

Petit Chef

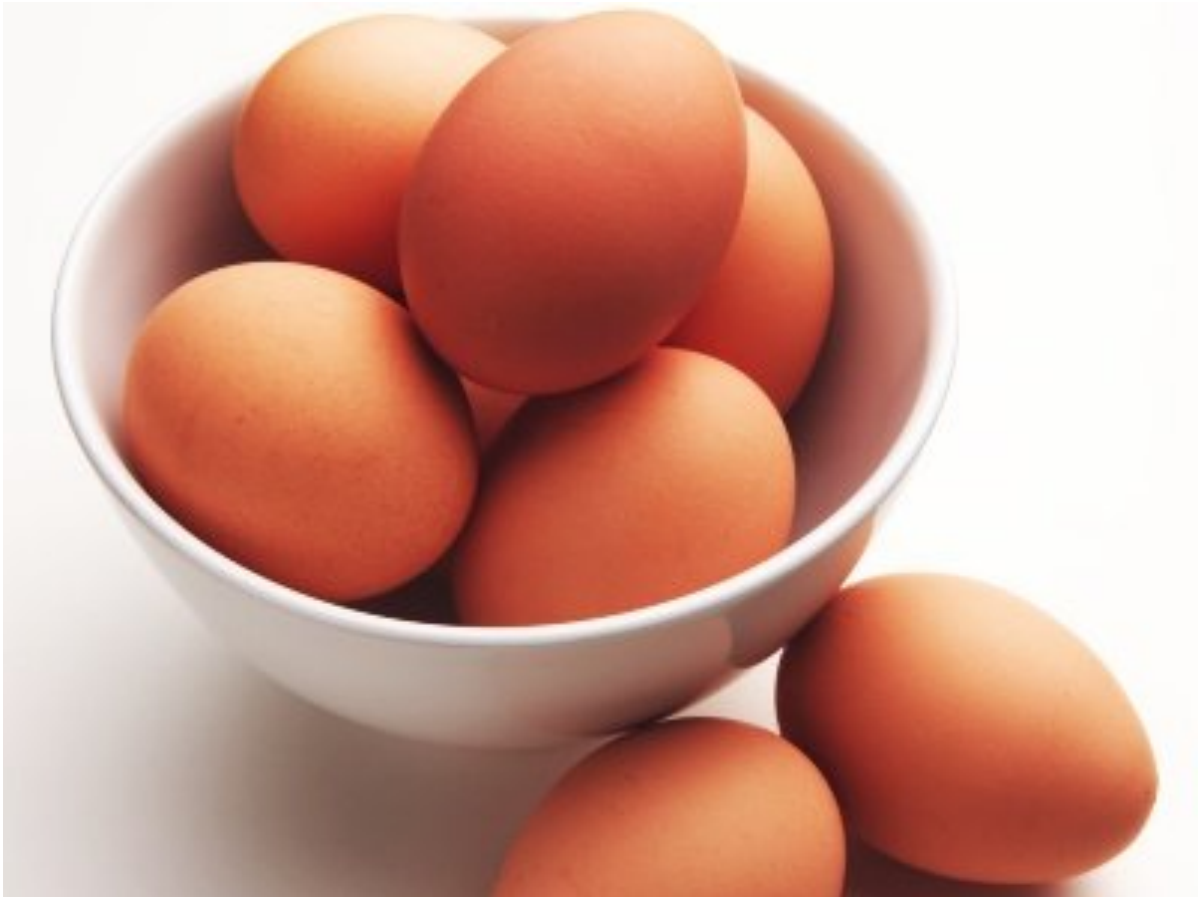


2012

Table des matières

Couverture image Patati et Patata (http://untempsdegribouillage.over-blog.com/)	p.1
Histoire d'oeufs	p.3
Le mémo des œufs	p.5
Voici des recettes d'oeufs très simples et délicieuses	p.6-7
Œufs grenouille	p.8
Oeufs Mimosa	p.9
Œufs travesti	p.10
Les recettes salées	p.11
Trucs et astuces pour le micro ondes	p.12
Cake au jambon et aux olives	p.13
Terrine	p.14-18
Terrine au thon	p.19
Avocat créole	p.20
Chickenburger	p.21
Hamburger/Babelburger	p.22-23
Petits bateaux à la tomate	p.24
Légumes panés au four	p.25
Pizza-Salade	p.26-27
Barquettes de poivrons	p.28
Sauce à fondue Chinoise, bourguignonne et charbonnade	p.29
Petits pains	p.30-31
Pâtes à Pizza	p.32
Les recettes sucrées	p.33
Les abricots	p.34
Abricots dans leur nid	p.35
Tartelettes aux abricots	p.36
Crumble aux abricots	p.37
Biscuit à l'ananas	p.38
Flan aux poires	p.39
Clafoutis aux cerises	p.40
Fleurs de pommier	p.41
Pâtes de fruits	p.42
Gâteau aux limettes et au seré	p.43
Recette Honey pops	p.43
Recettes à la noix de coco	p.44
Bouchées aux flocons d'avoine	p.45
Tranches à la crème fraîche	p.45
Miettes de monstres	p.46
Glaces au petit-suisse	p.47
Parfait aux fraises	p.48
Meringues	p.48
Muffins	p.50
Tarte à la raisinée	p.51
Milanais	p.51
Gâteau vaudois à la crème	p.52-53
Cake Dalmatien	p.54-55
Bruns de bâle, Miroirs	p.56
Baisers citron, chocolat/ surprises / Caramelini	p.57
Cygne	p.58
Caramel	p.58-59
Pâtes de coings	p.58
Les recettes au chocolat	p.60
Brownies	p.61-62
Mousse au chocolat	p.63
Pavé au chocolat blanc	p.63
Noisettines	p.64
Rochers au chocolat	p.65
Pralinés	p.65
Pavé au Moka	p.66
Truffes au chocolat	p.66
Gâteau de Suzy	p.67

LES OEUFS



Recette œufs



Que ferions-nous sans œufs ? Pas grand chose, car ils sont à la base de notre alimentation. Et ils sont délicieux ! Il existe des milliers de recettes d'œufs. Rien qu'avec un œuf et un peu de beurre on peut faire des dizaines et des dizaines de recettes : œuf à la coque (avec des mouillettes !), œuf dur, œuf mollet, œuf mimosa, œuf poché, omelettes

« Qui vole un œuf vole un boeuf. »

de Proverbe français

**« On ne fait pas d'omelette sans casser des œufs -
mais il est étonnant de voir combien on peut casser
d'œufs sans faire d'omelette décente. »**

de Loi de Murphy

**« Il ne faut pas mettre tous ses œufs dans le même
panier. »**

de Proverbe français

Le mémo-cuisson des œufs



façon :



cuisson :



temps :

À la coque	eau bouillante	3 minutes
Mollets	eau bouillante	5 minutes
Durs	eau bouillante	10 minutes
Cocotte	ramequin	5-10 minutes
Pochés	eau frémissante	3 minutes
À la plat	poêle et beurre	5 minutes
Brouillés	poêle et beurre	6 minutes
Omelette	poêle et beurre	7 minutes

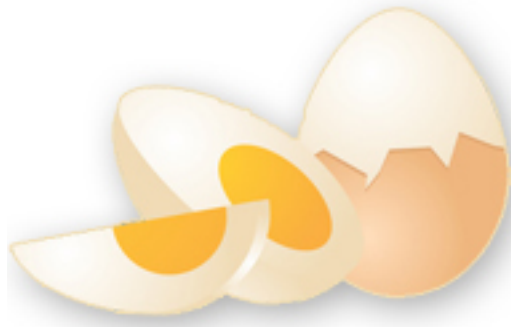
Voici des recettes d'oeufs très simples et délicieuses :



L'oeuf brouillé - 6 minutes - à la poêle Pour préparer des oeufs brouillés légers et mousseux, séparer les jaunes des blancs. Battre les blancs et les jaunes à la fourchette dans deux bols séparés. Puis incorporer les jaunes aux blancs. Faites fondre un peu de beurre dans une poêle, puis faites cuire 5 à 6 minutes sur feu moyen, en remuant.



L'omelette - 7 minutes - à la poêle Fouetter énergiquement l'oeuf jusqu'à ce que le mélange mousse. Dans une poêle chaude, faire fondre le beurre. Verser les oeufs battus en omelette et laisser cuire. Si vous aimez l'omelette bien cuite, la retourner lorsqu'elle est cuite aux trois-quarts. Si vous l'aimez baveuse, ne pas la cuire sur l'autre face. Plier l'omelette en deux et servir aussitôt. La variante des gourmands : agrémenter selon vos envies votre omelette de jambon, de ciboulette ou de lardons.



L'oeuf dur - 10 minutes - à la casserole Porter une casserole d'eau à ébullition. Puis y plonger doucement les oeufs. Compter **10 minutes de cuisson**. Au bout de ce temps, sortir les oeufs et les rafraîchir sous l'eau. Les faire rouler sur le plan de travail afin de fêler la coquille et les écailler sous l'eau du robinet, c'est plus facile.

L'oeuf poché - 3 minutes - à la casserole Porter une casserole d'eau à ébullition. Ajouter une cuillère de **vinaigre** mais pas de sel. Pendant ce temps, casser l'oeuf dans une petite tasse. Lorsque l'eau bout, retourner la tasse d'un coup sec dans l'eau bouillante. A l'aide d'un **écumoire**, ramener les filaments de blanc autour du jaune. Au bout de **3 minutes**, retirer l'oeuf avec l'écumoire et le déposer dans un saladier d'eau glacée. Aux ciseaux, égaliser le tour de l'oeuf.



L'œuf mollet – 5 minutes – à la casserole Porter une casserole d'eau à ébullition. Puis y plonger délicatement l'œuf. Compter **5 minutes** dès la reprise de l'ébullition. Au bout de ce temps, retirer l'œuf à l'aide d'un écumoire et le **rafraîchir** sous l'eau froide. Le **faire rouler** délicatement sur le plan de travail afin de fêler la coquille et l'**écaler**, toujours délicatement, sous le filet d'eau du robinet. Déguster sans attendre.



L'œuf coque – 3 minutes – à la casserole Porter une casserole d'eau à ébullition. La retirer du feu et y plonger l'œuf. Couvrir. Remettre sur le feu. Compter **3 minutes** (Si l'œuf sort du frigo, compter 3 minutes 30s). Retirer l'œuf, le rafraîchir et le mettre dans un coquetier. Avec un couteau, **taper d'un coup sec** sur le haut de la coquille pour retirer le "chapeau". Saler, poivrer et servir aussitôt avec des **mouillettes** et une petite cuillère. Avec Momes.net tu peux fabriquer **ton coquetier**.



L'œuf au plat – 5 minutes – à la poêle Sur feu moyen mettez une **petite poêle** avec une noisette de beurre. Lorsque le beurre est fondu, casser délicatement l'œuf dans la poêle sans crever le jaune. **Saler le blanc**, mais pas le jaune qui se tacherait de petits points blancs. Laisser cuire **2 ou 3 minutes** en étalant légèrement le blanc avec une spatule. Poivrer puis faire glisser l'œuf sur une assiette à l'aide de la spatule.



L'œuf cocotte – 5 à 10 minutes – au bain marie Graisser généreusement un ramequin. Préchauffer le **four à 180°C**. Casser 2 œufs dans le ramequin en prenant soin de ne pas crever les jaunes. Verser une cuillère à soupe de **crème liquide**. Saler et poivrer. Préparer un **bain-marie** et y déposer le ramequin. Glisser au four pour environ **10 à 15 minutes**. Il faut surveiller pour sortir les œufs lorsque le blanc est juste pris. Le bain-marie est indispensable car il permet d'obtenir un résultat laiteux. **Mouillettes** et petites cuillères recommandées !



GRENOUILLES EN SALADE

Pour 4 à 6 personnes: Des œufs cuits durs, 1 tête de salade, tomates, olives, câpres. Sauce à salade: Vinaigre, huile d'olives, sel, poivre, sucre, 1½ cuiller à thé de moutarde Thomy.

Coupez quelque peu l'arrondi des œufs durs pour les faire tenir debout. Placez-les chacun sur une tranche de tomate. À l'aide d'un couteau, faites quelques incisions au blanc d'œuf: une allongée pour la bouche qu'on remplit de moutarde Thomy, deux rondes pour les yeux où l'on place soit une câpre, soit une rondelle d'olive. Posez ces grenouilles en garniture sur la salade dressée.

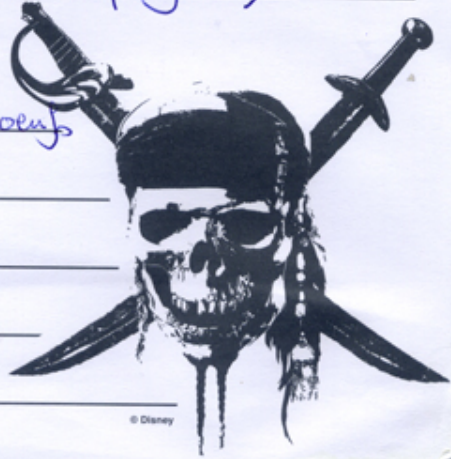
COMMENT TRAITER NOS PLANTES D'INTÉRIEUR ?

