

# Crèmes et entremets





# amandon

Une présentation très mode pour cet **entremets d'origine médiévale** servi dans des verres à limonade.



## ingrédients pour 6 personnes

- 12 abricots bien mûrs
- 150 g d'amandes blanches mondées
- 3 cuil. à soupe d'amandes effilées
- 2 cuil. à soupe de sirop d'orgeat
- 8 g de feuilles de gélatine
- 50 cl de lait

- 15 cl de crème fraîche liquide
- 100 g de sucre en poudre

### matériel :

6 verres de service / mixer

**Assez facile**



**Coût**



Préparation 50 min

Réfrigération 2 h

Cuisson 15 min





## Pour changer

Pour des couleurs plus tranchées, ajoutez dans le verre quelques cerises, fraîches ou confites.

## L'avis du gourmet

Un sauternes accompagnera bien la saveur de l'abricot, tandis qu'un gewurztraminer complètera particulièrement bien celle de l'amande.

## Secrets de fabrication

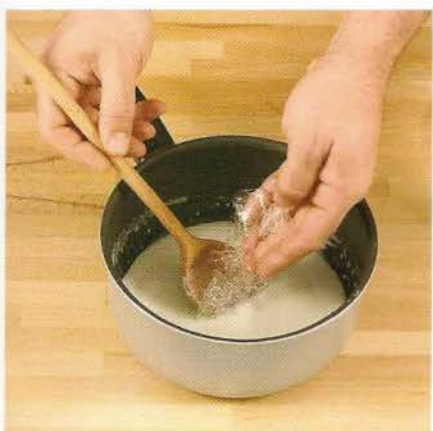
- Pour un mélange lisse et onctueux, incorporez la crème fouettée lorsque la préparation initiale (après l'ajout de la gélatine) est à 20 °C.
- Goûtez les abricots après les avoir tranchés et saupoudrez-les de sucre glace s'ils ne sont pas assez sucrés.
- Augmentez la quantité d'abricots selon la hauteur de vos verres.
- La présence de sirop d'orgeat n'est pas indispensable mais celui-ci accentue le goût de l'amande tout en restant discret.

## Pour le service

- Servez ce dessert avec des cuillères à long manche.
- Accompagnez ces entremets de macarons ou de petits financiers.

### 1 Le carpaccio d'abricots

Rincez 12 abricots et essuyez-les. Coupez-les en deux et dénoyautez-les. Disposez-les bien à plat dans une grande boîte en plastique. Placez celle-ci au congélateur et faites durcir les abricots pendant au moins 40 min. **Lorsqu'ils sont durs, tranchez-les en très fines lamelles.** Réservez sur une assiette au réfrigérateur.



### 3 Le blanc-manger

Faites tremper 8 g de feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 min. Prélevez 10 cl du lait d'amande, faites-le chauffer dans une casserole et ajoutez la gélatine bien essorée. Mélangez, puis incorporez au reste du lait d'amande. Fouettez 15 cl de crème fraîche liquide et incorporez-la également dans le mélange précédent.

### 2 Le lait d'amande

Versez 50 cl de lait dans une casserole et ajoutez 150 g d'amandes blanches. Portez à ébullition, éteignez et laissez infuser à couvert pendant 10 min. Versez cette préparation dans le bol d'un mixeur. Ajoutez 100 g de sucre en poudre, 2 cuil. à soupe de sirop d'orgeat et mixez très finement. Réservez dans un saladier.



### 4 Le montage

Versez un peu de blanc-manger au fond des verres et placez 15 min au réfrigérateur. Recouvrez ensuite de lamelles d'abricots puis à nouveau de blanc-manger. Faites prendre 20 min au froid. Renouvelez l'opération. Décorez de lamelles d'abricot, parsemez d'amandes effilées et réservez au froid jusqu'au service.



# bavaois au caramel

Sous une présentation sophistiquée se cache un dessert à l'ancienne, crémeux et parfumé. La saveur du caramel ajoute son charme à ce bavaois aérien.



## ingrédients pour 4 personnes

- 4 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème fleurette très froide
- 30 cl de lait entier
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre en poudre + 3 cuil.  
à soupe
- 3 gouttes de jus de citron

### matériel :

fouet électrique / passoire fine / moule à  
décor

Assez facile



Coût



⚡ Préparation 25 min

🍳 Cuisson 25 min

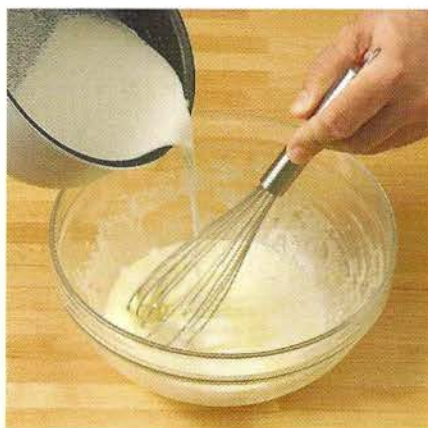
🧊 Réfrigération 12 h





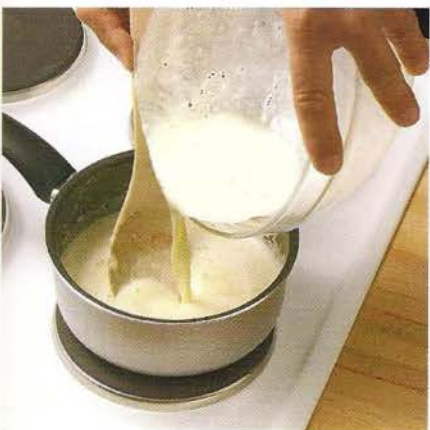
### 1 Le caramel

Faites tremper 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Mettez 100 g de sucre dans une casserole à fond épais avec 3 cuil. à soupe d'eau. Laissez fondre à feu moyen, portez à ébullition et ajoutez 3 gouttes de jus de citron. Laissez cuire le sucre jusqu'à ce qu'il ait une belle couleur ambrée.



### 2 La crème

Éteignez le caramel en y versant 3 cuil. à soupe d'eau froide, remettez-le sur le feu et remuez jusqu'à ce qu'il soit bien liquide. Faites chauffer 30 cl de lait. Fouettez 3 jaunes d'œufs avec 3 cuil. à soupe de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Versez le lait par-dessus en remuant.



### 3 La cuisson

Reversez la crème dans la casserole et faites cuire jusqu'à ce qu'elle nappe la cuillère, en évitant l'ébullition. Ajoutez le caramel en remuant avec un fouet à main. Égouttez la gélatine entre vos doigts et incorporez-la à la crème chaude. Filtrez dans une passoire fine et laissez refroidir.



### 4 La finition

Fouettez 20 cl de crème fleurette jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Incorporez-la délicatement à la crème froide. Transvasez le tout dans un moule à décor. Laissez prendre 12 h au réfrigérateur. Pour servir, trempez le moule 10 secondes dans de l'eau chaude et retournez-le sur un plat.

## Pour le décor

Le bavarois peut être présenté nature, mais vous pouvez le garnir de quelques framboises, d'une grappe de groseille givrée ou encore de quelques pralines.

## L'avis du gourmet

Vous pouvez parfumer plus intensément ce bavarois en y ajoutant 2 cuil. à soupe de rhum. Un loupiaque ou un quarts-de-chaume s'harmoniseront avec le côté très crémeux de cet entremets.

## Secrets de fabrication

- Évitez soigneusement de laisser bouillir la crème au caramel.
- Avant d'y verser la préparation, passez le moule sous l'eau froide et ne l'essuyez pas : le bavarois se démoulera plus facilement.
- Pour un démoulage facile, utilisez un moule à charlotte en plastique dont le fond et le dessus sont pourvus d'un couvercle : en ôtant le petit couvercle du fond, l'appel d'air fera descendre le bavarois.
- Si votre bavarois ne descend pas, décollez le bord avec la pointe d'un couteau.



# bavaois au chocolat

Typique dessert d'autrefois, le bavaois reste un entremets léger toujours apprécié, particulièrement savoureux au parfum chocolat.



## ingrédients pour 4 personnes

- 50 g de cacao en poudre
- 2,5 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème fleurette
- 20 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs + 1 blanc
- 60 g de sucre en poudre

### matériel :

fouet à main / batteur électrique /  
passoire fine / petit moule décor

**Facile****Coût**

Préparation 25 min

Cuisson 10 min

Réfrigération 4 h





**1 La gélatine**  
Mettez 2,5 feuilles de gélatine à ramollir dans un bol d'eau froide. Portez 20 cl de lait à ébullition. Mettez 2 jaunes d'œufs dans un saladier; ajoutez 60 g de sucre et battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.



**2 Préparation de la crème**  
Incorporez 50 g de cacao en poudre en le tamisant à travers une petite passoire fine. Versez doucement le lait bouillant sur le mélange, en remuant toujours. Reversez le tout dans la casserole où a bouilli le lait.



**3 Cuisson de la crème**  
Faites chauffer à feu doux en remuant sans cesse. Dès que la crème nappe la cuillère et commence à frémir, retirez la casserole du feu. Égouttez la gélatine, ajoutez-la et mélangez.



**4 La crème fleurette**  
Filtrez la crème à travers une passoire fine, au-dessus d'un saladier, et laissez-la refroidir. Fouettez 20 cl de crème fleurette jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume et forme des pics.



**5 Finition du bavarois**  
Incorporez délicatement la crème fouettée à la crème au chocolat bien froide. Battez 1 blanc d'œuf en neige pas trop ferme et incorporez-le également. Versez la préparation dans un moule décor. Mettez au réfrigérateur.



**6 Le démoulage**  
Laissez prendre le bavarois pendant 4 h. Démoulez-le au moment de servir: trempez le moule 10 secondes (pas plus) dans de l'eau chaude mais non bouillante, posez un plat renversé dessus et retournez le tout. Ôtez le moule.

## Secrets de fabrication

- Mettez la crème fleurette dans le congélateur 15 min avant de la fouetter pour qu'elle soit bien froide: elle montera mieux et plus vite. De même, entreposez au frais le récipient dans lequel vous la fouetterez.
- Ne négligez pas de tamiser le cacao en poudre qui s'agglomère très facilement et filtrez la crème une fois terminée pour éliminer les quelques grumeaux restants.
- Au moment du démoulage, veillez à bien positionner le plat sur le bavarois car vous ne pourrez plus bouger celui-ci lorsqu'il sera démoulé!

## L'avis du gourmet

Relevez le bavarois d'une pointe de cannelle ou/et de vanille pure ajoutées à la crème juste à la fin de la cuisson. Accompagnez ce bavarois de petits sablés ou de tuiles et d'un vin doux naturel servi à une température de 16 °C.

## Pour le décor

Garnissez le bavarois de rosettes de crème Chantilly que vous poserez avec une poche munie d'une douille, cannelée de préférence.



# bavares à la mangue

Le délicat parfum de la mangue allié à une texture mousseuse fait de ce bavares un dessert exquis et raffiné.



## ingrédients pour 4 personnes

- 1 grosse mangue
- 70 g de framboises fraîches
- 1/4 de litre de glace à la vanille
- 4 feuilles de gélatine
- 1 gros blanc d'œuf

- 1 cuil. à soupe de jus de citron

### matériel :

robot ménager / batteur électrique / petit moule à charlotte de 60 cl / passoire fine

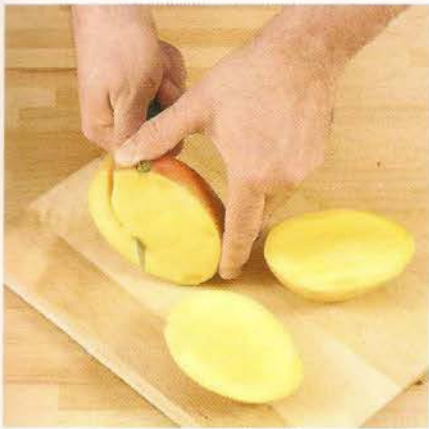
Expérimenté ★★★

Coût

Préparation 20 min

Réfrigération 6 h





## Votre marché

Choisissez une grosse mangue mûre à point ou 2 mangues de taille moyenne, souples au toucher et au parfum agréable. Vous pouvez les acheter à l'avance et les laisser achever de mûrir à température ambiante.

**1 La préparation de la mangue**  
Mettez 4 feuilles de gélatine à tremper dans une jatte d'eau froide. Pelez 1 grosse mangue. **Tranchez la chair de chaque côté plat du noyau et récupérez également la chair tout autour du noyau.** Mettez la chair dans le bol du robot ménager et faites tourner l'appareil pour obtenir une purée.

**2 La gélatine**  
Mesurez 30 cl de purée de mangue. Versez-la dans une casserole. Ajoutez 1 cuil. à soupe de jus de citron. Faites tiédir doucement. Prenez la gélatine avec vos doigts, essorez-la en la pressant et ajoutez-la à la purée de mangue. **Remuez avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.**

## L'avis du gourmet

Les amateurs de la mangue seront conquis par la saveur de ce bavarois qui préserve parfaitement les caractéristiques de ce magnifique fruit exotique. Servez en même temps un jurançon blanc, sec ou moelleux.



