

Anne Wilson présente ses recettes favorites
Step-by-Step

À l'heure anglaise : *Scones et Muffins*





À l'heure anglaise :
Scones et Muffins

Conseils Pratiques

Très facile



Facile



Difficile



Les mesures utilisées sont les grammes et les litres. Les tasses servant d'unité de mesure ont un contenu de 250 ml.

Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserve dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Mesures et abréviations

Tasse = 250 ml
Cuil. à soupe = 20 ml
Cuil. à café = 5 ml
g = gramme
kg = kilogramme
ml = millilitre
l = litre

Copyright © Murdoch Books 1995
213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060, Australie

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.

Ce livre est composé de recettes choisies du titre *original Scones Muffins and Teatime Treats* publié par Murdoch Books.

Copyright © 1998 pour l'édition française
Könemann Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Str. 126, D-50968 Cologne

Traduction : Marie-Christine Louis-Liversidge, Paris
Lecture : Stéphanie Aurin, Ville d'Avray
Réalisation : Libris, Seyssinet-Pariset
Chef de Fabrication : Detlev Schaper
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co. Ltd.
Imprimé à Hong Kong (Chine)
ISBN : 3-8290-0086-3

Sommaire

L'heure du goûter	4
Garnitures, nappages, confitures et beurres	6
Scones	12
Muffins	28
Tartelettes, brioches et gâteaux	42
Index	64

L'heure du goûter

Autrefois l'heure du thé faisait partie des moments très importants de la vie domestique. À l'époque de la reine Victoria, le "high tea" était une occupation soumise à des règles et à des conventions très précises auxquelles on devait s'astreindre, quotidiennement, à quatre heures de l'après-midi. On servait le thé, bien sûr, avec des petits sandwichs au concombre ou au cresson, puis un gâteau plus ou moins élaboré et un grand choix de biscuits. La préparation de ce goûter était très longue et on se faisait aider par plusieurs domestiques. Cette tradition a peu à peu disparu avec le temps, mais ces délicieuses recettes, qui faisaient le bonheur de nos ancêtres, sont parvenues jusqu'à nous. Un panier de scones bien chauds, par exemple, est un délice que les enfants apprécient toujours, en sortant de l'école. Ils sont très simples à préparer et les ingrédients qui les composent sont généralement à notre disposition. On peut les déguster encore

chauds, à peine sortis du four ou les garnir et les décorer de toutes sortes de façons. Ils peuvent aussi accompagner une bonne soupe de légumes, un ragout ou un pot-au-feu, ou simplement le thé ou le café.

Les muffins sont aussi très appréciés. Salés ou sucrés, la variété d'ingrédients que l'on peut utiliser est pratiquement illimitée. Ils sont aussi simples à préparer que les scones et, comme eux, sont meilleurs lorsqu'ils sortent du four. On peut, bien sûr, les préparer à l'avance et les garder dans une boîte hermétique pendant quelques jours. Ils sont idéaux pour les pique-niques ou pour emporter à l'école. Nous avons aussi inclus dans ce livre des gâteaux plus élaborés qui demandent un peu de dextérité et un temps de préparation plus long que pour les scones et les muffins. Mais toutes ces recettes vous permettront de réaliser de superbes goûters de fête. D'autre part, n'oubliez pas qu'un bon café et le choix

d'un thé de qualité sont essentiels pour accompagner vos pâtisseries.

Une tasse de thé bien "british"

Rincez la théière avec de l'eau bouillante et mettez une cuillerée à café de thé par personne. (Si vous le préférez, ajoutez la cuillerée traditionnelle supplémentaire "pour la théière"). Faites bouillir de l'eau et versez-la immédiatement dans la théière. Remuez une seule fois et laissez infuser pendant quelques minutes selon la nature du thé. (5 minutes si le thé est en feuilles et 3 minutes s'il est coupé très fin). Un couvercle-théière permet de le garder chaud beaucoup plus longtemps. Verser le thé dans des tasses préalablement chauffées.

Choisissez un thé qui convient à vos invités. Le "breakfast tea" comme le thé irlandais ou le thé anglais, sont bien appréciés que les théis indiens comme le



Darjeeling. Les thés chinois sont beaucoup plus forts et ont une saveur plus soutenue (les puristes ne les prennent jamais au lait, mais avec du citron). Ils accompagnent très bien les plats salés. Il est préférable d'éviter les tisanes à l'heure du goûter, et de les proposer plutôt le soir. Par temps chaud, un grand pot de thé glacé est toujours très rafraîchissant et désaltérant.

Thé au lait

Faut-il verser le lait dans la tasse avant ou après avoir servi le thé ? C'est une question de préférence. Il est sans doute préférable de le verser d'abord dans la tasse et de l'ébouillanter avec le thé bien chaud, le goût du thé n'en sera que meilleur. Cependant, la différence peut sembler vraiment imperceptible et il est souvent plus facile, surtout si vous avez

de nombreux invités, de proposer un grand pot de lait et des rondelles de citron selon les préférences de chacun.

Café

Si une appétissante corbeille de scones est toujours accueillie avec beaucoup de plaisir, la tasse de café qui l'accompagne est tout aussi importante.

Il existe presque autant de cafetières que de sortes de cafés et il est important d'employer une mouture de café appropriée au modèle utilisé. Pour les machines expresso, on utilise du café moulu très fin. Pour les cafetières à filtre ou à piston, on emploie du café moulu moyen. Pour les percolateurs ou le café infusé et filtré, il est préférable d'utiliser du café grossièrement moulu. Les épicerie fines ou les boutiques spécialisées peuvent vous conseiller sur le café à uti-

liser pour votre machine.

Les cafés varient en saveur et en goût et le choix d'un mélange est une expérience à ne pas manquer. Le spécialiste pourra vous conseiller. En général, plus le café est foncé, plus la saveur est intense. Certains grains très foncés produisent un café amer, qui peut ne pas plaire. Il est conseillé de ne pas mélanger trop de différentes saveurs en même temps et certains sont déjà préparés comme le Mocha Kenya ou le Continental. Pour garder son goût, le café doit être conservé dans une boîte hermétique placée au réfrigérateur. N'en achetez pas des quantités à la fois car il est meilleur dans les deux premières semaines qui suivent l'ouverture du paquet.



