

# 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 !



---

## 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 ! ☐

---

# 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 ! ☐

---

# 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 !



# Biscuits Suédois à l'Anis

*Pour une quarantaine de biscuits :*

- **250 g de farine**
- **240 g de sucre**
- **150 g de beurre pommade (refroidi à température ambiante)**
- **50 g de miel liquide**
- **2 cuillères à soupe bien pleines de grains d'anis**
- **1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
2. Tamiser dans un saladier la farine et le bicarbonate.
3. Dans un autre saladier, ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec le sucre et le miel puis battre énergiquement jusqu'à ce que la préparation blanchisse légèrement.
4. Verser ensuite le mélange farine/bicarbonate et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
5. Terminer en incorporant les grains d'anis à la préparation.
6. Diviser la pâte en 4 morceaux égaux puis former des boudins de 30 cm de long.
7. Disposer 2 boudins sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de bien les espacer.
8. Aplatir légèrement les boudins jusqu'à ce qu'ils fassent 4 cm de large. On obtient donc deux morceaux de pâtes de 30 cm de long sur 4 cm de large.
9. Enfourner pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les bordures et extrémités de chacun colorent bien.
10. Sortir le tout du four, découper les pâtes en diagonale, laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces biscuits se conserveront très longtemps dans une boîte hermétique.

A vrai dire, ils se mangent tout seul donc cela m'étonnerait que vous ayez le temps de les laisser trainer au fond d'une boîte ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Cookies au Chocolat et aux Noix

*Pour une trentaine de cookies :*

- **300 g de farine**

- **250 g de beurre**
- **125 g de sucre**
- **125 g de sucre cassonade**
- **100 g de cerneaux de noix**
- **3 ou 4 tablettes de chocolat noir**
- **2 œufs**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, ajouter les sucres avec le beurre pommade (à température ambiante) en dés puis battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
  2. Ajouter ensuite les œufs et mélanger à nouveau.
  3. Incorporer petit à petit la farine avec la levure jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
  4. Avec le plat d'une casserole, casser les tablettes de chocolat en grosses pépites.
  5. Ajouter les cerneaux de noix et les pépites de chocolat à la préparation puis mélanger délicatement jusqu'à ce qu'ils soient bien répartis.
  6. Déposer la pâte sur un film alimentaire puis le refermer en formant un boudin de 5 cm de diamètre.
  7. Placer le tout au frais, plus précisément au congélateur, pendant une quinzaine de minutes.
  8. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
  9. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposer des tranches de pâte de 1 cm d'épaisseur et légèrement farinées.
  10. Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que les cookies soient bien colorés : c'est prêt ! ☐
- ☐ Penser à laisser refroidir les cookies avant dégustation. Ils se conserveront à merveille dans une boîte hermétique.  
 Cette gourmandise fera l'unanimité à l'heure du café ou du goûter ! ☐



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 !



---

## **Craquelés à l'Amande et au Chocolat**

*Pour une trentaine de craquelés :*

- **225 g de poudre d'amandes**
- **150 g de sucre en poudre**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de farine**
- **2 œufs**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le chocolat au bain marie ou au micro-ondes.
3. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, mélanger énergiquement le sucre avec les œufs entiers jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

4. Ajouter le chocolat fondu puis mélanger à nouveau.
5. Incorporer ensuite la poudre d'amandes, mélangée à la farine, petit à petit puis pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte.
6. A l'aide d'une cuillère à café, prélever un morceau de pâte puis le rouler en boule.
7. Passer la boule dans le sucre glace puis la disposer sur une plaque recouverte de papier de cuisson puis l'aplatir légèrement.
8. Renouveler l'opération pour remplir la plaque.
9. Enfourner pour une vingtaine de minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Lors de la sortie du four, les craquelés seront encore moelleux. Pensez à les laisser refroidir pour qu'ils durcissent avant dégustation !

