



À l'heure du thé

25 RECETTES DÉLICIEUSES de biscuits et leurs variantes



JAMES McNAIR et ANDREW MOORE / Photographies : KARL PETZKE

éditions
proxima





À l'heure du thé

25 RECETTES DÉLICIEUSES de biscuits et leurs variantes

JAMES McNAIR et ANDREW MOORE

Photographies : KARL PETZKE / Illustrations : DIANE BIGDA

éditions
proxima

Ouvrage publié pour la première fois en 2001
sous le titre *Afternoon delights* par Chronicle Books.

© 2001 Chronicle Books

Textes : 2001 James McNair et Andrew Moore

Photographies : 2001 Karl Petzke

Illustrations : 2001 Diane Bigda

© 2002 Losange, Chamalières, France, pour l'édition française

Suivi éditorial pour l'édition française : Laurence Dechel

Traduction et adaptation : Alice Boucher

PAO : Nathalie Lachaud, Jean-François Laurent, Isabelle Véret

ISBN : 2-84550-127-7

Numéro d'éditeur : 84550

Dépôt légal : septembre 2002

Achevé d'imprimer : août 2002

Imprimé en Espagne par ONA Industria Gráfica

dédicace

Pour nos délicieuses amies, Michele Sordi et Patricia Davis.

Et en mémoire de Joshua J. Chew, golden retriever que nous partageons avec notre ami John Carr et qui nous a accompagnés au cours d'innombrables sorties, rattrapant inlassablement nos balles de tennis égarées, nageant à nos côtés dans le lac Tahoe, s'ébattant dans les prairies de la High Sierra ou s'endormant en rond à nos pieds. Il nous a quittés dans sa quinzième année, le jour même où nous signions le contrat de ce livre.

remerciements

À Karen Mitchell pour nous avoir accueillis dans sa célèbre Model Bakery sur Main Street à St. Helena en Californie, ainsi qu'à son équipe pour les succulentes pâtisseries que nous y avons photographiées.

À notre famille, nos amis et nos voisins avec qui nous avons en commun d'avoir la « dent douce » et qui furent les inspirateurs de ce livre. Nous remercions tout particulièrement ceux qui voulurent bien tester nos recettes : Almut et Rolf Busch ; John Carr et Richard Ridgeway ; Deborah Denehy ; Maile, Mark et Malia Forbert ; Carol Gallagher et John Oosterbaan ; Naila et Harold Gallagher ; Jeanne Hoffman et Bill Moore ; Jane Lidz et Bill Johnson ; Marian May et Louis Hicks ; Mary Val McCoy ; Lucille McNair ; Marthe et Devereux McNair et John et Ryan Richardson ; Sandy, Jim, Daniel et Timmy Moore ; Richard et Erin Moore ; Gale et Hank Olson ; Sara Moore et Masi, Kao et Lyle Timpson ; Terri, Mike, Bailey et Kelsey Ryan ; Ann et Efren Santos-Cucalon ; Marcie et Gregory Stapp.

À nos compagnons poilus : Beauregard Ezekiel Valentine, Vivien Fleigh, Olivia de Puss Puss et Michael T. Wigglebutt qui nous ont assurés de leur silencieux mais réconfortant soutien dans la cuisine (souvent récompensé par quelques miettes très appréciées).



INTRODUCTION	10
PETITES ASTUCES POUR RÉUSSITES SAVOUREUSES	15
COOKIES	25
biscotti	27
cookies aux perles de chocolat	29
mudpies au chocolat	32
macarons à la noix de coco	35
petits gâteaux russes	37
madeleines	39
shortbreads	43
craquants au gingembre et à la mélasse	45
cookies aux flocons d'avoine et aux raisins	48
cookies au beurre de cacahuète	50
snickerdoodles	52
cookies Linzer	54
BROWNIES & BISCUITS	57
carmelitas	59
brownies glacés	61
brownies fondants	64
blondies	66
biscuits au citron	69
biscuits croustillants	71
crumble aux fruits secs	74
biscuits à la noix de pécan	76
SCONES, QUICK BREADS & CAKES	79
scones à la crème	80
cake au citron et aux graines de pavot	83
cake à la banane et aux noix	86
cake au potiron et aux raisins	88
cake croustillant	91
INDEX	94
CAPACITÉS ET CONTENANCES	96

sommaire

introduction

Au creux de l'après-midi, qui ne rêve de quelque gâterie réconfortante ?

À l'heure où flanche notre énergie, où grogne notre estomac, une petite douceur accompagnée d'une boisson revigorante serait la bienvenue. Tentant est alors l'appel des cafés ou des salons de thé où nous cédon au plaisir d'accompagner notre cappuccino ou notre thé fumant d'un brownie moelleux ou d'un croustillant shortbread. Ainsi sustentés et satisfaits, nous voilà prêts pour un nouveau départ.

Nous avons consacré d'innombrables après-midi à tester les alléchants gâteaux proposés par ces temples de la gourmandise. Mais aussi si bons soient-ils, ils ne peuvent pourtant rivaliser avec les recettes amoureusement préparées dans nos cuisines.

Nous avons eu tous deux, la chance de grandir dans des foyers où la pâtisserie comptait parmi les rituels plaisirs familiaux. James se souvient de ces fins d'après-midi où, après l'école, on concoctait quelque goûter dans la chaleureuse cuisine du presbytère baptiste de son père à Jonesville en Louisiane. Déjà passionné, il exerçait ses talents en réalisant de singuliers desserts dont le principal ingrédient était la boue du chemin ! Devenu adolescent et grâce à l'enseignement de sa mère et de sa grand-mère, James se révéla un pâtissier accompli qui passait de nombreuses heures à confectionner de savoureux gâteaux destinés à la famille ou aux fêtes paroissiales.

STANDING ROOM ONLY!

C
A
F
E



Andrew lui, est issu d'une longue lignée d'excellents pâtissiers originaires d'Hawaï. La grand-mère Bo était célèbre à Maui pour les magnifiques et succulents gâteaux qu'elle créait à l'occasion de fêtes ou de mariages. Passion qu'elle légua à ses enfants, à la mère d'Andrew en particulier, qui n'oubliait jamais de garnir les placards de sa cuisine d'Honolulu de biscuits destinés aux petites mains en quête de gourmandises. Secondée par sa jeune sœur, la tante Naila (qui « adopta » Andrew à la disparition de sa mère), elle transmet à son tour le savoir-faire familial à son fils.

Ce goût de la pâtisserie, dont nous avons hérité, nous a orientés vers des carrières dédiées à l'art culinaire. Tout en rédigeant des livres de cuisine, nous avons continué à confectionner des gâteaux avec une nette prédilection pour les biscuits que nous aimons traditionnellement servir à l'occasion d'un thé d'après-midi. Nos cookies et nos brownies recueillant auprès de nos amis ou de la famille un succès jamais démenti, nous avons décidé de les consigner dans un ouvrage – que voici.

Pour enrichir notre projet, nous nous sommes mis en quête des recettes les plus fréquemment demandées dans les pâtisseries ou les salons de thé.

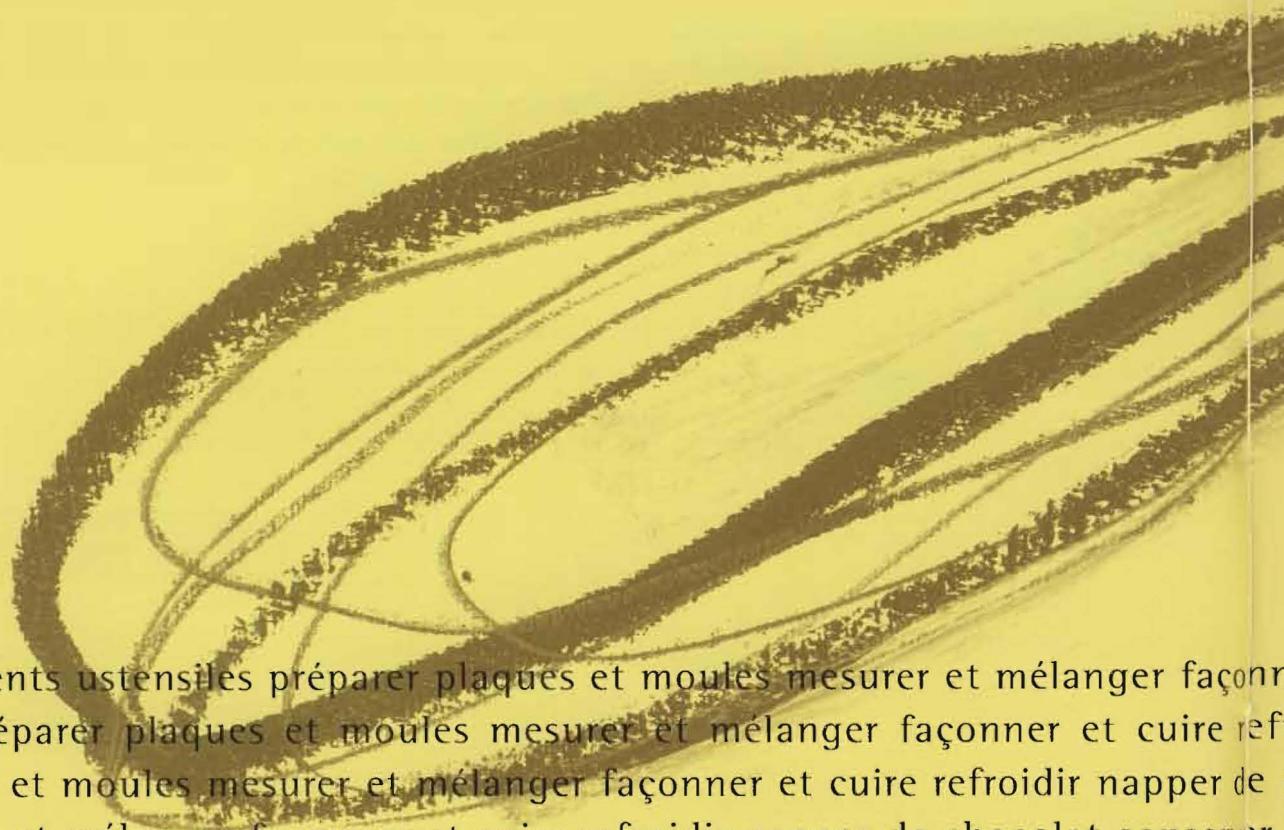
Nous avons découvert que la gourmandise ne connaissait guère de frontière, trouvant son bonheur dans le patrimoine américain aussi bien qu'europpéen, et qu'elle nous portait tout autant vers les saveurs raffinées des madeleines que vers le goût simple et franc des cookies aux flocons d'avoine.

Après de multiples expérimentations, nous avons retenu celles qui nous paraissaient les meilleures. Aux formules de base et à leurs variantes, nous avons ajouté quelques versions personnelles. Nous avons veillé à ce que ces recettes soient également accessibles aux débutants et aux pâtissiers confirmés. Ainsi ne requièrent-elles ni équipement sophistiqué ni tours de main délicats. Au cours de nos essais, nous avons noté les techniques qui nous paraissaient faciliter ou améliorer la confection des gâteaux et que vous trouverez rassemblées dans la liste d'astuces présentée à la suite de cette introduction.