Les plantes d'appartement sont de petits êtres qui réjouissent nos yeux tout en remplissant d'utiles services: leur chlorophylle purifie l'air de nos chambres et remplit même une fonction bactéricide.

Aussi ont-elles droit à être bien traitées. Arrosez-les avec de l'eau bien chambrée. Ne faites pas tomber le jet sur la tige, mais remplissez la soucoupe pour que la plante absorbe le liquide par les bouts des racines, en n'en pompant que la quantité convenable. De temps à autre, une douche fine et douce enlèvera la poussière et rendra au vert des feuilles la fraîcheur de sa beauté.

œufs mimosa

- faire des œufs durs (10 min dans l'eau bouillante)
 - laisser refroidir les œufs
 - enlever la coquille
 - couper les œufs dans la longueur
 - enlever le jaune d'œuf dur et mettre dans un saladier
 - mélanger le jaune d'œuf écrasé avec de la mayonnaise (ou du roquefort)
 - remettre le jaune d'œuf dans les demi-blancs d'œufs durs.
- Voilà, c'est prêt.



Oeufs au plat travestis

Pour 4 personnes:

- 1 petite boîte d'abricots (430 g)
- 300 g de séré de crème
- 2 à 3 c. à soupe de sucre
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 4 c. à soupe de lait
- 4 zwiebacks complets

Vérifie si tu as bien tout ce qu'il te faut!

COMMENT T'Y PRENDRE

Voilà un dessert-farce qui est délicieux et vite fait!

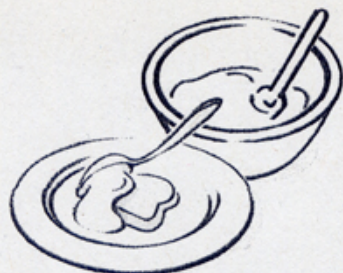


1 Si ta maman n'a pas fait d'abricots au sirop, ouvre la boîte, recueille le jus dans une cruche et égoutte les fruits dans une passoire.



2 Mets le séré, le sucre, le sucre vanillé et le lait dans un grand bol et mélange avec soin.

■ Tu prépares le dessert sur les assiettes de service. Travaille donc sans éclaboussures!



3 Mets un zwieback sur chaque assiette, puis masque-le complètement avec la crème au séré en veillant à ce que chacun en ait à peu près autant.



4 Pose un demi-abricot (ça s'appelle une «oreille») au milieu, face bombée dessus et, si tu aimes, saupoudre de cannelle pour faire croire à du poivre.

Ne trouves-tu pas qu'ils ressemblent comme deux gouttes d'eau à de vrais œufs au plat?

ENCORE QUELQUES BONNES IDÉES

S'il te reste des abricots, sers-les à part ou garde-les pour préparer un birchermuesli. Allonge le sirop avec de l'eau minérale pour faire une délicieuse boisson rafraîchissante.

Tu peux préparer ce dessert sans zwiebacks, ou les remplacer par des biscuits complets.

En saison, prends des fruits frais bien mûrs.



LES RECETTES SALEES



TRUCS ET ASTUCES POUR LE MICRO ONDES

Produit	Quantité	Puissance	Temps	Préparation
Asperges	1 kg	800 W	10 min	Epluchèr, sel, sucre, 3 dl d'eau
Brocoli	500 g	800 W	5 min	L'eau de rinçage, épices Tiges vers l'extérieur
Carottes coupées	500 g	800 W	7 min	1 c.s. d'eau, épices, évent. un peu de crème
Chou-fleur	700 g	800 W	7 min	3 c.s. d'eau
Choux de Bruxelles	500 g	800 W	5 min	4 c.s. d'eau
Courgettes	500 g	800 W	6 min	épices
Épis de maïs	2 pièces	800 W	5 min	2 c.s. d'eau
Poireaux	500 g	800 W	8 min	Couper en morceaux de 5 cm, 1 dl d'eau.
Poissons Divers	500 g	600 W	6 min	Arroser de citron, sel et poivre. évent. de la crème à sauce
Pommes de Terre en robe des champs	500 g	800 W	8 min	Piquer avant de cuire, 4 c.s. d'eau
Pommes de Terre, coupées	500 g	800 W	8 min	1 dl d'eau, sel
Pommes ou Poires	5 pièces	800 W	4 min	2 c.s. d'eau, sucre, jus de citron
Riz Blanc	500 ml	800 W	12 min	500 ml d'eau et bouillon
Saucisson	1 pièce	600 W	6 min	Piquer, sans eau

Les temps de cuisson donnés ne sont que des valeurs indicatives.

Les légumes cuisent très vite dans le micro-ondes et ne nécessitent pas (ou alors que très peu) d'adjonction de liquide.

Pour ce qui concerne le temps de cuisson, il faut tenir compte de la façon dont les légumes sont préparés : plus ils sont coupés en petits morceaux, plus le temps de cuisson doit être court.

Important ! Un temps de 2 à 3 min doit être respecté après la cuisson.



Cake salé au jambon et aux olives

Entrée

Très facile :

Moyen :



Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 150 g de farine
- 200 g de jambon
- 150 g d'olives vertes dénoyautées
- 75 g de gruyère râpé
- 4 oeufs
- 10 cl de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe d'huile

Préparation :

Couper les olives en rondelles. Couper le jambon en morceaux.
Verser les oeufs dans la farine et mélanger. Ajouter le lait et l'huile puis mélanger.
Ajouter le jambon, les olives et le gruyère puis mélanger. Ajouter la levure et, pour ne pas changer, mélanger. :)

Mettre le tous dans un plat à cake au préalable beurré et placer dans un four chaud à thermostat 6 (180°C) pendant 45 min.



Recette proposée par kraven

© Marmiton.org, 1999-2012

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**

TERRINE DE LEGUMES

Les recettes sont multiples et varient selon les ressources du marché et du porte-mon-

naie ! Choisissez 3 types de légumes, détaillez-les et blanchissez-les. Alternez en cou-



ches dans un moule à cake (vous pouvez l'agrémenter en mettant du foie gras au milieu). Versez jusqu'au bord un mélange d'œufs battus et de crème, et faites cuire au four au bain-marie. Laissez refroidir avant de démouler. Accompagnez d'une vinaigrette ou d'un coulis de tomates. Les terrines peuvent se préparer 48 heures à l'avance.

Terrine de légumes printaniers

Photo ►

pour un moule (à cake p.ex.) d'1 litre (voir photo)

1 grande laitue romaine

séparer les feuilles

eau bouillante salée

blanchir les feuilles 2 minutes, par portions, rincer à l'eau glacée, égoutter, étaler sur un linge, raboter les côtes, tapisser le moule d'une feuille à rôtir, puis de feuilles de laitue (*photo 1*)

200 g de haricots verts, fendus

2 carottes, en bâtonnets d' $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur

3 oignons de printemps, les tiges croquantes et les oignons coupés en 4 dans la longueur

100 g de petits pois congelés

ranger dans le panier-vapeur et le poser dans une casserole avec un peu d'eau bouillante

sel et poivre, selon les besoins

assaisonner les légumes, cuire à la vapeur 12 minutes env. en les tenant légèrement croquants

50 g de petites feuilles d'épinards

ajouter, cuire avec le reste 3 minutes env., réserver l'eau de cuisson pour la sauce. Bien essorer les épinards, égoutter les légumes et remplir le moule à cake par couches

Liaison

5 œufs, classe «extra»

$2\frac{1}{2}$ dl de crème

$\frac{1}{2}$ c. à café de sel

poivre du moulin

2 c. à soupe de parmesan, râpé

bien mélanger au fouet, verser sur les légumes, couvrir avec les feuilles de laitue qui dépassent, puis avec la feuille à rôtir

Cuisson: poser le moule dans une braisière garnie d'un linge (*photo 2*). La remplir d'eau bouillante jusqu'aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur du moule à cake. Faire cuire 60-70 minutes au milieu du four préchauffé à 160 degrés. Retirer le moule, laisser reposer 30 minutes, ouvrir la feuille, démouler la terrine sur un plat et couper en tranches.

Test de cuisson: la masse cède légèrement sous la pression du doigt.

Sauce persil

1 échalote, hachée

1 dl de vin blanc

1 dl du liquide de cuisson

réduire à la moitié dans une petite casserole

1 botte de persil commun

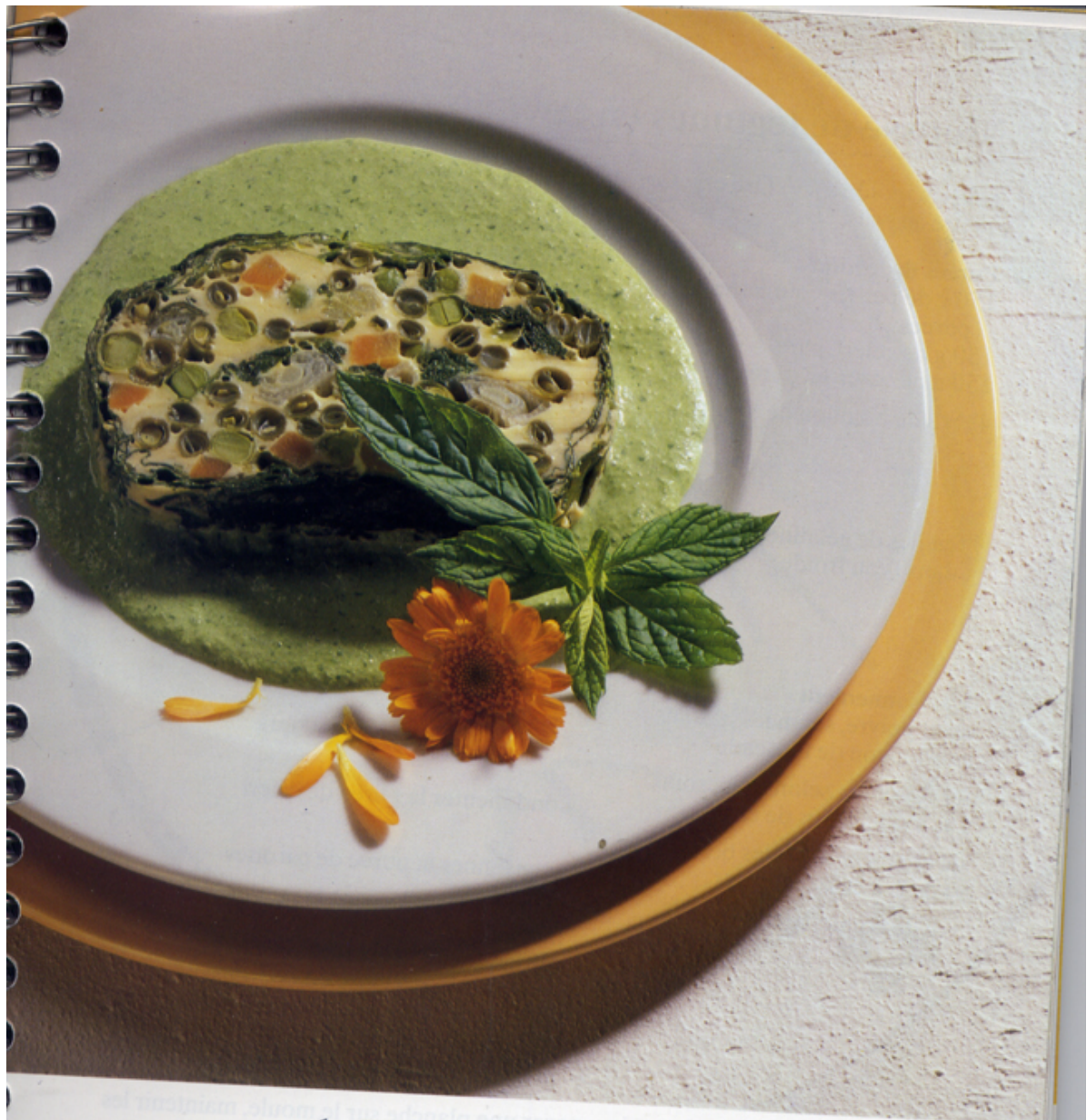
ajouter les pluches, passer en purée

$\frac{1}{2}$ dl de crème double ou de crème

sel et poivre selon les besoins

ajouter, porter à ébullition, servir avec la terrine

La recette est prévue pour 8-10 personnes comme entrée et pour 4 personnes comme plat principal.



1
*Tapisser le moule d'une
feuille à rôtir, puis de
feuilles de laitue*

2
*Poser le moule dans une
braisière garnie d'un linge*



Mousse de légumes en terrine

Photo ►

pour un moule d'1½ litre env. Garnir le moule d'une feuille transparente, mettre au frais.