## Secrets de fabrication

- Vous pouvez faire fondre la glace à la vanille quelques secondes au four à micro-ondes à pleine puissance.
- Utilisez une cuillère à soupe pour incorporer le blanc en neige à la préparation. Travaillez de haut en bas, en coupant, sans tourner ni battre.
- Avant d'y verser la préparation, passez l'intérieur du moule sous l'eau froide et ne l'essuyez pas : le bavarois se démoulera ensuite plus aisément.
- Vous pouvez également utiliser un moule en plastique à fond amovible.

**3 Le bavarois**  
Laissez fondre 1/4 de litre de glace à la vanille à température ambiante. **Passez la purée de mangue à la passoire fine pour éliminer les fibres, en remuant avec une cuillère en bois.** Mélangez avec la glace à la vanille. Battez 1 gros blanc d'œuf en neige assez ferme. Incorporez-le délicatement à la purée de mangue.

**4 Le démoulage**  
Versez la préparation dans un petit moule à charlotte côtelé. Mettez au réfrigérateur et laissez prendre le bavarois pendant au moins 6 h. Au moment de servir, trempez le moule 10 secondes dans de l'eau chaude et **retournez-le sur un plat.** Entourez le bavarois de framboises et servez sans attendre.



# charlotte au chocolat fort

Une mousse corsée en chocolat, élégamment tapissée de biscuits à la cuillère, et où se nichent de petits macarons... un pur délice!



## ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de chocolat noir corsé
- 300 g de biscuits à la cuillère
- 10 petits macarons
- 3 œufs
- 60 g de beurre (+ pour le moule)
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

- 15 cl de cognac
- 4 feuilles de gélatine
- 1 pincée de sel

### matériel :

moule à charlotte / bain-marie / fouet  
à main / batteur électrique

Assez facile



Coût



Préparation 50 min



Cuisson 10 min

Refroidissement

2 h





### 1 Le chocolat fondu

Cassez 250 g de chocolat en morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Hors du feu, **incorporez 60 g de beurre en parcelles** en remuant à la cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu dans le chocolat.



### 3 La gélatine

Mettez 4 feuilles de gélatine dans une assiette creuse. **Recouvrez-les d'eau froide et laissez-les ramollir entièrement.** Égouttez-les en les pressant entre vos doigts puis délayez-les dans le cognac chaud.



### 5 Le montage

Mettez 300 g de biscuits à la cuillère à tremper rapidement dans 10 cl de cognac. Beurrez un moule à charlotte. Tapissez-en le fond et les parois de biscuits à la cuillère. **Garnissez de mousse en intercalant au milieu une couche de 10 macarons.**



### 2 La base de la mousse

Toujours hors du feu, **ajoutez 3 jaunes d'œufs** en mélangeant bien (réservez les blancs). Ajoutez ensuite 80 g de sucre en poudre et 1 sachet de sucre vanillé. Faites chauffer sans bouillir 5 cl de cognac.



### 4 Les blancs en neige

Mélangez le cognac lié à la gélatine au chocolat fondu. Montez les 3 blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel. **Incorporez-les délicatement et progressivement au chocolat fondu** en soulevant la préparation.



### 6 Les finitions

**Terminez de remplir le moule par une dernière couche de biscuits à la cuillère.** Recouvrez d'une assiette et mettez au-dessus un poids de 1 kg environ. Placez 2 h au réfrigérateur. Démoulez la charlotte et servez.

## Pour changer

- Pour un dessert en rose, remplacez les biscuits à la cuillère par des biscuits de Reims.
- Pour renforcer la saveur amandine des macarons, remplacez le cognac de trempage des biscuits par du kirsch.

## Secrets de fabrication

Attention à ne pas trop laisser tremper les biscuits à la cuillère : vous ne pourriez plus les manipuler. Mieux vaut les tremper rapidement au fur et à mesure du montage.

## L'avis du gourmet

Sur la base d'une mousse, ce dessert est assez simple dans sa confection et de plus peut être préparé la veille. Le chocolat et l'amande des macarons forment ici un duo haut en saveur que l'on peut souligner par un verre d'amaretto ou de kirsch.

## Votre marché

- Vous pouvez employer des amaretti, petits macarons italiens à l'amande d'abricot.
- Choisissez un chocolat noir de qualité dit de « dégustation ». Évitez les produits vendus sous l'appellation « chocolat à pâtisser », trop ordinaires et moins goûteux.



# charlotte en bogue de châtaigne

Cette très jolie charlotte dévoile une saveur particulièrement délicieuse  
sous sa coque de... chocolat!



## ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 500 g de biscuit roulé au chocolat
- 100 g de crème de marrons
- 225 g de chocolat
- 1 cuil. à soupe de cacao
- 2 cuil. à soupe de cognac
- 2 feuilles de gélatine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl de crème fraîche épaisse

- 25 cl de lait
- 1 œuf
- 50 g de sucre en poudre
- 35 g de farine

### matériel:

grand bol ou moule en forme de dôme /  
bain-marie / fouet à main / batteur  
électrique / 2 baguettes chinoises

Expérimenté



Coût



Préparation

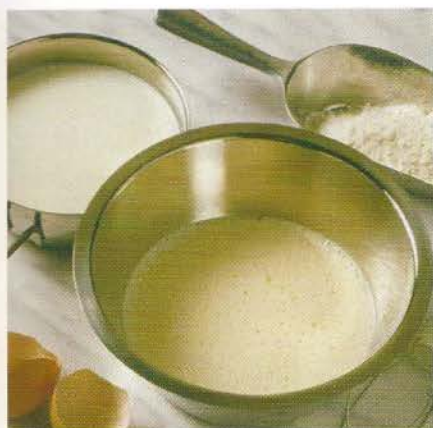
45 min

Cuisson

Réfrigération

6 h 30





## Votre marché

- Procurez-vous une crème de marrons de qualité, contenant de la vanille.
- Optez pour un chocolat noir riche en cacao : un peu amer, il se mariera mieux avec la crème de marrons elle-même très sucrée.

**1 La crème au chocolat**  
Faites tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Travaillez 1 œuf avec 50 g de sucre. **Incorporez 35 g de farine, puis 25 cl de lait.** Faites chauffer à feu doux. Ajoutez 25 g de chocolat, laissez épaissir. Versez dans un saladier. Faites fondre la gélatine avec 2 cuil. à soupe de cognac. Ajoutez-la à la préparation.

**2 Le montage**  
**Incorporez 100 g de crème de marrons.** Fouettez 10 cl de crème liquide avec 1 sachet de sucre vanillé. Mélangez à la préparation. Coupez 500 g de biscuit en tranches de 1 cm. Tapissez un moule avec la moitié des tranches. Versez la moitié de la crème. Disposez une couche de biscuit et le reste de la crème.

## L'avis du gourmet

Cette châtaigne géante est tout aussi attirante par son allure que par sa saveur. Accompagnez-la d'un banyuls qui se mariera aussi bien avec le goût du chocolat qu'avec celui du marron.



**3 La ganache**  
**Terminez par le reste du biscuit.** Posez une petite assiette sur le moule. Laissez prendre pendant 6 h au réfrigérateur. Cassez 200 g de chocolat en morceaux et faites-le fondre dans une jatte au-dessus d'un bain-marie. Ajoutez 10 cl de crème fraîche épaisse, lissez au fouet à main. Laissez refroidir.

**4 L'enrobage**  
Démoulez la charlotte sur un plat. Masquez-la avec la moitié de la ganache. Laissez 30 min au frais ainsi que l'autre moitié. Recouvrez de ganache. Réservez au frais. **Au moment de servir, avec 2 baguettes chinoises, soulevez et étirez la ganache pour simuler la bogue des châtaignes.** Saupoudrez de cacao.

## Secrets de fabrication

- Égouttez la gélatine avec vos doigts avant de la faire fondre à feu très doux avec le cognac.
- Parfumez légèrement avec un peu de cognac les tranches de gâteau qui tapissent le moule.
- La crème liquide doit être très froide pour bien monter : mettez-la éventuellement au congélateur 15 min avant de la fouetter.
- Laissez refroidir totalement la crème aux marrons avant d'y incorporer la crème fouettée.
- Pour saupoudrer de cacao, mettez celui-ci dans une petite passoire fine : il tombera ainsi en poudre fine, sans grumeaux.



# clafoutis limousin

Un dessert de terroir simple et authentique  
pour un déjeuner en plein air ou un buffet campagnard.



## ingrédients pour 8 personnes

- 500 g de cerises noires
- 3 œufs
- 25 cl de lait
- beurre pour le moule
- 100 g de sucre en poudre
- 20 g de sucre glace

- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de farine
- 1 pincée de sel

### matériel :

moule de 22 cm de diamètre /  
fouet à main

Facile



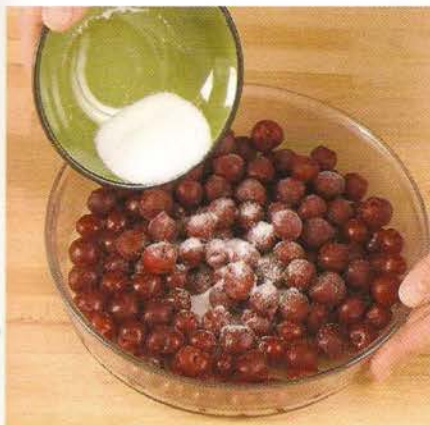
Coût



Préparation 30 min

Cuisson 40 min





### 1 Les cerises

Rincez brièvement 500 g de cerises, égouttez-les et épongez-les sur un torchon propre. Équeutez-les mais laissez-les entières, selon la tradition limousine, car leurs noyaux donnent un goût excellent au clafoutis. **Saupoudrez-les de 25 g de sucre en poudre.** Laissez macérer 10 min environ.



### 2 La pâte

Dans un saladier, cassez 3 œufs et ajoutez 50 g de sucre en poudre et 1 sachet de sucre vanillé. Mélangez à l'aide d'un fouet à main. **Tamisez 125 g de farine** et ajoutez 1 pincée de sel. Mélangez les œufs avec la farine. Incorporez progressivement 25 cl de lait, et mélangez de nouveau.



### 3 Le montage

Faites préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrez soigneusement un moule de 22 cm de diamètre environ et **saupoudrez-le de 25 g de sucre en poudre.** Répartissez les cerises en une couche uniforme au fond du moule beurré et sucré. Versez par-dessus la préparation précédente.



### 4 La cuisson

Glissez le moule dans le four préchauffé et faites cuire de 35 à 40 min. **Vérifiez la cuisson du clafoutis en piquant la pâte avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.** En fin de cuisson, sortez le clafoutis du four. Laissez-le tiédir avant de le saupoudrer de 20 g de sucre glace.

## Pour changer

Sur le même principe, vous pourrez réaliser des clafoutis aux pommes, aux poires, aux prunes ou aux abricots.

## L'avis du gourmet

Au sortir du four, le clafoutis limousin apparaît, tout doré, fleurant bon le noyau. Ce gâteau traditionnel se déguste avec un verre de vin rouge ou un guignolet.

## Secrets de fabrication

- Pour un clafoutis plus aérien, battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement dans la pâte à la fin du mélange.
- Pour une pâte riche et onctueuse, remplacez le lait par de la crème fraîche.
- Obtenez une pâte très moelleuse en la laissant reposer 1 à 2 h avant la cuisson.
- En revanche, ne patientez pas trop après la cuisson. C'est tiède que le clafoutis donne le meilleur de lui-même.

## Pour le décor

Osez une présentation originale : n'ôtez pas les queues des cerises et plantez les fruits dans la pâte, queues dépassant vers le haut.



# crème au chocolat praliné en corolles

Moins ferme qu'une mousse au chocolat classique, mais onctueuse et parfumée, cette crème séduira par sa présentation en corolles croustillantes.



## ingrédients pour 4 personnes

- 4 feuilles de brick
- 120 g de chocolat praliné « Pralinoise »
- 10 cl de crème semi-épaisse à 5 % de matière grasse
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre

### matériel:

bain-marie / fouet électrique /  
4 ramequins ou 4 moules à soufflé de  
15 cm de diamètre / grille à pâtisserie

Facile



Coût



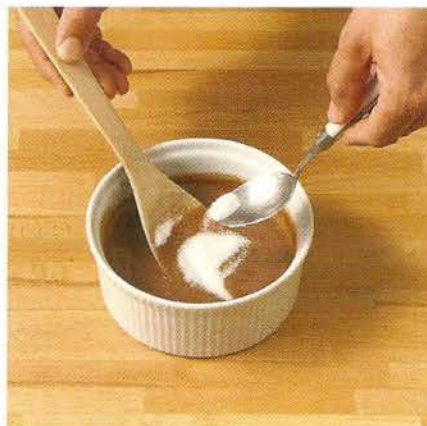
Préparation 20 min



Cuisson 10 min

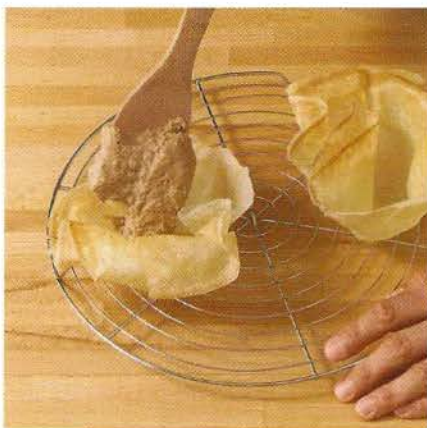
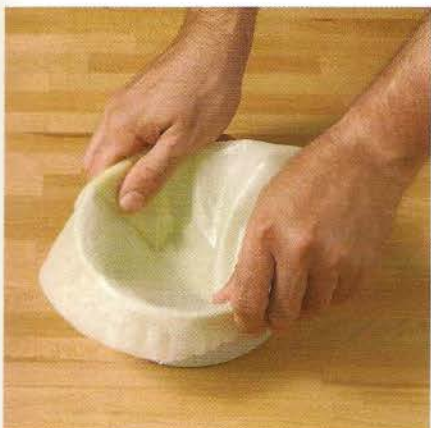
Réfrigération 3 h





**1 Le chocolat**  
Cassez 120 g de chocolat «Pralinoise» en morceaux. Mettez ceux-ci dans une jatte supportant la chaleur avec 10 cl de crème semi-épaisse. Placez la jatte dans un bain-marie chaud et laissez fondre. Lorsque le chocolat est en crème, mélangez, puis ajoutez 40 g de beurre en dés.

