

Contents

Crumble aux mûres	1
Fondant au chocolat	1
Macarons au chocolat	2
Tarte frangipane aux poires et au chocolat	3

Crumble aux mûres

Difficulté : – Prix : – Préparation : 10 min – Cuisson : 30 min – Repos :

Ingrédients (pour 6 personnes) :

180 g de farine

150 g de sucre en poudre

150 g de beurre

500 g de mûres (environ)

Dans un saladier, mélangez le sucre et la farine. Ajoutez le beurre très froid coupé en morceaux. Faites doucement rouler ce mélange entre vos paumes jusqu'à obtenir une préparation granuleuse et homogène (le geste est le même que pour rouler la semoule de couscous).

Disposez les mûres et 1 pomme découpée dans un plat allant au four, saupoudrez les avec un peu de sucre puis avec la pâte.

Enfournez à four chaud et laissez cuire environ 30 min; le dessus doit être doré.

Fondant au chocolat

Difficulté : facile – Prix : bon marché – Préparation : 15 min – Cuisson : 45 min – Repos : 30 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

250g de chocolat fondant

250g de beurre

300g de sucre

3 oeufs

75g de farine

Préchauffez le four à 150°C. Faire fondre le chocolat au bain Marie. Rajoutez le beurre au fur et à mesure en petits morceaux. Pendant ce temps, mélangez le sucre et les oeufs dans un saladier jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Rajoutez la farine, tout en veillant à garder un mélange liquide. Lorsque le chocolat et le beurre sont bien fondus, versez-les dans le saladier.

Choisissez deux moules de taille différente de manière à ce que le petit rentre dans le grand. Coupez une feuille de papier cuisson pour recouvrir la surface du petit moule. Beurrez légèrement le petit moule et copieusement la feuille de papier cuisson. Posez la feuille dans le petit moule et versez la pâte par dessus. Placez le petit moule dans le grand. Versez un fond d'eau dans le grand moule à l'aide d'un bec verseur.

Placez le grand moule dans le four, et laissez cuire environ 45 minutes. La pointe d'un couteau doit ressortir bien humide mais pas pleine de chocolat. Laissez tiédir avant de démouler.

Peut se déguster chaud avec de la glace. Botte secrète: ajoutez les épices de votre choix au mélange encore liquide: gingembre, zeste d'orange, de citron ou de pamplemousse, vanille, épice de spéculoos, ...

Macarons au chocolat

Difficulté : facile – Prix : bon marché – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min – Repos : 1h

Ingrédients (pour 25 macarons) :

250g d'amandes en poudre

25g de cacao

3 blancs d'oeufs

250g de sucre en poudre

sucre glace

Préchauffez le four à 200°C. Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Versez 250g d'amandes en poudre et 250g de sucre en poudre dans un saladier. Tamisez 25g de cacao au-dessus à l'aide d'une passoire fine ou d'un tamis et mélangez.

Incorporez au mélange, par petites quantités à la fois, 3 blanc d'oeufs non battus, en remuant avec une spatule en bois. Déposez sur la plaque préparée des petits tas de pâte de 2 à 3 cm de diamètre, en vous aidant de 2 cuillères à café. Espacez suffisamment les tas de pâte qui vont gonfler.

Saupoudrez les macarons d'un peu de sucre glace. Trempez un pinceau à pâtisserie (ou le dos d'une cuillère) dans l'eau froide et humidifiez le dessus de chaque macaron, en appuyant légèrement pour les aplatir. Glissez la plaque dans le four et laissez cuire les macarons pendant 8 à 10 min.

Dès la sortie du four, soulevez la feuille de papier et versez un peu d'eau froide entre la plaque à pâtisserie et la feuille. Attendez 2 ou 3 min, puis décollez les macarons un à un avec une spatule et faites-les glisser doucement sur une grille, au fur et à mesure. Laissez-les refroidir.

Tarte frangipane aux poires et au chocolat

Difficulté : – Prix : – Préparation : 10 min – Cuisson : 25 min – Repos :

Ingrédients (pour 6 personnes) :

3 poires conférences bien mûres

100 g de chocolat spécial dessert

une pâte feuilletée (ou sablée, ou brisée)

2 oeufs

100 g de beurre mou

100 g de poudre d'amandes

100 g de sucre en poudre

Préchauffer votre four à thermostat 7 (220°C).

Dans un saladier, mélanger le beurre mou, la poudre d'amandes et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajouter les 2 oeufs préalablement battus et bien mélanger.

Dérouler la pâte en conservant la feuille de cuisson et piquer le fond. Eplucher, épépiner et couper les poires en 2 ou 4.

Faire fondre le chocolat au bain marie ou micro-ondes puis napper le fond de tarte. Verser dessus la préparation à base d'amandes et y disposer les poires.

Faire cuire votre tarte dans la partie basse du four environ 30 mn (surveiller la cuisson pour ne pas que le fond de tarte brûle).