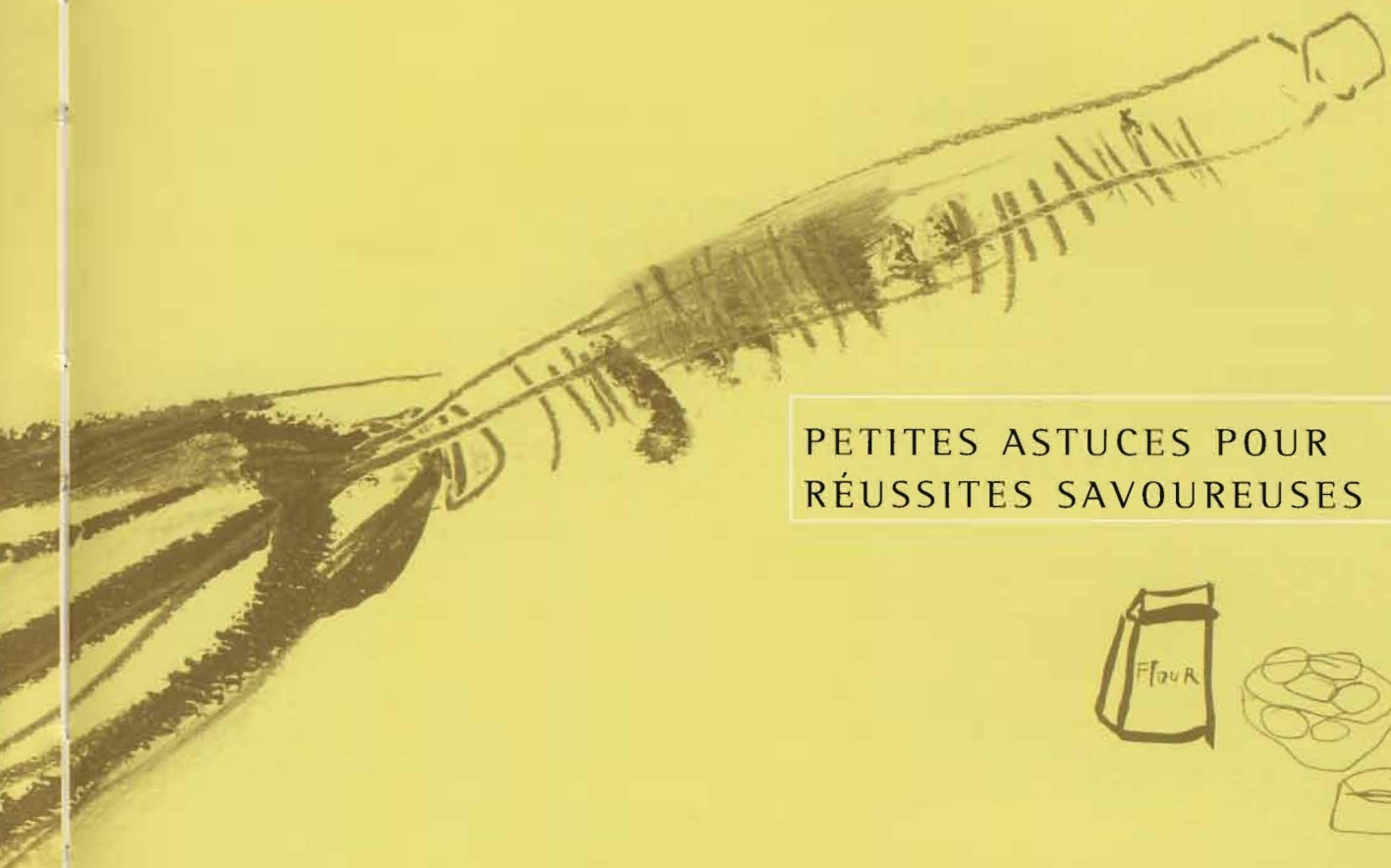
13

Puissent nos propositions gourmandes
vous séduire et faire les délices
de vos après-midi !

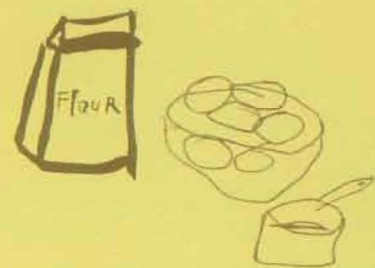




ingrédients ustensiles préparer plaques et moules mesurer et mélanger façonner
ustensiles préparer plaques et moules mesurer et mélanger façonner et cuire refroidir
plaques et moules mesurer et mélanger façonner et cuire refroidir napper de
mesurer et mélanger façonner et cuire refroidir napper de chocolat conserver



PETITES ASTUCES POUR RÉUSSITES SAVOUREUSES



agommer et cuire refroidir napper de chocolat conserver quantités ingrédients ustens-
e refroidir napper de chocolat conserver quantités ingrédients ustensiles préparer
er de chocolat conserver quantités ingrédients ustensiles préparer plaques et moules
erver quantités ingrédients ustensiles préparer plaques et moules mesurer et mélan-

Pour vous faciliter la tâche mais aussi pour vous la rendre plus agréable et assurer le succès de vos entreprises, nous avons réuni ici un certain nombre de conseils pratiques, d'observations personnelles, ainsi que quelques astuces pleines de bon sens. Nous y avons inclus des suggestions de présentation de même que des indications de mesure qui vous permettront d'adapter à vos besoins les quantités données dans les recettes. L'avis le plus judicieux que nous puissions cependant vous donner avant de commencer est de lire entièrement une recette avant de vous lancer. Vous éviterez ainsi toute surprise !

ingrédients

Tout gâteau valant d'abord par la qualité de ses ingrédients, choisissez des produits frais et de première catégorie.

Utilisez de préférence du beurre doux, généralement plus frais que le beurre salé. Nous vous précisons dans les recettes, la quantité de sel nécessaire.

Sauf indication contraire, vous pouvez à votre convenance employer de la farine ordinaire ou de la farine supérieure. Plus la farine est raffinée, moins elle contient de protéine et plus son pouvoir levant est important. Elle donne une pâte moelleuse. Pour les madeleines, nous utilisons de la farine pâtissière, douce et faible en minéraux.

Il est essentiel de choisir un chocolat d'excellente qualité. Sans doute avez-vous vos marques favorites, sinon n'hésitez pas à en tester plusieurs pour trouver celle qui vous convient. Nous apprécions pour notre part, les chocolats « de luxe » – Valrhona, par exemple. Dans tous les cas, assurez-vous qu'il contient bien du beurre de cacao.

Si vous devez employer des noix, prenez-les fraîches. La plupart des recettes recommandent de les griller pour rehausser leur saveur : après les avoir écalées, répandez-les en une seule couche dans un moule que vous placerez ensuite dans votre four préchauffé à 180 °C (thermostat 4). Remuez-les de temps à autre jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement et deviennent odorantes, soit environ 10 minutes. Retirez alors le moule du four et versez les noix dans un plat où vous les laisserez complètement refroidir avant de les utiliser.

ustensiles

Les plaques en aluminium pur sont idéales pour les scones et les cookies parce qu'elles évitent qu'ils ne colorent trop rapidement. Préférez-les aux modèles antiadhésifs. Pour assurer une bonne circulation de la chaleur, la plaque devra être distante des parois du four d'environ 5 cm.

Pour les brownies, les bars, les quick breads et les cakes, choisissez des moules en aluminium épais à fini mat qui permettent une cuisson harmonieuse. Évitez les revêtements antiadhésifs qui absorbent la chaleur trop rapidement : le pourtour de votre gâteau risquerait de brûler avant que le centre ne soit cuit.

préparer plaques et moules

Pour détacher aisément vos pâtisseries, pensez à chemiser votre plaque de papier sulfurisé (disponible en grande surface et dans les magasins spécialisés) ou de papier siliconé (magasins spécialisés, catalogues ou sites Web de marques que vous découperez aux mesures exactes de votre plaque avec une paire de ciseaux. Une fois débarrassé des brèves de pâte, le papier sulfurisé pourra être réutilisé plusieurs fois jusqu'à ce qu'il devienne trop fragile et gras. Lavé après chaque usage, le papier siliconé pourra servir plus longtemps encore (un millier de fois environ).

Pour graisser les moules, nous préférons recourir à des matières grasses végétales. Insignes, elles se répartissent uniformément. Vous pouvez les étaler à l'aide d'un petit pinceau en veillant à passer sur le moindre recoin. Si cette solution ne vous convient pas, le beurre fera tout aussi bien l'affaire sachant cependant, qu'il fond à plus faible température que les matières grasses végétales, couvre plus inégalement la surface du moule et risque de faire roussir ou noircir l'extérieur du gâteau.

Certains pâtisseries chemisent leur moule d'une feuille d'aluminium qui dépasse sur les côtés. Le gâteau peut de la sorte être démoulé d'un seul tenant et transféré sur un plat où on le tranchera plus aisément. Le

commencer

procédé permet également d'en égaliser les bords plus facilement. Avant de chemiser, graissez l'intérieur du moule comme indiqué précédemment. Découpez ensuite deux feuilles d'aluminium de dimensions suffisantes pour garnir le fond et les parois du moule. Vous les poserez perpendiculairement l'une à l'autre et rabattrez les parties qui dépassent, sans oublier de les faire adhérer au récipient en appuyant avec vos doigts et pour finir, de les graisser.

Pour les quick breads, nous vous conseillons de recourir au papier sulfurisé plutôt que de graisser et de fariner le moule. Le gâteau se démoulera sans effort et sa croûte sera moins épaisse. Pour obtenir une feuille aux bonnes dimensions, placez votre récipient sur du papier sulfurisé et tracez-en le contour avec un crayon, puis découpez à l'aide de ciseaux. Tapissez ensuite le fond du moule préalablement graissé en appuyant avec vos doigts pour lisser les aspérités.

Avant de vous lancer, rassemblez tous les ingrédients dont vous allez avoir besoin. Certains requièrent une préparation comme les noix grillées ou les copeaux de chocolat – il serait dommage d'y songer au beau milieu du travail de la pâte !

Le beurre, les œufs ainsi que certains produits laitiers doivent parfois être à température ambiante, soit environ 30 °C, afin d'être plus facilement incorporés. Retirez-les du réfrigérateur une heure auparavant et placez-les dans un lieu chaud (mais hors des rayons du soleil).

Si vous oubliez cette étape (ou qu'une soudaine envie de faire de la pâtisserie vous prend), vous pourrez réchauffer les œufs dans un bol d'eau chaude et les produits laitiers dans un four à micro-ondes. Vous pouvez également amollir le beurre au micro-ondes –, de 5 à 10 secondes à faible puissance, ou plus si vous souhaitez qu'il soit liquide : dans ce cas, placez-le dans un verre-doseur pour pouvoir ensuite le verser.

La pâtisserie est une science, aussi la précision est-elle très importante. Pour les matières fluides (y compris la levure et les épices), utilisez un récipient gradué en métal, en verre ou encore en Inox. Vous pouvez également recourir à la méthode de la « cuillère et du couteau » : remplissez à ras bord un verre ou une cuillère de la taille appropriée, puis ôtez l'excès à l'aide d'un couteau. Pour les liquides, employez de préférence un doseur gradué à bec verseur. Posez-le parfaitement à plat avant d'y transvaser votre liquide.

Dans la plupart des recettes, vous aurez besoin d'un mixeur électrique. Pour qu'il ne surchauffe pas dans le travail des pâtes consistantes, choisissez-en un de forte puissance. Le mixeur manuel conviendra à certaines tâches cependant, les appareils dotés d'un récipient libéreront vos mains et vous permettront par conséquent d'ajouter plus facilement les ingrédients. Si vous employez un batteur électrique, pensez à l'arrêter de temps à autre pour récupérer la pâte qui y est accrochée et racler les parois du récipient.

Sauf indication contraire, lorsque vous ajoutez à votre appareil de la farine ou un mélange à base de farine, veillez toujours à l'incorporer progressivement. Si vous utilisez un mixeur électrique, faites-le tourner lentement – une trop grande vitesse risquerait de séparer le gluten de la farine et produirait alors une pâte dure.

façonner et cuire

Une cuisson harmonieuse et précise détermine en grande partie la réussite de vos desserts. Pensez à vérifier régulièrement la température de votre four avec un thermomètre à cuisson (en vente dans la plupart des grandes surfaces) et réglez le thermostat en fonction des indications données dans la recette.

Pour obtenir des « drop cookies » (cookies en forme de goutte) de taille identique, servez-vous d'une cuillère ou plus exactement d'un portionneur à glace (doté d'un mécanisme qui permet de détacher la boule). Remplissez abondamment le cuilleron et ôtez le surplus à l'aide d'un couteau ou d'une lame. Retournez alors la cuillère et déposez la pâte sur votre plaque. Vous pouvez aussi rouler la pâte en forme de boule et la disposer sur la plaque en suivant les indications données dans certaines recettes.

Pour une bonne circulation de la chaleur, veillez à espacer les cookies. Certains en effet s'étalent en cuisant. Pour chaque recette, nous vous précisons l'intervalle qui sera d'autant plus généreux que les gâteaux auront besoin de s'étendre.

Vous aurez soin de placer toujours vos pâtisseries au milieu du four où la température est la plus constante. Avant de préchauffer, insérez à mi-hauteur une grille au centre de laquelle vous poserez ensuite votre plaque ou votre moule qui bénéficieront de la sorte d'une bonne circulation d'air chaud.

Pour maîtriser la durée et le résultat de la cuisson, il est préférable de n'enfourner qu'une série de gâteaux à la fois. Nous vous déconseillons la méthode qui consiste à mettre au four deux plaques et à les interchanger en cours de cuisson. Évitez également de faire pivoter votre plaque de 180 °C à mi-parcours.

Quelques minutes avant la fin du temps de cuisson, vérifiez la consistance de vos cookies. Chaque four réagissant différemment, il s'en faut parfois de peu qu'une pâte cuite à point ne brûle ou ne se dessèche.

refroidir

Faites refroidir vos plaques et moules sur une grille en Inox. Sauf indication contraire, après les avoir laissés reposer quelques minutes, transférez directement les cookies sur la grille pour éviter que leur fond ne brunisse sur la plaque.

Si vous préparez une nouvelle fournée de cookies, ne la posez pas sur la tôle encore chaude : la pâte commencerait à fondre et sa cuisson ne serait alors pas uniforme. Si vous souhaitez réutiliser votre papier sulfurisé ou siliconé, nettoyez-le selon le procédé indiqué plus haut, rincez-le ensuite rapidement à l'eau courante pour le refroidir et séchez-le soigneusement.