**2 La mousse**  
Cassez 2 œufs en séparant les blancs des jaunes. Hors du feu, incorporez 2 jaunes d'œufs et 1 cuil. à soupe de sucre au chocolat fondu. Laissez refroidir. Battez les 2 blancs en neige ferme. **Incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat.** Laissez au moins 3 h au réfrigérateur.



**3 Les corolles**  
Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6). Faites fondre 10 g de beurre et badigeonnez-en 4 feuilles de brick des deux côtés. Posez-les dans 4 ramequins ou 4 moules à soufflés d'environ 15 cm de diamètre et **retournez les bords vers l'extérieur en forme de corolle.** Faites dorer 5 min au four.

**4 La finition**  
Sortez les moules du four; démoulez délicatement les corolles et laissez-les refroidir complètement sur une grille à pâtisserie. Au moment de servir, **emplissez les corolles délicatement de crème mousseuse au chocolat praliné,** puis déposez-les sur les assiettes.

## Secrets de fabrication

- Si vos feuilles de brick sont un peu sèches, posez rapidement dessus un linge humide.
- Les corolles doivent être manipulées avec précaution.
- Incorporez les blancs d'œufs battus en neige doucement, sans tourner ni battre, mais en coupant la pâte de bas en haut, tout en faisant pivoter régulièrement le récipient.

## L'avis du gourmet

Pour le plaisir des plus gourmands, vous pouvez incorporer à la crème quelques pépites de chocolat ou saupoudrer les crèmes de cacao tamisé.

## Votre marché

- Vous trouverez des feuilles de brick au rayon des produits frais des petites et grandes surfaces. Pour une utilisation plus aisée, préférez celles qui ne sont pas pliées en deux. Après usage, refermez soigneusement le sachet (qui en contient généralement dix) et conservez-le au réfrigérateur.
- La Pralinoise est une spécialité composée de pâte de cacao et de praliné; elle se présente comme une tablette de chocolat.



# crème au citron, tartelette framboisine

Une crème onctueuse et acidulée couronnée d'une mini-tartelette aux framboises : présentation raffinée et saveurs élégantes pour un dîner distingué.



## ingrédients pour 4 personnes

- 3 cuil. à soupe de framboises
- 2 cuil. à soupe de confiture de framboises ou de gelée de groseille
- 1 citron non traité et juteux
- 4 œufs + 1 petit jaune d'œuf
- 150 g de beurre (+ pour les moules)
- 195 g de sucre glace

- 50 g de farine (+ pour le plan de travail)
- 1 pincée de sel

### matériel :

petite râpe / fouet à main / 4 mini-moules à tartelette ronds et côtelés / 4 coupes de service / emporte-pièce (facultatif)

Assez facile



Coût



Préparation 30 min

Repos de la pâte

1 h

Réfrigération

1 h 15



Cuisson

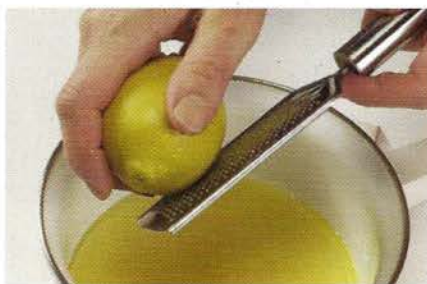
25 min





### 1 La pâte

Mélangez au fouet 50 g de beurre ramolli, 1 petit jaune d'œuf, 35 g de sucre glace et 1 pincée de sel. **Incorporez 50 g de farine et malaxez du bout des doigts.** Roulez en boule et réservez au réfrigérateur 1 h minimum.



### 2 Le beurre citron

Mettez 100 g de beurre dans une casserole. Faites fondre sur feu doux. Ajoutez 160 g de sucre glace. **Râpez le zeste de 1 citron** au-dessus de la préparation. Pressez le citron et ajoutez le jus à la préparation. Faites bouillir.



### 3 La cuisson de la crème

Battez 4 œufs dans une casserole. **Arrosez du beurre citron bouillant en remuant.** Reversez dans la casserole. Portez à ébullition sans cesser de remuer. Arrêtez lorsque la crème épaissit.



### 4 Dessins en spirale

Versez la crème dans 4 coupes à pied fin et haut, lissez la surface et **dessinez des spirales à la fourchette.** Laissez refroidir à température ambiante puis réfrigérez 1 h.



### 5 Tartelettes aux framboises

Beurrez 4 mini-moules à tartelette ronds et côtelés. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Découpez à l'emporte-pièce des disques de 5 mm de plus que le diamètre et les bords des moules. **Garnissez-en les moules.** Réfrigérez-les 15 min.



### 6 Les finitions

Dorez les tartelettes 5 à 8 min au four à 210 °C (th. 7). Démoulez, laissez refroidir. Chauffez 2 cuil. à soupe de confiture avec un filet d'eau. Répartissez 3 cuil. à soupe de framboises sur les tartelettes, **nappez de confiture.** Posez-en une sur chaque crème et servez.

## Saveur insolite

Incorporez dans la pâte à tarte les graines broyées d'une capsule de cardamome.

## Secrets de fabrication

- Pour ramollir le beurre de la pâte plus rapidement, coupez-le en cubes et laissez-le à température ambiante.
- Il est difficile de réaliser une pâte à tarte en petite quantité : utilisez le restant pour confectionner de petits sablés, ou doublez les quantités et congelez une partie. Les tartelettes peuvent être préparées quelques jours à l'avance et conservées (après refroidissement complet) dans un bocal.

## L'avis du gourmet

La saveur citronnée répond à la note sucrée et acidulée des framboises.

Les gourmands pourront proposer à part plusieurs tartelettes. Accord parfait avec un beaumes-de-Venise.

## Votre marché

Vous pouvez utiliser des framboises surgelées : faites-les décongeler au réfrigérateur et égouttez-les bien avant de garnir les tartelettes.



# crème onctueuse à l'amande

Un entremets à la délicate saveur d'amande, particulièrement riche en protéines, à déguster très frais.



## ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 125 g d'amandes en poudre
- 80 g de cassonade
- 75 cl de lait
- 4 œufs
- 1/2 gousse de vanille
- 10 g de beurre pour le moule
- 1 pincée de sel

### matériel :

bain-marie / passoire très fine /  
fouet à main / moule à soufflé

Facile



Coût



Préparation 35 min

Cuisson 1 h

Réfrigération 2 h





### 1 Infusion du lait

Versez 75 cl de lait dans une casserole à fond épais. Ajoutez 80 g de cassonade, 125 g d'amandes en poudre et 1/2 gousse de vanille fendue en deux. Portez à ébullition sur feu doux en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois. Retirez du feu. Couvrez. Laissez infuser jusqu'à ce que le lait soit froid.

### 2 Filtrage du lait

Préchauffez le four à 180 °C, th. 6. Préparez un bain-marie: faites bouillir de l'eau et versez-la dans un plat creux. Beurrez un moule à soufflé. Filtrez le lait d'amande à travers une passoire très fine en pressant avec le dos d'une cuillère ou bien avec un pilon. Versez-le dans une casserole et faites-le réchauffer à feu doux.



### 3 Préparation de la crème

Cassez 4 œufs dans une jatte, ajoutez 1 pincée de sel. Battez-les en omelette avec une fourchette. Versez doucement le lait très chaud sur les œufs en remuant, sans fouetter, avec un fouet à main. Filtrez une nouvelle fois la préparation. Versez la crème dans le moule beurré.



### 4 Cuisson de la crème

Placez le moule dans le bain-marie. Glissez le tout au four et laissez cuire pendant 1 h, jusqu'à ce que la crème soit dorée. Sortez le moule du four. Posez-le sur une grille et laissez refroidir. Entreposez ensuite la crème au réfrigérateur pendant au moins 2 h avant de la déguster.

## Pour changer

- Vous pouvez enduire le moule de caramel avant d'y verser la crème, que vous démoulez alors sur un compotier pour servir.
- Faites cuire la crème dans de jolis ramequins individuels ou dans d'anciens pots à crème et présentez-les posés sur des assiettes à dessert. Diminuez alors le temps de cuisson.
- Remplacez éventuellement les amandes par des pistaches que vous réduirez en poudre.

## L'avis du gourmet

Pour accompagner cette crème riche, servez des biscuits légers comme des tuiles aux amandes et proposez un vin blanc moelleux de la Loire (montlouis, coteaux-du-layon) ou un vouvray pétillant.

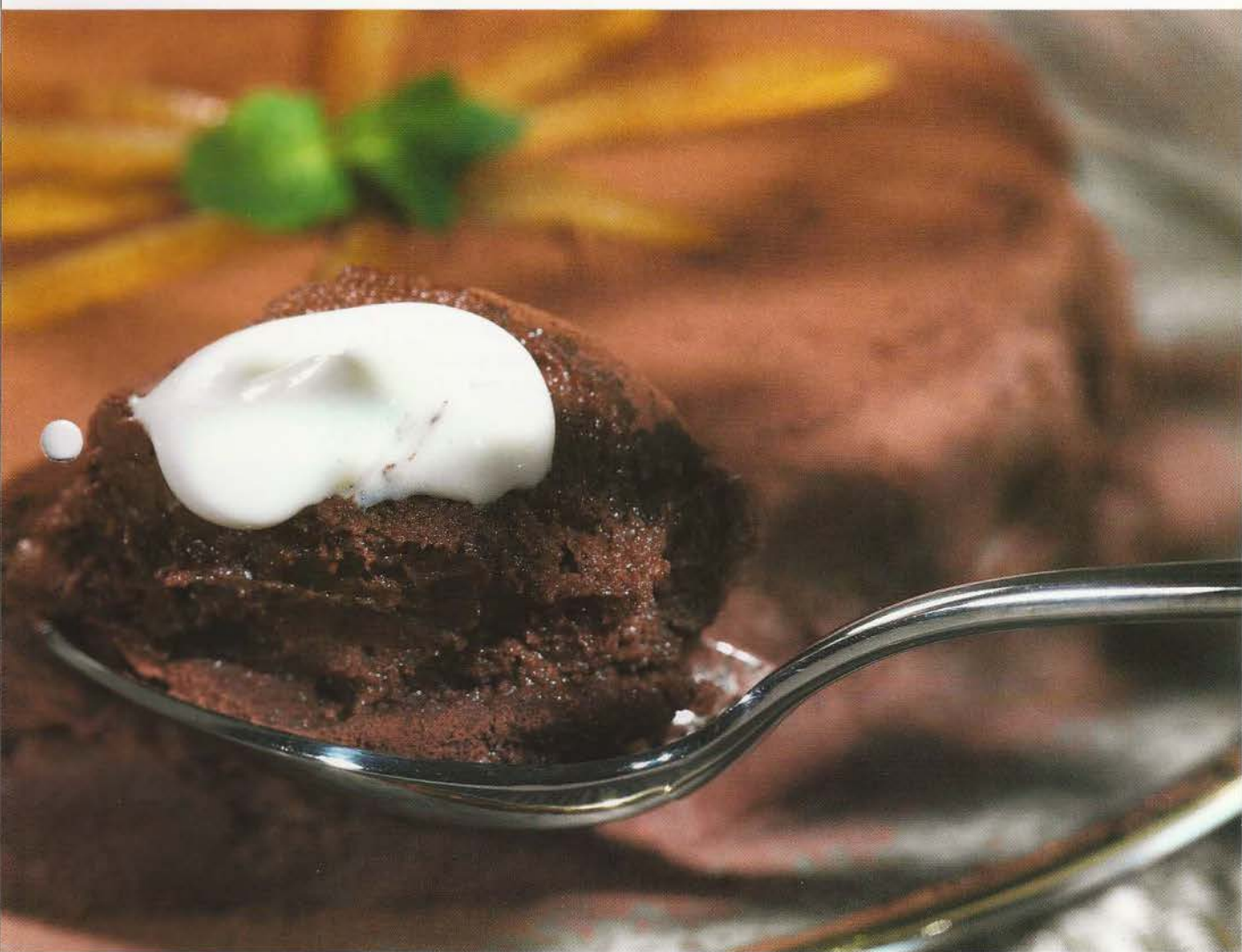
## Secrets de fabrication

- Après avoir filtré le lait une première fois, vous devez obtenir environ 60 cl de lait d'amandes. Si toutefois vous en avez plus, n'hésitez pas à ajouter 1 œuf.
- Vous pouvez utiliser la lèche-frite du four comme bain-marie. Dans ce cas, laissez-la en place et ne versez l'eau chaude dedans qu'après y avoir placé le moule.



