Brownie Chocolat aux Pépites de Chocolat

Pour 6/8 personnes :

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

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

2. Beurrer généreusement un moule rectangulaire en verre ou anti-adhérent.

3. Dans un bol, mettre le chocolat coupé en morceau avec le beurre puis faire fondre le tout au micro-ondes.

4. Une fois fondu bien remuer le mélange en y ajoutant les œufs battus puis le sucre puis la farine jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

5. Incorporer les pépites de chocolat et remuer légèrement pour qu'elles soient bien réparties.

6. Verser la pâte dans le moule beurré puis enfourner durant 25 minutes : c'est prêt !

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

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Rochers Coco ou Congolais

Pour une quinzaine de rochers :

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

1. Faire fondre le beurre au micro-ondes.

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter le blanc d'œuf et le beurre fondu puis battre

énergiquement durant 2/3 minutes.

3. Verser le sucre et battre à nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux mais attention à ce qu'il ne monte pas en neige.

4. Incorporer doucement la poudre de noix de coco jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

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

6. Du bout des doigts, former des petits cônes et les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

7. Enfourner jusqu'à ce que les congolais soient légèrement dorés (environ une dizaine de minutes).

8. Sortir du four les rochers et les laisser refroidir à température ambiante : c'est prêt !

   Vous pouvez déguster ces congolais natures ou bien vous pouvez également former une coque en chocolat au niveau de la base.
   Il suffit de faire fondre du chocolat noir au bain marie et d'y plonger les congolais puis de les disposer sur une plaque. Les mettre au frais durant 2 heures au minimum puis dégustez !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

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 !

Tarte aux Pêches de Vigne

Pour 6/8 personnes :

- **2 pâtes brisées sucrées (la recette ici !)**
- **10/12 pêches de vigne (ou 8 pêches blanches ou jaunes)**
- **220 g de sucre en poudre**
- **120 g de poudre d'amande**
- **1 œuf entier + 1 blanc**
- **1 cuillère à soupe de sucre glace**

1. Peler les pêches et en retirer le noyau. Les couper en 4 et les mettre dans un saladier.

2. Saupoudrer les pêches avec la moitié de sucre (110 g) puis laisser mariner le tout au minimum 1 heure avant la préparation de la tarte.

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

4. A l'aide d'une pâte brisée, garnir un moule à tarte puis piquer généreusement le fond avec une fourchette.

5. Dans un saladier, mélanger le sucre restant avec la poudre d'amande et le blanc d'œuf.

6. Étaler ce mélange sur le fond de la tarte.

7. Répartir ensuite l’ensemble des pêches sur la tarte.

8. Dans la seconde pâte brisée, découper des bandes d’1 cm de large.

9. Disposer les bandes sur la tarte en croisillons puis dorer le tout à l’aide de l’œuf battu.

10. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu’à ce que la tarte soit bien dorée, la sortir du four puis saupoudrer le tout avec le sucre glace : c’est prêt !

    Cette tarte se dégustera tiède accompagnée d’une boule de glace vanille.
    Pour ma part, je la préfère bien froide après avoir passée une nuit au réfrigérateur !

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

Tarte aux Myrtilles

Pour une tarte de 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée sucrée (la recette ici !)**
- **500/600 g de myrtilles (fraîches ou congelées)**
- **80 g de poudre d’amandes**
- **80 g de sucre**
- **15 cl (ou 150 g) de crème fraîche liquide**
- **2 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**

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

2. Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte, la piquer généreusement à l’aide d’une fourchette puis l’enfourner pour 10 minutes de cuisson. La sortir ensuite du four.

3. Saupoudrer le fond de tarte avec la poudre d’amandes.

4. Ajouter ensuite les myrtilles en prenant soin de bien les répartir de manière équitable.

5. Enfourner à nouveau pour 15 minutes de cuisson.

6. Pendant ce temps là, battre les œufs puis ajouter la crème et les sucres. Mélanger à nouveau puis réserver.

7. Sortir la tarte du four puis verser la préparation précédente dessus de manière homogène.

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

    Une fois cuite, laisser refroidir cette tarte puis la mettre au frigo. Elle se dégustera bien froide

accompagnée d’une boule de glace ou de crème chantilly !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Pâte Brisée Sucrée

Pour une tarte :

- **250 g de farine tamisée**
- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **70 g de sucre**
- **1 œuf (ou 5 cl d’eau)**
- **1 pincée de sel**

1. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, verser la farine avec le sucre et le sel.