Purées de légumes

150 g de petites courgettes,
parées

150 g de céleri, paré

150 g de carottes, parées

4½ dl de bouillon de légumes

couper séparément les légumes en dés
cuire à couvert chaque légume séparément
dans ½ dl de bouillon jusqu'à ce qu'il soit
tendre. Passer en purée au mixer avec le
liquide de cuisson

9 feuilles de gélatine, trempées
dans l'eau froide

liquéfier les feuilles en 3 portions à tout petit
feu. Bien vider chaque fois la casserole avec
une corne en caoutchouc. Incorporer les
portions dans les purées encore tièdes

Assaisonnement

sel et poivre, selon les besoins
un soupçon de muscade

assaisonner la purée de courgettes

sel et poivre, selon les besoins
1 c. à café de jus de citron

condimenter la purée de céleri

sel et poivre selon les besoins
¼ de c. à café de curry

assaisonner la purée de carottes

3 dl de crème, fouettée

en incorporer ⅓ dans la purée de courgettes,
mettre dans le moule, lisser, laisser prendre au
réfrigérateur. Mélanger ensuite le deuxième
tiers avec la purée de céleri, répartir sur la
mousse de courgettes ferme (*photo 1*). Procéder
de même avec la purée de carottes. Laisser
prendre 3-4 heures au réfrigérateur

Présentation: démouler la terrine: poser une planche sur le moule, maintenir les
deux, retourner (*photo 2*). Retirer le moule et la feuille transparente, couper en
tranches de 2 cm avec un couteau bien aiguisé. Disposer sur les assiettes.

Décor: ciboulette, cerfeuil ou aneth. Découper des petits coins ou des motifs à
l'emporte-pièce dans des lamelles de courgettes ou de carottes.

Conseils

- Préparer seulement une ou deux purées de légumes.
- Employer d'autres légumes: brocoli, courge, asperges, fenouil, petits pois, p.ex.
- Peut être préparée 1 jour à l'avance; mettre au frais à couvert.

La recette est prévue pour 8 personnes.



1

Répartir l'appareil au céleri sur la mousse aux courgettes

2

Poser une planche sur le moule, maintenir les deux, retourner. Retirer le moule et la feuille transparente



1



2

39

Terrine au thon

1 boîte de thon de 200gr.

1 cuillère à soupe de mayonnaise

1dl de crème

2 sachets de gelée (préparée avec 1,25 dl d'eau)

Persil, ciboulette



Mélanger tous les ingrédients avec le 1^{er} sachet de gelée à moitié refroidi et mixer.

Verser le mélange dans un petit moule et laisser prendre 1 heure au frigo.

Préparer le 2^{ème} sachet de gelée et verser sur le mélange et laisser prendre au frigo.

Avocat créole



Préparation : 20 minutes
Cuisson : 20 minutes

DIFFICULTÉ



PRIX



Une entrée colorée en toute saison.

POUR 4 PERSONNES

- 2 avocats
- 30 g de riz étuvé
- 1 boîte de crabe
- 4 cuil. à soupe de mayonnaise
- 1 cuil. à café de moutarde
- quelques gouttes de tabasco
- 1 cuil. à soupe de ketchup
- 1 cuil. à soupe de citron
- 1 cuil. à soupe de fines herbes ciselées
- sel, poivre

PRÉPARATION

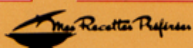
- 1** Faire cuire le riz dans deux fois et demie son volume d'eau bouillante salée, jusqu'à l'absorption du liquide.
- 2** Mélanger la mayonnaise, la moutarde. Saler, poivrer, verser le jus de citron, ajouter le ketchup et le tabasco.
- 3** Ouvrir les avocats en deux, ôter la chair, la couper en dés. Dans un saladier rassembler la chair d'avocat, la chair de crabe, la mayonnaise, le riz complètement refroidi. Mélanger.
- 4** Garnir chaque demi-avocat avec cette préparation, parsemer avec les fines herbes hachées et garder au frais jusqu'au moment de servir.

truc

On pourra utiliser indifféremment du riz blanc ou du riz brun.

Vin : alsace muscat
Calories par personne : 365

MRP 0196/NE



IMPRIMÉ EN RFA ISBN 2-908306-01-8

Avocat créole

Entrées froides

1

RECETTE 29



© IMP SARL/IMP BV

Chickenburger

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 50 min

1,8 dl de Dessert extrafin (lait acidulé enrichi de crème)
3 c.s. de mayonnaise
½ c.s. de curry
¼ de c.c. de sel



1. Mélanger le Dessert extrafin avec la mayonnaise, le curry et le sel, réserver à couvert au frais.



100 g de cornflakes
500 g de blancs de poulet
1 petit oignon



2. Émietter les cornflakes dans un grand bol, en mettre la moitié dans une assiette creuse.

3. Hacher finement le poulet et l'oignon, ajouter aux cornflakes émiettés dans le grand bol.



3 c.s. de farine
1 œuf
1½ c.c. de sel



4. Ajouter la farine, l'œuf et le sel, et bien pétrir avec les mains jusqu'à obtention d'une masse ferme. Diviser la masse en 4 portions, façonner des burgers (Ø env. 12 cm), tourner dans les cornflakes.



4 hamburger-buns
beurre à rôtir



5. Repasser les buns au four selon les indications sur l'emballage. Bien chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive, faire cuire les burgers sur feu moyen env. 8 min sur chaque face.

1 poivron rouge
quelques feuilles de laitue iceberg



6. Couper le poivron en deux, épépiner. Couper 8 lanières pour les becs, et dans le reste, 4 «crêtes» et 8 «yeux». Tailler la laitue en lanières, répartir sur les fonds des petits pains.



4 cure-dents,
en deux



7. Mettre 1 lanière de poivron sur la laitue, poser un burger dessus. Répartir la sauce en gardant 1 cuillerée à café, poser 1 lanière de poivron dessus. Faire une petite entaille dans les couvercles de pain, enfoncer les «crêtes». Fixer les «yeux» avec les cure-dents, dessiner des points avec le reste de sauce. Poser les couvercles.



Hamburgers américains

INGRÉDIENTS
500g de bifteck haché
1 petit oignon haché
1 œuf battu
4 petits pains ronds
sel et poivre



Mélange la viande, l'oignon, l'œuf, le sel et le poivre dans un saladier.



Fais quatre boulettes de ce mélange, et aplatiss-les.



Enduis-les d'huile, et passe-les au gril très chaud environ 5 minutes de chaque côté.



Mets chaque bifteck haché dans un pain. Tu peux ajouter une tranche de gruyère, ou bien de la salade, des tranches de tomate et de la mayonnaise.

MANGE TON HAMBURGER AVEC UNE POMME DE TERRE CUIE AU FOUR ET DU KETCHUP.



Bagelburger

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 25 min
Cuisson au four: env. 25 min

4 bagels précuits
1 tomate
30g de tilsit



1. Fendre les bagels en deux, poser côté mie sur la grille du four. Couper la tomate en quatre tranches, poser une tranche sur chaque couvercle de bagel, râper le fromage dessus.



750g de viande hachée (bœuf)
3 c.s. de farine
1 œuf
2 c.s. de concentré de tomate
1/2 c.c. de sel



2. Mettre la viande hachée, la farine, l'œuf, le concentré de tomate et le sel dans un grand bol et bien pétrir avec les mains jusqu'à obtention d'une masse ferme.

8 tranches de lard à rôtir



3. Diviser la masse en 4 portions, façonner des burgers à la main (ou avec le moule à patties de Betty Bossi). Partager le lard dans la largeur, en garnir les deux côtés des burgers, poser sur une plaque chemisée de papier cuisson



Cuisson: faire cuire les burgers env. 20 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C (chaleur tournante). Glisser les bagels dans la moitié supérieure du four, laisser dorer env. 5 min, retirer.

4 c.s. de ketchup
2 tomates
quelques feuilles de salade (p.ex. feuille de chêne)



4. Badigeonner les bagels de ketchup. Couper les tomates en tranches, répartir sur les bagels avec la salade et les burgers, poser les couvercles.



Par personne: lipides 29 g, protéines 54 g, glucides 52 g, 2894 kJ (692 kcal)

Petits bateaux à la tomate

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 25 min. / Cuisson: env. 15 min.
Pour un moule réfractaire d'env. 2 litres, graissé

4 tomates charnues
(d'env. 250 g),
coupées en deux



1. Evider à l'aide d'une cuillère à café, hacher grossièrement l'intérieur des tomates.
2. Passer au tamis dans un bol à l'aide d'une cuillère, mettre le jus de côté (env. 2 dl). Placer les tomates dans le moule graissé.



1 sachet de purée
de pommes de
terre (env. 40 g)
2 œufs, battus
3 c. à soupe de
parmesan râpé
jus de tomate
réservé



3. Farce: Bien mélanger le tout dans un grand bol.



1 c. à soupe d'ori-
gan et 1 de persil,
finement hachés
½ c. à café de sel
un peu de poivre



4. Ajouter les herbes, le sel et le poivre, mélanger. Répartir la farce dans les moitiés de tomates.



Cuisson: env. 15 min au milieu du four
préchauffé à 220°C.

Suggestion: si les tomates ont donné moins de 2 dl de jus, compléter avec du bouillon.

Préparation à l'avance: préparer les petits Bateaux à la tomate env. ½ journée avant, les conserver à couvert au réfrigérateur.

Servir avec: riz, pommes de terre au four.

Par personne: lipides 6 g, protéines 9 g, glucides 14 g, 625 kJ (149 kcal)



- facile
- moyen
- difficile

Légumes panés au four

Mise en place et préparation: env. 20 min
Cuisson: env. 35 min

800 g de céleri, épluché,
en bâtonnets
d'env. 1 cm
d'épaisseur
4 c. s. de sésame
2 c. s. d'huile



1. Mettre le tout dans un grand bol, bien mélanger.



2. Disposer les bâtonnets de céleri panés sur une plaque chemisée de papier cuisson.



Cuisson: env. 35 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Après env. 20 min, retourner les bâtonnets de céleri avec une spatule et achever la cuisson pendant env. 15 minutes.

2 c. s. de lait
1 c. c. de curry



3. Dip à la noix de coco et au curry: mélanger le lait et le curry dans un petit bol.



150 g de séré à la crème
3 c. s. de noix de coco râpée
¼ de c. c. de sel



4. Incorporer le séré et la noix de coco râpée, saler le dip.

Astuce: mélanger 1 c. s. de confiture d'abricot au dip à la noix de coco et au curry.



Par personne: lipides 19 g, protéines 8 g, glucides 8 g, 955 kJ (288 kcal)

POUR LES PETITES MAINS

Pizza- salade



Variante «Sandwich-pizza» (à l'arrière):

utiliser seulement la moitié du fromage, des légumes et de la sauce. Avant la cuisson, partager la pâte dans la largeur. Après la cuisson, garnir une moitié de pâte puis la recouvrir de l'autre moitié. Couper en 4 parts.

Betty Bossi
pour les enfants

Pizza-salade

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 30 min. / Cuisson: env. 13 min.
Pour des enfants à partir de 10 ans.

1 abaisse de pâte
à pizza
(env. 25×38 cm)



Préparation: préchauffer le four à 220 °C.

1. Dérouler la pâte, la déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, la piquer généreusement à la fourchette.



Cuisson: glisser la plaque dans la moitié inférieure du four préchauffé. Cuire pendant env. 13 min. Sortir, laisser tiédir un peu, faire glisser avec le papier sur une grille.



Ne pas oublier: éteindre le four.



80 g de fromage frais
(p. ex. Gala ou Philadelphia)



2. Etaler le fromage sur le fond de pâte.



10 tomates cerises
1 bouquet de radis
1 petite boîte de
maïs (env. 160 g)
un peu de salade verte
(p. ex. jeunes
pousses)



3. Partager les tomates en deux, couper les radis en morceaux. Egoutter le maïs dans une passoire. Répartir le tout sur le fond de pâte.



1½ c. à soupe de
vinaigre de vin
blanc
3 c. à soupe d'huile
sel et poivre,
selon goût



4. **Sauce:** bien mélanger le vinaigre et l'huile dans un bol, saler et poivrer la sauce. Verser goutte à goutte la sauce sur la pizza.



5. Couper la pizza avec des ciseaux de cuisine.

Astuce: au lieu de grains de maïs, utiliser des dés de jambon.





- facile
- moyen
- difficile

Barquettes de poivrons

Mise en place et préparation: env. 15 min

2 poivrons rouges
et autant de
jaunes



1. Partager les poivrons dans la longueur, les épépiner et enlever les membranes blanches. Laver les moitiés de poivrons, les essuyer avec du papier ménager.



100 g de jambon fumé
de campagne



2. Farce: détailler le jambon fumé de campagne en fines lanières, mettre dans un bol.



400 g de cottage cheese
 $\frac{1}{2}$ c. c. de sel
un peu de poivre



3. Ajouter le cottage cheese, mélanger, saler et poivrer la farce.



4. Avec une cuillère, répartir la farce dans les moitiés de poivrons.



20 g de cresson



5. Décorer les barquettes de poivrons.



Préparation à l'avance: préparer les barquettes de poivrons env. $\frac{1}{2}$ jour avant, conserver à couvert au réfrigérateur.

Par personne: lipides 6 g, protéines 17 g, glucides 10 g, 705 kJ (168 kcal)

Sauce à fondue Chinoise, bourguignonne et charbonnade.

La sauce du Tigre (Jean Malherbe-1960)



Il vous faut :

Mayonnaise

Ketchup

Concentré de tomates

Sel, poivre, paprika

Echalotte hachée

Ail

Persil haché

Câpres hachées

Quelques cornichons hâchés

(une goutte de cognac)

Mélanger dans un bol la mayonnaise et le ketchup.

Ajouter une cuillère à soupe de concentré de tomates.

Puis une pincée de sel, poivre, paprika.

Ainsi que les condiments hachés comme l'échalotte, l'ail, les câpres et les cornichons.

Eventuellement une goutte de cognac.