Ils se conserveront à merveille dans une boîte hermétique pendant plusieurs semaines ! ☐



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 !



---

## Biscuits ou Kango Fourrés au Chocolat

*Pour une vingtaine de biscuits :*

**Pour la pâte des biscuits :**

- 250 g de farine tamisée
- 125 g de beurre mou (à température ambiante)
- 80 g de vergeoise blonde ou de sucre roux
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

**Pour la ganache au chocolat :**

- 100 g de chocolat noir
- 60 g de crème fraîche liquide
- 20 g de vergeoise blonde ou de sucre roux

1. On commence par réaliser la ganache au chocolat : dans un saladier couper le chocolat en morceaux puis ajouter la crème fraîche.  
Faire chauffer au micro onde ou au bain marie. A la sortie, mélanger énergiquement jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
2. Ajouter ensuite la vergeoise (ou le sucre roux) puis mélanger à nouveau.
3. Couvrir et réserver au frais pendant 1h au minimum.
4. Pour la pâte des biscuits, mélanger le beurre mou avec la vergeoise (ou le sucre roux) jusqu'à obtenir un couleur légèrement blanchie.
5. Ajouter l'œuf et la pincée de sel, mélanger à nouveau.
6. Incorporer petit à petit la farine jusqu'à obtention d'une boule de pâte. Filmer et mettre au frais pendant 15 minutes.
7. Sortir la pâte du frais puis la retravailler légèrement sur un plan de travail.

8. Étaler la pâte uniformément jusqu'à obtention d'une épaisseur d'environ 3/4 mm.
9. Découper des bandes de pâte de 5 cm de largeur.
10. A partir de chaque bande, découper des rectangles de pâte de 10 cm de long.
11. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante et sortir la ganache au chocolat du frais.
12. Prendre un rectangle de pâte, puis disposer un petit boudin de ganache à l'aide d'une cuillère à café au centre du rectangle sur la largeur.
13. Replier chacun des côtés en porte feuille.
14. Disposer le biscuit (côté de la fermeture dessous) sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
15. Enfourner une dizaine de minutes jusqu'à ce que le biscuit soit légèrement doré : c'est prêt ! ☐  
☐ Il est également possible de fourrer ces biscuits avec de la confiture ou encore du caramel ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## [Cantuccini ou Croquants aux Amandes de ma Grand-Mère](#)

*Pour une trentaine de croquants :*

- **280 g de farine**
- **200 g d'amandes entières avec peau**
- **150 g de sucre en poudre**
- **2 œufs**
- **5 cl d'huile**
- **1 pincée de sel**
- **1/2 sachet de levure**
- **1 cuillère à café de fleur d'oranger**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter ensuite le sel et la fleur d'oranger puis mélanger.
4. Verser l'huile petit à petit en remuant constamment.
5. Incorporer ensuite petit à petit le mélange farine/levure.

6. Ajouter les amandes entières en mélangeant délicatement jusqu'à obtenir une préparation homogène.
7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, façonner deux petits boudins sur toute la longueur de la plaque et espacés de 10 cm.
8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson.
9. Sortir la plaque du four puis sur une planche à découper, tailler des tranches d'un centimètre d'épaisseur.
10. Disposer les tranches sur la plaque de cuisson sur une des faces.
11. Enfourner à nouveau pour une dizaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que les croquants soient bien colorés.
12. Sortir les croquants du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux petits biscuits seront les bienvenus à l'heure du café ou du thé. Ils se conserveront très longtemps, placés dans une boîte hermétique ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## [Cookies au Chocolat de mon Enfance](#)

*Pour une vingtaine de cookies :*

- **150 g de farine tamisée**
- **150 g de pépites de chocolat**
- **85 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **85 g de sucre en poudre**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 œuf**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **1 pincée de sel**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre, le sucre vanillé et le sucre en poudre puis travailler jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.
2. Incorporer ensuite l'œuf entier et la pincée de sel. Mélanger à nouveau.
3. Ajouter petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
4. Pour terminer, verser les pépites de chocolat.
5. Filmer et réserver la pâte au frais pendant 30 minutes.

6. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, former des boules de pâte légèrement aplaties et bien espacées.
8. Enfourner pour une quinzaine de minutes de cuisson jusqu'à ce que les cookies soient légèrement dorés.
9. Sortir du four, laisser les cookies refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Certainement une des premières recettes que j'ai réalisée dans ma vie. Elle me rappelle la douceur de mon enfance, la gourmandise des goûters de 16h... j'ai dû manger des tonnes de ces cookies ! ☐  
Une recette inratable, à réaliser pour l'heure du goûter ou pour le café de 10h. Ils se conserveront plusieurs semaines dans une boîte hermétique ! ☐



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 !



---

# 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. Enfournier 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 !



---

## **Pâte Feuilletée Rapide et Facile : Pas à Pas**

*Pour une pâte feuilletée :*

- **250 g de farine tamisée**
- **200 g de beurre (très froid, le passer quelques minutes au congélateur si besoin : c'est le secret de la réussite !)**
- **120 g d'eau (très fraîche)**
- **2 g de sel**

1. Dans le bol du robot équipé de l'outil feuille ou dans un saladier, verser l'ensemble des ingrédients avec le beurre coupé en gros morceaux.



2. Mélanger légèrement jusqu'à ce que tous les éléments soient liés mais pas trop car on doit encore voir les gros morceaux de beurre.



3. Sur un plan de travail généreusement fariné, former une boule bien compacte.



4. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en long jusqu'à obtenir un rectangle. Peu importe l'épaisseur.



5. Rabattre le premier tiers du rectangle du bas vers le milieu.



6. Rabattre ensuite le tiers du haut vers le bas.



7. Faire un quart de tour avec la pâte de manière à positionner la pâte en longueur.



8. Renouveler les étapes 4, 5, 6 et 7 au minimum 4 fois pour obtenir un feuillage bien développé.

9. Emballer la pâte sous film alimentaire après l'étape 7 et réserver au frais au minimum 30 minutes avant utilisation : c'est prêt ! ☐

☐ Cette pâte feuilletée, inratable, révolutionnera vos préjugés sur celle-ci et deviendra un jeu d'enfant ! ☐

Sublimement développée après cuisson et croustillante à souhait, elle vous permettra de réaliser toutes sortes de recettes : galettes, croustades, chaussons, tartes... ☐

Il est possible d'en préparer en grosse quantité et de la congeler en plusieurs morceaux ! Il faudra simplement penser à la sortir du congélateur la veille de la réalisation de votre recette ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

# Mendiants au Chocolat : Abricots, Amandes, Oranges, Pistaches, Raisins

*Pour une cinquantaine de mendiants :*

- **300 g de chocolat noir ou au lait**
- **des abricots secs**
- **des amandes entières**
- **des oranges confites ([recette ici !](#))**
- **des pistaches entières**
- **des raisins secs**

1. Faire fondre au bain marie le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien liquide et brillant.
2. Pendant ce temps, couper en petits morceaux les abricots secs ainsi que les amandes et les pistaches en deux.
3. Préparer aussi les oranges confites en morceaux de 2/3 cm de long.
4. Sur du papier sulfurisé et à l'aide d'une petite cuillère, faire des petits disques de chocolat liquide. Tapoter légèrement la feuille garnie pour lisser les disques et bien les répartir.
5. Disposer chaque ingrédient sur les disques de chocolat à votre convenance.
6. Mettre au frais pendant 2 à 3 heures avant dégustation pour que le tout prenne correctement : c'est prêt !  
  
 A offrir ou à dévorer avec votre entourage, ils disparaîtront en un éclair !   
Il est possible de varier les ingrédients disposés sur les disques de chocolat : noisettes, noix, cranberries... à vous de voir !



