



Si, dans l'imaginaire, le mot **dessert** est associé au sucré et à la douceur, ce vocable recouvre un véritable univers de saveurs, d'ingrédients, de consistances et de présentations. Tous les desserts proposés dans ce livre sont (à quelques exceptions près) faciles à réaliser et donneront le résultat escompté.

Certaines préparations peuvent même se faire avec des enfants, ce qui est aussi un moment de partage incomparable.

Ces pâtisseries de maison seront toujours appréciées et le plaisir de les servir sera alors sans égal.



8,50 €
CODE BELIN 520127
ISBN 2-84350-127-X

Desserts

Carnet de cuisine

ROMAIN PAGES ÉDITIONS

Sommaire

Introduction

page 4

Recettes

page 7

Index

page 94

Carnet de cuisine

Desserts

Introduction et recettes de

Catherine Leclère-Ferrière

Photographies de

Jean-Pierre Duval

Romain Pages Éditions

Introduction

Si, dans l'imaginaire, le mot dessert est associé au sucré et à la douceur, ce vocable recouvre un véritable univers. Univers de saveurs, d'ingrédients, de consistances et de présentations. La créativité de l'homme pour satisfaire ses besoins alimentaires et les transmuter en plaisirs gustatifs, esthétiques, olfactifs est illimitée. L'art culinaire est un art de la transformation, de la mise en valeur, de l'élaboration et de la diversification.

La notion de dessert est, en France, relativement récente.

La cuisine médiévale ne distingue pas les mets sucrés ou salés comme catégories culinaires. Les plats se succèdent sur un autre mode.

Au ^{xvi}^e siècle, « l'issue de repas » fait apparaître les douceurs sur la table qui vient d'être desservie. Y sont alors disposés dragées aux épices, fruits confits, etc., et c'est au milieu du ^{xix}^e siècle que le dessert tel que nous le connaissons émerge. La notion de dessert se modifie encore de nos jours avec certains repas pris en dehors de la maison et avec la consommation de pâtisseries classiques ou élaborées déjà prêtes.

Cependant, nous préparons toujours avec plaisir un dessert que nous servons pour la fin d'un repas festif ou pour une collation, avec un café, un thé, ou un vin cuit. Le dessert doit alors être léger ou robuste, acide ou suave. Il sera d'abord adapté à la saison et aux invités.

L'art de recevoir simplement, de régaler ses invités par des mets que l'on a préparés soi-même, est une contribution à la convivialité et au savoir-vivre retrouvé. Nous apprécions de plus en plus de prendre le temps de préparer un plat ou un repas, qui permet de prendre celui de le partager et de le déguster.

La confection d'un dessert maison sera toujours appréciée.

Certaines préparations peuvent se faire avec des enfants, ce qui est aussi un moment de partage incomparable.

Tous les desserts que je propose dans ce livre sont (à quelques exceptions près) faciles à réaliser et donneront le résultat escompté. Ce sont des pâtisseries de maison. Elles ne rivalisent pas avec les préparations des pâtisseries. En effet, ceux-ci exercent un métier spécialisé qui demande art, savoir-faire, technique et matériel spécifique.

La pâtisserie de maison nécessite cependant de la rigueur, pour certaines préparations, et demande beaucoup d'attention. Les secrets de sa réussite : utiliser des produits de saison locaux et la préparer avec sérénité.

Le plaisir de la servir sera alors sans égal.



Poires au vin

Dessert de saison à préparer avec de bonnes poires de verger et un bon vin rouge un peu corsé.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingédients

8 poires

1 citron

1 orange

50 cl de vin rouge

1 branche de cannelle

1 clou de girofle

1 étoile d'anis

laurier

Préparation

Épluchez les poires.

Mettez le vin rouge dans une casserole avec le citron et l'orange coupés en deux, ainsi que la garniture aromatique. Laissez frémir de 20 à 30 minutes, voire 1 heure, selon les poires.

Laissez refroidir le tout.

Dressez dans une assiette creuse la poire en éventail avec son jus.

Pour 4 personnes.

Fruits pochés au thé vert

Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes

Au frais : 5 heures

Ingédients

4 oranges

1 grappe de raisin

2 poires

2 bananes

10 cuillères à soupe de miel

1 gousse de vanille

10 feuilles de menthe fraîche

2 sachets de thé vert

Préparation

Nettoyez les feuilles de menthe. Faites bouillir 25 cl d'eau et versez-la sur les feuilles de menthe.

Ajoutez les sachets de thé vert, la gousse de vanille fendue en deux et laissez infuser 15 minutes. Filtrez le thé et ajoutez le miel.

Pelez les oranges, les bananes et les poires. Coupez-les en quartiers, en rondelles ou en morceaux.

Égrainez les raisins.

Versez le liquide chaud sur les fruits et laissez reposer au frais pendant 5 heures.

Pour 6 personnes.





Pommes au miel épicé

les épices parfument discrètement les pommes, le miel les enrobe.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 heure

Ingédients

4 pommes (golden ou
reinettes)
1/2 citron
100 g de miel
(d'acacia ou de lavande)
4 étoiles d'anis (badiane)
4 graines de cardamome
1 bâton de vanille
1 bâton de cannelle

Préparation

Versez le miel dans une casserole. Ajoutez 40 cl d'eau ainsi que les étoiles d'anis, la cardamome, la vanille et la cannelle. Portez à ébullition, environ 10 minutes. Épluchez les pommes en laissant leur pédoncule. Frottez les fruits avec le jus de citron afin qu'ils ne s'oxydent pas. Plongez-les dans le sirop bouillant et laissez-les cuire doucement pendant 30 minutes sans couvrir. Retournez les fruits de temps en temps. Égouttez les pommes et disposez-les dans un plat. Faites réduire le sirop pendant 20 minutes. Nappez-en les fruits. Servez chaud, tiède ou froid.
Pour 4 personnes.

Crémet aux fraises Cette recette des pays de la Loire se prépare avec du fromage blanc et de la crème fraîche fermière, qui sont d'excellente qualité au printemps. À la même époque, on ramasse les fraises. Choisissez-les petites et goûteuses pour ce dessert de saison.



Préparation/cuisson

À l'avance : 4 heures

Préparation : 20 minutes

Ingédients

300 g de crème fraîche
300 g de fromage en faisselle
100 g de sucre glace
3 blancs d'œufs
1 kg de fraises
sel

Préparation

À l'avance, battez la crème fraîche très froide avec le sucre glace. Incorporez-la délicatement au fromage blanc bien égoutté. Ajoutez enfin les blancs battus en neige très ferme avec une pincée de sel.

Mettez au frais pendant 4 heures dans une passoire fine posée sur un plat en terre.

Présentez ce crémet démoulé, entouré de fraises.

Ajoutez du sucre selon le goût de chacun.

Pour 6 personnes.

Clafoutis aux cerises C'est un dessert de ferme, préparé avec les fruits frais de saison. Le fruit le plus communément utilisé est la cerise noire, et c'est d'ailleurs avec elle que ce dessert est le plus savoureux. Ce gâteau est meilleur si on laisse les noyaux des cerises, car ceux-ci donnent du goût, mais il est moins pratique à manger !

Préparation/cuisson

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingédients

500 g de cerises
80 g de farine
120 g de sucre
2 verres de lait
3 œufs
sel



Préparation

Ôtez les queues des cerises et rincez-les.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre en poudre et une pincée de sel.

Ajoutez les œufs entiers en mélangeant doucement, puis le lait. Cela doit constituer un mélange homogène.

Beurrez un plat en terre allant au four, déposez-y les cerises égouttées, versez la pâte dessus et faites cuire à four moyen, thermostat 6 (180 °C) pendant 40 minutes environ.

Servez tiède ou froid en saupoudrant de sucre au dernier moment.

Pour 6 personnes.



Biscuit roulé aux mûres

La cueillette des mûres est un des plaisirs de l'automne. On les ramasse au bord des innombrables chemins de campagne de France. Ce gâteau peut bien sûr être préparé avec d'autres fruits rouges, ou une confiture de fruits du jardin.

Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

90 g de farine

4 œufs

100 g de sucre

• Confiture de mûres :

300 g de mûres

150 g de sucre

Préparation

Rincez les mûres, mettez-les dans une casserole avec le sucre. Portez à ébullition et faites cuire doucement pendant la préparation du biscuit. Mélangez les jaunes et le sucre. Ajoutez la farine,

puis les blancs battus en neige. Étalez cette pâte sur une plaque beurrée en essayant de lui donner une forme carrée. Faites cuire au four thermostat 7 (210 °C), pendant 10 minutes. Sortez puis retournez le biscuit sur un torchon humide bien essoré, étalez le mélange de mûres sur toute la surface et roulez. Cette opération est très simple si elle est effectuée immédiatement à la sortie du four, quand le biscuit est très souple. Les mûres cuites coulent parfois un peu mais cela est délicieux.

