



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. Enfourner 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 !



Clafoutis aux Cerises de ma

Grand-Mère


Pour 8/10 personnes :

- **500 g de cerises**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de sucre en poudre**
- **5 cuillères à soupe bien pleines de farine**
- **3 œufs entiers**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 bouchon de bouteille de rhum (type Négrita)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le sucre et les œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à cela blanchisse légèrement.
3. Ajouter la farine, le sucre vanillé, le lait puis le rhum. Mélanger à nouveau afin d'obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.
4. Verser la pâte dans un plat généreusement beurré.
5. Enfourner pour 10 minutes de cuisson et sortir du four.
6. Déposer sur toute la surface du clafoutis les cerises dénoyautées ou pas. Pour ma part, quand elles sont tout juste mûres je les dénoyautes. Si elles sont bien mûres, je laisse le noyau pour éviter la tambouille !
7. Remettre au four pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Avant dégustation, je vous conseille de mettre le clafoutis au frais : c'est meilleur froid ! ☐

Merci à ma grand-mère de m'avoir transmis cette belle recette qui me replonge à chaque fois en enfance ! ☐

 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 !



Meringues Fantômes pour Halloween

Pour une vingtaine de meringues :

- **2 blancs d'œufs (à chaleur ambiante)**
- **125 g de sucre**
- **pépites de chocolat**

1. Préchauffer le four à 80° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les blancs d'œufs puis commencer à battre lentement.

3. Une fois que les blancs d'œufs commencent à mousser, verser 1 tiers du sucre, augmenter la vitesse puis battre pendant 1 minute.

4. Verser le second tiers de sucre, augmenter la vitesse puis battre à nouveau pendant 1 minute.
5. Terminer par le dernier tiers de sucre puis battre à pleine vitesse jusqu'à obtenir une meringue bien ferme (environ 5 minutes).
Quand vous enlèverez le fouet, au bout celui-ci le reste de meringue doit former un bec d'oiseau.
6. Dresser à l'aide d'une poche à douille les fantômes en exerçant 3 pressions, en relâchant entre chacune d'elles.
7. Ajouter les pépites de chocolat pour former les yeux et même la bouche.
8. Enfourner pour 1h20 de cuisson. Sortir les meringues du four, les laisser refroidir : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieuses petites meringues originales en forme de fantômes auront beaucoup de succès auprès des tout petits ! ☐
Elles se conserveront très facilement plusieurs jours dans une boîte hermétique, à l'abri de l'humidité et à température ambiante. :P➡ 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 !



Tourte aux Myrtilles des Pyrénées

Pour une belle tourte :

- **200 g de myrtilles (fraîches ou congelées)**
- **200 g de farine**
- **150 g de sucre cassonade**
- **75 g de beurre demi-sel**
- **50 g de fleur de maïs (type Maïzena)**
- **70 g (ou 7 cl) de lait demi-écrémé**
- **3 cuillères à soupe de rhum (type Negrita)**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou d'arôme)**

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

2. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, mettre le beurre fondu avec les œufs puis le sucre cassonade. Battre énergiquement jusqu'à ce que la pâte blanchisse légèrement.

3. Faire tiédir le lait puis l'ajouter à la préparation.

4. Verser petit à petit le mélange de farine/fleur de maïs/levure en terminant par le rhum et la vanille. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et homogène.

5. Dans un moule à brioche généreusement beurré, verser un tiers de la pâte puis mettre la moitié des myrtilles.

6. Recouvrir avec le second tiers de pâte puis disposer la dernière moitié des myrtilles.

7. Terminer par le dernier tiers de pâte.

8. Enfourner le tout pour 1h15 de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Penser à vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : s'il ressort propre lorsqu'on pique le gâteau c'est que c'est cuit ! ☐

Cette pâtisserie emblématique des Pyrénées me rappelle mes vacances à la montagne d'hiver ou encore d'été. Longtemps j'ai cherché une recette et celle-ci se rapproche parfaitement des tourtes dégustées dans les Pyrénées ! ☐



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 !