# marquise au chocolat, sabayon au Cointreau

Une crème riche en chocolat, parfumée à la liqueur d'orange et escortée d'un sabayon tiède et mousseux... Un classique remis au goût du jour !



## ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de chocolat noir
- 6 cuil. à soupe de Cointreau
- 30 g d'écorces d'orange confite
- 2 cuil. à soupe de cacao amer
- 3 œufs + 5 jaunes
- 100 g de beurre ramolli

- 100 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre glace

### matériel :

bain-marie / batteur électrique /  
moule à charlotte

Assez facile



Coût



Préparation 1 h

Cuisson 10 min

Réfrigération 6 h





**1 La préparation de la marquise**  
Cassez 200 g de chocolat noir en morceaux et faites-les fondre au bain-marie. **Lissez-les à la cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène.** Dans une jatte, réduisez 100 g de beurre ramolli en pommade. Ajoutez 3 jaunes d'œufs et 40 g de sucre glace. Mélangez soigneusement.



**2 La finition et la réfrigération**  
Versez le chocolat fondu dans la jatte et incorporez-le au mélange précédent. Parfumez de 2 cuil. à soupe de Cointreau. Montez 3 blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les délicatement. **Transvasez la préparation dans un moule à charlotte.** Placez-la au réfrigérateur et laissez prendre 6 h.



**3 La préparation du sabayon**  
Mettez 5 jaunes d'œufs dans une jatte avec 4 cuil. à soupe de Cointreau et 100 g de sucre. Fouettez quelques instants à petite vitesse au batteur électrique. Lorsque le mélange devient mousseux, **posez la jatte sur un bain-marie frémissant et laissez cuire 10 min en fouettant jusqu'à épaississement.**



**4 Le démoulage et le décor**  
Au dernier moment, sortez la marquise du réfrigérateur et démoulez-la sur un plat. **Saupoudrez de 2 cuil. à soupe de cacao amer tamisé à travers une passoire.** Émincez 30 g d'écorces d'orange confites et posez-les au centre. Accompagnez du sabayon chaud ou tiède.

## Au marché

- Sélectionnez un chocolat à dessert riche en cacao. Préparez la marquise avec des œufs très frais car ceux-ci sont utilisés crus.

## L'avis du gourmet

La marquise au chocolat s'accorde avec tous les alcools : en fonction de vos goûts, remplacez le Cointreau par du calvados, de l'armagnac ou du kirsch. Décorez la surface de l'entremets avec des copeaux de chocolat noir ou des griottes. Accompagnez de gaufrettes ou de cigarettes en chocolat.

## Secrets de fabrication

- Tapissez le fond et la paroi du moule de papier sulfurisé beurré. Pour démouler la marquise, glissez la lame d'un couteau le long de la paroi et plongez le moule quelques instants dans de l'eau chaude.
- Une autre astuce consiste à chemiser l'intérieur du moule de film alimentaire. Pour démouler, retournez l'entremets sur un plat et ôtez délicatement le film.
- Vous pouvez préparer la marquise 24 h à l'avance. En revanche, le sabayon doit être réalisé au dernier moment.



# mousse aux deux chocolats

Contraste du blanc sur le noir, contraste de la mousse sur le socle légèrement croquant, contraste entre les deux chocolats...



## ingrédients pour 4 personnes

- 50 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 30 g de chocolat praliné (Pralinoise)
- 125 g de chocolat blanc
- 3 biscuits à la cuillère
- 20 g de beurre
- 2 cuil. à soupe de crème fraîche liquide
- 2 blancs d'œufs
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre

### matériel:

disque métallique / film alimentaire /  
batteur électrique / spatule métallique /  
cercle de 16 cm de diamètre

Assez facile



Coût



Préparation 25 min



Cuisson 25 min

Réfrigération 6 h

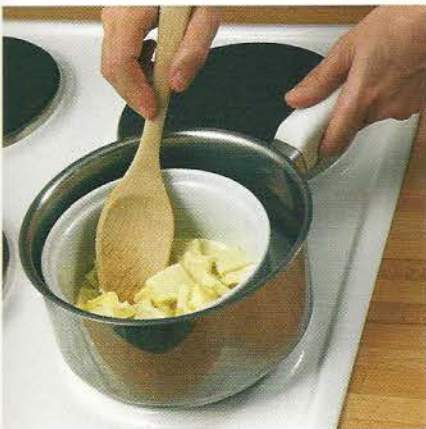




**1 La fonte du chocolat noir**  
Cassez en morceaux 50 g de chocolat noir et 30 g de chocolat Pralinoise. Mettez-les dans une jatte supportant la chaleur et faites-les fondre doucement au bain-marie. Réduisez 3 biscuits à la cuillère en miettes fines. Mélangez soigneusement ces miettes aux chocolats fondus.



**2 La formation du socle**  
Garnissez un disque métallique de film alimentaire étirable. Déposez le chocolat dessus, **étaalez-le en une couche uniforme, sur environ 17 cm de diamètre, et lissez-le avec une spatule métallique.** Posez un cercle métallique de 16 cm sur cette pâte et laissez durcir au réfrigérateur.



**3 La mousse au chocolat blanc**  
Mettez 125 g de chocolat blanc en morceaux dans une jatte avec 20 g de beurre et 2 cuil. à soupe de crème liquide. **Laissez fondre au bain-marie.** Mélangez soigneusement et laissez refroidir. Battez 2 blancs d'œufs en neige ferme, tout en incorporant peu à peu 1 cuil. à soupe de sucre en poudre.



**4 La finition**  
Incorporez les blancs en neige au chocolat blanc. Décollez le cercle du socle. Détachez le socle et posez celui-ci sur un plat de service. **Remettez le cercle autour et remplissez-le de mousse au chocolat blanc.** Lissez le dessus et laissez prendre pendant 6 h au réfrigérateur.

## La présentation

Garnissez votre mousse d'un bouquet de fruits frais selon la saison : physalis, cerises avec la queue ou fraises en lamelles.

## L'avis du gourmet

Ce dessert tout en contraste signera d'une façon originale un dîner entre amis gourmets. Accompagnez-le d'un vin doux naturel (maury) ou encore d'un crémant de Bourgogne servi frais.

## Secrets de fabrication

- En guise de disque métallique, utilisez le fond d'un moule à tarte amovible. Étirez bien le film et faites-le adhérer sous le disque.
- Enfoncez bien le cercle dans la pâte du socle, ce qui permettra ensuite d'avoir un rond très net. Le surplus de pâte restera sur le disque métallique lorsque vous décollerez le socle pour le poser sur le plat de service.

## Votre marché

Procurez-vous du chocolat Pralinoise, spécialité au praliné et au cacao en vente dans les grandes surfaces.



# petits pots de crème riches en chocolat

Pour les nostalgiques des desserts à l'ancienne, **une crème onctueuse confectionnée avec le meilleur chocolat...** d'une simplicité enfantine !



## ingrédients pour 6 personnes

- 150 g de chocolat noir
- 1 litre de lait
- 6 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

### matériel :

6 ramequins en porcelaine / bain-marie / fouet à main / chinois / aluminium ménager / grille / film alimentaire

**Facile****Coût**

Préparation 20 min

Cuisson 1 h

Réfrigération 1 h





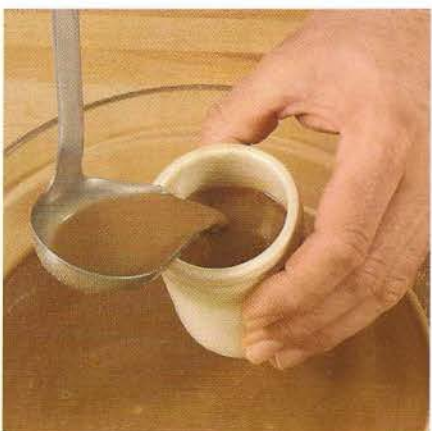
### 1 Le lait chocolaté

Cassez 150 g de chocolat noir en petits morceaux et placez-le dans une jatte avec 10 cl de lait. **Faites fondre au bain-marie en remuant régulièrement à la cuillère en bois** jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Ajoutez le reste du lait et portez à ébullition sur feu doux en remuant de temps en temps.



### 2 La crème au chocolat

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Cassez 6 œufs dans une jatte et battez-les au fouet à main. Versez-y 100 g de sucre en poudre et 1 sachet de sucre vanillé. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne moussueux. **Incorporez alors le lait bouillant chocolaté et mélangez vivement au fouet.**



### 3 La cuisson des crèmes

À l'aide d'un chinois, filtrez soigneusement la crème au chocolat. **Utilisez une louche pour la répartir dans 6 ramequins.** Recouvrez les pots d'aluminium ménager. Posez-les dans une plaque creuse contenant 1 cm d'eau. Faites cuire environ 1 h au bain-marie, jusqu'à ce que la crème ait pris.



### 4 La réfrigération

Ôtez les pots de crème du four. **Laissez-les refroidir entièrement sur une grille, à température ambiante.** Couvrez les pots d'une pellicule de film alimentaire et entreposez-les au réfrigérateur pendant au moins 1 h. Servez les crèmes bien froides dans les ramequins de cuisson, sans les démouler.

## Pour changer

Parfumez le lait chocolaté avec un bâton de cannelle que vous laisserez infuser quelques minutes.

## L'avis du gourmet

Joliment présentées en ramequins individuels, ces crèmes onctueuses s'accompagnent volontiers de langues de chat ou de gaufrettes légères. Au dernier moment, décorez-les d'une volute de crème fouettée.

## Secrets de fabrication

- Vérifiez la cuisson en touchant du bout des doigts le centre de la crème : il doit présenter une légère résistance.
- Préparez les crèmes 24 h à l'avance : elles seront encore meilleures !

## Votre marché

- La réussite de ce dessert tient à l'excellence des ingrédients. Le choix du chocolat est primordial.
- Sélectionnez un chocolat contenant 70 % de cacao.
- Pour gagner en onctuosité, utilisez du lait entier. Préférez le lait frais pasteurisé au lait de longue conservation.
- Choisissez des œufs très frais, issus de poules élevées en liberté.



# petits cœurs de fromage frais

Ce dessert plein de tendresse en forme de cœur est idéal pour clore tout en légèreté un repas d'été ou un dîner en amoureux



## ingrédients pour 4 personnes

- 250 g de fromage blanc
- 15 cl de crème fleurette
- 150 g de fraises
- 1 brin de menthe fraîche
- 2 blancs d'œufs
- 1 citron
- 1 sachet de sucre vanillé

- 100 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

### matériel:

- râpe à zeste / batteur électrique /
- 4 moules percés en forme de cœur / gaze

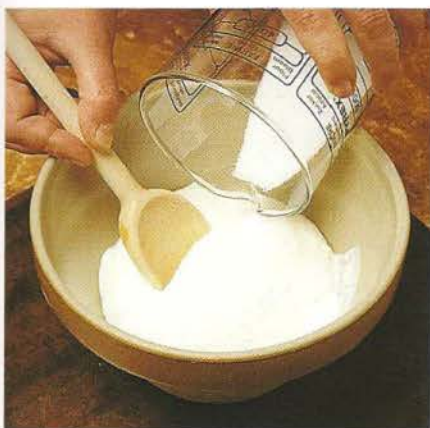
**Facile****Coût**

Égouttage 2 h

Préparation 25 min

Réfrigération 4 h





**1 Préparation du fromage**  
Mettez 250 g de fromage blanc dans une passoire tapissée de gaze. Laissez égoutter 2 h au réfrigérateur. Versez le fromage blanc dans une jatte et ajoutez 100 g de sucre. Râpez finement le zeste de 1 citron au-dessus du fromage. Fouettez 15 cl de crème fleurette en chantilly en y incorporant 1 sachet de sucre vanillé.



**3 Formation des cœurs**  
À l'aide d'une cuillère à soupe, déposez la mousse de fromage dans les moules, en les emplissant largement. Rabattez par-dessus la gaze qui dépasse. Déposez les moules sur une grille, au-dessus d'un plat creux pour que la préparation s'égoutte. Laissez rafraîchir pendant 4 h au réfrigérateur.

**2 La mousse de fromage**  
Incorporez délicatement la crème Chantilly au fromage. Ajoutez 1 pincée de sel à 2 blancs d'œufs. Battez-les en neige ferme à l'aide d'un batteur électrique. Incorporez-les également au fromage. Coupez 4 carrés de gaze. Tapissez de gaze 4 moules percés en forme de cœur, en laissant largement déborder celle-ci.



**4 Les finitions**  
Lavez rapidement les fraises, égouttez-les, retirez le pédoncule et coupez-les en lamelles fines. Démoulez les cœurs sur un plat de service. Recouvrez-les de lamelles de fraises. Rangez autour le reste des fraises. Lavez la menthe, essuyez-la et **décorez les cœurs et le plat de petites sommités.**

## Secrets de fabrication

- Emplissez largement les moules car la mousse de fromage va perdre du volume en se tassant pendant le repos au réfrigérateur.
- Placez la crème fleurette au congélateur au moins 15 min avant de la fouetter. Versez-la ensuite dans une jatte bien froide également. Elle montera mieux et plus rapidement.
- Mettez à rafraîchir le plat de service et les assiettes 1 h avant le dessert.
- Si vous ne possédez pas de moules percés en forme de cœur, mettez la mousse de fromage dans une passoire fine et vous la démoulez en dôme sur le plat.