Pour 6 personnes

Pruneaux au vin de Bergerac. Les pruneaux d'Agen ont la réputation d'être les meilleurs. Ils sont séchés au four ou au soleil. Leur renommée est méritée. Vous pouvez utiliser un vin de votre choix pour préparer ce dessert, mais un vin du Sud-Ouest est conseillé.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

1,5 kg de pruneaux
dénoyautés
2 oranges
2 citrons
1 litre de framboises en pulpe
200 g de crème de cassis
1 bouteille de vin rouge
250 g de sucre
10 cm de bâton de cannelle

Préparation

Mélangez vin rouge, pulpe de framboises, crème de cassis, cannelle et sucre. Portez le tout à ébullition. Écumez si besoin, puis ajoutez les pruneaux. Terminez avec les oranges et les citrons coupés en rondelles, et recouvrez d'un papier sulfurisé. Laissez frémir 5 minutes et laissez refroidir. Servez les pruneaux dans des coupes, avec un peu de jus. On peut agrémenter d'une boule de glace à la vanille. Ce dessert se conserve plusieurs jours au réfrigérateur.

Pour 10 personnes.





Gâteau aux amandes L'amandier est un arbre que l'on trouve dans toutes les anciennes exploitations agricoles du Sud de la France, en bordure de champ ou de chemin. Il est maintenant cultivé et donne des récoltes abondantes. Les fruits sont délicieux frais, mais ils sont surtout utilisés secs dans la cuisine.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingédients

125 g de sucre

4 œufs

125 g de beurre

250 g d'amandes en poudre

60 g de farine bise
(ou blanche)

Préparation

Dans un plat en terre, mélangez le sucre et les jaunes d'œufs, jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Ajoutez et mélangez successivement le beurre ramolli, la poudre d'amandes, la farine et enfin les blancs battus en neige très ferme. Versez cette préparation dans un moule beurré et mettez à cuire à four doux, thermostat 5/6 (180 °C), pendant 30 minutes. Sortez, laissez refroidir 5 minutes et démoulez.

Ce gâteau est meilleur froid.
Pour 6 personnes.



Gâteau moelleux aux noix et

au chocolat. Ramassées à partir du mois d'octobre, les noix sont conservées au sec et peuvent être utilisées tout l'hiver pour préparer ce gâteau moelleux et léger. Le nappage au chocolat le rend fondant.

Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingédients

50 g de farine

3 jaunes d'œufs

15 blancs d'œufs

85 g de sucre

85 g de beurre

20 g de crème liquide

150 g de noix hachées

50 g de chocolat noir

Préparation

Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et le beurre fondu. Ajoutez la farine et les noix hachées. Montez les blancs d'œufs en neige très ferme et incorporez-les à la préparation de base. Versez dans un moule à génoise beurré et fariné. Faites cuire au four, thermostat 5/6 (170 °C), pendant 40 minutes. Laissez refroidir.

Faites bouillir la crème, ajoutez le chocolat, laissez tiédir : on obtient ainsi une ganache. À l'aide d'un pinceau, nappez le gâteau de ganache.

Laissez refroidir au frais pendant 3 heures.

Pour 8 personnes.



Leckerli au miel Le temps de l'Avent est la période des pâtisseries. À la mi-décembre, les maisons de Suisse exhalent les senteurs délicieuses des biscuits que l'on sort du four. Voici une recette parmi d'autres qui nous vient de Suisse alémanique.

Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 20 à 30 minutes

Ingédients

130 g de noisettes moulues

130 g d'amandes moulues

250 g de sucre glace

40 g d'orangeat haché ou de

fruits confits en petits dés

2 cuillères à soupe de miel

3 blancs d'œufs

le jus d'1 demi-citron

Préparation

Battez les blancs d'œufs en neige, ajoutez les amandes, les noisettes, 200 g de sucre glace, le miel et l'orangeat. Pétrissez le tout, formez une

boule avec la pâte, laissez reposer 1 heure au frais. Saupoudrez le plan de travail de sucre glace, abaissez la pâte à 5 millimètres d'épaisseur. Coupez des rectangles de 3 x 5 cm. Saupoudrez la plaque du four avec de la farine, posez dessus les leckerli sans trop les serrer. Faites cuire au four, thermostat 4 (120 °C), pendant 20 à 30 minutes. Préparez le glaçage avec le reste du sucre glace dilué dans du jus de citron. Badigeonnez les leckerli à la sortie du four. Laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie. Pour environ 60 biscuits.

Biscuits de Noël La fabrication des biscuits de Noël est une tradition bien établie en Suisse. Ils se préparent pendant la période de l'Avent, puis ils sont conservés dans des boîtes en fer jusqu'à Noël où ils font le bonheur des enfants.



Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

Repos : 15 minutes

Cuisson : 10 à 15 minutes

Ingédients

250 g de farine

125 g de beurre

125 g de sucre glace

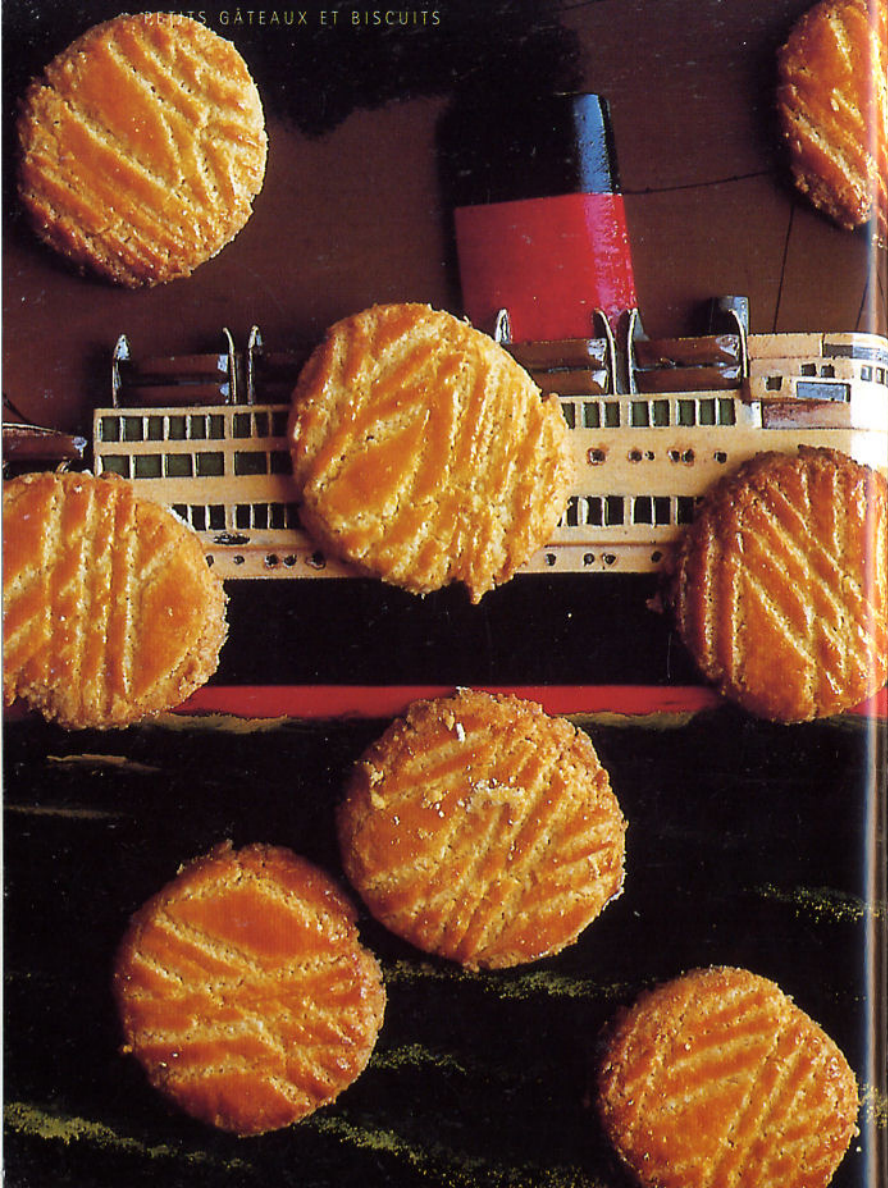
5 cl de lait

sel

Préparation

Sur un plan de travail, formez une fontaine de farine. À l'intérieur de celle-ci, ajoutez le sucre glace. Au milieu, versez le lait et une pincée de sel. Ajoutez le beurre en flocons en le ramollissant légèrement

avec le bout des doigts. Incorporez la farine en travaillant la pâte très délicatement. Formez rapidement une boule lisse ne collant plus à la table. Couvrez-la et laissez-la reposer au frais minimum 15 minutes. Abaissez la pâte par petites portions. Découpez à l'emporte-pièce. Préchauffez le four, thermostat 6 (180 °C), et posez les biscuits sur une plaque. Faites-les cuire 10 à 15 minutes. Lorsqu'ils sont dorés, laissez-les refroidir sur une grille à pâtisserie l'un à côté de l'autre.
Pour environ 50 biscuits.



Galettes bretonnes Ces petites galettes sont traditionnelles et très simples à réaliser. Elles sont préparées avec du beurre fermier demi-sel, ce qui leur donne un goût caractéristique. Quelle que soit l'heure du jour, elles seront toujours bienvenues. Elles se conservent plusieurs jours.

