

LES RECETTES DE CYRIL LIGNAC

**CHEF,
LA RECETTE!**

Les Desserts

SOMMAIRE

- 03 - Biscuit coulant au chocolat avec son caramel de passion-mangue
- 04 - Beignets de banane et de noix de coco
- 05 - Brochettes de bananes et d'ananas caramélisées aux épices douces
- 06 - Petites crêpes à la vanille accompagnées d'une salade de fraises au jus de passion
- 07 - Ile flottante aux dragées éclatées et crème anglaise au thé vert
- 08 - Milk-shake banane, framboises écrasées au sucre
- 09 - Roulé meringué à la mousse au chocolat truffée d'éclats d'orange
- 10 - Petits moelleux aux pommes et aux figues
- 11 - PAIN PERDU ET SA POÊLEE DE PÊCHES
- 12 - Sur des poires caramélisées, mousse au chocolat noir, riz soufflé croustillant
- 14 - Soupe au chocolat
- 15 - Tarte fondante chocolat banane
- 16 - Tarte tatin aux pêches de vigne, crème de yaourt
- 17 - Tarte aux fraises- crème pâtissière au basilic
- 18 - Tiramisu d'hiver à la poire, macaron au chocolat à la fleur de jasmin
- 19 - Chocolat chaud À la Lignac
- 20 - Fondue au chocolat
- 21 - Tarte aux noix caramélisées
- 22 - Papillotes de fruits et Sorbet Banane
- 23 - Carré feuilleté de brick et banane au miel, Sorbet Banane
- 24 - Glace Coco comme un bounty

Biscuit coulant au chocolat avec son caramel de passion-mangue



Proportions pour 2 personnes

90 g de sucre
35 g de farine
70 g de chocolat noir
70 g de beurre mou + un peu de beurre
pour beurrer les moules
3 œufs

Pour le caramel de passion mangue :

20 cl de purée de passion-mangue (dans le commerce)
3 cuillères à soupe d'eau
70 g de sucre

BISCUITS COULANTS AU CHOCOLAT

Mélanger le sucre et la farine dans un saladier
Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain marie tout doucement pour éviter au chocolat de brûler.
Casser les œufs, les battre en omelette et les réserver.
Beurrer soigneusement les moules à gâteaux
Incorporer les œufs au chocolat fondu, puis le mélange farine-sucre.
Bien mélanger à la spatule (pas de fouet qui ferait blanchir le chocolat)
Répartir dans les moules beurrés.
Laisser tiédir et réservez dans le frigo. En attendant la cuisson

Préchauffer le four à 180 °C (th 6)
Cuire les biscuits 7 mn en les surveillant.
Les démouler avec précaution et les réserver sur l'assiette de présentation

CARAMEL PASSION MANGUE

Faire chauffer à feu vif l'eau et le sucre bien mélangés dans une casserole. Puis baisser le feu et ne plus y toucher pour éviter d'y incorporer de l'air. Lorsque le caramel a pris couleur, déglacer hors du feu avec la purée de passion et réserver

PRESENTATION

Verser délicatement, à la cuillère, le caramel passion mangue ainsi obtenu, autour des fondants sur l'assiette de présentation.

Beignets de banane et de noix de coco



Pour 2 personnes

2 bananes

Pour la pâte :

70 g de farine

2 cuil. à soupe de sucre en poudre

$\frac{1}{2}$ cuil à soupe de rhum

15 cl d'eau

1 œuf

huile d'arachide pour la friture

Pour la sauce au chocolat :

5 cl de crème liquide

25g de pâte à tartiner chocolatée

noix de coco râpée

1. Dans un saladier, mélangez au fouet 70g de farine et 2 cuil à soupe de sucre en poudre. Ajouter l'œuf entier, $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe de rhum et une pincée de sel. Ajouter un filet d'eau pour rendre la pâte à beignets lisse et onctueuse. Réserver.

2. Dans une casserole, faire chauffer 5cl de crème liquide. Verser la crème bien chaude sur les 25g de pâte à tartiner chocolatée pour la faire fondre. Bien mélanger au fouet. Réserver.

3. Eplucher les bananes et les découper en rondelles épaisses. Faire chauffer l'huile d'arachide dans une poêle. Tremper les morceaux de bananes dans la pâte à beignets puis les plonger dans l'huile bien chaude. Les retirer de la friture quand ils sont bien dorés et les déposer sur du papier absorbant.

4. Verser un peu de sauce au chocolat sur une assiette à dessert. Y déposer les beignets saupoudrés de noix de coco râpée et d'un peu de sauce chocolatée.

Planter dans chaque beignet une petite pique en bois.

5. Déguster.

Brochettes de bananes et d'ananas caramélisées aux épices douces



Pour 2 personnes

1 banane

$\frac{1}{4}$ d'ananas

4 piques en bois

Le caramel :

2 cuill. A soupe d'eau

65 g de sucre

125 g de crème liquide

1 demi-bâton de cannelle

1 anis étoilé

Découper l'ananas en morceaux et la banane en large rondelles. Les disposer en brochette sur les piques en bois.

Dans une poêle, mélanger l'eau et le sucre et faire un caramel. Dès qu'il a pris couleur, ajouter la crème liquide pour arrêter la cuisson. Ajouter la cannelle et l'anis étoilé. Eteindre le feu.

Plonger les brochettes dans le caramel et les arroser régulièrement pour bien les enrober.

Les servir aussitôt sur assiette avec en décoration, l'anis étoilé, le bâton de cannelle, un peu de caramel et les guimauves en petits morceaux.

Petites crêpes à la vanille accompagnées d'une salade de fraises au jus de passion



Proportions pour 2 personnes

La pâte à crêpes :

120g de farine

25g de sucre vanillé

le zeste râpé d'1 demi-orange

2 œufs entiers + 1 jaune

40 cl de lait

1 demi-pincée de sel

40g de beurre

huile d'arachide (pour cuire les crêpes)

La salade de fraises :

1 barquette de fraises

2 belles feuilles de basilic

2 fruits de la passion

1 demi-mangue

2 cuil. à soupe de sucre semoule

Une bombe crème Chantilly

Poivre noir du moulin

Dans le bol d'un mixeur, réunissez la farine, le sucre, le zeste d'orange, les œufs et le jaune. Bien mixer pour éviter les grumeaux.

Ajoutez petit à petit le lait. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajoutez le beurre fondu tiède et mixez encore quelques instants. Laissez reposer l'appareil au frigo pendant que vous préparez la salade de fraises.

Equeutez les fraises. Coupez-les dans un saladier. Ajoutez le basilic finement ciselé. Coupez les fruits de la passion en deux. A l'aide d'une cuillère, recueillez leur pulpe. Ajoutez aux fraises. Bien mélanger et laissez infuser.

Pelez et dénoyotez la demi-mangue, coupez la en gros cubes.

Passez -la au mixeur 30 secondes avec le sucre .

Ajoutez à la salade de fraises.

Et pour finir, le truc du Chef : deux tours de moulin à poivre.

Graissez une poêle anti-adhésive avec l'huile d'arachide étalée au papier absorbant. Faites cuire les crêpes sur les deux faces. Les garder au chaud couvertes d'un papier alu.

Fourrez les crêpes de salade de fraises et de chantilly. Roulez les.

Présentez sur assiettes entourées du reste de fraises et décorez de crème Chantilly

Ile flottante aux dragées éclatées et crème anglaise au thé vert



Préparation : 25 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients

25 cl de lait entier

1 demi-gousse de vanille

1 sachet de thé vert

3 œufs

100 g de sucre en poudre

8 dragées roses

Amandes effilées

5 cl de crème liquide

Pincée de sel

1. Faire chauffer le lait dans une casserole à feu doux. Fendre la demi-gousse de vanille et gratter les graines avec la pointe d'un couteau. Incorporer le tout dans la casserole de lait y compris les gousses évidées. Fouetter. Eteindre le feu, ajouter le sachet de thé vert et laisser infuser.

2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Mettre les blancs au réfrigérateur. Fouetter les jaunes avec la moitié du sucre. Ajouter un peu de lait chaud débarrassé de la vanille et du sachet de thé, sans cesser de fouetter. Quand le mélange est onctueux, verser le tout dans la casserole avec le restant de lait. Faire chauffer en mélangeant d'abord au fouet puis à la spatule tout doucement en faisant des 8 (vanner). Quand la crème est onctueuse, elle est cuite. Verser 4 cuil à soupe de crème liquide dans le mélange pour stopper la cuisson. Débarrasser immédiatement dans un récipient et réserver au réfrigérateur.

3. L'île flottante : Envelopper les dragées dans un torchon. Les concasser avec un marteau puis réserver. Récupérer les blancs d'œufs. A l'aide d'un batteur électrique, les monter en neige ferme en y incorporant le sel, puis petit à petit, les 50 g de sucre restant.

4. Faire cuire les blancs d'œufs au micro-ondes pendant 30 secondes.

5. Récupérer la crème anglaise parfumée à la vanille et au thé vert et la verser dans une assiette creuse aux $\frac{3}{4}$. Récupérer la meringue et à l'aide de deux cuillères à soupe, prélever et façonner des quenelles bien arrondies. Les placer sur la crème anglaise dans l'assiette creuse et les saupoudrer de dragées concassées et d'amandes effilées. Mettre l'île flottante au réfrigérateur (maximum 2 heures)

Bon appétit.

Liste technique : moule à manquer individuel, marteau, batteur électrique, plat à gratin

Trucs et astuces

Ne pas trop fouetter la meringue sinon elle redescend.

Passer le doigt sur la meringue pour savoir si elle est cuite.

Pour concasser des dragées (ou du poivre en grains) les mettre dans un torchon et frapper au marteau.

Milk-shake banane, framboises écrasées au sucre



Proportions pour 2 personnes

- $\frac{1}{2}$ barquette de framboises (+ quelques-unes pour la déco)
- $\frac{1}{2}$ banane
- 1 cuill à soupe de sucre
- 1 cuill à soupe de glace vanille
- 2 cuill à soupe de sorbet fraise
- 50 g de crème liquide
- 1 bombe de crème Chantilly
- 2 cl de lait (si besoin pour diluer le milk-shake)
- feuilles de menthes

Dans un saladier, écrasez à la fourchette les framboises avec le sucre pour obtenir un coulis.

Dans le bol d'un mixeur, réunissez la glace vanille, le sorbet fraise, la crème liquide et la banane coupée en gros morceaux. Mixez pendant 1 minute. Si le milk-shake est trop épais, diluez-le avec un peu de lait.

Répartissez ce coulis au fond de 2 verres.

Versez le milk-shake sur les framboises, décorez de Chantilly, de framboises entières et d'une feuille ou deux de menthe.

Temps de préparation : 20 mn

Roulé meringué à la mousse au chocolat truffée d'éclats d'orange



Pour 2 personnes

biscuit roulé

3 oeufs

45 g de sucre

1 cuil à soupe de farine

1 cuil à soupe de farine de maïs

mousse au chocolat

2 oranges

eau de fleur d'oranger

20 g de sucre

150 g de chocolat noir

200 g de crème liquide

2 jaunes d'oeuf

meringue

2 blancs d'oeufs

150 g de sucre

eau

Préchauffer le four à 180° (thermostat 6)

Le biscuit roulé : casser 3 œufs en séparant les blancs des jaunes. Battre les blancs en neige. Fouetter les jaunes avec 45g de sucre puis ajouter la farine de blé et la farine de maïs. Incorporer délicatement les blancs en neige. Tapisser la plaque du four de papier sulfurisé avant d'y étaler délicatement la pâte à biscuit. Faire cuire 8 minutes environ.

La mousse au chocolat : faire fondre 150g de chocolat noir. Dans une casserole, faire un sirop avec 20g de sucre et un peu d'eau. Fouetter les 2 jaunes d'œufs au batteur électrique puis y ajouter le sirop lorsqu'il commence à bouillir. Fouetter le mélange jusqu'à ce qu'il refroidisse. Ajouter le chocolat fondu délicatement puis la crème liquide fouettée. Mélanger énergiquement. La mousse est prête. La réserver au réfrigérateur.

Sortir le biscuit du four et le recouvrir d'un torchon propre humide bien essoré.

La meringue : dans une casserole, faire un sirop avec 150g de sucre et un peu d'eau. Battre les deux blancs d'œufs en neige. Lorsque le sirop a bouilli, le verser sur les blancs sans cesser de battre. Réserver.

Peler les 2 oranges à vif et récupérer les suprêmes sans perdre le jus. Les couper en petits morceaux et y ajouter deux gouttes d'eau de fleur d'oranger. Réserver

Sortir la mousse du réfrigérateur et la retravailler un peu pour l'assouplir. Retourner le biscuit, ôter la feuille de papier sulfurisé. Egaliser les bords et recouvrir délicatement d'une couche de mousse au chocolat parsemée des suprêmes d'orange.

Rouler le biscuit avec précaution.

Petits moelleux aux pommes et aux figues



Pour 2 personnes

Préparation : 20min

Cuisson : 30 min

1 pomme moyenne
2 figues fraîches
15 g de beurre
 $\frac{1}{2}$ sachet de sucre vanillé
1 œuf
15 g de sucre en poudre
2 gouttes d'extrait d'amande amère
40 g de crème liquide
35 g de poudre d'amandes
15g de fécule de maïs

Pour le coulis de fruits rouges :

100 g de framboises
40 g de sucre en poudre
1 citron

Préchauffer le four à 180° th 6

Eplucher la pomme et la couper en petits dés. Faire revenir dans une noisette de beurre. Baisser le feu et laisser compoter.

Ajouter les figues coupées en morceaux et laisser cuire doucement.

Eteindre le feu et réserver

Beurrer un moule individuel.

Dans un saladier, mélanger 35g de poudre d'amandes, 15g de fécule de maïs et un demi sachet de sucre vanillé.

A part, bien fouetter et faire blanchir un œuf entier et 150g de sucre en poudre.

Ajouter le mélange poudre d'amandes, fécule et sucre vanillé en continuant de fouetter.

Faire fondre 15g de beurre au micro-ondes et l'ajouter au mélange ainsi que 40g de crème liquide et 2 gouttes d'extrait d'amande amère. Bien mélanger au fouet.

Verser la pâte dans le fond d'un moule beurré, ajouter les fruits et le recouvrir d'un peu de pâte.

Cuire au four 10 minutes environ.

Préparer le coulis de fruits rouges : Ecraser à la fourchette les framboises avec 40g de sucre et un filet de jus de citron. Réservez le coulis au frais.

Démouler et servir le moelleux sur une assiette. Napper du coulis de framboises.

PAIN PERDU ET SA POÊLEE DE PÊCHES

PAIN PRERDU

Pour 2 PERSONNES

25 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé
25 g de sucre semoule
4 tranches de pain de mie (125 g)
50 g de beurre.

PROPORTITONS POUR LA POÊLES DE PÊCHES :

200 g de pêches
10 g de beurre
25 g de sucre semoule
3 feuilles de menthe
1 boule de glace vanille

Chauffer le lait avec le sachet de sucre vanillé. Dès qu'il frémit, le Retire rdu feu et le laisser tiédir.

Battez au fouet l'œuf dans un saladier puis ajoutez les 25g de sucre.

Bien mélanger (blanchir) épluchez les pêches et coupez-les en tranches.

Faites chauffer une poêle et pendant ce temps, Ciselez les feuilles de menthe. Faîtes sauter les pêches quelques instants dans un peu de beurre. Saupoudrez de sucre.

Laissez caraméliser. Ajoutez la menthe.

Trempez les tranches de pain de mie rapidement dans les œufs battus sucrés puis le lait tiède.

Faîtes ensuite fondre le beurre dans une autre poêle et dorer le pain perdu sur les 2 faces.

Sur une assiette, déposez les tranches de pain perdu, couvrez de pêches et réservez.

Au moment de la dégustation, ajoutez une boule de glace vanille.

Sur des poires caramélisées, mousse au chocolat noir, riz soufflé croustillant

POIRES CARAMELISEES AU RIZ SOUFFLE

Pour 2 PERSONNES



1 poire william
70 g de sucre
70 g de crème
3 cuill à soupe d'eau
1 cuill à café de cannelle
50 g de riz soufflé
1 bouquet de menthe

Eplucher la poire, la couper en gros cubes et lui ajouter la cuill à café de cannelle. Bien mélanger et réserver.

Le caramel : bien mélanger le sucre avec l'eau dans une casserole.

Un fois le mélange fait, ne plus y toucher pour éviter d'incorporer de l'air dans le sucre et le faire masser (=cristalliser)

Faire chauffer doucement jusqu'à obtenir une couleur blonde. = 5 minutes

Décuire (on arrête la cuisson) en versant la crème et remuer pour homogénéiser et avoir une texture onctueuse jusqu'à une belle coloration.

Sur feu réduit, ajouter le mélange poires et cannelle, laisser les poires cuire légèrement en prenant le jus, enlever le mélange du feu.

Laisser refroidir notre appareil de poires caramélisées au frigo.

On introduira le riz soufflé au moment du dressage du plat pour ne pas le ramollir.

LA MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

150 g de chocolat noir
200 g de crème fleurette très froide
20 g de sucre
1 $\frac{1}{2}$ cuill à soupe d'eau
2 jaunes d'œufs

Fouetter la crème à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce qu'elle soit ferme et légère.

La réserver.

Faire un sirop :

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole et faire fondre sur feu doux en remuant très fréquemment. Le sucre ne doit surtout pas prendre couleur.. Dès l'ébullition, retirez le sirop du feu.

Fouetter les jaunes d'œufs à l'aide d'un fouet (ou batteur électrique) , très énergiquement jusqu'à ce qu'ils soient légers et onctueux. Ajouter tout doucement le sirop chaud sans cesser de battre.

Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit léger et refroidi.

La base de la mousse est prête. (Sabayon)

Faire fondre le chocolat noir au four à micro-ondes en le remuant régulièrement afin qu'il soit onctueux et homogène.

Y ajouter une petite cuill à café d'huile d'arachide pour rendre le chocolat souple et brillant.

Avec le fouet, Incorporer délicatement le chocolat noir chaud dans le mélange aux œufs battus.

Lorsque le mélange est homogène, incorporer délicatement la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

La mousse est terminée

La réserver au frigo

DRESSAGE DU DESSERT

Incorporer le riz soufflé aux poires

Bien mélanger pour qu'il prenne la saveur des poires et du caramel.

Au fond d'un verre alterner :

Mousse au chocolat

Les poires

Mousse au chocolat bien lissée

Un peu de poires au milieu pour finir.

Une petite feuille de menthe pour décorer.

Mettre au frigo.

A faire le matin pour le soir par exemple.

Soupe au chocolat



Pour 2 PERSONNES

Soupe au chocolat

300 g de chocolat

20 ml de crème fraîche liquide entière

40 ml de crème fraîche liquide fouettée

Glace à la vanille

1. Dans un saladier bien froid, à l'aide d'un batteur électrique, monter énergiquement les 40ml de crème liquide.
2. Dans une casserole, faire chauffer les 20ml de crème liquide. Pendant ce temps détailler les 300g de chocolat en petit morceaux. Verser la crème bouillante sur le chocolat. Bien fouetter pour lisser. Quand le mélange est homogène et onctueux, réserver
3. A l'aide d'un fouet, incorporer délicatement la crème fouettée au mélange chocolaté (ganache). Réserver au réfrigérateur.
4. Au moment de servir, récupérer dans le réfrigérateur la soupe au chocolat et la faire chauffer au four micro-ondes pendant une minute pour l'assouplir et l'émulsionner. La mixer pour faire mousser.
5. Déposer dans un verre une quenelle de glace à la vanille et verser la soupe au chocolat tiède par dessus. Servir sans attendre.

Tarte fondante chocolat banane



Proportions pour 2 personnes

Cuisson : 20 min

Repos : 1 heure

1 rouleau de pâte sablée pur beurre

10 g de pop corn caramélisé

Pour la préparation au chocolat (ganache)

15 cl de crème liquide

125 g de chocolat noir

1 œuf

40 g de sucre en poudre

1 noisette de beurre

Pour la préparation de l'appareil à banane

1 banane

Le jus d'un demi-citron

50 g de sucre en poudre

1 cuil. à café de cannelle

Préchauffer le four à 180°C (th. 6)

Fariner la pâte et le plan de travail. Découper la pâte avec un bol utilisé comme emporte-pièce d'un diamètre supérieur au moule utilisé. Beurrer et fariner le moule ou le cercle (chemiser). Garnir de pâte. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et mettre au four pendant 10 minutes environ.

2. Presser le jus d'un demi-citron et écraser la banane à l'aide d'une fourchette. Ajouter le sucre et la cuillère à café de cannelle. Réserver au réfrigérateur.

3. Faire chauffer à feu doux la crème liquide. Fouettez

Couper le chocolat en petits morceaux. Verser la crème liquide chaude d'un seul coup sur le chocolat et fouetter rapidement pour le faire fondre (ganache)

Ajouter l'œuf entier et le sucre. Mélanger à nouveau et réserver.

4. Remplir les fonds de tarte d'une cuillère à soupe de banane écrasée. Recouvrir de la préparation au chocolat. Avant de déguster, remettre au four environ 4 minutes pour durcir le chocolat.

Décorer, avant de servir, de quelques pop-corn caramélisés.

Tarte tatin aux pêches de vigne, crème de yaourt



Proportions pour 2 personnes

1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
3 pêches
50 g de sucre semoule

La crème de yaourt :

1 yaourt crémeux
60 g de sucre
1 demi-gousse de vanille
6 cl de lait
12 cl de crème liquide

Préchauffez le four à 180°C (th 6-7).

Verser le yaourt crémeux dans un saladier. Fendre la demi gousse de vanille dans le sens de la longueur. Extraire les graines et les mettre dans le saladier. Fouetter. Ajouter 60g de sucre en poudre. Fouetter. Ajouter 6cl de lait puis 12cl de crème liquide. Bien remuer et mettre au frais.

Dans une casserole, faire un caramel. Mélanger 50g de sucre en poudre ainsi que 3 ou 4 cuill à soupe d'eau. Laisser prendre couleur doucement sans remuer pour éviter au caramel de cristalliser (masser)

Utiliser le moule comme emporte pièce afin de découper un disque de pâte. Verser le caramel dans le moule en nappant bien le fond.

Eplucher les 3 pêches. Les découper en quartiers et disposer les morceaux bien serrés dans le moule caramélisé. Recouvrir du disque de pâte bordé tout autour vers l'intérieur. Piquer avec couteau. Enfourner 10 minutes environ.

Décoller la tarte tatin en passant un couteau autour du moule. La retourner sur une assiette. A l'aide d'une cuillère arroser de crème de yaourt. Déguster tiède, c'est encore meilleur !!

Tarte aux fraises- crème pâtissière au basilic



Proportions pour 2 personnes

La crème pâtissière :

- 85 g de lait
- 18 g de sucre
- 2 jaunes d'œuf
- 10 g de Maïzena
- 10 g de crème liquide
- un bouquet de basilic

Les tartes :

- 100g de fraises pour 2 personnes
- 1 rouleau de pâte sablée ou brisée
- beurre

Réalisation :

Préparez le four à 180 °C (th 6)

Dérouler la pâte à tarte - prévoir 2 moules à tartelettes Prendre un bol comme emporte-pièce, et façonner 2 disques un peu plus grands que le diamètre des moules à tartes individuels Garnir les moules bien beurrés et piquer les fonds de tarte. Faites cuire les 2 fonds de tarte pendant 15 minutes au four Les retirer, les laisser refroidir

Crème patissière au basilic

Faire chauffer le lait dans une casserole avec 2 ou 3 feuilles de basilic

Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez ensuite la maïzena et fouettez de nouveau. Au travers d'une passoire pour retenir le basilic, Versez le lait chaud sur l'appareil (le mélange) tout en mélangeant,

Remettez dans la casserole, faites bouillir environ 3 minutes, jusqu'à ce que la crème épaississe, tout en surveillant et sans cesser de fouetter.

Dès qu'elle épaissit, Retirez du feu rapidement. Débarrassez la crème dans un saladier, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur .

Equeutez les fraises, coupez les en deux.

Sortez la crème du réfrigérateur, Fouettez-la en incorporant un peu de crème liquide petit à petit afin de la détendre et d'obtenir une crème plus onctueuse

Dans les 2 fonds de tarte, déposez la crème pâtissière avec une cuillère à soupe et disposez les fraises harmonieusement par dessus.

Réserver au frais.

Tiramisu d'hiver à la poire, macaron au chocolat à la fleur de jasmin



Proportions pour 2 personnes

2 poires
2 jaunes d'œufs
35 g de sucre + 20g pour le sirop
100 g de mascarpone
10 cl de crème liquide
20cl d'eau
eau de fleur de jasmin
6 macarons au chocolat

Monter la crème liquide en crème fouettée dans un saladier bien froid.

Quand elle est bien épaisse, ajouter délicatement le mascarpone et bien mélanger.

Fouetter les 2 jaunes d'œufs avec les 35g de sucre et faire « blanchir » .

Ajouter au mélange précédent (crème et mascarpone)

Verser 2 gouttes de fleur de jasmin

Mélanger une dernière fois avant de réserver au réfrigérateur.

Réaliser le sirop : mettre à chauffer doucement les 20cl d'eau avec les 20g de sucre et 3 gouttes de fleur de jasmin.

Eplucher les poires et les couper en petits dés.

Les arroser du sirop un peu refroidi et bien mélanger.

Réserver au frais.

Dans un joli verre, alterner les couches de poires, la crème mascarpone et les macarons brisés en morceaux selon votre goût.

Chocolat chaud À la Lignac



Pour 2 personnes

75 g de chocolat noir,
20 cl de lait entier,
15 cl de crème liquide,
2 cuillères à soupe de sucre,
1 gousse de vanille,
quelques guimauves,
une pincée de cannelle

1. Chauffer à feu doux le lait entier et la crème liquide.
2. Ajouter les graines de vanille. Fouetter jusqu'à ébullition.
3. Détailler le chocolat noir et couper les guimauves en petits morceaux.
4. Ajouter le chocolat dans le mélange lait-crème bouillant. Bien remuer pour le faire fondre.
5. Servir chaud en ajoutant une cuillère à soupe de sucre et une pincée de cannelle.
6. Parsemer de petits dés de guimauve.
7. Accompagner de viennoiseries et de confitures.

Fondue au chocolat

Pour 2 personnes

Les fruits :

1/4 ananas

1/2 mangue

1 clémentine

1 banane.

La fondue au chocolat :

150 g de chocolat noir

15 cl de crème liquide.

Le sirop citronné :

1 citron jaune

20 g de sucre


eau



1. Faire bouillir rapidement la crème liquide. La verser aussitôt sur le chocolat cassé en morceaux.
2. Mélanger à l'aide d'un fouet pour faire fondre le chocolat et obtenir une ganache bien onctueuse.
3. Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le jus du 1/2 citron. Faire chauffer puis laisser refroidir.
4. Éplucher la 1/2 mangue et la couper en lamelles.
5. Couper en rondelles la banane. Détailler en cubes le 1/4 d'ananas et en morceaux les quartiers de clémentine. Enrober les fruits du sirop refroidi.
6. Servir la fondue maintenue au chaud dans un caquelon (service à fondue). A l'aide de fourchettes à fondue, piquer les morceaux de fruits et les tremper dans le chocolat. Déguster avec la brioche.

Tarte aux noix caramélisées

Pour 2 personnes


| | |
|--|--|
| 1 pâte sablée 2 œufs 15 g de sucre en poudre 80 g de sucre roux 20 g de beurre 1 cuillère à soupe de farine Extrait de vanille 100 g de cerneaux de noix 1 cuillère à soupe de crème fraîche Beurre et farine pour le moule |  |
|--|--|



1. Préchauffer le four à 180°(Th 6). Dérouler la pâte sur le plan de travail saupoudré de farine. Enduire de beurre fondu les moules à tartelette et les fariner.
2. Découper des disques de pâte à l'aide d'un emporte-pièce, les piquer à la fourchette et en garnir les moules.
3. Fouetter les deux œufs entiers avec le sucre roux. Ajouter la cuill. à soupe de farine, les 20 g de beurre fondu et quelques gouttes d'extrait de vanille. Réserver l'appareil.
4. Cuire « à blanc » les fonds de tarte, 8 à 10 minutes au four.
5. Faire un caramel à sec (sans eau) avec 15 g de sucre. Détailler la moitié des cerneaux de noix et les ajouter au caramel. Hors du feu, bien remuer pour les enrober. Laisser refroidir.
6. Couper très fin le reste des noix et les déposer sur le fond de tarte. Verser dessus l'appareil. Récupérer les noix caramélisées et en garnir la tarte.
7. Cuire au four 5 à 6 minutes.
8. Présenter la tarte aux noix nappée de crème fraîche épaisse.

Papillotes de fruits et Sorbet Banane

Pour 4 personnes

| | |
|--|--|
| 50 cl de sorbet Carte d'Or banane 1 barquette de framboises (125g) 1 mangue 1 ananas 1 orange 1 citron 4 petits bâtonnets de cannelle 50 g de noisettes mondées et concassées 3 cuillères à soupe de sucre |  |
|--|--|



Préchauffez le four à 175 degrés (th.6)

Préparez quatre disques de papier sulfurisé de 20 cm de diamètre. Pour les découper, pliez une feuille en deux et découpez-la en demi-cercle, puis dépliez-les.

Épluchez la mangue et l'ananas, coupez-les en cubes de 3 cm environ.

Prélevez le zeste de l'orange et du citron avec un couteau zesteur.

Au centre de chaque feuille de papier sulfurisé, répartissez les cubes de mangue et d'ananas.

Ajoutez les framboises, les zestes préalablement râpés, la cannelle et les noisettes. Saupoudrez de sucre.

Fermez les papillotes en froissant les bords. Posez-les sur une plaque à pâtisserie et faites-les cuire 8 min.

Ouvrez les papillotes à table, déposez une boule de glace banane sur chacune et dégustez sans attendre.

Carré feuilleté de brick et banane au miel, Sorbet Banane

Pour 4 personnes

4 boules de glace banane Carte d'Or

4 feuilles de brick

Du sucre glace

3 cuillères à soupe de miel

16 mini bananes

20 grs de beurre



Mettre le beurre à fondre.

Couper 24 petits carrés dans la feuille de brick, les badigeonner de beurre et saupoudrer de sucre glace, superposer les deux à deux.

Ranger carré sur une plaque à pâtisserie, recouvrir d'une deuxième plaque ou d'un papier sulfurisé et d'une grille.

Cuire 5 à 8 minutes dans un four chaud à 200°C.


Dans une poêle, caramélisé le miel : Dès que la couleur brune est obtenue ajouter les bananes et le reste de beurre fondu, cuire 2 minutes, retourner les fruits et poursuivre la cuisson doucement 3 minutes.

Dans des assiettes monter les bananes en els intercalant avec les carrés de feuilles de brick, puis chapeauter d'une boule de glace.

Verser un peu de caramel restant dans la poêle sur la glace.

Glace Coco comme un bounty

Pour 4 personnes

| | |
|--|--|
| 12 petites boules de glace Carte d'Or Coco 50 grs de poudre de noix de coco 50 grs de beurre 50 grs de farine 50 grs de sucre semoule 50 grs de chocolat noir |  |
|--|--|



Mélanger du bout des doigts la farine avec le beurre, la poudre de noix de coco et le sucre. Emietter dans un bol et tenir au frais pendant 10 minutes.

Répartir cette pâte sur une plaque à pâtisserie : Former 4 rectangles d'environ 10 cm de long sur 3 de large, ne tasser pas la pâte mais garder sa forme irrégulière comme un crumble.

Cuire 15 minutes dans un four à 200°C. Laisser refroidir à la sortie du four.

Coller les boules de glace Carte d'Or coco 3 à 3, les poser sur les rectangles de pâte. A l'aide d'une cuillère, couler dessus le chocolat fondu et parsemer de quelques copeaux de noix de coco et remettre vite au congélateur.