21

napper de chocolat

Nappés de chocolat, biscotti (page 27), macarons à la noix de coco (page 35), cookies au beurre de cacahuète (page 50) et shortbread (page 43) atteignent une perfection délicieusement décadente. Pour ne masquer ni leur aspect ni leur saveur, enrobez-les partiellement. À demi plongés dans le chocolat, cookies au beurre de cacahuète, biscotti et shortbread acquerront un fini élégant. En trempant seulement la base des macarons à la noix de coco, vous soulignerez leur rondeur appétissante.

Chemisez préalablement de papier sulfurisé une plaque ou un plat pouvant aller au réfrigérateur et que vous poserez à côté de vos pâtisseries. Pour une douzaine de cookies de bonne taille, débitez en copeaux grossiers 200 g de chocolat d'excellente qualité. Versez-les dans un bol résistant à la chaleur que vous placerez au bain-marie dans une casserole remplie d'environ 2,5 cm d'eau frémissante. Remuez régulièrement jusqu'à obtenir une consistance onctueuse. Retirez alors le bol et placez-le entre vos cookies et la plaque ou le plat. Plongez rapidement les cookies un à un dans le chocolat, égouttez-les au-dessus du bol et disposez-les sur le plat.

Si le chocolat refroidit, mettez de nouveau le bol au bain-marie. Glissez votre plat au réfrigérateur le temps que le chocolat durcisse, soit 25 à 30 minutes. Sortez-le et amenez à température ambiante avant de servir ou de ranger vos gâteaux dans une boîte hermétique.

présenter

C'est avec nos yeux que nous dégustons d'abord, aussi pensez à présenter agréablement vos desserts sur de jolis plats ou assiettes. Si vous avez chemisé vos moules à brownies ou à biscuits de feuilles d'aluminium (selon le procédé indiqué plus haut), une fois le gâteau refroidi, démoulez-le d'un seul tenant en tirant sur les rabats et placez-le sur une plaque. Recouvrez le gâteau d'une seconde plaque et retournez-le. Ôtez alors la plaque du dessus et défaites les feuilles d'aluminium. Renversez de nouveau le gâteau et placez-le sur une planche à découper. Tranchez-le selon les indications données.

Si vous n'utilisez pas d'aluminium, vous pouvez découper directement le brownie ou le biscuit dans son moule à l'aide d'une lame en plastique (qui évite toute rayure). Transférez-les ensuite sur le plat de service avec une spatule.

conserver

Les pâtisseries que nous vous proposons ici peuvent être conservées à température ambiante, c'est-à-dire dans un endroit frais hors des rayons du soleil, à l'exception des biscuits au citron qui nécessitent d'être placés au réfrigérateur au bout de quelques heures. Nous avons généralement indiqué le mode de rangement qui nous paraissait le plus approprié ainsi que le temps maximal de conservation pour chaque recette. Néanmoins, les

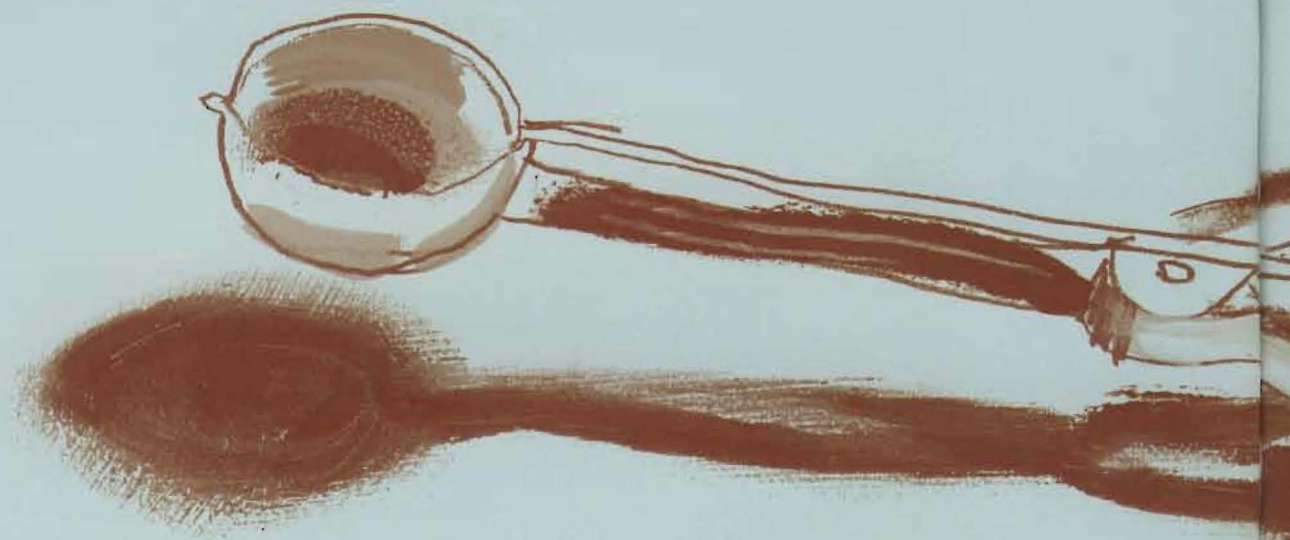
gâteaux sont meilleurs dégustés le jour même. Ils perdent ensuite de leur croustillant ou de leur moelleux. Dérogent à la règle les quick breads qui déploient toute leur saveur dans le jour qui suit leur confection et peuvent se garder une semaine, mais aussi les biscotti, les petits gâteaux russes et les shortbreads qui se conserveront sans peine deux semaines.

Si vous souhaitez cuisiner d'avance ou conserver les gâteaux qui vous restent, vous pouvez congeler les pâtisseries pendant près d'un mois. Une fois complètement refroidis, enveloppez soigneusement de film alimentaire les quick breads et les cakes. Les scones seront glissés dans des sacs à congélation. Lorsque vous décongelez, amenez progressivement à température ambiante soit en laissant vos gâteaux à l'air libre, soit en les plaçant quelque temps au réfrigérateur. Nous vous déconseillons de congeler les cookies, les brownies et les biscuits qui durcissent ou s'effritent.

quantité

Nos recettes sont généreuses – la gourmandise ne compte pas. Néanmoins, pour les appétits raisonnables, il est possible de réduire la taille des cookies en utilisant une cuillère à glace ou un emporte-pièce de diamètre inférieur. Biscotti, shortbreads et scones peuvent également être façonnés en portions plus petites. Vous penserez alors à sortir vos gâteaux du four quelques minutes avant le temps de cuisson indiqué. Enfin, vous pouvez toujours trancher à votre convenance les brownies, les biscuits, les quick breads et les cakes.





biscotti cookies aux perles de chocolat mudpies au chocolat macarons à m
gembre et à la mélasse cookies aux flocons d'avoine et aux raisins cookie
de chocolat mudpies au chocolat macarons à la noix de coco petits gâteaux
aux flocons d'avoine et aux raisins cookies au beurre de cacahuète snickoc



COOKIES



à noix de coco petits gâteaux russes madeleines shortbread craquants au gin-
ies beurre de cacahuète snickerdoodles cookies Linzer biscotti cookies aux perles
earusses madeleines shortbread craquants au gingembre et à la mélasse cookies
ckedoodles cookies Linzer biscotti cookies aux perles de chocolat mudpies au cho-



Ces longs gâteaux italiens servis en tranches fines et cuits deux fois sont des classiques. Nous vous en proposons une version croustillante et relativement peu sucrée, qui accompagnera à la perfection un thé brûlant ou un café noir. Un nappage au chocolat rehaussera leur saveur et leur donnera une allure élégante.

biscotti / *Pour une douzaine de biscuits non*

480 g de farine
240 g de sucre en poudre
2 cuillerées à café de levure chimique
1 pincée de sel
3 œufs légèrement battus
1 cuillerée à café d'extrait d'amande pur (si vous utilisez des amandes)
ou 2 cuillerées à café de vanille liquide (si vous utilisez d'autres fruits secs)
240 g d'amandes, de noisettes, de pistaches, de pignons de pin ou d'autres fruits à coque sèche légèrement grillés (voir page 16) et concassés

1. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 150 °C (thermostat 3).
Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou siliconé. Réservez.

2. Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel. Incorporez les œufs et l'essence d'amande (ou la vanille liquide) en travaillant à la cuillère. Vous devez obtenir un mélange grumeleux. Ajoutez

les fruits à coque sèche que vous aurez préalablement grillés.

3. Déposez votre pâte sur une planche légèrement farinée. Farinez également vos mains et malaxez doucement la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne parfaitement homogène (1 minute environ). Elle doit être collante. Transférez-la sur votre plaque.
En saupoudrant régulièrement vos mains

de farine, découpez votre pâte en un rectangle plat et régulier de 15 x 22 cm, 5 cm d'épaisseur (aidez-vous d'une règle).

4. Enfournez votre plaque pendant 45 à 50 minutes. La pâte doit être légèrement dorée et ferme sous le doigt au centre. Elle formera un rectangle légèrement arrondi.

5. Sortez votre plaque et placez-la sur une grille. Laissez refroidir 15 minutes environ. Détachez ensuite la pâte et posez-la sur une planche à découper. Nettoyez votre papier sulfurisé ou siliconé, remplacez-le sur la plaque que vous mettrez de côté. Avec un couteau dentelé, égalisez les extrémités courtes du rectangle. Découpez-le en parts de 2 cm d'épaisseur. Disposez ces parts à plat sur votre plaque à intervalle de 2,5 cm.

6. Enfournez durant 20 minutes jusqu'à ce que la face apparente des biscotti soit dorée. Sortez votre plaque, retournez les parts et mettez de nouveau au four pour 20 minutes.

7. Sortez la plaque et posez-la sur une grille quelques minutes. Lorsque vous pouvez prendre les biscotti sans vous brûler, transférez-les directement sur la grille pour qu'ils finissent de refroidir.

Les biscotti se conserveront dans une boîte hermétique à température ambiante durant une à deux semaines.

VARIANTES

Biscotti aux pépites de chocolat

Remplacez les fruits secs par des pépites de chocolat. Lorsque vous découpez la pâte, rincez votre couteau entre chaque part pour ôter le chocolat fondu.

Biscotti au chocolat Voir page 21.

Biscotti aux fruits secs Remplacez les noisettes et les amandes par des fruits séchés comme les raisins ou les abricots secs.

Biscotti au gingembre Remplacez les noisettes par 120 g de gingembre confit émincé.

Créés en 1930 par Mme Wakefield, propriétaire du Toll House Inn, les cookies aux pépites de chocolat ont connu depuis un prodigieux succès. Plus moelleuse, notre version est enrichie de noisettes grillées. Pour plus de raffinement, vous pouvez remplacer les pépites par 170 g de chocolat d'excellente qualité que vous hacherez. Et nul doute que les variantes au chocolat blanc et aux noix de macadamia ne vous conquièrent également !

cookies

aux perles de chocolat / *Pour une douzaine de biscuits*

29

300 g de farine
1/2 cuillerée à café de levure chimique
1 pincée de sel
120 g de beurre doux à température ambiante
120 g de sucre en poudre
120 g de sucre brun
1 œuf (à température ambiante)
2 cuillerées à café de vanille liquide
240 g de pépites de chocolat noir
240 g de noix ou noix de pécan légèrement grillées (voir page 16) et concassées

1. Insérez votre grille au milieu du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4). Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou siliconé et mettez de côté.
2. Dans une terrine, tamisez la farine avec la levure et le sel.
3. Dans une autre terrine, battez le beurre

et les deux sucres avec un mixeur électrique à vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une consistance jaune pâle et mousseuse (environ 5 minutes). Ajoutez l'œuf et la vanille liquide, mélangez bien. Incorporez la farine en fouettant à vitesse moyenne. Ajoutez les pépites de chocolat et les noix grillées.

4. À l'aide d'une cuillère à glace (d'une contenance de 6 cl), formez de petites boules. Disposez-les sur la plaque en les espaçant d'environ 7 cm. Enveloppez soigneusement la pâte restante de film alimentaire pour éviter qu'elle ne se dessèche.

5. Enfourez pendant 10 à 15 minutes. Les cookies doivent être dorés.

6. Sortez la plaque du four et posez-la quelques instants sur une grille. Avec une spatule, transférez les gâteaux directement sur la grille et laissez-les refroidir complètement.

7. Renouvelez les opérations 4 à 6 avec la pâte restante.

Vous pourrez conserver les cookies dans une boîte hermétique à température ambiante durant trois à quatre jours.

VARIANTE

Cookies au chocolat blanc et aux noix de macadamia Remplacez le chocolat noir par 170 g de chocolat blanc grossièrement haché ou par 240 g de pépites de chocolat blanc. Remplacez les noix ou noix de pécan par les noix de macadamia.