Préparation/cuisson

À l'avance : 1 heure

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingédients

250 g de farine

3 œufs

100 g de sucre en poudre

150 g de beurre demi-sel

levure de boulanger

sel

Préparation

Mettez le beurre à ramollir à température ambiante.

Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre et une pincée de sel. Ajoutez un œuf entier plus un jaune et le beurre coupé en petits

morceaux. Pétrissez à la main pour former une boule.

Laissez reposer au frais sous un torchon propre pendant 1 heure environ.

Étalez cette pâte sur une planche farinée en lui donnant 3 millimètres d'épaisseur environ. Dorez la surface de la pâte en étalant le jaune de l'œuf restant.

Dessinez des croisillons avec les dents d'une fourchette retournée. Découpez des ronds avec un verre dont vous farinez le bord.

Posez-les sur la plaque du four beurrée et faites cuire au four, thermostat 6 (180 °C), pendant 15 minutes environ. *Pour 4 personnes.*



Macarons Si l'origine de cette recette n'est pas clairement établie, elle est devenue une spécialité de plusieurs villes. Les macarons que l'on réalise à la maison sont bien sûr différents de ceux préparés par les pâtisseries, mais n'en sont pas moins exquis. Ils seront meilleurs un peu rassis, c'est-à-dire préparés un jour ou deux avant. Servez-les avec les petites crèmes aux œufs ou au moment du café, ou encore pour le thé.

Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingédients

220 g de sucre glace

(ou impalpable)

125 g d'amandes en poudre

4 blancs d'œufs

1 sachet de sucre vanillé

sel

Préparation

Mélangez les amandes en poudre et le sucre glace. Ajoutez le sucre vanillé, deux blancs d'œufs battus à la main avec une pincée de sel pour qu'ils soient mousseux.

Montez enfin les 2 autres blancs avec une pincée de sel pour qu'ils soient très fermes et incorporez-les très délicatement à la préparation.

Faites cuire au four dans des petits moules beurrés ou sur une plaque beurrée en petits tas, 15 minutes environ, thermostat 6 (180 °C).

À la maison, la solution des petits moules est plus simple, pour qu'ils ne s'étalent pas trop. Laissez refroidir 5 minutes environ avant de les démouler et collez-les par deux.

Pour 4 personnes.

Madeleines Cette recette ancienne de Commercy nécessite des moules spécifiques pour être parfaite. Ces moules s'achètent dans tous les commerces. Préparées à la maison, les madeleines sont de confection facile et gardent ce goût apprécié de tous.

Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

150 g de farine

150 g de sucre

125 g de beurre

2 œufs

zeste d'1 citron

sel

Préparation

Dans une terrine, mélangez les œufs entiers avec le sucre et une pincée de sel.

Travaillez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez la farine, mélangez

doucement, puis ajoutez le beurre fondu et le zeste de citron. Beurrez les moules avec du beurre ramolli, puis farinez-les légèrement avant de les remplir. Mettez à cuire à four doux, thermostat 4/5 (150 °C) pendant 7 minutes, puis à four chaud, thermostat 6/7 (190 °C) pendant 10 minutes de plus. Les madeleines doivent être bien dorées. Sortez-les tout de suite et démoulez-les quelques minutes après. Laissez-les refroidir avant de les manger. Les madeleines sont même meilleures un peu rassies.

Pour 6 personnes.



Gaufrettes de Mâcon Recette familiale ancienne, simple à réaliser avec un gaufrier électrique. Plaisir des enfants et des adultes pour les préparer et les déguster. Elles peuvent bien sûr se faire à l'avance et être conservées plusieurs jours dans une boîte en métal.

Préparation/cuisson

Préparation : 10 minutes

Repos : 1 heure

Cuisson : 30 minutes

Ingédients

50 cl de crème

40 cl de sucre

50 cl de farine

sel

Préparation

Versez la crème dans une terrine. Ajoutez le sucre et une pincée de sel. Mélangez. Ajoutez alors la farine en remuant. Lorsque le mélange

est homogène, laissez reposer 1 heure au moins au frais. Faites chauffer votre gaufrier en installant la grille fine. Versez une cuillère de pâte et fermez le gaufrier. Si la pâte ne s'étale pas assez, ajoutez dans la terrine un peu d'eau pour qu'elle soit juste assez fluide. Dès que les gaufrettes sont cuites, roulez-les sur un bâton en bois un peu long pour ne pas vous brûler. Laissez refroidir les gaufrettes avant de les ranger dans une boîte en fer. *Pour 8 personnes.*



Oreillettes La confection des oreillettes est très populaire au moment du carnaval. C'est une préparation simple et économique, souvent préparée en grande quantité pour cette fête.

Préparation/cuisson

Préparation et cuisson :
30 minutes

Ingédients

200 g de farine
1 œuf
30 g de beurre
30 g de sucre
1 cuillère à café de fleur
d'oranger
sucre glace
sel

Préparation

Dans un bol, versez la farine, une pincée de sel, le sucre et l'œuf entier. Mélangez avec le bout des doigts. Dans une casserole, faites fondre le beurre avec 1/2 verre d'eau et versez petit à petit dans le mélange en malaxant à la main. Cela doit former une boule compacte et

souple. Il est préférable de laisser cette pâte reposer 1 heure environ, mais ce n'est pas indispensable. Étalez la pâte sur une planche en bois saupoudrée de farine. La pâte doit être étalée, à son maximum, jusqu'à ce qu'elle soit presque transparente. Découpez-la en losanges. Versez dans une poêle, 1 cm d'huile de tournesol, faites-la chauffer à feu vif. Déposez-y les oreillettes, retournez-les, sortez-les lorsqu'elles sont dorées. Faites-les égoutter sur du Sopalin, mettez-les dans un plat et, lorsqu'elles sont froides, saupoudrez-les de sucre glace. Les oreillettes peuvent être mangées le jour même ou le lendemain, s'il en reste ! *Pour 4 personnes.*

Sorbet aux fruits de saison

Les sorbets préparés avec des fruits de saison qui viennent d'être récoltés dans les jardins sont incomparables. De plus, leur préparation est élémentaire. Ils se gardent au congélateur et permettent d'improviser des desserts en ajoutant des fruits frais pochés dans de l'eau sucrée quelques minutes, des coulis de fruits rouges et de la crème chantilly.



Préparation

Préparation : 15 minutes
Congélation avec une
Sorbetière : 20 minutes

Ingrédients

1 kg de fraises
200 g de sucre en poudre
le jus d'1 demi-citron

Préparation

Ôtez le pédoncule des fraises et rincez-les rapidement. Mixez la pulpe, ajoutez le sucre et le jus de citron. Mélangez bien et mettez dans la sorbetière pendant 20 minutes environ, pour que le sorbet soit brassé en glaçant. *Pour 6 personnes.*

Glace à la vanille Cette glace classique est simple à préparer. Elle peut être servie seule l'été ou avec des fruits frais ou un coulis de fruits rouges. Elle sert aussi à la confection de nombreux desserts tels que profiteroles, poires Belle-Hélène...



Préparation

Faites chauffer le lait et la crème avec la gousse de vanille incisée dans la longueur et grattée. Pendant ce temps, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre en les remuant jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Incorporez alors en remuant toujours le liquide bouillant. Remettez à feu doux quelques minutes en remuant pour que le mélange épaississe. Laissez refroidir avant de battre dans la sorbetière pendant 20 minutes environ. Gardez au congélateur jusqu'au moment de servir. *Pour 6 personnes.*

Préparation

À l'avance : 3 heures
Préparation : 30 minutes
Congélation avec une
Sorbetière : 20 minutes

Ingrédients

50 cl de lait
25 cl de crème fraîche liquide
1 gousse de vanille ou
1 sachet de sucre vanillé
6 jaunes d'œufs
200 g de sucre en poudre



Sorbet poire menthe Ce sorbet peut se consommer seul ou entrer dans la composition d'un dessert. Servez dans une coupe une demi-poire pochée dans un sirop légèrement épicé, une boule de sorbet, arrosez de chocolat chaud ou de coulis de fruits.

Préparation/cuisson

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Au frais : 5 heures

Ingédients

3 poires bien mûres

100 g de sucre cristallisé

5 cl de jus de citron

2 clous de girofle

2 cuillères à café de feuilles de menthe fraîches émincées

Préparation

Dans une casserole, faites bouillir 25 cl d'eau avec le jus de citron, le sucre et les clous de girofle. Faites réduire doucement le liquide pendant 15 minutes environ.

Ajoutez les poires pelées, coupées en deux et épinées puis laissez cuire 15 minutes de plus à feu doux. Lorsque les poires sont tendres, ôtez les clous de girofle, laissez refroidir le reste. Passez ensuite le sirop, les poires et les feuilles de menthe émincées au mixer et versez le mélange dans une sorbetière. Conservez au congélateur au moins 5 heures.

Sortez le sorbet 10 minutes avant de servir. Servez dans des verres ou des coupes individuelles.

Pour 4 personnes.



Nougat glacé aux fruits secs

Ce nougat constitue un dessert idéal pour les soirées chaudes de l'été.

Il peut aussi être servi à la fin d'un repas de fête.

