



Clafoutis aux abricots

Pour 4

25 cl de lait

100 g de farine

125 g de sucre

sel

500 g d'abricots

60 g de beurre

4 oeufs

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir

Battre les 4 oeufs en omelette avec une pincée de sel

Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à ce que cela blanchisse

Ajouter la farine progressivement

Ajouter le beurre fondu et le lait

La pâte doit être lisse et sans grumeaux

Placer les abricots dans le plat

Cuire 45 minutes à 200° (à vérifier)



Crèmes au chocolat ou au café

1 litre de lait

70g de maïzena (ou fleur de maïs)

Crème au chocolat : 150g de chocolat à cuire

Crème au café : 15g de café soluble et 5 morceaux de sucre

Dans un bol, diluer la maïzena dans un demi-verre de lait froid

Crème au chocolat : découper le chocolat en morceaux dans la casserole

Crème au café : verser le café soluble et ajouter le sucre

Ajouter le reste du lait, et chauffer en remuant en permanence, de préférence avec un fouet

Incorporer la maïzena quand le chocolat ou le café est entièrement dilué, et chauffer jusqu'à ébullition

Préparer les pots et y verser le mélange dès qu'il a fini d'épaissir

Laisser refroidir les pots sans les fermer, puis les réfrigérer



Fondant chocolat, piment d'Espelette, caramel

Cuisson 12 minutes

Pour 6

3 œufs

110 g de sucre en poudre

90 g de chocolat noir

85 g de beurre doux

35 g de farine de blé

3 pincées de piment d'Espelette

Pour la sauce :

100 g de sucre en poudre

25 cl de crème liquide entière

25 g de beurre salé

Pour les fondants :

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre.

Blanchir les oeufs et le sucre au batteur jusqu'à obtenir une mousse compacte. Ajouter ensuite à la main le chocolat puis, délicatement, la farine et le piment d'Espelette.

Préchauffer le four à 200 °C.

Réaliser des bandelettes dans du papier cuisson, puis les rouler à l'intérieur de cercles en inox disposés sur une plaque de cuisson. Verser l'appareil à fondant aux 3/4 des moules et les enfourner à 200 °C pendant 6 min.

Pour la sauce :

Dans une poêle à fond épais, faire fondre 100 g de sucre jusqu'à obtention d'une coloration caramel. Ajouter alors le beurre salé et la crème liquide, puis mélanger jusqu'à faire fondre le caramel.

Poser un fondant dans l'assiette, enlever le cercle puis le papier. A déguster chaud ou froid, et à servir avec la sauce caramel au beurre salé.

Selon vos goûts, cuisez les fondants entre 4 min 30 et 8 min : ils seront alors plus ou moins coulants. A défaut de beurre salé pour réaliser la sauce caramel, utilisez du beurre doux et une pincée de sel !



Gâteau léger au skyr

Pour 4

200 g de Skyr nature

150 g de farine

100 g de sucre

3 œufs

Le zeste de 2 citrons

Le jus d'un citron

1 sachet de levure chimique

Une pincée de sel

Commencez par préchauffer votre four à 180° et graissez un moule à gâteau.

Dans un bol, mélangez le Skyr, le sucre, les œufs, le zeste et le jus de citron jusqu'à obtenir une préparation homogène.

Ajoutez ensuite la farine, la levure chimique et une pincée de sel. Mélangez bien jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés.

Versez la pâte dans le moule préparé et lissez la surface avec une spatule.

Enfournez le gâteau dans le four préchauffé et laissez cuire pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré sur le dessus et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Une fois cuit, sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir dans le moule pendant quelques minutes, puis démoulez-le sur une grille et laissez-le refroidir complètement.

Vous pouvez saupoudrer le gâteau de sucre glace ou le décorer avec des tranches de citron avant de le servir.

MARMELADE AUX 2 AGRUMES ORANGE-PAMPLEMOUSSE



Ingrédients pour 4 pièces

Oranges : 1 kg

Pamplemousses roses : 4 pièces

Sucre en poudre : 1 kg

Descriptif de la recette

Peler à vif les pamplemousses et les oranges, puis les couper en cubes de 1 cm et retirer les pépins.

Placer les fruits dans une cocotte et les saupoudrer de sucre. Mélanger et porter à ébullition, puis cuire à feu moyen pendant 20 min environ en mélangeant de temps en temps et en écumant si nécessaire.

Laisser refroidir avant de servir.