Garnitures, nappages, confitures et beurres

Les scones, les muffins et les petits pains sont délicieux sans garniture, mais ils sont encore meilleurs lorsqu'ils sont fourrés de confiture et de crème, ou recouverts de beurre aromatisé.

Confiture à la liqueur

Mettre 1 tasse de confiture d'abricots, 1 cuil. à soupe de Grand Marnier et 1 cuil. à café de zeste d'orange finement râpé dans une casserole. Remuer à feu doux pendant 2 minutes. Laisser refroidir.

Confiture de fraises sans sucre

Mettre 1/2 tasse de purée de fraises non sucrée et 1 tasse de fraises coupées dans une petite casserole. Porter à ébullition et continuer à feu doux pendant 5 à 7 mn. Verser dans un bol et laisser refroidir.

Lemon curd

Mélanger 3 jaunes d'œufs, 1/4 de tasse de sucre en poudre, 50 g de beurre, 2 cuil. à soupe de jus de citron et 2 cuil. à café de zeste de citron haché dans un bol résistant à la chaleur. Fouetter jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Remuer au bain-marie pendant 10 mn pour faire épaissir. Enlever du feu. Verser dans un bol et faire refroidir.

De gauche à droite à partir du haut : Confiture à la liqueur, Confiture de fraises sans sucre, Lemon curd, Crème aux fruits de la Passion et à la vanille, Crème au chocolat et aux noix, Crème au yogourt, Crème aux fruits rouges, Confiture de figues aux amandes.

Confiture de figes aux amandes

Étaler 1/4 de tasse d'amandes en bâtonnets sur une plaque et mettre au four à 180°C pendant 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées. Laisser refroidir complètement et les mélanger à 1/2 tasse de confiture de figes.

Crème aux fruits rouges

Battre 2/3 de tasse de crème fleurette au batteur électrique avec 2 cuil. à soupe de sucre glace jusqu'à ce que des becs se forment au bout du fouet. Ajouter 1 tasse de fruits rouges légèrement écrasés ; mélanger délicatement avec une cuillère en métal.

Crème au chocolat et aux noix

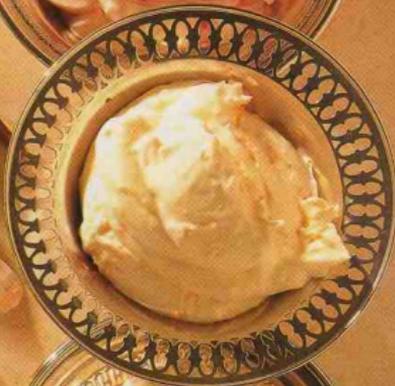
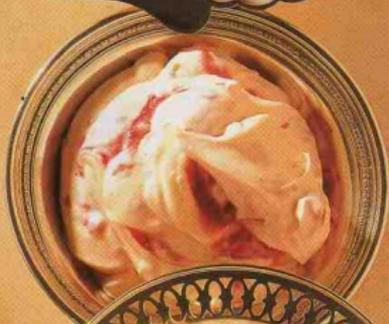
Étaler 1/2 tasse de noix de pécan sur une plaque. Faire légèrement griller au four pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir et hacher finement. Ajouter 1 tasse de crème fleurette et battre jusqu'à ce que des becs se forment au bout du fouet. Incorporer les noix hachées et 1/3 de tasse de chocolat noir râpé.

Crème aux fruits de la Passion et à la vanille

Battre 1 tasse de crème fleurette avec 2 cuil. à soupe de sucre vanillé jusqu'à ce que des becs se forment au bout du fouet. Incorporer 1/3 de tasse de pulpe de fruits de la Passion.

Crème au yogourt

Battre 1/2 tasse de crème fleurette au batteur électrique, 1 cuil. à soupe de miel et 2 cuil. à café de zeste d'orange râpé jusqu'à ce que des becs se forment au bout du fouet. Incorporer 2/3 de tasse de yogourt avec une cuil. en métal.





Compote de poires au gingembre

Mélanger 1/2 tasse d'eau et 1/4 de tasse de sucre dans une casserole. Remuer à feu doux, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Eplucher deux grosses poires et enlever le cœur. Couper en morceaux. Mettre la poire dans la casserole avec 2 cuil. à soupe de gingembre confit. Porter à ébullition, puis continuer à feu doux pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les poires soient ramollies et qu'il ne reste plus d'eau. Servir à température ambiante.

Mascarpone épicé

Mélanger 1 tasse de mascarpone, 2 cuil. à soupe de sirop d'érable et 1/2 cuil. à café de mélange d'épices. Battre très brièvement au batteur électrique pour obtenir un mélange épais en prenant soin de ne pas le faire retomber.

Beurre aux pommes épicé

Eplucher 3 pommes à cuire et les hacher. Les mettre dans une casserole et ajouter 1 cuil. à soupe de jus de citron et 50 g de beurre. Faire cuire à feu doux, sans couvrir, pendant 10 mn pour les ramollir. Ajouter 1 à 2 cuil. à soupe de sucre et 1/2 cuil. à café de cannelle, 1/2 cuil. à café de mélange d'épices. Bien mélanger et servir.

Pâte de dattes au rhum

Dénoyer 250 g de dattes fraîches. Hacher finement et mettre dans une casserole avec 1 cuil. à café de rhum, 25 g de beurre et 1/4 de tasse d'eau. Mélanger à feu doux 3 mn ou jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et lisse.

De gauche à droite à partir du haut : Compote de poires au gingembre, Mascarpone épicé, Beurre aux pommes épicé, Pâte de dattes au rhum, Confiture de framboises et de pommes, Crème aux amandes et au caramel, Crème au brandy, Crème aux noisettes.

