

Rituel gourmand #8

Pain perdu aux Fraises et Poivre vert

INGRÉDIENTS

Brioche ou pain rassis

300g de lait

195g d'œufs

120g de sucre

½ gousse de vanille

500g de fraises

50g de sucre

Poivre vert du moulin

RECETTE

Mélanger les œufs et le sucre au fouet. Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée.

Ajouter le lait froid petit à petit.

Réserver.

Dans une poêle chaude, verser le sucre et laisser caraméliser.

Lorsque le caramel est de couleur blonde, verser les fraies et ajuster la puissance du feu.

Le caramel qui a redurci va fondre petit à petit. Ajouter quelques gouttes d'eau pour éviter que cela ne brûle.

Faire rouler légèrement les fraises dans la préparation. Elles doivent être ramollies mais ferme encore à cœur.

Poivrer généreusement au moulin avec du poivre vert.

Réserver.

Tremper des tranches d'1cm environ de brioche ou pain rassis dans l'appareil à pain perdu.

Dans une poêle chaude, déposer les tranches et laisser cuire à feu vif environ 20 à 30 secondes de chaque côté.

Lorsque c'est bien coloré, déposer les tranches dans une assiettes, saupoudrer très légèrement de sucre semoule. Et verser les fraises et la sauce encore chaudes sur le pain perdu.

<https://youtu.be/nRssB6cU0Eo>



Rituel gourmand #7

Madeleine aux zestes d'orange et sauce anglaise aux citrons verts

INGRÉDIENTS

□□ Pour rappel, des râpes Microplanes sont en vente dans vos boutiques et sur la boutique en ligne www.aupetitprince-etel.com □

Madeleine

100 g de sucre
2 oeufs
10 g de miel (facultatif)
100 g de farine
4 g de levure
100 g de beurre doux
1 orange

Sauce

100 g de crème
100 g de lait
40 g de jaunes
20 g de sucre
1 citron vert

RECETTE

Madeleines

Réaliser un beurre « noisette » en mettant le beurre à cuire dans une casserole à feu vif en remuant.
Le fond de la casserole doit légèrement caraméliser et le beurre doit être d'une couleur ambrée.
Réserver dans un bol.
Mélanger au fouet les œufs et le sucre.
Ajouter le miel, la farine et la levure chimique.
Ajouter les zestes d'oranges, râpés avec une râpe microplane.
Ajouter le beurre « noisette » encore tiède.
Réserver la pâte au frigo 24h minimum.
Le lendemain, préchauffer le four à 200°C en chaleur tournante.
Pocher la pâte dans les moules au $\frac{3}{4}$.
Cuire à 200°C environ 10 minutes.

Sauce anglaise

Mélanger les jaunes et le sucre au fouet.
Bouillir le lait, la crème et les zestes de citrons verts râpés avec une râpe

microplane.

Verser le liquide bouillant sur le mélange jaunes sucre et mélanger au fouet. Remettre le tout dans la casserole et cuire en réalisant des 8 dans le fond de celle-ci pour éviter que les œufs coagulent.

La cuisson doit atteindre 80/82°C.

Pour vérifier que votre crème anglaise est cuite, tremper votre spatule dans la casserole, sortez la et tracez un trait avec le doigt sur celle-ci. La crème ne doit pas couler sur ce trait et se tenir au-dessus de celui-ci.

Verser immédiatement votre sauce dans un bol.

Si la crème anglaise est trop cuite, vous pouvez la mixer avec un mixeur plongeur.

La sauce anglaise se conserve 3 jours au réfrigérateur.

<https://youtu.be/0aWf7C1xdew>



Photo Facebook : Anne Troadec

Rituel gourmand #6

Financier aux Abricots et sauce Chocolat au Lait

INGRÉDIENTS

Financier

60 g de poudre d'amandes ou de noisettes

170 g de sucre glace

60 g de farine

6 blancs d'œufs

135 g de beurre fondu

8 abricots secs ou frais ou surgelés

Sauce Chocolat

40 g de Lait

25 g de crème

80 g de Chocolat au Lait

RECETTE

Financier

Préchauffez le four à 170°C en chaleur tournante

Réaliser un beurre « noisette » en mettant le beurre à cuire dans une casserole à feu vif en remuant.

Le fond de la casserole doit légèrement caraméliser et le beurre doit être d'une couleur ambrée.

Réserver dans un bol.

Mélanger ensemble la poudre d'amandes ou de noisettes, le sucre glace, la farine.

Ajouter à ce mélange en mélangeant au fouet ou à la spatule les blancs d'œufs tempérés petit à petit.

Ajouter le beurre « noisette » tiède et mélanger.

Verser la pâte dans des moules à financiers ou muffins etc. en remplissant aux $\frac{3}{4}$.

Ajouter un oreillon d'abricots ou d'autres fruits.

Cuire à 170°C pendant 20 minutes environ.

Sauce Chocolat

Bouillir le lait et la crème.

Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu et mélanger au fouet.

La sauce se conserve 5 jours au réfrigérateur et doit être réchauffée pour la dégustation.

<https://youtu.be/4-8rcBpbfF8>



Photo Facebook : Ni Nie

Rituel gourmand #5

Mousse au Chocolat Caramel

INGRÉDIENTS

Mousse chocolat

35g de sucre
80g de crème liquide
1 jaune d'œuf
120g de chocolat noir
250g de crème liquide

Sauce Caramel

60g de sucre
30g de lait
120g de Crème liquide
45g de beurre demi-sel

Sauce Chocolat au Lait

35g de lait
30g de crème liquide
80g de chocolat au Lait

RECETTE

Sauce chocolat

Bouillir le lait et la crème.
Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu et mélanger au fouet.
Faire refroidir la sauce à 20°C rapidement.
Réserver

Sauce Caramel

Bouillir la crème et le lait dans une casserole et réserver.
Faire chauffer une casserole à sec et jouter le sucre semoule petit à petit dans celle-ci.
Lorsqu'un sirop commence à se former dans le fond de la casserole ajouter du sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel blond, ajuster la puissance du feu pendant la cuisson.
Stopper la cuisson et jouter le beurre dans la casserole et mélanger.
Ajouter la crème et le lait bouillant et mélanger.
Redonner un bouillon.
Faire refroidir rapidement la sauce en la versant dans une assiette.

Mousse au chocolat au caramel

Bouillir la première pesée de crème.

Caraméliser le sucre dans une casserole chaude.

Lorsque le caramel a une jolie couleur blonde, stopper la cuisson et ajouter la crème bouillante.

Verser sur les jaunes en remuant.

Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu en mélangeant au fouet.

Monter au fouet la seconde pesée de crème jusqu'à l'obtention d'une texture fromage blanc.

Ajouter $\frac{1}{4}$ de la crème fouettée dans le premier mélanger et fouetter.

Verser ce nouveau mélange dans le saladier de crème fouettée en remuant au fouet en soulevant la masse.

Racler les bords avec une spatule pour avoir un mélange parfaitement homogène.

Marbrer la mousse avec de la sauce caramel froide et de la sauce chocolat refroidie.

Réserver 3 h au frigo.

Déposer sur le dessus du saladier des points de sauces pour décorer votre dessert.

La mousse se conserve 3 jours au réfrigérateur

<https://youtu.be/k4SI03XcIKc>



Photo Facebook : Marie Morvan

Rituel gourmand #4

Verrine au Chocolat et aux Fruits

INGRÉDIENTS

Crémeux Chocolat au Lait

40g de lait
75g de chocolat au lait
80g de crème liquide
230g de fruits rouges frais ou surgelés ou autres fruits
30g de sucre
5 à 10g de vinaigre balsamique

Ganache montée

45g de crème liquide
50g de chocolat au lait
100g de crème liquide

Eclats de biscuits sablés ou perles croustillantes en topping

RECETTE

Ganache montée chocolat

La veille, bouillir la première pesée de crème.
Verser en 3 fois sur le chocolat préalablement fondu et mélanger au fouet.
Ajouter la seconde pesée de crème liquide.
Réserver au frigo 2h minimum.

Crémeux chocolat au lait

Bouillir le lait.
Verser en 3 fois au fouet sur le chocolat préalablement fondu.
Ajouter la crème liquide froide et mélanger au fouet.
Couler avec un verre mesureur en remplissant 1/3 des verrines. Mettre au réfrigérateur 2h pour que le crémeux prenne en texture.

Compotée de framboises au vinaigre balsamique

Dans une poêle chaude, verser le sucre et laisser caraméliser.
Lorsque le caramel a une jolie couleur blonde, ajouter d'un seul coup les framboises.
Laisser cuire et refondre le caramel. Vous pouvez ajouter quelques gouttes

d'eau pour éviter que cela ne brûle.

En fin de cuisson ajouter 1 à 2 cuillères à soupes de vinaigre balsamique.
Éteindre le feu et refroidir. Réserver.

Montage

Verser la compotée de framboises sur le crémeux chocolat froid et pris dans les verrines. Remplissez aux 2/3.

Montez la ganache montée au fouet jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et souple. Elle doit se tenir mais ne pas trop la fouetter.

Remplir le dernier 1/3 de la verrine avec la ganache montée.

Parsemer de perles croustillantes ou d'éclats de biscuits.

Réserver au réfrigérateur/

Les verrines se gardent 3 jours au réfrigérateur.

https://youtu.be/Cw_aJfIDiGk



Photo Instagram : Manon.l.c

Rituel gourmand #3

Pain de Gênes aux Amandes et sa sauce Pâte à Tartiner

INGRÉDIENTS

135g de pâte d'amande 50%

15g de sucre

2 gros oeufs

30g de farine

2g de levure chimique

40g de beurre

40g d'amandes effilées

100g de pâte à tartiner

40g de crème

40g de lait

RECETTE

Pain de Gênes

Préchauffez le four à 170°C en chaleur tournante.

Ramollir la pâte d'amandes en la mettant au micro-ondes quelques secondes pour la tiédir.

Dans un saladier, mélanger la pâte d'amandes et le sucre semoule.

Ajouter petit à petit les œufs en mélangeant à la spatule. Cette étape est délicate, il ne doit pas y avoir de grains donc il faut vraiment ajouter les œufs doucement.

Lorsque tous les œufs sont incorporés, ajouter la poudre d'amandes et la levure chimique en mélangeant.

Ajouter le beurre fondu et mélanger.

Beurrer un moule à cake ou autres formes et paner le moule avec des amandes effilées.

Remplir le moule aux $\frac{3}{4}$ avec la pâte.

Parsemer d'amandes effilées et cuire 30/45 minutes suivant la taille de votre moule à 170°C.

Réserver.

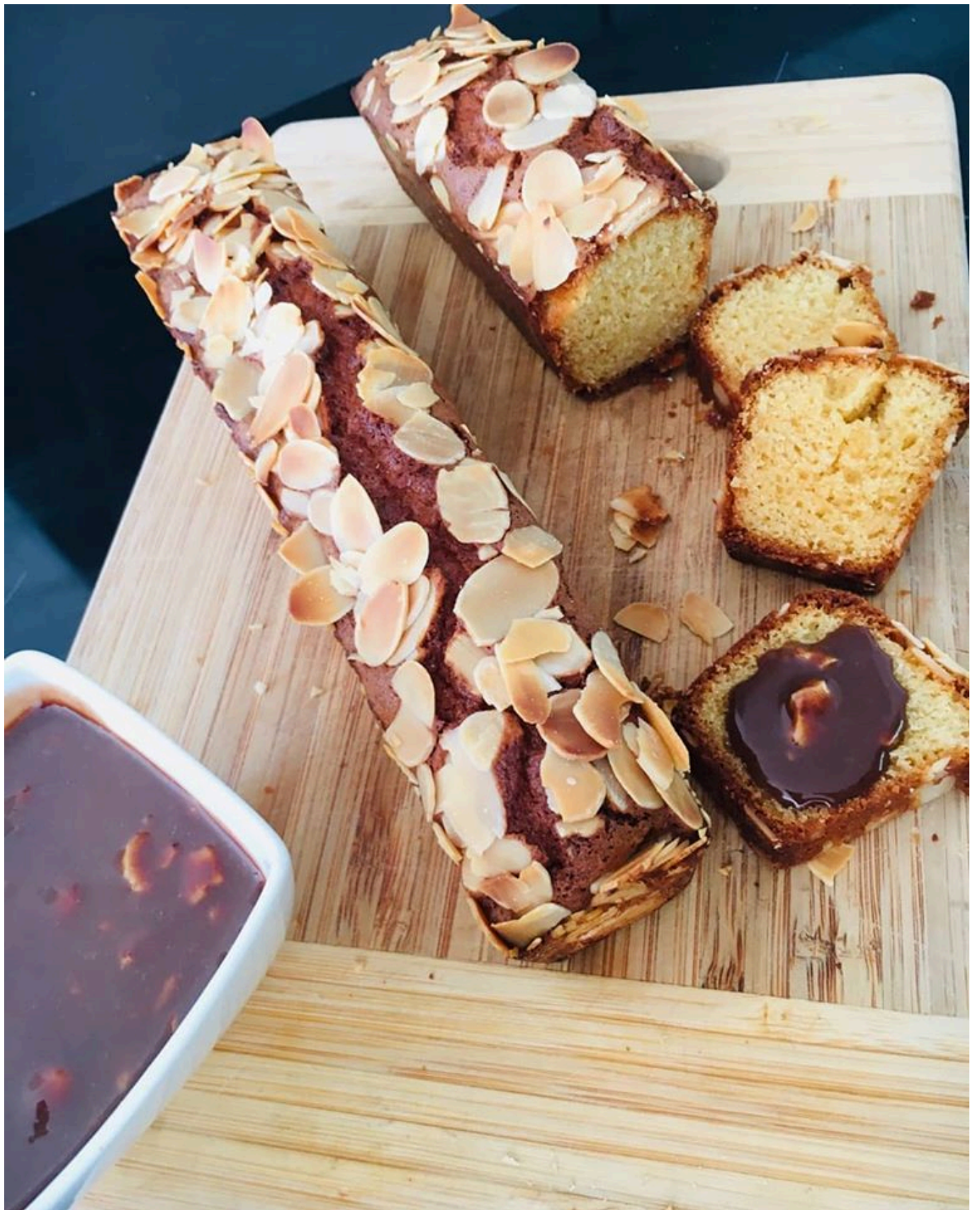
Sauce pâte à tartiner

Bouillir le lait et la crème.

Verser en 3 fois sur la pâte à tartiner en mélangeant avec un fouet.

Réserver.

<https://youtu.be/iFh6PU8QnYI>



Rituel gourmand #2

Cake au Chocolat et sa crème anglaise

INGRÉDIENTS

1 oeuf
150g de sucre
60g d'huile de tournesol
33g de cacao en poudre
85g de farine
4g de levure
50g de crème
100g de lait
125g de lait
125g de crème
2 gros jaunes d'oeufs
25g de sucre
1/4 de gousse de Vanille

RECETTE

Cake Chocolat

Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante
Mélanger les œufs et le sucre au fouet.
Ajouter l'huile et mélanger.
Ajouter la farine, la levure et le cacao en poudre et mélanger.
Ajouter la crème liquide et le lait et mélanger.
Remplir un moule à cakes aux $\frac{3}{4}$.
Cuire à 170°C pendant environ 40 minutes.

Crème anglaise vanille

Mélanger les jaunes et le sucre.
Bouillir la crème le lait et la gousse de vanille fendue et grattée.
Verser le liquide bouillant sur le premier mélange.
Remettre le tout dans la casserole à feu doux.
Cuire a feu doux en réalisant des 8 dans le fond de la casserole pour éviter la coagulation des œufs.
La crème anglaise est cuite à 80/82°C. Pour vérifier la cuisson, tremper la spatule dans la casserole, la ressortir et faire un trait au doigt sur la spatule. La crème anglaise ne doit pas couler sur ce trait, elle doit se tenir. Refroidir dans un bol.
Si la crème anglaise présente des grains car elle est trop cuite, vous pouvez mixer à l'aide d'un mixeur plongeur.

La crème anglaise se conserve 3 jours au réfrigérateur.

<https://youtu.be/S7woNS21pzI>



Photo Facebook : [Michel Bzh](#)

Rituel gourmand #1

Brownie aux Cacahuètes et sauce Caramel

INGRÉDIENTS

□ Pour réaliser un délicieux Brownie, il vous faudra □

120g de Beurre

60g de Chocolat Noir

2 Oeufs

160g de Sucre

40g de Farine

80g de Cacahuètes (ou autres oléagineux)

80g de pépites de Chocolat (ou carrés de Chocolat concassés)

80g de Crème

20g de Lait

40g de Sucre

30g de Beurre

RECETTE

Brownie

Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante.

Fondre ensemble le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain marie.

Mélanger dans un autre saladier les jaunes et le sucre.

Ajouter la farine.

Mélanger cette préparation avec le mélange chocolat/beurre au fouet.

Ajouter les pépites de chocolat et les cacahuètes.

Remplir les moules de la forme souhaitée aux $\frac{3}{4}$.

Cuire environ 20 minutes à 170°C en chaleur tournante.

Laisser refroidir avant de démouler.

Sauce Caramel

Bouillir la crème dans une casserole.

Chauffer une casserole et caraméliser le sucre à sec en le versant petit à petit dans la casserole.

Un sirop va se former dans le fond de celle-ci et c'est à ce moment-là qu'il faut commencer à ajouter le sucre progressivement en remuant.

Lorsque que le caramel a une jolie couleur blonde, arrêtez la cuisson et ajouter le beurre en mélangeant.

Puis ajouter la crème chaude en mélangeant.

Redonner un bouillon et réserver dans un bol.

<https://youtu.be/9DyVZue9AGU>

