise ou encore d'une boule de glace vanille. ☐

Pour plus de gourmandise, vous pouvez incorporer des brisures de marrons glacés, c'est un délice ! ☐



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

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 ! □

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 ! ☐

Brownie au Chocolat et Noix de Pécan Caramélisées

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 50 minutes - Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de chocolat noir**
- **150 g de sucre (pour le brownie)**
- **125 g de noix de pécan (ou noix ou noisettes)**
- **120 g de beurre**
- **80 g de sucre (pour le caramel)**
- **40 g de farine**
- **20 g d'eau**
- **2 œufs**
- **2 pincées de fleur de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans une poêle, verser les 80 g de sucre avec l'eau puis mettre à chauffer.
3. Au bout de quelques minutes, le sucre et l'eau vont devenir sirop et des bulles vont se former. Cela va ensuite blondir, c'est à ce moment-là qu'il faut ajouter les noix de pécan.
4. Veiller à bien enrober les noix de pécan de caramel puis une fois terminé, les débarrasser sur une feuille silicone ou de papier cuisson.
5. Dans un saladier, mettre le beurre et le chocolat coupés en morceaux puis faire fondre le tout au micro-ondes pendant quelques minutes.
6. Mélanger pour obtenir un chocolat fondu bien homogène et bien lisse.

7. Dans un autre saladier, battre les œufs avec le sucre (150 g) puis y ajouter le chocolat fondu.
8. Incorporer ensuite la farine et la fleur de sel puis mélanger à nouveau.
9. Ajouter enfin les noix de pécan caramélisées, préalablement hachées.
10. Dans un moule beurré, dans lequel on aura déposé une feuille de papier cuisson froissée, verser la préparation.
11. Enfourner pour 35 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ce brownie est tout simplement un pur délice ! Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix, des noisettes ou mêmes des amandes ! ☐

Merci à Cyril Lignac et à l'émission "Tous en cuisine" de m'avoir fait découvrir cette pépite ! ☐



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

Coulant au Chocolat

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 6 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 coulants :

- **150 g de sucre**
- **110 g de chocolat noir**
- **110 g de beurre**
- **60 g de farine**
- **4 œufs entiers**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le chocolat avec le beurre puis faire fondre au micro-ondes.
3. Une fois fondus, mélanger jusqu'à obtenir une préparation brillante.
4. Ajouter ensuite le sucre et la farine puis mélanger à nouveau.
5. A part, battre les œufs puis les ajouter la préparation. Fouetter le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
6. Verser la pâte dans des moules individuels, préalablement beurrés et farinés.
7. Enfourner pour 6 minutes de cuisson.

8. Une fois les coulants sortis du four, les saupoudrer de sucre glace et les déguster sans attendre : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette est tout simplement sublime ! En même temps, c'est celle de Cyril Lignac donc c'est bien normal ! ☐

On peut accompagner ces coulants d'une boule de glace vanille, d'un peu de chantilly ou des deux ! ☐



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 ! ☐

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

Brioche Roulée au Chocolat

Temps de Préparation : 20 minutes - Temps de Cuisson : 40 minutes - Temps de Repos : 2 heures - Difficulté : Facile

Pour une brioche de 8 à 10 personnes :

- **300 g de farine**
- **200 g de pâte à tartiner au chocolat (type Nutella)**
- **50 g de pépites de chocolat**
- **40 g de sucre en poudre**
- **40 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **12,5 cl de lait demi-écrémé**
- **3 jaunes d'œufs**
- **1 sachet de levure de boulanger déshydratée**

1. Faire tiédir le lait dans un bol puis y ajouter la levure et laisser reposer pendant une dizaine de minutes.
2. Dans le bol du robot, équipé d'un crochet à pétrin, ajouter le mélange.
3. Ajouter l'ensemble de la farine avec deux jaunes d'œufs, le beurre ainsi que le sucre.
4. Mettre en route le robot et pétrir pendant une dizaine de minutes jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Récupérer ensuite la pâte puis la replier plusieurs fois sur elle-même.
6. Étaler la pâte au rouleau en formant un grand rectangle.
7. Tailler 8 bandes de pâte dont la largeur de chacune d'elle soit égale à la hauteur du moule à cake utilisé.
8. Tartiner chaque bande de pâte à tartiner puis les rouler sur elles-mêmes.
9. Dans un moule à cake, tapissé de papier cuisson, disposer les rouleaux de pâte en prenant soin de bien les serrer.
10. Laisser lever le tout pendant 2 heures minimum dans un endroit tiède.
11. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
12. Badigeonner la surface de la brioche à l'aide du dernier jaune d'œuf battu puis parsemer de pépites de chocolat.
13. Enfourner pour 35 à 40 minutes de cuisson selon votre four : c'est prêt ! ☐

☐ Il ne reste plus qu'à laisser tiédir ou refroidir la brioche avant dégustation ! ☐