Confiture de framboises et de pommes

Mélanger 300 g de framboises (fraîches ou surgelées), 1 pomme épluchée et coupée en morceaux et 2 cuil. à soupe de sucre en poudre dans une casserole. Porter à ébullition (les framboises se liquéfient à la chaleur), continuer à feu doux en remuant de temps en temps, pendant 20 minutes pour obtenir un mélange épais.

Crème aux amandes et au caramel

Tapisser une plaque de papier d'aluminium et badigeonner d'huile. Saupoudrer 1/4 de tasse de sucre en poudre dans une casserole et verser en pluie 1/4 de tasse d'amandes émondées. Couvrir et continuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre fonde et prenne une couleur dorée. (Agiter doucement la casserole si nécessaire, mais ne pas remuer). Verser sur la plaque et laisser prendre. Passer ce caramel au mixeur pour le réduire en fine poudre. Verser dans un bol et ajouter 1 tasse de crème épaisse. Remuer pour bien mélanger.

Crème au brandy

Mélanger 1/2 tasse de crème fleurette, 1/2 tasse de crème anglaise toute prête et 1 cuil. à soupe de brandy dans un bol. Battre au batteur électrique pour bien épaissir.

Crème aux noisettes

Battre 2/3 de tasse de crème fleurette au batteur électrique jusqu'à ce que des becs se forment au bout du fouet. Incorporer délicatement 1/4 de tasse de pâte de noisettes et de chocolat à l'aide d'une spatule en métal ou d'une cuillère.

Beurre aux agrumes

Couper en dés 125 g de beurre ramolli dans un mixeur. Ajouter 1/4 de tasse de miel, le zeste râpé d'une orange, 1 cuil. à soupe de jus d'orange et 1/2 cuil. à café de cannelle. Bien mixer pour obtenir une pâte crémeuse.

Beurre aux noix

Couper en dés 125 g de beurre à température ambiante. Mélanger dans un mixeur avec 150 g de noix grillées non salées et 2 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé. Mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

Beurre aux noix de pécan

Faire dorer 1/3 de tasse de noix de pécan au grill moyen 2 à 3 minutes. Couper 125 g de beurre en cubes et le mélanger aux noix de pécan et à 1/4 de tasse de miel dans un mixeur. Bien mixer pour obtenir une pâte crémeuse.

Beurre aux fraises

Couper en dés 125 g de beurre à température ambiante, et mixer dans un mixeur avec 1 cuil. à soupe de sucre en poudre et 1 tasse de fraises coupées en morceaux. Bien mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

Beurre aux abricots

Mettre 1/2 tasse d'abricots secs coupés en morceaux dans un bol et recouvrir d'eau chaude. Laisser ramollir pendant 15 minutes. Egoutter et mélanger dans un mixeur avec 125 g de beurre à température ambiante, coupé en cubes, et 1 cuil. à soupe de sucre en poudre. Mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

Secrets du chef

Conservation : Tous les beurres aromatisés enveloppés dans un film fraîcheur se conservent quelque temps au réfrigérateur. Avant de les servir, les laisser un moment à température ambiante. On peut aussi les conserver jusqu'à un mois au congélateur.



Beurre aux herbes

Couper en dés 125 g de beurre à température ambiante et le passer au mixeur avec 1/4 de tasse de persil haché, 1 cuil. à soupe de basilic haché et 1 cuil. à soupe d'estragon, 1 gousse d'ail écrasée et 1 cuil. à café de jus de citron. Bien mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

Beurre à la moutarde

Couper en dés 125 g de beurre et le passer au mixeur avec 2 cuil. à soupe de moutarde de Dijon et 2 cuil. à soupe de persil finement haché. Bien mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

Beurre aux tomates séchées au soleil

Egoutter et hacher 1/3 de tasse de tomates séchées au soleil. Couper en dés 125 g de beurre à température ambiante et le passer au mixeur avec les tomates séchées au soleil et 1 cuil. à café de jus de citron. Bien mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

Beurre au piment

Couper en dés 125 g de beurre à température ambiante et le passer au mixeur avec 1 ou 2 petits piments rouges hachés, 3 cuil. à soupe de coriandre fraîche hachée et 1/2 cuil. à café de cumin en poudre. Bien mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

Beurre au raifort

Couper en dés 125 g de beurre à température ambiante et le passer au mixeur avec 1 cuil. à soupe de crème de raifort, 1 cuil. à soupe de ciboulette hachée et 1 cuil. à café de jus de citron. Bien mélanger pour obtenir une pâte crémeuse.

De gauche à droite : première colonne à partir du haut : Beurre aux agrumes, Beurre aux noix, Beurre aux noix de pécan. Deuxième colonne : Beurre aux fraises, Beurre aux abricots. Troisième colonne : Beurre aux herbes, Beurre à la moutarde, Beurre aux tomates séchées au soleil. Quatrième colonne : Beurre au piment, Beurre au raifort.





Scones

Préparation des scones

● Lisez la recette, rassemblez les ingrédients nécessaires, pesez-les, préchauffez votre four, beurrez ou huilez vos plaques et lancez-vous dans la préparation des scones. La clef de la réussite : ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs tamisés et travailler le plus rapidement et le plus légèrement possible. Vous découvrirez peu à peu les petits trucs.

1 Tamisez toujours la farine avec les autres ingrédients secs dans un grand bol, elle sera plus aérée et les scones seront plus légers. Si vous utilisez de la farine complète, tamisez-la pour l'aérer mais ajoutez ensuite le son dans le bol pour donner un peu plus de texture à la pâte. Faites réchauffer le beurre à température ambiante, coupez-le en dés. Travaillez-le avec la farine, du bout des doigts, pour obtenir une consistance sableuse. Le secret d'une pâte légère réside dans la façon dont on la travaille, avec une grande légèreté et beaucoup de délicatesse.



Travailler le beurre et la farine du bout des doigts.