Préparation/cuisson

À l'avance : 12 heures

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingédients

4 blancs d'œufs

250 g de sucre

1/2 l de crème fleurette

60 g de dattes

60 g de pruneaux

60 g de figues

60 g de raisins secs

60 g d'écorces d'oranges

coulis de fruits

• Sirop :

1 litre d'eau

300 g de sucre

eau de fleurs d'oranger

morceaux et faites-les macérer dans le sirop chaud. Laissez refroidir. Montez la crème fleurette en chantilly. Faites fondre à feu doux les 250 g de sucre restants avec 4 cuillères à soupe d'eau. Pendant ce temps, montez les blancs d'œufs en neige. Incorporez le sucre fondu et remuez jusqu'à refroidissement. Égouttez les fruits secs et mélangez-les à la crème montée puis au mélange blancs d'œufs-sucre. Habillez l'intérieur d'une terrine de papier sulfurisé. Versez-y la préparation puis couvrez la terrine avec du papier sulfurisé. Mettez-la dans le congélateur pendant 12 heures. Démoulez quelques minutes avant de servir.

Pour 6 personnes.

Préparation

Préparez le sirop en portant à ébullition 300 g de sucre avec 1 l d'eau et un peu d'eau de fleurs d'oranger. Coupez les fruits en petits

Mousse glacée aux fraises

Cette recette peut être préparée à l'avance au moment de la récolte des fraises et gardée au réfrigérateur. Les blancs d'œufs battus lui donnent une consistance fine et délicate.

Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

À l'avance : 24 heures

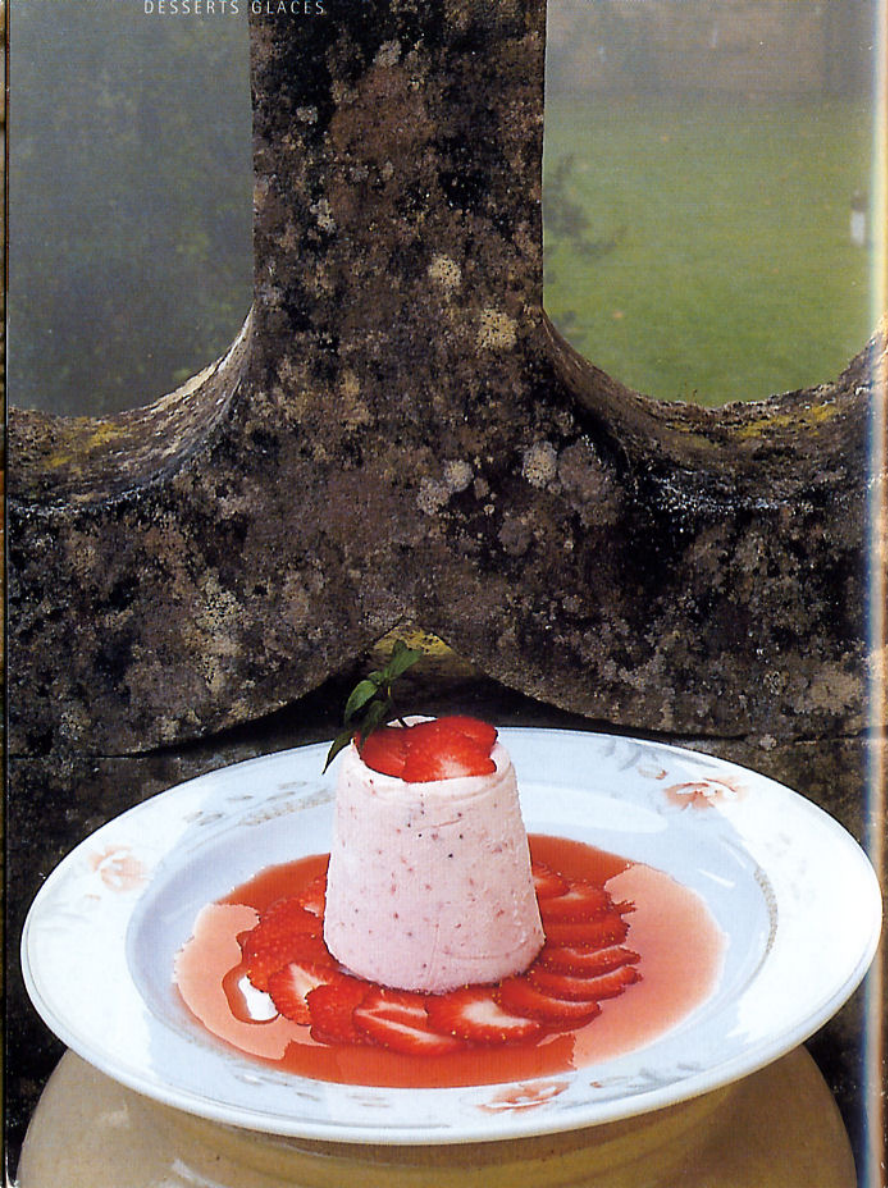
Ingrédients

400 g de fraises équeutées
4 grosses fraises
quelques feuilles de menthe
coulis de fraises (facultatif)
430 g de sucre en poudre
50 cl de crème fraîche liquide
2 blancs d'œufs
sel

Préparation

Lavez les fraises et essuyez-les avec du papier absorbant. Réduisez-les en purée à l'aide d'un mixeur. Ajoutez 400 g de sucre. Montez la crème fraîche en chantilly bien ferme. Incorporez-la à la pulpe de fraises. Montez les blancs d'œufs en neige

avec une pincée de sel. Dès qu'ils sont à moitié montés, ajoutez 30 g de sucre et continuez de battre. Mélangez ensuite à la pulpe de fraises. Entourez quatre ramequins de papier sulfurisé en le laissant dépasser de 6 cm du bord du ramequin. Maintenez-le avec un élastique. Répartissez le mélange fraises-blancs d'œufs dans chacun des ramequins. Gardez dans le congélateur jusqu'au lendemain. Au moment de servir, retirez le papier sulfurisé et décorez le dessus de chaque soufflé de fraises coupées en fines lamelles, de quelques feuilles de menthe et arrosez éventuellement d'un coulis de fraises.
Pour 4 personnes.



Profiteroles Les profiteroles sont des petits choux garnis. Sucrées, elles se dégustent avec plaisir et sont légères. Pour réussir les choux, il est important que la quantité d'eau et de farine soit équivalente en volume. Il est donc plus simple d'utiliser un verre pour les mesurer que de les peser. Les choux peuvent se préparer à l'avance.



Préparation/cuisson

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingédients

- Choux :
2 verres d'eau
2 verres de farine
100 g de beurre
4 œufs, sucre, sel
- Garniture :
Glace vanille
Sauce au chocolat
150 g de chocolat à cuire
50 g de beurre

Préparation

Dans une casserole, portez l'eau à ébullition avec une pincée de sel, une pincée de sucre et le beurre coupé en morceaux. Lorsque le beurre est complètement fondu, ôtez du feu, versez la farine d'un coup et mélangez vigoureusement avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la paroi de la casserole. Ajoutez les œufs entiers

un à un, en mélangeant toujours hors du feu. Beurrez une plaque de four et disposez la pâte à choux en petits tas avec une cuillère à café, en les espaçant. Mettez à cuire au four, thermostat 6-7 (200 °C), pendant 25 minutes environ. Ils doivent être gonflés, dorés et le dessus doit être ferme au doigt. Sortez-les et réservez-les jusqu'au moment de les servir. Préparez la sauce au chocolat : faites fondre ensemble à feu très doux le chocolat et le beurre avec trois cuillères à soupe d'eau. Remuez bien lorsque tout est fondu pour que le mélange soit lisse. Au dernier moment, incisez les choux par le fond et glissez une petite cuillère de glace dans chacun. Disposez-les dans des petits bols individuels et nappez avec la sauce au chocolat tiède.

Pour 6 personnes.



Biscuits aux éclats de chocolat

Incorporez peu à peu la farine, et ajoutez le chocolat que vous cassez en éclats en l'enveloppant dans un torchon et en le brisant avec un marteau.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingédients

150 g de farine

2 œufs

100 g de sucre en poudre
roux

120 g de beurre ramolli

25 g d'amandes concassées

1 cuillère à café d'extrait de
vanille

150 g de chocolat à croquer
concassé

1/2 cuillère à café de levure
chimique

sel

Préparation

Dans un saladier, mettez la farine, la levure et une pincée de sel. Dans un autre récipient, mélangez le sucre au beurre en tournant jusqu'à ce que le mélange

blanchisse et devienne moussueux. Versez ensuite la vanille et mélangez.

Cassez les œufs dans un bol, fouettez-les, puis ajoutez-les à la préparation précédente.

Vous devez obtenir un mélange homogène.

Incorporez peu à peu la farine, et ajoutez enfin le chocolat que vous cassez en éclats en l'enveloppant dans un torchon et en le brisant avec un marteau. Ajoutez en dernier les amandes. Sur la plaque du four non beurrée, déposez des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe. Faites cuire à four chaud thermostat 6 (190 °C), pendant 10 minutes.