Petits lapins et cochonnets en pâte à tresse

Ce qu'il te faut pour une portion:

500 g de farine mi-bise ou blanche

1 sachet de levure séchée

1 à 2 c. à soupe de sucre

1/4 c. à café de sel

3 dl de lait

60 g de margarine

1 œuf pour badigeonner
raisins secs pour les yeux

Vérifie si tu as bien tout ce qu'il te faut!

COMMENT T'Y PRENDRE



1 Mets la farine, la levure, le sucre et le sel dans un grand bol. Mélange avec une cuiller en bois et fais un creux au milieu.

■ Tu peux aussi faire la pâte à tresse avec de la levure fraîche.



2 Fais tiédir le lait dans une casserole, ajoute la margarine et remue pour faire fondre.

■ Le lait trop chaud empêche la levure de faire « pousser » la pâte. Penses-y en le chauffant.



3 Verse ce mélange tiède dans le creux, mélange avec la cuiller en bois en commençant au milieu pour obtenir une pâte lisse.



4 Mets la pâte sur la table, légèrement farinée pour mieux la travailler: pétris avec la paume des mains jusqu'à

ce qu'elle soit souple et élastique et ne colle plus.

■ Bien pétrir est important!



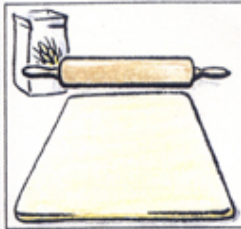
5 Remets la pâte dans le bol et couvre avec un couvercle de casserole ou une grande assiette.

Laisse reposer 1 heure dans un endroit tempéré pour que la pâte lève.

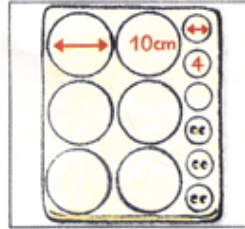
Avant de façonner la pâte, recouvre la plaque de papier à pâtisserie.



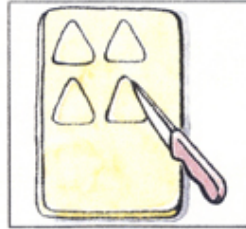
COCHONNETS (1 portion de pâte pour 6)



Abaisse la pâte à 1 cm sur la table peu farinée. Détache-la.



Découpe 6 grandes et 6 petites rondelles. Marque le groin avec un chalumeau.

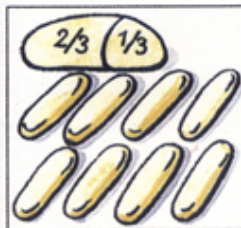


Rassemble les chutes de pâte, abaisse à 1/2 cm, découpe les 12 oreilles.

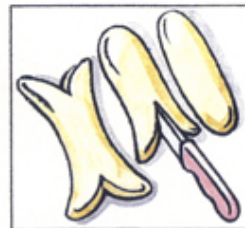


Assemble les cochonnets, colle avec de l'eau, place les raisins secs.

LAPINS (1 portion de pâte pour 8)



Façonne 8 gros boudins dans le grand morceau.



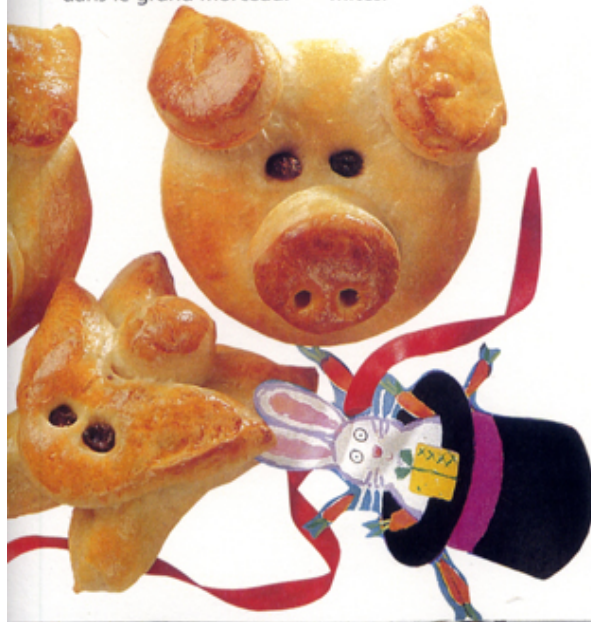
Entaille aux deux extrémités.



Dans le reste, façonne 8 têtes et 8 boulettes pour les queues.



Assemble les lapins, colle avec de l'eau, place les raisins secs pour les yeux.



Enclenche le four vide à 200 degrés pour le préchauffer. Pose les sujets à intervalles réguliers sur la plaque que tu as préparée, couvre avec un linge de cuisine propre et laisse lever 20 minutes environ.

Bats l'œuf dans une tasse pour en badigeonner les petits animaux.

Cuisson: 20 minutes environ sur la deuxième rainure à partir du bas, à 200 degrés. A la sortie du four, laisse refroidir sur une grille à pâtisserie.

LA BONNE IDÉE
Fais des petits pains avec les restes de pâte.

Pâte à pizza (300 gr = 2-3 pizzas)

- 250 gr de farine blanche (T55)
- 25 gr d'huile d'olive
- 4 gr de sucre en poudre (1 petite cuillère à café)
- 4 gr de sel (1 petite cuillère à café)

Tamiser la farine et creuser le centre pour faire une fontaine.

Verser l'huile au centre de la fontaine.

Malaxer du bout des doigts la farine et l'huile et bien sabler (prendre le mélange par petite quantité à la fois et le frotter entre ses mains, les doigts écartés).

Saupoudrer la pâte avec le sucre et le sel.

Bien mélanger la pâte, en ajoutant l'eau au fur et à mesure, si nécessaire. La pâte ne doit pas devenir trop molle. Mélanger jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

Laisser reposer 1 heure de temps.

Bien fariner le plan de travail avec de la farine ou de la semoule fine.

Étaler la pâte très finement.

Placer la pâte sur du papier sulfurisé et sur une plaque de cuisson et garnir la pizza.

Cuire dans le four, à chaleur maximum, sur la grille, située le plus bas possible.



LES RECETTES SUCREES



LES ABRICOTS



ABRICOTS DANS LEUR NID

Recette N° 1714



Degré de difficulté

Cuisson env. 30 minutes

Four élect. 170-180 °C préchauffé

Air chaud 150-160 °C préchauffé

Gaz 3 préchauffé

Graisser une plaque ou la tapisser de papier pour la cuisson

Pâte

180 g de yogourt nature

300 g de farine

1 c. à s. de poudre à lever

Dr. Oetker

de sucre

2 sachets de Finesse zeste de citron

Dr. Oetker

3 œufs

150 g de beurre fondu

Garniture

750 g d'abricots surgelés

Pour napper

100 g de confiture d'abricots

Pour parsemer

25 g de pistaches hachées

Pour la pâte, mettre le yogourt dans un bol mélangeur (contenance de 3 litres). Tamiser par-dessus la farine et la poudre à lever. Mélanger avec le sucre et l'arôme. Ajouter les œufs et le beurre. Poser le couvercle, fermer hermétiquement le bol et agiter énergiquement (au total pendant env. 30 secondes) pour bien amalgamer tous les ingrédients. Remuer encore une fois soigneusement la pâte avec un fouet ou une spatule souple.

Étaler la pâte sur la plaque préparée.

Pour la garniture, répartir les abricots sur la pâte en les pressant légèrement. Cuire à mi-hauteur du four pendant env. 30 minutes. Poser la plaque sur une grille à pâtisserie.

Pour napper, chauffer la confiture et la passer à travers un tamis. Napper le gâteau encore chaud de confiture et parsemer avec les pistaches hachées.

Trancher à volonté.



Aprikosen-Jalousien Tartelettes aux abricots Sfogliatine alle albicocche

Zutaten: (für 10 Stück)
1 Stück Blätterteig (275 g), rechteckig
1 Ei
250 g Aprikosen, frisch, oder $\frac{1}{2}$ Pat. tiefgekühlt

Zum Bestreichen:
2 Essl. Quittengelee
ev. Puderzucker, zum Bestäuben

Ingredients: (pour 10 tartelettes)
1 paquet de pâte feuilletée rectangulaire (275 g)
1 œuf
250 g d'abricots frais ou $\frac{1}{2}$ paquet d'abricots congelés

Pour badigeonner:
2 c. à s. de gelée de coings
ev. du sucre glace, pour saupoudrer

Ingredienti: (per 10 pezzi)
1 pezzo di pasta sfoglia rettangolare (275 g)
1 uovo
250 g di albicocche fresche o $\frac{1}{2}$ pacch. surgelate

Per spennellare:
2 cucchiaini di gelatina di cotogone
ev. zucchero a velo per spolverizzare



Tarte crumble aux abricots

Une merveilleuse tarte estivale qui n'attend qu'une chose, c'est d'être dégustée au soleil avec une boule de glace à la vanille !



Ingrédients

Pour une tarte de 30 cm de diamètre
Pour la pâte brisée
250 g de farine
185 g de beurre à température ambiante
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de sucre en poudre
1 jaune d'oeuf
5 cl de lait
Pour le crumble
100 g de farine
100 g de sucre
100 g de beurre en morceaux
100 g de poudre d'amandes
Compotée d'abricots
16-18 abricots
beurre pour la cuisson
75 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 dizaine de pistaches

Préparation

- 1 Mettez tous les ingrédients dans un mixeur, sauf la farine. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène et ajoutez la farine. Laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Enveloppez la pâte d'un film alimentaire et laissez reposer au moins 1 heure au frais.
- 2 Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6). Étalez la pâte dans un plat à tarte (il reste un peu de pâte pour faire des sablés) et faites la cuire à blanc en ayant piqué le fond avec une fourchette, 20 minutes.
- 3 Pendant ce temps préparez la compotée d'abricots. Lavez et coupez en deux les abricots. Faites fondre du beurre dans une poêle et faites glisser les abricots dans la poêle. Saupoudrez-les de sucre. Laissez cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes en remuant de temps en temps.
- 4 **Le crumble**
Mélangez le sucre, la farine, et 75 g de poudre d'amandes. Ajoutez le beurre coupé en morceaux. Malaxez le tout jusqu'à ce que le mélange ait l'apparence d'une grosse semoule.
- 5 A la sortie du four de la pâte, attendez 15 minutes et recouvrez la pâte du reste de poudre d'amandes pour éviter que les abricots ne ramollissent cette pâte.
- 6 Étalez la compotée d'abricots. Émiettez le crumble pour recouvrir complètement la tarte et parsemez de pistaches écrasées. Faites cuire le tout 20 minutes (ou jusqu'à ce que le crumble soit doré).

Biscuit à l'ananas

2 tasses de farine

1 tasse de sucre + 1 paquet de sucre vanillé

2 à 3 œufs (selon la grosseur)

1 paquet de poudre à lever

100gr. De beurre fondu

1 verre de jus d'ananas

Morceaux d'ananas

Mélanger tous les ingrédients et cuire dans un four préchauffé à 200° environ 25 minutes.



Flan aux poires



Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 à 35 minutes

DIFFICULTÉ



PRIX



Un flan tout simple, délicieux tiède ou froid.

POUR 6 PERSONNES

- 4 belles poires
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 50 g de farine
- 3 œufs
- 50 g de sucre cristallisé
- 45 cl de lait
- 40 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de sucre glace
- 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel

très facile

truc

Le lait doit être chaud mais non bouillant.

PRÉPARATION

- 1** Peler, épépiner et couper les poires en tranches. Les disposer en cercle dans un moule à flan de 23 cm de diamètre, beurré avec la moitié du beurre. Les arroser de jus de citron.
- 2** Battre les œufs et le sucre cristallisé jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la cannelle et le sel et bien mélanger.
- 3** Délayer avec le lait chaud et verser sur les poires. Mettre sur le dessus le reste du beurre en petits morceaux.
- 4** Cuire à four chaud 210° (th.6) 30 à 35 mn. La surface du flan doit être dorée. Saupoudrer du sucre glace.

Calories par personne : 255

Cette fiche extraite de la collection Mes Recettes Préférées est un échantillon.

MRP 0196/NE

Mes Recettes Préférées

IMPRIMÉ EN RFA ISBN 2-908306-01-8

Flan aux poires

Tartes à tous prix

26

RECETTE 55



© IMP SARL/IMP BV

Clafoutis aux Cerises.

4 Personnes.

Préparation : 15 min.

Cuisson : 25 min =.

Préchauffer le four à 180°.

- > 400g de Cerises
- > 3 œufs.
- > 80g de Sucre
- > 30g de farine
- > 150g de Crème épaisse
- > 20cl de lait
- > 20g de beurre pour les moules.



+ Lavez, équeutez et dénoyauter les cerises.
+ Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à un mélange moussueux. Ajouter en remuant la farine et la crème. obtenir une pâte lisse et ensoie petit à petit mettre le lait.

- + Beurrez les moules, répartir les cerises.
- + Versez la pâte aux 2/3 de la hauteur.
- + Enfouinez = 25 min.

+ A servir tiède ou froid.



Fleurs de Pommier

- simple
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 1 h / Séchage: env. 24 h / Pour env. 40 pièces
Pour une plaque chemisée de papier cuisson

500 g de pommes, épluchées, coupées en quatre, épépinées, en morceaux d'env. 2 cm
3 c.s. d'eau



1. Porter à ébullition dans une casserole en remuant. Baisser le feu, laisser cuire à couvert sur petit feu en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Verser les morceaux de pomme sans liquide dans un gobelet gradué.