Travailler la pâte légèrement, en la repliant sur elle-même plusieurs fois.

2 Faites un puits au centre avant d'ajouter les ingrédients liquides. La quantité de liquide à ajouter varie selon les marques de farine, et même entre deux paquets de même farine. Mélangez le liquide et la farine à l'aide d'un couteau, en coupant la pâte rapidement tout en tournant le bol. (Utilisez de préférence un couteau car une cuillère en bois risque de trop travailler la pâte). Le mélange se sépare en petits morceaux humides. Ajoutez du liquide si la pâte est trop sèche.

3 Rassembler la pâte et posez-la sur une surface propre et légèrement farinée. Utilisez la farine conseillée dans la recette (il s'agit le plus souvent de farine avec levure incorporée).

4 Travaillez la pâte très légèrement, et repliez-la en deux en appuyant dessus avec la paume de la main. Repliez-la dans l'autre sens et appuyez de nouveau. Travaillez ainsi pendant 30 à 40 secondes jusqu'à ce qu'elle ne soit plus collante.

5 Étalez-la au rouleau à pâtisserie ou simplement avec les doigts, sur une épaisseur de 2 cm. Découpez des petits cercles à l'ai-



Ajouter presque tous les ingrédients liquides et mélanger avec la lame d'un couteau.



Rassembler les morceaux de pâte et étaler à nouveau, mais ne pas la retravailler.

de d'un emporte-pièce rond légèrement fariné. Rassemblez le reste de pâte, étalez à nouveau sans la retravailler et découpez d'autres petits disques. Disposez-les sur la plaque préparée en prenant soin de bien les séparer afin de laisser assez de place pour lever.

6 Badigeonnez-les de lait pour les faire briller à la cuisson. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien levés et bien dorés sur le dessus. Pour vérifier qu'ils sont cuits, coupez-en un en deux. S'il est encore pâteux à l'intérieur, continuez la cuisson quelques minutes de plus. Pour les garder bien moelleux, enveloppez-les dans un torchon propre lorsqu'ils sont encore chauds. Pour qu'ils soient croustillants sur le dessus, posez-les sur une grille et faites-les légèrement refroidir.

Conservation : Les scones sont meilleurs lorsqu'on les sert quelques heures après leur préparation. Mais on peut aussi les envelopper dans un sac congélation et les garder au congélateur pendant au moins trois mois.



Rassembler la pâte pour faire une boule et la poser sur une surface farinée.



Badigeonner les petits disques avec un peu de lait pour faire briller le dessus à la cuisson.



Scones

Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn

Pour 12 scones



2 tasses de farine avec levure incorporée
1 pincée de sel (facultatif, voir Note)
30 g de beurre coupé en morceaux
1/2 tasse de lait
1/3 de tasse d'eau

Lait, pour faire briller le dessus

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Tamiser la farine et le sel dans un bol. Ajouter le beurre et travailler du bout des doigts.
2 Faire un puits au centre de la farine. Ajouter presque tout le lait coupé d'eau. Mélanger avec un couteau pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu plus de lait et d'eau si nécessaire.
3 Poser la pâte sur une surface farinée. Travailler la pâte rapidement jusqu'à ce qu'elle

soit bien lisse. Étaler avec un rouleau une épaisseur de 2 cm.

4 Découper des petits disques avec un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et les déposer sur la plaque. Badigeonner le dessus avec du lait. Faire cuire 10 à 12 mn au four. Servir les scones avec de la confiture et de la crème fouettée.

Secrets du chef

Note : Ajouter 1 pincée de sel à tous les scones, qu'ils soient salés ou sucrés. Le sel rehausse la saveur de la pâte.



Scones aux raisins secs

Préparation : 20 mn
Cuisson : 12 mn
Pour 12 scones

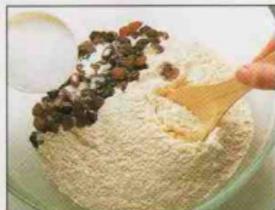
2 tasses de farine avec levure incorporée
1 cuillère de sel
100 g de beurre en petits morceaux
120 g de sucre en poudre
100 g de raisins secs
1 œuf légèrement battu
100 g de tasse de lait
Lait pour faire briller le dessus

Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 8/9°C). Beurrer ou huiler une plaque. Ta-

miner la farine et le sel dans un bol. Ajouter le beurre et travailler du bout des doigts. 2 Ajouter le sucre et les raisins secs et bien mélanger. Faire un puits au centre de la farine. Ajouter l'œuf et presque tout le lait. Mélanger rapidement avec un couteau pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu plus de lait si nécessaire. Poser la pâte sur une surface légèrement farinée et travailler la pâte légèrement et rapidement jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Étaler avec un rouleau à pâtisserie ou avec les doigts, sur une épaisseur de 2 cm. 3 Découper des petits disques à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre et les disposer les uns à côté des autres sur la plaque. Badigeonner le dessus avec du lait. Faire cuire 10 à 12 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir avec du beurre.

Secrets du chef

Variante : Vous pouvez utiliser toutes sortes de fruits secs comme des raisins de Corinthe, de Smyrne, des dattes ou des pruneaux hachés.



Ajouter le sucre et les raisins secs et remuer pour bien mélanger avec une cuillère en bois.



Roulés à la cannelle

Préparation : 25 mn
Cuisson : 12 mn
Pour 12 scones



2 tasses de farine avec levure incorporée
1 pincée de sel
90 g de beurre coupé en dés
2/3 de tasse de lait

Garniture

60 g de beurre ramolli
2 cuil. à soupe de cassonade
1 cuil. de café de cannelle

Glaçage

1 tasse de sucre glace tamisé
1 cuil. à soupe d'eau bouillante

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Huiler une plaque. Tamiser la farine et le sel dans un bol. Ajouter le beurre et travailler du bout des doigts. Faire un puits au centre de la farine et ajouter

presque tout le lait. Mélanger avec un couteau pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu plus de lait si nécessaire.