Les biscuits doivent dorer sans brûler. Décollez-les chauds avec une spatule et laissez-les refroidir avant de les déguster. *Pour 20 biscuits.*

Mousse au chocolat La mousse au chocolat est un dessert classique dont on ne se lasse jamais. Cette recette est facile à réaliser, toujours réussie et de goût parfait.



Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes
Au frais : quelques heures

Ingédients

250 g de chocolat à cuire
6 œufs
1 bonne noix de beurre
sel

Préparation

Faites fondre le chocolat doucement avec le beurre. Lorsqu'il est totalement fondu, ajoutez-y les jaunes d'œufs hors du feu. Montez les blancs en neige ferme, après y avoir ajouté une pincée de sel. Incorporez-les à la préparation à base de chocolat. Versez dans des ramequins et mettez au frais quelques heures.
Pour 6 personnes.

Gâteau au chocolat Gâteau à la fois simple et parfait. Sa réussite réside dans le temps de cuisson qui doit être surveillé avec précision : trop cuit, il devient ordinaire, à point, il est exceptionnel. Le temps de cuisson doit donc être adapté au four que l'on possède.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 à 25 minutes

Ingédients

90 g de farine
200 g de sucre
180 g de chocolat noir
200 g de beurre
4 œufs

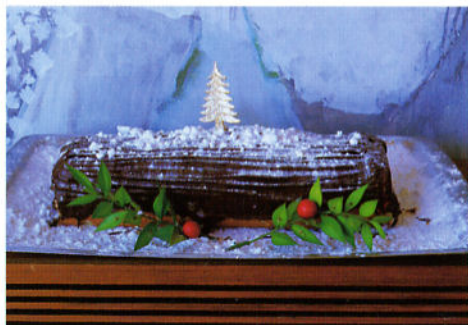
Préparation

Dans une casserole, faites fondre au bain-marie ou à feu très doux le beurre et le chocolat en morceaux. Versez ce mélange dans un récipient en terre, ajoutez le sucre et mélangez. Incorporez les jaunes d'œufs délicatement puis la farine. Battez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel et

ajoutez-les à la préparation en remuant légèrement pour ne pas faire retomber les blancs. Versez dans un moule beurré et mettez à cuire à four doux thermostat 5/6 (180 °C), pendant 20 à 25 minutes selon votre four. Vérifiez la cuisson du gâteau en plantant un couteau au centre. Sortez, laissez refroidir 5 minutes avant de démouler. Consommez froid.
Pour 6 personnes.



Bûche de Noël Ce gâteau en forme de bûche est préparé traditionnellement pour Noël depuis la fin du XIX^e siècle. Il représente la bûche qui brûlait dans l'âtre pendant la veillée de Noël. Dans la recette familiale, il est fabriqué avec un gâteau roulé fourré de crème de marron, de ganache ou de crème au beurre, et nappé de crème au beurre ou de chocolat. Ces variations sont affaire de goût.



Préparation/cuisson

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 12 minutes

Ingrédients

• Biscuit :

90 g de farine

4 œufs

100 g de sucre

• Garniture :

200 g de chocolat à cuire

200 g de crème de marron

200 g de crème fraîche

70 g de beurre

• Nappage :

150 g de chocolat à cuire

50 g de beurre

100 g de sucre glace

Préparation

Préparez la garniture avant de faire cuire le biscuit : dans une casserole, faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Remuez pour former une pâte lisse. Hors du feu, ajoutez la crème de marron, puis la crème fraîche pour que le mélange soit homogène. Mettez au frais pendant la préparation du biscuit. Dans une terrine, mélangez les jaunes et le sucre pour qu'ils blanchissent. Ajoutez la farine, puis les blancs battus en neige très ferme. Étalez cette pâte sur une plaque beurrée en essayant de lui donner une forme carrée. Faites cuire au four, thermostat 7 (200 °C), pendant 12 minutes. Sortez, retournez le biscuit sur

un torchon humide bien essoré. Étaler la garniture au marron et chocolat sur toute la surface avec une spatule et roulez. Cela est très simple si c'est fait immédiatement à la sortie du four, car le biscuit est très souple. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le sucre glace et mélangez pour que le mélange soit lisse. Laissez refroidir à température ambiante afin que le mélange soit à la fois souple et ferme pour pouvoir l'étaler sur le biscuit roulé. Nappez celui-ci sur toutes les faces et dessinez avec le dos d'une fourchette l'écorce de la bûche. Mettez au frais et gardez jusqu'au moment de servir.

Pour 8 personnes.

Brioche La brioche est une pâtisserie d'hiver et de printemps à déguster tiède au retour d'une grande randonnée.

Préparation/cuisson

À l'avance : 2 heures

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingédients

250 g de farine

15 g de sucre

6 g de sel

125 g de beurre

4 œufs

10 g de levure de boulanger

Préparation

Délayez la levure avec un peu d'eau tiède. Dans un plat en terre, versez la farine, le sucre, le sel et versez au centre la levure délayée. Mélangez. Ajoutez un à un 3 œufs entiers et 1 jaune.

Travaillez la pâte avec une cuillère en bois pour qu'elle devienne homogène.

Ajoutez le beurre fondu, mélangez délicatement.

Couvrez le récipient avec un torchon propre et mettez-le dans un endroit assez chaud à l'abri des courants d'air.

Laissez reposer ainsi

2 heures. Travaillez la pâte à nouveau et versez-la dans un moule à brioche beurré.

Faites cuire à four moyen thermostat 5/6 (170 °C) pendant 40 minutes.

Sortez et démoulez.

La brioche peut se consommer tiède ou froide.

Pour 6 personnes.



Cake aux fruits confits

Provence, Auvergne, Dauphiné produisent des fruits confits réputés qui permettent la confection des cakes traditionnels. Pour qu'il soit réussi et que les fruits soient bien répartis dans la pâtisserie, il est indispensable de suivre scrupuleusement la recette.

Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingédients

3 œufs
125 g de sucre en poudre
250 g de farine
175 g de beurre
100 g de raisins secs
150 g de fruits confits
1 verre de rhum
1/2 sachet de levure
alsacienne
sel

Préparation

Faites macérer les raisins secs dans le rhum. Utilisez du beurre ramolli, ajoutez-y le sucre et une pincée de sel et mélangez avec une cuillère en bois.

Incorporez les œufs entiers l'un après l'autre, ajoutez la farine, la levure et enfin les raisins secs égouttés et les fruits confits coupés en morceaux que vous farinez légèrement pour qu'ils ne tombent pas au fond du moule. Mélangez encore afin de bien répartir les fruits. Beurrez un moule à cake, versez-y la préparation. Faites cuire au four, thermostat 6 (180 °C) pendant 10 minutes, puis baissez la température, thermostat 4 (140 °C) durant 35 minutes de plus. Sortez et laissez refroidir 5 minutes, puis démoulez. À manger froid.
Pour 8 personnes.



Fouesse (ou fouace) La fouesse est un pain brioché breton. C'est une recette facile à préparer à la maison. Rustique, elle peut se servir au petit-déjeuner ou pour le goûter avec une bonne confiture, ou en dessert avec une crème aux œufs.

Préparation/cuisson

À l'avance : 2 heures

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingédients

450 g de farine

4 œufs

80 g de beurre demi-sel

80 g de sucre

15 cl de lait

1 sachet de levure

de boulanger

eau de fleur d'oranger

sel

en ajoutant peu à peu le lait.

Ajoutez les œufs un à un, puis le beurre fondu, et enfin l'eau de fleur d'oranger.

Mélangez délicatement avec une cuillère en bois, puis à la main pour obtenir une pâte lisse et élastique.

Couvrez le récipient avec un torchon propre et mettez-le dans un endroit tiède à l'abri des courants d'air. Laissez lever pendant au moins 2 heures. Travaillez la pâte à nouveau à la main et déposez-la dans un moule rond beurré. Dessinez

un losange sur le dessus avec un couteau. Faites cuire à four moyen, thermostat 6 (180 °C), pendant 30 minutes environ. Sortez du four et démoulez. Pour 6 personnes.

Préparation

Délayez la levure dans un peu d'eau tiède.

Dans un plat en terre, versez la farine, le sucre, une pincée de sel, et versez au centre la levure délayée. Mélangez





Gâteau auvergnat C'est le gâteau familial traditionnel par excellence. Simple à préparer, il peut accompagner une crème, des fruits cuits de saison, de la confiture. Sa consistance est tendre parce qu'il contient de la crème fraîche. Les amateurs peuvent y ajouter un petit verre de marc d'Auvergne, avant d'incorporer les blancs en neige.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

200 g de farine

80 g de sucre

125 g de crème fraîche

2 œufs

1 sachet de levure chimique

sel

Préparation

Mélangez les jaunes d'œufs, le sucre et la crème jusqu'à obtenir une préparation onctueuse. Ajoutez la farine, la levure et une pincée de sel.

Mélangez progressivement.

Ajoutez enfin les blancs d'œufs battus très fermes, sans les écraser.

Beurrez un moule assez profond, car le gâteau lève beaucoup, et versez-y la pâte.

Mettez à cuire à four chaud, thermostat 6/7 (190 °C), pendant 25 minutes.

La couleur du gâteau doit être blond doré.