300 g de sucre
 $\frac{1}{2}$ citron, jus



2. Incorporer le sucre et le jus de citron, réduire en purée fine avec le mixeur plongeant, remettre en casserole.
3. Laisser épaissir la purée de fruits env. 30 min sur petit feu en remuant de temps en temps.



4. Etaler la purée de fruits en rectangle d'env. 1 cm d'épaisseur sur un papier cuisson.

Séchage: recouvrir avec un deuxième papier cuisson, laisser sécher à température ambiante env. 24 h jusqu'à obtention d'une masse pouvant être coupée.



3 c.s. de sucre



5. Découper à l'emporte-pièce des fleurs dans la gelée.

6. Mettre le sucre sur une assiette plate. Tourner les fleurs dans le sucre.

Astuce: plonger l'emporte-pièce dans du sucre avant de découper les fleurs.

1 sachet de glaçage

Variante avec lapin en chocolat
Découper des lapins à l'emporte-pièce, plonger les oreilles dans le glaçage fondu, laisser sécher sur un papier cuisson.



René Pillon, chocolatier, confiseur, pâtissier

pâtes de fruits

René Pillon est pâtissier-chocolatier-confiseur. Il fabrique des gâteaux, des chocolats, des bonbons. Et des pâtes de fruits. Le voir travailler ouvre l'appétit ! Pour commencer, il prend des fruits frais et les broie. Cela donne une purée.

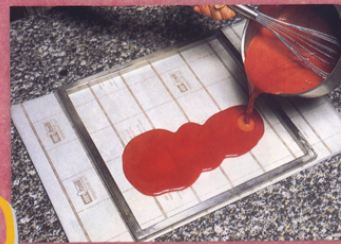


1 les ingrédients

La purée de fraises est mélangée au sucre, avec du gélifiant et de l'acide ascorbique. René fait chauffer le mélange.

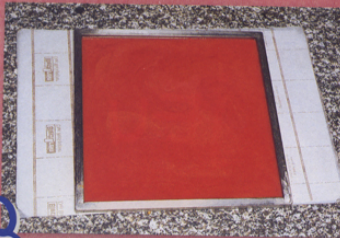


2 la pâte liquide



Quand la purée de fraises est chaude, il verse le mélange sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

16

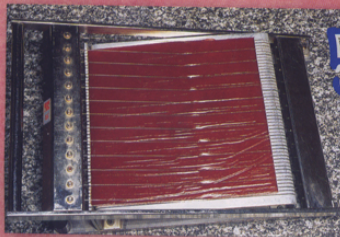


3 le séchage

La plaque est entièrement remplie de pâte rouge. René laisse sécher pendant quelques instants.

4 la plaque de pâte

La pâte est maintenant solide mais souple. On peut la prendre et la soulever. René va la couper.



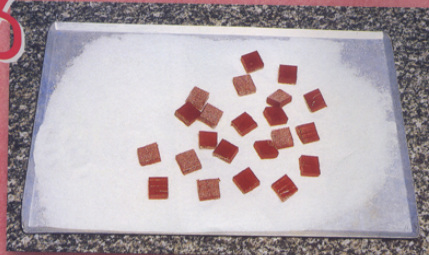
5 la guitare

René pose la plaque souple sur la guitare, l'instrument qui sert à couper de longues lamelles. Un quart de tour et hop ! une deuxième coupe pour obtenir des carrés.

6 le sucre

Les carrés de pâte rouge sont roulés dans le sucre en poudre. Les pâtes de fruits sont prêtes à être dégustées !


voilà,
les pâtes
de fruits !



17

Non renseignement © René Pillon et © Couffin pour son amable portrait.

GÂTEAU AUX LIMETTES ET AU SÉRÉ

Recette N° 1690
Degré de difficulté 
Cuisson env. 60 minutes
Four élect. 170-180 °C préchauffé
Air chaud 150-160 °C préchauffé
Gaz 2-3 préchauffé

Tapisser de papier pour la cuisson le fond d'un moule démontable (26 cm Ø) et graisser le cercle

Pâte à crumble
300 g de farine
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé Dr. Oetker
1 prise de sel
125 g de beurre froid en petits morceaux

Pour parsemer
4 c. à s. de noix de coco râpée

Garniture
3 limettes (non traitées)
50 g de beurre ramolli
4 c. à s. de crème
150 g de sucre
1 prise de sel
1 sachet de Pouding Crème Vanille Dr. Oetker
5 jaunes d'œufs
1 kg de séré maigre égoutté
5 blancs d'œufs

Pour décorer
4 c. à s. de noix de coco râpée

Pour la pâte à crumble, tamiser la farine dans une terrine. Mélanger avec le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajouter le beurre et travailler le tout au batteur électrique pour obtenir des grumeaux de grosseur moyenne.

Mettre deux tiers de la pâte à crumble sur le fond du moule préparé et presser avec une cuiller à soupe. Parsemer de noix de coco.

Pour la garniture, laver les limettes à l'eau chaude et les sécher. Découper les zestes et presser le jus. Incorporer au séré les zestes et le jus de limette, le beurre, la crème, le sucre, le sel, le pouding en poudre et les jaunes d'œufs. Travailler tous les ingrédients pour obtenir une masse onctueuse. Monter les blancs d'œufs en neige ferme et les incorporer à la crème de séré. Verser la crème de séré sur le fond de gâteau et égaliser la surface. Mélanger le tiers de pâte à crumble restant avec la noix de coco râpée et parsemer sur la crème.

Cuire le gâteau dans le tiers inférieur du four pendant 60 minutes et le laisser reposer encore 10 minutes dans le four éteint.

Poser le moule sur une grille à pâtisserie. Laisser refroidir un instant le gâteau, puis le démouler et le laisser refroidir complètement.



LOSANGES À LA NOIX DE COCO

Recette N° 1713

Degré de difficulté 

Cuisson env. 30 minutes
Four électr. 170-180°C préchauffé
Air chaud 150-160°C préchauffé
Gaz 2-3 préchauffé

Graisser une plaque ou la tapisser de papier pour la cuisson

Pâte

375 g de farine
1 sachet de poudre à lever
Dr. Oetker
300 g de sucre
2 œufs
3,5 dl de babeurre
(arôme citron)

Garniture

150 g de noix de coco râpée
75 g de sucre

Nappage

2 dl de crème

Pour la pâte, tamiser dans une terrine la farine mélangée avec la poudre à lever. Ajouter le sucre, les œufs et le babeurre. Travailler le tout au batteur électrique, d'abord un instant à petite vitesse, puis pendant env. 2 minutes à la vitesse maximale pour obtenir une pâte homogène.

Verser la pâte sur la plaque préparée et égaliser la surface.

Pour la garniture, mélanger la noix de coco râpée et le sucre et parsemer régulièrement sur la pâte.

Cuire à mi-hauteur du four pendant env. 30 minutes, puis poser sur une grille à pâtisserie.

Verser la crème sur le gâteau encore chaud, laisser refroidir et trancher.



Petits macarons à la noix de coco

On utilise, ici, des œufs entiers, ce qui est assez exceptionnel pour des macarons.

175 g de sucre

2 œufs

225–250 g de noix de coco râpée

mettre dans une terrine, travailler en mousse

incorporer, laisser reposer pendant ½ heure.

Modelage: A l'aide de deux cuillers à café, former des petits macarons ou des barquettes.

Cuisson: 15–20 minutes à four très moyen (150–170 degrés), au milieu du four préalablement chauffé.

Variante: Garnir les petits tas de pâte de fruits confits, d'amandes, de noisettes ou de pignons, avant de les glisser au four.

Bonbons à la noix de coco

6 cuillers de sucre glace

4 cuillers de noix de coco rapé

2 cuillers de lait condensé non sucré

Citron, safran

Mélanger le tout et réaliser des petites boulettes



BOUCHÉES AUX FLOCONS D'AVOINE

Recette N° 1651

Degré de difficulté III

Cuisson env. 30 minutes
Four élect. 170-180 °C préchauffé
Air chaud 150-160 °C préchauffé
Gaz env. 3 préchauffé

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier pour la cuisson

Pâte

250 g de flocons d'avoine
 300 g de sucre
 2 c.à.s. de cacao en poudre
 1 c.à.s. de cannelle
 500 g de farine
 2 sachets de bicarbonate de sodium
 Dr. Oetker
 1 œuf
 5 dl de lait

Pour décorer

1 paquet de glaçage clair Dr. Oetker

Pour la pâte, mélanger dans une terrine les flocons d'avoine, le sucre, le cacao, la cannelle et la farine. Délayer le bicarbonate de sodium dans un peu de lait tiède et incorporer avec l'œuf et le reste de lait. Bien pétrir pour obtenir une pâte lisse.

Étaler la pâte sur la plaque préparée, lisser et cuire à mi-hauteur du four pendant env. 30 minutes.

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Pour décorer, préparer le glaçage suivant les instructions. Découper un petit coin de l'emballage et dresser un fil décoratif de glaçage sur tout le gâteau.

Avant de servir, découper en carrés ou losanges.

Conseil: une bonne idée pour le goûter des enfants.

Elisabeth Mäder



TRANCHES À LA CRÈME FRAÎCHE

Recette N° 1715

Degré de difficulté III

Précuisson env. 10 minutes
Cuisson env. 15 minutes
Four élect. 180-190 °C préchauffé
Air chaud 160-170 °C préchauffé
Gaz 3 préchauffé

Graisser une plaque à bord haut

Garniture

150 g de crème fraîche
 125 g de beurre fondu
 125 g de sucre
 1 sachet de sucre vanillé
 Dr. Oetker
 200 g d'amandes effilées

Pâte

300 g de farine
 1 sachet de poudre à lever
 Dr. Oetker
 150 g de sucre
 2 sachets de Finesse zeste de citron Dr. Oetker
 3 œufs
 1 dl de lait
 300 g de crème fraîche

Glaçage

½ sachet de glaçage clair
 Dr. Oetker

Mettre les ingrédients de la garniture dans une casserole et les faire fondre à feu doux en remuant avec précaution. Laisser refroidir un instant.

Pour la pâte, tamiser la farine et la poudre à lever dans un bol mélangeur (contenance de 3 litres). Mélanger avec le sucre et l'arôme. Ajouter les œufs, le lait et la crème fraîche. Poser le couvercle, fermer hermétiquement le bol et agiter énergiquement (au total pendant env. 30 secondes) pour bien amalgamer tous les ingrédients. Remuer encore une fois soigneusement la pâte avec un fouet, la verser sur la plaque préparée et égaliser la surface.

Précuire le gâteau à mi-hauteur du four pendant env. 10 minutes.

Retirer la plaque du four et la poser sur une grille à pâtisserie. Répartir la garniture sur le fond précuit et terminer la cuisson à la même température pendant env. 15 minutes.

Poser la plaque sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir complètement.

Chauffer le glaçage comme indiqué sur l'emballage et le dresser en grillage sur le gâteau. Trancher à volonté.



Miettes de monstres

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 50 min / Cuisson par plaque: env. 7 min
Pour env. 30 pièces

50 g de beurre
100 g de sucre
150 g de petits flocons
d'avoine

1. Faire fondre le beurre dans une grande casserole, ajouter le sucre et les flocons d'avoine, faire caraméliser jusqu'à l'obtention d'un sucre blond. Verser dans un bol.

100 g de farine
2 œufs frais
70 g de sucre
1 pincée de sel



2. Mélanger la farine aux flocons d'avoine encore bouillants avec une spatule en caoutchouc.
3. Travailler env. 3 min les œufs, le sucre et le sel dans un bol avec les fouets du batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une masse mousseuse.



4. Incorporer le mélange aux flocons d'avoine à la masse aux œufs avec une spatule en caoutchouc.



Façonnage: former avec 2 cuillères à café des petits tas de la taille d'une noix, les poser directement sur les dos de plaques recouvertes de papier cuisson. Les aplatir pour former des palets Ø env. 5 cm.
Astuce: façonner la masse avec des cuillères à café humides.



Cuisson par plaque: env. 7 min au milieu du four préchauffé à 200° C. Sortir du four, laisser refroidir sur une grille.

Drops de chocolat
petits Smarties
1 tube de Gel Décor
chocolat
1 tube de Gel Décor
fraise (le tout chez
Coop)



5. Coller les Drops de chocolat et les Smarties avec le Gel Décor chocolat sur les biscuits pour former les yeux. Avec le Gel Décor fraise, dessiner la bouche, laisser sécher.



Conservation: dans une boîte bien fermée, en intercalant du papier cuisson, env. 10 jours.



Pour les enfants / Friandises des quatre saisons

Carte n° 12

Per pièce: lipides 2 g, protéines 2 g, glucides 12 g, 327 kJ (78 kcal)

À la cuisine !

Tes glaces au petit-suisse

Ingédients:

- 6 petits-suisseaux aux fruits;
- fruits (framboises, fraises, melon, abricots...).

Ustensiles:

- 1 couteau à bout rond;
- 1 bol;
- 1 petite cuillère;
- 6 petites cuillères en plastique.



Découpe les fruits en petits morceaux avec l'aide d'un adulte.