2 Poser la pâte sur une surface légèrement farinée et travailler la pâte légèrement et rapidement jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Étaler avec un rouleau pour former un rectangle de 5 mm d'épaisseur.

3 Garniture : Avec un batteur électrique, battre le beurre et le mélange de sucre et de cannelle pour obtenir une consistance légère et mousseuse. Étaler sur la pâte. Enrouler la pâte à partir de sa longueur. Avec

un couteau, couper des tranches de 3 cm d'épaisseur et les disposer les uns à côté des autres sur la plaque. Faire cuire 12 mn au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Enlever du four et laisser légèrement refroidir. Verser le glaçage dessus.

4 Glaçage : Mélanger le sucre glace et l'eau bouillante dans un bol et battre pour obtenir une consistance bien lisse.

Secrets du chef

Variante : Ajouter des raisins secs à la garniture.



Étaler la garniture régulièrement sur la pâte avec une spatule ou un couteau.



Disposer les petits roulés les uns à côté des autres sur la plaque préparée.



Scones aux noix et aux épices

Préparation : 20 mn
Cuisson : 10 à 12 mn
Pour 12 scones



2 tasses de farine avec levure incorporée
1 pincée de sel
30 g de beurre coupé en dés
1/2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1/2 tasse de fruits secs mélangés, hachés
2 cuil. à soupe de noix finement hachées
1/4 de cuil. à café de mélange d'épices
1/4 de cuil. à café de gingembre en
poudre
1/4 de cuil. à café de clous de girofle
en poudre
1/2 tasse de lait
1/4 de tasse d'eau
Lait, en plus, pour faire briller
le dessus

2 cuil. à café de sucre en poudre
1/2 cuil. à café de cannelle

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Tamiser la farine et le sel dans un bol. Ajouter le beurre et travailler du bout des doigts. Ajouter le sucre en poudre, les fruits secs, les noix, le mélange d'épices, le gingembre et les clous de girofle et bien mélanger. Faire un puits au centre.

2 Ajouter presque tout le lait coupé d'eau. Mélanger délicatement avec un couteau pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu plus de lait et d'eau si nécessaire.

3 Poser la pâte sur une surface légèrement farinée. Travailler la pâte légèrement et rapidement jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Étaler avec un rouleau à pâtisserie ou avec les doigts, sur une épaisseur de 2 cm. Découper des petits disques à l'aide d'un emporte-pièce fariné de 5 cm de diamètre et les disposer sur la plaque. Badigeonner le dessus avec du lait pour

les faire briller à la cuisson. Mélanger le sucre en poudre et la cannelle et en saupoudrer le dessus des scones. Faire cuire 10 à 12 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir chaud ou froid avec du beurre.

Secrets du chef

Variante : Vous pouvez aussi les servir sans la cannelle et le sucre.



Saupoudrer les scones avec un mélange de cannelle et de sucre.



Scones aux dattes et au gingembre

Préparation : 25 mn

Cuisson : 15 mn

Pour 12 scones



- 1/2 tasse de dattes fraîches
- 1/4 de tasse de gingembre confit
- 2 tasses de farine avec levure incorporée
- 1/2 cuil. à café de gingembre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à soupe de miel
- 1/2 tasse de lait
- 1/4 de tasse de crème fleurette

Glaçage

- 1 cuil. à soupe de lait
- 1 cuil. à café de miel

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Hacher les dattes et le gingembre confit. Tamiser la farine, le gingembre en poudre et le sel dans un bol. Ajouter les dattes et le gingembre confit et bien mélanger.

2 Verser le miel, le lait et la crème dans une casserole et faire chauffer à feu doux. Ajouter le mélange de farine, de gingembre et de sel et mélanger avec un couteau ou une spatule en métal pour obtenir une pâte molle. Ajouter du lait si nécessaire.

3 Poser la pâte sur une surface farinée et la travailler rapidement jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Étaler avec un rouleau ou avec les doigts, sur une épaisseur de 2 cm. Découper des petits disques de 5 cm de diamètre et les disposer sur la plaque. Badigeonner le dessus avec le lait et le miel. Faire cuire 10 à 12 mn au four, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

4 Glaçage : Faire chauffer le lait et le miel puis bien mélanger.

Secrets du chef

Note : Utiliser de la farine avec levure incorporée sur la surface de travail et sur vos mains.



Hacher les dattes et le gingembre confit en petits morceaux.



Scones aux fraises

Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn

Pour 12 scones



30 g de beurre

1 cuil. à soupe de sucre en poudre

1 œuf

1 tasse 1/2 de farine avec levure

incorporée

1 pincée de sel

1/2 tasse de lait

1 cuil. à soupe de lait, en plus

1 cuil. à soupe de sucre en poudre

Fraises coupées en deux et crème fraîche pour servir

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz :

190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Battre le beurre et le sucre en crème. Ajouter l'œuf et bien mélanger.

2 Tamiser la farine et le sel dans un bol, faire un puits au centre et ajouter le mélange précédent, ainsi que presque tout le lait. Travailler délicatement avec un couteau ou une spatule en métal jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Ajouter un peu de lait si nécessaire. Travailler très rapidement sur une surface légèrement farinée. Lorsque la pâte est souple et lisse, l'étaler sur une épaisseur de 2 cm. Découper des petits disques à l'aide d'un emporte-pièce fariné de 5 cm de diamètre et les disposer sur la plaque préparée.

3 Badigeonner le dessus avec du lait pour les faire briller à la cuisson et saupoudrer de sucre en poudre. Faire cuire 10 à 12 mn au four, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Lorsqu'ils sont froids, les servir avec des

fraises et de la crème fouettée.

Secrets du chef

Note : Travailler délicatement et rapidement la pâte pour la garder bien souple et légère. Si elle est trop travaillée, elle devient trop ferme.



Après avoir battu le beurre et le sucre en crème, ajouter l'œuf.