2. Ajouter ensuite le beurre puis pétrir doucement jusqu’à ce que tous les éléments commencent à se coller entre eux.

3. Incorporer l’œuf puis pétrir jusqu’à obtenir une boule de pâte bien compacte.

4. Filmer la pâte puis la disposer au frais au minimum 1 heure avant la préparation de la tarte : c’est prêt !

   Avant la préparation de votre tarte, sortir la pâte du frigo puis la travailler légèrement.
   L’étaler à l’aide d’un rouleau puis la disposer dans un plat à tarte. Découper le surplus et piquer tout le fond à l’aide d’une fourchette.
   Enfourner pendant 10 minutes à 180° puis garnissez comme vous le souhaitez !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Madeleines Espagnoles “Magdalenas”

Pour une dizaine de madeleines :

- **180 g de farine**
- **130 g de sucre**
- **110 g d’huile de tournesol**

- **70 g de crème fraîche épaisse entière (minimum 30% de matière grasse)**
- **2 œufs**
- **1 citron non traité**
- **1/2 sachet de levure**
- **des caissettes en papiers pour muffins**

1. Dans un saladier ou dans le bol du robot, mettre les œufs avec le sucre puis battre à pleine vitesse durant 6 minutes.
   Le mélange doit blanchir et doubler.

2. Zester le citron et les ajouter à la préparation puis battre à nouveau pendant 6 minutes.

3. Ajouter ensuite l'huile et la crème puis battre pendant 3 minutes.

4. Incorporer la farine avec la levure puis mélanger pendant 2 minutes jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

5. Laisser reposer le tout pendant 10 minutes à chaleur ambiante.

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

7. Remplir les caissettes aux 3/4 avec la préparation.

8. Saupoudrez généreusement de sucre.

9. Enfourner pour 20 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Ces madeleines se dégusteront tièdes ou froides, à l'heure du dessert ou du petit-déjeuner ! :p
   On peut les accompagner d'une crème chocolat ou d'une confiture !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Tarte Rustique aux Nectarines

Pour 6/8 personnes :

Pour la pâte :

- **200 g de farine**
- **140 g de beurre bien froid**
- **10 cl de lait**
- **1 jaune d'œuf**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 pincée de sel**

Pour la garniture :

- **4 belles nectarines (jaunes ou blanches)**
- **3 cuillères à soupe de sucre cassonade**
- **3 cuillères à soupe de poudre d'amande**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou les graines d'une gousse)**
- **1 œuf**

1. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter la farine avec le beurre coupé en dés ainsi que le sucre vanillé et le sel.
   Mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte et sablonneuse.

2. Battre le jaune d'œuf avec le lait puis l'incorporer à la pâte et terminer en formant une boule.

3. Filmer et réserver au frais 2 heures au minimum avant la réalisation de la tarte.

4. Laver et couper les nectarines en petits quartiers puis les mettre dans un saladier. Ajouter le sucre cassonade avec la vanille, mélanger puis réserver.

5. Préchauffer le four à 190° en chaleur tournante.

6. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné puis la disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

7. Piquer toute la pâte à l'aide d'une fourchette.

8. Parsemer ensuite la poudre d'amande au centre de la pâte en prenant soin de bien laisser une bordure de 3/4 cm.

9. Disposer ensuite les nectarines sur la poudre d'amande.

10. Battre l'œuf en omelette puis badigeonner généreusement la bordure.

11. Rabattre ensuite celle-ci sur les fruits.

12. Enfourner pour 40 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Nombreuses sont les possibilités de dégustation de cette tarte : tiède avec une boule de glace, froide avec un filet de chocolat fondu ou encore accompagnée de fromage blanc !
    Il est également possible de varier les fruits en remplaçant les nectarines par des pêches ou encore prunes.

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 ! 😀

Biscuit de Savoie de ma Grand-Mère

Pour 1 biscuit de Savoie :

- **6 œufs**
- **250 g de sucre en poudre**
- **150 g de farine tamisée**
- **50 g de fécule de pomme de terre tamisée**
- **1 citron non traité**
- **1 cuillère à soupe de fleur d'oranger**

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

2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.