Riches et denses, ces cookies fondants évoquent par leur forme les pâtés de sable (*mudpies*) que nous faisons enfants. Les noix ou les noix de pécan peuvent être remplacées par des amandes ou des noix de macadamia. Divines variantes, les mudpies au moka associent café et chocolat.

mudpies au chocolat / *Pour une douzaine de biscuits*

60 g de farine
1/2 cuillerée à café de levure chimique
1 pincée de sel
30 g de chocolat noir en copeaux
30 g de beurre doux en petits morceaux
120 g de sucre en poudre
2 œufs à température ambiante
1 cuillerée à café de vanille liquide
240 g de noix ou noix de pécan légèrement grillées et concassées

1. Dans une terrine, tamisez la farine, la levure et le sel. Réservez.
2. Dans un petit bol en Inox, mélangez la moitié du chocolat en copeaux et le beurre. Placez le bol au bain-marie (dans une casserole de 3 cm d'eau à peine frémissante) et ajoutez peu à peu le chocolat jusqu'à ce qu'il devienne

onctueux. Ôtez le bol et laissez refroidir légèrement.

3. Dans une terrine, fouettez au mixeur électrique à grande vitesse le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse (environ 5 minutes). Incorporez le chocolat fondu et la vanille liquide. Remuez bien. Versez la farine et fouettez

à faible vitesse jusqu'à incorporation totale. Ajoutez le chocolat restant et les noix grillées. Couvrez le bol avec un film alimentaire et placez-le au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment ferme (de 25 à 30 minutes).

4. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou siliconé.
5. Façonnez des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à glace (d'une contenance de 6 cl). Mettez-les sur la plaque à intervalle de 7 cm environ. Couvrez la pâte restante avec un film alimentaire bien étiré et placez-la au réfrigérateur en prévision de la tournée suivante. Aplatissez les boules de pâte avec le dos d'une cuillère de façon à former des disques d'environ 1,5 cm d'épaisseur.
6. Enfournez pour 10 minutes. Les mudpies doivent être légèrement fermes sur le dessus.
7. Sortez du four et laissez reposer de 8 à 10 minutes. Avec une spatule, transférez les biscuits directement sur une grille pour qu'ils achèvent de refroidir.
8. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.



Les mudpies au chocolat peuvent être conservés dans une boîte hermétique à température ambiante pendant trois ou quatre jours.

VARIANTE

Mudpies au moka Incorporez 60 g d'expresso instantané au mélange chocolat-beurre que vous aurez préalablement retiré du feu.



Qui ne raffole de la noix de coco ?
Ces appétissants macarons, dorés
et croustillants au dehors, tendres
et savoureux à l'intérieur, combleront
les gourmands les plus exigeants. Enrobés
de chocolat, ce sont de véritables délices.

macarons

à la noix de coco / *Pour une douzaine de biscuits*

200 g noix de coco râpée
360 g de sucre en poudre
7 à 8 blancs d'œufs
120 g de farine
2 cuillerées à café de vanille liquide
1 pincée de sel

1. Glissez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou siliconé. Réservez.

2. Dans une grande casserole, mélangez tous les ingrédients et fouettez vivement. Mettez à chauffer à feu doux et remuez constamment en raclant le fond de la casserole pour éviter que le mélange n'attache. Quand la préparation commence à se solidifier au bout de 8 à 10 minutes, retirez-la du feu.

3. Façonnez des boules de pâte avec une cuillère à glace (d'une contenance de 6 cl)

et disposez-les sur la plaque à 7 cm d'intervalle.

4. Enfourez pendant 20 minutes. Les macarons doivent devenir brun doré.

5. Sortez la plaque et laissez reposer de 4 à 5 minutes. Transférez ensuite les macarons sur la grille pour qu'ils achèvent de refroidir.

Les macarons se conserveront dans une boîte hermétique à température ambiante durant trois à quatre jours.

VARIANTE

Macarons à la noix de coco
au chocolat Voir page 21.



Fourrés de noix de pécan, ces cookies extraordinairement légers existent au Mexique et au Portugal sous forme de galettes servies à l'occasion des mariages. Agrémentés d'amandes, on les retrouve en Grèce sous le nom de *kourabiedes*. Mais quelle que soit leur garniture, ces petits gâteaux saupoudrés de sucre glace sont un régal à l'heure du thé.

petits gâteaux russes / *Pour une douzaine de biscuits*

37

360 g de noix ou fruits à coque sèche légèrement grillés (voir page 16)
80 g de sucre en poudre
480 g de farine
2 pincées de sel
240 g de beurre doux à température ambiante
2 cuillerées à café de vanille liquide
sucre glace

1. Dans un robot, hachez menu les noix avec le sucre en poudre. Ajoutez la farine et le sel, mélangez bien.

2. Dans une terrine, travaillez le beurre avec un mixeur électrique à vitesse moyenne durant 3 à 4 minutes. Il doit devenir blanc et crémeux. Tout en continuant à remuer, ajoutez la vanille. Incorporez le mélange farine-noix en fouettant à vitesse moyenne

durant 2 à 3 minutes. Couvrez la terrine avec un film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant 2 heures. La pâte doit être glacée.

3. Insérez une grille au milieu du four et préchauffez à 160 °C (thermostat 3). Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou siliconé et réservez.

4. Façonnez des boules de pâte avec une cuillère à glace (d'une contenance de 6 cl) et disposez-les sur la plaque à 7 cm d'intervalle environ. Couvrez la pâte restante de film alimentaire pour l'empêcher de se dessécher

et placez-la au réfrigérateur avant de la réutiliser.

5. Enfournez pour 20 à 25 minutes. Les biscuits doivent devenir brun doré sur les bords.

6. Sortez la plaque, laissez reposer 10 minutes. Avec une spatule, transférez les petits gâteaux sur une grille. Saupoudrez-les généreusement de sucre glace et laissez refroidir.

7. Renouvelez l'opération avec la pâte restante.

Ces petits gâteaux russes pourront se conserver un peu plus de deux semaines dans une boîte hermétique, rangée à température ambiante.



Célébrées par le romancier Marcel Proust, les madeleines continuent à exercer une séduction méritée. Leur goût délicat accompagne à la perfection un thé parfumé, mais elles sont tout aussi savoureuses trempées dans un moka brûlant.

madeleines / *Pour deux douzaines de biscuits*

180 g de beurre doux
240 g de farine pâtissière
3 œufs
1 jaune d'œuf
160 g de sucre en poudre
le zeste de 1/2 citron
1 1/2 cuillerée à café de vanille liquide
farine pour la plaque
sucre glace
une pincée de sel

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux. Ne le laissez pas brûler.
2. Dans une autre terrine, tamisez la farine à gâteaux.
3. Dans une terrine, mélangez les œufs, le jaune d'œuf, le sucre en poudre et le sel.

Faites blanchir le mélange à l'aide d'un mixeur à vitesse moyenne durant 5 minutes. Incorporez la moitié de la farine tamisée en travaillant à faible vitesse. Versez le beurre fondu, puis le reste de la farine. Enfin, incorporez le zeste de citron et la vanille liquide. Couvrez la terrine avec un film alimentaire



madeleines

et placez au réfrigérateur de 25 à 30 minutes.

4. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 190 °C (thermostat 5). Beurrez généreusement la plaque à madeleines avec un pinceau plat, puis farinez. Faites basculer la plaque pour répartir la farine et retournez-la pour en enlever le surplus. Réservez.

5. À l'aide d'une cuillère, remplissez les alvéoles de pâte aux deux tiers. Vous pouvez également utiliser une poche munie d'une douille. Mettez un film alimentaire sur la terrine contenant la pâte restante et réservez-la pour la prochaine fournée.

6. Enfournez la plaque durant 10 à 12 minutes. Les madeleines doivent être dorées et souples au toucher.

7. Sortez la plaque et démoulez les madeleines. Placez-les à l'envers sur une grille pour qu'elles achèvent de refroidir.

8. Lavez et séchez la plaque à madeleines, puis remplissez-la avec la pâte restante et mettez au four.

Les madeleines se conserveront dans un récipient hermétique à température ambiante durant quatre à cinq jours. Juste avant de servir, saupoudrez-les légèrement de sucre glace.





Les shortbreads tirent leur nom du *shortening*, c'est-à-dire de la matière grasse qui est ici employée en quantité élevée par rapport à la farine, d'où leur consistance tendre et friable. D'une simplicité parfaite, ces biscuits représentent pour certains le cookie par excellence. Nous vous conseillons de trancher la pâte avant la cuisson : les shortbreads conserveront de la sorte tout leur croustillant et leurs bords seront joliment dorés.

shortbreads

Pour une douzaine de biscuits

360 g de beurre doux (à température ambiante)
180 g de sucre en poudre
une pincée de sel
2 cuillerées à café de vanille liquide
720 g de farine

1. Sur une feuille de papier sulfurisé, dessinez un rectangle de 20 x 30 cm. Découpez-le, puis posez le rectangle sur une planche à découper qui rentre au réfrigérateur. Réservez.

2. Dans une terrine, battez le beurre avec un mixeur électrique à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il devienne lisse et crémeux. Ajoutez le sucre et le sel, mélangez bien. Versez la vanille liquide. Incorporez

la farine en deux fois. Continuez à fouetter de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement homogène.

3. Étalez la pâte sur le papier sulfurisé et recouvrez-la de film alimentaire. Modelez-la avec vos doigts pour obtenir un rectangle qui corresponde à celui du papier sulfurisé. Lissez la surface. Placez au réfrigérateur pendant 2 heures.



shortbreads

4. Glissez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 150 °C (thermostat 2/3). Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou siliconé.

5. Sortez la pâte du réfrigérateur et retirez le film alimentaire. Découpez-la en tranches de 5 x 10 cm. Vous devez normalement obtenir 12 rectangles (de 1 cm d'épaisseur). Disposez-les sur la plaque à 5 cm d'intervalle. Piquez les biscuits à la fourchette. Couvrez la pâte restante et remettez-la au réfrigérateur.

6. Enfournez pour 45 minutes. Le dessus des shortbreads doit être délicatement doré et les bords légèrement bruns.

7. Sortez la plaque du four et laissez refroidir.

8. Renouvelez les opérations jusqu'à épuisement de la pâte.

Les biscuits se conserveront dans une boîte hermétique à température ambiante durant deux semaines.

VARIANTE

Shortbreads au chocolat

Voir page 21.

Associant la saveur douce de la mélasse à celle, épicée, du gingembre, ces biscuits réchaufferont les rudes journées d'hiver. Roulés dans du sucre, ils craqueront délicieusement sous la dent.

craquants au gingembre et à la mélasse/

Pour une douzaine de biscuits

60 g de sucre cristallisé ou de sucre roux (voir ci-dessus)
480 g de farine
1 cuillerée à café de levure chimique
2 cuillerées à café de gingembre râpé
1 cuillerée à café de cannelle en poudre
1/2 cuillerée à café de clous de girofle moulus
120 g de beurre doux à température ambiante
240 g de sucre en poudre
60 g de mélasse
1 œuf (à température ambiante)
2 pincées de sel

1. Insérez votre grille au milieu du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou siliconé. Mettez dans un bol le sucre destiné à l'enrobage.

2. Dans une terrine, tamisez ensemble la farine, la levure, le sel, le gingembre râpé, la cannelle et les clous de girofle moulus. Réservez.

3. Dans une seconde terrine, battez le beurre et 240 g de sucre durant 4 à 5 minutes avec un mixeur électrique à vitesse moyenne. La consistance doit être légère et mousseuse. Ajoutez la mélasse et l'œuf. Mélangez bien. Incorporez la farine en deux fois en fouettant à faible vitesse.