Scones aux dattes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn

Pour 12 scones



- 1 tasse 1/2 de farine avec levure incorporée
- 1 tasse 1/2 de farine complète avec levure incorporée
- 1/2 cuil. à café de levure chimique
- 1/4 de cuil. à café de sel
- 60 g de beurre coupé en petits morceaux
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 tasse de dattes hachées
- 1 tasse 1/4 de babeurre
- 1/2 tasse d'eau
- Babeurre en plus, pour faire briller les scones à la cuisson

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Tamiser la farine, la levure chimique et le sel dans un grand bol. Incorporer le son. Ajouter le beurre en morceaux et travailler légèrement avec le bout des doigts. Ajouter le sucre et les dattes hachées.

2 Faire un puits au centre. Ajouter le babeurre et presque la totalité de l'eau. Mélanger rapidement avec un couteau ou une spatule en métal pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu d'eau si nécessaire. (Ne pas trop travailler la pâte pour qu'elle reste souple mais pas collante).

3 Poser la pâte sur une surface légèrement farinée et la travailler légèrement et rapidement jusqu'à ce qu'elle devienne lisse. Étaler avec un rouleau à pâtisserie ou avec les doigts, sur une épaisseur de 2 cm. Découper en 16 petits carrés et les disposer sur la plaque préparée en laissant un intervalle de 2 cm entre chaque scone. Badigeonner le dessus avec du babeurre.

4 Faire cuire 10 à 12 mn au four, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir les scones avec du beurre.

Secrets du chef

Note : La farine complète donne une consistance plus épaisse à ces scones. Il est important de bien tamiser les deux farines ensemble pour aérer les ingrédients secs.

Variante : Remplacer le beurre par de la margarine.



Tamiser les farines dans un grand bol puis ajouter le son.



Disposer les carrés sur la plaque préparée en laissant un intervalle entre chaque scone.



Scones aux framboises

Préparation : 20 mn

Cuisson : 12 mn

Pour 8 scones



- 2 tasses de farine avec levure incorporée
- 1 pincée de sel
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1/2 tasse de lait
- 30 g de beurre fondu
- 1/3 de tasse d'eau
- 1 cuil. à soupe de confiture de framboises
- 1 cuil. à soupe de lait, en plus
- Sucre en poudre, en plus

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz :

190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Tamiser la farine et le sel dans un bol. Ajouter le sucre et bien mélanger.

2 Faire un puits au centre et ajouter le mélange de lait et de beurre fondu, en gardant une cuillerée à soupe de ce mélange pour badigeonner le dessus des scones. Mélanger avec un couteau pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

3 Poser la pâte sur une surface légèrement farinée et la travailler jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Etaler avec un rouleau ou avec les doigts, sur une épaisseur de 2 cm. Découper 8 petits disques à l'aide d'une emporte-pièce de 7 cm de diamètre. Replier ces petits scones en faisant un petit creux avec les pouces. Ajouter 1/2 cuillerée à café de confiture au milieu et replier les scones. Disposer sur la plaque en les séparant bien. Aplatis légèrement le dessus,

badigeonner avec du lait et saupoudrer de sucre. Faire cuire 10 à 12 mn au four.

Secrets du chef

Note : Vous pouvez utiliser toutes sortes de confitures.



Déposer 1/2 cuil. à café de confiture au milieu et replier les petits disques de pâte.



Scones au potiron

Préparation : 35 mn
Cuisson : 12 mn
Pour 12 scones



30 g de beurre coupé en dés
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1/2 tasse de potiron cuit, en purée
1 œuf légèrement battu
1/2 tasse de lait
2 tasses 1/2 de farine avec levure incorporée
1 pincée de sel
Lait pour faire briller le dessus des scones

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Battre en crème le beurre et le sucre. Ajouter le potiron, l'œuf, le lait et mélanger.
2 Tamiser la farine et le sel dans un grand bol. Faire un puits au centre et ajouter presque tout le potiron. Mélanger délicatement avec un couteau ou une spatule en métal pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu plus de lait si nécessaire.
3 Poser la pâte sur une surface farinée. Travailler la pâte légèrement et rapidement. Etaler avec un rouleau ou avec les doigts, sur une épaisseur de 2 cm.
4 Découper des petits disques de 5 cm de diamètre et les disposer sur la plaque. Badigeonner avec du lait. Faire cuire 10 à 12 mn. Servir chaud avec du beurre.

Secrets du chef

Note : Pour 1/2 tasse de purée de potiron, utiliser environ 250 g de potiron frais.



Ajouter le potiron, l'œuf et le lait et bien remuer avec une cuillère en bois.



Mini scones à l'oignon et au parmesan

Préparation : 25 mn

Cuisson : 8 à 10 mn

Pour 24 scones



30 g de beurre coupé en dés

1 petit oignon finement haché

2 tasses de farine avec levure incorporée tamisée

1 pincée de sel

1/2 tasse de parmesan coupé en fines lamelles

1/2 tasse de lait

1/2 tasse d'eau

Poivre de Cayenne pour saupoudrer

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Faire fondre le beurre et l'oignon à feu doux pendant 2 à 3 mn. Laisser refroidir.

2 Mélanger la farine, le sel et le parmesan. Faire un puits au centre et ajouter l'oignon et presque tout le lait coupé d'eau. Mélanger délicatement avec un couteau ou une spatule en métal pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu plus de lait si nécessaire.

3 Poser la pâte sur une surface légèrement farinée. Travailler la pâte légèrement et rapidement. Etaler avec un rouleau ou avec les doigts, sur une épaisseur de 2 cm. Découper des petits disques à l'aide d'un emporte-pièce fariné de 3 cm de diamètre et les disposer sur la plaque préparée. Saupoudrer de poivre de Cayenne selon le goût. Faire cuire 10 à 12 mn au four.

Secrets du chef

Note : Prenez soin de ne pas ajouter trop de farine lorsque vous travaillez la pâte car elle serait trop ferme. Utilisez de la farine avec levure incorporée pour manipuler la pâte et pour la surface de travail.