Sortez, laissez refroidir 5 minutes et démoulez.

Attendez qu'il refroidisse pour le manger.

Pour 6 personnes.

Gâteau breton Ce gâteau typique doit sa saveur incomparable au beurre salé et à la manière dont il est incorporé à la pâte. Les œufs fermiers de bonne qualité participent aussi à sa réussite.

Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingédients

150 g de sucre en poudre

6 jaunes d'œufs

200 g de beurre salé

250 g de farine

sel

Préparation

Dans un plat en terre, mélangez le sucre avec 5 jaunes d'œufs et une pincée de sel, pour obtenir une préparation onctueuse. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et

incorporez-le en l'écrasant avec les doigts. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez la farine et mélangez avec une cuillère.

Versez cette préparation dans un moule à gâteau beurré. Étalez le dernier jaune d'œuf à la surface. Dessinez des croisillons avec la pointe d'un couteau.

Mettez à cuire au four thermostat 6 (190 °C) pendant 30 minutes environ. Sortez et démoulez tout de suite.

Ce gâteau est délicieux tiède, froid et même rassis.

Pour 6 personnes.





Kastell du La farine de sarrasin (ou blé noir) donne une saveur un peu acidulée agréable. La recette traditionnelle se prépare avec de la levure de boulanger, notre goût actuel nous fait préférer la levure pour pâtisserie. Vous pouvez servir ce gâteau familial avec une compote de fruits frais.

Préparation/cuisson

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingédients

4 œufs

250 g de sucre en poudre

250 g de beurre demi-sel

170 g de farine de sarrasin

80 g de farine de froment

1 sachet de levure

Préparation

Mettez le beurre à température ambiante.

Dans une terrine, mélangez

les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide. Ajoutez le beurre que vous écrasez sans le faire fondre, puis la farine. Mélangez vigoureusement pour que cela devienne homogène. Ajoutez enfin la levure, puis les blancs en neige battus très fermes. Beurrez un plat allant au four. Versez-y la préparation. Cuire au four, thermostat 5/6 (180 °C) pendant 45 minutes.

Pour 8 personnes.



Kouglof Cette recette traditionnelle d'Alsace est délicieuse l'après-midi, servie avec un thé, un café, ou, pour les amateurs, avec un muscat d'Alsace. Les temps de repos de la pâte sont essentiels à la réussite du gâteau.

Préparation/cuisson

À l'avance : 2 h 30

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingédients

1 kg de farine

40 g de levure

40 cl de lait

3 œufs

300 g de beurre

70 g d'amandes entières

100 g de sucre en poudre

Préparation

Mettez la levure dans une terrine avec la moitié du lait et de la farine. Mélangez et laissez reposer, jusqu'à ce que la pâte soit bien levée (au bout de 30 minutes environ). Prenez une deuxième terrine avec

le reste de farine, les œufs battus et le reste de lait tiède, puis pétrissez la pâte. Mélangez le tout avec 250 g de beurre en pommade et continuez à pétrir pendant 5 minutes encore. Ajoutez la farine levée. Pétrissez à nouveau. Laissez reposer le tout recouvert d'un linge tiède, pendant 1 heure. Beurrez un moule à kouglof et mettez les amandes entières dans le fond. Rompez la pâte, garnissez-en le moule puis laissez reposer 1 heure. Enfournez, thermostat 6 (180 °C) et laissez cuire 45 minutes. Démoulez et laissez refroidir.
Pour 6 personnes.

Kouign amann « Kouign amann » signifie gâteau au beurre. Il s'agit en effet d'une pâte levée à laquelle on incorpore du beurre fermier salé sur le mode d'une pâte feuilletée. Les temps de repos sont essentiels pour la réussite de cette recette, ainsi que la qualité du beurre salé. Cette recette originaire de Douarnenez est celle des véritables cuisinières et non pas celle des boulangers qui la commercialisent. Il ne ressemble donc pas vraiment aux gâteaux que l'on achète. Ce gâteau se consomme tiède ou froid. Pour vraiment l'apprécier, il faut avoir faim. Il est donc conseillé de le déguster dans l'après-midi avec du cidre ou un thé, après une randonnée ou une sortie en mer.



Préparation/cuisson

Préparation, repos et

Cuisson : 3 heures

Ingédients

300 g de farine

220 g de beurre salé

200 g de sucre en poudre

1 sachet de levure de

boulangier

sel

Préparation

Mettez le beurre dans un endroit tiède.

Délayez la levure dans un demi-verre d'eau tiède et laissez reposer 10 minutes.

Versez la farine dans une terrine, ajoutez une pincée de sel puis la levure.

Pétrissez à la main en ajoutant la quantité d'eau tiède nécessaire pour former une boule de pâte souple.

Laissez lever à l'abri des courants d'air, dans un endroit chaud, pendant

1 heure. Sur une planche en bois farinée, posez la pâte et étirez-la à la main. Étalez le beurre sur toute la surface, puis saupoudrez avec 150 g de sucre. Pliez en trois, recouvrez d'un torchon propre et laissez reposer 15 minutes. Tournez la préparation d'un quart de tour, abaissez la pâte avec les doigts et pliez en trois. Laissez reposer 15 minutes encore. Recommencez cette opération une troisième fois. Beurrez une tourtière, ou une plaque à four, et farinez-la légèrement. Retournez la pâte dedans et étirez-la avec les doigts pour qu'elle prenne la forme du moule. Saupoudrez avec le reste de sucre. Faites cuire au four, thermostat 6/7 (200 °C), pendant 30 minutes environ. Démoulez et servez tiède ou froid.

Pour 6 personnes.



Pain d'épices Cette recette familiale est différente de celle des pains d'épices vendus dans le commerce parce qu'elle contient beaucoup moins de miel. La consistance du gâteau est souple et légère. C'est une recette très simple à réaliser.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingédients

250 g de farine bise
125 g de sucre
50 g de beurre
1 verre de lait
2 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à café d'anis en poudre
1 cuillère à café de cannelle
1/2 paquet de levure
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
sel

Préparation

Mélangez la farine, le sucre, une pincée de sel, l'anis en poudre, le bicarbonate de soude et la levure. Faites fondre le beurre et le miel et ajoutez-les au mélange précédent en les incorporant doucement à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez le lait froid peu à peu jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Versez la préparation dans un moule à gâteau beurré. Faites cuire à four doux, thermostat 5 (160 °C) pendant 45 minutes environ. Laissez refroidir 5 minutes et démoulez. Servez froid.
Pour 6 personnes.



Tiramisu C'est le dessert italien le plus connu. Dégustez-le avec un bon marsala.

Préparation

Préparation : 30 minutes

Ingédients

250 g de mascarpone
4 œufs
150 g de sucre semoule
8 biscuits à la cuillère
2 tasses de café fort
cacao amer en poudre

Préparation

Séparez le jaune d'œuf du blanc. Montez les blancs en neige ferme et réservez dans le réfrigérateur.

Ajoutez le sucre au jaune d'œuf et fouettez le tout jusqu'à ce que la préparation double de volume. Ajoutez alors le mascarpone et continuez de remuer.

Mélangez les blancs d'œufs battus à la préparation précédente, délicatement. Trempez les biscuits dans le café et tapissez-en le fond d'un moule ou de ramequins individuels. Couvrez avec la crème. Gardez au frais.

Au moment de servir, saupoudrez de cacao amer.
Pour 4 personnes.

Baba au rhum Ce dessert classique serait originaire de Lorraine, où le roi de Pologne en exil l'aurait inventé en arrosant le kouglof de liqueur. La recette a été transformée par des pâtisseries de renom. Le baba au rhum est extrêmement simple et rapide à réaliser. Sa forme en couronne permet qu'il soit bien imbibé de sirop au rhum. Le baba peut être préparé à l'avance et gardé un jour. Vous pouvez le servir nature ou avec de la crème chantilly.

Préparation/cuisson

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingédients

125 g de farine

3 œufs

60 g de sucre

1 sachet de levure en poudre
lait

• Sirop :

125 g de sucre

10 cl de rhum

Préparation

Dans une terrine, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez une cuillère à soupe de lait, puis la farine et la levure. Mélangez bien.

Ajoutez enfin les blancs battus en neige très ferme. Beurrez le moule à baba. Versez la préparation qui ne doit pas remplir le moule, car elle va beaucoup lever. Faites cuire à four moyen 5-6 (180 °C) pendant 20 minutes. Préparez le sirop pendant la cuisson : dans une casserole, portez à ébullition 1/4 de litre d'eau avec le sucre et laissez bouillir 5 minutes. Hors du feu, ajoutez le rhum. Sortez le baba du four. Démoulez-le et versez tout de suite le sirop chaud dessus. Laissez refroidir et mettez au frais lorsque tout le sirop est absorbé. Servez frais.
Pour 6 personnes.

Galette des rois Chaque région a sa tradition pour le jour des Rois. Cette recette est celle préparée avec une pâte feuilletée et fourrée à la frangipane. La pâte feuilletée est un peu longue à préparer mais elle a un goût maison que l'on ne trouve jamais dans les pâtes achetées.