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Petits Biscuits de Noël à Croquer

*Pour une trentaine de biscuits :*

- **350 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre pommade (à température ambiante)**
- **100 g de miel liquide (de préférence avec du goût)**

- **90 g de sucre en poudre**
- **1 œuf**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 garniture : pépites de chocolat, pommes, épices à pain d'épices, cannelle...**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre le beurre pommade avec le sucre et le miel liquide (ou fondu) puis mélanger jusqu'à cela soit crémeux.
3. Battre l'œuf en omelette puis l'incorporer doucement.
4. Verser petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
5. Ajouter la garniture choisie, pour ma part il s'agit de pommes finement taillées en allumettes (environ 3/4 pommes).
6. Filmer le tout puis réserver au frigo au minimum 30 minutes pour que cela prenne bien et soit plus malléable.
7. Étaler la pâte, sur une épaisseur d'environ d'un demi centimètre, sur un plan de travail généreusement fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
8. Découper les biscuits à l'aide d'emporte-pièces en forme d'étoiles, sapins, bonhommes...
9. Déposer les formes sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner jusqu'à ce que les biscuits soient dorés. Environ 10 à 15 minutes selon le four : c'est prêt ! ☐

☐ Ces petits biscuits se dégusteront à la fin du repas de Noël, à l'heure du café ! ☐

Il est également possible de les décorer à l'aide d'un glaçage royal ([recette ici !](#)) ou encore d'un stylo décor ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## [Cookies Croquants au Chocolat](#)

*Pour une vingtaine de cookies :*

- **150 g de farine**
- **150 g de sucre cassonade**
- **150 g de chocolat noir en tablette**
- **125 g de beurre**
- **1 cuillère à café de bicarbonate**
- **1 œuf**

1. Dans un bol, couper la moitié du chocolat puis ajouter le beurre en morceaux. Faire fondre au micro-ondes.
2. Mélanger la farine tamisée avec le bicarbonate puis réserver.
3. Dans le bol du robot ou dans un saladier, verser le chocolat/beurre fondu et ajouter le sucre. Battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.
4. Ajouter ensuite l'œuf puis battre à nouveau à pleine vitesse.
5. Incorporer petit à petit, en remuant constamment, le mélange farine/bicarbonate.
6. Réduire l'autre moitié de chocolat en petits morceaux (pépites) puis les verser au mélange.
7. Placer la préparation au frigo pendant 1 heure au minimum.
8. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
9. Façonner des boulettes de pâtes puis les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
10. Enfourner pour 10 minutes top chrono.
11. A la sortie du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces cookies croquants à l'extérieur et légèrement fondant à l'intérieur, feront le bonheur de tous vos convives. ☐

Ils fonctionnent comme des aimants, quand on en prend un et bien on ne peut pas s'empêcher de prendre le suivant ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



---

## Cookies Américains

*Pour une quinzaine de cookies :*

- **130 g de beurre bien mou (à température ambiante)**
- **180 g de farine tamisée**
- **100 g de sucre roux**
- **1 œuf**
- **1 cuillère à café de levure chimique**
- **200 g de chocolat (tablette coupée en grosses pépites à l'aide d'un marteau)**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser le beurre mou avec le sucre puis battre énergiquement jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

2. Incorporer l'œuf battu au mélange.
3. Ajouter la farine, préalablement mélangée avec la levure, d'une traite puis pétrir le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Verser les pépites de chocolat et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elles soient bien réparties.
5. Couvrir la pâte et la réserver au frais durant 1 heure.
6. Avec le bout des doigts, façonner de petites boules de la taille d'une noix.
7. Les déposer en les espaçant de 5 cm, sur une plaque recouverte de papier cuisson.
8. Enfourner dans un four préchauffé à 190° en chaleur tournante pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés : c'est prêt ! ☐

☐ Une fois refroidis, ces cookies américains se dévoreront en un éclair ! A déguster avec un bon café ou à l'heure du goûter avec les enfants ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

