

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 !



Financiers Framboise et Pistache

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 12 minutes - Difficulté : Facile

Pour une douzaine de financiers :

- **110 g de sucre glace**
- **90 g de beurre**
- **90 g de poudre d'amande**
- **30 g de farine**
- **3 blancs d'œufs**
- **2 cuillères à café de pâte de pistache**
- **2 cuillères à café de pistaches concassées**
- **1 pincée de sel**
- **1 douzaine de framboises fraîches ou surgelées**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole puis prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'il ait une odeur et une couleur de noisette.
3. Filtrer et laisser refroidir.
4. Mélanger la farine avec la poudre d'amande, le sel et le sucre à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger à nouveau.
6. Verser le beurre et la pâte de pistache puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et bien lisse.
7. Remplir des moules à financier beurrés aux 3/4 avec la pâte.
8. Déposer 1 ou 2 framboises sur chaque financier, en les enfonçant légèrement.
9. Parsemer de pistaches concassées et enfourner pour 12 minutes de cuisson.
10. Sortir du four, laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage entre la pistache et la framboise est vraiment un pur bonheur pour les papilles ! ☐
Pour la dégustation, je vous conseille de les mettre au frais une ou deux heures avant, frais c'est bien 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 ! ☐

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 ! ☐

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 ! ☐

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 ! ☐

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 ! ☐

Moelleux à la Pistache Cœur Framboise

Pour une douzaine de moelleux :

- **140 g de poudre d'amandes**
- **125 g de blancs d'œufs**
- **125 g de beurre**
- **110 g de sucre glace**
- **60 g de pâte de pistache**
- **2 cuillères à soupe bombées de farine**
- **1 douzaine de framboises fraîches (ou congelées)**

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

2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace puis mélanger.

3. Incorporer ensuite les blancs d'œufs et la pâte de pistache puis mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.

4. Verser le beurre, préalablement fondu au micro-ondes, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

5. A l'aide d'une poche à douille, garnir de pâte à moitié, des moules à muffins généreusement beurrés.

6. Déposer une framboise puis recouvrir de pâte à ras bord des moules.

7. Enfourner pour 15 minutes de cuisson, sortir du four et laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Il faut penser à adapter la cuisson suivant la grosseur des moelleux et suivant votre four. Ils seront parfaitement cuits une fois dorés sur le dessus ! ☐

Avant la dégustation, il est possible de déposer une framboise sur le dessus et de saupoudrer le tout de sucre glace.

Petite astuce, je vous conseille même de les laisser une nuit au frigo et de les déguster le lendemain : ils seront encore meilleurs ! ☐



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 ! ☐

Gâteau Moelleux à la Noix de Coco

Pour 6/8 personnes :

- **440 g de sucre en poudre**
- **160 g de noix de coco râpée**
- **160 g d'eau**
- **150 g de farine**
- **125 g de beurre à température ambiante**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 citron vert**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, ajouter le beurre avec 220 grammes de sucre en poudre puis battre énergiquement à grande vitesse jusqu'à obtenir une préparation mousseuse et légèrement blanchie.
3. Ajouter un à un les œufs et battre parfaitement le tout.
4. Incorporer petit à petit la farine avec la levure puis terminer par la noix de coco en prenant soin de bien mélanger.
5. Dans un moule généreusement beurré, verser la préparation puis enfourner pour 40 minutes de cuisson.
6. Pendant ce temps, ajouter dans une casserole l'eau avec les 220 grammes de sucre restant puis les zestes du citron vert. Mettre à chauffer.
7. Une fois à ébullition, baisser le feu et laisser frémir 3 minutes sans mélanger.
8. Une fois cuit, démouler le gâteau puis le disposer sur une grille.
9. Filtrer le sirop puis le verser encore chaud sur le gâteau.
10. Saupoudrer de noix de coco râpée, laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ce délicieux gâteau se dégustera avec une crème dessert au chocolat ou bien une crème anglaise. ☐
Son moelleux exceptionnel ravira tous vos convives : c'est sûr ! ☐



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 !



[Cake au Citron et aux Myrtilles](#)

Pour un cake de 8/10 personnes :

- **200 g de myrtilles fraîches ou congelées**
- **190 g de sucre**
- **150 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **110 g de poudre d'amandes**
- **90 g de farine**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à soupe de jus de citron**
- **1 cuillère à café d'extrait de vanille (liquide ou en poudre)**
- **les zestes d'un citron**

Pour le glaçage :

- **70 g de sucre glace**
- **1 cuillère à soupe de jus de citron**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le beurre avec le sucre, le jus de citron ainsi que les zestes puis la vanille. Battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange crème.
3. Baisser la vitesse puis ajouter les œufs battus et mélanger à nouveau jusqu'à ce que l'appareil soit bien lisse.
4. Incorporer en 3 fois le mélange farine/levure/poudre d'amandes jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
5. Ajouter ensuite 150 g de myrtilles en prenant de mélanger délicatement à l'aide d'une spatule.
6. Verser la préparation dans un moule à cake généreusement beurré.
7. Enfourner pour 10 minutes de cuisson puis parsemer les myrtilles restantes sur le cake.
8. Poursuivre la cuisson pendant 50 minutes ou plus. Il faut penser à vérifier la cuisson avec un couteau : si celui-ci ressort propre c'est cuit.
9. Sortir le cake du four, le laisser bien refroidir puis le démouler délicatement.
10. Pour le glaçage, mélanger le sucre glace et le citron puis à l'aide d'une poche à douille l'étaler sur l'ensemble du cake : c'est prêt ! ☐

☐ Le mariage de l'amande avec le citron et la myrtille est vraiment à tomber. ☐
Ultra moelleux et fondant en bouche, une explosion de saveurs fera trembler vos papilles ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



[Le Glaçage Royal](#)

Pour du glaçage royal :

- **250 g de sucre glace**
- **1 blanc d'œuf**
- **2 cuillères à café de jus de citron**
- **du colorant alimentaire (si vous souhaitez une couleur différente du blanc)**

1. Mélanger le sucre glace avec le blanc d'œuf jusqu'à obtenir un mélange homogène.
2. Ajouter ensuite le jus de citron afin d'avoir une préparation pas trop épaisse.

3. Incorporer le colorant alimentaire désiré (si vous ne souhaitez pas du blanc).

4. Verser le tout dans une poche à douille : c'est prêt ! ☐

☐ Une fois vos biscuits décorés, pensez à les laisser sécher à l'air libre pendant une heure environ avant de les débarrasser dans une boîte ou dans un sachet.

Grâce à ce glaçage royal vous pourrez personnaliser vos biscuits sablés ([la recette en cliquant ici !](#)) mais également des muffins ou toutes sortes de gâteaux. ☐

Ainsi vous pourrez animer vos goûters et repas de Halloween, de Pâques, de Noël, d'Anniversaires ou encore d'évènements exceptionnels ! ☐



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 !