Cœurs de Canard en Persillade de ma Grand-Mère

Pour 6 personnes :

- **1 kg de cœurs de canard**
- **3 gros oignons doux (type Mulhouse)**
- **1 bouquet de persil**
- **3 cuillères à café de graisse de canard**
- **sel, poivre**

1. Couper les cœurs de canard en deux en prenant soin d'enlever la grosse veine. Les rincer légèrement à l'eau du robinet. Réserver.

2. Éplucher et émincer les oignons puis réserver.

3. Laver le persil puis le ciseler finement. Réserver.

4. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard puis ajouter les cœurs.

5. Faire dorer les cœurs de chaque côté puis ajouter les oignons, baisser le feu.

6. Laisser cuire le tout en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les oignons soient légèrement confits : les cœurs seront parfaitement cuits !

7. En fin de cuisson et au dressage, ajouter le persil et assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Comme dans le cochon, tout est bon dans le canard ! ☐ Ce plat régional et absolument succulent, se dégustera soit en apéritif en guise de tapas ou encore en plat principal avec du bon pain ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Velouté de Potiron au Jambon des Monts de Lacaune

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de courge ou potiron (type musquée ou butternut)**
- **2 pommes de terre**
- **4/5 litres d'eau**
- **2 beaux oignons doux (type Mulhouse)**
- **300 g de talon de jambon des Monts de Lacaune (ou morceaux de jambon cru, serrano...)**
- **2 cuillères à soupe de graisse de canard (ou de porc)**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **poivre et sel**

1. Éplucher et laver la courge, les oignons avec les pommes de terre puis les couper en gros morceaux. Mettre le tout dans la cocotte minute.

2. Couper les talons ou morceaux de jambon en dés d'environ 1 cm sur 1 cm puis les ajouter aux

légumes.

3. Mouiller le tout avec l'eau puis ajouter le cube de bouillon de volaille ainsi que la graisse de canard. Pas besoin d'assaisonner pour l'instant, nous verrons à la fin car le jambon fera le travail pour nous.

4. Mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte se met à siffler.


5. Découvrir et remettre sur le feu puis ajouter la crème fraîche puis laisser mijoter pendant 15 minutes.

6. Mixer le tout et assaisonner à votre convenance : c'est prêt ! ☐

☐ Ce velouté, dont l'idée m'a été donnée par mon ami Jean-Luc DENONAIN, aura un succès fou auprès de vos convives. ☐

Lors de la dégustation, le goût de la courge vous montera en premier aux papilles suivi par de succulentes miettes de jambon qui exploseront en bouche !

Un vrai plat de saison avec de bons produits de ma si belle région du Tarn ! ☐

 Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Petits Pots Dessert Faciles et Rapides : Banane, Chocolat

Pour 6 pots :

- 6 bananes bien mûres
- 6 cuillères à soupe de fromage blanc
- 6 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 2 billes de chocolat (noir ou au lait)

1. Éplucher les bananes puis les couper en fines tranches.

2. Dans une assiette, ajouter les bananes avec le sucre puis réduire le tout en purée à l'aide d'une fourchette.
3. Verser ensuite le tout dans un saladier et mélanger le fromage blanc.
4. Dresser dans des petits pots en verre.
5. A l'aide d'un couteau bien aiguisé ou bien d'une râpe adaptée, réduire le chocolat en copeaux.
6. Saupoudrer les petits pots de chocolat ; je vous laisse le choix de la quantité : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà un dessert très facile et très rapide à réaliser ! C'est une recette de ma grand-mère paternelle que je réalise depuis mon plus jeune âge ! ☐

Pour conserver les petits pots, rien de plus simple : il suffit de les filmer et au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Boudin aux Pommes

Pour 4/6 personnes :

- **1 boudin viande (ou boudin noir : assez gros)**
- **6 pommes**
- **2 cuillères à café de graisse de canard (ou 2 cuillères à soupe d'huile)**
- **sel, poivre**


1. Éplucher puis tailler en tranches les pommes.
2. Couper en tranches d'un centimètre d'épaisseur le boudin viande.
3. Dans une poêle bien chaude, faire fondre la graisse de canard.