4. À l'aide d'une cuillère à glace (d'une contenance de 6 cl), façonnez

craquants au gingembre et à la mélasse

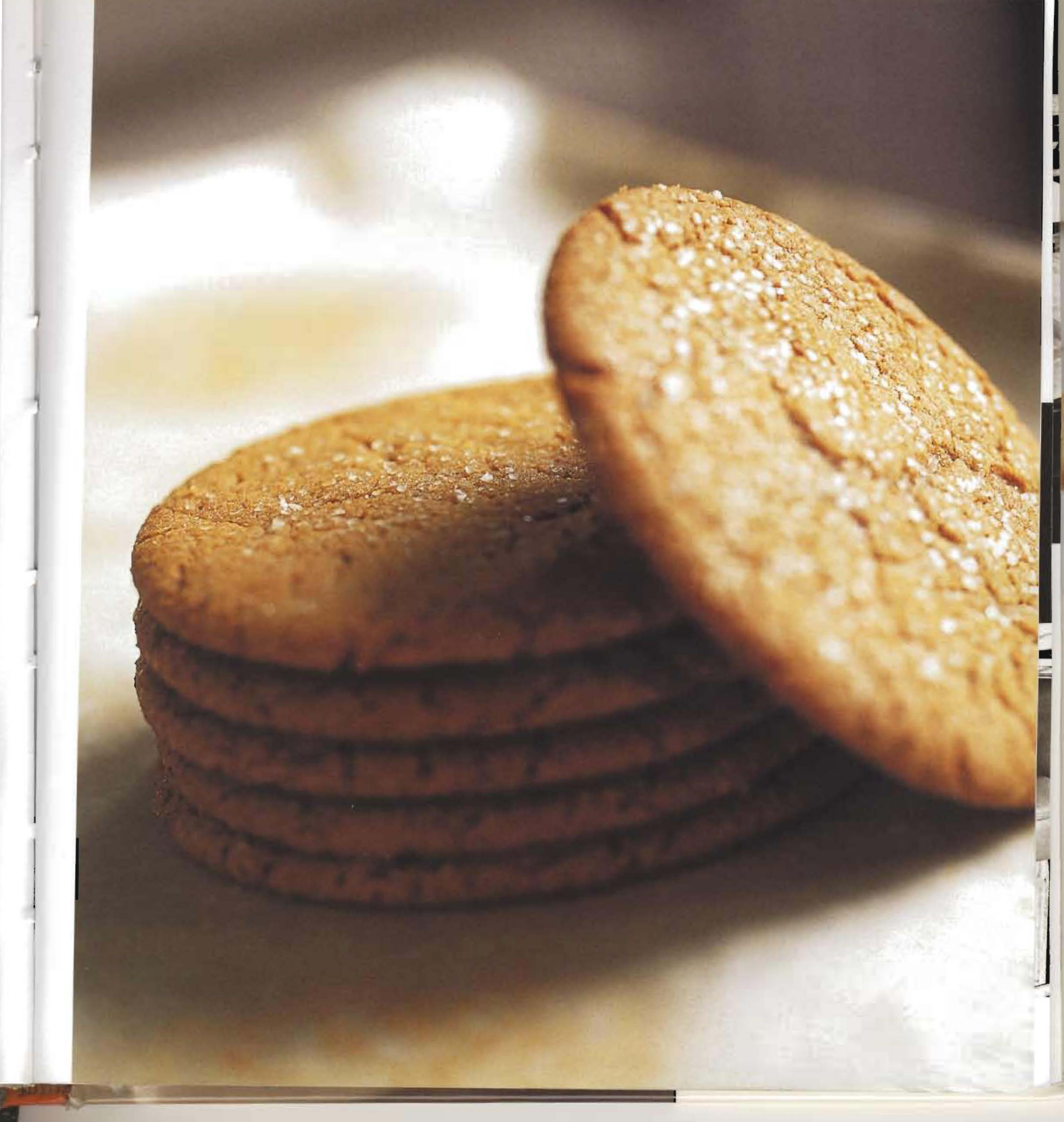
des boules de pâte. Plongez-les dans le bol de sucre et disposez-les sur votre plaque à intervalle de 7 cm. Couvrez soigneusement de film alimentaire la pâte restante pour éviter qu'elle ne se dessèche. Réservez en prévision de la fournée suivante.

Aplatissez les boules en forme de galettes d'à peu près 1,5 cm d'épaisseur.

5. Enfourez pour 15 minutes. Les craquants doivent être légèrement bruns.
6. Sortez la plaque du four. Laissez reposer quelques minutes, puis avec une spatule transférez les biscuits directement sur une grille pour qu'ils achèvent de refroidir.
7. Répétez les opérations précédentes avec la pâte restante. Remettez du sucre dans le bol si nécessaire.

Les craquants se conserveront dans une boîte hermétiquement close à température ambiante durant trois à quatre jours.





Réconfortants et revigorants, les cookies aux flocons d'avoine sont un classique américain. Notre recette emploie les flocons d'avoine traditionnels qui donnent au biscuit tout son moelleux. Le plus souvent garnis de raisins secs, on peut aussi les agrémenter au choix de mûres, de myrtilles ou de cerises confites. D'autres variantes vous sont également proposées.

cookies aux flocons d'avoine et aux raisins / *Pour une douzaine de biscuits*

120 g de farine
1/2 cuillerée à café de levure chimique
180 g de beurre doux (à température ambiante)
240 g de sucre brun
120 g de sucre en poudre
1 œuf (à température ambiante)
2 cuillerées à café de vanille liquide
720 g de flocons d'avoine (non précuits)
240 g de raisins secs
2 pincées de sel

1. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5).
Chemisez une plaque de papier sulfurisé.
2. Dans une terrine, tamisez la farine avec la levure et le sel.

3. Dans une autre terrine, mélangez le beurre et les deux sortes de sucres. Fouettez au mixeur électrique à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une consistance jaune pâle et mousseuse (soit environ

5 minutes). Ajoutez l'œuf et la vanille, puis incorporez le mélange levure-farine. Mélangez bien. Versez les flocons d'avoine progressivement et terminez par les raisins secs.

4. À l'aide d'une cuillère à glace (d'une contenance de 6 cl), façonnez des petites boules de pâte et disposez-les sur la plaque à intervalle de 7 cm. Couvrez la pâte restante avec un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la fournée suivante.

5. Mettez au four pendant 15 à 20 minutes. Les cookies doivent être légèrement bruns sur les bords et fermes au centre.

6. Sortez la plaque du four et laissez reposer quelques minutes. Transférez ensuite les gâteaux sur une grille pour qu'ils achèvent de refroidir.

7. Renouvelez l'opération avec la pâte restante.

Vous pourrez conserver les cookies dans une boîte hermétique durant trois à quatre jours.

VARIANTES

Cookies aux flocons d'avoine et au caramel *Remplacez les raisins par des copeaux de caramel dur au beurre.*

Cookies aux flocons d'avoine et aux pépites de chocolat *Remplacez les raisins par des pépites ou des copeaux de chocolat.*

Cookies aux flocons d'avoine et au beurre de cacahuète *Remplacez les raisins par des copeaux de beurre de cacahuète.*

Le beurre de cacahuète donne à ces cookies tout leur moelleux. Si vous les préférez plus croustillants, vous pouvez y ajouter des cacahuètes grillées et concassées (120 g environ) que vous incorporerez en dernier à la pâte. Si votre gourmandise ne recule devant aucun raffinement, goûtez notre variante au chocolat dont la saveur se marie remarquablement à celle du beurre de cacahuète.

cookies au beurre de cacahuète / *Pour une douzaine de biscuits*

360 g de farine
1/2 cuillerée à café de levure chimique
240 g de beurre de cacahuète (à température ambiante)
120 g de beurre doux (à température ambiante)
180 g de sucre en poudre
180 g de sucre brun
1 œuf à température ambiante
1 pincée de sel

1. Enfournez une grille à mi-hauteur et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou siliconé.

2. Dans une terrine, tamisez la farine avec la levure et le sel.

3. Dans une autre terrine, mélangez le beurre de cacahuète, le beurre doux et les deux sortes de sucres. Fouettez

au mixeur électrique à vitesse moyenne durant 4 à 5 minutes jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse. Ajoutez l'œuf, puis incorporez le mélange levure-farine en battant à faible vitesse.

4. À l'aide d'une cuillère à glace (d'une contenance de 6 cl), façonnez des boules de pâte et disposez-les sur la plaque à intervalle de 7 cm. Enveloppez la pâte

restante avec un film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la journée suivante. Aplatissez les boules pour obtenir des galettes de 1,5 cm d'épaisseur environ.

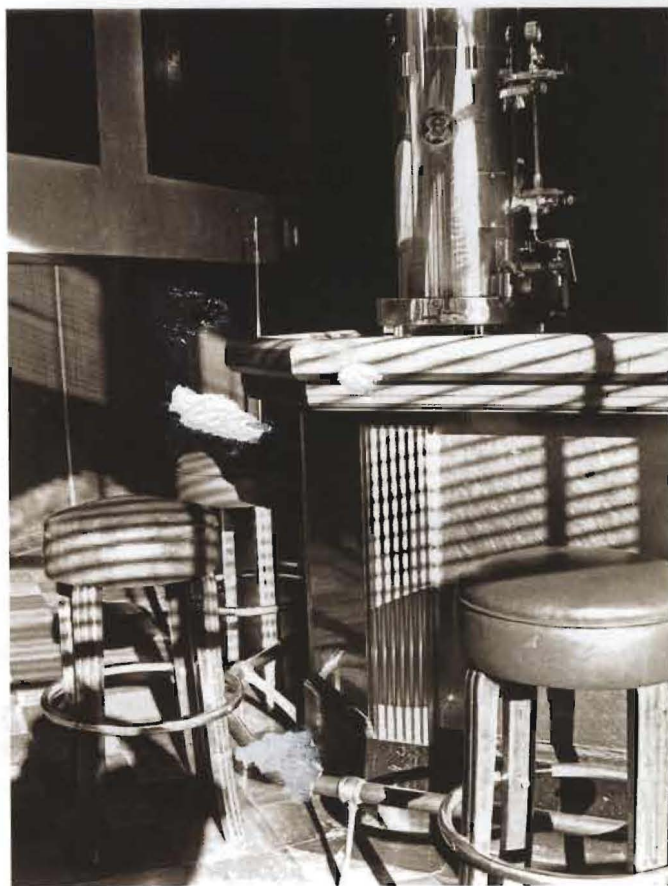
5. Mettez au four pendant 10 à 12 minutes. Les cookies doivent être légèrement bruns.
6. Sortez la plaque du four et laissez reposer avant de transférer les biscuits directement sur une grille pour qu'ils achèvent de refroidir.

7. Recommencez les opérations avec la pâte restante.

Les cookies se conserveront dans une boîte hermétique pendant trois à quatre jours.

VARIANTE

Cookies au beurre de cacahuète et au chocolat *Voir page 21.*



Les vieux livres de recettes de la Nouvelle-Angleterre les désignent parfois sous le nom de « schneckenoodles », que certains historiens considèrent comme la déformation de l'allemand *Schneckenudeln* qui signifie « nouilles croustillantes ». Quelle que soit leur appellation, ces petites galettes saupoudrées de cannelle accompagnent délicieusement un thé ou un café.

snickerdoodles / *Pour une douzaine de biscuits*

600 g de farine
2 cuillerées à café de bicarbonate de soude
1 cuillerée à café de levure
240 g de beurre doux (à température ambiante)
360 g + 30 g de sucre en poudre
2 œufs (à température ambiante)
2 cuillerées à café de vanille liquide
1 cuillerée à café de cannelle en poudre
2 pincées de sel

1. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5).
Chemisez une plaque de papier sulfurisé.

2. Dans une terrine, tamisez ensemble la farine, le bicarbonate, la levure et le sel.

3. Dans une autre terrine, mélangez le beurre, les 360 g de sucre et fouettez

au mixeur électrique à vitesse moyenne durant 4 à 5 minutes. La consistance doit être légère et mousseuse. Ajoutez les œufs et la vanille. Mélangez bien. Incorporez la farine en deux fois en travaillant à vitesse modérée.

4. Dans un bol, mélangez les 30 g de sucre et la cannelle.

5. À l'aide d'une cuillère à glace (d'une contenance de 6 cl), formez de petites boules de pâte. Plongez-les dans le mélange sucre-cannelle, puis disposez-les sur la plaque à 7 cm d'intervalle. Couvrez la pâte

restante de film alimentaire et laissez reposer jusqu'à la journée suivante.

6. Enfouissez pendant 15 à 20 minutes. Les snickerdoodles doivent être légèrement craquelés et bruns sur les bords.

7. Sortez du four, laissez reposer quelques minutes, puis transférez les biscuits sur une grille où ils achèveront de refroidir.

8. Renouvelez chacune des opérations jusqu'à épuisement de la pâte.

Vous pourrez conserver les snickerdoodles dans une boîte hermétique durant trois à quatre jours.



Inspirés de la Linzertorte autrichienne, ces délicats cookies aux amandes et à la gelée de framboises sont plus légers et croustillants que leur modèle mais tout aussi exquis. Pour éviter que la gelée ne ramollisse trop la pâte, servez les galettes tout de suite après les avoir fourrées.

cookies Linzer

/ Pour une douzaine de biscuits

480 g de farine
1/2 cuillerée à café de levure
1/2 cuillerée à café de cannelle moulue
1 pincée de clous de girofle moulus
240 g d'amandes légèrement grillées (voir page 16)
240 g de sucre en poudre
240 g de beurre doux (à température ambiante)
3 cuillerées à café de zeste de citron râpé ou émincé
1 œuf (à température ambiante)
1/2 cuillerée à café d'extrait d'amande
sucre en poudre pour servir
180 g environ de gelée de framboises
2 pincées de sel

1. Dans une terrine, tamisez ensemble la farine, la levure, le sel, la cannelle et les clous de girofle.
2. Dans un robot ou au mixeur, pilez finement les amandes grillées avec 60 g de sucre en poudre.

3. Dans une autre terrine, mélangez le beurre, le sucre restant et le zeste de citron. Fouettez au mixeur à vitesse moyenne durant 4 à 5 minutes. La consistance doit être légère et mousseuse. Ajoutez l'œuf et l'extrait d'amande. Tout

en continuant à remuer, ajoutez les amandes moulues. Incorporez la farine en deux fois en tournant à vitesse modérée.

4. Divisez la pâte en quatre parts égales que vous travaillerez séparément. Aplatissez chaque pâton en disque de 2,5 cm d'épaisseur environ. Enveloppez ces disques entre deux feuilles de papier sulfurisé et étalez-les de nouveau sur 3 mm d'épaisseur. Sans ôter le papier, mettez les disques au réfrigérateur durant 2 heures jusqu'à ce que la pâte soit ferme et froide.