Mélange les fruits et la moitié d'un petit-suisse dans un bol.



Tu peux remplacer les fruits par de la confiture.

30

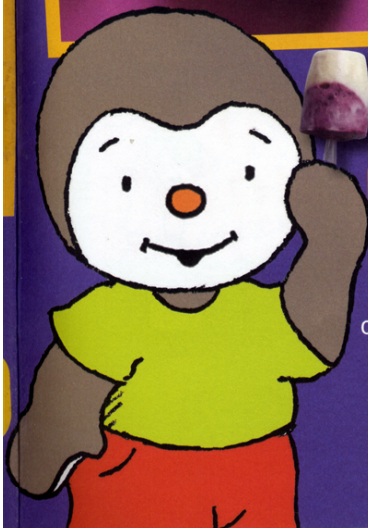


Verse ton mélange dans le pot de petit-suisse.



Réalise ainsi 6 petits pots puis mets une cuillère en plastique bien droite dans chaque pot. Fais durcir tes petits-suisseaux 4 heures au congélateur. Enlève ensuite le pot.

Tes glaces sont prêtes
Régale-toi!



Parfait aux fraises

Parfait

250 g de fraises, écrasées
100 g de sucre glace
1 c. à soupe de jus de citron
250 g de mascarpone
1,8 dl de crème, fouettée

Décor

quelques fraises
topping fraise, de Coop, par exemple
crème, fouettée

Préparation

Mélanger la purée de fraises, le jus de citron et le sucre, remuer jusqu'à dissolution de ce dernier. Incorporer le mascarpone, passer au tamis, puis incorporer délicatement la crème fouettée à l'aide de la corne en caoutchouc. Poser le moule sur une planchette, le remplir et lisser la surface. Couvrir et laisser prendre 5 heures au congélateur.

Présentation

Placer le parfait au réfrigérateur env. 15 minutes avant de le servir. Démouler sur le plat, poser les fraises, le coulis et le chantilly en décor.

Meringues

INGRÉDIENTS

4 blancs d'œufs
250 g de sucre en poudre
30 g de beurre
1 cuillerée à soupe de farine

Four à 110 °C
Thermostat au minimum

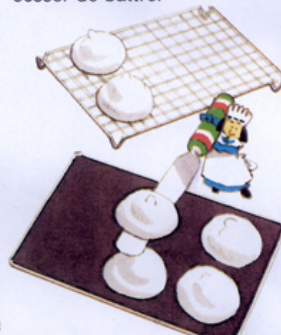
Avec le beurre, graisse deux plaques à four, et saupoudrez d'un peu de farine. Tape-les sur une table pour que la farine s'étale uniformément.



Mets sur les plaques, à 2 ou 3 cm d'intervalle, des cuillerées à soupe de ton mélange, comme sur le dessin.



Bats les blancs en neige dans un saladier avec une pincée de sel. Ajoute la moitié du sucre, une cuillerée à la fois, sans cesser de battre.



Fais cuire les meringues 2 h à 2 h 1/2 au four: elles doivent durcir et devenir couleur de miel clair. Mets-les à refroidir sur une grille.



Ajoute très doucement le reste du sucre aux blancs d'œufs en te servant d'une cuillère en métal.



Tu peux les manger telles quelles ou les réunir par deux avec de la crème fouettée au milieu.

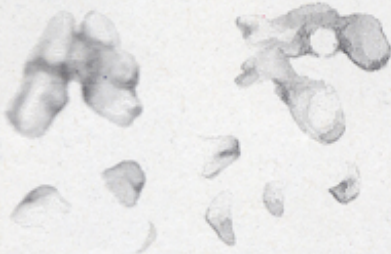
Pommes - Surprises

50 g. de raisins secs
50 g. de noix décortiquées
50 g. de chocolat au lait
4 pommes

1 Prépare les raisins secs en enlevant leurs petites tiges.



2 Brise les noix en petits morceaux.



3 S'il fait chaud, mets le chocolat un moment au frigo. Sans trop en manger, brise la tablette en morceaux plus petits que les carrés.



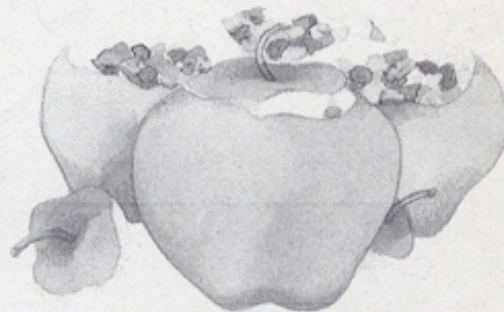
4 Dans un récipient, mélange les noix, les raisins et le chocolat.

Choisis de belles pommes. Lave-les soigneusement et sèche-les.

5
6 Coupe en rond autour de leur tige avec la pointe du couteau dirigée vers le centre. Retire les morceaux avec la tige et mets-les de côté. Ils feront un excellent couvercle pour tes surprises.



7 Prends une cuillère et enlève quatre ou cinq morceaux de l'intérieur de chaque pomme. Veille à avoir suffisamment de place pour les farcir avec les noix, les raisins et le chocolat.



8 Remplis les pommes avec ton mélange et mets les couvercles. Voilà des pommes qui n'ont l'air de rien et qui sont pleines de bonnes choses.

Muffins chocolat et pépites

Préparation : 25 min.

Cuisson : 20 à 25 min.

Pour environ 12 Muffins.

120g de chocolat à cuire.

80g de beurre

50g de Pépites chocolat

2 œufs

270g de farine.

120g de sucre

2 cuillères à café de levure chimique

4 cuillères à soupe de lait

1 pincée de sel.

- * Beurrez les moules (ou utilisez ceux en papier)
- * Mélangez la farine, la levure, le sel.
- * Dans un autre saladier, fouettez les œufs avec le lait puis en remuant ajoutez le sucre et le beurre mou.
- * Mélangez les 2 préparations ensemble mettre le chocolat fondu + les pépites en morceaux.
- * Versez dans les moules et enfournez à 190° pendant ≈ 20 à 25 min.

La Recette de la Patronne

Tarte à la raisinée

Préparation

Foncer une plaque, bien piquer le fond.
Mélanger tous les ingrédients et verser l'appareil sur la pâte.
Enfourner dans le four préalablement chauffé à 230°. Laisser cuire une vingtaine de minutes.

La raisinée du Défrin, une des grandes spécialités de la maison pour laquelle on vient de loin, est faite avec de la raisinée de poivre des familles Mouron ou Genton du Mont-Pèlerin. En vente sur place.

Nous avons aimé

- L'accueil attentionné et sympathique
- Le cadre bucolique et idyllique de cette buvette d'alpage à 10 min. de Vevey et une vingtaine de minutes de Lausanne.
- La terrasse au milieu des champs et des arbres.
- La vue splendide sur le lac et la Savoie.
- Une bonne cuisine typique et traditionnelle.
- Les spécialités: la fondue et la tarte à la crème, mais aussi les rôtis au saindoux et la fondue vigueronne.

- Escargots, filets mignons et viande séchée pour les gourmets.
- Une bonne adresse bien sympathique, point de départ ou d'arrivée idéal pour de jolies balades.

Ingrédients pour une plaque de 30 cm

1 dl de raisinée
2 dl de crème 25%
1 œuf entier
1 c.à.s de sucre
1/2 c.à.s. de maïzena



Milanais

C'est le plus typique des petits biscuits de Noël.

250 g de margarine Planta	mettre dans une terrine, ramollir au fouet
250 g de sucre	
3 œufs (ou 1 œuf, 3 jaunes et 3-4 c. à soupe de lait)	
1 pincée de sel	ajouter, travailler en mousse
le zeste râpé d'un citron	
500 g de farine	ajouter, mélanger, laisser reposer au frais.

Modelage: Abaisser la pâte sur 3 à 4 mm d'épaisseur, découper des formes diverses, dorer au jaune d'œuf. Laisser si possible reposer au frais avant de glisser au four.

Cuisson: 10 minutes environ à four chaud (200°), au milieu du four préalablement chauffé.

Variantes: Black and White

Diviser en deux l'appareil Planta/sucre/œufs, mélanger 40 g de chocolat en poudre à l'une des moitiés, diviser la farine en deux, ajouter.

«Escargots»: Abaisser les deux portions de pâte sur 2 mm d'épaisseur, badigeonner la pâte claire au blanc d'œuf, poser la brune dessus et la badigeonner, elle aussi. Former un boudin, mettre au frais. Découper en rondelles de 4 mm d'épaisseur.

«Petits yeux»: Former un boudin de 3 cm de diamètre avec la pâte brune. Abaisser la pâte claire sur 3 mm d'épaisseur, badigeonner au blanc d'œuf et enrouler autour du boudin de pâte brune. Mettre au frais. Découper en rondelles de 4 mm d'épaisseur.

Cuisson: Comme pour les milanais.

Un conseil: On peut aussi confectionner des bricelets avec la pâte à milanais. Former des boudins de 3 cm de diamètre, découper en fines rondelles, faire cuire sur le fer à bricelets

A LA CARTE

Gâteau vaudois à



Un classique

- une plaque de 26 cm de diamètre
- beurre pour la plaque

Pâte levée

- 250 g de farine
- 1,5 - 1,7 dl de lait
- 15 g de levure fraîche
- 35 g de beurre mou
- 1/2 c.c. de sel

Garniture

- 1,5 dl de double-crème
- 7-8 cs de sucre blanc ou roux



1. Pour la pâte levée: disposer la farine en fontaine dans une jatte. Faire tiédir le lait. Y délayer la levure en remuant et verser dans la fontaine. Mélanger en prenant un peu de farine des bords jusqu'à obtention d'un levain épais et liquide. Le saupoudrer avec un peu de farine prise sur les bords. Laisser gonfler à température ambiante jusqu'à ce que le dessus présente des fissures.

2. Verser le beurre et le sel dans la farine, puis mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à formation d'une pâte. Pétrir ensuite à la main jusqu'à ce que la pâte devienne très élastique. Former en boule et placer dans une

jatte chaude. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante.

3. Beurrer généreusement la plaque. Y placer la pâte et l'étirer à la main sur toute la surface, sur une épaisseur égale. Former un petit bord afin que la crème ne coule pas sur le fond de la plaque. Piquer la pâte à la fourchette **A**

Couvrir d'un linge et laisser reposer de nouveau vingt à trente minutes. Préchauffer le four à 250 degrés. Choisissez, si possible, la fonction air chaud, afin que la pâte cuise à la température la plus élevée et la plus régulière possible (dans les fours pro-

à la crème



PLUS

Affirmer que cette recette de **gâteau à la crème** est vraiment la recette originale serait difficile. Il y a tant de façons différentes de réaliser le gâteau à la crème que ce serait un miracle que notre recette fasse l'unanimité.

Chacun d'entre nous se souvient ainsi d'une recette de son enfance, qui est pour lui la seule recette authentique. C'est pourquoi, dans le fond, tout le monde a raison. Autrefois, à la campagne, on fabriquait une grande quantité de crème qui, sans réfrigérateur, ne se conservait pas longtemps. On l'employait alors généreusement dans la cuisine. C'est pourquoi ce gâteau était parfois préparé avec de la crème déjà un peu aigre, ce qui lui donnait un tout autre goût.

Cette recette se fait également dans d'autres régions de Suisse. Dans le canton de Schwyz, on connaît une préparation similaire, issue des cuisines d'un monastère, et connue sous le nom de «Nidleflade». La garniture est enrichie avec des raisins secs et le fond de pâte feuilletée garni de zeste de citron.

La **double-crème**, connue également sous le nom de crème de la Gruyère, est une crème spéciale, très épaisse et résistante à la cuisson. Avec ses 45% de matières grasses, ce n'est pas vraiment un produit de régime, mais pour certains desserts ou avec des baies fraîches, c'est un vrai régal.



**Véronique Huml,
de Prilly (VD),**

nous a demandé la recette de fameux gâteau à la crème. Ce pour beaucoup de classiques il en existe un grand nombre, variant selon les régions. Nous avons choisi de vous présenter une recette de base qui permet ensuite de nombreuses variantes. Voilà le résultat!

Comme elle, vous gardez peut-être l'alléchant souvenir d'un plat exotique ou d'une recette que vous aimeriez apprêter d'une manière différente. Eh bien, rien de plus simple: écrivez-nous! Chaque semaine, nos maîtres chefs présentent sur cette double page couleur une recette. La demande des lectrices et des lecteurs de «Construire» et de son confrère «Brückenbauer».

Adressez votre courrier à:

**«Construire»
Recette à la carte
Case postale 1751
8031 Zurich**

professionnels des pâtisseries, le gâteau à la crème cuit à une température encore plus élevée).

4. Former des creux à la surface de la pâte à l'aide de deux doigts. Napper 1 dl de crème et poudrer de 4 cuillerées à soupe de sucre. Faire cuire douze à quinze minutes au milieu du four. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, verser le reste de crème et de sucre sur le gâteau. Servir tiède.

Accompagner de fines tranches de pomme parfumées à la cannelle ou de compote de quetsches ou d'abricots (fruits surgelés également).