Préparation/cuisson

Préparation : 1 heure

Cuisson : 35 minutes

Ingédients

- Pâte feuilletée :
350 g de farine
250 g de beurre
sel

• Garniture :

- 60 g d'amandes en poudre
- 60 g de sucre glace
- 60 g de beurre
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de crème épaisse

Pour 8 personnes.

Préparation

Préparez la pâte feuilletée : dans un bol, mettez la farine avec une pincée de sel. Versez un peu d'eau et liez avec les doigts. Ajoutez l'eau jusqu'à la formation d'une boule souple qui ne colle plus aux parois. Divisez le beurre en quatre parts égales, coupez-le en petits morceaux et gardez-le au frais. Étalez la pâte sur une planche en bois farinée. Posez le quart du beurre sur le tiers du milieu et pliez en trois sur la partie centrale. Mettez au réfrigérateur de 10 à 15 minutes. Étalez à nouveau en ayant posé la pâte tournée d'un quart de tour face à vous. Déposez les morceaux de beurre au centre et pliez en trois. Continuez ainsi quatre fois, en tournant à chaque fois d'un quart de tour, et en mettant au réfrigérateur entre chaque nouveau pli. Préparez la garniture : dans un bol, versez les amandes

et le sucre glace. Ajoutez un œuf entier, puis le beurre fondu et enfin la cuillère de crème fraîche. Mélangez bien après chaque nouvel ingrédient. Divisez la pâte en deux et abaissez chaque moitié au rouleau sur une planche farinée. Découpez deux cercles, dont l'un sera un peu plus grand d'un centimètre environ. Posez le plus petit sur une plaque à four beurrée et farinée. Étalez la garniture aux amandes. Mouillez légèrement le bord de la pâte avec un peu d'eau. Posez le plus grand cercle dessus et appuyez le bord pour qu'il se colle. Dorez le dessus avec le jaune d'œuf restant. Dessinez avec la pointe d'un couteau un motif de votre choix, en incisant délicatement la pâte. Mettez à cuire au four, thermostat 8-9 (250 °C), pendant 30 minutes environ. La pâte doit être levée et bien dorée.

Crème au tilleul Le tilleul apporte à cette crème aux œufs une saveur typique de Provence. Crème simple des milieux ruraux, ou l'on met en valeur les saveurs de saison. Cette recette est très simple à réaliser. Elle est appétissante. Cette crème se consomme froide.

Préparation/cuisson

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 35 minutes

Ingédients

1/4 l de lait

1/2 l de crème liquide

5 œufs

80 g de sucre en poudre blond

1 poignée de tilleul sec sel

Préparation

Faites bouillir la crème et le lait avec une pincée de sel et le sucre. Retirez du feu. Ajoutez les fleurs de tilleul. Couvrez et laissez infuser 10 minutes. Dans un grand

bol, battez les œufs entiers avec un fouet. Passez l'infusion au tilleul et versez-la sur les œufs battus en mélangeant sans cesse. Versez cet apprêt dans des petits bols de terre allant au four. Posez-les dans la plaque creuse du four, et versez de l'eau dans celle-ci. Faites cuire 20 minutes au four thermostat 6 (180°). Le mélange ne doit pas bouillir, mais devenir ferme et dorée. Sortez, laissez refroidir et gardez au frais.
Pour 4 personnes.

Œufs au lait La crème aux œufs est typique de tous les milieux ruraux, car très économique et utilisant des ingrédients disponibles toute l'année. Cette recette est très simple à réaliser et très appétissante.



Préparation/cuisson

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

3/4 l de lait

5 œufs

80 g de sucre

sel

Préparation

Faites bouillir le lait avec une pincée de sel et le sucre. Dans un grand bol, battez les œufs entiers avec un fouet, incorporez le lait bouillant peu à peu en battant sans cesse. Versez ce mélange dans un plat de terre allant au four. Posez ce plat dans la plaque creuse du four et versez de l'eau dans celle-ci. Faites cuire 20 minutes, thermostat 6 (190 °C). Le mélange ne doit pas bouillir, mais devenir compact et doré. Cette crème se consomme froide.
Pour 4 personnes.

Crème aux noix Cette recette est une variante de la crème aux œufs. Les noix broyées lui donnent une saveur de terroir intéressante. C'est aussi une recette simple à réaliser.



Préparation

Faites bouillir le lait avec une pincée de sel et le sucre. Dans un grand bol, battez les œufs entiers avec un fouet, incorporez le lait bouillant peu à peu en battant sans cesse. Pilez les cerneaux de noix et incorporez-les. Versez ce mélange dans un plat de terre allant au four. Posez ce plat dans la plaque creuse du four et versez de l'eau dans celle-ci. Faites cuire 20 minutes, thermostat 6 (190 °C). Le mélange ne doit pas bouillir, mais devenir compact et doré. Servir froid.
Pour 6 personnes.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

1 l de lait

6 œufs

100 g de sucre

200 g de cerneaux de noix

sel



Flan aux pommes Cette recette rurale peut se préparer à l'automne avec toutes les pommes de jardin à cuire. Ce dessert complet peut se faire au dernier moment ; il est délicieux servi tiède ou froid.

Préparation/cuisson

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 60 minutes

Ingédients

250 g de farine

4 œufs

1 kg de pommes

70 g de beurre demi-sel

220 g de sucre en poudre

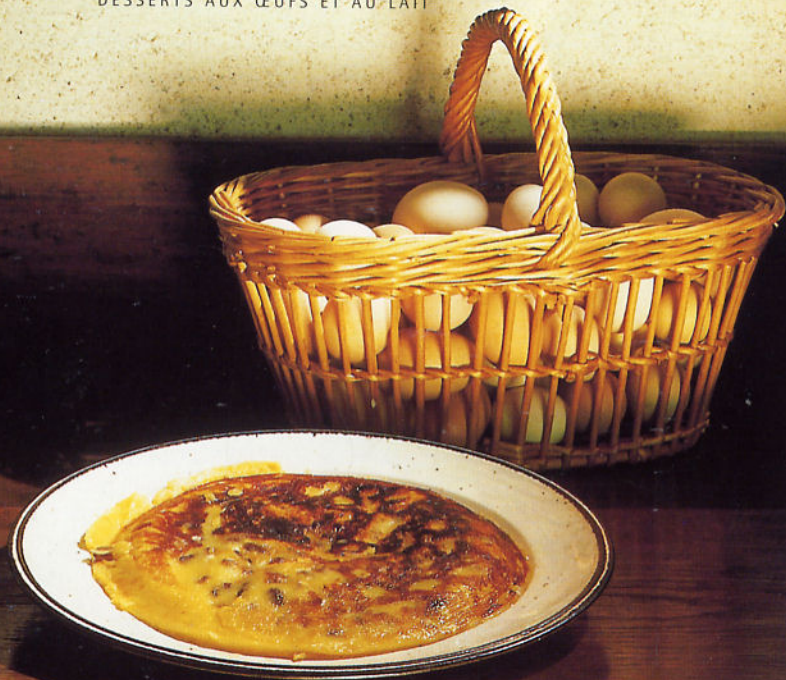
3/4 l de lait

sel

Préparation

Épluchez les pommes et coupez-les en lamelles. Faites-les revenir dans une poêle avec le beurre et laissez cuire une quinzaine de

minutes. Saupoudrez-les avec 70 g de sucre. Pendant la cuisson des pommes, préparez la pâte en mettant dans une terrine la farine, le sucre restant et une pincée de sel. Cassez-y les œufs entiers et mélangez délicatement. Ajoutez enfin le lait. Beurrez un grand plat en terre allant au four. Versez-y les pommes et couvrez-les avec la pâte. Faites cuire à four moyen, thermostat 6 (180 °C), pendant 60 minutes. Servez tiède.
Pour 8 personnes.



Omelette aux raisins secs

Ce dessert est de préparation rapide et ressemble à une grosse crêpe. Il est réconfortant après une activité extérieure. Sa cuisson au beurre salé lui donne une saveur très agréable.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

200 g de farine

120 g de sucre en poudre

3 œufs

1/2 l de lait

100 g de raisins secs

75 g de beurre demi-sel
sel

Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre et une pincée de sel. Ajoutez-y les œufs entiers que vous cassez et mélangez un à un.

Ajoutez enfin le lait, puis les raisins secs que vous roulez préalablement dans la farine. Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle. Lorsqu'il est bien chaud, versez la préparation et répartissez-la en inclinant la poêle. Faites chauffer l'autre moitié de beurre dans une deuxième poêle et retournez l'omelette dès qu'elle est prise. Laissez cuire 5 minutes encore. Saupoudrez de sucre et servez chaud dans une grande assiette.
Pour 4 personnes.



Far Forn « Far » est une appellation banalisée alors qu'il existe une très grande variété de recettes portant ce nom, avec des variantes à l'infini suivant les localités et les familles. Il s'agit toujours d'une préparation à base de farine de froment ou de sarrasin, cuite au four. « Far » viendrait de « faire » ou de « farine ». C'est un très bon dessert typiquement breton, simple et rustique, qui peut être préparé avec des fruits secs ou frais, suivant la saison.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 45 minutes

Ingédients

130 g de prunes fraîches, de pruneaux ou de raisins secs (selon votre goût)

250 g de farine

170 g de sucre en poudre

4 œufs

3/4 l de lait

50 g de beurre demi-sel
sel

Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, le sucre et une pincée de sel. Cassez-y

les œufs entiers et mélangez-les délicatement avec une cuillère en bois, pour obtenir une pâte lisse. Versez le lait peu à peu en mélangeant.

