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 !

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 boite 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 !

Gâteau Moelleux à la Crème de Marrons

Pour 6/8 personnes :

- **250 g de crème de marrons**
- **150 g de farine**
- **100 g de beurre**
- **80 g de sucre**
- **3 œufs**
- **3 cuillères à soupe de rhum (type Négrita)**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 150° en chaleur tournante.

2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs puis les battre énergiquement avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à cela blanchisse.

3. Incorporer ensuite la crème de marrons et le beurre fondu puis mélanger jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

4. Ajouter la farine avec la levure puis pour terminer le rhum. Battre à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.

5. Monter les blancs d'œufs en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

6. Les incorporer ensuite à la préparation, délicatement, à l'aide d'une maryse.

7. Verser la pâte dans un moule à gâteau généreusement beurré.

8. Enfourner le tout pour 45 minutes. Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : si la lame ressort propre, c'est cuit !

9. Laisser refroidir, démouler puis servir tiède ou froid : c'est prêt !

   Pour plus de gourmandise, ce moelleux se dégustera accompagné d'une crème anglaise ou encore nappé de chocolat fondu !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Muffins Express à l’Avocat et au Chocolat

Pour une douzaine de muffins :

- **1 avocat bien mûr**
- **le jus d’un demi citron jaune**
- **125 g de pépites de chocolat noir (ou une tablette coupée en morceaux)**
- **80 g de sucre**
- **80 g farine**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**

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

2. Mixer l’avocat avec le jus de citron.

3. Séparer les jaunes d’œuf des blancs puis les mélanger avec le sucre jusqu’à ce que la préparation blanchisse.

4. Monter les blancs en neige puis réserver.

5. Mélanger la farine avec la levure puis la purée d’avocat et enfin délicatement les blancs en neige jusqu’à obtention d’une préparation homogène.

6. Incorporer les pépites de chocolat.

7. Répartir la préparation dans des moules à muffins.

8. Enfourner pour 20 minutes de cuisson : c’est prêt !

   Et voilà une nouvelle recette sucrée à base d’avocat ! Outre le fait d’alléger ces muffins, l’avocat apporte une douceur exceptionnelle à la dégustation !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Brownie au Chocolat et à l’Avocat

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de chocolat noir**
- **80 g de sucre en poudre**
- **80 g de farine**
- **2 avocats bien mûrs**

- **2 œufs**
- **15 g de beurre**
- **40 g de yaourt nature**
- **40 g de cacao en poudre**
- **1 sachet de levure chimique**

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

2. Dans un bol, casser le chocolat en morceaux puis ajouter le beurre. Faire fondre le tout au bain-marie ou au micro-ondes.

3. Ouvrir puis dénoyauter les avocats, les peler et en écraser la chair à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une purée bien lisse.

4. Battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

5. Ajouter petit à petit la farine avec la levure puis 30 g de poudre de cacao, en remuant afin d'éviter les grumeaux.

6. Incorporer la purée d'avocat à la préparation avec le chocolat fondu et le yaourt. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse et homogène.

7. Dans un moule généreusement beurré, verser la pâte et l'étaler uniformément.

8. Enfourner pour 25 minutes de cuisson. Sortir le brownie du four et le laisser refroidir.

9. Démouler le brownie, le saupoudrer avec les 10 g de cacao restants puis le couper en morceaux : c'est prêt !

   L'avocat qui est un aliment naturellement "gras", remplacera facilement le beurre dans vos recettes. Plus de complexes lors de la dégustation d'un brownie au chocolat, bien au contraire, il apporte une multitude de vitamines, fer, potassium ou encore magnésium !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Cake à la Betterave et à la Fraise

Pour 6/8 personnes :

- **250 g de farine**
- **150 g de beurre**
- **110 g de sucre**
- **10 cl (ou 100 g) de jus de betterave (ici un jus de betterave d'exception "Alain Milliat")**
- **3 œufs**
- **3 grosses cuillères à soupe de confiture de fraise (ici une confiture de fraise d'exception "Favols")**

- **1 cuillère à soupe de graines de sésame**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 sachet de levure chimique**

1. Faire fondre le beurre puis le travailler énergiquement, au fouet ou au robot, jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

2. Ajouter, tout en mélangeant, les œufs un à un puis le sucre vanillé, la farine, la levure et l'équivalent d'une cuillère à café de jus de betterave.

3. Dans un moule à cake généreusement beurré, verser la pâte. Réserver à température ambiante environ une trentaine de minutes.

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

5. Enfourner le tout pour 45 à 50 minutes de cuisson. Contrôler la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort propre, c'est cuit !