## L'avis du gourmet

Ces petits cœurs seront encore plus savoureux si vous les servez avec une jatte de fraises des bois. Vous pouvez aussi remplacer les fraises par un coulis de fraises ou de framboises.

## Votre marché

- Achetez du fromage blanc non battu, éventuellement en faisselle.
- Vous trouverez des compresses de gaze stériles chez le pharmacien.
- Procurez-vous de préférence un citron non traité.



# île flottante orange-pain d'épice

Cet entremets classique doit son côté aérien à l'île, véritable **iceberg de blancs d'œufs** flottant sur un océan de crème parfumée.



## ingrédients pour 4 personnes

- 50 g de pain d'épice
- 1 orange
- 50 g d'amandes effilées
- 4 gros œufs
- 40 cl de lait
- 115 g de sucre en poudre
- 15 g de beurre pour le moule
- 1 pincée de sel

### matériel:

moule à charlotte de 18 cm de diamètre / papier sulfurisé / batteur électrique / râpe à zeste / mixeur / bain-marie

Assez facile



Coût



Préparation 30 min

Cuisson 40 min

Refroidissement 1 h





### 1 Le moule

Préchauffez le four à 160 °C, th. 5-6. Préparez un bain-marie. Beurrez le fond et la paroi d'un moule à charlotte.

Couvrez le fond du moule d'un disque de papier sulfurisé également beurré. Séparez les blancs des jaunes de 4 œufs.



### 3 La cuisson

Mélangez délicatement. Versez dans le moule, **lisser la surface**. Placez le moule dans un bain-marie à peine frémissant et faites cuire au four de 35 à 40 min. Laissez tiédir.



### 5 Les amandes

Faites cuire en remuant sans cesse avec une cuillère en bois. Retirez du feu avant le premier bouillon. **Ajoutez 50 g de pain d'épice en morceaux**, couvrez et laissez refroidir. Faites dorer 50 g d'amandes effilées à sec dans une poêle à revêtement antiadhésif.



### 2 L'île

Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs et battez-les en neige. Lorsqu'ils sont presque fermes, versez peu à peu 40 g de sucre en poudre. Continuez à fouetter. **Râpez finement le zeste de 1 orange au-dessus.**



### 4 La crème anglaise

Portez 40 cl de lait à ébullition. Fouettez 4 jaunes d'œufs avec 75 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. **Ajoutez le lait chaud en remuant.** Reversez le tout dans la casserole.



### 6 Les finitions

Trempez une main dans l'eau froide et **démoulez l'île sur votre main** pour qu'elle ne colle pas. Posez-la dans un plat creux. Piquez la surface avec les amandes. Gardez-la au frais. Mixez la crème. Versez-la autour de l'île au moment de servir.

## Secrets de fabrication

- Beurrez largement le moule jusqu'en haut pour que les blancs n'attachent pas et montent comme un soufflé.
- Si vous craignez de ne pas réussir la cuisson de la crème anglaise, incorporez 1 cuil. à café de fécule de pomme de terre au mélange de jaunes d'œufs et de sucre.

## L'avis du gourmet

La crème au pain d'épice se marie particulièrement bien avec le léger parfum d'orange des blancs. Elle sera encore plus onctueuse si vous utilisez du lait entier.

## Votre marché

Vous pouvez remplacer le zeste râpé par quelques gouttes d'arôme naturel d'orange ou encore par un quartier d'écorce d'orange confite coupé en petits dés.

## Pour changer

Faites flotter votre île sur un coulis de fraises et de framboises : réduisez en purée 600 g de fruits, puis passez au tamis, ajoutez quelques gouttes de jus de citron et sucrez à votre goût.



# mousse cappuccino

Discrètement parfumée au café, cette mousse onctueuse saura clore en beauté un dîner aussi bien familial qu'amical.



## ingrédients pour 4 personnes

- 1 cuil. à soupe d'extrait de café
- 1 feuille de gélatine
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 50 cl de lait
- 1 œuf + 2 jaunes
- 60 g de sucre en poudre
- 1 cuil. à café de Maïzena
- 2 pincées de cannelle

- 1 pincée de vanille en poudre
- 30 g de sucre glace
- extrait de café (décor)

### matériel :

- fouet à main / batteur électrique /
- 4 coupelles individuelles / poche à douille

Facile



Coût



Préparation 20 min

Cuisson 20 min

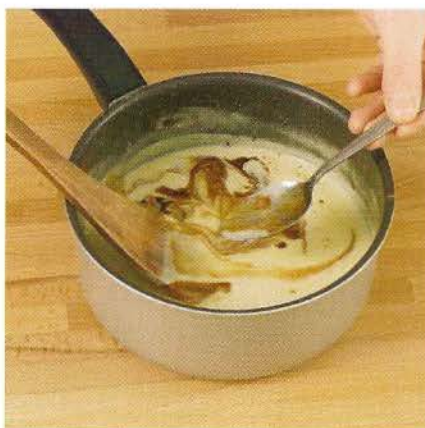
Réfrigération 2 h





### 1 La crème

Mettez 1 feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant 5 min. Faites chauffer 50 cl de lait. **Égouttez la gélatine avec vos doigts, ajoutez-la dans le lait** et mélangez. Fouettez 3 jaunes d'œufs avec 60 g de sucre, incorporez 1 cuil. à café de Maïzena, versez le lait, en fouettant.



### 2 La finition de la crème

Versez le mélange dans la casserole, faites chauffer à feu doux en remuant sans arrêt avec une spatule en bois. Portez à ébullition, puis retirez du feu après quelques secondes d'ébullition. **Ajoutez 1 cuil. à soupe d'extrait de café** et 2 pincées de cannelle. Mélangez bien et laissez refroidir.



### 3 La mousse

Battez avec un fouet électrique 15 cl de crème liquide très froide. Lorsqu'elle commence à prendre, ajoutez peu à peu, en pluie, 15 g de sucre glace. Continuez à fouetter, puis incorporez-la à la crème froide. Montez 1 blanc d'œuf en neige ferme et **incorporez-le délicatement à la crème.**



### 4 Le décor

Répartissez la crème mousseuse entre 4 coupelles individuelles. Mettez-les au réfrigérateur et laissez-les prendre 2 h. Au moment de servir, **fouettez 15 cl de crème en y incorporant 15 g de sucre glace** et 1 pincée de vanille. Décorez les crèmes de chantilly et d'un filet d'extrait de café.

## Secrets de fabrication

- Ne craignez pas de porter la crème à ébullition : la Maïzena l'empêchera de tourner. Laissez cuire quelques secondes en continuant à remuer jusqu'à ce que la crème ait un peu épaissi. Laissez-la refroidir totalement avant d'y incorporer la crème fouettée et le blanc en neige. Pour accélérer le refroidissement, trempez la casserole dans de l'eau froide. Laissez-la ensuite au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- Utilisez une poche à douille pour déposer la crème Chantilly sur le dessus des crèmes.

## L'avis du gourmet

Une fois coiffé de chantilly, ce dessert sans prétention a belle allure. Présentez en même temps des biscuits secs : cigarettes russes, tuiles aux amandes ou langues de chat.

## Votre marché

Vous trouverez de l'extrait de café liquide (à ne pas confondre avec du café instantané en poudre) au rayon des produits pour la pâtisserie. Il est présenté en petits flacons.



# mousse au chocolat

L'un de nos plus grands classiques et l'un des entremets les plus gourmands, ou comment être sûr de plaire à tous, petits et grands.



## ingrédients pour 6 personnes

- 200 g de chocolat noir corsé
- 80 g de beurre ramolli
- 3 œufs + 1 jaune d'œuf
- 10 cl de crème liquide
- 40 g de sucre glace
- 1 goutte de citron
- 1 pincée de sel

- 1 tablette de chocolat blanc ou des vermicelles de chocolat (facultatif)

### matériel :

- bain-marie / batteur électrique / fouet à main /

Assez facile



Coût



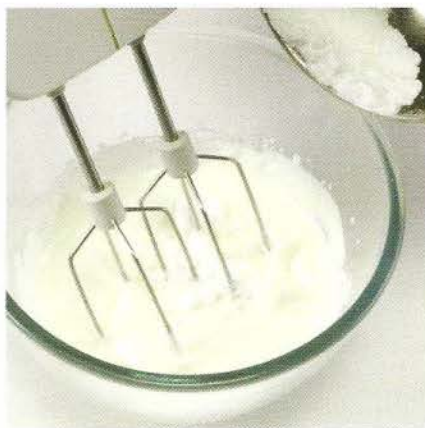
Préparation 20 min



Cuisson 10 min

Réfrigération 1h





## Pour changer

Incorporez 150 g de groseilles fraîches ou surgelées : leur saveur acidulée se marie bien avec le goût corsé du chocolat.

## L'avis du gourmet

C'est l'une des recettes de mousse au chocolat les plus simples à réaliser, où l'œuf est simplement battu et non cuit. Seule fantaisie : la présence de crème, pour un résultat plus onctueux et une texture plus ferme après refroidissement. Délicieux avec un maury ou un banyuls.

**1 Le chocolat fondu**  
Cassez 200 g de chocolat en petits morceaux. Mettez-les dans une casserole. Encastrez celle-ci dans une plus grande casserole ou tout autre récipient pouvant faire office de bain-marie, rempli d'eau au tiers environ (afin que l'eau ne déborde pas en chauffant). Mettez sur le feu et laissez ainsi fondre le chocolat au bain-marie (8 à 10 min environ).

**2 La crème fouettée**  
Sortez la casserole de son bain-marie. Hors du feu, incorporez 80 g de beurre ramolli puis 4 jaunes d'œufs (réservez 3 blancs). Laissez refroidir (mais non durcir) à température ambiante. Fouettez 10 cl de crème très froide en incorporant à la fin 20 g de sucre glace. Mélangez au chocolat fondu et refroidi.



## Secrets de fabrication

Pour être fouettée plus facilement, la crème, ainsi que les fouets et le récipient où elle va être battue, doivent être bien froids.

## Votre marché

Utilisez de préférence un chocolat dit « à pâtisser », à 50 % de cacao minimum.

## Tour de main

Incorporez d'abord 1 cuil. de blanc d'œuf sans trop de ménagement, pour liquéfier le chocolat et faciliter ensuite le mélange. Puis incorporez le reste progressivement, en soulevant bien la masse pour ne pas « casser » les blancs.

**3 Les blancs en neige**  
Battez légèrement les 3 blancs d'œufs avec 1 pincée de sel et 1 goutte de citron. Continuez à battre au batteur électrique jusqu'à ce que les blancs soient montés et fermes. Donnez plus de puissance en fin de préparation tout en incorporant 20 g de sucre glace. Incorporez-les délicatement à la mousse.

**4 Les finitions**  
Versez dans un grand saladier de service ou dans des coupes individuelles et réfrigérez 1 h au minimum avant de servir afin que la mousse se raffermisse. Parsemez éventuellement de vermicelles de chocolat ou de copeaux de chocolat blanc obtenus en grattant la tranche d'une tablette avec un couteau ou un économe.



# mousse à la noix de coco

Retrouvez le parfum et la saveur des îles lointaines dans ces mousses fraîches et délicates, dessert parfait pour un dîner d'été.



## ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de noix de coco sèche râpée
- + 4 cuil. à café
- 60 g de cassonade
- 2 cuil. à soupe de rhum blanc
- 2 feuilles de gélatine
- 25 cl de crème fraîche liquide

- 1 citron vert
- 50 cl de lait

### matériel:

passoire fine / batteur électrique / 4 coupes individuelles / couteau zesteur

**Facile****Coût**

Préparation 30 min



Cuisson 10 min

Réfrigération 3 h





### 1 Infusion du lait

Mettez 2 feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide. Versez 50 cl de lait dans une casserole avec 100 g de noix de coco râpée et 60 g de cassonade. Portez à ébullition sur feu doux en remuant de temps en temps. Retirez du feu, couvrez et laissez infuser jusqu'à ce que le lait soit froid.



### 2 Filtrage du lait

Filtrez le lait froid dans une passoire fine en pressant bien la noix de coco avec le dos d'une cuillère en bois. Versez environ 10 cl de ce lait dans une petite casserole et faites-le chauffer doucement. Égouttez la gélatine, essorez-la avec les doigts et faites-la fondre dans le lait chaud.



### 3 Finition de la mousse

Lorsque la gélatine est fondue, versez-la dans le reste du lait filtré. Mélangez. Parfumez avec 2 cuil. à soupe de rhum blanc. Laissez refroidir. Battez 25 cl de crème liquide avec un batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit ferme et ait doublé de volume. Incorporez-la délicatement au lait de coco avec une cuillère en bois.



### 4 Présentation des coupes

Répartissez la préparation entre 4 coupes. Entrepochez les coupes au réfrigérateur pendant au moins 3 h. Saupoudrez chaque mousse avec 1 cuil. à café de noix de coco. Rincez le citron vert et essuyez-le. Prélevez quelques fines lanières de zeste avec un couteau zesteur et parsemez-en les mousses. Servez aussitôt, très frais.

## Secrets de fabrication

- Pour battre la crème liquide, utilisez de préférence un récipient étroit à bord haut ou couvrez-le d'aluminium ménager, en faisant passer les fouets à travers.
- Attendez que le lait de coco soit bien froid avant d'y incorporer la crème fouettée. Au besoin, laissez-le reposer 15 min au réfrigérateur.

## L'avis du gourmet

Vous pouvez incorporer à la mousse des raisins secs préalablement macérés dans le rhum. Accompagnez-la de jus d'ananas frais, d'une citronnade maison ou d'un verre de rhum blanc additionné d'un trait de jus de citron vert.

## Votre marché

Préférez le rhum blanc au rhum ambré car la mousse doit rester bien neigeuse.

## Pour le décor

Vous pouvez laisser les coupes telles quelles avec juste les lanières de zeste, ou bien les rehausser avec des copeaux de chocolat noir ou du cacao tamisé. Vous pouvez aussi poser 1 ou 2 rondelles de kiwi sur les mousses ou des copeaux de noix de coco.



# œufs au lait vanillé

Toute la douceur de l'enfance dans ce savoureux classique servi comme autrefois dans de ravissants pots de cuisson munis d'anses et d'un couvercle.



## ingrédients pour 6 personnes

- 75 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 8 jaunes d'œufs
- 150 g de sucre en poudre

### matériel:

6 ramequins ou 6 petits pots / fouet à main / passoire fine / petite louche / aluminium ménager

Assez facile



Coût



Préparation 15 min

Cuisson 25 min

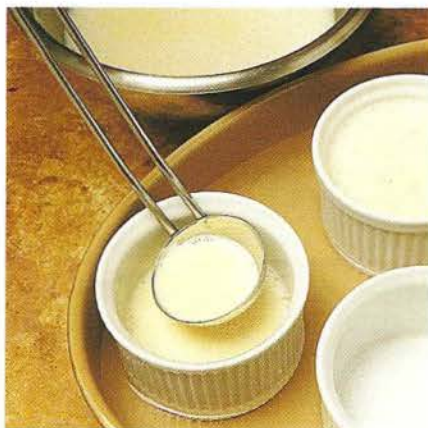
Réfrigération 2 h





### 1 Le lait

Versez 75 cl de lait dans une casserole. Fendez 1 gousse de vanille avec un petit couteau pointu. Grattez la pulpe au-dessus du lait, ajoutez la gousse et portez doucement à ébullition. Fouettez 8 jaunes d'œufs avec 150 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. **Versez doucement le lait dessus, en remuant à l'aide d'un fouet.**



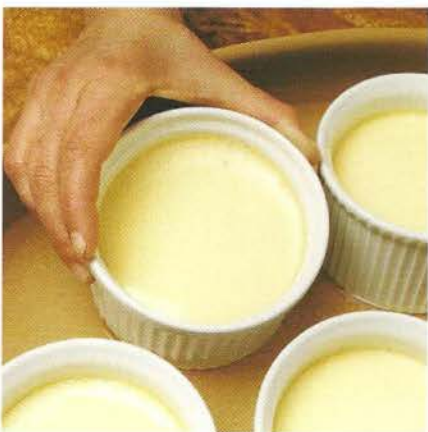
### 2 La crème

Filtrez le mélange d'œufs sucrés et de lait à travers une passoire fine. **Transvasez-le ensuite dans 6 ramequins ou 6 petits pots à crème à l'aide d'une petite louche.** Préchauffez le four à 200 °C, th. 7. Déposez les ramequins dans un plat allant au four. Versez de l'eau chaude mais non bouillante jusqu'à mi-hauteur.



### 3 La cuisson

Retirez avec une petite cuillère la mousse qui s'est formée à la surface des ramequins. **Couvrez chaque ramequin d'aluminium ménager,** en appliquant les bords tout autour du récipient. Avec précaution, glissez le plat dans le four chaud. Laissez cuire les œufs au lait pendant 25 min.



### 4 Le refroidissement

Vérifiez la cuisson des crèmes. **Remuez un ramequin: la crème doit être tremblotante et la surface brillante.** Sortez les ramequins du plat, laissez-les refroidir à température ambiante, puis conservez-les dans le réfrigérateur. Servez les œufs au lait frais, dans leur récipient de cuisson.

## Secrets de fabrication

- Versez doucement le lait sur les œufs, en remuant avec le fouet, sans battre, pour éviter de faire des bulles d'air qui nuiraient à la cuisson.
- Vous pouvez placer 2 feuilles de papier journal ou du papier absorbant au fond du plat pour éviter que les ramequins ne s'entrechoquent.

## L'avis du gourmet

Ah, les œufs au lait, quel délice! Pour une réussite parfaite, le lait frais entier s'impose. Ou remplacez 10 cl de lait par la même quantité de crème fraîche.

## Pour le décor

Utilisez de très jolis ramequins pour préparer et servir ces œufs au lait. Si vous disposez d'élégants pots à crème de nos grands-mères, avec ou sans anses, vérifiez qu'ils sont en état et n'hésitez pas à les employer. S'ils sont hauts, la cuisson demandera quelques minutes de plus.

## Pour changer

Au lieu de vanille, faites infuser dans le lait un bâton de cannelle ou quelques pistils de safran, ou parfumez le lait avec 1 cl d'extrait de café.



# œufs à la neige sur coulis de mangues

Tels de gros nuages sous un treillis de caramel, ces œufs à la neige flottent sur un coulis de mangues délicieusement acidulé.



## ingrédients pour 4 personnes

- 2 mangues
- 1 citron vert
- quelques gouttes de jus de citron
- 4 blancs d'œufs
- 6 cuil. à soupe de sucre glace

- 150 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

### matériel:

robot ménager / batteur électrique /  
écumoire / passoire fine / 4 coupes  
individuelles

Assez facile



Coût



Préparation

30 min

Cuisson

Réfrigération 1 h





### 1 Les blancs d'œufs

Ajoutez 1 pincée de sel à 4 blancs d'œufs, montez-les en neige avec un batteur électrique et incorporez-y 3 cuil. à soupe de sucre glace, toujours en fouettant. Continuez à fouetter jusqu'à ce qu'ils soient très fermes. **Façonnez-les en 4 portions.** Portez de l'eau à ébullition dans une casserole large.



### 2 La cuisson des œufs

Plongez 2 portions d'œufs dans l'eau frémissante. Laissez-les cuire 3 min de chaque côté, sans laisser bouillir l'eau, en évitant qu'elles ne se touchent. **Égouttez-les avec une écumoire et déposez-les sur un torchon propre plié.** Faites cuire les 2 autres blancs de la même façon et égouttez-les également.



### 3 Le coulis de mangues

Passez au robot la pulpe d'une mangue avec le jus d'un citron vert et 3 cuil. à soupe de sucre glace. **Tamisez** et gardez au frais. Avant de servir, versez 150 g de sucre dans une casserole avec 3 cuil. à soupe d'eau et quelques gouttes de jus de citron. Faites cuire jusqu'au stade du caramel blond.



### 4 Les finitions

Retirez le caramel du feu. Répartissez le coulis de mangues entre 4 coupelles individuelles. Déposez un « nuage » dans chacune d'elles. **Trempez une fourchette dans le caramel**, tirez des fils et posez-les en tous sens sur les blancs pour les décorer. Portez les coupelles à table sans attendre.

## Secrets de fabrication

- Veillez à ce que l'eau soit juste frémissante lorsque vous y mettez les blancs. Au bout de 3 min, retournez-les délicatement avec l'écumoire. Une fois qu'ils sont bien égouttés, transportez-les sur une assiette pour les laisser refroidir jusqu'au moment de servir.
- Pour plus de facilité, versez du caramel sur une spatule large huilée, attendez quelques secondes, puis tirez des fils avec la fourchette et posez-les directement sur les blancs.

## L'avis du gourmet

Le coulis de mangues, inhabituel, peut être remplacé par un coulis plus classique comme un coulis de fraises ou de fruits rouges mélangés. Outre un verre d'eau fraîche légèrement pétillante, garni d'une tranche de citron vert, vous pouvez déguster ces œufs à la neige avec un muscat de Rivesaltes.

## Votre marché

Attention : les œufs doivent être frais, certes, mais pas du jour car ils ne monteraient pas et se déferaient à la cuisson.



# nuages sur un océan de chocolat

Ces œufs en neige truffés de kumquats confits se balancent doucement sur un délicieux océan de crème au chocolat.



## ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 3 kumquats confits
- 2 cuil. à soupe de Grand Marnier
- 2 œufs + 2 blancs
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre

- 1 pincée de sel

### matériel :

batteur électrique / sauteuse / bain-marie  
/ 4 coupes individuelles

Facile



Coût



Préparation 15 min



Cuisson 6 min





### 1 Les blancs d'œufs

Coupez 3 kumquats confits en très petits morceaux. Cassez 2 œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez 2 autres blancs et 1 pincée de sel aux 2 blancs précédents. **Battez-les en neige en y ajoutant 2 cuil. à soupe de sucre.**



### 3 La cuisson des nuages

Portez de l'eau à ébullition dans une sauteuse. Réduisez le feu sous la sauteuse et plongez les nuages dans l'eau juste frémissante. Laissez cuire 3 min, retournez les nuages et prolongez la cuisson de 3 min. **Retirez-les avec une écumoire.**



### 5 La crème

**Incorporez au chocolat fondu, l'un après l'autre, 2 jaunes d'œufs, en remuant à chaque adjonction.** Faites épaisir légèrement la crème au-dessus du bain-marie frémissant, en remuant constamment avec la cuillère.



### 2 La neige

Continuez à fouetter jusqu'à ce que la neige soit bien ferme. **Incorporez délicatement les kumquats.** À l'aide d'une grande cuillère, façonnez les blancs en neige en 4 portions égales, en forme d'île ou de nuage.



### 4 Le chocolat

Cassez 100 g de chocolat en morceaux dans une jatte supportant la chaleur; ajoutez-y 2 cuil. à soupe d'eau et faites fondre au bain-marie. Lorsque le chocolat est en crème, **ajoutez 10 cl d'eau en remuant avec une cuillère en bois.**



### 6 La finition

Ôtez la jatte du feu, versez 2 cuil. à soupe de Grand Marnier; mélangez et laissez tiédir. **Répartissez la crème au chocolat dans des coupes individuelles.** Avant de servir, déposez par-dessus les œufs égouttés.

## Votre marché

- Si vous ne trouvez pas de kumquats confits, utilisez de l'écorce d'orange confite ou râpez très finement le zeste d'une orange non traitée.
- Choisissez un bon chocolat noir « dessert », comportant au moins 54 % de cacao.

## L'avis du gourmet

Ces œufs à la neige se dégustent tels quels à l'heure du dessert, délicieusement parfumés sur la crème au chocolat tiède ou froide.

## Secrets de fabrication

- Inutile de prendre des œufs très frais pour cette recette car les blancs risqueraient de s'éparpiller pendant la cuisson.
- Évitez de battre les œufs pendant l'incorporation des kumquats; il faut travailler délicatement pour ne pas faire retomber la neige.
- L'eau ne doit absolument pas bouillir durant la cuisson des nuages : elle doit juste frémir.
- Lorsque les œufs sont cuits, déposez-les sur un linge propre plié pour qu'ils s'égouttent, puis reprenez-les et laissez-les en attente sur une assiette, en évitant qu'ils ne se touchent.



# crème brûlée au pain d'épice

La texture onctueuse de la crème bien glacée forme un contraste exquis avec le sucre caramélisé et brûlant. Saveur d'enfance...



## ingrédients pour 4 personnes

- 60 g de pain d'épice
- 3 cuil. à soupe de miel
- 4 cuil. à soupe de cassonade
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 5 jaunes d'œufs
- 25 cl de lait entier

### matériel :

passoire fine / fouet à main / 4 plats individuels en porcelaine

Assez facile



Coût



✓ Préparation 30 min

🍲 Cuisson 50 min

Repos 45 min

Réfrigération 12 h





### 1 Le parfum

Versez 25 cl de lait, 30 cl de crème fraîche et 3 cuil. à soupe de miel dans une casserole. Portez à ébullition en remuant avec une cuillère en bois pour faire fondre le miel. **Émiettez 60 g de pain d'épice que vous ajouterez dans la casserole.** Retirez du feu, couvrez et laissez refroidir.



### 2 La crème

Préchauffez votre four à 100 °C (th. 2-3). Filtrez le lait froid dans une passoire fine, puis faites-le réchauffer jusqu'à ce qu'il soit bouillant. Fouettez 5 jaunes d'œufs dans un saladier avec un fouet à main. **Versez par-dessus le lait aromatisé, tout en mélangeant doucement avec le fouet.**



### 3 La cuisson

Filtrez à nouveau la crème à travers une passoire fine, puis répartissez-la dans 4 plats individuels en porcelaine. Laissez reposer 45 min avant de les faire cuire au four pendant 45 min. Laissez refroidir à température ambiante, puis placez les crèmes au réfrigérateur pendant au moins 12 h.



### 4 La finition

Au moment de servir, allumez votre gril à la température maximale. **Épongez le dessus des crèmes avec du papier absorbant.** Saupoudrez chaque crème avec 1 cuil. à soupe de cassonade. Glissez les plats sous le gril, et laissez caraméliser quelques secondes, en surveillant. Servez sans attendre.

## Secrets de fabrication

- Ne fouettez pas vivement le mélange d'œufs et de lait pour éviter le plus possible la formation de bulles.
- Utilisez des plats n'ayant pas plus de 2 cm de haut (des plats à œufs conviennent très bien), d'au moins 12 cm de diamètre. Passez-les sous l'eau froide, ne les essuyez pas et ne les remplissez pas jusqu'en haut.
- Si votre four ne peut être réglé sur 100 °C, disposez les plats dans une plaque creuse avec de l'eau tiède et faites cuire à 130 °C environ.
- La cuisson est parfaite lorsque le cœur de la crème est encore tremblotant.
- La crème doit être froide et le sucre brûlant et d'une belle couleur blonde.

## L'avis du gourmet

Ces délicieuses crèmes aux saveurs contrastées s'accompagnent fort bien d'un sauternes ou d'un barsac.

## Variante

Vous pouvez remplacer le pain d'épice par quelques gouttes d'arôme d'orange ou faire infuser une gousse de vanille fendue en deux dans le lait.



# panna cotta à la vanille

Outre qu'elle est délicieuse, cette crème cuite d'origine italienne, soulignée de son coulis de fraise, est préparée en un tournemain.



## ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de fraises
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 25 cl de lait entier
- 3 feuilles 1/2 de gélatine
- 1 gousse de vanille

- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 150 g de sucre en poudre

### matériel :

4 ramequins / passoire fine / petite louche / mixeur

Facile



Coût



Préparation 10 min

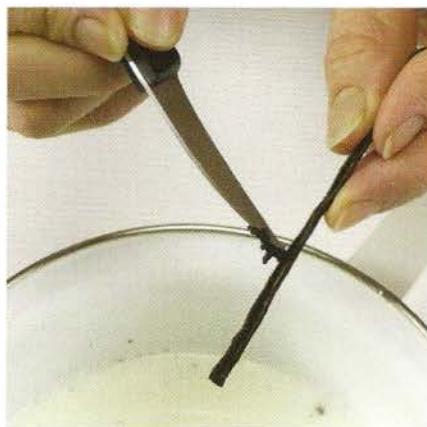
Cuisson 5 min

Réfrigération 6 h





**1 Préparation de la crème**  
Mettez 3 feuilles 1/2 de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide pendant environ 10 min. Versez 25 cl de lait entier dans une casserole. Ajoutez 50 cl de crème fraîche épaisse et 100 g de sucre. Mélangez avec une cuillère en bois. Fendez 1 gousse de vanille en deux dans la longueur.



**2 Cuisson de la crème**  
Grattez l'intérieur de la gousse de vanille avec la pointe d'un couteau en faisant tomber les graines dans le mélange de lait et de crème. Ajoutez la gousse. Faites chauffer la préparation à feu doux et retirez la casserole du feu juste avant l'ébullition. Couvrez et laissez infuser pendant 5 min.



**3 Moulage des panna cotta**  
Égouttez la gélatine avec vos doigts, pressez-la et ajoutez-la dans la crème chaude. Remuez jusqu'à ce qu'elle soit totalement fondue. Passez la crème à travers une passoire fine. À l'aide d'une petite louche, répartissez-la en quantités égales dans 4 ramequins ou dans 4 petits moules. Laissez-les environ 6 h au réfrigérateur.



**4 Coulis et finitions**  
Lavez 400 g de fraises, épongez-les et équeutez-les. Gardez-en quelques-unes pour le décor. Passez le reste au mixeur avec 50 g de sucre et 1 cuil. à soupe de jus de citron. Trempez les ramequins 5 secondes dans de l'eau chaude et démoulez les panna cotta sur les assiettes. Nappez de coulis et garnissez de fraises entières.

## Secrets de fabrication

Ne laissez pas les ramequins tremper longtemps dans l'eau chaude car la crème fondrait ! S'ils sont métalliques, 3 ou 4 secondes suffisent. S'ils sont en porcelaine ou en faïence, laissez-les 2 secondes de plus, puis décollez le bord en passant la pointe d'un couteau pour faire pénétrer de l'air.

## L'avis du gourmet

Tapissez les ramequins de caramel avant d'y verser la panna cotta : un petit plus irrésistible ! Vous pouvez sucrer le coulis avec un miel à la saveur délicate ou l'amplifier avec un peu de liqueur de fraise ou de crème de cassis.

## Votre marché

Plus la crème fraîche est épaisse, meilleur sera le dessert. Achetez donc si possible de la crème à 40 % de matières grasses, vendue au détail chez un bon crémier. De même, préférez du lait entier. Choisissez des fraises très parfumées : gariguettes ou maras des bois.

## Pour le décor

Récupérez la gousse de vanille, coupez-la en morceaux et ornez-en les assiettes. Parsemez de pistaches nature mondées et hachées.



# pudding chocolat, banane et noix

Chocolat, banane et noix : trois parfums qui se marient savoureusement dans ce dessert familial par excellence.



## ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 3 bananes
- 80 g de cerneaux de noix
- 30 g de pistaches émondées non salées
- 2 feuilles de gélatine
- 10 cl de crème liquide très froide
- 80 g de sucre glace + 1 cuil. à soupe
- 2 œufs

- 4 cuil. à soupe de lait

- 100 g de beurre

- 1 pincée de sel

- raisins secs, amandes mondées, copeaux de chocolat (décor)

### matériel :

robot ménager / batteur électrique / poche à douille / moule à décor (si possible)

Facile



Coût



Préparation

30 min



Cuisson

Refroidissement

2 h





### 1 La gélatine

Faites ramollir 2 feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 min. Coupez 100 g de beurre en morceaux et laissez-le ramollir à température ambiante. Faites chauffer 4 cuil. à soupe de lait. Égouttez la gélatine avec vos doigts, pressez-la légèrement, ajoutez-la au lait et mélangez.



### 2 La base du pudding

Cassez 100 g de chocolat en morceaux, mettez-les dans une jatte et faites fondre au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le beurre ramolli, 2 jaunes d'œufs, 80 g de sucre glace et le lait avec la gélatine. Mélangez soigneusement. Épluchez 3 bananes et écrasez-les grossièrement à la fourchette.



### 3 La finition

Ajoutez aux bananes écrasées 80 g de cerneaux de noix et 30 g de pistaches nature. Passez le tout au robot ménager. Mélangez la purée obtenue au chocolat fondu. Battez 2 blancs d'œufs en neige ferme, avec 1 pincée de sel. Incorporez-les à la préparation. Versez dans un moule et mettez au frais pendant 2 h.



### 4 Le décor

Fouettez 10 cl de crème liquide très froide, ajoutez 1 cuil. à soupe de sucre glace en pluie en continuant à fouetter, jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Démoulez le pudding sur un plat et garnissez-le de crème fouettée. Décorez avec des copeaux de chocolat, des raisins secs et des amandes mondées.

## Secrets de fabrication

- Ne laissez pas attendre les bananes écrasées car elles fonceraient au contact de l'air.
- Incorporez délicatement les blancs à la préparation au chocolat froide, en mélangeant de haut en bas, sans tourner ni battre.
- Chemisez le moule de votre choix de film alimentaire pour être assuré d'un démoulage aisé.
- Tapez le moule deux ou trois fois contre le plan de travail pour supprimer les vides.
- Laissez ensuite prendre au réfrigérateur pendant au moins 2 h.
- Déposez la crème fouettée sur le pudding à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée.

## L'avis du gourmet

Ce pudding riche en chocolat, parfumé à la banane, ne pourra que plaire aux enfants. Servez-le bien frais à l'heure du goûter.

## Votre marché

- Prenez un chocolat de dessert, dit aussi à pâtisser.
- Choisissez des bananes juste mûres pour que leur parfum ne soit pas trop affirmé.
- Assurez-vous que les pistaches ne sont pas salées.



# riz au lait et au chocolat

Encore plus onctueux grâce à la présence de chocolat, ce riz au lait fond dans la bouche. Saveurs douces et chaudes des repas en famille.



## ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 200 g de riz rond
- 50 g de chocolat noir
- 3 cuil. à soupe d'amandes effilées
- 2 capsules de cardamome verte
- 8 pincées de noix muscade
- 5 cuil. à soupe de miel liquide
- 1 cuil. à soupe de cacao en poudre

- 80 cl de lait
- 60 g de sucre en poudre
- 2 pincées de sel

**matériel :**  
mortier / passoire

Facile



Coût



✓ Préparation 20 min

🍲 Cuisson 40 min





### 1 La précuisson du riz

Lavez à grande eau 200 g de riz rond, égouttez. Mettez-le dans une casserole d'eau froide et faites bouillir 3 min. Égouttez-le dans une passoire et placez celle-ci dans un grand saladier. **Rafraîchissez le riz sous un filet d'eau froide** pour arrêter la cuisson. Laissez-le à nouveau s'égoutter dans la passoire.



### 2 Le lait

Cassez 50 g de chocolat noir en petits morceaux. Ouvrez 2 capsules de cardamome en les incisant avec un petit couteau, prélevez les graines et **broyez-les au mortier**. Délayez 1 cuil. à soupe de cacao avec 10 cl de lait froid. Versez ce lait aromatisé et 70 cl de lait dans une grande casserole. Ajoutez la cardamome broyée.



### 3 La cuisson

Portez doucement à ébullition, ajoutez le chocolat en morceaux. **Remuez à la spatule en bois** jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez le riz, couvrez partiellement, faites cuire 30 min environ sur feu doux. Pendant ce temps, faites dorer 3 cuil. à soupe d'amandes effilées dans une poêle sur feu moyen.



### 4 La finition

Quand le riz aura absorbé tout le lait, **ajoutez 60 g de sucre**, 4 cuil. à soupe de miel, 2 pincées de sel. Mélangez et rajoutez éventuellement un peu de cardamome. Répartissez dans de jolies coupelles ou un grand bol. Saupoudrez de muscade et d'amandes grillées et arrosez d'un filet de miel. Servez froid.

## Pour changer

Si vous préférez des saveurs plus traditionnelles, supprimez les épices (cardamome et muscade) et remplacez-les par une gousse de vanille (fendue et grattée) que vous ôterez avant le service.

## L'avis du gourmet

Une fois n'est pas coutume, proposez un verre d'hypocras avec ce dessert aux épices douces. Pour un mariage plus classique, préférez un sauternes blanc.

## Tour de main

Inutile d'ajouter de la matière grasse dans la poêle pour faire dorer les amandes. Mais, surveillez très attentivement, en secouant la poêle de temps à autre afin d'éviter qu'elles ne brûlent.

## Secrets de fabrication

- Pour faciliter la fonte du chocolat noir, vous pouvez le râper au lieu de le couper en petits morceaux.
- Si vous voyez que le riz absorbe rapidement tout le lait, rajoutez-en sans attendre (certains riz ayant une capacité d'absorption plus élevée que d'autres).



# saucisson de chocolat aux amandes

Les amandes concassées prêtent à cette ganache chocolatée l'apparence d'un vrai saucisson, mais ce n'est qu'une illusion...



## ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 250 g de chocolat noir
- 300 g d'amandes fraîches décortiquées
- 15 cl de crème fraîche
- 50 cl de lait
- 50 g de beurre en pommade

### matériel:

aluminium ménager / mixeur /  
passoire / gaze pour filtrer

Facile



Coût



Préparation 40 mn

Cuisson 25 min

Congélation 2 h





**1 Émondage des amandes**  
Faites bouillir de l'eau dans une grande casserole. Jetez dans cette eau bouillante 300 g d'amandes fraîches décortiquées. Égouttez dans une passoire à la reprise de l'ébullition. Laissez tiédir. Pressez les amandes une par une entre deux doigts pour les extraire de leur peau.

**2 Le lait d'amande**  
Pesez 100 g d'amandes. Réservez le reste. Mixez les 100 g d'amandes avec 50 cl de lait. Portez à ébullition et laissez infuser 15 min. **Filtrez au travers d'une gaze en essorant soigneusement pour extraire tout le liquide.** Faites réduire sur feu doux environ 15 min, puis laissez refroidir.



**3 Formation du saucisson**  
Concassez en gros morceaux les amandes réservées. Faites fondre sur feu doux 250 g de chocolat noir en morceaux dans 15 cl de crème fraîche, tout en remuant. Laissez refroidir. Incorporez 50 g de beurre en pommade, puis les amandes concassées. Versez sur une feuille d'aluminium ménager et refermez en torsadant les extrémités pour former un saucisson. Placez au congélateur 2 h environ.

**4 Les finitions**  
Au bout d'au moins 2 h de congélation, sortez le saucisson de l'aluminium ménager. À l'aide d'un couteau préalablement trempé dans de l'eau chaude puis essuyé, **coupez-le en rondelles.** Présentez celles-ci sur des assiettes ou sur un plat nappées de lait d'amande froid. Servez sans attendre, afin que le chocolat ne colore pas le lait d'amande. Décorez éventuellement de quelques amandes effilées.

## Pour changer

Remplacez le lait d'amande par une crème anglaise au café ou au Cointreau.

## Votre marché

Un dessert idéal au printemps, à la saison des amandes fraîches, achetées dans leur coque verte.

## L'avis du gourmet

Amande et chocolat se liguent dans un duo très expressif. Cette ganache métamorphosée en saucisson et nappée de lait d'amande se mariera à merveille avec un banyuls ou bien un vin doux.

## Secrets de fabrication

Réfrigérez 15 min la ganache au chocolat pour pouvoir plus facilement la mettre en forme dans l'aluminium ménager.

## À préparer à l'avance

Le saucisson peut être préparé longtemps à l'avance et conservé au congélateur. Une fois tranché, il se met très vite à température ambiante, gardant juste une agréable fraîcheur. Après avoir servi, vous pouvez aussi remettre l'excédent au congélateur (dans l'aluminium).



# soufflé au chocolat

Léger comme un souffle, mais d'une saveur agréablement persistante, ce soufflé tout chocolat ponctue en beauté un dîner de gala.



## ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de chocolat noir
- 2 petits œufs entiers + 1 jaune + 4 blancs
- 25 cl de lait
- 35 g de farine
- 80 g de sucre en poudre
- beurre pour le moule
- 1 pincée de sel

### matériel :

râpe fine / fouet à main / batteur électrique / moule à soufflé ou 4 moules individuels / spatule métallique

Expérimenté ★★★

Coût 🍷🍷🍷

⏱ Préparation 30 min

🕒 Cuisson 30 min





### 1 Le chocolat fondu

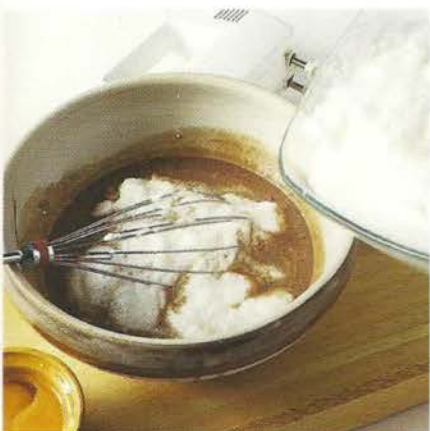
Râpez finement 100 g de chocolat.

Mettez-le dans une casserole avec 25 cl de lait. Faites bouillir: Mélangez dans un saladier 2 petits œufs entiers, 80 g de sucre en poudre et 35 g de farine. Versez sur ce mélange le lait chocolaté bouillant tout en remuant à l'aide d'un fouet à main.



### 2 Cuisson de la crème

Reversez le mélange précédent dans la casserole et faites bouillir sans cesser de mélanger à l'aide d'un fouet à main pendant 2 à 3 min pour épaissir la crème. Ôtez du feu et laissez tiédir: **Incorporez 1 jaune d'œuf en mélangeant, toujours au fouet à main.** Laissez refroidir complètement.



### 3 Les blancs en neige

Mettez 4 blancs d'œufs dans un bassin à blancs ou un saladier (de préférence rond à la base, type «cul-de-poule»). Ajoutez 1 pincée de sel. **Battez les blancs d'œufs en neige. Incorporez-les délicatement** à la préparation précédente (dès que celle-ci est refroidie).



### 4 Moulage et cuisson

Beurrez le ou les moule(s) à soufflé. **Versez-y la préparation** presque à ras (à 1 cm du bord). Lissez la surface avec une spatule métallique. Faites cuire 15 min environ au four préchauffé à 200 °C (th 6-7). Sortez du four, posez le moule sur un plat de service et apportez immédiatement à table.

## Pour changer

Intercalez à mi-hauteur une couche de dés de biscuits à la cuillère trempés dans de la liqueur de cacao ou de café.

## L'avis du gourmet

Comme le dit l'adage: le soufflé n'attend pas, ce sont les invités qui doivent l'attendre! Sans quoi il perdrait de sa superbe. Réalisé dans des moules individuels, il est aussi très séduisant. Servez avec un petit verre de liqueur au chocolat ou au café.

## Secrets de fabrication

- Placez votre chocolat 1 h au réfrigérateur pour le faire durcir afin de pouvoir le râper plus facilement.
- Battez les blancs d'œufs légèrement au début pour les «casser», puis à vitesse moyenne et enfin, lorsqu'ils sont montés, à puissance maximale pendant 1 min pour les «serrer».
- Après avoir beurré votre moule, saupoudrez-le de sucre. Attention à ne pas mettre vos doigts à l'intérieur: cela empêcherait le soufflé de monter régulièrement.
- En fin de cuisson, saupoudrez de sucre glace et faites caraméliser au four 2 à 3 min.



# terraine de pommes

Cette terrine de pommes, légère et parfumée, aux strates bien nettes, trouve sa place dans les menus en toutes saisons.



## ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes golden d'environ 200 g chacune
- 3 grosses cuil. à soupe de gelée de coing
- 1 citron
- beurre pour le moule

### matériel:

petit moule à cake / papier sulfurisé / vide-pomme / planchette / poids / aluminium ménager

Assez facile



Coût

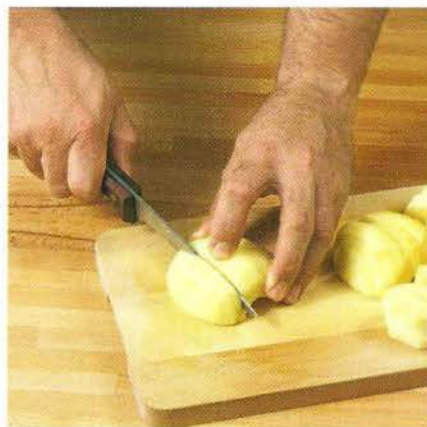
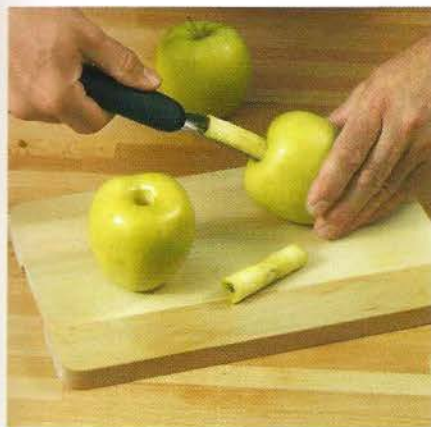


Préparation 15 min

Réfrigération 24 h

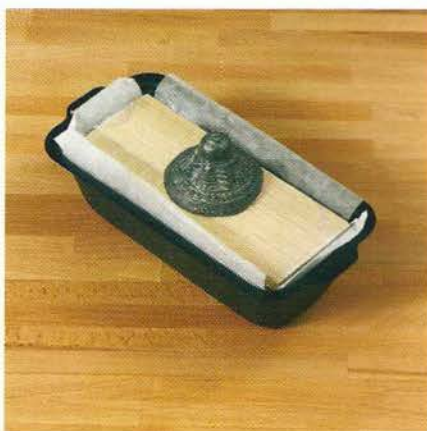
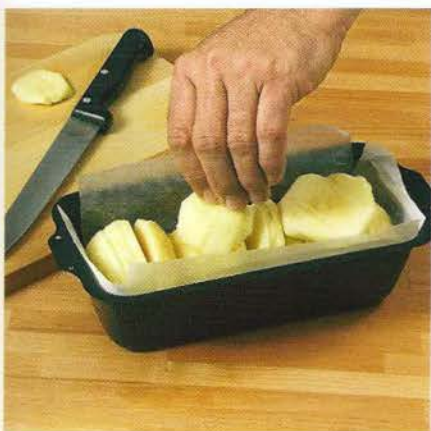
Cuisson 45 min





**1 L'épluchage**  
Préchauffez votre four à 190 °C (th. 6-7). Beurrez un petit moule à cake. Garnissez-le de papier sulfurisé et beurrez également celui-ci. Faites fondre 3 cuil. à soupe de gelée de coing. **Évidez 4 pommes avec un vide-pomme.** Pelez-les, coupez-les en deux de haut en bas et citronnez-les.

**2 Le montage**  
Posez 7 demi-pommes à plat et coupez-les en lamelles régulières en les maintenant d'une main pour éviter qu'elles ne se défassent. Posez 3 demi-pommes côte à côte dans le moule, face coupée contre le moule. Déposez par-dessus 4 demi-pommes perpendiculairement.



**3 La cuisson**  
Coupez la dernière demi-pomme en rondelles larges. **Déposez-les sur le dessus.** Arrosez le tout avec la gelée de coing fondue. Mettez au four, couvrez d'aluminium ménager et laissez cuire pendant 45 min. Sortez la terrine du four, laissez tiédir, puis posez une planchette sur les fruits.

**4 Le repos**  
**Surmontez la planchette d'un poids pour tasser l'ensemble.** Entreposez la terrine froide au réfrigérateur et laissez reposer 24 h. Au moment de servir, retournez le moule sur un plat de service et retirez le papier. Servez frais avec une glace à la cannelle ou une glace au caramel.

## Secrets de fabrication

- N'utilisez pas éventuellement les lamelles de côté, trop arrondies pour bien s'intégrer dans la terrine.
- Transportez les demi-pommes dans la terrine à l'aide d'une spatule.
- Si vous craignez que la terrine ne tienne pas malgré la présence de la gelée de coing et du fait que les pommes contiennent beaucoup de pectine, versez un peu de gélatine fondue sur les fruits avant d'effectuer la cuisson.

## L'avis du gourmet

Cette terrine peut être dégustée aussi bien nature qu'avec une glace à la cannelle ou au caramel, ou même un coulis de caramel. Vous serez surpris de voir comme la texture et la saveur varient selon la variété de pommes utilisée.

## Votre marché

- Vous pouvez utiliser d'autres variétés de pommes, mais choisissez toujours des fruits dont la chair tient à la cuisson (granny smith, reinettes, par exemple).
- Prenez bien de la gelée de coing qui, une fois liquide, se glissera dans les interstices.



# tiramisu vénitien

Ce délicieux entremets venu d'Italie fait fureur ! Riche et parfumé, il est en outre facile à préparer et ne nécessite pas de cuisson.



## ingrédients pour 4 personnes

- 150 g de mascarpone
- 12 biscuits à la cuillère
- 3 cuil. à soupe de marsala
- 2 petits œufs
- 40 g de sucre en poudre
- 20 g de chocolat noir
- 2 cuil. à soupe de cacao

- café moulu
- 3 pincées de vanille en poudre
- 1 pincée de sel

### matériel :

fouet à main / batteur électrique / plat creux rectangulaire et étroit / passoire

Assez facile



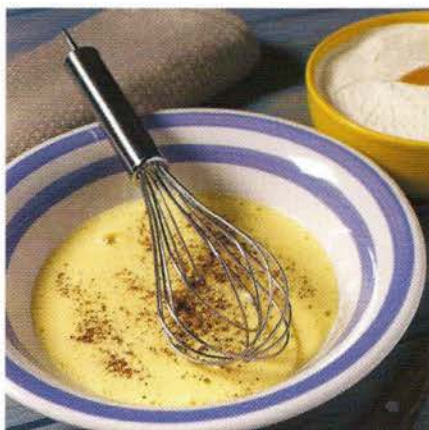
Coût



Préparation 20 min

Réfrigération 3 h





### 1 Le café

Préparez 10 cl de café très fort :

la quantité de poudre dépend de la cafetière ; les cafetières électriques demandent plus de poudre que les cafetières à piston ou les cafetières italiennes type « lessiveuse ». Laissez-le refroidir ; puis ajoutez 3 cuil. à soupe de marsala. Cassez 2 œufs en séparant les blancs des jaunes.

### 2 La mousse

Ajoutez 3 pincées de vanille et 40 g de sucre aux jaunes d'œufs.

**Battez avec un fouet à main**, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez peu à peu le mascarpone en mélangeant soigneusement avec une cuillère en bois. Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'œufs et battez-les en neige ferme avec un batteur électrique.



### 3 Le montage

Incorporez très délicatement les blancs battus aux jaunes d'œufs sucrés/mascarpone. Versez le café dans une assiette creuse. Trempez 6 biscuits à la cuillère dans le café et couvrez-en le fond d'un plat creux rectangulaire.

**Nappez de crème au mascarpone.**

Râpez le chocolat dessus avec une grosse râpe ou un couteau économe.

### 4 Les finitions

Trempez 6 autres biscuits dans le café, déposez-les dans le moule sur le chocolat, couvrez avec le reste de la crème au mascarpone. Mettez le tiramisu au réfrigérateur et laissez-le reposer pendant au moins 3 h. Au moment de servir, **saupoudrez généreusement le tiramisu de cacao**, en le tamisant dans une passoire fine.

## Secrets de fabrication

- À défaut de marsala, utilisez du cognac et ajoutez 1 cuil. à soupe de sucre au mélange.
- Trempez juste les biscuits des 2 côtés, sans les laisser séjourner dans le café car ils ramolliraient trop et ne pourraient être utilisés.
- Montez votre tiramisu dans un plat pouvant juste contenir les biscuits. Ne le choisissez pas trop haut pour pouvoir servir facilement.
- Si la crème a coulé autour de l'entremets, lissez-la avec une spatule métallique au moment de servir.

## L'avis du gourmet

Cet entremets doit être servi très frais. Ne lésinez pas sur le cacao qui, par son amertume, compense l'onctuosité et la douceur de la préparation.

## Votre marché

- Utilisez du café arabica, plus parfumé et moins amer que le café robusta.
- Assurez-vous que vous disposez bien de véritable cacao (amer et non sucré) et non de poudre chocolatée qui, elle, est sucrée.
- Choisissez des œufs extra-frais car ils ne subissent aucune cuisson dans ce dessert.