Ajouter l'oignon et faire fondre à feu doux. Laisser refroidir avant de l'ajouter à la farine.



Scones aux herbes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 12 mn

Pour 12 scones



2 tasses de farine avec levure incorporée

1/2 cuil. à café de sel

30 g de beurre

1 cuil. à soupe de thym frais haché

1 cuil. à soupe de persil frais haché

1 cuil. à soupe de marjolaine hachée

1/2 tasse de lait

1/4 de tasse d'eau

Lait pour faire briller les scones

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz :

190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Tamiser la farine et le sel dans un grand bol. Ajouter le beurre et travailler la pâte avec le bout des doigts. Ajouter les herbes et remuer. Faire un puits au centre.

2 Ajouter presque tout le lait coupé d'eau et mélanger délicatement avec un couteau ou une spatule pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu plus de lait et d'eau si nécessaire. Poser la pâte sur une surface légèrement farinée et la travailler légèrement et rapidement pour obtenir une consistance lisse et étaler avec un rouleau sur une épaisseur de 2 cm.

3 Découper des petits disques à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm. Badigeonner le dessus avec du lait pour les faire briller. Faire cuire 10 à 12 mn, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir avec du beurre.

Secrets du chef

Note : Ces scones sont encore meilleurs lorsque les herbes sont fraîches. Si les herbes sont sèches, utilisez seulement 1/3 des proportions indiquées.



Ajouter les herbes hachées après avoir travaillé le beurre et la farine.



Petits pains à la bière

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Pour 4 petits pains



2 tasses 1/4 de farine avec levure incorporée

1 pincée de sel

30 g de beurre coupé en dés

2 cuil. à café de sucre

1/2 tasse de bière

1/2 tasse d'eau

1 cuil. à soupe de lait

1 cuil. à soupe de graines de sésame

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz :

190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Tamiser la farine et le sel. Ajouter le sucre et mélanger. Faire un puits au centre et ajouter presque toute la bière et l'eau. Mélanger délicatement avec un couteau ou une spatule pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu plus d'ingrédients liquides si nécessaire. Poser la pâte sur une surface farinée et la travailler rapidement.

2 Diviser la pâte en quatre boules bien lisses et aplatir avec la paume de la main. Faire une entaille en croix sur le dessus, avec un couteau.

3 Disposer les boules de pâte en les séparant bien pour leur laisser la place de lever. Badigeonner avec du lait et saupoudrer avec les graines de sésame. Faire cuire 15 minutes au four, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et fermes au centre.

Secrets du chef

Note : Servir ces petits pains bien chauds avec de la soupe ou du pot-au-feu. Vous pouvez aussi faire une grosse miché en utilisant les mêmes proportions.



Former quatre boules et faire des entailles en croix avec un couteau.

Croissants au curry

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Pour 12 croissants



30 g de beurre

6 oignons nouveaux finement hachés

2 cuil. à soupe de curry en poudre

1/3 de tasse de persil finement haché

1/2 tasse de cheddar râpé

2 tasses de farine avec levure
incorporée

1/4 de cuil. à café de sel

1/3 tasse de lait

1/3 de tasse d'eau

1 cuil. à café de lait en plus pour faire
briller le dessus des croissants

Paprika pour saupoudrer

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Beurrer ou huiler une plaque. Faire fondre le beurre dans une petite casserole et faire fondre les oignons nouveaux à feu doux pendant 5 minutes. Ajouter le curry et enlever du feu. Ajouter le persil et le fromage.

2 Tamiser la farine et le sel dans un grand bol. Faire un puits au centre et ajouter le lait et presque toute l'eau. Mélanger délicatement avec un couteau ou une spatule en métal pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu plus d'eau si nécessaire.

3 Poser la pâte sur une surface légèrement farinée et la travailler légèrement et rapidement. L'étaler avec un rouleau à pâtisserie pour en faire un disque de 30 cm.

4 Répartir le mélange à l'oignon et couper en douze portions. Enrouler chacune d'elle à partir du côté le plus large vers la pointe pour former les croissants.

Les disposer sur la plaque préparée à 5 cm d'intervalle. Badigeonner le dessus avec du lait pour les faire briller à la cuisson et saupoudrer de paprika. Faire cuire 15 à 20 minutes au four, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les poser sur une grille et les couvrir avec un torchon propre pour les garder moelleux.

Secrets du chef

Note : Les croissants sont bien meilleurs lorsqu'ils sont servis le jour même de leur préparation, mais vous pouvez les faire réchauffer au four (160 °C) le lendemain. Ils peuvent aussi être congelés, conservés dans une boîte fermée hermétiquement, pendant un mois.



Faire fondre les oignons nouveaux et ajouter le curry en poudre, le persil et le fromage.



Enrouler les triangles de pâte pour former des croissants.

Couronne au fromage

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Pour 1 couronne



- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 3 tranches de bacon hachées menu
- 1 petit oignon rouge finement haché
- 1/2 poivron rouge finement haché
- 4 petits cornichons finement hachés
- 1/2 tasse de cheddar râpé
- 1/4 de tasse de parmesan râpé
- 1/4 de tasse de persil frais, finement haché
- 1/2 cuil. à café de basilic séché

Pâte

- 2 tasses 1/2 de farine avec levure incorporée
- 30 g de beurre coupé en petits morceaux
- 1/3 de tasse de cheddar râpé
- 1 œuf légèrement battu
- 3/4 de tasse de lait
- Graines de sésame pour saupoudrer

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer ou huiler une plaque. Faire chauffer de l'huile dans une petite casserole et ajouter le bacon, l'oignon et le poivron et faire cuire à feu doux pendant 5 mn pour faire fondre l'oignon. Egoutter sur du papier absorbant et laisser refroidir. Mélanger ensuite avec les cornichons, les fromages, le persil et le basilic dans un bol.

