

Venez découvrir les délices que
L'heure du goûter vous propose pour
une pause-collation bien méritée par
un bel après-midi.

Nous vous offrons une sélection
riche en bouchées sucrées ou salées
que vous pourrez même présenter
comme hors d'œuvre. *L'heure du
goûter* pour des bouchées dont vous
ne ferez qu'une bouchée !

KÖNEMANN

Anne Wilson

L'heure du
goûter
Bouchées salées et sucrées

ISBN 3-89508-305-4



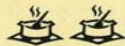
9 783895 083051

Précisions utiles

Très facile



Facile



Difficile



Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiquées

Tasse/Bol	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Copyright © Murdoch Books 1994

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060, Australie

Titre original : Teatime treats

© 1997 pour l'édition française

KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH

Bonner Str. 126

D-50968 Cologne

Traduction : Ricardo Larrivé, Brigitte Coutu

Adaptation française : Michèle Schreyer, Roxanne Camporeale, Cologne

Mise en page : Atelier Lauriot PRÉVOST, Paris

Flashage : Divis, Cologne

Chef de Fabrication : Detlev Schaper

Impression et reliure : Miracle Printing Co., Ltd.

Imprimé à Hong Kong, Chine

ISBN 3-89508-305-4

10 9 8 7 6

L'heure du gôûter

Bouchées salées et sucrées



KÖNEMANN

Des gâteries sans chichi

Suscitez l'admiration de vos invités avec ces gâteries simples à préparer, gâteaux, scones et pains vite faits, que vous pourrez servir pour le goûter ou pour le dessert. Certaines se servent même au petit déjeuner.

Brioche aux fruits secs

Préparation : 20 minutes +
1 heure 20 de repos
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 24 brioches



1 paquet de levure sèche
1 cuil. à café de sucre
1 cuil. à soupe de farine
à pâtisserie
125 ml de lait, chaud
300 g de farine à pâtisserie,
tamisée
125 g de beurre en morceaux
1 cuil. à soupe de sucre
1/2 cuil. à café d'épices
mêlées
1 œuf, légèrement battu
2 cuil. à café zeste de citron
râpé
60 g de beurre
50 g de cassonade
150 g de fruits confits
mêlés
1/2 cuil. à café d'épices
mêlées

Garniture

1 cuil. à soupe de lait
2 cuil. à soupe de sucre

1. Tapiser de papier sulfurisé un moule de 33 x 23 cm. Dans un bol, mélanger la levure, le sucre et la farine. Ajouter le lait petit à petit et mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser reposer 10 minutes dans un endroit chaud.

2. Dans le bol du mixeur, déposer la farine, le beurre, le sucre et les épices. Actionner jusqu'à ce que ce soit fin et granuleux. Ajouter l'œuf, le zeste de citron et le mélange de levure. Actionner jusqu'à ce que le mélange forme presque une boule.

3. Pétrir sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Former une boule. Déposer la boule dans un récipient légèrement huilé. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser reposer 1 heure, dans

Brioche aux fruits secs (en bas)
et gâteau au chocolat (en haut, recette page 4)



un endroit chaud. Pétrir de nouveau 2 minutes ou jusqu'à ce que ce soit lisse.

4. Préchauffer le four à 200 °C. Dans un bol, battre le beurre en crème avec la cassonade. Abaisser la pâte en un rectangle de 40 x 35 cm. Étendre le mélange de beurre jusqu'à 2 cm du bord. Saupoudrer des fruits confits et des épices mélangées.

5. Rouler la pâte sur la longueur. À l'aide d'un couteau tranchant, couper le rouleau en 24 tranches. Disposer les tranches séparément sur la plaque. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser reposer 10 minutes dans un endroit chaud, ou jusqu'à ce que les tranches soient gonflées.

6. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que les brioches soient dorées. Retirer du four et badigeonner généreusement de la garniture. Déposer sur une grille et laisser refroidir.

7. Garniture
Dans une casserole, faire chauffer le lait et le sucre. Retirer du feu juste avant l'ébullition.

Gâteau au chocolat

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 8 à 10 personnes



350 g de sucre
1/2 l d'eau
250 g de beurre doux
50 g de cacao
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
350 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à soupe de levure chimique
1 pincée de sel
4 œufs, légèrement battus

Crème au beurre
85 g de sucre
125 ml d'eau
250 g de beurre doux

Glaçage au chocolat
90 g de chocolat noir, haché
15 g de beurre doux
60 g de chocolat blanc, haché

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer deux moules ronds de 23 cm peu profonds. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.
2. Dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau, le beurre, le cacao et le bicarbonate de soude. Cuire à feu doux en remuant jusqu'à ébullition du mélange. Réduire le feu et laisser mijoter 3 minutes. Transférer le mélange dans un bol et laisser tiédir.

3. Tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Incorporer au mélange précédent avec les œufs. Battre à la cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé. Verser dans les moules. Égaliser la surface. Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte sèche. Laisser refroidir 3 minutes avant de démouler les gâteaux sur une grille pour laisser refroidir.

4. Garniture
Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau. Cuire à feu doux en remuant sans arrêt jusqu'à ébullition. Retirer du feu et laisser tiédir. Dans un bol, battre le beurre en crème. Y verser lentement le sirop refroidi en battant sans arrêt pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et lustré.
5. Déposer un gâteau dans une assiette de service. Étendre la garniture. Déposer l'autre gâteau. Napper le dessus du gâteau avec le glaçage au chocolat.

6. Glaçage au chocolat
Dans une casserole, faire fondre le chocolat noir et le beurre. Étendre sur le dessus du gâteau. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes. Déposer dans une poche à pâtisserie et décorer le gâteau.



Gâteau à café viennois

Gâteau à café viennois

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 8 personnes



1 œuf
80 g de sucre
125 ml de lait
125 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à café de levure chimique
125 g de beurre, fondu

Garniture à la cassonade
125 g de farine
4 cuil. à soupe de cassonade
60 g de beurre en morceaux

Garniture
2 cuil. à soupe de beurre, fondu
1 cuil. à café de cannelle
1 cuil. à café de sucre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 18 cm de profondeur.
2. Dans une terrine, battre l'œuf au batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit pâle et

épais. Ajouter le sucre petit à petit en battant sans arrêt. Battre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et lustré.
3. Ajouter le lait. Tamiser la farine et la levure chimique. Incorporer au mélange précédent, avec le beurre fondu.
4. Garniture à la cassonade
Dans un bol, tamiser la farine. Ajouter la cassonade. Y introduire le beurre en petits morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux.
5. Verser la moitié du



mélange à gâteau dans le moule. Saupoudrer de garniture à la cassonade. Verser le reste du mélange à gâteau. Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau en ressorte sèche. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

6. Garniture
Badigeonner le gâteau du beurre fondu et saupoudrer du mélange de cannelle et de sucre.

Muffins aux airelles

*Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 12 muffins*



300 g de farine à pâtisserie
2 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
125 g de sucre
4 cuil. à soupe de noix hachées
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé finement
1 œuf, légèrement battu
250 ml de lait
6 cuil. à soupe de beurre fondu
125 ml de sauce aux airelles

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 12 moules à muffins de grosseur moyenne. Dans une terrine, tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter le sucre, les noix et le zeste d'orange. Mélanger. Faire un puits au centre.
2. Dans un bol, mélanger l'œuf, le lait et le beurre fondu. Verser au centre des ingrédients secs. Mélanger à la cuillère de bois. Ne pas trop remuer.
3. Déposer la moitié du mélange dans les moules préparés. Garnir chaque muffin de sauce aux airelles. Déposer le reste du mélange sur la sauce aux airelles.
4. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Bouchées aux noisettes

*Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 16 bouchées*



300 g de farine à pâtisserie
2 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
80 g de sucre
125 g de beurre
125 ml de lait
4 cuil. à soupe de crème fraîche
60 g de beurre supplémentaire, mou
5 cuil. à soupe de cassonade, tassée
50 g de noisettes hachées

Glaçage au caramel
3 cuil. à soupe de beurre mou
4 cuil. à soupe de cassonade, tassée
1 cuil. à soupe de lait
100 g de sucre glace, tamisé

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer un moule carré de 23 cm peu profond. Dans une terrine, tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter le sucre et le beurre. Introduire le beurre en petits morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter le lait et la crème fraîche. Remuer à la cuillère de bois jusqu'à ce que les ingrédients soient à peine mélangés et presque lisses.
2. Pétrir sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce que ce soit lisse. Abaisser la pâte en un rectangle de 40 x 30 cm. Dans un bol,



Muffins aux airelles (en haut) et bouchées aux noisettes (en bas)

mélanger le beurre supplémentaire, la cassonade et les noisettes. Émietter sur la pâte.

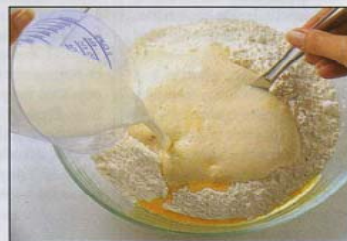
3. Rouler la pâte à partir du côté le plus long. Couper en 16 tranches égales. Déposer les tranches dans le moule préparé. Cuire au four 25 minutes. Déposer sur une grille, le côté bombé vers le haut, et laisser refroidir.

4. Glaçage au caramel
Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter

la cassonade et le lait. Cuire à feu doux en remuant jusqu'à l'apparition de bulles. Ajouter le sucre glace tamisé et poursuivre la cuisson en remuant jusqu'à ce que ce soit lisse. Étendre le glaçage sur les tranches pendant qu'elles sont encore chaudes. Laisser refroidir. Saupoudrer de noisettes hachées, si désiré.



1. Laisser reposer le mélange de levure 10 minutes dans un endroit chaud.



2. Mélanger le lait, l'œuf, le beurre fondu et le mélange de levure avec un couteau.

Muffins anglais

Préparation :
20 minutes +
1 heure 40 de repos
Temps de cuisson : 16 minutes
Pour 15 muffins



1 paquet de levure
1/2 cuil. à café de sucre
1 cuil. à café de farine
4 cuil. à soupe d'eau chaude
500 de farine
1 cuil. à café de sel
325 ml de lait tiède
1 œuf, légèrement battu
2 cuil. à soupe de beurre fondu

1. Saupoudrer légèrement de farine deux grandes plaques. Dans une terrine, mélanger la levure, le sucre, la farine et l'eau jusqu'à ce que ce soit lisse. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser reposer 10 minutes dans un endroit chaud. Dans un saladier, tamiser la farine et le sel.
2. Faire un puits au centre des ingrédients secs. Ajouter le

lait, l'œuf, le beurre fondu et le mélange de levure. Mélanger avec un couteau jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

3. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir environ 2 minutes, jusqu'à ce que ce soit lisse. Former une boule et la déposer dans un récipient légèrement huilé. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser reposer 1 heure 30 dans un endroit chaud, ou jusqu'à ce que ce soit bien levé.

4. Préchauffer le four à 200 °C. Pétrir la pâte 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur. Y découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 7,5 cm ou d'un verre de même dimension. Déposer les cercles de pâte sur les plaques préparées. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser reposer 10 minutes, dans un endroit chaud.

5. Cuire au four 8 minutes. Retourner pour cuire 8 minutes de l'autre côté.

Muffins anglais



3. Former une boule et la déposer dans une terrine légèrement huilée.



4. Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur pour y déposer les cercles.

Quatre-quarts à la crème fraîche

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 8 personnes



100 g de beurre doux
100 g de sucre
2 œufs
1/2 cuil. à café d'essence
de vanille
150 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à café de levure
chimique
1 pincée de sel
125 ml de crème fraîche

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 20 cm, profond. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.
2. Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter l'essence de vanille et mélanger.
3. Tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Incorporer en pliant au mélange précédent avec la crème fraîche.
4. Verser dans le moule et égaliser la surface. Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau en ressorte sèche. Démouler sur une grille et laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.

L'HEURE DU GOÛTER

Frous-frous à la crème

Préparation : 30 minutes +
1 heure 15 de repos
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 12 frous-frous



450 g de farine à pâtisserie,
tamisée
4 cuil. à soupe de sucre
1 pincée de sel
325 ml de lait, chaud
4 cuil. à soupe de beurre, fondu
1 paquet de levure
310 ml de crème
1 cuil. à soupe de sucre glace
125 g de confiture au choix
2 cuil. à soupe de sucre glace
supplémentaire

1. Tapisser de papier sulfurisé le fond d'une plaque de 32 x 28 cm et beurrer le papier. Saupoudrer légèrement de farine. Secouer pour enlever l'excès.
2. Dans le bol du mixeur, déposer la farine, le sucre et le sel. Dans un bol, mélanger le lait et le beurre fondu. Saupoudrer de levure. Mélanger pour bien la dissoudre. Verser le mélange de levure sur les ingrédients secs.
3. À l'aide de la marche intermittente, actionner jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et lisse. Déposer la pâte dans une terrine légèrement huilée. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser lever 1 heure dans un endroit chaud.

4. Pétrir la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce que ce soit lisse. Diviser la pâte en 12 parts. Pétrir une part à la fois pendant 30 secondes et former une boule.
5. Préchauffer le four à 220 °C. Déposer les boules de pâte sur la plaque préparée, sans qu'elles ne se touchent. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser lever 15 minutes dans un endroit chaud. Cuire au four 20 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de les déposer sur une grille pour laisser refroidir.
6. Couper les boules en partant du haut jusqu'au centre avec un couteau dentelé. Dans un bol, battre la crème et le sucre glace. Fourrer les boules de crème et de confiture. Saupoudrer de sucre glace juste avant de servir.

Note :
Fourrez les boules de pâte juste avant de les servir.

Frous-frous à la crème (en haut)
et quatre-quarts à la crème fraîche (en bas)

LES GÂTERIES



Tartelettes à l'ananas

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 4 minutes
Pour 25 tartelettes



125 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
5 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à café de zeste de citron râpé finement
1 œuf, légèrement battu
125 ml de lait
5 cuil. à soupe d'ananas broyés, égouttés, réduits en purée
180 ml de crème fouettée

1. Dans une terrine, tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter le sucre et le zeste de citron. Mélanger et faire un puits au centre.
2. Dans un bol, mélanger l'œuf et le lait. Verser au centre des ingrédients secs. Mélanger à la cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit lisse.
3. Beurrer ou huiler le fond d'une poêle. Déposer 1 cuil. à café rase du mélange dans la poêle pour chaque tartelette. Cuire quelques tartelettes à la fois en laissant suffisamment d'espace entre chacune. Cuire 2 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce que le dessous soit doré. Retourner et poursuivre la cuisson de l'autre côté.
4. Retirer de la poêle. Garnir d'ananas et de crème fouettée.

Note :

Si la poêle est trop chaude ou trop beurrée, la surface des tartelettes sera inégale.



Gâteau aux cerises

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 35 à 40 minutes
Pour 8 personnes



1 bocal de griottes
1 cuil. à soupe de farine
125 ml du jus des cerises
250 g de farine à pâtisserie
2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
160 g de sucre
5 cuil. à soupe de noix de coco râpée
125 g de beurre en morceaux
1 œuf
180 ml de lait

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à cheminée de 23 cm.
2. Dans une casserole, faire chauffer à feu doux les cerises égouttées et la farine délayée dans le jus

de cerises réservé, jusqu'à ébullition et épaississement du mélange. Laisser refroidir.
3. Dans une terrine, tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter le sucre et la noix de coco. Y introduire le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Réserver 125 ml du mélange pour saupoudrer sur le gâteau.
4. Mélanger l'œuf et le lait et ajouter aux ingrédients secs et remuer jusqu'à ce que ce soit presque lisse. Déposer les 2/3 du mélange dans le moule. Égaliser la surface. Y déposer soigneusement le mélange de cerises refroidi. Déposer le reste de la pâte à gâteau. Saupoudrer de 125 g d'ingrédients secs réservés.
5. Cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau en ressorte sèche. Réserver 10 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Note :

Vous pouvez utiliser vos fruits en conserve préférés. Il suffit de respecter les proportions.

Gâteau aux cerises (en haut)
et tartelettes à l'ananas (en bas)



Roulé au chocolat et aux framboises

Préparation : 25 minutes

Temps de cuisson :

12 à 15 minutes

Pour 8 personnes



160 g de farine à pâtisserie

1/2 cuil. à café de levure chimique

1 pincée de sel

4 cuil. à soupe de cacao

3 œufs

85 g de sucre

4 cuil. à soupe de chocolat noir râpé

1 cuil. à soupe d'eau très chaude

310 ml de crème fouettée avec

2 cuil. à soupe de sucre

300 g de framboises surgelées, décongelées et égouttées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule de 30 x 25 x 2 cm. Tapisser le fond et deux côtés de papier sulfurisé et beurrer. Tamiser la farine, la levure chimique,

le sel et le cacao.

2. Dans un bol, battre les œufs au batteur électrique, jusqu'à ce qu'ils soient pâles. Ajouter le sucre petit à petit en battant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit pâle et lustré.

3. Incorporer le mélange de farine, le chocolat et l'eau. Étendre dans le moule et égaliser la surface. Cuire au four de 12 à 15 minutes.

4. Déposer un linge sec et humide sur la surface de travail. Démouler le gâteau sur le linge. Laisser reposer 2 minutes. Rouler le gâteau à l'aide du linge. Laisser refroidir. Dérouler le gâteau puis retirer le linge sec et le papier sulfurisé. Étendre la crème fouettée et les framboises. Rouler de nouveau. Couper les extrémités du gâteau roulé.

Roulé au chocolat et aux framboises



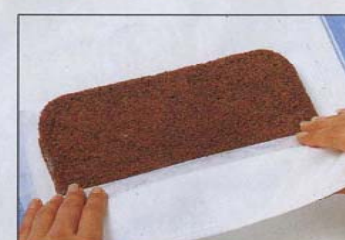
1. Tapisser le fond et deux bords de papier sulfurisé et beurrer.



2. Ajouter le sucre petit à petit en battant sans arrêt.



3. Incorporer délicatement le mélange de farine, de chocolat de cacao et d'eau.



4. Rouler le gâteau à l'aide d'un linge propre.





Gâteau aux figes et à l'orange

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 10
Pour 8 personnes



125 g de beurre mou
80 g de cassonade
80 ml de miel
3 œufs
70 g de figes fraîches ou
séchées hachées
2 cuil. à café de zeste d'orange
râpé finement
1 orange, pelée à vif et hachée
60 g de son d'avoine
125 g de farine à pâtisserie
1 cuil. à café de levure
chimique
1 pincée de sel
4 cuil. à soupe de lait

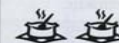
1. Préchauffer le four à 160 °C. Beurrer et tapisser de papier sulfurisé un moule rond de 20 cm profond. Dans une terrine, battre le beurre en crème avec la cassonade et le miel. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre.
2. Ajouter les figes, le zeste d'orange, les morceaux d'orange, le son d'avoine, les ingrédients secs tamisés ensemble (farine, levure chimique, sel) et le lait. Mélanger à la cuillère de bois.
3. Verser dans le moule. Égaliser la surface. Cuire au four 1 heure 10 jusqu'à ce qu'une lame de couteau en ressorte sèche. Laisser reposer

Gâteau aux noisettes et au café (en haut)
et gâteau aux figes et à l'orange (en bas)

le gâteau 5 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace.

Gâteau aux noisettes et au café

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 8 à 10 personnes



125 g de farine à pâtisserie
4 œufs
125 g de sucre
2 cuil. à café de café instantané
1 cuil. à soupe d'eau chaude
4 cuil. à soupe de noisettes moulues
1 pincée de cannelle
pour saupoudrer

Garniture

250 ml de crème
4 cuil. à soupe de sucre glace
1 cuil. à café de café instantané
1 cuil. à café d'eau chaude

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer deux moules ronds de 20 cm de diamètre peu profonds. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer. Tamiser la farine trois fois.
2. Dans un grand bol, battre les œufs et le sucre au batteur électrique, de 7 à 8 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais.
3. Incorporer délicatement le café dissous dans l'eau, les noisettes et la farine.

4. Étendre le mélange dans les moules. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux se rétractent dans le moule. Démouler sur une grille et laisser refroidir.
5. Garniture
Dans une terrine, battre la crème, le sucre et le café dissous dans l'eau au batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épais.
6. Étendre la garniture entre les deux gâteaux. Transférer le gâteau dans un plat de service. Saupoudrer de cannelle.

Gâteau aux fruits et aux noix

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
+ 15 minutes de repos
Pour 8 à 10 personnes



70 g de dattes hachées
2 cuil. à soupe de raisins secs
5 cuil. à soupe d'eau
5 cuil. à soupe de cassonade
45 g de beurre
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
70 g de noix hachées
4 cuil. à soupe de cerises confites hachées
1/2 cuil. à café de muscade moulue
1 œuf, légèrement battu
125 g de farine à pâtisserie
1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule cylindrique à trois dimensions d'une contenance de 1 litre ou un moule à cake de même contenance.
2. Dans une casserole, mélanger les dattes, les raisins secs, l'eau, la cassonade et le beurre. Cuire à feu doux en remuant jusqu'à ébullition. Retirer du feu et laisser tiédir. Ajouter le bicarbonate de soude et remuer.
3. Dans un bol, mélanger les noix, les cerises, la muscade, l'œuf et le mélange de dattes refroidi. Tamiser la farine,

la levure chimique et le sel. Ajouter au mélange précédent. Remuer à la cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé.
4. Verser dans le moule au choix. Pour le moule cylindrique, fermer hermétiquement. Cuire au four 45 minutes. Laisser reposer 15 minutes avant de démouler sur une grille et laisser refroidir.

CUISI-TRUC

Vous pouvez arroser les tranches de gâteau aux fruits et aux noix de fromage à la crème

Pain au citron et aux noix

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 10 à 12 personnes



150 g de farine
1 1/4 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
125 g de beurre doux en morceaux
125 g de sucre
2 œufs
5 cuil. à soupe de lait
70 g de noix hachées
1 cuil. à soupe de zeste de citron râpé

Pain au citron et aux noix (à gauche)
et gâteau aux fruits et aux noix (à droite)

Sirop au citron

4 cuil. à soupe de jus de citron
2 cuil. à soupe d'eau
80 g de sucre
50 g de beurre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à cake de 21 x 11 cm. Tapiser de papier sulfurisé, en laissant le papier dépasser sur deux côtés du moule.

Beurrer le papier.
2. Sirop au citron
Dans une casserole, faire chauffer le jus, l'eau, le sucre et le beurre à feu moyen, jusqu'à ébullition du mélange. Réduire le feu et laisser mijoter 3 minutes sans couvrir. Laisser refroidir.
3. Gâteau
Dans le bol du mixeur, mélanger la farine, la levure

chimique et le sel.
Y incorporer le beurre jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter le sucre et mélanger.
4. Ajouter les œufs et le lait. Battre jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé. Ajouter les noix et le zeste, battre rapidement. Verser dans le moule et égaliser la surface. Cuire au four 45 minutes ou

jusqu'à ce qu'une lame de couteau en ressorte sèche. Laisser le gâteau dans le moule. Verser le sirop refroidi sur le gâteau chaud et laisser refroidir dans le moule.



Scones au babeurre

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson :
10 à 12 minutes
Pour 12 scones



500 g de farine
2 cuil. à café de levure
chimique
1 pincée de sel
1 cuil. à soupe de sucre
60 g de beurre
180 ml de babeurre ou
125 ml de lait + 4 cuil. à
soupe de crème fraîche
Confiture et crème Chantilly
pour accompagner

1. Préchauffer le four à 180 °C. Saupoudrer de farine une grande plaque.
2. Dans un bol, tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter le sucre et le beurre.
3. Introduire le beurre en petits morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter le babeurre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.
4. Pétrir sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante. Abaisser à 1 cm d'épaisseur. Découper des cercles avec un emporte-pièce de 5 cm.
5. Déposer les cercles de pâte sur la plaque préparée. Cuire au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
6. Servir les scones chauds avec de la confiture et de la crème Chantilly.

Mini-crêpes

Préparation : 25 minutes +
1 heure 25 d'attente
Temps de cuisson : 6 minutes
Pour 12 à 14 mini-crêpes



450 g de farine
1 1/2 cuil. à café de
bicarbonate de soude
1 cuil. à soupe de sucre
1 œuf
250 ml de lait

1. Dans une terrine, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sucre. Faire un puits au centre et ajouter l'œuf et le lait. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
2. Dans une poêle légèrement beurrée, verser 2 cuil. à soupe de pâte à crêpe pour chaque crêpe. Cuire de 3 à 4 minutes à feu moyen, ou jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface.
3. Retourner les crêpes et cuire 30 secondes de l'autre côté. Retirer de la poêle. Servir avec du sirop d'érable, du beurre ou des confitures.

Génoise aux fruits des bois

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
+ 5 minutes de repos
Pour 8 à 10 personnes



100 g de farine à pâtisserie
3 œufs
5 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à soupe de beurre, fondu
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
2 cuil. à soupe de confiture de petits fruits rouges
150 ml de crème
1 cuil. à soupe de sucre glace
2 cuil. à soupe de sucre glace supplémentaire

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer deux moules de 20 cm de diamètre peu profonds. Tapisser le fond de papier sulfurisé et beurrer. Saupoudrer les moules de farine. Secouer pour enlever l'excès.
2. Tamiser la farine trois fois. Dans un bol, battre les œufs au batteur électrique pendant 2 minutes à vitesse élevée. Ajouter le sucre petit à petit en battant sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et lustré.
3. Incorporer le beurre fondu, l'essence de vanille et la farine. Verser également dans les deux moules. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau se rétracte dans le moule. Retirer du four. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur une grille et laisser refroidir.

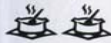


Scones au babeurre (à gauche), génoise aux fruits des bois (en haut) et mini-crêpes (en bas)

4. Étendre la confiture sur l'un des gâteaux. Fouetter la crème et le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Étendre la crème fouettée sur la confiture. Y déposer l'autre gâteau. Saupoudrer de sucre glace supplémentaire.

Gâteau à l'orange

Préparation : 45 minutes +
1 heure 5 de repos
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 8 personnes



250 g de farine à pâtisserie
1 sachet de levure sèche
5 cuil. à soupe de zestes
d'orange et de citron confits
4 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à café de zeste d'orange
râpé
5 cuil. à soupe de lait chaud
5 cuil. à soupe de jus d'orange
1 œuf, légèrement battu
2 cuil. à soupe de beurre, fondu

Garniture

1 cuil. à soupe d'eau
1 cuil. à café de sucre
1 cuil. à café de gélatine

1. Beurrer un moule de 23 cm de diamètre, profond. Dans une terrine, tamiser la farine. Ajouter la levure, les zestes confits, le sucre et le zeste d'orange. Bien mélanger. Faire un puits au centre.
2. Dans un bol, mélanger le lait, le jus d'orange, l'œuf et le beurre fondu. Verser au centre des ingrédients secs et mélanger à la cuillère de bois. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique. La pâte doit reprendre sa forme immédiatement après que l'on retire le doigt

introduit dans la pâte.

3. Déposer la pâte dans un récipient légèrement huilé. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser lever 45 minutes dans un endroit chaud.

4. Pétrir de nouveau la pâte environ 1 minute ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Déposer la pâte dans le moule. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser lever 20 minutes dans un endroit chaud.

5. Préchauffer le four à 180 °C. Couper la pâte en huit parts. Si la pâte se dégonfle, laisser reposer 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit regonflée.

6. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Déposer sur une grille.

7. Garniture
Dans un bol, mélanger l'eau, le sucre et la gélatine. Laisser gonfler. Déposer au-dessus d'un récipient rempli d'eau bouillante pour dissoudre. Badigeonner le gâteau pendant qu'il est encore chaud.

Couronne au citron et à la banane

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 8 personnes



200 g de farine à pâtisserie
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
90 g de beurre, mou
80 g de sucre
50 g de noix de coco râpée
Le zeste de 1 citron, râpé
finement

5 cuil. à soupe de jus de citron
2 œufs, légèrement battus
100 g de bananes mûres
écrasées

Glaçage

90 g de fromage à la crème
mou
45 g de beurre
5 cuil. à soupe de sucre glace
1 cuil. à café de zeste de citron
râpé

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à cheminée de 20 cm. Saupoudrer légèrement de farine. Secouer pour enlever

l'excès.

2. Dans un bol, tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter le beurre, le sucre, la noix de coco, les zestes, le jus de citron, les œufs et les bananes écrasées.

3. Battre 1 minute au batteur électrique à basse vitesse ou jusqu'à ce que les ingrédients soient à peine humectés. Battre 2 minutes à vitesse élevée ou jusqu'à ce que le volume ait augmenté.

4. Verser dans le moule. Égaliser la surface. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à

ce qu'une lame de couteau en ressorte sèche.

5. Laisser reposer 3 minutes avant de démouler le gâteau sur une grille.

6. Glaçage
Dans un bol, battre le fromage à la crème et le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter le sucre glace et les zestes en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.

7. Étendre le glaçage sur le gâteau refroidi. Décorer de tranches de banane



Couronne à l'orange et au citron (à gauche)
et gâteau à l'orange (à droite)

Gâteau à la mélasse et aux raisins

*Préparation : 15 minutes + 1 heure 50 de repos
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 8 personnes*



250 ml d'eau tiède
1 sachet de levure sèche
1 cuil. à café de sucre
250 g de farine complète
125 g de farine
2 cuil. à café de cannelle
70 g de raisins secs
2 cuil. à soupe de beurre fondu
3 cuil. à soupe de mélasse
1 cuil. à soupe de lait chaud

1. Beurrer un moule à cake.
2. Dans un bol, mélanger l'eau, la levure et le sucre. Laisser reposer 10 minutes dans un endroit chaud.
3. Dans un bol, tamiser les farines et la cannelle. Ajouter les raisins secs et mélanger. Faire un puits au centre. Ajouter le beurre fondu, la mélasse et le mélange de levure. Mélanger avec un couteau jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.
4. Pétrir la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce que ce soit lisse. Former une boule et la déposer dans un bol légèrement huilé. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser reposer 1 heure dans un endroit chaud.
5. Écraser la pâte avec le poing. Pétrir de nouveau 3 minutes ou jusqu'à ce que ce soit lisse.
6. Préchauffer le four

à 180 °C. Déposer la pâte dans le moule. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser lever 40 minutes dans un endroit chaud. Badigeonner de lait chaud. Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser reposer 3 minutes avant de démouler sur une grille pour laisser refroidir.

Note :

Ce gâteau est en fait un pain-gâteau et peut être servi avec du beurre. Il est meilleur le jour de sa cuisson. On peut le congeler pour une période maximale d'un mois.

Carrés au chocolat

*Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes + 30 minutes de réfrigération
Pour 24 carrés*



150 g de chocolat noir, haché
2 cuil. à soupe de liqueur de café
125 g de beurre
80 g de sucre
4 œufs, séparés
70 g de farine à pâtisserie
1/2 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel

Glaçage

180 g de chocolat noir, haché
125 g de beurre mou
1 cuil. à café de liqueur de café

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 30 x 20 cm.

Tapisser le fond et deux côtés de papier sulfurisé, puis beurrer.

2. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir et incorporer la liqueur de café.

3. Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs, un à un, sans cesser de battre. Tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Incorporer le chocolat au mélange de jaunes d'œufs. Incorporer les ingrédients secs tamisés.

4. Dans un bol, battre les blancs d'œufs en neige molle. Incorporer au mélange précédent.

5. Verser dans le moule. Cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau ressorte sèche. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler le gâteau sur une grille et laisser refroidir.

6. Glaçage

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Ajouter la liqueur de café. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laisser refroidir de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le glaçage soit assez épais pour l'étendre sur le gâteau. Glacer. Mettre au frais 30 minutes. Couper en carrés et servir.



Gâteau à la mélasse et aux raisins secs (à gauche et en haut) et carrés au chocolat (à droite)

Des bouchées sucrées

Vous découvrirez dans ce chapitre un choix de recettes qui vous mettront l'eau à la bouche : tartelettes à la vanille, éclairs au chocolat, madeleines, macarons... qui se servent en bouchées. Détail appréciable : toutes ces recettes peuvent être préparées à l'avance.

Pithiviers

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 6 à 8 personnes



2 abaisses de pâte feuilletée du commerce, décongelées
1 œuf, légèrement battu
1 cuil. à soupe de sucre glace

Garniture
90 g de beurre
110 g de sucre glace
2 jaunes d'œufs
150 g d'amandes moulues
2 cuil. à café d'essence d'amande

1. Préchauffer le four à 220 °C. Beurrer une grande plaque. À l'aide d'une assiette de 23 cm de diamètre, découper un cercle dans l'une des abaisses de pâte et un cercle de 25 cm dans l'autre abaisse. Déposer le plus petit cercle sur la plaque.

2. Garniture

Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre glace. Ajouter les jaunes d'œufs et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les amandes moulues et l'essence d'amande. Bien mélanger.

3. Étendre la garniture sur la pâte jusqu'à 2,5 cm du bord. Déposer l'autre cercle de pâte par-dessus. Presser légèrement pour fermer.

4. Marquer la pâte en huit parts, en prenant soin de ne pas couper jusqu'au fond. Décorer la bordure en incisant la pâte à intervalles réguliers.

5. Badigeonner du mélange d'œuf et de sucre glace. Cuire au four 20 minutes jusqu'à ce que ce soit gonflé et doré.

De haut en bas : petits fours à la noix de coco (recette p. 28), tartelettes aux fruits (recette page 28) et pithiviers



Tartelettes aux fruits

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

Pour 12 tartelettes



12 fonds de tartelettes surgelées

2 cuil. à soupe de préparation pour crème anglaise

3 cuil. à soupe de farine de maïs

5 cuil. à soupe de sucre

1 cuil. à café d'essence de vanille

2 jaunes d'œufs

300 ml de crème

150 ml de lait

12 à 15 fraises

12 myrtilles

Garniture

2 cuil. à soupe de jus d'orange

2 cuil. à café de gélatine

1 cuil. à soupe de confiture d'abricots

1. Préchauffer le four à 180 °C. Cuire les tartelettes au four selon les indications du fabricant. Laisser refroidir.

2. Dans un bol, fouetter la préparation pour crème anglaise, la farine, le sucre, l'essence de vanille et les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Dans une casserole, faire chauffer la crème et le lait. Retirer avant l'ébullition.

3. Ajouter le mélange de lait petit à petit au mélange de jaunes d'œufs, en fouettant sans arrêt. Cuire à feu doux pendant 8 minutes en remuant sans arrêt jusqu'à ébullition et épaississement.

Retirer du feu. Déposer une feuille de plastique directement à la surface de la crème et laisser refroidir.

4. Répartir la crème dans les fonds de tartelettes. Décorer de fruits.

Badigeonner généreusement de la garniture.

5. Garniture

Faire gonfler la gélatine dans le jus d'orange. Faire fondre le mélange de gélatine avec la confiture. Laisser tiédir.

Vous trouverez la préparation pour crème anglaise à côté des poudings et autres préparations sucrées au rayon épicerie de votre supermarché.

Petits fours à la noix de coco

Préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Pour 21 petits fours



125 g de beurre mou

125 g de sucre

2 œufs

1 cuil. à café d'essence de vanille

250 g de farine à pâtisserie

2 cuil. à café de levure chimique

1 pincée de sel

125 ml de lait

Glaçage au chocolat

500 g de sucre glace

4 cuil. à soupe de cacao

5 cuil. à soupe d'eau bouillante

1 cuil. à café de beurre mou

Quelques gouttes d'essence de vanille

500 g de noix de coco râpée

1. Préchauffer le four à 180 °C. Batre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre.

Ajouter l'essence de vanille.

2. Tamiser la farine, la levure chimique et le sel.

Incorporer délicatement au mélange précédent, en alternance avec le lait.

Verser dans un moule en verre de 28 x 18 cm beurré.

3. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau ressorte sèche. Laisser refroidir sur une grille.

4. Glaçage au chocolat

Dans un bol, tamiser le sucre glace et le cacao. Incorporer les autres ingrédients. Batre jusqu'à ce que ce soit lisse.

5. Couper en 21 morceaux.

Tremper chaque morceau de gâteau dans le glaçage au chocolat. Égoutter et rouler sans attendre dans la noix de coco râpée. Déposer sur une grille jusqu'à ce que ce soit ferme. Conserver dans un récipient hermétique.



Muffins aux bananes et aux raisins secs

Muffins aux bananes et aux raisins secs

Préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Pour 18 muffins



250 g de farine

2 cuil. à café de levure chimique

1 pincée de sel

100 g de son d'avoine

100 g de sucre

125 g de beurre fondu

250 ml de lait

2 œufs, légèrement battus

2 bananes de taille moyenne bien mûres écrasées

4 cuil. à soupe de raisins secs

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer 18 moules à muffins de grosseur moyenne. Dans un bol, tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter le son d'avoine et le sucre. Faire un puits au centre.

2. Dans un bol, mélanger le beurre fondu, le lait, les œufs, les bananes et les raisins secs. Ajouter au centre des ingrédients secs. Remuer à la cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé.

3. Déposer dans les moules jusqu'au 2/3. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que les muffins soient dorés. Déposer sur une grille pour laisser refroidir.

Cornets à la crème au café

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 8 cornets



375 g de pâte feuilletée du commerce, décongelée
1 blanc d'œuf, légèrement battu
1 cuil. à soupe de sucre
4 cuil. à soupe de confiture de fraises

Crème

125 g de lait en poudre
4 cuil. à soupe de sucre
4 cuil. à soupe de préparation pour crème anglaise
300 ml de lait
5 cuil. à soupe de crème

1. Préchauffer le four à 240 °C. Tapisser de papier sulfurisé deux grandes plaques. Beurrer huit moules en forme de cornet.
2. Abaisser la pâte à 0,25 cm d'épaisseur. Découper des bandes de 2,5 cm de large sur 30 à 35 cm de long environ.
3. Enrouler chaque bande autour d'un moule en forme de cornet. Badigeonner légèrement la pâte du blanc d'œuf battu et saupoudrer de sucre. Déposer sur les plaques préparées.
4. Cuire au four 20 minutes. Réduire la température du four à 200 °C et poursuivre la cuisson 10 minutes jusqu'à ce que les cornets soient dorés. Laisser refroidir 5 minutes sur les plaques. Démouler soigneusement



et laisser refroidir sur une grille.

5. Crème

Dans une casserole, mélanger le lait en poudre, le sucre et la préparation pour crème anglaise. Ajouter le lait petit à petit et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Cuire à feu doux 10 minutes en fouettant, jusqu'à ébullition et épaississement. Retirer du feu. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser refroidir. Batre le mélange refroidi et la crème 1 minute au batteur électrique à vitesse moyenne, jusqu'à ce qu'il soit épais et crémeux. Pour assembler le tout, déposer 1 cuil. à café de confiture dans le fond de chaque cornet. Fourrer les cornets de crème.

Rosettes viennoises

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 20 rosettes



80 g de beurre, mou
4 cuil. à soupe de crème fraîche
125 g de sucre glace
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
150 g de farine

1. Préchauffer le four à 180 °C. Déposer de petites coupelles en papier dans des petits moules à muffins. Dans un bol, battre le beurre, la crème fraîche, le sucre glace tamisé et l'essence de vanille au batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Incorporer la farine tamisée.
2. Déposer le mélange dans une poche à pâtisserie munie d'une douille en forme d'étoile. Remplir les coupelles en papier jusqu'au 2/3. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que les rosettes soient légèrement dorées.

Note :

On peut déposer un petit morceau de cerise confite sur le dessus de chaque rosette avant la cuisson.

Rosettes viennoises (en haut)
et cornets à la crème glacée au café (en bas)





1. Ajouter l'eau et remuer avec un couteau jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé.



2. Abaisser la pâte en un rectangle. Répéter l'opération (rabattre et tourner la pâte) 5 fois.

Palmiers glacés

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 25 palmiers



Pâte feuilletée maison
ou 500 g de pâte feuilletée
du commerce
250 g de farine
1 cuil. à café de levure
chimique
180 g de beurre froid
125 ml d'eau
1 cuil. à soupe de sucre

Glaçage

200 g de sucre glace
2 cuil. à soupe de beurre fondu
La pulpe de 1 fruit de
la Passion ou 4 cuil. à café
de jus de citron

1. Préchauffer à 200 °C.
Pâte feuilletée maison –
Tapisser de papier sulfurisé
deux grandes plaques. Dans
un bol, tamiser la farine et la
levure chimique. Ajouter le
beurre. Mélanger. Ajouter



l'eau et remuer avec un
couteau. Déposer sur une
surface légèrement farinée et
pétrir 1 minute.

2. Abaisser la pâte en un
rectangle de 35 x 20 cm.
Rabattre les deux extrémités
du rectangle vers le centre.
Rabattre le côté droit sur le
côté gauche pour former un
carré. Tourner la pâte de
90 degrés pour que le bout
ouvert se trouve devant soi.

3. Abaisser la pâte en un
rectangle. Répéter les
opérations précédentes cinq
fois. Si le beurre devient mou,
tenir la pâte au frais
30 minutes, une fois abaissée
et repliée.

4. Abaisser la pâte en un
rectangle de 33 x 30 cm.
Saupoudrer de sucre. Replier
les grands côtés du rectangle
afin qu'ils se rejoignent au
milieu. Plier en deux pour
avoir 4 épaisseurs.

Palmiers glacés



3. Replier les grands côtés du rectangle afin qu'ils se rejoignent au milieu.



4. Remuer le glaçage jusqu'à ce qu'il soit bien homogène.

5. Couper en tranches de
1 cm. Déposer les tranches,
le côté coupé vers le haut, sur
les plaques préparées. Ouvrir
les tranches pour obtenir le
feuillage d'un palmier.
Badigeonner légèrement
d'eau. Cuire au four
15 minutes. Transférer sur
une grille et laisser refroidir.
6. Glaçage
Dans un bol, tamiser le sucre
glace. Ajouter le beurre fondu
et la pulpe du fruit de la
Passion ou le jus de citron.
Remuer jusqu'à ce que ce
soit bien mélangé. En napper
les palmiers froids.

Note :

Assurez-vous de rabattre et
de tourner la pâte de la même
façon à chaque fois, pour
que toutes les couches aient la
même direction. Cela donne
un résultat plus croustillant et
une pâte plus légère. Garder
dans un récipient hermétique
pendant deux jours.

Danoises aux abricots

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 18 danoises



2 abaisses de pâte feuilletée
du commerce, décongelées
125 ml de confiture d'abricots,
filtrée
1 cuil. à soupe d'eau

Garniture aux abricots

30 g de beurre mou
4 cuil. à soupe de sucre glace
1 jaune d'œuf
4 cuil. à soupe d'amandes
moulues
1 petite boîte de pêches en
conserves, égouttées

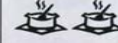
1. Préchauffer le four
à 220 °C. Beurrer deux
grandes plaques. Abaisser
la pâte feuilletée à 0,25 cm
d'épaisseur. Couper chaque

feuille en trois. Couper
chacune en trois pour
faire 18 carrés de pâte.
2. Garniture aux abricots
Dans un bol, battre le beurre
et le sucre glace avec une
cuillère de bois jusqu'à ce que
le mélange soit lisse. Ajouter
le jaune d'œuf et les amandes
moulues. Battre jusqu'à
ce que ce soit lisse.
3. Répartir la garniture sur
les carrés de pâte et étendre
légèrement. Déposer deux

moitiés d'abricots sur chaque
carré. Ramener deux coins de
chaque carré sur les abricots.
Presser les coins ensemble.
4. Déposer sur les plaques.
Cuire au four 15 minutes
ou jusqu'à ce que les danoises
soient dorées. Retirer du four.
5. Badigeonner du mélange
de confiture et d'eau et laisser
refroidir avant de servir.

Tartelettes à la vanille

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 24 tartelettes



250 g de farine
40 g de farine de riz
30 g de sucre glace
120 g de beurre
1 jaune d'œuf
60 ml d'eau froide
1 blanc d'œuf battu

Garniture

3 œufs
375 ml de lait
125 g de sucre
1 cuil. à café d'essence
de vanille
1/2 cuil. à café de muscade

1. Placer les farines et le sucre
glace dans le bol d'un mixeur.
Battre jusqu'à ce que le
mélange devienne granuleux.
Ajouter le jaune d'œuf et
presque toute l'eau, battre
30 secondes, ajouter de l'eau si
nécessaire. Placer le mélange
sur une surface farinée, pétrir.
Diviser la pâte en 12 portions
égales, aplatis et répartir
dans 12 moules à tartelettes.
Mettre au réfrigérateur
pendant 20 minutes.
2. Préchauffer le four
à 180 °C. Couvrir les moules
remplis de pâte de papier
sulfurisé, parsemer de grains
de riz. Faire cuire au four
pendant 10 minutes. Ôtez les
grains de riz et le papier
sulfurisé. Faire cuire pendant

10 minutes encore une fois.
Laisser refroidir. Couvrir les
tartelettes de blanc d'œuf
battu.
3. Garniture : Dans un bol,
fouetter les œufs et le lait.
Ajouter le sucre petit à petit
et battre jusqu'à ce qu'il soit
dissous. Ajouter l'essence de
vanille.
4. Répartir dans les fonds
de tartelettes. Saupoudrer
de muscade. Cuire au four
25 minutes ou jusqu'à ce que
le centre des tartelettes soient
fermes au toucher. Servir les
tartelettes froides ou à la
température de la pièce.

Note :

On peut abaisser la pâte et y
découper les formes désirées.
Ajuster le temps de cuisson
en conséquence.



Tartelettes à la vanille (à gauche) et danoises aux abricots (à droite)

4. Cuire au four 1 heure 30 ou jusqu'à ce que les meringues soient pâles et croustillantes. Laisser refroidir dans le four en laissant la porte du four légèrement ouverte.

5. Garniture

Battre le fromage à la crème et le sucre glace jusqu'à ce que ce soit crémeux. Dissoudre le café dans l'eau. Ajouter au mélange précédent et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

6. Tartiner la base d'une meringue d'un peu de garniture et poser dessus une autre meringue. Répéter l'opération avec le reste des meringues. Saupoudrer de cacao, si désiré.

CUISI-TRUC

Les meringues non garnies se conservent plusieurs semaines dans un récipient bien fermé, en un lieu frais et sec. Assurez-vous que l'intérieur des meringues est bien sec avant d'éteindre le four, sinon elles deviendront molles. Pour rendre celles-ci croustillantes passez-les au four doux (100 °C).

Barres aux amandes

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 18 barres



125 g de farine
90 g de beurre
1 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à soupe d'eau
5 cuil. à soupe de confiture de framboises
4 cuil. à soupe d'amandes effilées

Garniture

180 g de beurre
120 g de sucre
3 œufs, légèrement battus
125 g d'amandes moulues
150 g de farine

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 28 x 18 cm peu profond. Tapiser le fond de papier sulfurisé et laisser dépasser le papier de deux côtés. Beurrer le papier.

2. Dans le bol du mixeur, déposer la farine tamisée, le beurre et le sucre. Battre jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter l'eau et battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

3. Déposer le mélange dans le moule et presser avec les mains farinées. Cuire au four 5 minutes. Retirer du four et laisser refroidir.

4. Garniture

Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs petit à petit en battant. Ajouter les

amandes et la farine.

Mélanger à la cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit à peine homogène.

5. Étendre la confiture dans le moule. Étendre la garniture par-dessus et saupoudrer d'amandes. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Laisser refroidir dans le moule. Couper en rectangles.

Éclairs au chocolat

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 27 minutes
Pour 10 à 12 éclairs



40 g de beurre
125 ml d'eau
60 g de farine
2 œufs, légèrement battus
300 ml de crème fouettée
125 g de chocolat noir, haché
20 g de beurre

1. Préchauffer le four à 220 °C. Beurrer une grande plaque.

2. Dans une casserole, mélanger le beurre et l'eau. Cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ne pas laisser bouillir. Retirer du feu et ajouter toute la farine en un seul coup. Battre à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Remettre sur le feu et cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe et se rétracte des côtés de la casserole.



Éclairs au chocolat (en haut) et barres aux amandes (en bas)

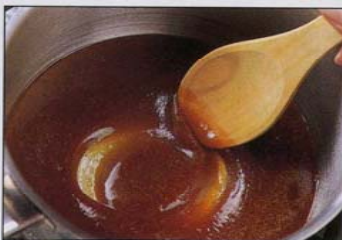
Retirer du feu et laisser tiédir.

3. Transférer le mélange dans une terrine. Ajouter petit à petit les œufs battus et battre jusqu'à ce que le mélange soit lustré.

4. Déposer le mélange dans une poche à pâtisserie munie d'une petite douille. Presser doucement afin de former des éclairs de 7,5 cm de long. Laisser suffisamment d'espace entre chacun. Cuire au four 12 minutes. Réduire la température du four à 180 °C et poursuivre la

cuisson 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit croustillant et doré.
5. Couper les éclairs en deux sur la longueur. Retirer la pâte non cuite au centre. Remettre les éclairs au four pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que l'intérieur soit croustillant. Laisser refroidir sur une grille.
6. Fourrer chaque éclair de crème fouettée.
7. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Laisser tiédir. Napper chaque

éclair de cette préparation. Tenir au frais.



1. Dans une casserole, faire chauffer le beurre, la mélasse et la cassonade à feu doux.



2. Étendre le mélange. Ne pas cuire plus de trois biscuits à la fois.

Friandises au gingembre

Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 4 minutes
chaque fournée
Pour 20 friandises



30 g de beurre doux
2 cuil. à soupe de mélasse
ou de miel
1 cuil. à soupe de cassonade
2 cuil. à soupe de farine
1 cuil. à café de gingembre
moulu
60 g de chocolat noir, fondu

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer une grande plaque.
2. Dans une casserole, faire chauffer le beurre, la mélasse et la cassonade à feu doux en remuant, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ne pas laisser bouillir.
3. Retirer du feu. Transférer dans un bol. Ajouter la farine et le gingembre. Remuer à la cuillère de bois. Ne pas trop

remuer.

4. Déposer 1 cuil. à café du mélange sur la plaque pour chaque biscuit. À l'aide d'un couteau à lame plate, étendre le mélange en un cercle de 7,5 cm. Ne pas cuire plus de trois biscuits à la fois. Cuire au four environ 4 minutes jusqu'à ce que la pâte fasse des bulles et que les biscuits soient légèrement dorés. Retirer la plaque du four. Laisser refroidir quelques secondes puis décoller délicatement avec une spatule.

5. Tourner les biscuits rapidement autour du manche d'une cuillère de bois. Laisser refroidir quelques secondes puis retirer le manche. On peut aussi donner différentes formes aux biscuits. Une fois les biscuits cuits, les décoller de la plaque, les plisser rapidement avec les doigts. Pincer les plis pour faire un éventail. Laisser refroidir.

6. Tremper les biscuits dans le chocolat fondu. Laisser durcir sur une grille.



CUISI-TRUC

Ne cuisez pas plus de 3 biscuits à la fois. Les mettre en forme peut devenir difficile lorsqu'ils refroidissent. Au lieu de faire des éventails, les biscuits peuvent être pincés en leur milieu pour prendre la forme d'un papillon.

Friandises au gingembre



3. On peut donner différentes formes aux biscuits.



4. Tremper les biscuits dans le chocolat fondu. Laisser durcir sur une grille.

Madeleines

Préparation : 20 minutes

Temps de cuisson :

10 à 12 minutes

Pour 12 madeleines



125 g de farine à pâtisserie

2 œufs

125 g de sucre

180 g de beurre doux,

fondus et refroidis

1 cuil. à café de zeste de citron

râpé finement

5 cuil. à soupe de sucre glace

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 12 moules à madeleines. Saupoudrer de farine et secouer pour enlever l'excès. Tamiser la farine trois fois.
2. Mélanger les œufs et le sucre. Déposer sur un récipient rempli d'eau mijotante. Battre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Retirer du feu et battre jusqu'à ce que le volume ait augmenté et que ce soit tiède.
3. Incorporer délicatement la farine, le beurre et le zeste de citron.
4. Déposer dans les moules. Cuire au four de 10 à 12 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace.

CUISI-TRUC

Vous trouverez des moules à madeleines dans les magasins spécialisés dans les ustensiles de cuisine.

Bouchées Rougemont

Préparation : 20 minutes +

20 minutes de réfrigération

Temps de cuisson : 50 minutes

Pour 12 morceaux



175 g de farine à pâtisserie

125 g de beurre en morceaux

2 cuil. à soupe de sucre

1 jaune d'œuf

3 pommes vertes pelées,

en tranches fines

3 cuil. à soupe de sucre

supplémentaire

1 cuil. à soupe de jus de citron

1/2 cuil. à café de cannelle

Garniture

300 ml de crème fraîche

2 cuil. à soupe de sucre

1 cuil. à café d'essence

de vanille

2 œufs, légèrement battus

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 28 x 18 cm. Tapisser le fond de papier sulfurisé en laissant dépasser le papier sur deux côtés, beurrer le papier. Dans le bol du mixeur, déposer la farine, le beurre et le sucre.
2. Actionner jusqu'à ce que le mélange soit fin et

granuleux. Ajouter le jaune d'œuf. Actionner jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.

3. Presser le mélange dans le moule et égaliser la surface. Couvrir d'une feuille de plastique et tenir au frais 20 minutes. Cuire au four 15 minutes. Retirer du four. Laisser refroidir.

4. Dans un bol, déposer les pommes, le sucre, le jus de citron et la cannelle. Bien mélanger. Disposer les pommes sur la pâte en les faisant se chevaucher les unes sur les autres. Cuire au four 15 minutes.

5. Garniture
Dans un bol, battre la crème fraîche au fouet jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et lisse. Ajouter le sucre, l'essence de vanille et les œufs. Battre jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Verser la garniture sur les pommes et remettre au four. Poursuivre la cuisson 20 minutes jusqu'à ce que la garniture soit ferme. Laisser refroidir dans le moule. Saupoudrer de cannelle et servir.



Bouchées Rougemont (en haut) et madeleines (en bas)



Macarons

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 30 macarons



3 blancs d'œufs
120 g de sucre
1 cuil. à café d'essence
de vanille
125 g de noix de coco râpée
125 g d'amandes en tranches

1. Préchauffer le four à 160 °C. Tapiser de papier sulfurisé une grande plaque. Dans un bol, battre les blancs d'œufs en neige molle.
2. Ajouter le sucre petit à petit tout en battant jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée.
3. Incorporer l'essence de vanille, la noix de coco et les amandes. Déposer 1 cuil. à café rase du mélange sur la plaque pour chaque macaron.
4. Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Décoller les macarons avec une spatule et laisser refroidir sur la plaque.

Macarons (en haut)
et tartelettes au caramel et aux noix (en bas)

Tartelettes au caramel et aux noix

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 18 tartelettes



Pâte
100 g de farine
1 pincée de sel
1 cuil. à soupe de sucre
45 g de beurre en morceaux
1 cuil. à soupe de lait

Garniture
250 g de noix entières
mêlées et non salées
100 g de sucre
4 cuil. à soupe d'eau
4 cuil. à soupe de crème

1. Préchauffer le four à 180 °C. Dans un bol, tamiser la farine et le sel. Ajouter le sucre. Y introduire le beurre en morceaux jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Incorporer le lait et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Pétrir sur une surface légèrement farinée jusqu'à ce que ce soit lisse.
2. Abaisser la pâte en une couche mince. Y découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm dentelé ou rond. Presser les cercles de pâte dans des petits moules à muffins beurrés. Cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée.

3. Garniture
Étendre les noix sur une plaque. Faire griller au four pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau. Cuire à feu doux en remuant sans arrêt jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 10 minutes jusqu'à ce que ce soit de couleur caramel. Retirer du feu. Ajouter la crème et mélanger. (Si des grumeaux se forment, remettre sur le feu pendant 1 minute jusqu'à ce que le mélange soit lisse.) Ajouter les noix et mélanger.
4. Garnir les tartelettes du mélange chaud et laisser refroidir avant de servir.



CUISI-TRUC

Le mélange de sucre et d'eau devrait être moyennement doré, d'un beau caramel. S'il est trop pâle, la garniture ne prendra pas. Si la couleur est trop foncée, il y a risque que cela brûle. On peut utiliser des fonds de tartelettes prêts à cuire du commerce.

Beignets à la cannelle

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 3 minutes
Pour 24 beignets



250 ml d'eau
60 g de beurre
2 cuil. à soupe de sucre
125 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel
4 œufs
Huile pour la friture
2 cuil. à soupe de sucre glace
1 cuil. à café de cannelle

1. Dans une casserole, mélanger l'eau, le beurre et le sucre. Cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ne pas laisser bouillir.
2. Tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Retirer la casserole du feu et ajouter les ingrédients secs en une seule fois. Battre à la cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit lisse. Remettre sur le feu et cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe et se rétracte. Retirer du feu et laisser tiédir.
3. Transférer le mélange dans une terrine. Tout en battant au batteur électrique, ajouter les œufs, un à la fois. Battre jusqu'à ce que le mélange soit épais et lustré.
4. Faire chauffer l'huile de la friteuse à 150 °C. Déposer délicatement et précisément 1 cuil. à soupe du mélange dans l'huile pour chaque beignet. Cuire quelques

L'HEURE DU GOÛTER

beignets à la fois. Cuire jusqu'à ce que les beignets soient dorés et gonflés, environ 3 minutes. Retirer soigneusement de l'huile avec une écumoire. Égoutter sur du papier absorbant.

5. Saupoudrer les beignets du mélange de sucre glace et de cannelle. Servir immédiatement.

Danoises aux poires

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 8 danoises



1 petite boîte de poires en conserve
250 g de fromage à la crème, mou, type Gervais
2 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à café de farine
1 œuf
2 cuil. à café d'essence de vanille
2 abaisses de pâte feuilletée du commerce, décongelées
1 cuil. à soupe de gélatine
2 cuil. à soupe de sucre, supplémentaire

1. Préchauffer le four à 240 °C. Tapisser de papier sulfurisé deux grandes plaques. Bien égoutter les poires et réserver 75 ml de leur jus pour badigeonner. Couper chaque moitié de poire en tranches fines.
2. Dans un bol, battre le fromage à la crème, le sucre,

la farine, l'œuf et l'essence de vanille au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.

3. Abaisser la pâte feuilletée à 0,25 cm d'épaisseur. Couper chaque feuille de pâte en quatre carrés égaux. Déposer 2 cuil. à soupe du mélange de fromage au centre de chaque carré. Déposer environ trois tranches de poires à chaque bout des carrés en les faisant se chevaucher sur le mélange de fromage.
4. Replier soigneusement les coins opposés de la pâte pour emprisonner le mélange. Déposer sur les plaques préparées. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien gonflé et légèrement doré. Retirer du four et transférer sur une grille pour refroidir.

5. Faire gonfler la gélatine dans la moitié du jus de poires mis de côté. Dans une casserole, mélanger le reste du jus des poires, le sucre et la gélatine gonflée. Cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre et la gélatine soit dissous. Retirer du feu et laisser tiédir. Badigeonner généreusement les danoises refroidies du mélange. Laisser la gélatine devenir ferme avant de servir.

BOUCHÉES SUCRÉES



Beignets à la cannelle (en haut)
et danoises aux poires (en bas)



Gâteau meringué

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson :
30 à 35 minutes
Pour 16 personnes



125 g de beurre mou
85 g de sucre
1 œuf
185 g de farine à pâtisserie
1 1/2 cuil. à café de levure
chimique

1 pincée de sel

Garniture

125 g de confiture d'abricots
3 blancs d'œufs
85 g de sucre
60 g de noix hachées fin
60 g d'amandes hachées fin

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 30 x 20 cm. Tapiser le fond et deux côtés de papier sulfurisé.
2. Dans un bol, battre

le beurre en crème avec le sucre. Ajouter l'œuf et continuer à battre.

3. Tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Incorporer délicatement au mélange précédent. Déposer dans le moule et égaliser la surface.

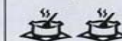
4. Garniture
Tartiner la pâte de confiture. Dans un bol, battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit en battant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit ferme et lustré. Incorporer les noix.

Étendre sur la confiture.
5. Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit cuit et la meringue ferme. Laisser refroidir avant de découper en rectangles.

Déllice aux prunes et aux pommes (à gauche),
gâteau meringué (à droite)

Déllice aux prunes et aux pommes

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Pour 8 personnes



100 g de beurre doux, mou
5 cuil. à soupe de sucre
2 œufs
100 g de farine
375 g de ricotta
1 cuil. à café de zeste de citron
râpé
5 cuil. à soupe de sucre
2 œufs
5 cuil. à soupe de prunes ou
de pruneaux hachés
2 cuil. à soupe de farine
375 ml de compote de pommes
avec morceaux
150 g d'amandes effilées,
grillées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à fond amovible de 23 cm. Tapiser le fond de papier sulfurisé et beurrer.
2. Dans un bol, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter la farine tamisée et mélanger à la cuillère de bois jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Déposer dans le moule. Cuire au four 15 minutes.
3. Dans un bol, battre la ricotta, le zeste de citron et le sucre jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajouter

les œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter les prunes ou les pruneaux et la farine. Mélanger à la cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit à peine homogène.

4. Incorporer délicatement la compote de pommes et la moitié des amandes. Déposer sur le gâteau précuit. Égaliser la surface.
5. Saupoudrer du reste d'amandes en pressant légèrement. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que ce soit ferme et doré. Laisser refroidir dans le moule. Conserver au réfrigérateur.

Note :

Vous pouvez remplacer les prunes par des myrtilles.

Stroudel au miel et aux noix

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 6 à 8 personnes



250 g de fromage à la crème, mou
2 jaunes d'œufs
2 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à soupe de miel
1/2 cuil. à café de clous de girofle moulus
300 g de noix hachées
120 g d'amandes moulues
6 cuil. à soupe de beurre, fondu
10 feuilles de brick

Sirop

5 cuil. à soupe de miel
2 cuil. à soupe d'eau
1 cuil. à soupe de jus de citron
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
5 clous de girofle entiers

1. Préchauffer le four à 220 °C. Beurrer un moule à fond amovible de 20 cm de profondeur. Tapiser le fond de papier sulfurisé et beurrer. Dans un bol, battre le fromage à la crème, les jaunes d'œufs, le sucre et le miel jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajouter les clous de girofle, les noix et les amandes moulues. Mélanger à la cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé.
2. Déposer cinq feuilles de pâte devant soi. Garder les autres feuilles recouvertes d'un linge humide pour éviter qu'elles se dessèchent. Badigeonner chaque feuille

de beurre fondu et les superposer les unes sur les autres (partie A). Ne pas badigeonner la feuille du dessus. Couvrir et réserver. Répéter la même opération avec les cinq autres feuilles de pâte (partie B).

3. Déposer la partie étroite de la partie A au bout étroit de la partie B afin que les deux rectangles de pâte soient bout à bout. Badigeonner de beurre 10 cm de la partie B à partir de l'extrémité gauche. Faire chevaucher la partie A sur la partie beurrée. Le rectangle devrait mesurer environ 60 cm de long.

4. Déposer le mélange sur la pâte jusqu'à 10 cm des extrémités. Rouler la pâte pour enfermer la garniture. Badigeonner partout du reste de beurre fondu.

5. Rouler soigneusement la pâte en spirale. Déposer dans le moule. Cuire au four 30 minutes jusqu'à ce que ce soit bien doré et croustillant. Verser le sirop refroidi sur la pâte chaude. Laisser refroidir dans le moule.

6. Sirop
Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients. Cuire à feu doux en remuant jusqu'à ébullition du mélange. Laisser mijoter 5 minutes, sans couvrir et sans remuer.

Croissants de soleil

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Pour 16 croissants



200 g d'abricots secs, hachés
180 ml d'eau
1 cuil. à soupe de beurre
125 ml de lait concentré sucré
50 g de noix de coco râpée
1/2 cuil. à café de zeste de lime râpé
4 abaisses de pâte brisée maison ou du commerce
1 blanc d'œuf, légèrement battu
4 cuil. à soupe de noix de coco râpée supplémentaire

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tapisser de papier sulfurisé une grande plaque. Dans une casserole, mélanger les abricots, l'eau et le beurre. Cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ébullition du mélange. Réduire le feu et laisser mijoter environ 10 minutes, sans couvrir, jusqu'à ce que le mélange soit épais et que le liquide soit presque entièrement absorbé.

2. Ajouter le lait concentré sucré et remuer 5 minutes à feu doux. Retirer du feu. Ajouter la noix de coco et le zeste de lime. Mélanger et laisser refroidir. Abaisser la pâte en une couche mince. Couper chaque abaisse de pâte brisée en quatre carrés égaux. Étendre 1 cuil. à soupe de la préparation sur chaque carré, en laissant un coin sans préparation.

3. Rouler le coin opposé



Stroudel au miel et aux noix (à gauche) et croissants de soleil (à droite)

vers le coin sans préparation. Former un croissant. Répéter la même opération avec le reste de la pâte et de la préparation.
4. Déposer les croissants sur la plaque préparée en laissant entre eux un intervalle de 4 cm. Badigeonner de blanc d'œuf.

Saupoudrer de la noix de coco supplémentaire. Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits. Laisser reposer 5 minutes sur la plaque avant de les transférer sur une grille.

Des idées salées pour le goûter

Les mini-quiches, les sandwiches au saumon et le pâté de foie de volaille remportent toujours un vif succès à l'heure du goûter ou dans les buffets. Voici des bouchées simples à servir également avec une salade ou des crudités.

Sandwiches roulés au fromage à la crème et aux noix

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : —
Pour 15 à 20 sandwiches



1 pain de mie blanc ou bis
250 g de fromage à la crème,
90 g de dattes hachées fin
90 g de noix hachées fin
1 cuil. à café de zeste d'orange
râpé finement

1. Retirer les croûtes du pain. Couper le pain en tranches sur la longueur.
2. Mélanger le fromage à la crème, les dattes, les noix et le zeste d'orange.
3. Étendre le mélange sur les tranches de pain. Rouler les tranches en partant d'un des côtés les plus longs. Envelopper fermement dans une feuille de plastique et tenir au frais 1 heure.

4. Trancher en rondelles avec un couteau dentelé.

Sandwiches au saumon

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : —
Pour 12 sandwiches



1/2 pain blanc en tranches
1 pain de froment complet
Beurre

Garniture au saumon

1 petite boîte (184 g)
de saumon, égoutté
2 cuil. à soupe de mayonnaise
1 cuil. à café de jus de citron
2 oignons verts, en fines rondelles
1/2 cuil. à café de moutarde
Sel et poivre

Garniture aux concombres

2 concombres pelés, coupés
en tranches fines
2 cuil. à café de zeste de citron
râpé finement

Sandwiches au saumon (en haut), scones au lard et à l'oignon
(en bas à gauche – recette page 54), sandwiches roulés (à droite)



1. Beurrer les deux côtés des tranches de pain blanc et un côté des tranches de pain complet.
2. Au robot, mélanger le saumon, la mayonnaise, le jus de citron, les oignons verts, la moutarde, le sel et le poivre jusqu'à ce que ce soit lisse.
3. Sur une surface de travail, déposer la moitié des tranches de pain complet, le côté beurré vers le haut. Y étendre la garniture de saumon. Couvrir de tranches de pain blanc. Couvrir de tranches de concombre et de zeste de citron et terminer avec le reste de tranches de pain complet.
4. Couper les croûtes des sandwiches. Couper chaque sandwich en trois rectangles.

Scones au bacon et à l'oignon

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 32 scones



90 g de beurre mou
1 cuil. à soupe de lard fumé en morceaux

Scones

375 g de farine
1 cuil. à soupe de levure chimique
1 pincée de sel
3 cuil. à soupe de soupe à l'oignon déshydratée
4 cuil. à soupe de beurre
250 ml de lait
1 jaune d'œuf
2 cuil. à soupe de ciboulette



hachée ou 2 cuil. à café de ciboulette séchée
2 cuil. à soupe de lait supplémentaire

1. Préchauffer le four à 240 °C. Tapisser de papier sulfurisé une plaque de 32 x 28 cm. Dans un bol, mélanger le beurre et les morceaux de lard. Couvrir d'une feuille de plastique et tenir au frais 30 minutes au réfrigérateur.
2. Dans le bol du mixeur, déposer la farine tamisée avec la levure chimique et le sel, la soupe à l'oignon déshydratée et le beurre. Battre jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter le lait, le jaune d'œuf et la ciboulette. Battre jusqu'à ce que le mélange forme presque une boule.
3. Pétrir la pâte sur une surface légèrement farinée environ 30 secondes. Presser la pâte dans un moule rectangulaire fariné de 30 x 20 cm peu profond. Démouler sur un plan de travail fariné. Couper la pâte en 32 morceaux. Badigeonner le dessus avec le lait supplémentaire.
4. Disposer les morceaux sur la plaque préparée. Cuire au four 10 minutes. Réduire la température du four à 200 °C et poursuivre la cuisson 15 minutes ou jusqu'à ce que les scones

soient dorés. Servir chauds avec le beurre au lard.

Pain de maïs au jambon

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 16 tranches



125 g de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1/4 de cuil. à café de sel
125 g de farine de maïs
150 g de cheddar fort râpé
3 tranches de jambon cuit, hachées
5 cuil. à soupe de persil haché ou 5 cuil. à café de persil séché
250 ml de lait
4 cuil. à soupe d'huile végétale
2 œufs

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 30 x 20 cm peu profond. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer.
2. Dans un bol, tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Ajouter la farine de maïs, le fromage, le jambon et le persil. Faire un puits au centre.
3. Ajouter le mélange de lait, d'huile et les œufs aux ingrédients secs. Remuer avec une cuillère de bois jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé.
4. Verser dans le moule et égaliser la surface. Cuire au four 30 minutes jusqu'à ce qu'une lame de couteau en ressorte sèche. Laisser reposer



Pain de maïs au jambon

3 minutes avant de démouler le pain sur une grille pour laisser refroidir.

Choux farcis au fromage, choux farcis au saumon

Préparation : 1 heure 15
Temps de cuisson : 35 minutes
Pour 16 choux



Choux

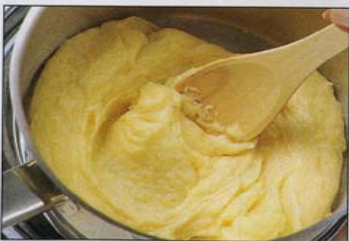
60 g de beurre
180 ml d'eau
100 g de farine
3 œufs, battus

Garniture au fromage

60 g de beurre
125 g de champignons en fines
lamelles
4 cuil. à soupe de farine
250 ml de lait
4 cuil. à soupe de crème allégée
épaisse
Sel et poivre
40 g de cheddar fort râpé
4 cuil. à soupe de ciboulette
hachée ou d'oignons verts
hachés

Garniture au saumon

60 g de beurre
4 cuil. à soupe de farine



1. Cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe et se détache des parois de la casserole.

300 ml de lait
1 petite boîte (184 g)
de saumon, égoutté
2 cuil. à café de jus de citron
1 cuil. à soupe de mayonnaise
5 cuil. à soupe de ciboulette
hachée ou 5 cuil. à café de
ciboulette séchée
Sel et poivre

1. Choux

Préchauffer le four à 200 °C.
Beurrer une plaque de
32 x 28 cm. Dans une
casserole, mélanger le beurre
et l'eau. Remuer à feu doux
jusqu'à ce que le beurre soit
fondu. Porter à ébullition.

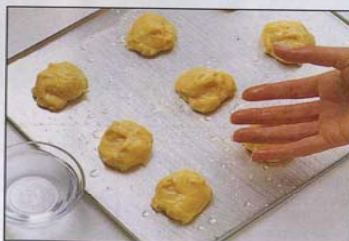
2. Retirer du feu. Ajouter
toute la farine d'un seul coup.
Remuer à la cuillère de bois
jusqu'à ce que ce soit lisse.
Remettre sur le feu et cuire à
feu doux en remuant jusqu'à
ce que le mélange épaississe
et se détache des parois de
la casserole. Retirer du feu et
laisser tiédir. Transférer dans
une terrine. Ajouter les œufs
petit à petit en battant,
jusqu'à ce que le mélange
soit épais et lustré.

3. Pour chaque chou, déposer
1 cuil. à soupe rase du

mélange sur la plaque
préparée. Arroser d'eau froide
avec les doigts. Cuire au four
15 minutes. Réduire la
température du four à 180 °C
et poursuivre la cuisson
15 minutes jusqu'à ce que les
choux soient croustillants et
dorés.

4. Couper les choux en deux.
Retirer la pâte non cuite au
centre. Remettre les choux au
four et poursuivre la cuisson
de 3 à 4 minutes ou jusqu'à
ce qu'ils soient secs. Farcir
(voir farce au saumon ou
farce au fromage) et déposer
la pâte sur le dessus. Servir
immédiatement.

5. Farce au fromage
Dans une casserole, faire
fondre les champignons
dans du beurre. Ajouter la
farine et cuire 2 minutes
à feu doux en remuant.
Ajouter le mélange de lait
et de crème petit à petit en
remuant. Saler et poivrer.
Cuire en remuant sans
arrêt jusqu'à ébullition
et épaississement du mélange.
Laisser bouillir 1 minute.
Retirer du feu. Incorporer
le fromage et la ciboulette.



2. Asperger d'eau froide avec les doigts.



Choux farcis au fromage et choux farcis au saumon

6. Farce au saumon
Dans une casserole, faire
fondre le beurre. Ajouter la
farine et cuire à feu doux en
remuant, jusqu'à ce que ce
soit légèrement doré. Ajouter
le lait petit à petit en

remuant. Cuire en remuant
sans arrêt jusqu'à ébullition et
épaississement du mélange.
Laisser bouillir 1 minute de
plus et retirer du feu. Ajouter
le saumon émietté, le jus de
citron, la mayonnaise, la

ciboulette, le sel et le poivre.
Bien mélanger.



3. Retirer la pâte non cuite du centre.



4. Ajouter le saumon émietté, le jus de citron, la mayonnaise, la ciboulette, le sel et le poivre.

Quiches à la citrouille

Préparation : 25 minutes +
15 minutes de réfrigération
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 6 quiches de 12,5 cm



185 g de farine
1 pincée de sel
90 g de beurre en morceaux
2 à 3 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture

2 cuil. à café d'huile végétale
2 tranches de lard fumé,
hachées finement
1 poireau en rondelles
3 œufs, légèrement battus
125 ml de crème épaisse
250 ml de citrouille en purée
60 g de cheddar fort râpé
Sel et poivre

1. Préchauffer le four à 200 °C. Dans un bol, mélanger la farine et le sel. Y introduire le beurre petit à petit jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir environ 1 minute jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Couvrir d'une feuille de plastique et réserver 15 minutes au réfrigérateur.
2. Abaisser la pâte entre deux feuilles de plastique. Foncer 6 moules à quiches d'environ 12,5 cm de diamètre. Couvrir de papier d'aluminium et remplir de pois secs. Cuire au four 10 minutes. Retirer les pois et le papier. Remettre



au four et poursuivre la cuisson 5 minutes.

3. Garniture

Dans une casserole, faire chauffer l'huile. Cuire le lard et le poireau. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que le lard soit croustillant. Laisser refroidir.

4. Dans un bol, fouetter les œufs et la crème. Ajouter la citrouille, le mélange de lard et le fromage. Saler et poivrer. Mélanger.

5. Verser la garniture dans les tartelettes. Réduire la température du four à 180 °C. Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement doré.

Note :

Servir les quiches chaudes ou à la température de la pièce. Couper en deux pour servir en amuse-gueules ou servir les quiches entières avec une salade verte pour un repas léger.

Frittata aux asperges

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 20 parts



60 g de farine
1/2 cuil. à café de levure chimique
6 œufs légèrement battus
6 cuil. à soupe d'huile végétale
2 courgettes moyennes, râpées
3 oignons verts, hachés fin
150 g de cheddar fort râpé
Sel et poivre
12 asperges cuites
(voir note)

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer deux moules de 21 x 11 cm. Tapisser de papier sulfurisé et beurrer. Dans un bol, tamiser la farine et la levure chimique. Faire un puits au centre. Ajouter les œufs et l'huile. Fouetter jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé.

2. Ajouter les courgettes, les oignons verts et le fromage. Saler et poivrer. Remuer jusqu'à ce que ce soit mélangé.

3. Verser dans les moules. Y déposer les asperges diagonalement. Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Démouler, retirer le papier et couper en tranches. Servir chaud ou à la température de la pièce.

Note :

Vous pouvez remplacer les asperges fraîches par 1 petite boîte d'asperges, égouttées.

Quiches à la citrouille (en haut)
et frittata aux asperges (en bas)





Amuse-gueules au parmesan

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 80 amuse-gueules



150 g de farine
100 g de parmesan râpé
1/4 de cuil. à café de piment
en poudre
1 pincée de poivre de Cayenne
1/4 de cuil. à café de sel d'ail
100 g de beurre en morceaux
2 jaunes d'œufs
Lait au besoin
Sel d'ail

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer deux grandes plaques.
2. Dans le bol du mixeur, déposer la farine, le parmesan, le piment en poudre, le poivre de Cayenne, le sel d'ail et le beurre. Actionner environ 15 secondes. Ajouter les jaunes d'œufs. Actionner jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter un peu de lait au besoin.
3. Déposer la pâte sur une surface légèrement farinée et former un rouleau de 20 cm de long.
4. Couper le rouleau en tranches de 0,5 cm d'épaisseur. Couper chaque cercle en deux. Disposer les demi-lunes sur les plaques préparées en les espaçant suffisamment. Saupoudrer légèrement de piment en poudre et de sel d'ail.

Pâté de foies de volaille au Grand Marnier (en haut)
et amuse-gueules au parmesan (en bas).

5. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement doré et croustillant. Transférer sur une grille et laisser refroidir.



Pâté de foie de volaille au Grand Marnier

Préparation : 15 minutes +
6 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 8 personnes



100 g de beurre
1 oignon, haché
1 gousse d'ail, hachée
500 g de foies de volaille, parés
5 cuil. à soupe de Grand
Marnier
5 cuil. à soupe de crème
1/2 cuil. à café de sauge séchée
1/2 cuil. à café de thym séché
Sel et poivre

1. Dans une poêle, faire fondre l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter les foies et cuire à feu moyen à remuant jusqu'à ce qu'ils soient rosés.

- Ajouter le Grand Marnier. Retirer du feu et laisser tiédir.
2. Déposer dans le bol du mixeur. Actionner jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter la crème, les fines herbes, le sel et le poivre. Mélanger.
 3. Verser dans une terrine d'une contenance de 750 ml. Couvrir d'une feuille de plastique et réfrigérer 6 heures. Servir avec des croûtons, des craquelins et du pain brioche.

CUISI-TRUC

Pour préparer vous-même des croûtons, ôtez la croûte du pain blanc en tranches. Aplatissez chaque tranche avec un rouleau à pâtisserie. Coupez les tranches à la diagonale ou donnez leur des formes variées en utilisant des emporte-pièce. Déposez-les sur une plaque et faites-les cuire au four à 200 °C de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Roulades à la saucisse

Préparation : 15 minutes
 Temps de cuisson : 20 minutes
 Pour 25 rouleaux



125 g de chair de saucisse
 1 carotte, râpée finement
 1 oignon vert, haché fin
 1 gousse d'ail, hachée
 2 cuil. à café de concentré de tomates
 1 cuil. à café de curry
 1 cuil. à café de romarin
 Sel et poivre
 1 abaisse de pâte feuilletée du commerce

1. Préchauffer le four à 240 °C. Beurrer deux grandes plaques. Dans un bol, mélanger la chair de saucisse, la carotte, l'oignon vert, l'ail, le concentré de tomates, le curry, le romarin, le sel et le poivre.
2. Abaisser la pâte feuilletée à 0,25 cm d'épaisseur. Étendre le mélange sur la pâte et rouler pour obtenir un rouleau. Couper le rouleau en tranches de 1 cm.
3. Déposer les tranches sur les plaques en les espaçant de 5 cm. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement doré.

Note :

Il vaut mieux manger les roulades le jour de leur préparation, mais on peut les mettre au frais dans un récipient bien fermé jusqu'à deux jours. Réchauffer au four environ 15 minutes à température moyenne avant

de servir. Elles se congèlent cuites ou non, jusqu'à trois mois. Congeler les roulades sur les plaques avant de les transférer dans un sac. Les roulades sont délicieuses servies avec différentes moutardes ou du ketchup.

Brick au fromage

Préparation : 20 minutes
 Temps de cuisson : 25 minutes
 Pour 20 carrés



250 g de ricotta
 200 g de feta, émiettée
 100 g de cheddar fort râpé
 1 œuf, légèrement battu
 Poivre
 2 cuil. à soupe de persil frais haché ou séché
 5 cuil. à soupe de lait
 1 cuil. à soupe de farine
 4 cuil. à soupe d'huile d'olive
 10 feuilles de brick

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 30 x 20 cm peu profond. Dans une terrine, mélanger les trois fromages, l'œuf, le poivre, le persil, le lait et la farine à la fourchette.
2. Déposer 5 feuilles de brick sur le plan de travail. Garder les autres feuilles sous un linge humide pour éviter qu'elles se dessèchent. Badigeonner d'huile d'olive la moitié de chaque feuille. Les plier en deux, séparément.

Déposer la feuille pliée dans le moule. Badigeonner le dessus d'huile. Répéter l'opération avec les quatre feuilles.

3. Y étendre le mélange de fromages. Égaliser la surface. Répéter la même opération pour les 5 autres feuilles (badigeonner, plier et déposer dans le moule). Tailler les rebords des feuilles de brick avec un couteau tranchant au besoin. Marquer la pâte en 20 carrés. Ne pas couper jusqu'au fond de la pâte. Badigeonner du reste d'huile d'olive.

4. Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré et croustillant. Retirer du four. Laisser refroidir dans le moule. Couper en carrés avec un couteau dentelé.

Roulades à la saucisse (en haut)
 et brick au fromage (en bas)



Index

A

Amuse-gueules au parmesan, 61

B

Barres aux amandes, 38
Beignets à la cannelle, 46
Bouchées aux noisettes, 6
Bouchées Rougemont, 42
Brioche aux fruits secs, 2

C

Carrés au chocolat, 24
Choux farcis au fromage, 56
Choux farcis au saumon, 56
Cornets à la crème au café, 30
Couronne au citron, et à la banane, 22
Croissants de soleil, 50

D

Danoises aux abricots, 34
Danoises aux poires, 46
Délices aux prunes et aux pommes, 49

E

Éclairs au chocolat, 39

F

Friandises au gingembre, 41
Frittata aux asperges, 58
Frous-frous à la crème, 10

G

Gâteau
à la mélasse et aux raisins, 24
à l'orange, 22
au café viennois, 5
au chocolat, 4
aux cerises, 12
aux figues et à l'orange, 17
aux fruits et aux noix, 18
aux noisettes et au café, 17



génoise aux fruits des bois, 20
meringué, 48

M

Macarons, 45
Madeines, 42
Meringues au café, 37
Mini-crêpes, 20
Muffins anglais, 9
aux bananes et raisins secs, 29
aux airelles, 6

P

Pain au citron et aux noix, 18
Pain de maïs au jambon, 54
Palmiers glacés, 33
Pâté de foie de volaille au Grand Marnier, 61

Petits fours à la noix de coco, 28
Brick au fromage, 62
Pithiviers, 26

Q

Quatre-quarts à la crème fraîche, 10
Quiches à la citrouille, 58

R

Rosettes viennoises, 30
Roulé au chocolat et aux framboises, 14
Roulades à la saucisse, 62

S

Sablé, 37
Sandwiches au saumon, 52
Sandwiches roulés au fromage à la crème et aux noix, 52
Scones au babeurre, 20
Scones au lard et à l'oignon, 54
Stroudel au miel et aux noix, 49

T

Tartelettes
à l'ananas, 12
à la vanille, 35
au caramel et aux noix, 45
aux fruits, 28
glacées, 37

DISPONIBLES DANS CETTE SÉRIE :

Amuse-Gueules et compagnie
Amuse-Gueules pour toutes occasions
Casse-croûte
Chocolats et confiseries
Cocktails et Boissons de Fête
Cuisine allégée
Cuisine anglaise
Cuisine cajun
Cuisine chinoise
Cuisine écossaise
Cuisine espagnole
Cuisine grecque
Cuisine indienne
Cuisine indonésienne
Cuisine irlandaise
Cuisine italienne
Cuisine japonaise et coréenne
Cuisine libanaise
Cuisine mexicaine
Cuisine thaïlandaise
Cuisine campagnarde – les recettes de chez nous
Cuisine marocaine
Délices au chocolat – les pâtisseries
Du pudding au gâteau
Fête et cadeaux gourmands
Gâteaux – les traditionnels
Gâteaux de fête pour les enfants
Gâteaux en un tour de main
Gâteaux et muffins
Gâteaux fromage, meringues, diplomates
Gâteaux vite faits
Glaces, sorbets et desserts rafraîchissants
Hamburgers savoureux
L'heure du goûter – bouchées salées et sucrées
La cuisine aux herbes
La cuisine des bébés et des tout-petits
La cuisine Tex-Mex
Le Chocolat – Recettes traditionnelles
La Folie des biscuits
Le Poulet – recettes créatives
Le Poulet – simplement délicieux
Le Riz – préparation traditionnelle
Légumes – les bien connus
Les Currys – recettes classiques

Les Légumes – recettes innovatrices
Les Pâtes à toutes les sauces
Les Pâtes rapides
Les petits cuisiniers
Les Rôtis
Les Salades sages et folles
Les Tourtes – recettes traditionnelles
Menus de fête pour enfants
Menus Grillades
Mezze – Les en-cas méditerranéens
Omelettes, crêpes et beignets
Pains et petits pains
Pâtes – les préférées
Pâtisseries et feuilletés
Pizzas et Toasts
Plats rapides pour enfants
Plats uniques
Plats végétariens rapides
Puddings – Préparation traditionnelle
Poissons et Fruits de Mer
Pommes de terre – mille et une façon de les préparer
Pommes de terre – Recettes traditionnelles
Poulet minute
Quiches et tourtes
Recettes au Wok et à la poêle
Sauces et Vinaigrettes
Soupes & plats uniques – Les traditionnels
Soupes – recettes traditionnelles
Tapas – Bouchées espagnoles
Tartes et poudings
Viande hachée – délicate et raffinée
Yum Cha et délices d'Asie



Dans leur dernier catalogue, disponible en librairie, les éditions Könnemann vous proposent un choix de plus de 1 000 publications internationales.

568 p., env. 1500 ill., cartonné, relié en toile, jaquette, 26,8 x 31,2 cm, texte en six langues, 100 FF.