Trempée dans le café du petit-déjeuner ou bien dégustée à l'heure du goûter ; cette brioche ne fera pas long feu ! ☐



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

Moelleux au Chocolat, Cœur Fondant au Nutella

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 10 minutes - Difficulté : Facile

Pour une douzaine de moelleux :

- **150 g de chocolat noir**
- **40 g de sucre**
- **40 g de beurre**
- **25 g de farine**
- **une douzaine de cuillères à soupe de Nutella (ou pâte à tartiner aux noisettes)**
- **2 œufs**
- **1 cuillère à café de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre la chocolat coupé en morceaux avec le beurre au micro-ondes. Mélanger et réserver.
3. Dans un saladier, verser le sucre avec les œufs puis battre le tout énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement.
4. Incorporer ensuite le mélange au chocolat puis mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
5. Verser la farine avec la levure puis mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une préparation bien liée.
6. Dans des moules à muffins, généreusement beurrés, y verser la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.
7. Déposer au milieu de chaque moule, une cuillère à soupe de Nutella.
8. Enfourner pour 10 minutes de cuisson, laisser légèrement refroidir, démouler : c'est prêt ! ☐

☐ Bon alors là, c'est le succès assuré ! Vous n'aurez même pas le temps de les démouler que ces petits moelleux auront disparus ! ☐

Un vrai délice que l'on peut accompagner d'une boule de glace à la vanille ou de crème anglaise ! ☐



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

Gâteau Ultra Moelleux au Chocolat

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir pâtisserie**
- **1 yaourt nature (le pot servira de doseur pour la suite)**
- **2 pots de farine**
- **1 pot de sucre**
- **3/4 de pot d'huile**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Couper le chocolat en morceaux puis le faire fondre au bain-marie ou bien au micro-ondes (en ajoutant un peu d'eau).
3. Dans un saladier, ajouter le yaourt avec la farine, le sucre, l'huile, l'œuf et la levure. Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
4. Ajouter ensuite le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.
5. Dans un moule à manqué, généreusement beurré, verser la pâte.
6. Enfourner pour 15 minutes de cuisson à 180° puis baisser à 150° pour 15 minutes supplémentaires : c'est prêt ! ☐

☐ Très facile et rapide à réaliser, ce délicieux gâteau se dégustera seul ou accompagné d'une crème anglaise ou d'une glace vanille. ☐

Pour varier, on peut également ajouter des pépites de chocolat ou encore des oranges confites ! ☐



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. Enfournier 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 !



[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 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 !



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 !



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 !



Brownie Chocolat aux Pépites de Chocolat

Pour 6/8 personnes :

- **100 g de beurre**
- **100 g de sucre en poudre**
- **100 g de farine**
- **2 œufs**
- **125 g de chocolat (noir ou au lait)**
- **100 g de pépites de chocolat (noir ou au lait)**
- **1 noix de beurre (pour le moule)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Beurrer généreusement un moule rectangulaire en verre ou anti-adhérent.
3. Dans un bol, mettre le chocolat coupé en morceau avec le beurre puis faire fondre le tout au micro-ondes.
4. Une fois fondu bien remuer le mélange en y ajoutant les œufs battus puis le sucre puis la farine jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.
5. Incorporer les pépites de chocolat et remuer légèrement pour qu'elles soient bien réparties.
6. Verser la pâte dans le moule beurré puis enfourner durant 25 minutes : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez également rajouter des cerneaux de noix, des noisettes ou encore des noix de pécan. ☐ Incontournable à l'heure du goûter ou du dessert, ce délicieux brownie aura beaucoup de succès auprès de vos convives ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Rochers Coco ou Congolais

Pour une quinzaine de rochers :

- **1 blanc d'œuf (à température ambiante)**
- **50 g de sucre en poudre**
- **60 g de poudre de noix de coco (attention peser avec une balance et non avec un verre doseur)**
- **1/2 cuillère à café de beurre**

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le blanc d'œuf et le beurre fondu puis battre énergiquement durant 2/3 minutes.
3. Verser le sucre et battre à nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux mais attention à ce qu'il ne monte pas en neige.
4. Incorporer doucement la poudre de noix de coco jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
5. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
6. Du bout des doigts, former des petits cônes et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Enfourner jusqu'à ce que les congolais soient légèrement dorés (environ une dizaine de minutes).
8. Sortir du four les rochers et les laisser refroidir à température ambiante : c'est prêt ! ☐

☐ Vous pouvez déguster ces congolais naturels ou bien vous pouvez également former une coque en chocolat au niveau de la base. ☐

Il suffit de faire fondre du chocolat noir au bain marie et d'y plonger les congolais puis de les disposer sur une plaque. Les mettre au frais durant 2 heures au minimum puis dégustez ! ☐



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 ! ☐