Conseils culinaires

- Ce gâteau doit cuire rapidement et à grande chaleur.
- Pour que la pâte devienne plus rapidement élastique: étirez-la en une longue bande et repliez-la. Répétez ce procédé une douzaine de fois. Ou bien frappez la pâte plusieurs fois sur le plan de travail.
- Mélangez de la farine fleur avec de la farine pour tresse en proportions 3:2. La pâte sera alors particulièrement lisse.

CUISINE DE SAISON

Au plus fort de l'été, installons-nous donc sur le balcon! Le numéro de juillet de «Cuisine de saison» est placé sous le signe des repas en plein air. Des potages froids, des pâtes endiablées, un carré d'agneau aux pommes de terre et haricots verts ou des desserts rafraîchissants aux baies. Le tout donnant peu de travail, car chaque minute compte. En été, vous en connaissez des émissions de télévision qui vous donnent envie de rester dans le salon? Non? Vous voyez bien!

«Cuisine de saison» – le magazine culinaire aux idées et recettes toutes fraîches du marché.



**L'abonnement annuel
de douze numéros
ne coûte que 18 francs.**

**A commander dès maintenant
par téléphone au
0848/ 877 777
ou par fax au
056/ 417 53 37**

**Demandez votre exemplaire
tuit par internet: www.saison**

Cake dalmatien



Variante «Cake zébré» (à l'arrière):
faire couler alternativement la pâte claire
et foncée dans les moules à cake, de manière
à former des zébrures. Au lieu du décor en
gouttes de glaçage, former un fin zigzag.

Betty Bossi
pour les enfants

Cake dalmatien

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 40 min / Cuisson: env. 35 min / Pour 3 moules jetables «fantaisie» (voir fiche «Trucs et astuces») ou un moule à cake d'env. 30 cm, graissés (la durée de cuisson se prolonge d'env. 15 min) / pour env. 24 pièces

150 g de beurre, mou
200 g de sucre
1 pincée de sel
5 œufs



1. Couper le beurre en morceaux, le verser dans un bol avec le sucre, le sel et les œufs. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse.



100 g de farine
1¼ de c. c. de poudre à lever



2. Mélanger le tout dans un bol, incorporer à la masse avec une spatule en caoutchouc. Réserver la moitié de la pâte dans un deuxième bol.



100 g de farine
150 g d'amandes, moulues
2 c. s. de cacao en poudre
1 c. c. de cannelle



3. Mélanger la farine à une moitié de pâte avec une spatule en caoutchouc.
4. Mélanger les amandes, le cacao en poudre et la cannelle dans un bol, incorporer à l'autre moitié avec une spatule en caoutchouc.



5. Pour former des taches, verser en alternance une c. c. de pâte claire et de pâte foncée dans les moules.



Cuisson: env. 35 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser refroidir dans le moule sur une grille.



1½ sachet de glaçage blanc (env. 185 g), fondu
⅓ de sachet de glaçage foncé (env. 40 g), fondu



6. Verser le glaçage blanc sur les gâteaux (dans le moule), avec un léger mouvement de va-et-vient. Couper un petit angle du sachet de glaçage foncé et faire couler des gouttes de différente taille sur le glaçage blanc. Laisser sécher. Transporter dans le moule.



Remarque: le glaçage blanc est en vente dans les grands supermarchés Coop. Au lieu de glaçage blanc, utiliser 150 g de sucre glace mélangé à 2 c. s. de jus de citron.

Conservation: le cake peut être cuit 1 jour à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur, sans glaçage.

Bruns de Bâle

Une vieille recette de famille.

250 g de sucre
250 g d'amandes moulues
1 pincée de cannelle
2 c. à soupe de farine
2 blancs d'œufs
100 g de chocolat amer fondu

mettre dans une terrine, mélanger
battre en neige, incorporer
ajouter, mélanger.

Modelage: Abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur, sur la table saupoudrée de sucre. Découper des petites formes à l'emporte-pièce, ranger sur la plaque recouverte de papier Bêchrein, laisser sécher pendant quelques heures.

Cuisson: 5 minutes à four bien chaud (220°), au milieu du four préalablement chauffé.

Miroirs

C'est un des biscuits de Noël les plus appréciés. Tout petits, ils tiennent lieu de petits fours.

250 g de margarine Planta
120-150 g de sucre
1 blanc d'œuf
1 pincée de sel
2 c. à café de sucre vanillé
350 g de farine

mettre dans une terrine, ramollir au fouet
ajouter, travailler en mousse
incorporer, pétrir légèrement, mettre au frais.

Modelage: Abaisser la pâte sur 2 mm d'épaisseur, découper des rondelles à l'emporte-pièce, pratiquer de 1 à 3 petits trous dans la moitié d'entre elles (couvertes).

Cuissons: 8-10 minutes à four chaud (200°), au milieu du four préalablement chauffé.

Farce:

gelée de groseille
ou de framboise chaude
ou confiture d'abricots,
éventuellement passée
au tamis fin

enduire les fonds retournés, saupoudrer les
couvertes de sucre glace (facultatif),
poser sur les fonds.

Miroirs

- 66 -



Cake tyrolien

125 g de margarine Planta
4 jaunes d'œufs
1 pincée de sel
200 g de sucre
200 g de noisettes moulues
50 g de noisettes hachées
120 g de farine
1/2 paquet de poudre à lever
150 g de chocolat Crémant
4 blancs d'œufs

travailler en mousse
mélanger
ajouter
mélanger en tamisant
couper en petit dés, ajouter
fouetter en neige ferme, incorporer

Verser dans un moule à cake (25—28 cm de long) bien graissé.

Cuisson: 50—55 minutes à four moyen (180°), au centre du four.

Baisers au citron

Pour réussir de cette délicieuse friandise, il faut battre les blancs en neige très ferme.

2 blancs d'œufs	mettre dans une terrine, battre en neige <i>très</i> ferme
50 g de sucre	ajouter, fouetter pour que l'appareil soit brillant
50 g de sucre	
le zeste râpé d'un citron	ajouter, incorporer délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Modelage: À l'aide d'une poche ou de deux cuillers à café, dresser des petits tas sur la plaque recouverte de papier Blechrein.

Cuisson: Laisser sécher 70-100 minutes à four très doux (100°). La porte du four doit rester entrouverte.

Attention: Utiliser une grande plaque pour pouvoir glisser tous les baisers au four en une fois et éviter ainsi que l'appareil ne retombe.

Baisers au chocolat

Ils fondent sur la langue comme neige au soleil.

2 blancs d'œufs	mettre dans une terrine, battre en neige <i>très</i> ferme
50 g de sucre	ajouter, fouetter pour que l'appareil soit brillant
50 g de sucre	
30 g de chocolat en poudre	ajouter, incorporer délicatement à l'aide d'une spatule en caoutchouc.

Modelage et cuisson: comme pour les baisers au citron.

Surprises

Confectionné en un tournemain, c'est un de nos biscuits préférés. ▶ rapide

3 blancs d'œufs	mettre dans une terrine, battre en neige très ferme
200 g de sucre	
100 g d'amandes mondées et mouluës	
60 g de semoule	
le zeste râpé d'un demi-citron	incorporer délicatement.

Modelage: À l'aide d'une cuiller à café, dresser sur la plaque des petits tas de pâte relativement liquide, en veillant à les espacer de 5 cm au moins.

Cuisson: 10-12 minutes à four moyen (170°), au milieu du four préalablement chauffé. Détacher à la spatule avant de laisser refroidir.

Attention: Faire cuire sur du papier Blechrein ou sur une plaque généreusement huilée.

1. Macarons aux amandes
2. Petits macarons aux noisettes
3. Petits macarons à la noix de coco
4. Baisers au citron
5. Baisers au chocolat
6. Surprises

- 50 -



Caramellini

Le nom en dit long, mais pas tout!

▶ rapide

100 g de margarine Planta	mettre dans une terrine, travailler en mousse
170 g de cassonade	
1 c. à soupe de mélasse ou de miel	
1 œuf	
2 pincées de sel	
1 c. à café de sucre vanillé	ajouter, mélanger
250 g de farine	
½ c. à café de poudre à lever	ajouter en tamisant, incorporer.

Modelage: Former des boudins de 4 à 5 cm de diamètre, envelopper dans de la feuille d'aluminium et laisser durcir au réfrigérateur ou surgeler. Couper en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur et ranger sur une plaque non graissée.

Cuisson: 6-8 minutes à four bien chaud (220°), dans la moitié supérieure du four préalablement chauffé. Les caramellini doivent être dorés.

Caramellini avant et après la cuisson

- 52 -





Cygnes

Pâte:

1 1/2 dl d'eau
25 g de beurre (ou de margarine)
une pincée de sel
100 g de farine blanche
2-3 oeufs
1 1/2 g (1/2 cuillerée à café rose) de poudre à lever Oetker

Pour fourrer:

environ 3-dl de crème
1 sachet de sucre vanillé Oetker
20 g (1 cuillerée à soupe bien pleine) de sucre

Pour saupoudrer:

un peu de sucre glace

Faire cuire l'eau, le beurre (ou la margarine) et le sel dans une petite casserole. Dès que le mélange bout, le retirer du feu et y ajouter en une seule fois la farine tamisée. Travailler en une masse compacte lisse et la chauffer de nouveau 1 minute en la remuant. Glisser la masse chaude dans une terrine et y incorporer peu à peu les oeufs sans cesser de remuer. Cesser l'adjonction d'oeuf lorsque la pâte est très brillante et qu'elle tombe de la spatule en se déchirant, en formant des pointes. Ajouter la poudre à lever à la pâte refroidie. Disposer de petits tas de pâte de la grosseur d'une demi-mandarane pour 10 pièces environ

(en garder 2 cuillerées à soupe environ) à l'aide de 2 cuillères à café ou du sac à douille sur la plaque beurrée et saupoudrée de farine.

Poser la plaque au milieu du four.

Temps de cuisson

Four électrique: Chauffage préalable 10 min. S4-14
Cuisson . . . environ 35 min. S2-13
Four à gaz: Chauffage préalable 5 min. à flamme moyenne
Cuisson . . . environ 35 min. à flamme moyenne

Ne pas ouvrir le four pendant les 20 premières minutes de cuisson, ce qui ferait affaisser la pâtisserie. Aussitôt cuits, couper les couvercles des choux horizontalement à l'aide d'un couteau.

Dessiner avec le reste de pâte sur la plaque beurrée et saupoudrée de farine, 10 fois la forme du chiffre deux (2) pour former les cous.

Poser la plaque au milieu du four encore chaud.

Temps de cuisson

Four électrique: Pas de chauffage préalable
Cuisson . . . environ 10 min. S2-12
Four à gaz: Pas de chauffage préalable
Cuisson . . . environ 10 min. à flamme mi-moyenne

Fourrer les choux refroidis avec la crème battue, ferme et sucrée. Avant de piquer les cous dans la crème, couper la moitié de la base de chacun d'eux. Ce petit morceau représente la queue. Couper les couvercles en deux parties égales et les piquer dans la crème en guise d'ailes. Saupoudrer les cygnes de sucre glace et servir aussi frais que possible.

12

13

les amandes soient luisantes. Verser sur une plaque graissée, laisser refroidir.

Caramels durs et mous

Ah, qu'ils sont bons!

2 1/2 dl de lait
40 g de margarine Planta
250 g de sucre
1/2 paquet de sucre vanillé

porter doucement à ébullition, laisser cuire 25 minutes à petit feu en remuant, jusqu'à ce que le mélange prenne une belle couleur dorée.

Modelage: Verser sur une plaque huilée, laisser refroidir et diviser en carrés à l'aide d'un couteau également huilé.

Caramels mous

2 1/2 dl de crème
1 dl de lait
300 g de sucre
1-2 c. à soupe d'eau

même préparation que pour les caramels durs ajouter au dernier moment.

Pâtes de coings

A Orléans, dont c'est la spécialité, on les appelle «cotignacs».

1 kg de coings
2 dl d'eau ou de vin rouge
500-600 g de sucre
1 c. à café de jus de citron

éplucher le cas échéant, couper en quartiers, mettre dans une grande casserole
arroser, faire cuire doucement jusqu'à ce que les fruits soient tendres, réduire en purée

ajouter à la purée de fruits, porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à ce que le mélange se détache de la casserole.

Modelage: Etendre sur du papier Blechrein, sur une épaisseur de 5 mm, et laisser sécher pendant plusieurs jours dans un endroit sec et tempéré. Diviser en carrés ou en bâtonnets ou découper à l'emporte-pièce. Rouler dans du sucre glace.

1. Amandes au sucre
2. Caramels mous
3. Caramels durs

Caramels fondants

INGRÉDIENTS

500 g de sucre roux
60 g de beurre
30 cl de lait
1 sachet de sucre vanillé

Beurre un moule carré d'environ 15 cm de côté.

Le sucre bouillant est très dangereux. Ne fais pas de caramels fondants sans l'aide d'un adulte.



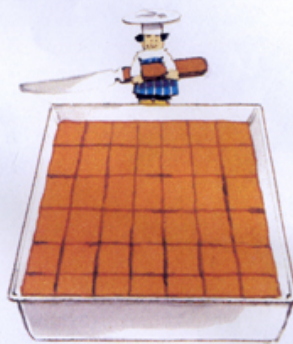
Fais chauffer le sucre, le beurre et le lait dans une casserole. Porte le mélange à ébullition sans cesser de tourner, puis laisse-le bouillir doucement 30 mn environ.



Fais tomber une goutte de caramel dans un bol d'eau froide. S'il est assez cuit, il doit former une petite boule. Sinon, continue la cuisson et essaie à nouveau.



Retire la casserole du feu, ajoute le sucre vanillé, et bats le mélange: il doit former une crème épaisse. Puis verse-le dans le moule.



Laisse-le prendre, puis découpe-le en carrés. Tu peux faire d'autres caramels en ajoutant de la noix de coco, des noisettes ou des raisins secs.



Handwritten text in a circular arrangement, possibly a signature or decorative element.

Handwritten text in a horizontal line, followed by an exclamation mark.



Brownies XXL



Variante «Whities XXL» (à l'arrière, à gauche):
au lieu de chocolat foncé, utiliser du chocolat blanc, et au
lieu de Maltesers blancs, utiliser des Maltesers bruns.

Betty Bossi
pour les enfants

Brownies XXL

- facile
- moyen
- difficile

Mise en place et préparation: env. 30 min / Cuisson: env. 20 min
Pour une plaque rectangulaire, chémisée de papier cuisson / pour 24 pièces

125 g de beurre
500 g de chocolat foncé,
concassé

1. Faire fondre dans une casserole à petit feu en mélangeant, laisser tiédir.

250 g de sucre
2 c. c. de sucre
vanillé
1 pincée de sel
5 œufs



2. Verser le sucre, le sucre vanillé, le sel et les œufs dans un bol. Battre avec les fouets du batteur électrique jusqu'à obtenir une masse claire et crémeuse. Ajouter la masse au chocolat, mélanger avec les fouets du batteur électrique.



200 g de farine
165 g de Maltesers
blancs



3. Incorporer la farine, mélanger. Ajouter les Maltesers. Verser la pâte dans la plaque préparée, lisser avec une spatule en caoutchouc.



Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180° C. Les Brownies doivent rester légèrement humides à l'intérieur. Laisser tiédir et couper en 24 parts sur la plaque encore chaude. Laisser refroidir sur la plaque avant de démouler.

Conservation: les Brownies peuvent être cuits 4 jours à l'avance. Garder à couvert au réfrigérateur.

Recette : Pavé au chocolat blanc

- | | | |
|-----------|------------------------|--|
| 2 | jaunes d'œufs | |
| 2cs | sucré | battre en mousse dans un terrine |
| 100gr | chocolat crémant | ajouter |
| à volonté | 2cs café fort | faire fondre au bain marie. |
| 2 | blancs d'œufs en neige | |
| 2dl | crème fouettée | incorporer alternativement et délicatement, servir froid ! |



Recette : Pavé au chocolat blanc

- | | |
|---|----------------------------------|
| 300g farine | |
| 250g sucre | |
| 1 paquet de poudre à lever | Mélanger le tout |
| 1 sachet de sucre vanillé | |
| 3 CS de caotina blanc (coop) | |
| 3 dl de lait | |
| 3 œufs | Rajouter, battre au fouet |
| 200g beurre fondu | |
| Mettre dans une grande plaque à gâteau+papier bleichreim | |

Cuisson : 180° =20 min

Glaçage :

Au sortir du four

- 200g sucre glace+50g beurre+3CS de caotina blanc+1 scht de sucre vanillé
Chauffer sur une plaque, rajouter un peu d'eau.
Etaler sur le gâteau+ Saupoudrer de 2 à 3 CS de poudre de noix de coco

Pâte:
 2 blancs d'œufs
 250 g de sucre glace
 1 sachet de sucre vanillé Oetker
 environ 250 g de noisettes moulues

Pour étendre:
 un peu de sucre glace ou de noisettes moulues

Pour fourrer:
 125 g de beurre de coco
 70 g de sucre glace
 20 g (2 cuillerées à soupe rissées) de cacao
 3 gouttes d'arôme aux amandes amères Oetker
 6 gouttes d'arôme au rhum Oetker
 2 jaunes d'œufs

Pour glacer:
 100 g de sucre glace
 1 cuillerée à café rase de cacao
 5 gouttes d'arôme au rhum Oetker
 1 à 1½ cuillerée à soupe d'eau chaude

Pour décorer:
 quelques noisettes ou demi-amandes pelées

Noisettes

Battre les blancs d'œufs en neige ferme. La neige doit être très ferme et garder la trace d'une lame de couteau. Incorporer le sucre et le sucre vanillé par cuillerées à soupe, tout en fouettant. Ajouter une bonne moitié des noisettes moulues. Pétrir avec juste assez des noisettes restantes pour éviter que la pâte colle (si la pâte colle encore, ajouter un peu de sucre glace).


Saupoudrer la planche à pâte de sucre glace ou de noisettes et étendre la pâte en une épaisseur de 3 mm environ. Avec un moule rond (5 cm de diamètre environ), découper des disques et les placer sur la plaque garnie de papier parchemin bien beurré.

Poser la plaque au milieu du four.

Four électrique: 150–175
 Four à gaz: 1½–2
 Voir aussi tableau de cuisson, page 10
Temps de cuisson: environ 20 min.

Pour fourrer, faire fondre le beurre de coco et le laisser refroidir. Tamiser le sucre glace et le cacao dans une terrine et y ajouter les arômes. Incorporer peu à peu les jaunes d'œufs et le beurre de coco tempéré. Laisser refroidir jusqu'à ce que la masse soit ferme.

Pour glacer, remuer le mélange tamisé de sucre glace et de cacao avec l'arôme et juste assez d'eau pour obtenir une masse liquide mais assez épaisse. Étendre cette masse sur la moitié des disques et décorer le milieu de chacun avec une noisette ou une demi-amande pendant que le glacage n'est pas encore ferme. Étendre la masse à fourrer sur le côté inférieur des disques restants et les couvrir des disques glacés.




Confiseries
 Elles sont bien emballées
 Et idéales pour offrir.

1. Pâtisseries à la rhubarbe
2. Pâtisseries aux noix
3. Pâtisseries à la crème
4. Pâtisseries au moka
5. Toffees
6. Sésame au kirsch
7. Sésame au kirsch
8. Pralines

Autres recettes dans ce chapitre
 - Meringues
 - Caramels durs et mous
 - Caramels au chocolat
 - Croquants aux dattes
 - Dattes fourrées
 - Dattes à l'abricot
 - Dattes au miel
 - Pêches de confis

Rochers au chocolat

Délicieux et croquants, ils séduiront vos invités à l'heure du café.

► rapide

200 g de chocolat au lait

300 g de chocolat noir,

Crémant par ex.

broyer dans une terrine

30 g de margarine Planta

1 paquet de sucre vanillé

ajouter, faire fondre au bain-marie, laisser tiédir

200 g de Cornflakes

mélanger à l'appareil encore liquide.

Modelage: Recouvrir une planche ou une plaque de papier Blechrein. A l'aide de deux cuillers à café, former des petits tas et laisser durcir au frais.

Conserver au frais, dans une boîte en fer blanc hermétiquement fermée.

Pralinés à la crème

Ces délicieux pralinés sont faciles à faire et vous vaudront plus d'un compliment. ► rapide

1 dl de crème

porter à ébullition dans un petit poêlon,
retirer du feu

250 g de chocolat noir,

Crémant par ex.

couper menu, ajouter, mélanger pour faire fondre

1/2 c. à café de Nescafé

1 c. à café de sucre glace

ajouter en mélangeant.

Modelage: Verser l'appareil au chocolat dans des petits godets en papier, garnir, mettre au frais; ou mettre l'appareil au frais jusqu'à ce qu'il se soit solidifié. A l'aide d'une poche à douille cannelée, remplir des petits godets en papier, garnir.

Garnitures:

- violettes en sucre
- grains de café en chocolat
- petites boules de sucre
- dés de fruits confits
- amandes effilées
- pistaches
- pignons

Variante: Ajouter à l'appareil au chocolat 1 cuillerée à soupe de liqueur: kirsch, rhum, Grand Marnier, Cointreau, framboise, etc.

Pavés au moka

Une friandise très originale.

150 g de margarine Planta	ramollir au fouet dans une terrine
200 g de sucre glace	
2 c. à soupe de kirsch	ajouter, travailler en mousse
100 g de chocolat au lait	
100 g de chocolat noir, Crémant par ex.	
3 c. à soupe d'eau	
1 c. à soupe de Nescafé	faire fondre lentement et mélanger le tout. Mettre au frais jusqu'à ce que le mélange se soit solidifié.

Modelage: Etendre une couche de 2 cm d'épaisseur sur une plaque retournée, laisser durcir. Découper en cubes, garnir de grains de café en chocolat et poser chaque pavé dans un godet en papier.

Truffes au chocolat

C'est si simple... et si bon!

200 g de chocolat noir, Crémant par ex.	
2 c. à soupe d'eau	faire fondre au bain-marie
150-200 g de margarine Planta	travailler en mousse dans une terrine
180 g de sucre glace tamisé	
1-2 c. à soupe de kirsch	
1 jaune d'œuf (facultatif)	ajouter, mélanger au chocolat fondu mettre au frais.

Modelage: A l'aide de deux cuillers à café, former des boules de la grosseur d'une truffe.

100 g de chocolat granulé y enrober les truffes.

Variantes:

- Remplacer le kirsch par du rhum, du cognac, du Grand Marnier ou du Cointreau.
- Enrober les truffes d'amandes effilées rôties, de noix grossièrement hachées, de chocolat en poudre ou de sucre glace.

GÂTEAU DE SUZY

L'AMIE DE PIERRE ET FRÉDÉRIK HERMÉ, Suzy Peltriaux, est non seulement mannequin, auteur d'un livre de cuisine, mais elle a aussi inventé ce gâteau riche et moelleux à la fois ; extraordinairement bon et très simple à confectionner. Les ingrédients sont en effet si rudimentaires (ce sont les bases de tous les pâtisseries), et la méthode si simple (ce gâteau se prépare en un tournemain), que vous vous demanderez forcément comment il peut être aussi bon. Il y a des chances pour que la demie livre de chocolat du meilleur cru (ne lésinez pas sur la qualité) et la cuisson juste à point - le cœur du gâteau reste un rien liquide - en soient le secret.

Pour 8 à 10 personnes : 250 grammes de chocolat amer, de préférence du Valrhona Guanaja, finement haché • 250 grammes de beurre doux à température ambiante • 200 grammes de sucre • 4 gros œufs à température ambiante • 70 grammes de farine ordinaire

1. Enfourez une plaque à mi-hauteur et préchauffez le four à 180°C (th-6). Beurrez un moule à gâteau rond d'au moins 5 cm de haut. Tapissez-en le fond de papier sulfurisé, beurrez le papier, et farinez le moule. Faites tomber l'excédent de farine en tapotant légèrement le moule et réservez.
2. Mettez le chocolat dans un bol ne craignant pas la chaleur, placez-le au bain-marie - le bol ne doit pas toucher le fond de la casserole - dans une eau frémissante, et chauffez jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Vous pouvez également faire fondre le chocolat au four à micro-ondes. Mettez le chocolat à part et laissez-le refroidir. Il devrait être à peine chaud au toucher lorsque vous le mélangerez avec le reste des ingrédients.
3. Mettez le beurre et le sucre dans le bol d'un mixeur muni d'une feuille et battez à vitesse moyenne pendant 4 minutes environ, en raclant fréquemment les bords du bol jusqu'à ce que le beurre soit crémeux et que le sucre s'y soit parfaitement amalgamé. Ajoutez les œufs un par un, en battant pendant environ une minute à chaque fois. Réduisez la vitesse au minimum, versez le chocolat refroidi, et mélangez jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Toujours à la même vitesse (au minimum), ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce qu'elle disparaisse dans la pâte. Vous pouvez également incorporer le reste de la farine avec un fouet. Vous obtiendrez une pâte épaisse, onctueuse et satinée qui ressemble à un glaçage à l'ancienne.
4. Versez la pâte dans le moule, lissez le dessus, et glissez le moule dans le four. Faites cuire 30 minutes environ, ou bien jusqu'à ce que le gâteau gonfle légèrement et qu'il ait perdu son lustre. Il est possible que le dessus se

À la maison, ma femme, Frédéric, et moi-même, servons ce gâteau accompagné d'une glace au gingembre, de chantilly légèrement sucrée ou de crème anglaise à la vanille (202).

Parfois nous y ajoutons des framboises ; nous mettons une fine couche de pâte au fond du moule et nous y versons des framboises fraîches avant de les recouvrir entièrement de pâte.

Pierre Hermé

craquelle un peu et que le gâteau n'ait pas l'air tout à fait cuit au centre. Lorsque vous sonderez le cœur du gâteau en y plongeant un couteau fin, la lame ressortira légèrement maculée de pâte - c'est ce qu'il faut. Faites glisser le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

5. Une fois le gâteau refroidi, placez-le au réfrigérateur pendant une heure ou deux pour qu'il soit bien frais et donc plus facile à démouler. Renversez le gâteau, enlevez le papier sulfurisé et remettez le gâteau à l'endroit en le disposant sur un plat. Laissez le gâteau revenir à température ambiante avant de le couper et de le servir.

CONSERVATION

Vous pouvez garder ce gâteau emballé dans un papier film alimentaire, à température ambiante ou au réfrigérateur, pendant 3 ou 4 jours. Ou bien au congélateur pendant 1 mois.