3. Zester le citron entièrement puis presser la moitié.

4. Mélanger 50 g de sucre en poudre avec les zestes et le jus de citron.

5. Monter les blancs en neige bien fermes avec 100 g de sucre en poudre, à incorporer à 3 fois.

6. Dans un autre saladier, mélanger les jaunes d'œufs avec les derniers 100 g de sucre en poudre ainsi que la fleur d'oranger.

7. Ajouter le mélange zestes et jus de citron/sucre.

8. Verser le mélange de farine et de fécule, petit à petit jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

9. Incorporer délicatement, à l'aide d'une spatule, les blancs en neige jusqu'à obtention d'une préparation bien homogène.

10. Verser la pâte dans un moule adapté et généreusement beurré.

11. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c'est prêt !

    Il faut bien laisser refroidir le biscuit avant de le démouler. Ultra moelleux et fondant en bouche, il se dégustera avec une crème anglaise ou encore une crème dessert !
    Il se conservera à merveille dans une boîte hermétique.

➡️ 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 !

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 ! 😀

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 ! 😀

Gâteau au Yaourt Ultra Moelleux : Chocolat et

Oranges Confites

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir pâtissier**
- **1 yaourt (pot à garder pour le reste des dosages)**
- **2 pots de farine**
- **1 pot de sucre**
- **3/4 de pot d'huile**
- **1 sachet de levure**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **3 œufs**
- **des oranges confites (recette ici !)**

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

2. Couper en morceaux le chocolat puis le faire fondre au bain marie ou bien au micro-ondes.
   Il doit être parfaitement lisse et brillant.

3. Dans un saladier, ajouter le yaourt puis en suivant : la farine, les sucres, l'huile, la levure et pour terminer les œufs.

4. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse et sans grumeaux.

5. Incorporer ensuite le chocolat jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.

6. Dans un plat à gâteaux, généreusement beurré, verser la pâte.

7. Disposer un peu partout des oranges confites.

8. Enfourner pour 35/40 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Il est possible de ne pas mettre les oranges confites et d'en faire seulement un gâteau au yaourt au chocolat.
   On peut également varier en y ajoutant des noix, des noisettes, des poires, des pommes… libre choix à votre imagination !
   Mais ce qui est sûr, c'est que dans tous les cas il fera un malheur !

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 ! 😀

Gâteau Léger et Moelleux au Jus d'Orange

Pour 8/10 personnes :

- **250 g de farine**
- **220 g de sucre**
- **200 g (ou 20 cl) de jus d'orange**
- **150 g (ou 15 cl) d'huile**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **les zestes d'une demi orange**

1. Préchauffer le four à 180° 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, battre énergiquement le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que la texture soit onctueuse et blanchie.

5. Verser ensuite l'huile, le jus d'orange et les zestes puis mélanger à nouveau.

6. Ajouter la farine avec la levure puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

7. A l’aide d’une spatule, incorporer petit à petit les blancs en neige en prenant soin de mélanger délicatement.

8. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré.

9. Enfourner pour 45 minutes de cuisson. N’hésitez pas à aller jusqu’à 1 heure si vous voyez que le gâteau n’est pas assez doré : c’est prêt !

   Ce gâteau, ultra moelleux et léger, fera exploser en bouche toutes les délicieuses saveurs de l’orange. A déguster au petit déjeuner ou en dessert avec une crème dessert, il se conservera très facilement 1 semaine dans une boîte hermétique !

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

Cookies Chocolat et Oranges Confites

Pour une vingtaine de cookies :

- **175 g de farine**
- **125 g de beurre mou (à température ambiante)**
- **100 g de sucre cassonade**
- **100 g de pépites de chocolat noir (ou une tablette de chocolat coupée en gros morceaux)**
- **100 g d’oranges confites (la recette ici !)**
- **1 œuf**

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

2. Dans un saladier ou dans le bol du robot, verser le beurre et la cassonade. Battre jusqu’à obtention d’une texture crémeuse.

3. Ajouter l’œuf puis la farine et mélanger à nouveau.

4. Incorporer ensuite les pépites de chocolat et les oranges confites coupées en dés.

5. Façonner les petites boules de pâte (passer la pâte au congélateur quelques minutes si besoin) puis les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

6. Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu’à ce que les cookies soient légèrement dorés.

7. Les sortir du four, les laisser refroidir : c’est prêt !

   On ne présente plus l’association du chocolat et de l’orange. Ces saveurs de saison exploseront en bouche et ces cookies auront un goût de reviens-y !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !