

TEAM ETOILES

RECETTES GOÛTERS



CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

PREMIÈRE UTILISATION

Je vous recommande de laver votre moule à l'eau savonneuse, de le rincer et de le passer au four à 220°C pendant 30 minutes.

Lors de sa première utilisation, commencez avec une recette salée afin de “graisser” le moule.

CUISSON AU FOUR ET AU FOUR MICRO-ONDE

Les moules conviennent à tous les fours et résistent à une chaleur jusqu'à 260°C. Pour vous garantir une meilleure circulation de l'air lors de la cuisson, nous préconisons de placer votre moule sur une plaque de cuisson perforée avant de verser votre préparation.

CONGÉLATION

Vous pouvez utiliser les moules Ohra jusqu'à -40°C

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

ENTRETIEN

L'entretien des moules ohra est très simple. Avant et après utilisation, passez les sous l'eau très chaude avec quelques gouttes de liquide vaisselle sans parfum avec une éponge douce. Rincez.

STOCKAGE

Ne rangez pas les moules ohra sous des plats trop lourd et ne les roulez pas.

Pour stocker les toiles de cuisson, ne les pliez pas. Vous pouvez les stocker à plat ou roulez-les.

CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

Ne pas poser les moules sur une flamme.
Ne jamais utiliser les moules dans un four en mode grill.

Ne pas mettre les moules sur la lèche frite durant une cuisson.

Ne jamais couper vos préparations directement dans les moules.

Ne pas utiliser d'éponge abrasive lors du lavage.

LES MOULES QUI SONT DANS LE EBOOK



Moule mini-muffins



Moule génoise



Moule madeleines



Moule mini spirales



Moule moelleux cannelés



5 cakes long



Moule tarte renversé



Moule couronne tréssée



Moule cubicube

LES MOULES QUI SONT DANS LE EBOOK



Moule Smiley



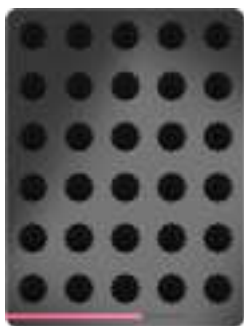
Moule mignardises



Moule mini roses



Moule 12 tartes renversées



Mini cannelés



Moule 12 biscuits



Moule madeleines
allongées

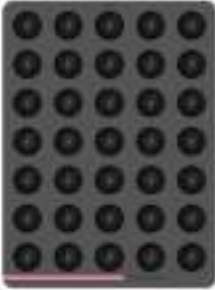


Moule mini-tartelettes



Moule lapins

LES MOULES QUI SONT DANS LE EBOOK



Moule mini cyclones



Moule Animaux



Moule Tarte rectangle renversés



Moule Napolitain



Mini céramiques



Moule Brioche



Moule Floréa



Moule cake cannelés



Moule parts

LES MOULES QUI SONT DANS LE EBOOK



Moule dino



Moule 12 muffins



Moule coeurs surprises



Moule glace dising



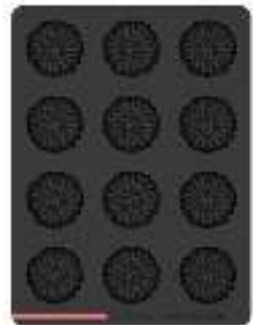
Moule twist



Moule Maxi flower



Moule bundt cake



Moule 12 pâquerettes
Nina Métayer

OURSONS CRUMBLE MYRTILLES / FRAMBOISES

Ingrédients :

- 50 g beurre
- 70 g sucre
- 180 g farine
- 4 c.à.c levure chimique
- 1 oeuf
- 1/2 c.à.c sel
- 120 mL lait
- 100 g myrtilles et/ou framboises

Option : crumble en décor, avec :

- 50 g beurre mou
- 50g sucre
- 60g farine

Préparation :

- Préchauffer le four à 190°C. Disposer le moule oursons sur une plaque perforée.
- Mélanger le beurre et le sucre.
- Ajouter la farine, la levure puis l'œuf et le sel.
- Incorporer doucement le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Remplir les empreintes aux 3/4. Et incorporer les fruits.
- Préparer le crumble : mélanger la farine et le sucre puis verser le beurre fondu et mélanger à la fourchette, conserver des morceaux pour avoir l'effet crumble.
- Répartir le mélange sur les oursons.
- Faire cuire environ 25 à 30 minutes.
- Attendre le refroidissement complet puis démouler les oursons



ROULÉ PÂTE À TARTINER

Ingrédients :

- 5 gros œufs
- 140 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de farine
- 50 g d'huile neutre
- 1 c. à café de levure chimique (ou ½ sachet)
- 100 g de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes, légèrement fondue

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un grand saladier, fouetter les œufs, le sucre en poudre et le sucre vanillé pendant 5 à 8 minutes au batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, double de volume et devienne bien mousseux.
- Tamiser la farine avec la levure, puis les incorporer délicatement à l'aide d'une spatule en soulevant la préparation pour ne pas la faire retomber.
- Ajouter l'huile et mélanger délicatement jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Verser la pâte sur le tapis à génoise, puis l'étaler uniformément.
- Enfourner pour 13 minutes.
- Dès la sortie du four, retourner le biscuit sur une toile de cuisson. Puis rouler immédiatement le biscuit avec la toile. Laisser tiédir.
- Dérouler délicatement le biscuit, étaler la pâte à tartiner légèrement fondue sur toute la surface, puis le rouler de nouveau en serrant légèrement.
- Couper les extrémités pour obtenir un roulé bien net, puis laisser refroidir complètement avant de déguster.



MOELLEUX CHOCO – NOISETTES

Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 100 g de pépites de chocolat
- 2 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 300 g de farine de blé
- 1 pincée de sel
- 300 g de lait
- 1 sachet de poudre à lever (10 g)
- Nappage chocolat et Gianduja de Guy Demarle

Préparation :

- Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
- Ajouter le beurre fondu puis le lait.
- Incorporer la farine, la poudre à lever et le sel. Mélanger sans trop travailler la pâte.
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Verser la préparation dans le moule 12 Savarins droits de Guy Demarle.
- Cuisson : 20 à 25 minutes à 180°C. Laisser tiédir avant de démouler.



MUFFINS CRUMBLE MYRTILLES

Ingrédients :

- 70 g de beurre demi-sel
- 70 g de sucre
- 1 œuf
- 180 g de lait
- 280 g de farine
- ½ sachet de poudre à lever
- Le zeste d'1 citron
- 100 g de myrtilles

Crumble :

- 50 g de farine
- 35 g de beurre
- 15 g de sucre

Préparation :

- Mélangez le beurre fondu, le sucre, l'œuf et le lait.
- Ajoutez la farine, la poudre à lever, le zeste et les myrtilles puis mélanger.
- Versez dans les empreintes du moule Muffins droits.
- Préparez le crumble : émiettez sur les muffins.
- Cuire 25 min à 180°C, laissez refroidir avant de démouler.



GATEAUX DE SEMOULE AUX RAISINS

Ingrédients :

- 1 L de lait entier
- 170 g de semoule fine
- 70 g de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 c. à café d'extrait de vanille
- 100 g de raisins secs
- 3 c. à soupe de rhum ambré (facultatif)
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Faire tremper les raisins dans de l'eau chaude ou du rhum pendant 20 à 30 minutes.
- Porter le lait à ébullition avec le sucre, la vanille et le sel.
- Verser la semoule en pluie tout en fouettant.
- Cuire 5 à 7 minutes à feu doux en remuant jusqu'à obtenir une préparation bien épaisse.
- Hors du feu, laisser tiédir 5 minutes.
- Ajouter les œufs battus et mélanger rapidement.
- Incorporer les raisins.
- Verser dans les empreintes du moule Céramiques.
- Laisser refroidir complètement puis placer au réfrigérateur une nuit avant de démouler.



MOELLEUX CITRON / PAVOT

Ingrédients :

- • 2 citrons jaunes non traités
- • 100 g de sucre
- • 3 œufs
- • 100 g de crème liquide
- • 100 g d'huile neutre (pépin de raisin)
- • 230 g de farine
- • 1 sachet de levure
- • 10 g de graines de pavot
- • 2 pincées de sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Prélevez les zestes des citrons et hachez-les très finement. Mélangez-les avec le sucre pour bien parfumer la préparation.
- Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
- Ajoutez le jus des citrons, la crème liquide et l'huile puis mélangez.
- Incorporez la farine, la levure, le pavot et le sel. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez dans le moule Maxi Flower et enfournez 25 à 30 minutes.
- Laissez tiédir avant de démouler délicatement.



MOELLEUX

POMME CARAMEL

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 100g de sucre
- 1 CaS d'extrait de vanille
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 125g de beurre
- 2 ou 3 pommes
- 50g de d'éclat de caramel salidou

Préparation:

- Mettre le four à préchauffer à 180°, préparer une plaque de cuisson, le moule maxi flower et une toile de cuisson.
- Faire fondre le beurre
- Dans un cul de poule, casser les œufs ajouter le sucre et la vanille, blanchir le mélange
- Puis ajouter la farine et la levure mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène
- Ajouter le beurre fondu incorporer jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
- Puis rajouter les pommes nettoyées et coupé en morceaux et les éclats de caramel.
- Mélanger le tous, puis verser dans le moule maxi flower sur une plaque de cuisson tapoter quelques fois le moule pour que la préparation se repartisse bien. Posé la toile de cuisson dessus pour avoir un fond plat.
- Enfourner 35 minutes à 185°, laisser refroidir totalement avant de démouler.



COOKIES COEUR FONDANT GIANDUJA

Ingrédients :

- 250 g de farine de blé
- • ½ sachet de poudre à lever
- • 125 g de beurre mou
- • 70 g de sucre roux
- • 1 c. à soupe d'arôme de vanille
- • 1 œuf
- • 70 g de pépites de chocolat
- • Nappage Gianduja Guy Demarle

Préparation :

- Mélanger le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajouter l'œuf et la vanille puis mélanger.
- Incorporer la farine et la poudre à lever.
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Répartir la pâte dans les empreintes du moule Cœurs Surprises et cuire 10 à 12 min à 180°C.
- Laisser refroidir complètement avant de démouler et garnir de nappage Gianduja.



MOELLEUX VAPEUR

VANILLE, AMANDE ET PÉPITES CHOCO

Ingrédients :

- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 120 g de yaourt grec ou de skyr
- 60 g d'huile neutre
- 180 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 sachet de poudre à lever (11 g)
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 80 g de pépites de chocolat

Préparation :

- Fouetter les œufs avec le sucre pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.
- Ajouter le yaourt, l'huile et la vanille. Mélanger.
- Incorporer la farine, la poudre d'amandes, la poudre à lever et le sel. Mélanger juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- Enrober les pépites de chocolat d'une cuillère à soupe de farine, puis les incorporer délicatement à la pâte.
- Verser la préparation dans le moule Bundt Cake Guy Demarle, en le remplissant aux deux tiers maximum.
- Cuisson au cuiseur vapeur
- Verser de l'eau dans le réservoir du cuiseur vapeur selon les recommandations du fabricant.
- Déposer le moule Bundt Cake dans le panier vapeur.
- Cuire 55 à 65 minutes, couvercle fermé.
- Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Si elle ressort encore avec de la pâte, prolonger de 5 à 10 minutes.



DINO CHOCO

Ingrédients :

- 110 g de beurre en morceaux
- 20 de farine de blé
- 200 g de chocolat noir en morceaux
- 5 œufs
- 70 g de sucre en poudre
- Des pistoles de chocolat pour la coque

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C. (Chaleur tournante, placer une toile de cuisson dessus pour garder un fond de gâteau plat).
- Faire fondre le chocolat et le beurre.
- Séparer les œufs.
- Mélanger les jaunes, le sucre et la farine au chocolat fondu.
- Monter les blancs en neige, puis les incorporer délicatement.
- Verser dans le moule Dino et cuire 20–25 min en chaleur tournante.
- Laisser tiédir, démouler.
- Ajouter les pistoles dans le moule, laisser fondre au four éteint, répartir et remplacer le gâteau.
- Placer le tout au frais pour 2h minimum.



BRIOCHE DES ROIS

Ingrédients :

- 320 g de lait tiède
- 3 c. à soupe de sucre
- 20 g de levure boulangère fraîche ($\frac{1}{2}$ cube)
- 500 g de farine
- $1\frac{1}{2}$ c. à café de sel
- 60 g de beurre mou coupé en morceaux
- 4 c. à soupe de raisins sultanines
- 1 œuf battu (pour la dorure)
- 1 c. à soupe de sucre en grains
- 1 c. à soupe d'amandes effilées

Préparation :

- Délayez la levure et le sucre dans le lait tiède. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
- Ajoutez la farine et le sel, puis mélangez. Incorporez le beurre mou et pétrissez 10 à 15 minutes, jusqu'à obtenir une pâte souple. Ajoutez les raisins en fin de pétrissage.
- Couvrez et laissez lever 1 heure.
- Dégazez la pâte, formez une couronne (sans oublier la fève), placer dans le moule Tarte Cannelée puis laissez lever 30 minutes.
- Badigeonnez d'œuf battu, parsemez de sucre en grains et d'amandes effilées.
- Enfournez 30 minutes à 180 °C, jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée. Si besoin, couvrez d'une toile de cuisson en silicone en fin de cuisson.



MADELEINES

Ingrédients :

- 2 œufs
- 40 gr de sucre
- 150 gr de farine
- Levure
- 15 gr de beurre
- 5cl de lait
- confiture fraise melon basilic
- pépites de chocolat
- nesquik

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients les uns après les autres.
- Séparer la pâte en 3 et mettre dans l'une la confiture, dans la deuxième les pépites de chocolat et dans la dernière le nesquik.
- Faire chauffer 10-12 min à 180 degrés.



FONDANT LÉGER AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 175 g de chocolat noir pâtissier 70%
- 80 g de crème de soja (ou crème légère)
- 4 oeufs
- 60 g de sucre de canne blond ou cassonade
- 40 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine T65

Préparation :

- Faire fondre le chocolat cassé en morceaux et la crème à feu doux, dans une casserole.
- Verser le chocolat fondu dans un saladier et ajouter les 4 oeufs en mélangeant bien à chaque ajout.
- Continuer en ajoutant le sucre, la poudre d'amandes et enfin la farine.
- Verser la pâte dans le moule Cubicube et enfourner 20 minutes à 180°C.
- Attendre quelques minutes avant de démouler et se régaler !



BN AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- Pour les biscuits
- - 70 g de sucre en poudre
- - 115 g de beurre doux, à température ambiante
- - 2 jaunes d'œufs
- - 280 g de farine
- - $\frac{1}{2}$ c. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- - 1 pincée de sel

Pour la ganache

- - 100 g de chocolat noir
- - 70 g de crème liquide entière (30 à 40 % MG)

Préparation :

- Dans un grand saladier, mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajouter les jaunes d'œufs, puis incorporer la farine, le bicarbonate et le sel. Pétrir quelques minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Répartir la pâte directement dans les empreintes du moule 24 Smileys Guy Demarle en veillant à ne pas trop les remplir afin d'obtenir des biscuits réguliers et pas trop épais.
- Enfourner dans un four préchauffé à 200 °C pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir complètement avant de les démouler.
- Préparer la ganache : hacher finement le chocolat et le déposer dans un bol. Faire chauffer la crème jusqu'aux premiers frémissements, puis la verser sur le chocolat. Attendre 1 minute avant de mélanger délicatement jusqu'à obtenir une ganache bien lisse. Laisser tiédir quelques minutes.
- Lorsque les biscuits sont totalement refroidis, déposer une noisette de ganache sur la moitié des biscuits, puis les refermer avec les biscuits restants.
- Laisser la ganache prendre quelques minutes avant de déguster.



CLAFOUTIS

PRUNE REINE CLAUDE

Ingrédients :

- 110 g de farine
- 30 g de beurre
- 3 œufs
- 110 g de sucre en poudre
- 35 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de crème liquide semi-épaisse
- 600 g de prunes reines-claude

Préparation :

- Préchauffer le four à 200 °C
- Battre les œufs avec le sucre dans le pichet avec la cuillère magique.
- Ajouter la farine petit à petit.
- Ajouter le lait, la crème et le beurre fondu quelques secondes au micro-ondes dans le bol micro onde.
- Couper les prunes en 2 et enlever le noyau.
- Sur une plaque perforée, poser le moule cubique.
- Disposer les dans le moule et verser la préparation.
- Cuire à 200 °C pendant environ 40 min (il faut que ce soit un peu doré).
- À la sortie du four, saupoudrer de sucre et laisser refroidir.



BISCUITS BELVITA

Ingrédients :

- 120gr de farine semi complète
- 55g de beurre (froid)
- 3g de levure chimique
- 30g de sucre roux
- 35g de lait
- 20g de flocons d 'avoine
- 5g de miel liquide (acacia ou toutes fleurs)
- 30g de chocolat noir
- 3g d'arome vanille

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°.
- Dans un cul de poule, mélangez tous les ingrédients sec, ajoutez le beurre froid en morceau et mélangez avec les mains en les frottant comme pour un crumble ou une pate sablée jusqu'à ce que le beurre s imprègne bien.
- Coupez le chocolat en morceau pour faire des petites pépites, puis ajoutez le au mélange.
- Ajoutez les liquides et mélanger le tout afin d'obtenir une boule de pate homogène.
- Etalez la pate au rouleau à pâtisserie réglé avec le disque 4mm directement sur la toile de cuisson .
- Emporte-piéciez avec les emportes-pièces de votre choix et enlevez le surplus de pate.
- Cuire au four 15 à 17min. Conservez 1 semaine en boite hermétique et jusqu'à 3 semaines sous Be Save .



ROCHERS CROUSTILLANTS CHOCOLAT-RIZ SOUFFLÉ

Ingrédients :

- 150 g de chocolat au lait
- 60 g de riz soufflé

Préparation :

- Faire fondre le chocolat.
- Mélanger avec le riz soufflé.
- Remplir les empreintes.
- Réfrigérer 1 h.



FINANCIERS

MIEL / FRAMBOISES

Ingrédients :

- 50 g de sucre
- 70 g de poudre d'amandes
- 90 g de beurre
- 1 c. à café de miel
- 50 g de farine
- 3 blancs d'œufs
- 20 à 25 framboises fraîches

Préparation :

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Faites fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux ou quelques secondes au micro-ondes.
- Dans un saladier, mélangez le sucre, la poudre d'amandes et la farine.
- Ajoutez les blancs d'œufs et mélangez au fouet jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Incorporez le beurre fondu et le miel, puis mélangez une dernière fois.
- Répartissez la pâte dans les empreintes du moule 12 Biscuits Guy Demarle, en les remplissant aux trois quarts environ.
- Déposez 2 framboises dans chaque empreinte en les enfonçant légèrement dans la pâte.
- Enfournez pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les financiers soient bien dorés.
- Laissez tiédir quelques minutes avant de démouler, puis laissez-les refroidir complètement sur une grille.



CAKE DANETTE MOELLEUX

Ingrédients :

- 4 œufs
- 2 pots de Danette (Vanille OU Chocolat, selon votre choix de saveur)
- 2 pots de sucre
- 2 pots de farine
- 1/2 pot d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- Pour la version Vanille : 2 cuillères à soupe d'arôme vanille
- Pour la version Chocolat (facultatif) : 80g à 100g de pépites de chocolat

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Dans un saladier, videz les 2 pots de crème Danette (conservez un pot vide pour mesurer le reste des ingrédients). Ajoutez les 4 œufs et les 2 pots de sucre. Mélangez bien jusqu'à obtenir un appareil lisse.
- Ajout des poudres et des liquides
- Incorporez les 2 pots de farine et le sachet de levure chimique (ainsi que la pincée de sel si vous le souhaitez). Mélangez, puis versez le 1/2 pot d'huile.
- Si version vanille : Ajoutez les 2 cuillères à soupe d'arôme vanille.
- Si version chocolat : Incorporez délicatement les pépites de chocolat à la spatule.
- Versez la pâte dans le moule choisi et enfournez :
- Cuire 35 min.



MULTICAKES GOURMANDS

Ingrédients :

- 5 oeufs,
- 500g de fromage blanc
- 350g de farine
- 2 sachets de levure chimique
- 100ml de lait
- 80g de sucre
- 80g de beurre fondu
- Banane chocolat: 1 banane écrasée et 25g de pépite de chocolat
- Pomme cannelle: 1 demi pomme coupée en dès et 1 demi cuillère a café de cannelle
- Tout chocolat: 1 cuillère à soupe de cacao, 1 cuillère à soupe de lait et 25g de pépite de chocolat.
- Vanille framboise: 10 à 15 framboises fraîches ou surgelés et 1 cuillère à café de vanille
- Poire chocolat: 1 poire coupées en dès et 25g de pépites de chocolat.

Préparation :

- Préchauffez le four à 175°C.
- Réaliser a pate de base en mélangeant les oeufs et le sucre. Ajoutez le fromage blanc, le lait et le beurre fondu. Mélangez. Terminez en ajoutant la farine et la levure.
- Mélangez bien puis divisez cette pate en 5 parts égales. Dans chacune de ces parts, y ajouter une des garnitures et mélangez bien. V
- ersez chaque parfum dans une empreinte et cuire 35 minutes à 175°. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau(si le couteau ressort propre, c'est cuit). Il n'y a plus qu'à laisser refroidir, démoulez et goûter.



DOUCEUR POMMES/ CANNELLE

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 400g de compote de pommes
- 120g de sucre (80g si la compote est bien sucrée)
- 100g de beurre fondu
- 300g de farine
- 1 sachet + 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de sel.

Préparation :

- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre.
- Ajoutez la compote, le beurre fondu et la cannelle. Bien mélanger. Incorporez la farine, la levure et le sel.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 50 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau en piquant le centre, si la lame ressort propre, c'est cuit. On laisse refroidir un peu, on démoule et on déguste



MOELLEUX CITRON

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 180g de sucre
- 159g de beurre fondu
- 225g de farine
- 1/2 sachet de levure
- Le jus et le zeste de 3 citrons

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°.
- Fouetter les oeufs avec le sucre pendant 2 à 3mn jusqu'à que le mélange blanchisse légèrement.
- Ajouter le beurre fondu puis le jus et le zeste des citrons.
- Ajouter la farine et la levure.
- Verser dans le moule à parts préalablement posé sur la grille perforée pour une cuisson plus homogène et enfourner 30 à 35mn.
- Pour plus de moelleux, à la fin de la cuisson, piquer le gâteau et verser un mélange du jus d'un citron+ 2 c à s. de sucre glace



MINI CYCLONES COCO VANILLE

COCO & COQUE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 4 œufs (à température ambiante)
- 150 g de sucre
- 150 g de crème de coco
- 50 g de lait de coco
- 70 g d'huile de tournesol ou d'arachide
- 1 cuillère à soupe de tahin (crème de sésame)
- 1 cuillère à café de jus de citron
- 1 cuillère à café de bonne vanille en poudre
- 200 g de farine de petit épeautre (tamisée)
- 1 sachet de levure chimique sans gluten
- 2 pincées de sel
- 350 g de chocolat pâtissier

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Poser le moule 35 Mini Cyclones sur la plaque aluminium perforée.
- Dans un cul-de-poule, fouetter les œufs et le sucre pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à obtenir un mélange clair et mousseux. Ajouter la crème de coco, le lait de coco, l'huile, le tahin, le jus de citron et la vanille.
- Mélanger au fouet jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Tamiser ensemble la farine, la levure et le sel. Les ajouter progressivement en mélangeant délicatement avec une spatule. Ne pas trop travailler la pâte. Laisser reposer 15 minutes.
- Remplir chaque empreinte aux $\frac{3}{4}$, soit environ 18 à 20 g de pâte.
- Tapoter légèrement le moule pour répartir la pâte.
- Enfourner 5 minutes à 200°C, puis 15 à 18 minutes à 180°C (sans ouvrir la porte du four). Attendre un peu, puis démouler les Mini Cyclones et laisser refroidir complètement.
- Nettoyer le moule avec la brosse en silicone, bien rincer et sécher.
- Déposer 2 carrés de chocolat pâtissier dans chaque empreinte et faire fondre au four à 80°C pendant 2 à 3 minutes. Avec la double spatule, bien étaler le chocolat sur les côtés.
- Replacez ensuite un Mini Cyclone dans chaque empreinte en appuyant très légèrement.



DONUTS MOELLEUX

Ingrédients :

- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de beurre fondu
- 120 ml de lait
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (11 g)
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café de vanille liquide
- 200 g de chocolat au lait (ou noir)
- 1 c. à café d'huile neutre (facultatif pour plus de brillance)
- Décoration

Préparation :

- Préchauffer le four à 170°C.
- Fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter le lait, la vanille puis le beurre fondu.
- Incorporer la farine, la levure et le sel.
- Remplir les empreintes du moule donuts aux 2/3.
- Cuire 15 à 18 minutes.
- Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler puis laisser refroidir complètement sur une grille.
- Faire fondre le chocolat.
- Tremper le dessus des donuts ou réaliser des filets à l'aide d'une cuillère ou d'une poche.



RECETTE FINANCIER COQUE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 90 g de beurre demi-sel
- 1 c. à café bombée de miel
- 40 g de farine
- 1 pincée de sel
- 50 g de poudre d'amande
- 90 g de sucre glace
- 3 blancs d'œufs (environ 90 g)
- Pistoles de chocolat noir

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Faites fondre le beurre avec le miel dans une casserole à feu doux.
- Hors du feu, ajoutez la farine, le sel, la poudre de noisettes et le sucre glace. Mélangez.
- Incorporez les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Remplissez les empreintes du moule Mini-roses et enfournez 10 à 12 minutes.
- Laissez tiédir avant de démouler.
- Déposez des pistoles de chocolat dans les empreintes du moule encore chaud pour les faire fondre.
- Replacez les financiers sur le chocolat fondu, puis réservez au réfrigérateur au moins 2h avant de démouler.



CLAFOUTIS CERISES

Ingrédients :

- 20 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre (divisé : 20 g pour le plat, 70 g pour la pâte et 10 g pour la fin)
- 500 g de cerises noires, dénoyautées
- 100 g de farine de blé
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 300 g de lait

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- Mettre 20 g de sucre dans l'ensemble du moule d'or
- Répartir les cerises sur le fond du plat. Si les cerises ont rendu du jus pendant le dénoyautage, le verser uniformément dessus.
- Dans un saladier, mélanger la farine, les 70 g de sucre restants et la pincée de sel. Ajouter les œufs un par un en fouettant, puis incorporer progressivement le lait tout en remuant bien au fouet pour obtenir une texture lisse
- Transvaser la pâte obtenue sur les cerises, enfourner et cuire 40 minutes à 180°C.
- À la sortie du four, saupoudrer le clafoutis avec les 10 g de sucre restants et laisser tiédir. Servir tiède ou froid.



TARTE CITRON MOELLEUX AMANDES

Ingrédients :

- 50 g + 40 g de beurre
- 3 + 3 œufs
- 1 zeste de citron
- 200 g de crème fraîche liquide entière
- 10 gouttes d'amande amère
- 150 g de farine
- 30 g d'amandes moulues
- 6 g de levure chimique
- 150 g + 100 g de sucre
- 3 citrons jaunes



TARTE CITRON

MOELLEUX AMANDES

Préparation :

- 1. Biscuit amande-citron
- Faites fondre 50 g de beurre et réservez.
- Séparez les 3 jaunes des blancs d'œufs.
- Dans un cul-de-poule, mélangez au fouet les jaunes d'œufs avec 100 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporez les zestes de citron et le beurre refroidi. Mélangez.
- Versez ensuite la crème fraîche et l'arôme naturel amande. Mélangez.
- Incorporez ensuite 150 g de farine, 30 g de poudre d'amande et la levure chimique.
- Montez les 3 blancs d'œufs en neige puis incorporez-les délicatement dans la préparation.
- Préchauffez votre four à 170°C.
- Placez votre moule Tarte Inversée sur une plaque perforée.
- Répartissez la pâte dans le moule et faites cuire environ 35 minutes à 170°C.
- Laissez reposer 5 minutes avant le démoulage.
- 2. Crème au citron
- Dans un cul-de-poule, mélangez au fouet les 3 œufs avec 150 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le jus des 3 citrons et les zestes des citrons.
- Mélangez le tout.
- Versez le tout dans une casserole et faites cuire jusqu'à épaississement.
- Laissez refroidir quelques minutes.
- Incorporez 40 g de beurre à l'aide du fouet.
- Filmez au contact.
- Répartissez la garniture au citron dans le biscuit amande.



TARTE POMMES ABRICOTS

Ingrédients :

- 1 grosse ou 2 petites pomme (s)
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 125g de beurre
- 2 oeufs
- 300g/350g de crème pâtissière
- 8/10 abricots en fonction de la taille
- Miel, cassonade, thym et huile d'olive

Préparation :

- Mettre le four à préchauffer à 180°, préparer le moule tarte renversé rectangulaire sur une plaque de cuisson et un tapis de cuisson.
- Et un tapis de cuisson ou crispy sur une plaque de cuisson.
- Sur un tapis de cuisson ou crispy disposé les abricots ouverts en deux.
- Sur les abricots mettre un peu de cassonade un filet de miel, d'huile d'olive et saupoudrez de thym.
- Enfourner 15/20min à 180° pour faire rôtir les abricots.
- Pendant ce temps
- Dans un cul de poule casser les œufs, ajouter le sucre, le sucre vanillé et blanchir l'ensemble
- Puis ajouter la farine et la levure chimique, mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène, puis ajouter le beurre et mélanger de nouveau.
- Ajouter la ou les pommes pelées et nettoyé en petits morceaux.
- Mélanger
- Verser la préparation dans le moule tarte renversé rectangulaire puis déposer une toile de cuisson enfourner 25/30min
- Un fois les abricots rôtis laisser refroidir et la base de la tarte cuite laisser refroidir avant de démouler.
- Puis disposé la crème pâtissière à l'aide d'une poche à douille sur le fond de tarte, puis disposé les abricots rôtis
- Réserve aux frais, puis déguster



CAKE POMME CITRON

Ingrédients :

- 1 citron jaune non traité zeste et jus
- 225 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 80 g de crème fraîche épaisse, 30% m.g. min.
- 140 g de farine de blé
- ½ sachet de levure chimique
- 50 g de beurre fondu
- 20 g de calvados ou de rhum ambré
- 3 pommes coupées en morceaux (450 g env.)

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Zester et presser le citron, réserver le jus. Mixer finement le zeste du citron et 50 g de sucre.
- Ajouter les 175 g de sucre restants et les œufs, puis mélanger.
- Ajouter le sel, la crème fraîche, le jus du citron, la farine, la levure chimique, le beurre fondu et le calvados (ou le rhum), puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
- Ajouter les pommes et mélanger. Transvaser la préparation dans le moule à cake, puis enfourner et cuire 55 minutes à 180°C. Laisser refroidir complètement avant de démouler et de servir.



OURSONS FOURRÉS

Ingrédients :

- 120g de Beurre
- 100g de sucre
- 200g de farine
- 1 sachet de levure
- 4 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- Confiture ou pâte à tartinée

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Faire fondre le beurre dans le bol micro onde
- Dans un cul de poule mélanger le sucre, les oeufs les blanchir
- Ajouter la farine, le sachet de levure .
- Incorporer le beurre et l'extrait de la vanille.
- Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Disposer une légère couche de pâte dans le moules des oursons, les mettre dans le congélateur le temps que la pâte se durcisse.
- Sortir les oursons du congélateur, mettre à l'aide d'une cuillère à café la pâte à tartinée ou confiture a votre gout au centre du moule et le recouvrir de la préparation jusqu'à couvrir la confiture ou pâte à tartinée.
- Mettre a cuire pendant 20 à 30 minutes.



GATEAU AU YAOURT

Ingrédients :

- 80 g de beurre fondu
- 125 g de yaourt nature
- 180 g de farine
- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 10 g de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure chimique

Préparation:

- Préchauffe ton four à 180°C.
- Fais fondre le beurre puis laisse-le tiédir quelques minutes.
- Dans un saladier, fouette les œufs avec le sucre et le sucre vanillé.
- Ajoute le yaourt et mélange.
- Incorpore le beurre fondu.
- Ajoute la farine et la levure, puis mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
- Verse la préparation dans le Moule Flower posé sur une plaque perforée.
- Enfourne pendant 30 à 35 minutes à 180°C.
- Vérifie la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- Laisse refroidir 10 minutes avant de démouler.



LES FLANS-TASTIQUES

Ingédients :

- Une gousse de vanille
- 90g de maïzena
- 4oeufs
- 1 litre de lait
- 125g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 4 cuillères a café de chocolat en poudre

Préparation:

- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue (dans le sens de la longueur).
- Pendant ce temps, mélanger la Maïzena (tamisée, c'est mieux) avec le sucre, sucre vanillé et ajouter les oeufs bien battus.
- Mélanger le tout (bien homogène)
- et ajouter le lait bouillant (sans la gousse).
- Cuire la préparation à feu doux sans cesser de remuer pendant environ 1 à 2 min
- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
- Verser la préparation dans le moule des animaux fantastiques.
- Cuire pendant environ 30 à 40 min.
- Laisser refroidir.



LES LU'S PANCAKES

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 170g de Farine
- 200g de lait demi écrémé
- 1/2 sachet de levure
- 20 g de sucre en poudre
- 15g d'huile de tournesol
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Allumer votre four à 200°C chaleur tournante
- Mettre les oeufs, le lait demi écrémé dans le pichet verseur et mélanger avec la cuillère magique.
- Ajouter la levure chimique, la farine, le sucre en poudre, le sachet de sucre vanillé et l'huile puis mélanger de nouveau.
- Remplir de moitié le moule des 12 biscuits et les garnir si vous souhaitez de pistole de chocolat, fruits sec ou bien nature et les faire cuire 10 à 15 minutes.



BROWNIES

Ingrédients :

- 200g de Chocolat noir
- 125g de Beurre (demi-sel ou doux)
- 80g de Sucre
- 50g de Farine
- 3 oeufs
- 100g de noix (ou noix de pécan)

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C
- Cassez le chocolat, ajouter le beurre en morceaux et faire fondre au. Bain-marie jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
- Ajouter dans le sucre, la farine et les oeufs
- Hachez les noix et les incorporées à la préparation.
- Versez la pâte dans le moule. Glissez au four pour 15 à 20 minutes (la cuisson est suffisante lorsque la surface du gâteau se craquèle



COOKIES

Ingrédients :

- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 120g de beurre
- 150 de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf
- Garniture: petites de chocolat (noir lait blanc) praline, nougatine, noix de coco

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Mettre la farine, la levure chimique et le beurre pommade et malaxer.
- Ajouter le sucre roux, sucre vanille et mélanger dès que la pâte devient sableuse, ajouter l'oeuf et bien mélanger.
- Ajouter votre garniture et mélanger.
- Mettre votre préparation au réfrigérateur 2h puis couper en lamelle de 2cm et placer sur la toile de cuisson.
- Faire cuire pendant: 10 minutes



FINANCIERS

Ingrédients :

- 250 g de Beurre
- 250g de Sucre en poudre
- 100g de poudre amandes ou poudre de noisette
- 100g de farine
- 6 oeufs
- 1 cuillère à soupe de Rhum Blanc

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mettre le beurre coupé en morceau dans une casserole et le faire fondre jusqu'à ce qu'il devienne couleur noisette (c'est la cuisson du beurre qui permet de donner du gout au financiers)
- Ajouter le sucre en poudre, la poudre d'amande ou de noisette, la farine, les 6 blancs d'oeufs et le rhum en fonction de votre gout
- Mélanger à l'aide de la cuillère magique
- Transvaser la préparation à l'aide du pichet verseur dans le moule cyclone et mettre dans le four pendant 15-20 minutes en fonction de la cuisson que vous voulez pour vos financiers.



GÂTEAU MOELLEUX CRÈME FRAÎCHE & CŒUR GIANDUJA NOISETTE

Ingrédients :

- 160 g de crème fraîche épaisse (15% MG)
- 2 gros œufs
- 150 g de farine (T45)
- 130 g de sucre en poudre
- 6 g de levure chimique
- 10 c. à café de Gianduja Noisette Guy Demarle

Préparation :

- Préchauffez le four 180° chaleur tournante
- Dans un saladier fouettez la crème avec les œufs
- Ajouter la farine le sucre et la levure, mélangez
- Poser le moule a brioche sur une plaque perforée et versez la moitié de la pâte
- Répartir une dizaine de cuillères à café de Gianduja
- Couvrir avec le reste de la pâte
- Enfournez 30 mins
- Laissez refroidir avant démoulage



BRIOCHES MOELLEUSES

Ingrédients :

- 500 g de farine T45
- 10 g de levure boulangère sèche (ou 20 g de levure fraîche)
- 60 g de sucre
- 2 œufs
- 180 ml de lait tiède
- 80 g de beurre mou
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café d'extrait de vanille (facultatif)
- 100g de pépite de chocolat

Préparation :

- Mélange la farine, le sucre et la levure.
- Ajoute les œufs, le lait tiède et la vanille.
- Pétris 5 minutes.
- Ajoute le beurre mou en morceaux puis le sel.
- Pétris encore 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique.
- Laisse lever 1 h 30 dans un endroit tiède.
- Dégaze la pâte et divise-la en 5 parts égales. Incorpore 50g de pépites de chocolat dans 2 des patons.
- Dépose chaque pâton dans une empreinte du moule.
- Laisse lever encore 45 minutes.
- Dore avec un jaune d'œuf mélangé à une cuillère à soupe de lait.
- Enfourne à 170 °C pendant 20 à 25 minutes.



BRIOCHES ULTRA MOELLEUSES

Ingédients :

- 500 g de farine T45
- 10 g de levure boulangère sèche (ou 20 g de levure fraîche)
- 250 ml de lait tiède
- 60 g de sucre
- 1 œuf
- 80 g de beurre mou
- 1 c. à café de sel
- 80 à 100 g de pépites de chocolat (pour 2 brioches)
- Dorure
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe de lait

Préparation :

- Délayer la levure dans le lait tiède et laisser reposer 10 minutes.
- Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- Ajouter l'œuf puis le mélange lait/levure. Pétrir 5 minutes.
- Incorporer le beurre mou petit à petit.
- Continuer de pétrir 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse, souple et élastique.
- Former une boule. Couvrir d'un torchon.
- Laisser lever 1 h 30 à 2 h, jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- Dégazer la pâte. La diviser en deux parties :
- Environ 3/5 de la pâte pour les 3 brioches nature.
- Environ 2/5 de la pâte pour les 2 brioches aux pépites de chocolat.
- Incorporer 80 à 100 g de pépites de chocolat uniquement dans la seconde partie de pâte.
- Former 15 petites boules :
- 9 boules nature (3 par empreinte × 3 empreintes).
- 6 boules aux pépites (3 par empreinte × 2 empreintes).
- Déposer 3 boules dans chaque empreinte du moule 5 Cakes.
- Couvrir et laisser lever 45 minutes à 1 heure.
- Mélanger le jaune d'œuf avec le lait.
- Badigeonner délicatement chaque brioche.
- Enfourner à 170°C pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
- Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.



PÉPITOS

Ingrédients :

- 200 g de beurre mou
- 180 g de farine de blé
- 4 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de poudre à lever
- 2 pincées de sel
- Pépites de chocolat (selon vos envies)

Préparation :

- Mélanger le beurre mou et le sucre.
- Ajouter les œufs puis la vanille.
- Incorporer la farine, la poudre à lever et le sel.
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Répartir la pâte dans le moule 15 Napolitains Guy Demarle.
- Cuire 12 à 15 minutes à 180°C.



CAROTTE CAKE SANS LACTOSE

Ingrédients :

- 110 g d'amandes en poudre
- 80 g de sucre
- 200 g de carottes râpées
- 200 g de farine d'épeautre
- 190 g de boisson végétale à l'amande
- 100 g d'huile végétale
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- ½ gousse de vanille
- 1 sachet levure
- 1 c. à café de bicarbonate de sodium

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez dans un grand saladier la farine, les amandes en poudre, le sucre, la cannelle, le sel, la levure, le bicarbonate, la vanille.
- Ajouter l'huile, la boisson végétale.
- Incorporez les carottes râpées,
- Mélangez juste assez pour obtenir une pâte homogène (ne pas trop travailler la pâte),
- Répartissez la pâte dans le cubique,
- Enfourniez 40 minutes.
- Laissez refroidir complètement avant de glacer.

Le glaçage

- Mélanger 1 blanc d'œuf, 100g de sucre et quelques gouttes de citron.
- Fouetter jusqu'à ce qu'à obtenir une consistance un peu mousseuse
- Verser sur le carrot cake



ROCHERS COCO

Ingrédients :

- 300 g de noix de coco râpée
- 120 g de sucre en poudre
- 4 blancs d'œufs
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Mélanger tous les ingrédients
- Remplir le moule à madeleines allongées,
- Cuire 20 minutes à 180°C, jusqu'à ce que les rochers soient bien dorés
- Pour plus de gourmandise, nappez les empreintes de 120g de chocolat fondu avec une cuillère à soupe de lait, replacez les rochers, puis démoulez une fois bien froids.



SABLÉ SPÉCULOOS RHUBARBE

Ingrédients :

Pour la pâte sablée aux spéculoos

- 140 g de beurre mou
- 80 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 50 g de spéculoos moulus
- 270 g de farine de blé

Pour la garniture

- 900 g de rhubarbe
- 300 g de fraises
- 30 g de Maïzena
- 2 cuillères à soupe de cassonade



SABLÉ SPÉCULOOS RHUBARBE

Préparation :

- Dans un saladier, travailler le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir une texture légère et crémeuse.
- Ajouter l'œuf puis mélanger soigneusement.
- Incorporer les spéculoos moulus et la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Étaler la pâte dans le cubique puis piquer le fond avec une fourchette. Réserver au frais pendant 30 minutes.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher la rhubarbe puis la couper en morceaux.
- Laver et équeuter les fraises puis les couper en deux. Bien égoutter la rhubarbe si elle rend beaucoup d'eau.
- Mélanger la rhubarbe, les fraises, la Maïzena et le sucre dans un saladier puis répartir les fruits sur la pâte.
- Enfourner pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré
- Laisser refroidir avant de démouler puis servir tiède ou à température ambiante.



MINI PANCAKES

Ingrédients :

- 100g farine
- 15g sucre
- 1 c. à café levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 œuf
- 110 ml lait
- 20g beurre fondu (ou 20ml huile neutre)
- ½ c. à café extrait de vanille

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C et placer le moule Mini-tartelette sur une plaque perforée.
- Mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel.
- Fouetter l'œuf avec le lait, le beurre fondu et la vanille.
- Incorporer les ingrédients liquides aux ingrédients secs sans trop travailler la pâte.
- Laisser reposer la pâte 10 minutes.
- Remplir les empreintes aux ¾.
- Enfourner 9 à 11 minutes.
- Laisser refroidir quelques minutes avant de démouler et de vous régaler



TARTE FACON TIGRES

Ingrédients :

- 150g de beurre
- 150g de blanc d'oeufs
- 170g de sucre glace
- 50g farine
- 100g de poudre coco
- 140g de pépites de chocolat
- 100g de chocolat la noir
- 100g de crème liquide

Préparation :

- Mettre le four à chauffer a 180°, préparer le moule 12 tartelette, sur une plaque de cuisson et préparer une toile de cuisson.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette. C'est à dire attendre qu'il devienne brun.
- Dans un cul de poule mélanger ensemble les blancs d'oeufs, le sucre glace, la farine et la poudre d'amende
- Ajouter le beurre noisette, puis les pépites de chocolat.
- Verser la pâte dans les empruntes puis enfourner avec une toile de cuisson dessus pendant 25/30min à 180°
- Pendant la cuisson faire fondre le chocolat et la crème liquide.
- Démouler puis verser la ganache dans les tartelette.
- Décorer avec un peu de noix de coco râpé (optionnel)
- Laisser refroidir et déguster



TARTELETTE BROWNIE BUENO

Ingrédients :

- 180g de chocolat noir
- 40g de beurre demi-sel
- 2 oeufs
- 110g de sucre
- 10g d'extrait de vanille
- 50g de farine
- 150g de pépites de chocolat
- Nappage bueno ou nocciollata bianca

Préparation :

- Faire fondre dans une casserole le chocolat et le beurre demi-sel
- Dans un cul de poule fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que mélange blanchisse
- Verser sur cette préparation le mélange chocolat beurre, puis l'extrait de vanille et mélanger.
- Ajouter la farine, mélanger de nouveau. Pour finir. Verser les pépites de chocolat et mélanger.
- Verser la préparation dans l'emprunte, enfourner 12 minutes à 180°
- Laisser refroidir avant de démouler.
- Puis déposer le nappage bueno ou le nocciolata bianca
- Décorer avec des noisettes ou vermicelles



MAXI COOKIE M&M'S

Ingrédients :

- 3 œufs
- 450g de farine
- 200g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150g de beurre
- 1 sachet de levure
- 1 paquet m&m's

Préparation :

- Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure.
- Ajouter les œufs et le beurre fondu
- Ajouter les m&m's
- Mettre la pâte dans le moule et étaler afin que la préparation soit lisse
- Laisser reposer 1h au frigo
- Préchauffer le four à 180 degrés
- Enfourner pour 30 minutes



BARRES DE CÉRÉALES CHOCOLATÉES

Ingrédients :

- 120 g de chocolat au lait
- 40 g de chocolat noir (facultatif, pour équilibrer le goût)
- 30 g de beurre
- 40 g de miel
- 120 g de céréales soufflées (type riz soufflé ou mélange de céréales nature)
- 30 g de corn flakes légèrement émiettés
- 20 g de pépites de chocolat (facultatif)

Préparation :

- Déposez le moule 6 Lapins Guy Demarle sur une plaque perforée.
- Faites fondre le chocolat, le beurre et le miel au bain-marie ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes.
- Ajoutez les céréales soufflées, les corn flakes et les pépites de chocolat. Mélangez délicatement jusqu'à ce que toutes les céréales soient bien enrobées.
- Répartissez la préparation dans les empreintes en tassant bien avec le dos d'une cuillère.
- Placez au réfrigérateur pendant 1 heure.
- Démoulez délicatement et dégustez.



QUATRE QUARTS ABRICOT

FAÇON TATIN

Ingrédients :

- 6 Abricots
- 50g de beurre + 12 noisettes
- 50g de sucre
- Extrait de vanille
- Miel et un peu de cassonade
- 120g de farine
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation :

- Mettre le four à préchauffer à 180°,
- Préparer le moule 12 biscuits sur un plaque de cuisson.
- Dans chaque empreintes mettre une noisette de beurre et de miel avec une pincée de cassonade puis un demi abricot.
- Faire rôtir les abricots 15 minutes au four.
- Pendant ce temps faire fondre le beurre, puis ajouter les 50g de sucre et l'extrait de vanille mélanger ajouter les œufs mélanger de nouveau puis ajouter la farine et la levure chimique.
- Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Une fois les abricots rôtis, répartir la préparation dans les 12 empreintes, puis remettre au four 25/30min à 180°
- Laisser refroidir 10/15min avant de démouler.



FINANCIER

Ingrédients :

- 80g beurre
- 100g sucre glace
- 40g poudre d'amandes
- 40g farine
- 1 pincée de sel
- 3 blancs d'œufs (environ 90 g)
- 1 c. à café d'extrait de vanille (facultatif)

Préparation :

- Préchauffer le four à 170°C et disposer le moule 10 Cœurs surprise sur une plaque perforée.
- Faire fondre le beurre jusqu'à obtenir un beurre noisette : il prend une jolie couleur dorée et dégage une odeur de noisette. Laisser-le tiédir.
- Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes, la farine et le sel.
- Ajouter les blancs d'œufs, puis mélanger délicatement.
- Incorporer le beurre noisette tiédi et la vanille.
- Répartir la pâte dans les 10 empreintes, en les remplissant aux $\frac{3}{4}$.
- Enfourner pendant 18 à 22 minutes, à 180°C. Les financiers doivent être légèrement dorés sur les bords.
- Attendre 5 minutes avant de démouler.
- Astuce : il est conseillé de laisser reposer les cœurs au réfrigérateur pendant 1 heure avant de cuire au four afin d'avoir une croûte légèrement croustillante et un cœur moelleux.
- En option : garnir le petit creux des cœurs avec des nappages Guy Demarle !



CAKE FAÇON CRUMBLE AUX POMMES

Ingrédients :

Pâte à cake :

- 1 yaourt nature
- 200g de farine
- 160g de sucre roux
- 3 œufs
- 100g de beurre demi-sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1 C à café de cannelle moulu

Garniture :

- 1 pomme
- 2 C à soupe de sucre roux
- 20g de beurre

Crumble :

- 50g de beurre
- 40g de sucre roux
- 75g de farine
- 1 pincée de sel

Préparation :

Pour la pâte :

- Déposer le yaourt nature dans un saladier, ajouter le sucre roux ainsi que les oeufs, puis bien mélanger.
- Ajouter ensuite, la farine et la levure.
- Bien mélanger, puis ajouter le beurre fondu.
- Bien mélanger, ajouter la cannelle.

Pour la garniture :

- Épluchez et coupez la pomme en petit cube.
- Faire fondre le beurre dans une poêle, puis y faire revenir la pomme avec le sucre roux.
- Une fois la pomme cuite, réservé.
- Préchauffer votre four à 180°C.

Crumble :

- Mettre le beurre mou avec le sucre roux dans un saladier, puis mélanger avec une fourchette.
- Ajouter la farine et la pincée de sel, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse.

Montage :

- Dans le moule cake, versé la moitié de la préparation de la pâte, puis verser ensuite la pomme.
- Recouvrir avec le reste de pâte et disposer le crumble pour terminer.
- Mettre au four environ 30 minutes à 180°C.



MINI ROSES BROWNIE TOUT CHOCO À LA FLEUR DE SEL

Ingédients :

- 100 g de chocolat noir
- 90 g de beurre
- 20 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre roux
- 2 petits œufs (ou 1 gros + 1 jaune)
- 1 c à c de fleur de sel
- 50 g de farine

Préparation :

- Fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes par tranches de 30 secondes, en mélangeant entre chaque chauffe.
- Ajoutez le sucre en poudre, le sucre roux et la fleur de sel. Mélangez.
- Incorporez les œufs un à un.
- Ajoutez la farine et mélangez juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- Versez la pâte dans moule mini rose avec la mini louche
- Cuisson Air Fryer : mode bake 170°C pendant 8 min
- Démouler délicatement une fois refroidi



BARRES DE CÉRÉALES FLOCONS D'AVOINE

Ingrédients :

- Flocons d'avoine : 300 g
- Beurre de cacahuète : 225 g
- Miel : 150 g.
- Noix concassées : 75 g
- Extrait de vanille : 1,5 cuillère à café
- Sel : 1 belle pincée

Préparation :

- Dans un grand cul-de-poule ou un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, les noix concassées et la pincée de sel.
- Dans une petite casserole, faire chauffer le miel et le beurre de cacahuète à feu doux pendant environ 5 minutes, jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Retirer du feu et incorporer l'extrait de vanille. Verser le mélange encore chaud sur les ingrédients secs.
- Mélanger soigneusement à la spatule jusqu'à ce que tous les flocons d'avoine soient parfaitement enrobés. Verser la préparation dans le cubique. Tasser très fermement à l'aide d'un outil de fongage ou du dos d'une cuillère pour obtenir une couche bien compacte et uniforme.
- Figé au frais. Placer le moule au réfrigérateur pendant au moins 2 heures (ou toute une nuit). Démouler et découper en barres individuelles.



GATEAUX AU CHOCOLAT AUX BLANCS D'OEUF

Ingédients :

- 6 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 160 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à café rase de levure chimique
- 125 g de farine

Préparation :

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Faire fondre le chocolat noir avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes, par tranches de 30 secondes, en mélangeant entre chaque étape. Laisse légèrement tiédir.
- Monter les blancs d'œufs avec la pincée de sel jusqu'à obtenir des blancs bien fermes.
- Dans un récipient, mélanger le sucre, le sucre vanillé, la levure chimique et la farine. Ajouter progressivement ce mélange au chocolat fondu avec le beurre, puis incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule, en plusieurs fois, pour ne pas les faire retomber.
- Verser la pâte dans le moule et enfourner pour environ 30 minutes.
- Laisser refroidir complètement avant de le démouler.



FLANS PATISSIERS AUX FRUITS

Ingrédients :

Pâte brisée

- 250g de farine type 45
- 50g de sucre
- 125g de beurre
- 1 oeuf

Appareil à flan

- 3 oeufs et 3 jaunes d'oeufs
- 160g de sucre blanc fin ou extra fin
- 60g de Maïzena
- 130g d'eau
- 1 gousse de vanille
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 250g de crème liquide 35% (25cl)
- 325g de lait



FLANS PATISSIERS AUX FRUITS

Préparation :

Pâte brisée

- Mettre la farine et le sucre et mélanger
- Ajouter le beurre froid coupé en dés
- frotter le beurre et la farine entre les mains froides jusqu'à une consistance grumeleuse. Former un creux dans le mélange et ajouter l'oeuf et pétrir rapidement pour obtenir une pâte lisse.
- Façonner la pâte en boule et l'envelopper dans du film alimentaire ,laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

Appareil à flan

- Dans une grande casserole ,faire bouillir le lait, la crème, l'eau et les graines de vanille
- Dans un grand saladier, bien mélanger les oeufs le sucre , la vanille liquide et la maïzena.
- Dès l'ébullition du lait\crème verser sur le mélange oeufs \sucre tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole, et mélanger rapidement à feux doux sans jamais cesser de fouetter, la crème va s'épaissir. A ce stade couper le feu et continuer de fouetter jusqu'à bonne consistance
- Découper dans du carton ou bien une feuille cartonnée un rectangle de 22x4 cm pour faire le fond du flan .Etalez la pate 2mm d'épaisseur et prenez votre pochoir pour faire les 5 fonds de votre moule
- puis mettre vos pâtes rectangulaires dans les fonds du moule 5 cakes long. Mettre les fruits que vous voulez cerises ,pêches, abricots couper en morceaux.
- Repartir la crème dans les 5 moules .
- Mettre à cuire 10 min à 220 degré(th7) et ensuite 30 min à 180 degré(th6)
- Surtout ne pas surchauffer pour accélérer l'épaississement de la crème.
- Pour la cuisson à ce moment là, le flan doit être tremblotant quand on le bouge c 'est normal, il raffermera en refroidissant
- et ne pas "sur cuire" le flan car il risque d'avoir une consistance gommeuse



TARTELETTES COOKIES

Ingrédients :

- 110g de beurre
- 100g de sucre
- 100g de cassonade ou muscovado
- 1 CàS d'arôme vanille
- 1 oeuf
- 250g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100g de pépites de chocolat
- Nappage

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°, préparer le moule le tartelettes sur une plaque de cuisson et un tapis de cuisson
- Mélanger ensemble 110g de beurre pommade, le sucre, la cassonade ou le muscovado et l'arôme vanille
- Ajouter ensuite l'oeuf et mélanger à nouveau
- Ajouter la farine, la levure chimique ainsi que le sel, mélanger à la main
- Terminer en incorporant 100g de pépites de chocolat.
- Repartir la pâte dans les 12 tartelettes, puis enfourner 12/15min en fonction du four avec une toile de cuisson dessus pour avoir des dessous plat.
- Laisser totalement refroidir à avant de démouler, puis garnir avec le nappage de votre choix
- Degustez



COOKIES BROWNIES

Ingrédients :

- 90g de chocolat noir
- 20g de beurre demi sel
- 1 oeuf
- 55g de sucre
- 1 Càc d'extrait de vanille
- 1 CaS d'expresso
- 25g de farine
- 75g de pépites de chocolat

Préparation :

- Faire préchauffer le four à 180°, préparer le moule smiley sur une plaque de cuisson
- Faire fondre le chocolat et le beurre
- Dans un cul de poule fouetter l'oeuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Verser sur cette préparation le mélange chocolat beurre, puis l'extrait de vanille ainsi que l'expresso, mélanger
- Ajouter la farine et mélanger de nouveau, pour finir verser les pépites de chocolat et mélanger.
- Verser la préparation à l'aide de la cuillère spatule dans les empreintes
- Enfourner 8/10 minutes à 180°,
- Laisse totalement refroidir avant de démouler



GATEAUX À LA NOISETTE

Ingrédients :

- 100g de beurre
- 125g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 200g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 25g de noisettes en poudre

Préparation :

- Faites fondre le beurre, et le mélanger avec le sucre et sucre vanillé
- Ajouter l'œuf, la farine, la levure et les noisettes en poudre
- Bien mélanger
- Préchauffer le four à 180*
- Versez la préparation dans les empreintes du moule smiley
- Enfourner 8-12 minutes



MINI DONUTS

Ingrédients :

- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120 g de crème fraîche épaisse ou liquide
- 50 g de beurre fondu
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- Pépites de chocolat

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposer le moule mini donuts sur la plaque perforée.
- Fouettez les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit légèrement mousseux.
- Incorporez la crème, le beurre fondu et l'extrait de vanille.
- Ajoutez la farine, la levure et le sel. Mélangez juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- A l'aide d'une poche à douille, remplissez les empreintes du moule à moitié.
- Enfournez 12 à 14 minutes.
- Laissez tiédir quelques minutes avant de démouler.
- Renouveler l'opération avec le reste de pâte vous pouvez y incorporer des pépites de chocolat



SPRITZ

Ingrédients :

- 190 g de beurre très mou (mais non fondu)
- 75 g de sucre glace
- 2 pincées de sel
- 1 gousse de vanille
- 30 g de blanc d'œuf
- 225 g de farine
- 200 g de chocolat noir (pour l'enrobage)
- Noisette concassées (optionnel)

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C.
- À l'aide d'un fouet, travaillez le beurre très mou jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux. Ajoutez le sucre glace et mélangez.
- Incorporez le sel, les graines de la gousse de vanille et le blanc d'œuf, puis fouettez de nouveau jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Ajoutez la farine à l'aide d'une spatule. Mélangez juste jusqu'à ce que la farine soit totalement incorporée, sans trop travailler la pâte.
- Transférez la pâte dans une poche à douille munie d'une grosse douille cannelée.
- Dressez les biscuits en forme de W sur le tapis de cuisson Guy de marle.
- Enfournez pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
- Laissez les biscuits refroidir complètement sur une grille.
- Faites fondre le chocolat noir, puis trempez chaque spritz à moitié dans le chocolat et parsemez de noisettes si vous le souhaitez. Déposez-les sur le tapis de cuisson et laissez le chocolat cristalliser à température ambiante.



CAKE MARBRÉ

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de sucre
- 190 g de farine
- 62 ml d'huile
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de cacao amer
- 62 ml de lait ou d'eau
- 1 cuillère à café de vanille liquide (facultatif)

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige très ferme en incorporant progressivement 75 g de sucre.
- Dans un autre saladier, fouettez les jaunes avec les 75 g de sucre restants pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez ensuite le lait (ou l'eau).
- Incorporez la farine tamisée, la levure chimique et l'huile. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, assez épaisse.
- Ajoutez délicatement les blancs en neige à la préparation à l'aide d'un fouet ou d'une spatule, en veillant à ne pas les casser.
- Répartissez la pâte en deux parts à peu près égales. Dans la part légèrement plus importante, incorporez le cacao amer. Si vous le souhaitez, ajoutez la vanille liquide dans l'autre moitié.
- Versez les deux pâtes en alternant des cuillerées dans le moule à cake afin de créer l'effet marbré.
- Enfourez pendant 35 à 45 minutes (selon votre four), jusqu'à ce qu'une lame de couteau plantée au centre ressorte sèche.
- Laissez tiédir quelques minutes avant de démouler, puis laissez refroidir sur une grille avant de déguster.



FONDANT CARAMEL

BEURRE SALÉ

Ingrédients :

Pour le caramel

- 180 g de sucre
- 80 g de beurre demi-sel
- 120 g de crème liquide entière chaude

Pour le gâteau

- 3 œufs
- 120 g de farine
- 40 g de poudre d'amandes
- 8 g de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C
- Réalisez un caramel à sec avec le sucre. Lorsqu'il est bien doré, incorporez le beurre puis la crème chaude en mélangeant délicatement.
- Laissez tiédir quelques minutes puis ajoutez les œufs un à un.
- Incorporez la farine, la poudre d'amandes, la levure, la vanille et la fleur de sel.
- Versez la préparation dans le moule FLOREA.
- Enfournez 25 à 30 minutes. Le centre doit rester légèrement fondant.
- Laissez refroidir 10 minutes avant de démouler.
- Pour encore plus de gourmandise, accompagnez ce fondant d'une boule de glace vanille, d'un filet de caramel au beurre salé ou de quelques éclats de noix de pécan.



CAKE AU CITRON

Ingédients :

- 3 oeufs
- 200g de farine
- 100g de sucre de canne
- 120ml de lait
- 120g de beurre fondu
- 1 sachet de levure
- Le jus d'un citron
- Le zeste de 2 citrons non traités
- 2 cas de graine de pavot

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposer le moule a cake cannelé sur la grille perforée
- Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez le beurre fondu, le lait, le jus et les zestes de citron. Mélangez.
- Incorporez la farine, la levure, et les graines de pavot. Mélangez juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- Versez la préparation dans un moule à cake cannelé
- Enfournez 35 à 40 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- Laissez tiédir avant de démouler.



ECLATS DE PRALINÉ

Ingrédients :

- 180g de chocolat praliné + 1 carrée par empreinte
- 80g de beurre
- 3 oeufs
- 70g de sucre
- 110g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Déposer le moule briochette sur la plaque perforée
- Faire fondre au marie le chocolat praliné + beurre
- Fouetter les oeufs avec le sucre
- Ajouter le mélange fondu
- Incorporer la farine, la levure et le sel.
- Remplir les empreintes
- Ajoute un carré au centre pour un coeur fondant
- Faire cuire 20 min



MADELEINES ALLONGÉES

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 125g de beurre
- 150g de farine
- 100g de sucre
- 1 pincée de sel
- ½ sachet de levure chimique
- 1 cac de vanille liquide

Préparation :

- Préchauffez le four à 230°
- Faites fondre le beurre dans le bol à micro ondes et réservez.
- Dans un cul de poule, mélangez les oeufs et le sucre.
- Puis ajoutez la farine, la levure et le sel. Mélangez bien.
- Ajoutez le beurre fondu et la vanille et mélangez le tout.
- Disposez le moule madeleines allongées sur la plaque perforée.
- Versez la pâte dans les empreintes à l'aide d'une poche à douille.
- Vous pouvez ajouter des pépites de chocolat, du sucre perlé...
- Enfournerez 3mn à 230°, puis 6mn à 180°



ROCHERS COCO

Ingrédients :

- 150g de blanc d'oeufs (~5 blanc d'oeufs)
- 150g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 225g de noix de coco rapé
- (Option Chocolat pour faire des coques ci désirez)

Préparation :

- Mettre le four à préchauffer à 180°, et préparer le moule mini cyclone sur une plaque de cuisson.
- Fouetter les blancs d'oeufs avec le sucre et les sachets de sucre vanillé.
- Inutile de faire mousser le mélange
- Ajouter 225g de noix de coco râpée et mélanger à l'aide d'une maryse, une fois la pâte bien homogène, disposé la préparation dans les empreintes du moule.
- Enfourner environ 20min à 180° dans le four déjà chaud.
- Laisser refroidir avant de démouler.
- Une fois démouler vous pouvez si vous le souhaitez faire des coques en chocolat. En mettant du chocolat fondu, puis remettre les rochers coco par-dessus en appuyant légèrement.
- Puis placer au frigidaire pour figer le chocolat puis démouler denouveau



DONUTS AU FOUR

FAÇON BUENO

Ingrédients :

- 300g de farine
- 80g de sucre en poudre
- 12 ml d'huile
- 120ml de lait
- 2 oeufs
- 50g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- sel
- Extrait de vanille
- Nappage bueno
- Pralin

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure, et une pincée de sel. Ajoutez les œufs, le lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse, homogène et légèrement épaisse.
- Remplissez chaque moules aux trois quarts avec la pâte à l'aide d'une poche ou d'une cuillère, afin de former de jolis beignets. Tapotez le moule légèrement sur le plan de travail pour enlever les bulles d'air.
- Glissez la plaque au four pour 12 à 15 minutes. Surveillez la coloration, les donuts sont prêts lorsqu'ils sont dorés et que la pointe d'un couteau ressort sèche. Laissez tiédir 5 minutes avant de démouler délicatement les beignets et les déposer sur une grille de refroidissement.
- Fourrer vos donuts à l'aide d'une poche à douille du nappage beno.
- Décorer le dessus du donuts avec du nappage et du pralin.



GATEAUX AUX YAOURTS

Ingrédients :

- 2 yaourts nature
- 2 sachets de levure chimique
- 5 pots de yaourts de farine
- 3 pots de yaourts de sucre
- 1 pot de yaourt d'huile
- 6 oeufs
- 2 sachets de sucre vanillé

Préparation :

- Dans un saladier mélangé tout les ingrédients et mélangez avec la cuillère magique pour ne pas avoir de grumeaux.
- Mettre la préparation dans le pichet et repartir la preparation dans les 5 moules a cakes.
- Dans chaque moules ajoutez ce que vous voulez (pepites de chocolat, bananes, noix, pralinés roses.....)
- Prendre une cuillère et melanger dans chaque moule.
- Mettre au four a 180 degrés pendant 25 min voir plus (a surveiller selon les fours)
- Vous pouvez mettre le tapis de cuisson



LES MUF-FANTASTIQUES

Ingrédients :

- 100 g de Chocolat noir
- 100 g de Beurre
- 100 g de Sucre en poudre
- 2 Oeufs
- 30 g de Farine

Préparation :

- Préchauffer le four à 220°C
- Faire fondre le chocolat et le beurre dans un bol
- Ajouter le sucre, la farine et les oeufs dans le pichet verseur, puis remuer à l'aide de la cuillère magique.
- Ajouter le beurre et le chocolat dans le mélange puis le mélanger.
- Transvaser le contenu dans les moules et mettre à cuire pendant 10 minutes



FONDANT ITALIEN

Ingrédients :

- 250 g de ricotta
- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 c. à café d'extrait de vanille)
- 80 g de beurre fondu
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à 170 °C (chaleur tournante).
- Déposer le moule cubique sur la grille perforée
- Fouetter les œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la ricotta, puis le beurre fondu.
- Incorporer la farine, la levure et le sel.
- Ajouter les pépites de chocolat (et le zeste de citron si souhaité), puis mélanger délicatement.
- Verser la préparation dans le moule Cubicube Guy Demarle.
- Enfourner 35 à 40 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
- Laisser tiédir 10 minutes avant de démouler.



TWIST À LA FRAISE

Ingrédients :

- 120 g de beurre
- 2 œufs
- 100g de sucre
- 160g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 cac d'extrait de vanille
- 1 yaourt nature
- Confiture de fraise

Préparation :

- Commencez par faire des petits tas de confiture sur la toile de cuisson puis mettre au congélateur 1 heures environs.
- Mélangez les œufs, la farine, le sucre, la levure, l'extrait de vanille et le yaourt.
- Faites fondre le beurre et l'incorporez à l'appareil.
- Remplir à 1/3 les moules twist de l'appareil.
- Sortir la confiture du congélateur et mettre un tas de confiture au centre de chaque twist et recouvrir d'appareil.
- Enfourner 22 minutes à 180 degrés.
- À la sortie du four, laissez refroidir et rajouter une cuillère de confiture au centre des twists.



PALETS BRETONS

Ingrédients :

- 5 jaunes d'oeufs
- 180g de sucre
- 230g de beurre aux cristaux de sel
- 300g farine
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Mettre le four à préchauffer à 150°, préparer le moule 12 biscuits sur une plaque de cuisson
- Dans un cul de poule, fouetter 5 jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux
- Ajouter alors les 230g de beurre en petits cubes et continuer de fouetter
- Ajouter 300g de farine pour mélanger la pâte, à la main si besoin.
- Placer la pâte répartie dans les 12 empreintes,
- Enfourner 30/40min à 150°
- Laisser refroidir les palets avant de démouler



DONUTS MOELLEUX À L'ANANAS

Ingrédients :

- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 200 g de farine fluide
- 8 g de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- 50 g de lait demi-écrémé
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 120 g d'ananas en petits dés (bien égoutté si vous utilisez de l'ananas en boîte)

Préparation :

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Faites fondre le beurre puis laissez-le tiédir.
- Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez la moitié du lait.
- Incorporez progressivement la farine et la levure.
- Ajoutez le beurre fondu puis mélangez.
- Versez le reste du lait et l'extrait de vanille.
- Incorporez délicatement les dés d'ananas.
- Remplissez les empreintes du moule aux $\frac{2}{3}$.
- Enfournez 20 à 25 minutes à 180°C.
- Laissez refroidir quelques minutes avant de démouler.
- ♦ Astuce : Réalisez une coque en chocolat noir, au lait ou blanc pour encore plus de gourmandise.



MOELLEUX AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 100g de chocolat noir
- 50g de beurre
- 75g de sucre
- 2 oeufs
- 15g de maizena
- 15g de poudre d'amande

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°, préparer le moule mini donuts sur une plaque de cuisson.
- Faire fondre doucement le chocolat noir et le beurre dans une casserole
- Hors du feu ajouter le sucre et mélanger
- Ajouter les œufs mélanger de nouveau
- Terminer en ajoutant la maizena et la poudre d'amande
- À l'aide d'une poche à douille disposée la préparation dans les empreintes
- Puis enfourner 20 minutes à 180°
- Laisser refroidir avant de démouler



PETITS COEURS AU CHOCOLAT FOURRÉES BUENO

Ingrédients :

- 100g de chocolat noir
- 50g de beurre
- 75g de sucre
- 2 œufs
- 15g de maïzena
- 15g de poudre d'amande
- Nappage bueno

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°, préparer le moule 10 coeurs surprise sur une plaque de cuisson.
- Faire fondre doucement le chocolat noir et le beurre dans une casserole
- Hors du feu ajouter le sucre et mélanger
- Ajouter les œufs mélanger de nouveau
- Terminer en ajoutant la maizena et la poudre d'amande
- À l'aide d'une poche a douille disposée la préparation dans les empreintes
- Puis enfourner 20 minutes à 180°
- Laisser refroidir avant de démouler,
- Puis garnir avec le nappage bueno ou celui de votre choix



CARRÉS DE CÉRÉALES À LA MARMELADE D'ORANGE

Ingrédients :

- 250 g de flocons d'avoine
- 80 g de marmelade d'orange
- 20 g de miel
- 50 g de beurre fondu
- 50 g de cacahuètes concassées
- 40 g de mélange de graines (tournesol, courge, chia...)
- 50 g de fruits secs (raisins, cranberries...)
- 1 pincée de sel
- Personnalisable selon vos envies, ajoutez tout ce qui vous fait envie.

Préparation :

- Faire fondre le beurre puis le mélanger avec la marmelade et le miel.
- Ajouter les flocons d'avoine, les cacahuètes, les graines, les fruits secs et le sel et mélanger.
- Répartir dans le moule en tassant bien.
- Cuire 20 à 25 minutes à 180° jusqu'à ce que les barres soient dorées.
- Laisser refroidir complètement avant de démouler et de couper en carré.
- Pour encore plus de gourmandise, ajoutez une coque en chocolat avant de couper.



PIMS À LA FRAISE

Ingrédients :

- 125 grammes de farine
- 125 grammes de sucre
- 4 oeufs (séparer les blancs des jaunes)
- Pépites de Chocolat noir
- confiture de fraises (ou autres saveurs)

Préparation :

- Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige.
- Ajouter le sucre avec les jaunes. Fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine.
- Mélanger les blancs avec la préparation des jaunes.
- Mettre ce mélange dans les empreintes des 12 tartelettes.
- Enfourner 10 minutes à 180°
- Une fois refroidi, démouler et réserver les génoises.
- Dans chaque empreinte, mettre des pépites de chocolat et positionner le moule dans le four éteint mais encore chaud.
- Une fois le chocolat fondu, ajouter une cuillère à café de confiture sur chaque empreinte de chocolat puis ajouter les génoises. Réserver 1h00 au frais



MOELLEUX PRALINÉ NOISETTES

Ingrédients :

- 50 grammes de farine de châtaigne
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 20 grammes de beurre
- 40 grammes de cassonade
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de lait
- 30 grammes de chocolat praliné
- 30 grammes de poudre de noisette

Préparation :

- Mélanger avec un fouet électrique les oeufs et la cassonade. Ajouter la farine de châtaigne , la levure, la poudre de noisette et le beurre ramolli (fondu 30 secondes au micro onde). Mélanger à nouveau.
- Faire fondre le chocolat. Ajouter le à la préparation.
- Séparer la préparation en 2 parties : dans une ajouter le chocolat fondu et dans l'autre la vanille.
- Verser dans les empreintes du moule.
- Enfourner 20 minutes à 180°



MINI KINDER BUENO

Ingrédients :

- 200g chocolat au lait
- 1 pot Nappage bueno Guy Demarle ou pâte à tartiner bueno ou nocciolata bianca
- Gaufrette

Préparation :

- Faire fondre le chocolat au micro onde
- Remplir les parois des empreintes avec le chocolat puis laisser figer au frigo.
- Mettre un petit peu de nappage ou pâte à tartiner
- Ajouter un morceau de gaufrette (compter $\frac{1}{8}$ de gaufrette par empreinte)
- Recouvrir d'une petite couche de chocolat fondu
- Laisser figer au frigo



GÂTEAU AU YAOURT

Ingrédients :

- 40g beurre
- 65g de yaourt nature
- 90g de farine de blé
- 80g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 2 oeufs
- 5g sucre vanillé

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
- Faire fondre le beurre au micro-onde.
- Dans un bol mélanger à l'aide de la cuillère magique le beurre fondu, les œufs, le yaourt, la
- farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Remplir les empreintes du moule et cuire au four jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés
- (environ 10 minutes)
- Laisser refroidir et démouler. Vous pouvez les manger nature ou les garnir de pâte à tartiner,
- de confiture ou autre ...



MINI COOKIE MOELLEUX CHOCOLAT CARAMEL

Ingrédients :

- 55g de beurre
- 50g de sucre
- 50g de muscovado blond ou cassonade
- 1 Càc d'extrait de vanille
- 1 oeuf
- 125g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 60g de pépites de chocolats
- 30g de fudge caramamel

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°, avec le moule mini cyclone sur une plaque de cuisson et un tapis de cuisson.
- Mélanger ensemble le beurre pommade (laisser à température ambiante pendant 1h) avec le sucre, muscovado blond ou cassonade et l'extrait de vanille
- Ajouter ensuite 1 oeuf et mélanger à nouveau
- Ajouter la farine, la levure chimique ainsi que la pincée de sel et mélanger à la main si besoin
- Terminer en incorporant les pépites de chocolat et le fudge caramamel
- Repartir la pâte dans les différentes empreintes
- Enfourner 14minutes à 180°
- Laisser refroidir 10/15min avant de démoulé



CLAFOUTIS AUX ABRICOTS

Ingrédients :

- 500 g d'abricots
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 70 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 300g de lait entier

Préparation :

- Préchauffer le four à 210 degrés
- Mettre les abricots découpés en morceaux dans le fond du moule céramique
- Mélanger le reste des ingrédients ensemble puis verser la pâte sur les abricots
- Faire cuire 10 min à 210 degrés puis 30 min à 180 degrés



BANANA BREAD CHOCO

Ingrédients :

- 3 bananes bien mûres écrasées
- 100 g de compote de pommes
- 2 œuf
- 100 g de flocons d'avoine
- 150 g de farine de blé
- 1 sachet levure chimique
- 50 g de chocolat en poudre

Préparation :

- Préchauffer le four à 180 degrés
- Mélanger tous les ingrédients
- Verser dans le moule briochette
- Faire cuire 30 min à 180 degrés



FINANCIERS PISTACHE & FRAMBOISE

Ingrédients :

- 180 g de blancs d'œufs (environ 6 blancs)
- 75 g de beurre
- 80 g de sucre
- 80 g de poudre de pistaches
- 70 g de poudre d'amandes
- 80 g de farine
- 120 à 150 g de framboises fraîches ou surgelées
- 1 pincée de sel
- Nappage Framboises Guy Demarle

Préparation :

- Préchauffer le four à 175°C chaleur tournante.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen et poursuivre doucement la cuisson jusqu'à obtenir un beurre noisette, légèrement doré et dégageant une agréable odeur de noisette.
- Retirer immédiatement du feu, transvaser dans un récipient et laisser tiédir. Le beurre doit rester liquide mais ne plus être chaud au moment de son incorporation.
- Dans un saladier, mélanger le sucre, la poudre de pistaches, la poudre d'amandes, la farine et la pincée de sel.
- Ajouter progressivement les blancs d'œufs non montés et mélanger au fouet jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Incorporer progressivement le beurre noisette tiédi en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Répartir équitablement la préparation dans les empreintes du moule 12 Moelleux Cannelés.
- Ajouter 2 framboises par empreinte en les enfonçant légèrement dans la pâte.
- Enfourner pour environ 18 à 22 minutes à 175°C chaleur tournante. Les financiers doivent être légèrement dorés à l'extérieur tout en restant bien moelleux à cœur.
- Laisser tiédir 5 à 10 minutes avant de démouler.



MADELEINES ESPAGNOLES À LA FLEUR D'ORANGER

Ingrédients :

- 120 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 120 g d'huile de tournesol
- 50 g de crème fraîche liquide
- 2 cuillères à soupe de fleurs d'oranger
- 180 g de farine T45
- 6 g de levure chimique
- 4 c. à café de sucre pour saupoudrer

Préparation :

- Préchauffe ton four à 200°C.
- Dans un saladier, fouette les œufs et le sucre pendant 3 minutes, jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux.
- Ajoute l'huile, la crème liquide et la fleur d'oranger. Mélange environ 2 minutes.
- Ajoute la farine et la levure chimique. Mélange délicatement au fouet ou à la spatule, juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- Place ton moule sur une plaque alu.
- Répartis la pâte en remplissant les empreintes aux $\frac{3}{4}$.
- Saupoudre légèrement chaque madeleine avec un peu de sucre.
- Enfourne à 180°C pendant environ 25 minutes en chaleur statique. Surveille la cuisson car elle peut varier selon les fours.
- Laisse refroidir sur une grille avant de déguster.



GÂTEAU YAOURT PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 1 yaourt nature (pot de mesure)
- 2 pots de farine
- 1 pot de sucre
- ½ pot d'huile
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 paquet de pépites de chocolat

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°
- Mélanger les œufs et le sucre ainsi que le sucre vanillé.
- Ajouter la farine et la levure chimique puis mélanger.
- Ensuite, rajouter l'huile et mélanger.
- Enfin, mettre les pépites de chocolat
- Répartir la préparation dans le moule et enfourner 30 minutes



TRONCHES DE CAKES

Ingrédients :

Les petits cakes

- 3 œufs
- 110 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 110 g de beurre mou
- 80 g de crème fraîche épaisse entière 30 %
- 200 g de farine
- 6 g de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Ganache chocolat au lait

- 200 g de chocolat au lait
- 100 g de crème liquide entière 30 %

Ganache spéculoos

- 150 g de chocolat blanc
- 75 g de crème liquide entière 30 %
- 100 g de pâte de spéculoos



TRONCHES DE CAKES

Préparation :

Les petits cakes :

- Préchauffe ton four à 170 °C chaleur tournante.
- Travaille le beurre mou avec le sucre et le sucre vanillé au fouet jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Ajoute les 3 œufs un par un, en mélangeant entre chaque ajout.
- Ajoute la crème fraîche et la vanille. Mélange.
- Ajoute la farine, la levure et le sel. Mélange juste suffisamment pour obtenir une pâte homogène. Ne travaille pas trop la pâte.
- Elle doit être épaisse et pochable, pas liquide.
- Pose ta toile de cuisson Guy Demarle sur la plaque perforée.
- À l'aide d'une poche à douille, forme 16 tas ovales ou rectangulaires, d'environ 8 × 5 cm et 1,5 cm d'épaisseur.
- Espace-les suffisamment : ils vont s'étaler à la cuisson.
- Selon la taille de ta toile, fais plusieurs fournées plutôt que de les serrer.
- Enfourne pour 12 à 15 minutes à 170 °C.
- Commence à surveiller à 12 minutes. Les cakes doivent être légèrement dorés sur les bords et rester moelleux au centre.
- Laisse-les refroidir complètement avant de les couper horizontalement dans l'épaisseur.

Ganache chocolat au lait :

- Hache finement le chocolat et mets-le dans un bol.
- Fais chauffer la crème dans une petite casserole jusqu'aux premiers frémissements, sans la faire bouillir.
- Verse environ 1/3 de la crème chaude sur le chocolat. Mélange doucement au centre avec une maryse.
- Ajoute le deuxième tiers, mélange, puis le dernier tiers.
- Continue jusqu'à obtenir une ganache parfaitement lisse, brillante et homogène.
- Filme au contact et laisse refroidir, puis place au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment ferme pour être pochée.

Ganache speculoos :

- Hache finement le chocolat blanc et mets-le dans un bol.
- Fais chauffer la crème jusqu'aux premiers frémissements.
- Verse-la en 3 fois sur le chocolat blanc en mélangeant soigneusement à la maryse entre chaque ajout.
- Lorsque le mélange est parfaitement lisse, ajoute les 100 g de pâte de speculoos.
- Mélange jusqu'à obtenir une ganache homogène et brillante.
- Filme au contact et place au réfrigérateur jusqu'à obtenir une texture souple mais pochable.

TRONCHES DE CAKES

Montage :

Montage des 16 Tranches de Cake

- Lorsque les cakes sont complètement froids, coupe chacun horizontalement en deux avec un petit couteau. S'il ne sont pas épais, ne les divise pas sinon ce sera trop fin.
- Pour 8 cakes, poche une belle couche de ganache chocolat.
- Pour les 8 autres, poche la ganache spéculoos.
- Remplace délicatement le dessus et appuie très légèrement, juste assez pour répartir la garniture sans la faire ressortir.
- Une fois montés, garde-les au réfrigérateur à cause des ganaches, idéalement dans une boîte hermétique pour qu'ils ne sèchent pas. Sors ceux du petit-déjeuner un peu avant de les manger pour que le gâteau et le cœur retrouvent leur moelleux.
- Et s'il reste de la ganache, mets-la directement en petites portions au congélateur.



GATEAU AU VIN BLANC

Ingrédients :

- 1 sachet de de sucre vanillé
- 1 sachet de de levure
- 1 verre de d'huile
- 1 verre de de vin blanc
- 2 verres sucre
- 3 verres farine
- 3 oeufs

Préparation :

- Préchauffer le four à 180
- Battre les oeufs puis ajouter les divers ingrédients.
- Bien mélanger disposer la pâte dans le moule et ensuite faire cuire 50 min à 1h environ à 180°C



BOUCHÉES GLACÉES

Ingrédients :

- 1 yaourt grec ou fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de miel ou bien du sucre vanillé
- Fruits de saisons
- 90g de granola ou cookies

Préparation :

- Verser le yaourt ou fromage blanc dans le pichet verseur, ajouter le miel puis mélanger doucement à l'aide de la cuillère magique.
- Vous obtenez une préparation bien lisse et onctueuse.
- Rincer vos fruits de saison
- Déposer un peu de granula ou cookie dans le fond du moule cyclone, verser le yaourt jusque'à remplir presque le moule, puis ajouter les fruits sur le dessus.
- Placer les moules au congélateur pendant 3 heures jusque'à ce qu'elles soient bien fermes



CUPCAKES FOURRÉS NUTELLA

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 125g de sucre
- 150 g de farine
- 4 oeufs
- 11 g de levure
- Arôme vanille
- Chantilly

Préparation :

- Préchauffer le four à 170 degrés
- Poser le moule 12 briochettes sur une plaque alu.
- Faire fondre le beurre et réserver
- Battre les jaunes d'œufs et le sucre quelques instants et ajouter le beurre fondu et continuer de battre.
- Ajouter la farine ,la levure et l'arôme.(Réserver)
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation
- Verser dans les empreintes du moules et enfournez pour 20 min à 170°
- Démouler une fois refroidi et y déposer la chantilly et décor éventuellement.



MOELLEUX AU NUTELLA

Ingrédients :

- 50g de poudre de noisettes et amandes
- 200g de farine de blé
- 20g d'huile de noix
- 100g de fromage blanc
- 150g de lait
- 50g de sirop d'agave
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- Nutella

Préparation :

- Mettre le moule animaux sur la grille
- Faire préchauffer le four à 180 degrés
- Mettre la farine, la levure et la poudre d'amande et de noisettes dans un saladier. Ajouter l'huile le fromage blanc et les œufs. Avec le demi fouet, mélanger la pâte. Ajouter progressivement le lait et bien mélanger.
- Remplir la moitié de l'empreinte avec une louche de pâte. Ajouter un cuillère à café de nutella et couvrir de pâte.
- Faire cuire 20min



ANIMAUX À LA VANILLE SANS GLUTEN

Ingrédients :

- 160g de sucre
- 160g de beurre fondu
- 200g de farine de riz
- 80g de poudre d'amande
- 1/2 sachet de levure sans gluten ou bicarbonate alimentaire
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°.
- Mélanger les oeufs avec les sucres.
- Ajouter le beurre fondu, la farine, la poudre d'amande et la levure.
- Bien mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène et remplir le moule 12 animaux au 3/4 préalablement posé sur la grille perforée pour une cuisson plus homogène et enfourner 17mn à 180°.



OURSON SANS GLUTEN VANILLE FOURRÉ AU NUTELLA

Ingrédients :

- 12 cuillères à café de Nutella
- 2 œufs
- 80g de sucre
- 80g de beurre fondu
- 100g de farine de riz
- 40g de poudre d'amande
- 1/2 sachet de levure sans gluten ou bicarbonate alimentaire
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Sur un papier sulfurisé déposer 12 noisettes de nutella et placer au congélateur 20mn.
- Préchauffer le four à 180°.
- Mélanger les oeufs et les sucres.
- Ajouter le beurre fondu, la farine, l'amande en poudre et la levure.
- Déposer une cuillère de préparation dans chaque empreinte ourson préalablement posé sur la grille perforée pour une cuisson plus homogène. Déposer ensuite dans chaque "ventre" d'ourson une noisette de Nutella et recouvrir de pate jusqu'au 3/4.
- Enfourner 15mn à 180°.



DONUTS TOUT CHOCOLAT

Ingrédients :

- 80g de sucre
- 2 oeufs
- 100g de compote de pomme
- 120g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 20g de cacao en poudre
- 50g de pépites de chocolat

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°.
- Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
- Ajouter ensuite la compote, la farine, la levure et le cacao en poudre et bien mélanger. Enfin, ajouter les pépites de chocolat.
- Remplir les empreintes du moule muffins fantastique préalablement posé sur la grille perforée pour une cuisson plus homogène et enfourner 12 à 15mn à 180°.



MARBRÉ SANS FARINE

Ingrédients :

- 250g de poudre d'amande
- 6 gros œufs
- 100g de miel
- 30g de cacao en poudre
- 50ml de lait
- 1 sachet de levure chimique

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°(Th6).
- Mélanger la poudre d'amande, les œufs, le miel et la levure.
- Diviser la pâte en 2: 1 tiers/2 tiers.
- Dans le bol avec 1 tiers, ajouter le cacao et le lait puis mélanger.
- En alternant une louche chocolat, une louche nature jusqu'à épuisement de la préparation, remplir votre moule à cake cannelé préalablement posé sur la grille perforée pour une cuisson plus homogène et enfourner 35mn à 180°.



OURSONS AU NUTELLA

Ingrédients :

- 1 yaourt nature
- Farine
- Sucre de canne
- 1 sachet de levure chimique
- Huile
- 4 œufs
- Nutella

Préparation :

- Préchauffer le four à 175°C
- Dans un saladier, mélanger le yaourt, 2.5 pots de farine, 1.5 pots de sucre,
- 1 pot d'huile, le sachet de levure, 4 œufs.
- Verser la préparation dans le moule 12 oursons. Remplir de moitié les empreintes avec la pâte.
- Ajouter 1 c à c de nutella dans chaque empreinte.
- Recouvrir les empreintes avec le reste de la pâte.
- Mettre au four 25 minutes à 175°C.
- Laisser refroidir et démouler.



KINDER COUNTRY

Ingrédients :

- 250g de chocolat au lait
- 250g de chocolat blanc
- 30g de lait concentré
- 80g céréales SMACKS

Préparation :

- Préchauffer le four à 175°C
- Dans le moule, mettre des carrés de chocolat au lait.
- Eteindre le four et mettre le moule à l'intérieur pour laisser fondre le chocolat.
- Quand le chocolat est fondu, à l'aide d'un pinceau, étaler le chocolat puis le mettre au congélateur pour que le chocolat durcisse (environ 15 minutes).
- Etaler les céréales sur le tapis CRISPY et les mettre au four 5 min à 160°C afin qu'elles soient croustillantes.
- Faire fondre le chocolat blanc.
- Dans un saladier, mettre les smacks, le lait concentré et le chocolat blanc. Mélanger.
- Remplir le moule du mélange.
- Vous pouvez ajouter à nouveau du chocolat au lait (facultatif).
- Placer au frais et laisser durcir minimum 30 minutes.



FINANCIER VANILLE

Ingrédients :

- 100g poudre d'amandes
- 150g sucre glace
- 50g de farine
- 4 blancs d'oeufs
- 120g de beurre
- 2 c à s de vanille liquide
- 1 tablette de chocolat au lait

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Mélanger la poudre d'amandes, la farine et le sucre glace.
- Fouetter les blancs d'oeufs à l'aide de la cuillère magique sans les monter en neige. Incorporer les dans le mélange sec et mélanger.
- Faire fondre le beurre et incorporer le à la préparation. Ajouter la vanille.
- Remplir les empreintes et mettre une toile de cuisson sur le moule.
- Faire cuire 15-20 minutes à 180°C.
- Laisser refroidir et démouler.
- Mettre un carré de chocolat dans les empreintes.
- Mettre le moule dans le four chaud pour faire fondre le chocolat.
- A l'aide d'un pinceau, étaler le chocolat.
- Mettre les financiers dans les empreintes et les mettre au frais minimum 30 minutes pour que le chocolat durcisse.



CLAFOUTIS AUX POMMES

Ingrédients :

- 6 C à S de farine
- 5 C à S de sucre de cane
- 4 oeufs
- 25cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- beurre
- 4 pommes

Préparation :

- Préchauffer le four à 175° C.
- Eplucher et couper les pommes.
- Mélanger la farine, le sucre, les oeufs et le lait.
- Mettre les pommes dans les empreintes.
- Ajouter la préparation par dessus les pommes.
- Ajouter une noisette de beurre par dessus.
- Faire cuire 45 min à 180°C.
- Laisser refroidir et ajouter le sachet de sucre vanillé par dessus les clafoutis.



MOELLEUX CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 110 g de beurre
- 200 g de chocolat
- 45 g de farine
- 70 g de sucre
- Brisures de noix de pécan concassées pour la déco.

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre le moule sur une plaque alu et réserver.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes, bien mélanger.
- Ajouter les œufs un par un et bien mélanger entre.
- Ajouter le sucre et la farine, remuer.
- Verser la préparation dans chaque empreinte au 3/4.
- Parsemer de brisures de noix de pécan.
- Enfourner pour 15 min selon votre four.
- Démouler une fois refroidi.



BONBONS AUX FRUITS

Ingédients :

- 150g de jus de fruits (ananas, orange etc...)
- Si fruits frais les mixer au Tornado auparavant pour obtenir une purée et ajouter 1cuil à soupe d'eau,
- 3g Agar Agar
- 1 cuil à café de jus de citron

Préparation :

- Chauffer jus de fruits et Agar Agar jusqu'à ébullition,
- Laisser bouillir 30 secondes minimum,
- Verser dans les empreintes
- Laisser refroidir 2h au frais et c'est prêt !



MINI CYCLONES

ORANGE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 75g de beurre
- 70g de sucre
- 1 orange
- 2 oeufs
- 100g de farine
- ½ sachet de levure
- sel
- pistoles de chocolat
- confiture agrumes

Préparation :

- Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, les œufs et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit crémeux
- Ajouter le zeste d'orange ainsi que le jus de l'orange
- puis pour finir ajouter la farine, la levure et le sel et remuez vivement au fouet
- remplir les empreintes et cuire environ 20 min à 170°C
- Démouler puis tapisser les empreintes du moule avec des pistoles de chocolat et enfournez 5 minutes à 100°C
- A l'aide du pinceau bien répartir le chocolat laisser figer au frigo 20 minutes
- Ajouter une toute petite cuillère de confiture d'agrumes sur le chocolat qui aura figé puis les biscuits
- Remettre au frigo 1h



MUFFINS BANANES PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 150 g de farine de blé
- 2 c. à café de levure chimique
- 120 g de beurre mou, coupé en morceaux
- 3 œufs
- 100 g de sucre en poudre
- 2 bananes coupées en quatre
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- Mettre la farine, la levure chimique, le beurre, les œufs, le sucre, les bananes et le sel dans le bol, puis mixer le tout.
- Ajouter les pépites de chocolat et bien mélanger .
- Poser le moule sur une plaque alu et
- Remplir les empreintes du moule , enfourner et cuire 20 minutes à 180°C. Laisser refroidir et démouler avant de servir.



AMANDIER

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 160g de sucre
- 200g de poudre d'amande
- 6gouttes d'amande amère
- 100g de beurre en pommade

Préparation :

- Préchauffer le four à 170°C.
- Dans un cul de poule, fouetter les oeufs avec le sucre quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- Ajouter la poudre d'amandes et l'extrait d'amande amère puis fouetter de nouveau. Incorporer le beurre mou et fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Disposer le moule sur une plaque aluminium perforée. Répartir la préparation dans les empreintes. Enfourner 20 à 30 minutes. Une fois les amandiers cuits, une fois refroidie, garnir avec la pate de pistache façon Doubaï, de gianduja, confiture ou au nappage mange.



MINI MUFFINS

FRUITS ROUGES

Ingrédients :

- 50 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 180 g de farine
- 5 g de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- 125 g de lait
- 125 g de fruits rouges frais variés : framboises, myrtilles...

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C, chaleur tournante.
- Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir légèrement.
- Ajoutez le sucre, l'œuf et l'extrait de vanille, puis mélangez.
- Dans un autre saladier, mélangez la farine, la levure et le sel.
- Incorporez les ingrédients secs au mélange précédent en alternant avec le lait. Mélangez juste suffisamment pour obtenir une pâte homogène.
- Incorporez délicatement les fruits rouges.
- Répartissez la préparation dans le moule 20 Mini Muffins posé sur une plaque perforée.
- Enfournez 20 à 25 minutes à 180°C. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.



MARGUERITES CHOCOLAT & NOIX

Ingrédients :

- 150 g de cerneaux de noix
- 200 g de chocolat noir à 70 % de cacao
- 250 g de beurre mou
- 100 g de sucre en poudre
- 1 c. à soupe bombée de sucre vanillé
- 4 œufs
- 150 g de farine de blé
- 1 pincée de sel
- 1 c. à café de poudre à lever (½ sachet)

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Hachez grossièrement les cerneaux de noix et le chocolat noir à l'aide d'un couteau. Réservez.
- Dans un grand saladier, fouettez le beurre mou avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une préparation crémeuse.
- Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout.
- Incorporez la farine, le sel et la poudre à lever. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajoutez les morceaux de noix et de chocolat puis mélangez délicatement pour les répartir dans toute la pâte.
- Répartissez la préparation dans les empreintes du moule de Nina Metayer.
- Posez une toile de cuisson au-dessus du moule et enfournez pour 20 minutes à 180°C.
- Laissez tiédir avant de démouler, puis laissez refroidir complètement sur une grille.



GÂTEAU FRAMBOISES, POUDRE D'AMANDE ET CITRON

Ingrédients :

- 100 g de farine
- 100 g poudre d'amandes
- 200 g de sucre
- 250 g framboises fraîches ou surgelées
- 3 œufs
- 80 gr beurre
- 1 zeste citron non traité
- sucre glace pour la déco

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 degrés, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la farine, la poudre d'amande, le beurre fondu et le zeste de citron
- Versez la préparation dans votre moule cubique et ajoutez en dernier les framboises
- Enfournez 25 min
- Laissez refroidir et saupoudrez de sucre glace



LE FONDANT RENVERSÉ CHOCOLAT CHANTILLY

Ingrédients :

- 4 œufs
- 130 gr de sucre (10 gr + 120 gr)
- 100 gr de beurre
- 60 gr de crème fraîche
- 160 gr de chocolat noir fondu
- 30 gr de farine
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Séparer les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, ajouter 10 g de sucre et fouetter à nouveau. Réserver.
- Dans un saladier, fouetter les 4 jaunes d'œufs avec les 120 gr de sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la crème fraîche, le beurre fondu tiède et le chocolat noir fondu tiède (pour éviter de cuire les jaunes). Mélanger, puis incorporer la farine.
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation à l'aide d'une spatule.
- Verser la pâte dans le grand moule. Enfourner 10 à 15 minutes à 200°.
- Laisser reposer 5 minutes dans le moule avant de démouler.



COOKIES

Ingrédients :

- 85 g de sucre
- 85 g de beurre doux
- 150 g de farine
- 100 g de pépite de chocolat
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café de sel

Préparation :

- Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
- Ajoutez l'œuf et éventuellement le sucre vanillé.
- Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
- Mettre la toile de cuisson Guy Demarle sur la plaque en aluminium Guy Demarle. À l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car ils s'étaleront à la cuisson.
- Faites cuire 10 à 15 minutes à 180°C. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.



KINDER DÉLICE HEALTHY À LA COURGETTE

Ingrédients :

- 180 g de chocolat noir
- 25 g de farine
- 200 g de courgette
- 20 g de cacao en poudre non sucré
- 25 g de sucre blond ou cassonade
- 4 œufs
- 120g de crème de coco
- 1 càs de sucre glace

Préparation :

- Faire fondre 120 g de chocolat au bain-marie ou à feu doux dans une petite casserole.
- Éplucher et râper la courgette dans un saladier.
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs et mélanger les jaunes d'œufs avec la courgette râpée.
- Incorporer la farine, le cacao en poudre et le sucre. Bien mélanger.
- Ajouter le chocolat fondu et mélanger.
- Monter les blancs d'œufs en neige bien fermes.
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation à l'aide de la maryse.
- Verser la pâte dans 3 empreintes du moule 5 cakes long et enfourner pour 25 minutes à 180°C.
- Placer la crème de coco au congélateur dans un saladier, avec les fouets du batteur, pendant 15 min.
- Battre la crème de coco à vitesse maximale et ajouter le sucre glace en continuant de battre. Placer au réfrigérateur.
- Laisser tiédir les gâteaux avant de les démouler, puis les couper en deux dans le sens de la longueur.
- Faire fondre le restant de chocolat (environ 60 g) dans 3 des empreintes du moule 5 cakes longs, en plaçant ce dernier quelques secondes dans le four encore chaud.
- Étaler le chocolat fondu au fond du moule à l'aide d'un pinceau ou de la maryse et replacer une moitié de gâteau sur le chocolat fondu.
- Verser la crème de coco sur les gâteaux, dans le moule, puis replacer l'autre moitié de chaque gâteau sur le dessus.
- Laisser reposer au réfrigérateur quelques heures ou toute la nuit.
- Démouler les gâteaux et les couper chacun en 4.



GÂTEAUX ANANAS AMANDES

Ingrédients :

190 g de beurre ramolli
190 g de sucre en poudre
4 œufs
210 g de farine de blé
1 sachet de levure chimique
75 g d'amandes en poudre
2 pincées de sel
12 tranches d'ananas

Préparation :

Mélanger énergiquement le beurre ramolli et le sucre dans un bol. Ajouter les œufs un par un en mélangeant à chaque fois. Ajouter la farine, la levure, les amandes et le sel. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène. Préchauffer le four à 200 °C (Th. 6-7). Verser la préparation dans chaque empreinte, y enfoncer une tranche d'ananas et recouvrir d'un peu de préparation. Appliquer une toile de cuisson sur le moule. Enfourner pour 30 min.



SMILEY NUAGE

Ingédients :

1 pot de yaourt nature
2 oeufs
100g de farine
60g de sucre
1sachet de sucre vanillé
50g de beurre fondu
60g de pépites de chocolat
1 pincé de sel
60g de pépites de caramel
5g de levure chimique

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C

Dans un saladier versez le yaourt, ajouter le sucre et le sucre vanillé

Mélanger jusqu'à obtention d'une pate lisse

Ajouter la farine, le sel, la levure et le beurre fondu.

Mélanger jusqu'à obtenir une pate lisse de nouveau

Ajouter les pépites de chocolat et caramel.

Repartir dans les empreintes du moule au 3/4 et faire cuire 10min.



GATEAU POMME ET CITRON

Ingrédients :

1 pot de yaourt nature
2 oeufs
100g de farine
60g de sucre
1sachet de sucre vanillé
50g de beurre fondu
60g de pépites de chocolat
1 pincé de sel
60g de pépites de caramel
5g de levure chimique

Préparation :

- Déposer les tranches de pomme dans un récipient. Zester puis presser le citron. Réserver le zeste, verser le jus sur les pommes et mélanger délicatement.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Dans un saladier, mélanger le sucre roux avec le zeste de citron finement râpé. Frotter légèrement entre les doigts pour bien parfumer le sucre.
- Ajouter les 100 g de beurre mou et mélanger. Incorporer les œufs, le rhum et l'extrait de vanille, puis fouetter jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Ajouter les 150 g de farine et la levure chimique, puis mélanger juste assez pour obtenir une pâte lisse et homogène.
- Verser la préparation dans le moule Tarte Couronne Guy Demarle et répartir uniformément à l'aide d'une spatule.
- Disposer les tranches de pomme sur le dessus, à plat ou à la verticale, en les enfonçant légèrement dans la pâte. Saupoudrer éventuellement d'un peu de cannelle.
- Enfourner pour 30 à 35 minutes à 180 °C. Vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- Laisser refroidir environ 10 minutes dans le moule avant de démouler. Servir tiède ou froid.



BROWNIES

Ingrédients :

- 1 Tablette de chocolat ou 250g de chocolat
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillée
- 60g de farine
- 130g de sucre
- 150g de beurre
- des noix ou noisettes

Préparation :

- Préchauffer le four à 170°C
- Mettre le moule sur la plaque perforée.
- Faire fondre le chocolat avec le beurre
- Mélanger les oeufs avec les sucres, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter la farine et bien mélanger
- Ajouter le mélange chocolat/beurre.
- Mettre quelques noix ou noisettes dans le tornado pour les mixer.
- Ajouter à la préparation et bien mélanger
- Verser dans le moule.
- Cuire pendant 15 min.
- Démoulez



FINANCIERS MARBRÉS

VANILLE CACAO

Ingrédients :

3 blancs d'œufs
100 g de sucre glace
60 g d'amandes en poudre
30 g de farine
70 g de beurre fondu
1 CàC d'extrait de vanille liquide
1 CàC de cacao en poudre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger la farine, les amandes et le sucre.

Ajouter les blancs d'œufs légèrement fouettés.

Incorporer le beurre fondu, mélanger et diviser la pâte en deux.

Dans une partie mettre l'extrait de vanille et dans l'autre le cacao en poudre.

Dans le moule 15 mini roses Ohra Guy Demarle, verser un peu de pâte vanillée puis un peu de pâte chocolatée et ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte.

Déposer une toile de cuisson dessus avant d'enfourner.

Enfourner pour environ 15 minutes.

Laisser tiédir avant de vous en régaler.



KINDER COUNTRY

Ingrédients :

- 200g chocolat lait
- 180g chocolat blanc
- 50g crème fraîche liquide entière mini 30-%
- 80g de blé soufflé caramélisé

Préparation :

- La coque en chocolat au lait (couche inférieure)
- Hacher finement 100 g de chocolat au lait au couteau.
- Faire fondre doucement au bain-marie (ou par tranches de 30 secondes au micro-ondes à puissance moyenne).
- À l'aide d'un pinceau, étaler le chocolat fondu dans le fond et sur les bords du moule Flower Power.
- Placer au réfrigérateur pendant 30 minutes pour faire figer.
- Le cœur au chocolat blanc et blé soufflé
- Hacher 180 g de chocolat blanc.
- Dans une petite casserole, faire chauffer 50 g de crème fraîche liquide entière jusqu'à ce qu'elle frémissse.
- Verser la crème chaude sur le chocolat blanc, laisse reposer 1 minute, puis mélange doucement avec une spatule jusqu'à obtenir une ganache lisse.
- Ajouter 80 g de blé soufflé caramélisé et incorporer-le délicatement à la spatule.
- Verser cette préparation dans le moule sur la première couche de chocolat au lait et bien étaler.
- Remettre au frais pendant environ 15 à 20 minutes le temps de préparer la suite.



KINDER COUNTRY

Préparation

- La coque en chocolat au lait (couche supérieure)
- Hacher les 100 g de chocolat au lait restants.
- Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes comme à la première étape.
- Recouvrir la préparation au blé soufflé avec ce chocolat fondu en lissant la surface.
- Laisser figer au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant de démouler.



MUFFIN

CHOCO NOIX DE PÉCAN

Ingrédients :

- 70 g de noix de pécan
- 100 g de chocolat noir
- 110 g de beurre
- 4 œufs
- 70 g de sucre
- 60 g de farine
- 1 c. à café de poudre à lever ($\frac{1}{2}$ sachet)
- 15 g de cacao en poudre non sucré

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante et posez le moule 12 Muffins Droits sur la plaque perforée.
- Concassez 50 g de noix de pécan et gardez le reste pour la décoration.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Mélangez et laissez légèrement tiédir.
- Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange légèrement mousseux.
- Ajoutez le chocolat et le beurre fondus, puis mélangez.
- Incorporez la farine, la poudre à lever et le cacao.
- Ajoutez les noix de pécan concassées et mélangez délicatement.
- Répartissez dans les empreintes du moule 12 muffins droits, ajoutez quelques noix de pécan sur le dessus et enfournez 20 à 25 min à 180°C. Laissez tiédir avant de démouler.



MOELLEUX POMMES CARMEL BEURRE SALÉ

Ingrédients :

- 3 pommes
- 120g de farine
- 85g de sucre
- 3 oeufs
- 100g de beurre
- 70g de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 12 petites cuillères de pâte à tartiner Caramel de beurre salé

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C.
- Epluchez les pommes et coupez les en petits dés
- Faites fondre le beurre doucement et le laissez-le tiédir.
- Dans un cul de poule, fouettez les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé.
- Ajoutez le beurre fondu et le lait, puis mélanger
- Incorporer la farine et la levure jusqu'à obtenir une pâte homogène
- Ajoutez les pommes et mélanger délicatement
- Répartir la préparation dans les 12 empreintes au ⅔ environ.
- Déposer 1 cuillère à café de pâte de caramel beurre salé au centre
- Recouvrez avec un peu de pâte et ajoutez une toile de cuisson et une plaque sur le dessus
- Faites cuire 22 à 27 minutes à 180°C



CAKE CHOCO MYRTILLES

Ingrédients :

- 100g d'huile de noisette ou de pépins de raisin
- 2 oeufs
- 150g de sucre en poudre
- 80g de crème fraîche
- 150g de lait entier
- 160g de farine
- 1 c.à.c bombé de levure chimique
- 65g de cacao en poudre non sucré
- 200g de myrtilles
- 25g de miel
- 50g d'eau
- 1 c.à.c de farine pour les myrtilles

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Fouetter les oeufs avec le sucre. Ajouter l'huile, la crème fraîche puis le lait et mélanger
- Mélanger la farine, la levure et le cacao. Incorporer progressivement aux liquides sans trop travailler la pâte
- Enrober les 100g de myrtilles avec 1 c.à.c de farine, puis les incorporer délicatement à la spatule
- Verser dans le moule et cuire environ 50 min.
- Pour le coulis: cuire 100g de myrtilles avec le miel et l'eau à feu doux, en mélangeant régulièrement



MARBRÉS AUX FRAMBOISES

Ingrédients :

- 220g de farine
- 120g de beurre
- 200g de sucre en poudre
- 6 oeufs
- 150g de framboises
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Mixer les framboises pour obtenir un coulis.
- Séparer les blancs des jaunes avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse et devienne mousseuse.
- Ajouter le beurre, puis la farine tamisée, la levure et le sel. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la maryse.
- Diviser la pâte en deux. Ajouter le coulis dans une moitié.
- Répartir les deux pâtes dans les empreintes et avec un cure dents faites des dessins pour le marbrage.
- Cuire 20 min à 180°C



BARRE DE CÉRÉALES

Ingrédients :

- 240g de corn flakes
- 80g d'huile de coco
- 80g de miel
- 300g de chocolat pâtissier

Préparation :

- Prechauffer le four à 180°.
- Faire fondre l'huile de coco et le miel quelques secondes.
- Dans un saladier, broyer entre vos mains les cereales et mélanger avec le miel et l'huile de coco.
- Remplir les empreintes du moule 14 bûchettes préalablement posé sur la grille perforée pour une cuisson plus homogène en tassant bien puis enfourner 8mn à 180°.
- Faire fondre le chocolat et l'étaler au dessus des barres et réserver quelques heures avant de démouler et déguster.



MOELLEUX CANADIENS (AVEC LES CHAUDRONS MAGIQUES)

Ingédients :

- 120g de farine (2 drago)
- 80g de sirop d'érable (1 Misty)
- 60G de beurre fondu (1 drago)
- 2 œufs
- 1 gourde de compote
- ½ sachet de levure
- 60G de noix de pécan (1Naya)
- 1 cac de vanille liquide (1/2 hibou)
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Déposer le moule 12 briochettes Guy Demarle sur la grille perforée.
- Préchauffer le four à 170°
- Faire fondre le beurre
- Mélanger les oeufs, le sirop d'érable et la vanille
- Ajouter la compote puis le beurre fondu
- Ajouter ensuite la farine, la levure, le sel puis les noix de pécan préalablement cassées
- Bien mélanger
- Répartir dans les 12 empreintes à l'aide de Naya (remplie au ¾)
- Faire cuire 20 à 25 min
- Laisser refroidir avant de démouler



FAR BRETON

Ingédients :

- 130g de farine
- 100g de sucre
- 3 œufs
- 50cl de lait
- 400g de pruneaux

Préparation :

- Mélangez la farine, le sucre, les œufs et le lait.
- Étaler les pruneaux dans le fond du moule cubique puis ajoutez l'appareil dessus.
- Enfourner pour 35 minutes à 220 degrés.



MOELLEUX FRAMBOISES CITRON CHOCOLAT BLANC

Ingédients :

- 3 gros œufs
- 150 g de sucre
- 120 g de beurre doux, fondu
- 125 g de yaourt grec à 3,5 % de matière grasse
- Le jus de 1 jus de citron
- Le zeste d'1 citron
- 180 g de farine
- 1 c. à soupe de levure chimique
- 125 g de framboises
- 150 g de confiture de framboises
- 200 g de chocolat blanc,

Préparation :

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine et la levure chimique.
- Ajoutez les œufs, le beurre fondu, le yaourt grec, le jus de citron et les zestes de citron. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Versez la moitié de la pâte dans le moule.
- Répartissez les framboises sur la pâte, puis ajoutez la confiture de framboises.
- Recouvrez avec le reste de la préparation.
- Enfournez pendant environ 35 minutes à 180 °C.
- Laissez complètement refroidir avant de démouler.
- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie, puis répartissez-le dans le fond du moule.
- Déposez délicatement le gâteau par-dessus le chocolat blanc.
- Placez au réfrigérateur pendant environ 1 h 30, afin que le chocolat blanc fige correctement.
- Démoulez délicatement... et c'est prêt !



TARTE EXOTIQUE

Ingrédients :

Biscuits financiers crème mascarpone et mangue/ passion

- Biscuits financiers :
- 50 grammes de farine
- 4 blancs d'oeufs
- 100 grammes de sucre
- 75 grammes de beurre
- 50 grammes de poudre d'amande

Crème mascarpone :

- 250 grammes de mascarpone
- 50 grammes de sucre glace
- Vanille

Les fruits :

- 1 mangue et 2 fruits de la passion
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Préchauffer le four à 200 degrés.
- Dans un saladier, mélanger le sucre, la farine, la poudre d'amande
- Monter les blancs en neige et verser sur la préparation précédente.
- Faire fondre le beurre et ajouter à la préparation.
- Verser dans le moule renversé et enfourner 20 minutes.
- Fouettez le mascarpone avec le sucre glace et la vanille.
- Avec une poche à douille, pocher la crème sur le biscuit financier
- Couper la mangue en petits cubes. Les positionner sur la crème.
- Verser les 2 fruits de la passion dessus ainsi qu'un sachet de sucre vanillé.
- Mettre au froid avant de servir.



MOELLEUX CHOCO COURGETTE SANS GLUTEN SANS LACTOSE

Ingédients :

- Une courgette rappée
- 200g de chocolat noir
- 20g poudre de cacao
- 30g farine de riz
- 30g sucre roux
- 3 oeufs

Préparation :

- Préchauffez le four à 180
- Épluchez et râpez finement la courgette
- Montez les blancs en neige et réserver.
- Faire fondre 130g de chocolat noir
- Mélangez courgette, jaune d'oeufs, farine de riz, poudre de cacao, sucre puis incorporez délicatement chocolat fondu et blanc en neige
- Versez dans le moule cubique et enfourner 30min à 180
- Faire fondre le restant de chocolat et nappez joliment le gâteau
- Placez au frais et savourez.



FONDANT AUX POIRES

Ingédients :

- 175 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 12 cl de lait
- 4 à 5 poires
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation :

- Dans un saladier, mettre le sucre, les œufs et le sel. Fouettez le mélange jusqu'à ce que la préparation mousse et fasse un ruban.
- Incorporez la farine et la levure chimique puis délayez la pâte avec le lait.
- Pelez les poires, puis coupez-les en petits morceaux. Faites-les revenir à feu doux avec le sucre vanillé.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez les morceaux de poires avec le mélange précédent.
- Vous pouvez ajouter une touche de chocolat fondu sur le fond du moule et au-dessus de la pâte pour les gourmands.
- Versez la préparation dans le moule CubiCube, enfournez et faites cuire environ 50 minutes.



MUFFIN AMERICAIN XXL COEUR COULANT

Ingédients :

- Pour le cœur coulant :
- 12 grosses c. à café de pâte à tartiner
- Pour la pâte :
- 380 g de farine
- 180 g de sucre
- 16 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 250 g de lait fermenté (Kéfir)
- 120 g de beurre
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 180 g de grosses pépites ou chunks de chocolat

Préparation :

- Préparer les cœurs coulants
- Déposer 12 grosses cuillères à café de pâte à tartiner sur du papier cuisson. Placer au congélateur 30 minutes minimum.
- Préparer la pâte
- Faire fondre les 120 g de beurre puis laisser légèrement tiédir.
- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique et le sel.
- Dans un autre récipient, fouetter les œufs, le lait fermenté, le beurre fondu et la vanille.
- Verser les ingrédients liquides sur les ingrédients secs et mélanger rapidement, juste assez pour obtenir une pâte homogène.
- Ne pas trop travailler la pâte ! C'est l'un des secrets pour obtenir de beaux muffins bien hauts et moelleux. 😊
- Ajouter 150 g de pépites de chocolat et mélanger délicatement. Garder les 30 g restants pour le dessus.
- Préchauffer le four à 220°C.
- Cuire 8 minutes à 220°C Puis, sans ouvrir le four, baisser à 180°C et



INVISIBLE POMMES

Ingrédients :

- 20 gramme(s) beurre
- 100 g de lait
- 70 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 c.à.c de arôme vanille
- 6 pommes
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs

Préparation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Poser le moule tablette sur votre grille perforée.
- Dans un cul de poule, mettre les œufs et le sucre en poudre puis mélanger.
- Ajouter le lait, le beurre fond et la vanille, mélanger puis incorporer la farine et la levure.
- Éplucher les pommes, les couper en 2, les évider puis avec la mandoline, couper les en fines tranches et les incorporer au fur et à mesure de la préparation.
- Mélanger très délicatement avec une spatule pour ne pas abîmer les tranches de pommes.
- Transvaser le contenu du cul de poule dans votre empreinte et lisser avec la spatule pour que ça soit bien régulier.
- Mettre dans le four pendant 35 min à 200°C
- Laisser tiédir avant de démouler et si vous le souhaitez, saupoudrer de sucre glace.



MOELLEUX AMANDE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 75g de beurre fondu
- 3 œufs
- 120g de sucre
- 30g de farine
- 120g de poudre d'amandes
- 1 cac de levure chimique
- pépites de chocolats

Préparation :

- préchauffer le four à 180*
- Mélanger l'ensemble des ingrédients
- Une fois la pâte dans les empreintes ajouter les pépites de chocolats sur le dessus
- Cuire 20 min



BANANA BREAD

Ingédients :

- 150g de beurre
- 90g de sucre
- 2 oeufs
- 300g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 cc de sel
- 3 bananes bien mûres
- 150g de lait
- 125g pépites chocolat

Préparation :

- Prechauffer le four a 160 degrés Mélanger le beurre + le sucre ensemble
- Ajouter farine + œufs + levure + sel et mélanger
- Écraser bananes + lait et rajouter a la préparation
- Rajouter pépites de chocolat
- Transvaser dans le moule
- Enfourner pendant 30 min



LANGUE DE CHAT

Ingrédients :

- 135g de blanc d'œufs
- 100g de farine
- 125g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- Extrait de vanille
- 150g de mascarpone

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger la mascarpone avec le sucre et sucre vanillé.
- Ajouter la farine au mélange pour obtenir une pâte homogène.
- Monter les blancs d'œufs puis les ajouter à la préparation.
- A l'aide de la poche a douille former la forme que vous souhaitez pour vos langues de chats.
- Faire cuire pendant 10-15 minutes.
- Laisser refroidir puis mettre dans une boîte à biscuit.
- Si vous voulez que vos langues de chats soit courber les mettre sur une rouleau à pâtisserie lors de la fin de cuisson et attendre le refroidissement complet.



LES MOELLEUX À LA MIRABELLE

Ingédients :

- 60g de beurre
- 500 g de mirabelles
- 120 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 ml de lait d'amande
- 2 œufs

Préparation :

- Préparer les mirabelles en les nettoyants et dénoyantant.
- Faire fondre le beurre, dans un saladier mélanger les oeufs, le sucre et le sucre vanille jusqu'à obtenir un mélange moussieux.
- Incorporer la farine en tamisant
- Verser le beurre fondu et le lait d'amandes en mélangeant entre chaque ajout.
- Terminer par le sachet de levure.
- Disposer les mirabelles dans le moule et recouvrir de la préparation.
- Enfourner pour 35-40 minutes à 180°C



MOELLEUX ANANAS, COCO ET CHOCOLAT

Ingédients :

- 120 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 180 g de farine
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 60 g de noix de coco râpée
- 120 g d'ananas au sirop, coupé en petits morceaux
- 50g d'eclats de caramel beurre salé salindou

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C, préparer le moule Nina Metayer sur une plaque de cuisson.
- Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- Mélanger le beurre fondu avec le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter l'œuf et mélanger.
- Incorporer la farine, la levure et le sel.
- Ajouter la noix de coco râpée.
- Couper l'ananas en petits morceaux. Les incorporer à la pâte.
- Ajouter le sirop d'ananas, puis les éclats de caramel
- Mélanger délicatement.
- Répartir la pâte dans les empreintes du moule
- Cuire 15/20 minutes à 180°C. Les bords doivent être légèrement dorés et le centre encore moelleux.
- Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.



MOELLEUX CHOCO SANS GLUTEN SANS LACTOSE

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 50 g de sirop d'agave
- 200 g de crème de coco
- 60 g de poudre d'amande
- 40 g de maizena
- 1 sachet de levure
- 70 g de pépites de chocolat noir
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Dans le bol micro onde, faire fondre 200 g de chocolat noir.
- Dans un saladier, mélanger 3 oeufs et 50 g de sirop d'agave.
- Ajouter 200 g de crème de coco au chocolat noir fondu.
- Verser le mélange dans le saladier.
- Ajouter 40 g de maizena et 60 g de poudre d'amande.
- Ajouter 1 sachet de levure, 1 pincée de sel et 70 g de pépites de chocolat.
- Sur une plaque perforée, poser le moule moelleux cannelés.
- Cuire environ 5 min à 200° et 10 min à 180°



MUFFINS NUTELLA

Ingrédients :

- 2 œufs
- 220 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 150 g d'huile
- 240 g de lait
- 400 g de farine
- nutella

Préparation :

- Fouetter énergiquement 2 œufs et 220 g de sucre.
- Ajouter 150 g d'huile, 240 g de lait et 400 g de farine.
- Ajouter 1 sachet de levure.
- Sur une plaque perforée, poser le moule Nina.
- Remplir la moitié du moule avec la préparation.
- Mettre 1 c à café de Nutella au centre de la pâte.
- Recouvrir avec de la pâte.
- Cuire environ 35 min à 180°



MUFFINS MANGUE & VANILLE

Ingrédients :

- 1 mangue fraîche bien mûre
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre fondu
- 120 ml de lait
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Préchauffe le four à 180°C, préparer le muffin sur plaque de cuisson.
 - Épluche la mangue et couper-la en petits dés.
 - Fouette les œufs avec le sucre et le sucre vanillé.
 - Ajoute le beurre fondu, le lait et la vanille.
 - Incorpore la farine, la levure et le sel sans trop mélanger.
 - Ajoute délicatement les dés de mangue.
 - Répartis la pâte dans les empreintes à muffins en les remplissant aux $\frac{3}{4}$.
 - Enfourne environ 20 à 25 minutes.
 - Vérifie la cuisson avec la pointe d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
 - Petit plus gourmand : tu peux ajouter 50 g de noix de coco râpée dans la pâte.
- Mangue + coco, c'est vraiment délicieux !



SMILEY PÉPITES DE FRAISE

Ingrédients :

- 1 œuf
- 220 g de farine
- 130 g de sucre roux
- 120 g de pépites de fraises déshydratées GD
- 115 g de beurre mou
- 5 g d'arôme vanille
- 4 g de levure chimique

Préparation :

- Préchauffer le four à 180 °C. Poser le moule 24 Smiley OHRA de chez Guy Demarle sur la plaque de cuisson
- Dans un cul-de-poule, crémier le beurre avec le sucre. Ajouter l'œuf et l'arôme vanille, puis terminer par incorporer la farine et la levure chimique. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajouter les pépites de fraises déshydratées à la pâte et répartir la pâte dans les empreintes du moule en tassant bien.
- Enfourner 15 à 16 minutes. Démouler après refroidissement complet.



PETITS MOELLEUX CERISE & CHOCOLAT NOIR

Ingrédients :

- 120 g de beurre doux
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 80 g de chocolat noir
- 100 g de cerises au sirop, bien égouttées
- 1 cuillère à soupe de sirop de cerise

Préparation :

- Préchauffer le four à 180 °C. Poser le moule 24 Smiley OHRA de chez Guy Demarle sur la plaque de cuisson
- Dans un cul-de-poule, crémier le beurre avec le sucre. Ajouter l'œuf et l'arôme vanille, puis terminer par incorporer la farine et la levure chimique. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajouter les pépites de fraises déshydratées à la pâte et répartir la pâte dans les empreintes du moule en tassant bien.
- Enfourner 15 à 16 minutes. Démouler après refroidissement complet.



PETITS CAKES AMANDE PEPITE CHOCOLAT

Ingrédients :

- 100gr de beurre de doux
- 80gr de beurre salé
- 150g de sucre (moi j'ai mis sucre de coco et sucre complet de canne)
- 100 gr de farine
- 90gr de poudre d'amande
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure

Préparation :

- Allumer le four à 180°C
- Faire fondre le beurre
- Mettre de côté
- Blanchir les œufs avec le sucre.
- Puis y ajouter
- La farine et la poudre d'amande et le beurre
- Fouetter le tout
- Puis rajouter les pépites choco ou autre topping ^^
- Mettre dans le moule remplir au 2/3
- Enfourner 30mn à 180°C



MOELLEUX LITCHI, COCO ET CHOCOLAT

Ingrédients :

- 120 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 180 g de farine
- ½ sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 60 g de noix de coco râpée
- 120 g de litchis au sirop, coupé en petits morceaux
- 80 g de pépites de chocolat

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C, préparer le moule Nina Metayer sur une plaque de cuisson.
- Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.
- Mélanger le beurre fondu avec le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter l'œuf et mélanger.
- Incorporer la farine, la levure et le sel.
- Ajouter la noix de coco râpée.
- Couper les litchis en petits morceaux et bien les éponger. Les incorporer à la pâte.
- Ajouter le sirop de litchi, puis les pépites de chocolat. Mélanger délicatement.
- Répartir la pâte dans les empreintes du moule
- Cuire 15/20 minutes à 180°C. Les bords doivent être légèrement dorés et le centre encore moelleux.
- Laisser tiédir quelques minutes avant de démouler.



TOURTE AUX MYRTILLES

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 150gr de sucre
- 150 gr de beurre fondu
- 250 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 3 cuillères à soupe de rhum
- 130 à 150 gr de myrtilles

Préparation :

- Séparer les blancs des jaunes.
- Blanchir les jaunes avec le sucre.
- Ajouter le beurre fondu et le rhum puis incorporer la farine et la levure.
- Monter les blancs en neige.
- Mélanger les blancs en neige délicatement à la préparation précédente.
- Ajouter les myrtilles avec précaution.
- Verser la préparation dans le moule à brioche parisienne.
- Mettre au four pendant 40 à 45 minutes th 180 °C.



LE GÂTEAU À L'ORANGE

Ingrédients :

- 160 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 2 oranges (1 pour la pâte + 1 pour le sirop)
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de sucre glace.

Préparation :

- Four préchauffer à 180°
- Dans un bol, mélanger les oeufs entiers et le sucre, les blanchir au fouet, ajouter le jus d'une orange. Ajouter la farine, la levure et le beurre mou en morceaux, mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Mettre le moule couronne tressé sur une plaque. Le remplir de pâte , poser une toile de cuisson pour que le gâteau ne gonfle pas trop et enfourner 20min, retirer la toile et laisser cuire 5 minutes de plus. vérifier la cuisson et ajouter 2/3 min si nécessaire .
- Pendant la cuisson mélanger le jus de la deuxième orange avec le sucre glace dans le pichet verseur.
- Une fois le gâteau cuit, le retourner et démouler délicatement, puis le napper encore chaud du jus d'orange, doucement afin que le gâteau s'imbibe. Déguster une fois tiède ou froid.



TARTELETTES RENVERSÉES AU SUCRE DE COCO

Ingrédients :

- 280 g de farine
- 130 g de son d'avoine
- 150 g de beurre froid en dés
- $\frac{1}{2}$ c. à café de bicarbonate
- 70 g de sucre de fleur de coco
- 4 c. à soupe de lait

Préparation :

- Dans un bol, sabler la farine, le son d'avoine et le beurre du bout des doigts
- Ajouter le bicarbonate et le sucre, puis le lait.
- Former une pâte sans trop la travailler et réserver 20 min au frais.
- Foncer les moules à tartes renversées et cuire 15 min à 170°C.
- Laisser complètement refroidir avant de démouler
- Finition: garnir les fonds de tartes avec les nappages Guy Demarle au choix (fraise, framboise, gianduja, bueno, pistache, mangue, caramel beurre salé



CAKE VANILLE-GLAÇAGE ROCHER BLANC

Ingrédients :

Cake vanille:

- 170 g de beurre
- 150 g de farine
- 3 oeufs
- 150 g de sucre
- 2 c. à café de sucre vanillé
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 pincée de sel
- 1 gousse de vanille

Glaçage Rocher au chocolat blanc:

- 35 g de noisettes torréfiées
- 35 g d'amandes
- 450g de chocolat blanc
- 50 g d'huile neutre (pépins de raisin)



CAKE VANILLE-GLAÇAGE ROCHER BLANC

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante)
- Fouetter les oeuf avec le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter le beurre fondu, la farine, la levure et le sel
- Ajouter les graines de vanille
- Verser dans le moule à cake et cuire 40 min puis laisser refroidir.
- Pour le glaçage: hacher les noisettes avec les amandes dans le Tornado.
- Faites fondre le chocolat blanc doucement au bain-marie. Ajouter l'huile neutre puis les fruits secs. Laisser tiédir pour que le glaçage épaississe légèrement.
- Poser le cake sur une grille, verser le glaçage dessus et récupérer l'excédent si besoin et mettre au frigidaire environ 45 min pour faire figer.



COOKIES

Ingrédients :

- 130 g de farine
- $\frac{1}{2}$ c à café de levure
- 65 g de beurre mou en morceaux
- 75 g de sucre roux
- $\frac{1}{2}$ sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf
- 50 g de pépites de chocolat

Préparation :

- Dans le cul-de-poule, mélanger la farine, la levure chimique et le beurre mou.
- Travailler le mélange du bout des doigts (ou à la spatule) jusqu'à obtenir une texture sablée homogène.
- Ajouter le sucre roux et le sucre vanillé.
- Mélanger brièvement à la spatule pour bien répartir les sucres.
- Ajouter l'œuf et mélanger énergiquement à la spatule jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et homogène.
- Incorporer les pépites de chocolat et mélanger doucement.
- À l'aide de la cuillère portionneuse (ou de deux cuillères à soupe), former des boules d'environ 40 g et les déposer sur la toile de cuisson rigide en les espaçant bien.
- Placer la plaque au réfrigérateur pendant 20 minutes.
- Enfourner pour 15 minutes à 180 °C.
- Laisser refroidir quelques minutes sur la toile de cuisson avant de manipuler les cookies (ils durcissent en refroidissant).



CLAFOUTIS MIRABELLE

Ingédients :

- 30 cl Lait d'amandes
- 300 à 500 g de Mirabelles non dénoyautées
- 3 oeufs
- 50 g de Sucre de canne blond
- 45 g de Farine T65
- 1 pincée de Sel
- 30 g de Poudre d'amandes

Préparation :

- Laver les mirabelles. Presser une poignée de fruits entre deux planches à découper pour les écraser légèrement et les dénoyauter plus rapidement. Répéter l'opération pour les dénoyauter toutes.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Casser les œufs dans un saladier et ajouter un chaudron Drago de sucre. Mélanger.
- Ajouter un chaudron Misty de farine, une pincée de sel et un chaudron Misty de poudre d'amandes. Bien mélanger.
- Verser un chaudron Alfi et un chaudron Drago de lait d'amandes pour délayer la pâte.
- Déposer 3 chaudrons Alfi de mirabelles dénoyautées dans le moule Cubicube.
- Recouvrir avec la pâte et enfourner pour 35 minutes.
- Attendre quelques minutes avant de démouler et servir tiède ou froid.



LAPINS POMMES AMANDES

Ingédients :

- 5 à 6 pommes (environ 800 g)
- 2 œufs
- 60 g de farine de blé
- 60 g de sucre
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 100 ml de lait entier
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 100g d'amandes effilées

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher les pommes, retirer les pépins puis les couper en fines lamelles.
- Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre.
- Ajouter la farine et la levure chimique, puis mélanger.
- Verser progressivement le lait et l'huile tout en mélangeant jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajouter les lamelles de pommes et mélanger délicatement afin de bien les enrober de pâte.
- Verser la préparation dans le moule et répartir les pommes uniformément et saupoudrer d'amandes effilées.
- Enfourner pendant 30 minutes à 180°C.
- Laisser tiédir avant de démouler. 🍎✨



MANDISES AU NUTELLA

Ingédients :

- 100 g de beurre
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 1 yaourt nature
- 250 g de farine
- 100 ml de lait
- 5 g de levure chimique
- Arôme vanille
- 150 g de pépites de chocolat
- 6 c. à café de Nutella

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients sauf le Nutella jusqu'à obtenir une préparation homogène.
- Répartir la pâte dans les empreintes du moule.
- Enfourner pendant 25 minutes à 180°C.
- À la sortie du four, laisser légèrement refroidir.
- Mettre le Nutella dans une poche à douille, puis remplir généreusement les creux des mandises avec le Nutella.
- Déguster encore légèrement tiède... 😊🍪



FINANCIER AU CHOCOLAT

Ingrédients :

- 3 blancs d'œufs
- 80 g de beurre
- 70 g de sucre glace
- 50 g de poudre de noisettes
- 30 g de farine
- 15 g de cacao non sucré
- 1 pincée de sel
- 50 g de chocolat noir
- 1/2 c. à café de vanille
- 30 g de noisettes concassées

Préparation :

- Préchauffe le four à 180°C chaleur tournante.
- Dépose le moule charlotte sur la plaque perforée
- Fais fondre le beurre dans une casserole jusqu'à obtenir un beurre noisette : il doit légèrement colorer et sentir la noisette. Laisse tiédir.
- Dans un saladier, mélange le sucre glace, la poudre de noisettes, la farine, le cacao et le sel.
- Ajoute les blancs d'œufs non montés et mélange simplement au fouet.
- Fais fondre le chocolat puis incorpore-le à la préparation.
- Ajoute le beurre noisette tiédi et la vanille. Mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajoute les noisettes concassées.
- verse dans le moule charlotte
- Enfourne 20 à 25 minutes à 180°C. La pointe d'un couteau doit ressortir avec quelques petites miettes, sans être complètement sèche.
- Laisse tiédir quelques minutes avant de démouler



GÂTEAU AUX POMMES CARAMÉLISÉES, CRUMBLE & CARAMEL BEURRE SALÉ 1/2

Ingédients :

- Pour le gâteau au yaourt :
- 1 pot de yaourt nature de 125 g
- 2 pots de sucre
- 3 œufs
- 3 pots de farine
- ½ pot d'huile
- 1 petit sachet de levure chimique
- Pour les pommes caramélisées :
- 300 g de pommes
- 40 g de beurre
- 30 g de sucre cassonade
- Un peu de cannelle (optionnel)
- Pour le crumble :
- 90 g de farine
- 75 g de sucre cassonade
- 80 g de beurre froid
- Les graines d'1 gousse de vanille
- Nappage caramel beurre salé
- Pour le crumble :
- 90 g de farine
- 75 g de sucre cassonade
- 80 g de beurre froid
- Les graines d'1 gousse de vanille
- Nappage caramel beurre salé



GÂTEAU AUX POMMES CARAMÉLISÉES, CRUMBLE & CARMEL BEURRE SALÉ 2/2

Préparation :

- Préparer les pommes caramélisées : éplucher et couper les pommes en morceaux. Les faire revenir avec le beurre, le sucre cassonade et un peu de cannelle jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes. Laisser refroidir.
- Préparer le gâteau au yaourt : mélanger le yaourt, le sucre et les œufs. Ajouter la farine et la levure, puis terminer par l'huile. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Préparer le crumble : mélanger la farine et le sucre cassonade. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux et les graines de vanille. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Verser la pâte à gâteau dans votre moule. Ajouter la moitié des pommes caramélisées et mélanger légèrement.
- Ajouter une couche de crumble, puis le reste des pommes et terminer par une généreuse couche de crumble.
- Enfourner à 180 °C pendant environ 25 minutes, en surveillant la cuisson. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche.
- À la sortie du four, laisser légèrement refroidir le gâteau puis insérer la nappage caramel à l'aide d'une poche à douille dans votre gâteau. Et surtout, à déguster encore tiède... c'est là qu'il est vraiment une pépite !