5. Glissez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou siliconé.

6. Retirez un disque du réfrigérateur (laissez les autres jusqu'à ce que vous les utilisiez). Ôtez la feuille du dessus et en travaillant rapidement, détaillez la pâte en galettes avec un emporte-pièce cannelé rond de 9 cm de diamètre. Avec un emporte-pièce de 2 cm, faites un trou au centre de la moitié des galettes obtenues. Disposez les galettes pleines et percées sur la plaque chemisée à intervalle de 2,5 cm. Mettez de côté celles qui vous restent.

7. Enfourniez pendant 12 à 15 minutes. Les cookies doivent être légèrement bruns sur les bords.

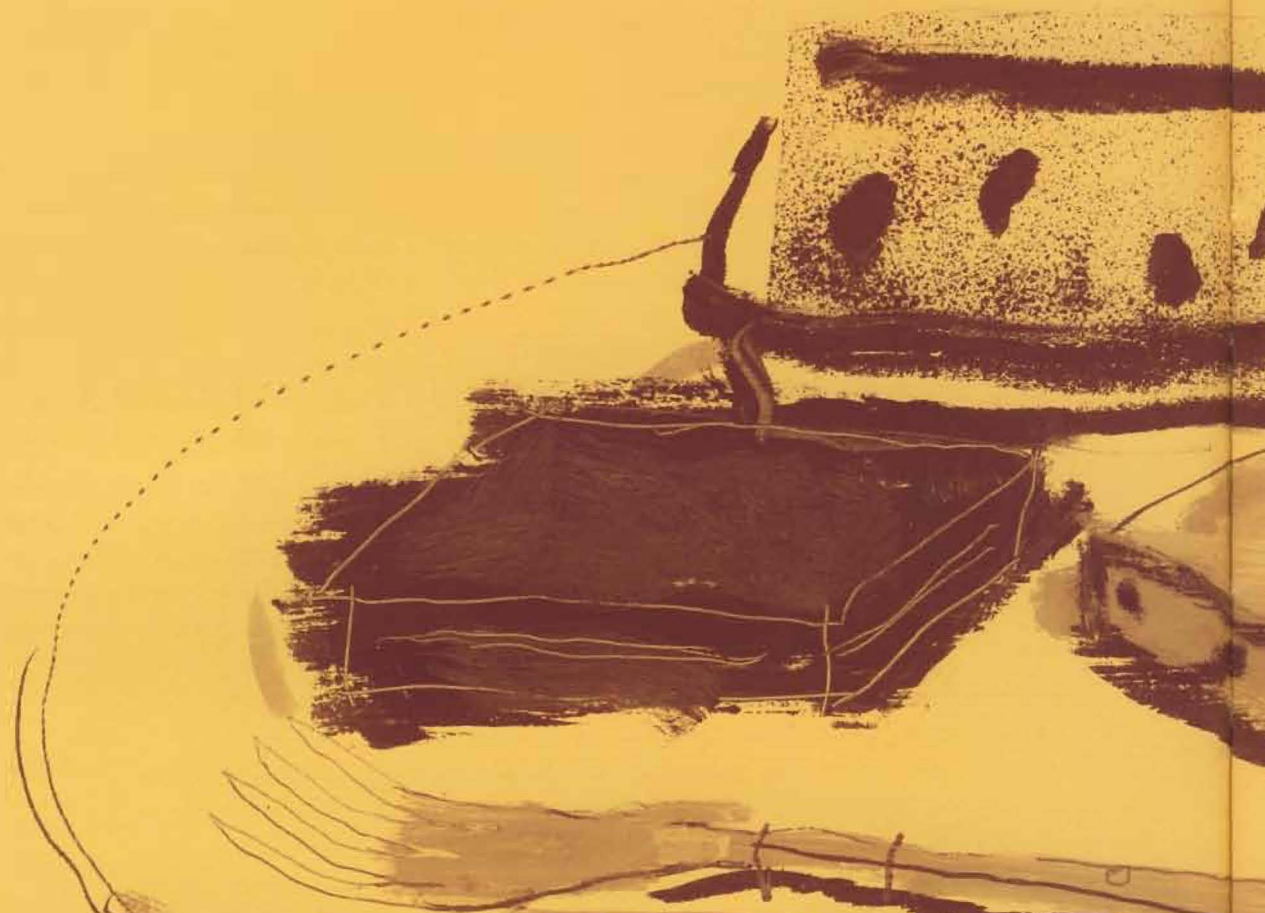
8. Retirez la plaque du four et laissez reposer. Transférez ensuite les galettes

avec une spatule sur une grille pour qu'elles achèvent de refroidir.

9. Recommencez l'opération avec chacun des autres disques. Récupérez les bouts de pâte restants et faites-en des disques que vous placerez au congélateur quelques minutes pour obtenir une consistance ferme. Détaillez-les en galettes, enfournez.

À ce stade, les cookies peuvent être conservés dans une boîte hermétique à température ambiante durant trois à quatre jours.

10. Juste avant de servir, saupoudrez de sucre les galettes percées. Étalez environ 3 cuillerées à café de gelée de framboises sur la face intérieure des galettes pleines. Assemblez en pressant doucement.



carmelitas brownies glacés brownies fondants blondies biscuits au citron bisc
tas carmelitas brownies glacés brownies fondants blondies biscuits au citron
melitas brownies glacés brownies fondants blondies biscuits au citron biscu
brownies glacés brownies fondants blondies biscuits au citron biscuits crist



BROWNIES ET BISCUITS

0
n biscuits croustillants crumble aux fruits secs biscuits à la noix de pécan carmeli-
citron biscuits croustillants crumble aux fruits secs biscuits à la noix de pécan car-
biscuits croustillants crumble aux fruits secs biscuits à la noix de pécan carmelitas
croustillants crumble aux fruits secs biscuits à la noix de pécan carmelitas brownies



Caramel, chocolat et noisettes font toute la savoureuse originalité de ce biscuit dont la recette fut mise au point par une pâtisserie de Pillsbury dans les années 1960. Vous pouvez réaliser la crème au caramel vous-même ou vous en procurer dans le commerce, de très bonne qualité bien sûr.

carmelitas / *Pour une douzaine de parts*

59

480 g de flocons d'avoine précuits
480 g de farine
360 g de sucre brun
1 cuillerée à café de levure chimique
240 g de beurre doux fondu
300 g de chocolat noir en copeaux (ou 360 g de pépites de chocolat)
240 g de noix ou noix de pécan légèrement grillées (voir page 16)
et concassées
25 cl de crème au caramel
2 pincées de sel

1. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Graissez les parois et le fond d'un moule de 30 cm x 20 cm.

2. Dans une terrine, mélangez les flocons d'avoine, la farine, le sucre brun, la levure

et le sel. Tout en remuant, ajoutez le beurre fondu. Versez la moitié de l'appareil dans le moule, égalisez la pâte. Réservez l'autre moitié.

3. Enfournez pendant 10 minutes.

4. Sortez le moule du four. Mouchetez

carmelitas



la pâte de copeaux (ou de pépites de chocolat) et répandez les noix grillées. Nappez ensuite avec la crème au caramel. Recouvrez uniformément avec le reste de la pâte.

5. Remettez au four pendant 20 à 25 minutes. La croûte doit être d'un brun légèrement doré.

6. Sortez le moule du four et laissez-le refroidir. Coupez le biscuit en 12 parts égales.

Les carmelitas peuvent être enveloppés et conservés à température ambiante pendant deux à trois jours.

Pour les amoureux du brownie traditionnel, voici une recette gourmande agrémentée d'un onctueux nappage au chocolat. Pour en apprécier pleinement le goût subtil, utilisez un chocolat d'excellente qualité. Cette version se déguste également sans glaçage.

brownies

glacés / *Pour une douzaine de parts*

Pour les brownies

240 g de chocolat amer haché ou râpé
120 g de beurre doux coupé en petits morceaux
720 g de sucre en poudre
4 œufs (à température ambiante)
2 cuillerées à café de vanille liquide
480 g de farine
480 g de noix ou noix de pécan légèrement grillées (voir page 16)
et éventuellement concassées
2 pincées de sel

Pour le glaçage

120 g de chocolat amer haché ou râpé
90 g de beurre doux en petits morceaux
720 g de sucre en poudre
3 cl de lait (ou plus si nécessaire)
1 cuillerée à café de vanille liquide
1/2 pincée de sel

1. Glissez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Graissez le fond et les parois d'un moule de 30 cm x 20 cm.
2. Dans une grande terrine, mélangez le chocolat et le beurre. Faites chauffer au bain-marie et tournez délicatement jusqu'à obtenir une consistance lisse et onctueuse. Laissez refroidir durant 10 minutes.
3. Ajoutez au chocolat le sucre en poudre, les œufs, la vanille liquide et le sel. Sans cesser de remuer doucement, incorporez la farine. Versez éventuellement les noix grillées. Garnissez votre moule uniformément avec la pâte.
4. Enfournez pendant 20 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson en glissant une lame entre le bord et le centre. Elle doit ressortir avec de la pâte collée.
5. Sortez du four et laissez complètement refroidir sur une grille avant de procéder au glaçage.

Pour le glaçage :

6. Dans une terrine, mélangez le chocolat et le beurre. Faites chauffer au bain-marie et tournez délicatement. Le chocolat doit être lisse et onctueux. Ôtez du feu et laissez refroidir une dizaine de minutes.

7. Ajoutez 240 g de sucre en poudre, le lait, la vanille liquide et le sel. Fouettez à la main à vitesse moyenne pour obtenir une consistance lisse. Versez en deux fois les 480 g de sucre restants sans cesser de battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et fluide. Rajoutez si nécessaire un peu de lait, pas plus d'une cuillerée à café à la fois. Le glaçage ne doit pas être trop liquide.

8. Nappez la pâte et étalez avec une spatule. Coupez 12 parts égales en nettoyant à chaque fois la lame.

Soigneusement enveloppés dans du film alimentaire, les brownies pourront se conserver deux à trois jours à température ambiante.



La réussite de ce brownie fondant dépend de la qualité du chocolat qui doit être la meilleure possible. Pour faciliter le démoulage, vous pouvez utiliser du papier d'aluminium selon le procédé indiqué page 18. Les gâteaux développeront tout leur arôme le lendemain de leur confection – mais il faudra savoir résister à la tentation de les savourer immédiatement...

brownies

fondants / *Pour une douzaine de parts*

240 g de chocolat noir haché ou râpé
120 g de chocolat amer haché
300 g de beurre doux coupé en petits morceaux
540 g de sucre en poudre
2 cuillerées à café de vanille liquide
5 œufs (à température ambiante)
180 g de farine
480 g de noix ou noix de pécan légèrement grillées (voir page 16)
et éventuellement concassées
2 pincées de sel

1. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Beurrez le fond et les parois d'un moule de 30 cm x 20 cm.
2. Dans une grande terrine, mélangez

le chocolat et le beurre. Faites chauffer au bain-marie et remuez délicatement jusqu'à obtenir une consistance lisse. Enlevez du feu et ajoutez le sucre, le sel et la vanille liquide sans cesser de tourner. Incorporez les œufs,



un à un, en tournant soigneusement. Versez la farine et travaillez durant 1 minute avec une cuillère jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement homogène. Ajoutez éventuellement les noix grillées. Garnissez uniformément votre moule.

3. Enfournez pendant 30 à 40 minutes. Retirez le gâteau lorsque le biscuit commence à se détacher des parois du moule. Vérifiez la cuisson en glissant une lame entre le bord et le centre. Elle doit ressortir avec de la pâte collée.

4. Laissez refroidir complètement sur une grille. Découpez en 12 parts égales en essuyant votre couteau entre chaque tranche.

Enveloppés dans du film alimentaire, vos brownies se conserveront deux jours à température ambiante.

65

VARIANTES

Brownies au café Ajoutez 45 g de café instantané de très bonne qualité au mélange chocolat-beurre que vous aurez retiré du feu. Remuez.

Brownies à la gelée de framboises Versez 120 g de gelée de framboise au mélange chocolat-beurre après l'avoir retiré du feu.

Rapides et faciles à réaliser, ces brownies au caramel feront un dessert irrésistible si vous les servez chauds avec une boule de glace à la vanille et un filet de crème au caramel. Pour les inconditionnels, cette recette existe également au chocolat.

blondies / *Pour une douzaine de parts*

480 g de farine
1 cuillerée à café de levure
180 g de beurre doux fondu et tiédi
480 g de sucre brun
2 œufs (à température ambiante)
2 cuillerées à café de vanille liquide
240 g de noix de pécan légèrement grillées (voir page 16) et concassées
240 g de copeaux de caramel au beurre
2 pincées de sel

1. Placez une grille au milieu du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Beurrez le fond et les parois d'un moule de 30 cm x 20 cm.
2. Dans une terrine, tamisez ensemble la farine, la levure et le sel.

3. Dans une autre terrine, mélangez le beurre, le sucre brun, les œufs et la vanille liquide. Incorporez la farine tout en travaillant délicatement. Versez les noix de pécan grillées et les copeaux de caramel. Garnissez votre moule, égalisez.

4. Mettez au four pendant 20 à 30 minutes. Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau : celle-ci doit ressortir sèche.

5. Sortez du four et laissez complètement refroidir sur une grille. Découpez en 12 parts égales.

Soigneusement enveloppés de film alimentaire, les blondies se conserveront à température ambiante deux jours.

VARIANTE

Blondies au chocolat noir Remplacez les copeaux de caramel par des copeaux de chocolat noir.





Inspirés du shortbread, ces biscuits sont recouverts d'un nappage fondant et fruité au citron. Si vous utilisez des citrons doux, réduisez le sucre destiné au glaçage à 600 g.

biscuits au citron / *Pour une douzaine de parts*

Pâte

240 g de beurre doux (à température ambiante)
120 g de sucre en poudre
480 g de farine
1 pincée de sel

Garniture

6 œufs
720 g de sucre en poudre
120 g de farine
Le jus de 2 citrons frais
10 g de zeste de citron râpé
sucre
1 pincée de sel

1. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Graissez le fond et les parois d'un moule de 30 cm x 20 cm.
2. Dans une terrine, fouettez le beurre au mixeur électrique à vitesse moyenne durant 40 à 50 secondes jusqu'à ce qu'il devienne

crémeux. Ajoutez le sucre et le sel tout en remuant. Incorporez la farine en deux fois. Travaillez la pâte 2 minutes environ pour qu'elle soit bien homogène. Versez-la uniformément dans le moule ; Recouvrez de film alimentaire et pressez avec vos doigts pour l'aplatir. Retirez le film.



biscuits au citron

6. Sortez du four et laissez refroidir complètement sur une grille. Découpez en 12 tranches égales.
7. Vos gâteaux se conserveront à température ambiante durant deux à trois jours. Enveloppez-les soigneusement de film alimentaire.

Juste avant de servir, saupoudrez de sucre.

3. Enfournez pendant 20 minutes environ. La croûte doit devenir brun doré.

Pour la garniture :

4. Dans une terrine, mélangez les œufs, le sucre, la farine et le sel. Fouettez à la main. Ajoutez le jus et le zeste de citron tout en continuant à travailler.

5. Sortez le moule du four et réduisez la température à 160 °C (thermostat 3). Versez uniformément la garniture sur la pâte. Enfournez de nouveau pendant 30 minutes. La garniture doit être ferme au toucher.

Ces gâteaux fins doivent leur croustillant aux biscuits réduits en poudre que nous mélangeons au beurre. Réalisés sans les pépites de chocolat, on les appelle Hello Dollies. Et nous avons baptisé Hula Dollies, notre recette « hawaïenne » au café et aux noix de macadamia.

biscuits croustillants / *Pour une douzaine de parts*

71

120 g de beurre doux fondu
480 g de biscuits à la farine complète réduits en poudre
(éventuellement aromatisés à la cannelle)
360 g de noix de coco râpée
360 g de noix de pécan légèrement grillées (voir page 16) et concassées
360 g de copeaux de chocolat noir
360 g de pépites de caramel au beurre
40 cl de lait condensé

1. Glissez une grille au milieu du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5).
2. Dans une terrine, mélangez le beurre et les biscuits pulvérisés jusqu'à obtenir une consistance homogène. Versez dans un moule de 30 cm x 20 cm. Pressez avec vos doigts pour égaliser. Saupoudrez avec la noix de coco râpée, puis avec les noix de pécan grillées, les copeaux de chocolat et finissez par les pépites de caramel au beurre. Nappez avec le lait condensé.
3. Enfouissez pendant 30 à 35 minutes. Le lait concentré doit être doré et bouillonner légèrement au centre.
4. Sortez du four et laissez refroidir complètement sur une grille. Coupez en 12 parts égales.

Soigneusement emballés, les biscuits peuvent se conserver jusqu'à deux jours à température ambiante.



VARIANTES

Hello Dollies Supprimez les pépites de caramel.

Hula Dollies Remplacez les noix de pécan par des noix de macadamia. À la place du chocolat noir, utilisez du chocolat blanc et supprimez le caramel. Faites fondre 30 g de café instantané dans 3 cuillerées à café d'eau et ajoutez-les au lait condensé avant de le verser sur la pâte.



Délicieusement acidulés, ces biscuits sont le plus souvent fourrés aux abricots, aux myrtilles ou aux airelles. Mais vous pouvez varier le plaisir en utilisant des pommes, des dattes, des figues, des prunes ou des griottes. Plus les fruits sont acides, plus ils requièrent de sucre (que vous ajouterez très progressivement en commençant par une dose minimale) et inversement.

crumble aux fruits secs / *Pour une douzaine de parts*

960 g de fruits secs (dattes, figues, abricots...)
120 à 240 g de sucre en poudre
selon l'acidité du fruit (voir ci-dessus)
720 g de flocons d'avoine (non précuits)
360 g de farine
240 g de sucre brun
1 1/2 cuillerée à café de cannelle en poudre
4 g de levure
240 g de beurre doux fondu
50 cl d'eau
3 pincées de sel

1. Dans une casserole, versez les fruits secs, le sucre en poudre et 50 cl d'eau. Placez sur le feu et remuez fréquemment jusqu'à ce que les fruits ramollissent et absorbent

tout le liquide. Le temps de cuisson variera en fonction du type et du degré de dessiccation des fruits. Ôtez du feu et laissez refroidir quelques minutes,

puis transférez les fruits dans un robot. Broyez-les grossièrement.

2. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Beurrez le fond et les parois d'un moule de 30 cm x 20 cm.

3. Dans une terrine, mélangez les flocons d'avoine, la farine, le sucre brun, la cannelle, le sel et la levure. Remuez bien. Ajoutez le beurre sans cesser de tourner jusqu'à obtenir une consistance homogène et friable. Prélevez 480 g du mélange et mettez de côté. Garnissez uniformément le moule avec le reste de la préparation. Répartissez uniformément la purée de fruits sur la pâte. Finissez en versant en couche régulière les 480 g réservés. Aplatissez délicatement.

4. Mettez au four pendant 20 à 30 minutes. Le crumble doit être légèrement brun et ferme.



5. Sortez du four et laissez refroidir complètement. Coupez en 12 parts égales.

Soigneusement enveloppés, les biscuits se conserveront à température ambiante jusqu'à deux jours.

La noix de pécan est simplement mais délicieusement mise en valeur dans ces biscuits croustillants. Pour une présentation raffinée, vous pouvez les décorer d'un filet de chocolat amer (voir page 21) en forme de zigzag.

biscuits

à la noix de pécan / *Pour une douzaine de parts*

Pâte

240 g de beurre doux (à température ambiante)

120 g de sucre en poudre

480 g de farine

1 pincée de sel

Garniture

360 g de sucre brun

12 cl de sirop de maïs

120 g de beurre

60 g de crème fraîche épaisse

2 cuillerées à café de vanille liquide

500 g de noix de pécan légèrement grillées (voir page 16)
et concassées

1. Glissez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Beurrez le fond et les parois d'un moule de 30 cm x 20 cm.

Pour la pâte :

2. Dans une terrine, battez le beurre durant 45 secondes avec un mixeur électrique. Il doit devenir crémeux. Ajoutez le sucre

et le sel tout en continuant à remuer. Incorporez la farine en deux fois et mélangez durant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Versez la préparation dans le moule et recouvrez-la de film alimentaire. Pressez délicatement pour aplanir. Ôtez le film alimentaire.

3. Enfournez pendant une vingtaine de minutes. La croûte doit être brun doré.

4. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.

Pour la garniture :

5. Dans une casserole, mélangez le sucre brun, le sirop de maïs et le beurre. Faites chauffer à feu moyen et portez à ébullition sans cesser de remuer. Retirez la casserole du feu, ajoutez la crème et la vanille. Mélangez bien. Ajoutez les noix de pécan.

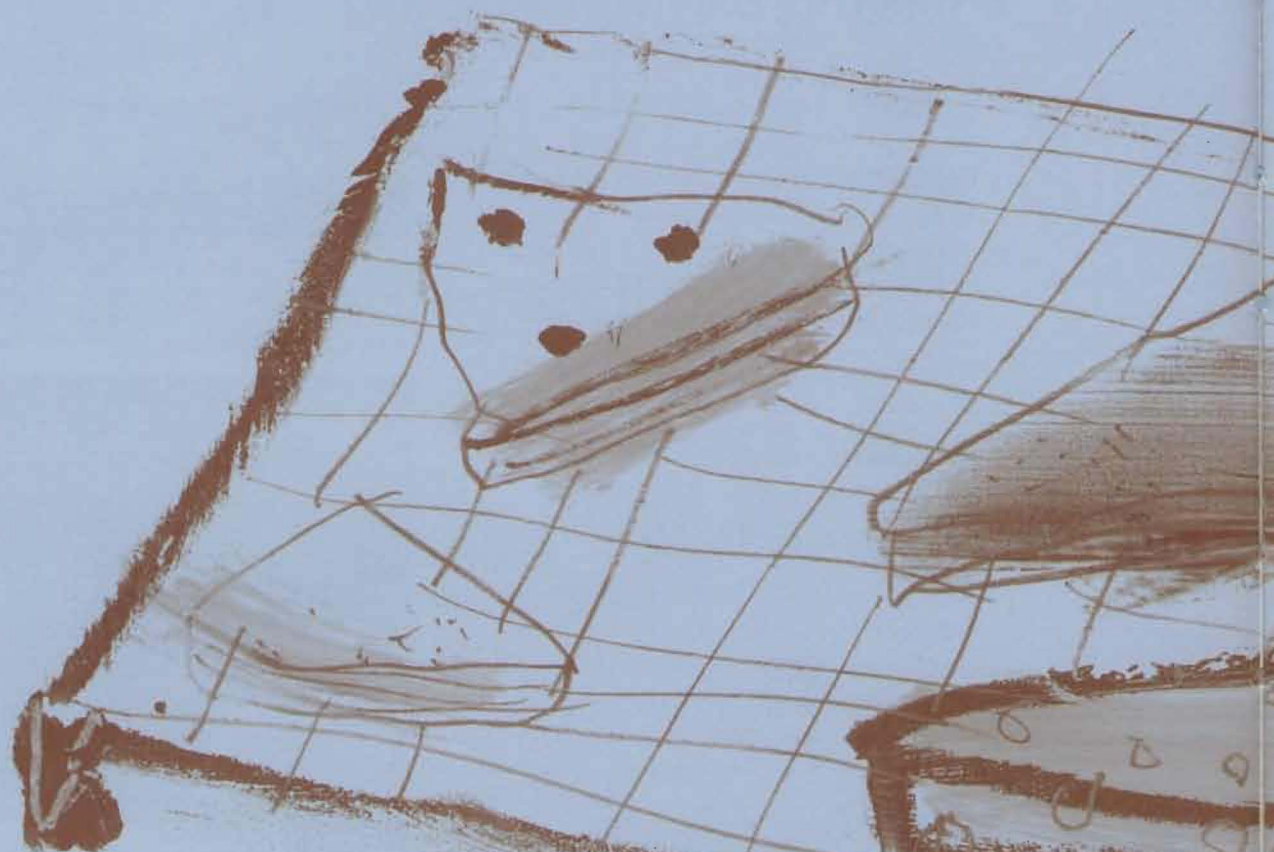
6. Versez la garniture sur la pâte en l'étalant bien. Enfournez de nouveau durant 20 à 25 minutes. La garniture doit faire des bulles.

7. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.

8. Découpez en 12 parts. Égalisez les bords si nécessaire.

Vous pouvez conserver vos biscuits soigneusement enveloppés durant deux jours.





scones à la crème cake au citron et aux graines de pavot cake à la banane
cake au citron et aux graines de pavot cake à la banane et aux noix cake
aux graines de pavot cake à la banane et aux noix cake au potiron et aux
pavot cake à la banane et aux noix cake au potiron et aux raisins cake cro

SCONES, QUICK BREADS
ET CAKES

et aux noix cake au potiron et aux raisins cake croustillant scones à la crème
e au potiron et aux raisins cake croustillant scones à la crème cake au citron et
x raisins cake croustillant scones à la crème cake au citron et aux graines de
roustillant scones à la crème cake au citron et aux graines de pavot cake à la

Tout le secret de la texture mousseuse du scone traditionnel tient dans le travail de la pâte qui doit être à la fois rapide et délicat. Et pour lui conserver sa souplesse, veillez à ne pas trop la cuire. Accompagnés de lemon curd (crème au citron) ou d'une confiture de fruits, ces scones se dégusteront avec une tasse de thé Earl Grey très parfumé.

scones

à la crème / *Pour 8 parts*

720 g de farine
60 g de sucre en poudre
4 cuillerées à café de levure chimique
120 g de beurre doux et froid,
coupé en petits morceaux.
240 g de crème fraîche épaisse
120 g de raisins de Corinthe,
d'airelles ou de gingembre
confit émincé
3 pincées de sel

1. Placez une grille au centre du four et préchauffez à 200 °C (thermostat 5/6). Chemisez une plaque de papier sulfurisé ou siliconé.

2. Dans une terrine ou le bol d'un robot, mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel jusqu'à incorporation totale. Ajoutez le beurre froid et travaillez à la main ou au robot jusqu'à ce que la pâte soit granuleuse. Ajoutez la crème, les raisins secs et les

airelles ou le gingembre. Malaxez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient incorporés (la consistance reste granuleuse).

3. Versez la préparation sur un plan de travail légèrement fariné. Pétrissez délicatement et rapidement pour agglomérer la pâte (20 à 30 secondes suffisent). Étalez la pâte en un disque plat de 2,5 cm d'épaisseur et de 20 cm de diamètre environ. Découpez-la en 8 parts triangulaires



scones à la crème



avec un couteau fariné. Disposez les parts sur la plaque chemisée, à 5 cm d'intervalle.

4. Enfournez pendant 18 à 20 minutes. Les scones doivent être légèrement dorés et souples en leur centre.

5. Sortez du four. Avec une spatule, transférez les scones sur une grille et laissez refroidir quelques minutes. Servez-les chauds ou tièdes.

Les scones se conserveront dans une boîte hermétique de deux à trois jours.

Vous apprécierez ce petit cake au citron et graines de pavot avec un thé d'après-midi finement parfumé. Joliment enveloppé de cellophane et enrubanné de satin, il fera un savoureux cadeau.

cake au citron et aux graines de pavot / *Pour une douzaine de parts*

25 cl de yaourt au lait entier
60 g de graines de pavot
180 g de farine
2 1/2 cuillerées à café de levure chimique
120 g de beurre doux fondu et tiédi
170 g de sucre en poudre
2 œufs (à température ambiante)
30 g de zeste de citron émincé ou râpé
1,5 cl de jus de citron frais
1 pincée de sel

Glaçage au citron

90 g de sucre en poudre
6 cl de jus de citron frais

1. Dans une terrine ou un verre doseur, mélangez le yaourt et les graines de pavot. Laissez reposer une heure environ pour que les graines s'imbibent.

2. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 5). Beurrez le fond et les parois d'un moule

à cake. Chemisez le fond de papier sulfurisé ou siliconé.

3. Dans une terrine, tamisez ensemble la farine, la levure et le sel.

4. Dans une autre terrine, mélangez le beurre, le sucre, les œufs, le zeste et le jus



de citron, les graines de pavot et le yaourt. Ajoutez le mélange farine-levure, en deux fois et tournez délicatement jusqu'à incorporation totale. Garnissez le moule.

5. Mettez au four pendant 1 heure. Vérifiez la cuisson en glissant une lame, dans le gâteau, qui doit ressortir sèche.

6. Dans une petite casserole, mélangez le sucre et le jus de citron. Faites chauffer à feu doux et remuez jusqu'à dissolution complète du sucre. Retirez du feu.

7. Sortez le cake du four. Incisez la croûte, puis avec un pinceau, étalez le glaçage qui doit être entièrement absorbé. Laissez refroidir.

8. Une fois le cake refroidi, passez la lame d'un couteau ou d'une spatule le long des parois pour détacher le gâteau.

Retournez le moule en maintenant la partie supérieure du gâteau avec votre main. Posez et démoulez sans oublier d'enlever le papier sulfurisé.

9. Emballez le cake de film alimentaire et laissez-le reposer à température ambiante une nuit. Son goût se développera pleinement et vous le trancherez plus aisément.

Vous pouvez également le conserver pendant une semaine. Coupez-le en 12 parts égales avant de servir.

Le cake à la banane a ses inconditionnels. En voici une version particulièrement savoureuse, enrichie à la noix de macadamia et recouverte d'une fine couche de gingembre au sucre. Une tasse de moka l'accompagnera à merveille. Notre secret : choisissez des bananes mûres (la peau doit être tachetée ou entièrement brune) qui lui donneront toute sa saveur et son moelleux.

cake à la banane et aux noix / *Pour une douzaine de parts*

600 g de farine
2 cuillerées à café de levure chimique
120 g de beurre doux fondu et tiédi
480 g de sucre brun
2 œufs (à température ambiante)
480 g de bananes mûres réduites en purée (voir ci-dessus)
2 cuillerées à café de vanille liquide
240 g de noix de macadamia légèrement grillées (voir page 16)
et concassées
2 pincées de sel

Croûte au gingembre
60 g de sucre en poudre
3 cuillerées à café de gingembre frais râpé

1. Placez votre grille au centre du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Beurrez le fond et les parois d'un moule

à cake. Chemisez le fond de papier sulfurisé ou siliconé.

2. Dans une terrine, tamisez ensemble la farine, la levure et le sel.

3. Dans une autre terrine, mélangez le beurre, le sucre brun, les œufs, la purée de banane et la vanille liquide. Ajoutez le mélange farine-levure en deux fois et tournez délicatement jusqu'à incorporation totale. Versez les noix. Garnissez le moule de la préparation.

4. Enfournez pendant 20 à 30 minutes. Le dessus doit être ferme.

Croûte au gingembre :

5. Dans un bol, mélangez le sucre en poudre et le gingembre.

6. Sortez le gâteau du four et saupoudrez-le uniformément avec la préparation au gingembre. Enfournez de nouveau pendant 1 heure. Pour vérifier la cuisson, glissez une lame qui doit ressortir légèrement humide.

7. Sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir sur une grille.

8. Une fois le biscuit refroidi, passez une lame ou une spatule le long des parois pour détacher la pâte. Retournez le moule en maintenant la partie supérieure avec votre main. Posez et démoulez. Ôtez le papier sulfurisé.

9. Enveloppez soigneusement votre gâteau de film alimentaire et laissez reposer une nuit à température ambiante pour que son arôme se déploie.

Vous pourrez le conserver durant une semaine.

Tranchez en 12 parts égales avant de servir.

Tendre et épicé, ce cake fourré au potiron et aux raisins évoque les saveurs de l'automne. Au moment de servir, nappez les tranches de fromage blanc onctueux.

cake au potiron et aux raisins / *Pour douze parts*

360 g de farine
2 1/2 cuillerées à café de levure chimique
3 cuillerées à café de cannelle en poudre
1 1/2 cuillerée à café de clous de girofle moulus
1/2 cuillerée à café de noix de muscade râpée
120 g de beurre doux fondu et tiédi
480 g de sucre brun
2 œufs (à température ambiante)
360 g de potiron en purée
240 g de raisins secs
2 pincées de sel

1. Insérez une grille à mi-hauteur du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Beurrez le fond et les parois d'un moule à cake. Chemisez le fond de papier sulfurisé.

2. Dans une terrine, tamisez ensemble la farine, la levure, le sel, la cannelle, les clous de girofle et la noix de muscade.

3. Dans une autre terrine, mélangez le beurre, le sucre brun, les œufs et la purée

de potiron jusqu'à obtenir une consistance homogène. Incorporez la farine en deux fois sans cesser de tourner. Ajoutez les raisins. Versez la pâte dans le moule.

4. Enfournez pendant 1 heure et 15 minutes. Plongez une lame pour vérifier le degré de cuisson. Elle doit ressortir sèche.

5. Sortez le cake du four et laissez-le refroidir sur une grille.



6. Une fois le gâteau refroidi, passez une lame ou une spatule le long des parois du moule pour le détacher. Retournez le moule en maintenant la partie supérieure d'une main. Posez et démoulez. Retirez le papier sulfurisé.

Laissez reposer une nuit à température ambiante après l'avoir soigneusement enveloppé de film alimentaire. Son goût se développera et il sera plus facile à découper.

Vous pouvez également le conserver durant près d'une semaine. Tranchez en 12 parts égales avant de servir.



Cette version du traditionnel « crumb cake » est moelleuse à souhait grâce au yaourt au lait entier que nous y ajoutons. Servez-la chaude ou tiède avec une tasse de café brûlant.

cake

croustillant / *Pour douze parts*

Garniture

480 g de farine

240 g de sucre brun

3 cuillerées à café de cannelle en poudre

180 g de beurre doux fondu et tiédi

1 pincée de sel

Pâte

960 g de farine

240 g de sucre brun

240 g de sucre en poudre

4 cuillerées à café de levure chimique

120 g de beurre doux fondu et tiédi

4 œufs (à température ambiante)

3 cuillerées à café de vanille liquide

480 g de yaourt au lait entier (à température ambiante)

2 pincées de sel

1. Glissez une grille au centre du four et préchauffez à 180 °C (thermostat 4/5). Graissez généreusement un moule de 30 cm x 20 cm.
2. Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre brun, la cannelle et le sel. Versez le beurre fondu et travaillez la préparation du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse.

Pour la pâte :

3. Dans une terrine, mélangez la farine, les sucres, la levure et le sel. Ajoutez le beurre, les œufs, la vanille liquide et le yaourt. Fouettez au mixeur électrique à vitesse modérée durant 2 minutes. La consistance doit être homogène et crémeuse.
4. Garnissez le moule de la préparation et lissez la surface avec une spatule. Répartissez la garniture uniformément sur le dessus.
5. Enfourez pendant 40 à 45 minutes. La pâte doit être légèrement élastique en son centre et la lame de votre couteau doit ressortir sèche.

6. Sortez le gâteau du four et laissez-le complètement refroidir.
7. Soigneusement enveloppé de film alimentaire, le gâteau se conservera à température ambiante durant deux jours. Coupez 12 parts égales avant de servir. Saupoudrez-les éventuellement de sucre.

VARIANTES

Cake croustillant aux fruits

Répartissez 960 g de myrtilles, de cerises dénoyautées, d'oreillons d'abricot ou de prune, ou encore de quartiers de pêche sur la pâte que vous venez de verser dans le moule. Ajoutez ensuite la garniture et enfourez.

Cake croustillant aux noix Ajoutez 360 g de noix hachées à la garniture avant de la répandre sur la pâte.



index

b

Biscotti 27
Biscotti au chocolat 28
Biscotti au gingembre 28
Biscotti aux fruits secs 28
Biscotti aux petites
de chocolat 28
Biscuits à la noix
de pécan 76
Biscuits au citron 69
Biscuits croustillants 71
Blondies 66
Blondies
au chocolat noir 67
Brownies à la gelée de
framboises 65
Brownies au café 65
Brownies fondants 64
Brownies glacés 61

c

Cake à la banane
et aux noix 86
Cake au citron et
aux graines de pavot 81
Cake au potiron et
aux raisins 88
Cake croustillant 91

Cake croustillant
aux fruits 92
Cake croustillant
aux noix 92
Carmelitas 59
Cookies au beurre
de cacahuète 50
Cookies au beurre
de cacahuète et
au chocolat 51
Cookies au chocolat blanc
et aux noix
de macadamia 30
Cookies aux flocons
d'avoine et au beurre
de cacahuète 49
Cookies aux flocons
d'avoine et au caramel 49
Cookies aux flocons
d'avoine et aux pépites
de chocolat 49
Cookies aux flocons
d'avoine et aux raisins 48
Cookies aux perles
de chocolat 29
Cookies Linzer 54
Craquants au gingembre
et à la mélasse 45
Crumble aux fruits secs 74

h

Hello Dollies 73

Hula Dollies 73

m

Macarons

à la noix de coco 35

Macarons à la noix de coco

au chocolat 35

Madeleines 39

Mudpies au chocolat 31

Mudpies au moka 32

p

Petits gâteaux russes 37

s

Scones à la crème 80

Shortbreads 43

Shortbreads au chocolat 44

Snickerdoodles 52

capacités et contenances

1 cuillère à café	0,5 cl	5 cm ³	5 g (café, sel, sucre)
1 cuillère à dessert	1 cl	10 cm ³	
1 cuillère à soupe	1,5 cl	15 cm ³	8 g (cacao, café) 12 g (farine, beurre, crème fraîche) 15 g (sucre en poudre)
1 tasse à café	10 cl	100 cm ³	
1 tasse à thé	12 à 15 cl	200 à 250 cm ³	
1 bol	35 cl	350 cm ³	225 g (farine) 320 g (sucre en poudre) 260 g (raisins secs) 260 g (cacao)
1 grand verre	25 cl		250 cm ³ 150 g (farine) 220 g (sucre en poudre) 170 g (cacao)
1 verre à moutarde	15 cl		110 g (farine) 140 g (sucre en poudre) 120 g (cacao) 120 g (raisins secs)

Pour indication :

1 pincée de sel : 1,25 g

À l'heure du thé

25 RECETTES DÉLICIEUSES de biscuits et leurs variantes



Se détendre en buvant un thé fumant ou une tasse de café noir fait partie des plaisirs simples de la vie. Qui ne résisterait alors à la tentation d'y ajouter quelque douceur sucrée ? Les auteurs, experts de longue date en pâtisserie, ont réuni pour vous les meilleures recettes qu'ils vous livrent avec leurs astuces et leurs tours de main qui vous permettront de réussir à la perfection cookies au chocolat, brownies fondants, biscuits à la noix de pécan, scones moelleux... *À l'heure du thé* ouvre de nouveaux horizons à votre gourmandise !



9 782845 501270