4. Ajouter les tranches de boudin et de pommes puis bien les faire dorer de tous les côtés.

5. Dresser, assaisonner puis servir le tout bien chaud : c'est prêt ! ☐

☐ Ce plat est un incontournable de la cuisine sucrée/salée ! Il est possible de l'agrémenter de persil et d'ail. ☐

Cette recette m'a été transmise par l'une de mes grand-mères qui me la réalisait tout le temps lorsque j'étais petit. Autant vous dire que les saveurs de l'enfance restent intactes ! ☐

 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.

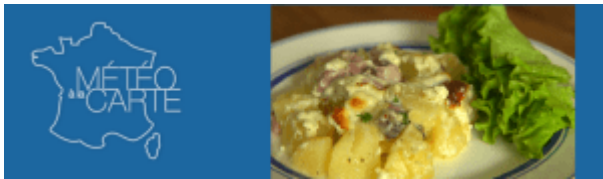
2. Pendant ce temps, couper en petits morceaux les abricots secs ainsi que les amandes et les pistaches en deux.

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 ! 



Émission « Météo à la Carte » : Reportage + Recette (Gratin de Pommes de Terre au Roquefort)

☐ *Le 25 Novembre 2016, j'ai fait l'objet d'un reportage + une recette pas à pas dans l'émission « Météo à la Carte » en compagnie de ma mamie Irène !*

☐



Gratin de Pommes de Terre au Roquefort

Pour 5/6 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **400 g de lardons**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **150 g de Roquefort**
- **1 petit bouquet de persil**
- **1 petit oignon doux**
- **sel et poivre au moulin**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les mettre à cuire à la vapeur durant 15 à 20 minutes.
2. Dans une casserole, verser le Roquefort puis mettre le tout à chauffer.
3. Une fois le Roquefort fondu, verser la crème fraîche puis porter à ébullition pendant une dizaine de minutes. La préparation va s'épaissir : arrêter la cuisson dès obtention d'une crème bien onctueuse.
4. Émincer les oignons et ciseler le persil. Réserver.
5. Dans un plat à gratin, déposer une couche de pommes de terre coupées en morceaux puis avec une couche de lardons et d'oignons. Assaisonner en sel et poivre.
6. Renouveler l'opération jusqu'à arriver à hauteur du plat en terminant par une couche de lardons.
7. Verser la crème de roquefort en prenant soin de bien la répartir sur l'ensemble du plat.
8. Saupoudrer le tout de persil ciselé.
9. Enfourner le tout à 200° pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la surface soit légèrement gratinée

et colorée : c'est prêt ! ☐

☐ Un plat de saison facile et rapide à réaliser. Il réchauffera vos convives en période hivernale ! ☐
Si vous êtes amateur de Roquefort, vous pouvez augmenter sans risque la quantité utilisée dans la recette ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



La Sanquette de ma Grand-Mère

Pour 3/4 personnes :

- **Le sang de deux volailles (poulet, canard...) ou l'équivalent en sang de porc**
- **2 gousses d'ail**
- **100 g de lardons**
- **1 œuf**
- **1 bouquet de persil**
- **1/4 de baguette peu rassis**
- **sel et poivre**

1. Hacher les gousses d'ail et le persil grossièrement puis réserver.

2. Couper le morceau de baguette en tranches fines puis réserver.

3. Faire revenir les lardons dans une poêle jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

4. Battre l'œuf puis l'incorporer au sang.

5. Dans un plat creux, étaler le pain avec les lardons, l'ail et le persil. Verser ensuite le sang par dessus jusqu'à recouvrir l'ensemble. Assaisonner généreusement en sel et en poivre.

6. Mettre le tout au frais, recouvert d'une feuille de papier aluminium, pendant 1h au minimum.
Vous pouvez également effectuer cette préparation la veille de la cuisson.

7. Dans une poêle bien chaude, faire glisser la galette de sang coagulé. Cuire 8 à 10 minutes sur chaque face jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées.

8. Assaisonner de nouveau en sel et en poivre : c'est prêt ! ☐

☐ Pensez à servir le tout bien chaud, accompagné d'une salade verte de saison ! ☐

C'est une recette qui m'a été transmise par ma Grand-mère et je dois vous avouer que c'est certainement un de mes plats préférés ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