6. Laisser tiédir le cake.

7. En parallèle, dans une casserole, ajouter le reste de jus de betterave avec la confiture de fraise.

8. Chauffer à feu doux puis remuer jusqu'à ce que l'ensemble devienne légèrement épais.

9. Démouler le cake puis le disposer sur une grille.

10. Napper celui-ci avec la préparation de manière bien homogène.

11. Parsemer le tout de graines de sésame : c'est prêt !

    Ce cake se conservera très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique et se dégustera à l'heure du café ou du thé.
    Le mariage entre la betterave et la fraise fonctionne à merveille et je peux vous assurer que vous serez incroyablement surpris de son succès !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Mini Gâteaux Renversés à l'Ananas

Pour une quinzaine de mini gâteaux :

- **1 ananas**
- **150 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre demi-sel**
- **100 g de sucre cassonade**
- **25 g de sucre semoule + 1 cuillère à soupe bombée**

- **25 g de poudre d’amandes**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 grosse noix de beurre doux**

1. Peler, ôter les yeux et couper l’ananas en tranches.
   Retirer le centre puis couper chacune des tranches en 8 morceaux.

2. Mettre le tout dans un bol puis saupoudrer avec la cuillère à soupe de sucre. Réserver durant 15 minutes.

3. Faire fondre la noix de beurre dans une poêle puis ajouter l’ananas avec le sucre.
   Laisser dorer le tout durant une dizaine de minutes.

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

5. Dans un saladier, mélanger le beurre demi-sel fondu avec les sucres jusqu’à obtenir une préparation bien crémeuse.

6. Introduire les œufs un par un tout en remuant puis incorporer la farine avec la levure et la poudre d’amandes.
   Bien mélanger.

7. Dans des moules à muffins en silicone ou des moules en métal beurrés, disposer une cuillère à soupe d’ananas puis deux cuillères à soupe de pâte.

8. Enfourner pour 20 minutes de cuisson.

9. Laisser refroidir 5 minutes, démouler : c’est prêt !

   Il est possible de déguster ces petits gâteaux tièdes accompagnés d’une glace ou froid pour plus de fraîcheur et de légèreté !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Gâteau Moelleux aux Pommes Ultra Facile

Pour 6/8 personnes :

- **3 ou 4 pommes (type Golden)**
- **125 g de farine**
- **120 g de sucre**
- **100 g (ou 10 cl) d’huile de tournesol ou colza ou arachide**
- **3 œufs**
- **1 paquet de sucre vanillé**
- **1/2 paquet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.

2. Éplucher puis couper en petits cubes les pommes. Réserver.

3. Dans un saladier, ajouter et mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.

4. Incorporer les cubes de pommes.

5. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré.

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

   Ce gâteau, ultra rapide à réaliser, se conservera à merveille dans une boîte hermétique placée au frais. Moelleux, goûteux et léger, il se dévorera en un éclair ! Bref, la recette de dernière minute à varier en fonction des fruits de saison !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Petits Moelleux aux Abricots

Pour une vingtaine de moelleux :

- **1 yaourt nature (pot à conserver pour les mesures suivantes)**
- **2 pots de farine**
- **2 pots de sucre roux ou cassonade**
- **1 pot de poudre d'amandes**
- **3 œufs**
- **80 g de beurre fondu**
- **1 sachet de levure**
- **10 abricots pas trop mûrs**

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

2. Mélanger le yaourt avec la farine, le sucre, la poudre d'amandes, les œufs, la levure et le beurre fondu jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.

3. Laver et ouvrir les abricots en 2 puis tailler les oreillons en 3 parts égales. Réserver.

4. Ajouter une cuillère à soupe de pâte dans plusieurs moules à mini-cakes ou à muffins.

5. Déposer dessus 2 morceaux d'abricot.

6. Enfourner pour 20-25 minutes de cuisson jusqu'à ce que chacun des moelleux soient bien colorés : c'est prêt !

   Pour un démoulage facile, laisser refroidir les moelleux. Ils feront l'unanimité auprès de vos convives et

il ne feront pas long feu comme on dit !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Cake aux Pommes et Mascarpone Ultra Moelleux

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de farine**
- **200 g de sucre**
- **200 g de beurre mou (à chaleur ambiante)**
- **70 g de poudre d'amandes**
- **40 g de mascarpone**
- **3 œufs**
- **3 pommes**
- **2 cuillères à café de poudre de vanille**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, ajouter le sucre avec le beurre puis battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Incorporer les œufs, un par un.
4. Ajouter petit à petit le mélange farine/poudre d'amandes/levure.
5. Terminer en ajoutant la mascarpone et la poudre de vanille puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
6. Verser la pâte dans un moule à cake généreusement beurré.
7. Trier et couper les pommes en fines tranches puis les planter sur le dessus du cake.
8. Saupoudrer généreusement la surface du cake avec du sucre en poudre.
9. Enfourner pour 45 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Laisser refroidir le cake avant de le démouler et avant la dégustation. Léger et ultra moelleux, il fera un malheur auprès de vos convives !
   Cette recette deviendra très rapidement un incontournable de votre cuisine !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

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 !