Beurrez un plat en terre allant au four. Déposez-y les pruneaux dénoyautés ou les raisins secs et recouvrez-les avec la pâte. Faites cuire au four, thermostat 6 (180 °C), pendant 45 minutes environ. Servez tiède ou froid dans le plat de cuisson.

Pour 4 personnes.

Gratin de fraises Ce gratin peut aussi être réalisé avec d'autres fruits rouges de saison. Il se prépare au dernier moment, et termine un repas sur une note légère et raffinée.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1 minute

Ingrédients

400 g de fraises

3 jaunes d'œufs

50 g de sucre

10 cl de jus d'orange

Préparation

Lavez et équeutez les fraises, puis essorez-les avec du papier absorbant.

Coupez-les en deux.

Mettez les jaunes d'œufs

dans un saladier. Ajoutez le sucre et le jus d'orange. Fouettez l'ensemble au fouet électrique dans un bain-marie chaud, de façon que le mélange mousse et que son volume soit multiplié par quatre. Disposez les fraises dans des assiettes creuses et répartissez ce sabayon dans les quatre assiettes. Faites-les gratiner sous le grill pendant une minute. Surveillez bien ! Servez sans attendre.

Pour 4 personnes.



Œufs à la neige Cet entremet classique peut être préparé à l'avance et gardé au frais. Il est léger et rafraîchissant.



Préparation/cuisson

Préparation et cuisson :
40 minutes

Ingrédients

8 œufs
1 litre de lait
250 g de sucre en poudre
20 sucres en morceaux
1 sachet de sucre vanillé
sel

Préparation

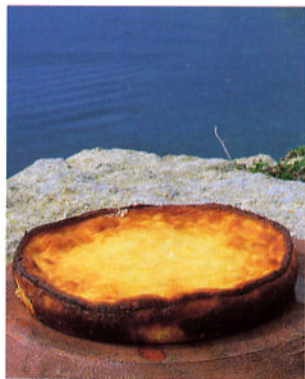
Préparez la crème anglaise : dans une grande casserole, faites bouillir le lait avec une pincée de sel et le sucre vanillé. Dans une terrine, mélangez les 8 jaunes d'œufs avec 200 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez peu à peu le lait bouillant en remuant sans cesse. Reversez le mélange dans la casserole et laissez cuire à feu très doux en remuant toujours, jusqu'à ce que la crème épaississe un peu. Pour rester homogène, elle ne doit pas bouillir. Ôtez du feu et laissez refroidir.

Pendant ce temps, battez les 8 blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont déjà montés, ajoutez 50 g de sucre en poudre et terminez de les battre.

Faites chauffer une grande casserole d'eau. Lorsqu'elle frémit, déposez des boules de blancs battus en les formant avec une cuillère et retournez-les rapidement pour que les blancs soient cuits sur toutes les faces. Égouttez-les sur un torchon. Lorsque la crème est froide, déposez les blancs cuits dessus, et préparez un peu de caramel pour colorer votre dessert : faites fondre 20 sucres en morceaux avec 2 cuillères à soupe d'eau et un filet de jus de citron dans une petite casserole. Faites chauffer doucement en inclinant parfois la casserole, pour que le mélange soit également coloré. Lorsque le caramel devient doré, versez-le sans attendre sur le dessert.

Pour 6 personnes.

Fiadone À base de brocciu, le fiadone est le gâteau corse par excellence, préparé dans toutes les familles.



Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 30 minutes

Ingédients

1 brocciu de 500 g
200 g de sucre
4 œufs
1 citron râpé (ou 1 orange)
beurre
1 verre à liqueur
d'eau-de-vie (facultatif)

Préparation

Écrasez le brocciu frais dans une terrine, avec une fourchette. Ajoutez le sucre, le citron râpé, les œufs entiers battus et l'eau-de-vie éventuellement. Beurrez un moule à bords hauts et versez-y la préparation. Passez au four chaud, thermostat 8 (240 °C), pendant 15 minutes, puis baissez le four thermostat 4 (120 °C), et laissez cuire 15 minutes. Servez tiède ou froid. *Pour 5 personnes.*

Variantes

Vous pouvez ajouter à la préparation des blancs battus en neige. La même préparation peut être déposée sur un fond de pâte sablée ou brisée, constituant ainsi une tarte au brocciu.

Pachade aux pruneaux Cet entremet auvergnat de la région de Saint-Flour peut être préparé à l'improviste lorsque vous avez des visites surprises. La pachade est meilleure si vous laissez les noyaux des pruneaux, car ils donnent du goût.



Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 12 minutes

Ingédients

200 g de pruneaux
4 œufs
50 g de farine
75 g de sucre en poudre
20 cl de lait
beurre
sel

Préparation

Faites tremper les pruneaux dans un peu d'eau tiède. Dans une terrine, cassez les 4 œufs entiers et battez-les en omelette. Ajoutez le sucre puis la farine avec une pincée de sel, en les incorporant doucement. Ajoutez enfin le lait puis les pruneaux bien égouttés. Dans une grande poêle, faites chauffer un peu de beurre, versez la préparation, laissez prendre quelques minutes et retournez pour que les deux faces soient dorées. Versez sur une grande assiette et servez chaud, saupoudré de sucre. *Pour 6 personnes.*

Pain perdu Cette recette peut être improvisée comme dessert ou comme goûter vite prêt, avec un minimum d'ingrédients.



Préparation/cuisson

Préparation : 7 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingédients

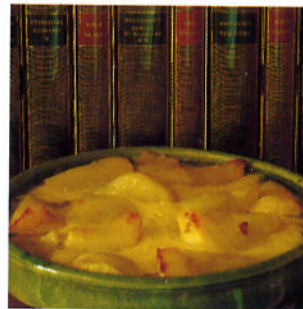
8 tranches de pain rassis
25 cl de lait
2 œufs
100 g de sucre en poudre
beurre

Préparation

Dans une grande assiette creuse, battez les 2 œufs entiers à la fourchette avec 40 g de sucre. Ajoutez le lait froid. Faites fondre du beurre dans une poêle. Faites tremper 2 ou 3 tranches de pain dans le mélange œufs plus lait. Dès qu'elles sont ramollies, mettez-les à cuire dans la poêle. Retournez-les à mi-cuisson pour que les deux faces soient dorées. Retirez, et continuez de la même manière avec les autres tranches de pain. Saupoudrez largement de sucre avant de servir chaud ou tiède.

Pour 4 personnes.

Poires à la savoyarde Les recettes de préparation des poires abondent en Savoie car la production donne d'excellentes variétés. Vous pouvez préparer ce dessert avec de bonnes poires à cuire.



Préparation

Épluchez les poires et coupez-les en quartiers. Beurrez un plat de terre allant au four et installez-y les poires. Versez un demi-verre d'eau au fond du plat. Coupez le beurre en noisettes et répartissez-les sur les poires, saupoudrez avec le sucre en poudre. Faites cuire à four moyen thermostat 6/7 (200 °C) pendant 30 minutes. Mélangez 50 g de sucre à la crème fraîche et nappez les poires. Remettez au four 10 minutes de plus. Servez chaud.

Pour 4 personnes.

Préparation/cuisson

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 40 minutes

Ingédients

1 kg de poires à cuire
150 g de sucre
80 g de beurre
10 cl de crème fraîche

Baba au rhum	73
Biscuit roulé aux mûres	15
Biscuits aux éclats de chocolat	47
Biscuits de Noël	24
Brioche	53
Bûche de Noël	50
Cake aux fruits confits	55
Clafoutis aux cerises	13
Crème au tilleul	77
Crème aux noix	79
Crêmet aux fraises	12
Far Forn	85
Fiadone	90
Flan aux pommes	81
Fouesse (ou fouace)	57
Fruits pochés thé vert	9
Galette des rois	74
Galettes bretonnes	27
Gâteau au chocolat	49
Gâteau auvergnat	59
Gâteau aux amandes	19
Gâteau breton	61
Gâteau moelleux aux noix et au chocolat	21
Gaufrettes de Mâcon	33
Glace à la vanille	37

Gratin de fraises	87
Kastell du	63
Kouglof	65
Kouign amann	66
Leckerli au miel	23
Macarons	29
Madeleines	31
Mousse au chocolat	48
Mousse glacée aux fraises	43
Nougat glacé aux fruits secs	41
Œufs à la neige	88
Œufs au lait	78
Omelette aux raisins secs	83
Oreillettes	35
Pachade aux pruneaux	91
Pain d'épices	69
Pain perdu	92
Poires à la savoyarde	93
Poires au vin	7
Pommes au miel épicé	11
Profiteroles	44
Pruneaux au vin de Bergerac	17
Sorbet aux fruits de saison	36
Sorbet poire menthe	39
Tiramisu	71