Le + du Chef

"Vous pouvez aussi ajouter quelques morceaux d'écorces d'agrumes pour donner un peu plus d'amertume à cette recette"



Marmelade d'oranges amères

2 kg d'oranges amères
1 citron
Sucre

Laver les oranges et les couper en deux. Les presser et récupérer les pépins. Rajouter le jus du citron. Séparer le reste de peau des quartiers de l'écorce.

Mixer avec un robot la moitié des écorces. Découper l'autre moitié en fines lamelles.

Peser et ajouter le double d'eau :

- On a à peu près 1,5 kg de jus + écorces
- Ajouter 3 litres
- Laisser macérer 24 heures avec les pépins dans une gaze
- On a 4,5 kg de mélange

Faire cuire 30 minutes le mélange à feu doux

Rajouter son poids en sucre, d'un coup

Enlever les pépins et faire cuire 40 minutes à gros bouillon.

Vérifier la cuisson sur une assiette froide, et mettre en pot.

Rectifier les mesures en fonction du poids de mélange :

1 kg d'oranges préparées + le double d'eau = poids du sucre ajouté

MILLE-FEUILLE LEMON CURD ET COULIS DE FRAMBOISES

Ingrédients pour 6 pers.

Pour l'étape 1

Rouleau de pâte feuilletée : 1 pièce

Sucre glace : 30 g

Pour l'étape 2

Oeufs : 3 pièce

Sucre en poudre : 250 g

Beurre doux : 100 g

Agar Agar : 2 g

Citrons jaunes : 3 pièces

Pour l'étape 3

Framboises surgelées : 300 g

Eau : 15 cl

Sucre glace : 30 g

Descriptif de la recette

1. Pour la pâte

Préchauffer le four à 200 °C (th. 6-7).

Découper des rectangles de pâte feuilletée de 5 cm x 10 cm, puis les placer entre 2 plaques allant au four et les cuire pendant 20 min.

A la sortie du four, appuyer sur la plaque du dessus pour écraser la pâte feuilletée. Saupoudrer ensuite chaque rectangle de sucre glace, puis poursuivre la cuisson pendant 10 min, jusqu'à obtenir une coloration dorée.

2. Pour le lemon curd

Zester et presser les citrons. Couper le beurre en morceaux.

Dans une casserole, mettre les oeufs, le sucre, l'agar-agar, le zeste et le jus de citron ainsi que le beurre coupé en morceaux. Mélanger le tout au fouet mais sans battre la préparation.

Cuire ensuite le mélange à feu doux, jusqu'à ce qu'il épaississe, puis réserver et laisser refroidir.

3. Pour le reste de la recette

Mixer les framboises, l'eau et le sucre glace jusqu'à obtention d'un coulis suffisamment liquide, puis passer le tout à travers un chinois.

Poser une bille de lemon curd au milieu de l'assiette et coller dessus le premier étage de pâte feuilletée. Répartir ensuite le lemon curd à l'aide d'une poche à douille. Poser un deuxième étage de pâte et de lemon curd. Finir par un étage de pâte.

Décorer le dessus de sucre glace et servir avec le coulis de framboises.

Le + du Chef

"Pour un côté plus rustique, ne filtrez pas le coulis afin de garder les graines des framboises"



MINI FINANCIER AUX ZESTES D'AGRUMES



Ingrédients pour 24 pièces

Sucre glace : 175 g

Beurre doux : 150 g

Blancs d'œuf : 150 g

Farine de blé : 50 g

Poudre d'amande : 85 g

Orange non traitée : 1 pièce

Citron jaune non traité : 1 pièce(s)

Descriptif de la recette

Préchauffer le four à 180 °C.

Mélanger les blancs d'oeufs, le sucre, la farine et la poudre d'amande à l'aide d'une spatule. Cuire le beurre jusqu'à la couleur noisette, puis le mélanger à l'ensemble.

Prélever le zeste de l'orange et du citron avec un zesteur, puis les blanchir 2 à 3 fois afin d'en enlever l'amertume puis les mélanger à la pâte.

Mouler ensuite la préparation dans des moules en silicone, puis enfourner à 180 °C pendant 15 à 20 min.

Le + du Chef

"Si vous n'avez pas de zesteur, utilisez un économe puis tailler les zestes au couteau"



Mousse de framboise

Pour 6

300g de framboises

110g de sucre en poudre

30cl de crème liquide entière

4 feuilles de gélatine

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Repos : 4 heures

Refroidir un saladier

Réduire les framboises en purée puis les cuire à feu très doux dans une casserole avec le sucre en poudre.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide et les essorer.

Les incorporer dans la casserole à feu doux et bien mélanger. Laisser refroidir.

Monter la crème liquide en chantilly dans le saladier bien froid, puis l'incorporer au coulis de framboise pas encore gélifié.

Verser dans les verrines et placer au frais pendant 4 heures minimum.

TARTE AUX CLÉMENTINES MERINGUÉE



Ingrédients pour 6 pers.

Pour la pâte

Farine de blé : 210 g

Beurre doux : 160 g

Sucre en poudre : 140 g

Jaune(s) d'oeuf(s) : 4 pièce(s)

Levure chimique : 10 g

Sel fin : 1 pincée(s)

Pour l'appareil

Clémentine(s) : 3 pièce(s)

Sucre en poudre : 75 g

Œufs : 3 pièces

Beurre doux : 125 g

Feuille(s) de gélatine de 2 g : 2 pièce(s)

Pour le dressage

Blanc(s) d'oeuf : 3 pièce(s)

Sucre en poudre : 75 g

Descriptif de la recette

1. Pour le sablé

Préchauffer le four à 190 °C (th. 6-7).

Dans un robot muni d'une feuille, travailler le beurre avec le sucre, puis ajouter les jaunes d'œufs et mélanger à nouveau.

Verser ensuite la farine, la levure chimique et le sel, puis pétrir rapidement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Placer la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et l'étaler sur une épaisseur de 1 cm au moins. La poser (avec les feuilles autour) et l'enfourner à 190 °C pendant 20 à 25 min (vérifier que la pâte est bien dorée dessous).

A la sortie du four, découper des disques à l'emporte-pièce et laisser refroidir.

2. Pour l'appareil à crème à la clémentine

Faire réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide.

Utiliser 2 clémentines pour la crème et 1 pour la décoration en quartiers.

Dans une casserole, zester 1 clémentine puis presser tous les fruits.

Dans un bol, blanchir les œufs avec le sucre en fouettant vigoureusement, puis les transférer dans la casserole de jus. Cuire à feu moyen pendant 5 min en fouettant d'un geste vif, jusqu'à épaississement de l'appareil (comme un sabayon).

Hors du feu, ajouter ensuite le beurre coupé en morceaux ainsi que les deux feuilles de gélatine.

Faire refroidir la crème en l'étalant sur une plaque puis la réserver au réfrigérateur.

3. Pour la meringue

Avec un fouet électrique, monter les blancs d'œufs en neige avec la moitié du sucre. Ajouter le reste de sucre à la fin pour serrer la meringue. Réserver en poche à douille cannelée.

4. Pour le dressage

Fouetter vigoureusement la crème clémentine pour la détendre et l'homogénéiser puis la mettre en poche à douille. Déposer ensuite une pointe de crème clémentine au fond des assiettes pour faire tenir les fonds de tartelettes.

En recouvrir de façon harmonieuse les fonds de tarte puis décorer de petites pointes de meringue sur celles-ci.

Les brûler au chalumeau, ajouter les segments de clémentines à l'envoi et déguster!

Le + du Chef

"Réalisez la meringue juste avant de la dresser sur la tarte et de la flamber, sinon elle peut retomber."



Tarte aux fraises

Pour 4

Pâte sablée :

46,5 g de sucre

83,5 g de beurre

166,5 g de farine

1 jaune d'œuf

3,5 cl d'eau

Sel

Blanchir les jaunes et le sucre au fouet, détendre le mélange avec un peu d'eau, mélanger au doigt la farine et le beurre coupé en petits morceaux pour obtenir une consistance sableuse

Il faut faire vite pour que le beurre ne ramollisse pas trop

Verser au milieu de ce sable le mélange liquide

Former une boule

Foncer un moule de 25 cm et cuire 20 à 25 minutes à 180°

Crème pâtissière :

26,5 g de sucre

20 g de farine

16,5 cl de lait

1 œuf

Vanille

Mettre le lait à bouillir avec la vanille

Travailler l'œuf et le sucre jusqu'à ce que la pâte fasse un ruban

Ajouter la farine

Verser le lait bouillant sur le mélange en tournant, remettre dans la casserole et faire cuire en tournant très soigneusement

Retirer après ébullition. Verser la crème sur le fond de tarte et disposer les fraises coupées en morceaux