Gâteau Poire Chocolat Framboise

Pour 8 personnes :

- **3 ou 4 poires bien mûres**
- **200 g de chocolat**
- **150 g de beurre**
- **130 g de farine**
- **125 g de framboises (ou 1 barquette)**
- **100 g de sucre**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un bol, casser le chocolat puis ajouter le beurre coupé en morceaux. Faire fondre au micro-ondes et réserver.
3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs.
4. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à ce la préparation blanchisse.
5. Ajouter le mélange chocolat/beurre fondu et fouetter jusqu'à ce la préparation soit bien lisse.
6. Verser petit à petit la farine et la levure en mélangeant constamment.
7. Monter les blancs d'œufs en neige puis les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule.
8. Dans un moule généreusement beurré, déverser la moitié de la préparation.
9. Laver et peler les poires puis les couper en dés.
10. Déposer les morceaux de poire puis faire de même avec les framboises.
11. Recouvrir le tout avec le reste de pâte.
12. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Ce gâteau se dégustera tiède avec une boule de glace ou bien froid, après avoir passé une nuit au frigo !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Craquelés au Citron

Pour une vingtaine de biscuits :

- **300 g de farine tamisée**
- **125 g de sucre**
- **100 g de beurre mou**
- **1 œuf**
- **1 citron non-traité (bio de préférence)**
- **1 pincée de sel**
- **1/2 sachet de levure**
- **sucre glace**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, battre énergiquement l'œuf avec le sucre et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Incorporer ensuite le beurre mou puis mélanger à nouveau.

3. Ajouter les zestes et le jus du citron.

4. Verser petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à former une boule de pâte.

5. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure au minimum.

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

7. Façonner des boules de 2/3 cm de diamètre entre vos mains "farinées" de sucre glace.

8. Déposer ensuite les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson.

9. Enfourner pour 15 minutes de cuisson.

10. Les biscuits ne doivent pas dorer mais seulement craqueler : c'est prêt !

    Ils seront meilleurs au fil des jours et à mesure qu'ils sècheront à l'air libre.
    A déguster au petit-déjeuner trempés dans le café ou encore à l'heure du thé !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Madeleines Coque Chocolat

Pour une douzaine de madeleines :

- **70 g de farine tamisée**
- **50 g de sucre semoule**
- **35 g de beurre**
- **15 g de lait demi-écrémé**
- **1 œuf**
- **1/2 sachet de levure chimique**
- **2 cuillères à café de miel**
- **1 tablette de chocolat noir ou au lait**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre l'œuf et le sucre.
   Fouetter à vitesse rapide jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et monte légèrement.

2. Faire tiédir le lait et y dissoudre le miel en remuant brièvement.
   Verser le tout dans le mélange et battre durant 3 minutes.

3. Incorporer la farine et la levure en 3 fois puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

4. Faire fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il dore légèrement (beurre noisette) puis le verser à la préparation.
   Fouetter à vitesse moyenne pendant 5 minutes.

5. Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant 2 heures avec un linge humide déposé sur le dessus du bol.

6. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
   Beurrer à l'aide d'un pinceau les moules à madeleines.

7. Verser la pâte au 3/4 de chaque empreinte.
   Mettre la plaque au frais durant 5 à 10 minutes (le choc thermique entre le froid du réfrigérateur et le four permettra d'obtenir une belle et grosse bosse sur les madeleines).

8. Enfourner la plaque puis laisser cuire jusqu'à ce que les madeleines soient dorées sur les bords avec une bosse presque blanche (environ une dizaine de minutes).

9. Retirer du four, démouler les madeleines puis les laisser refroidir à température ambiante.

10. Une fois les madeleines refroidies, faire fondre au bain marie le chocolat jusqu'à ce qu'il soit liquide et brillant.

11. A l'aide d'un pinceau, étaler généreusement et uniformément le chocolat dans une empreinte et y déposer la madeleine en appuyant pour qu'elle adhère parfaitement.
    Renouveler l'opération pour toutes les autres empreintes.

12. Réserver le tout au réfrigérateur pendant 2 heures.

13. Démouler minutieusement chaque madeleine : c'est prêt !

    Pour une conservation maximale, mettre les madeleines dans une boîte hermétique.
    Pour la réalisation de ces madeleines, je vous conseille des moules en métal pour les madeleines et des moules en silicone pour les coques !

➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