2 Tamiser la farine et le sel dans un grand bol. Ajouter le beurre et travailler la pâte avec les doigts. Ajouter le fromage et bien mélanger. Faire un puits au centre et ajouter l'œuf et presque tout le lait. Mélanger délicatement avec un couteau ou une spatule pour obtenir une pâte souple. Ajouter un peu plus de lait si nécessaire.

3 Poser la pâte sur une surface farinée et la travailler légèrement et rapidement. Étaler avec un rouleau fariné pour former un rectangle de 30 x 40 cm. Répartir le mélange au bacon. Enrouler à partir de la longueur et en prenant soin de dissimuler le bord sous le roulé. Former une couronne en fermant bien les côtés. Faire des entailles dans la pâte à 5 cm d'intervalles. Aplatiser le dessus de la couronne et badigeonner avec du lait pour la faire briller. Saupoudrer de graines de sésame et faire cuire 30 à 40 mn au four, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.



Secrets du chef

Conservation : Cette couronne de fromage est bien meilleure lorsqu'elle est servie le jour même de sa préparation, mais vous pouvez la conserver dans une boîte hermétique et l'envelopper dans un

papier d'aluminium avant de la faire réchauffer au four (180 °C) 15 à 20 mn.

Variante : Vous pouvez utiliser du jambon ou du saucisson à la place du bacon. Pour une couronne végétarienne, remplacer la viande par une courgette.



Travailler la pâte rapidement et légèrement avec un couteau ou une spatule en métal.



Avec les ciseaux, faire des petites entailles dans la pâte, à 5 cm d'intervalles.



Muffins

Préparation des muffins

● Les muffins sont des petits gâteaux très simples et très rapides à préparer. Ils sont délicieux à savourer au petit déjeuner, au goûter ou simplement comme en-cas.

Lisez la recette et rassemblez tous les ingrédients nécessaires. Puis préchauffez le four et préparez vos moules (voir Notes).

1 Tamisez les ingrédients secs dans un grand bol. Cette étape est très importante car elle permet d'obtenir une pâte beaucoup plus aérée et de bien mélanger les ingrédients.

2 Versez les ingrédients liquides dans un pot et battez-les légèrement avec une fourchette ou un fouet. Faites un puits au centre des ingrédients secs et versez les ingrédients liquides.

3 Remuez délicatement avec une spatule en caoutchouc, en bois ou en métal ou avec une fourchette pour bien mélanger. Remuez seulement 12 à 15 fois pour que la pâte soit un peu grossière. Si elle est trop lisse, les muffins risquent

d'être un peu fermes, d'être troués de bulles d'air et de lever en pointes au centre.

4 Partagez la pâte de façon égale dans les moules à muffins. Utilisez une cuillère à soupe en métal pour prendre la pâte et une petite cuillère à café pour la dégager et la verser dans les petits moules. Utilisez la dimension du moule indiquée dans la recette ou adaptez le temps de cuisson à la dimension (les petits muffins sont cuits beaucoup plus rapidement).

5 Pour savoir si les muffins sont cuits, il suffit de vérifier avec une petite brochette que l'on insère au centre. Si elle est sèche lorsqu'on la retire, le muffin est prêt. On peut aussi appuyer légèrement sur le muffin avec le bout des doigts. S'il est cuit, il est légèrement spongieux.

6 Laissez les muffins 2 minutes dans le moule pour les faire refroidir avant de les démouler car ils tendent à être un peu fragiles. Dégagez-les ensuite du moule avec la lame d'un couteau et démoulez-les sur une grille. Les muffins

peuvent se déguster chauds ou froids. Ne les laissez pas dans les moules trop longtemps car la vapeur les rend humides et lourds.

Conservation : Enveloppez les muffins refroidis dans un sac congélation fermé hermétiquement et conservez-les au congélateur jusqu'à 3 mois. Il suffit de les décongeler et de les faire réchauffer au four à 180 °C.

Notes : Utilisez des moules anti-adhésifs. Ils sont disponibles dans les grands magasins en trois tailles différentes. Les modèles les plus employés sont ceux de 6 ou de 12 muffins, de taille moyenne. Même si les moules ont un revêtement anti-adhésif, il est préférable de les beurrer ou de les huiler, surtout pour les muffins sucrés car ils ont tendance à coller.



La pâte est plus légère lorsque les ingrédients sont tamisés.



Faire un puits au centre et ajouter les ingrédients liquides, tous en même temps.



Ne pas battre la pâte. La remuer avec une spatule en bois et laisser quelques grumeaux.



Verser la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe en métal et d'une cuillère à café.



Les muffins sont prêts lorsque le dessus est doré et leur consistance légèrement spongieuse.



Sortir les muffins du four et les démouler avec la lame d'un couteau.



Muffins

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Pour 12 muffins



2 tasses 1/2 de farine avec levure incorporée

1/4 de tasse de sucre en poudre

2 cuil. à café de levure chimique

2 œufs légèrement battus

1 tasse 1/2 de lait
160 g de beurre fondu

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Huiler un moule à muffins.

2 Tamiser la farine, le sucre et la levure dans un bol. Faire un puits au centre et ajouter l'œuf, le lait et le beurre.

3 Remuer avec une fourchette ou une spatule jusqu'à ce que le mélange soit humide. (Ne pas trop battre, la pâte ne doit pas être lisse, mais avoir une consistance grossière).

4 Verser la pâte dans le moule. Faire cuire

20 à 25 mn jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés. Les détacher du moule et les démouler sur une grille.

Secrets du chef

Décoration : Battre 1/3 de tasse de crème fleurette avec 1 cuil. à soupe de sucre glace jusqu'à ce que des bec-ses forment au bout du fouet. Découper une petite calotte sur le dessus des muffins. Verser 1/2 cuil. à soupe de confiture de fraises dans chaque muffin, ajouter une cuillerée de crème et disposer les calottes sur le dessus.



Muffins à la banane

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Pour 12 muffins



- 2 tasses de farine avec levure incorporée
- 1 tasse de son d'avoine
- 3/4 de tasse de sucre en poudre
- 60 g de beurre fondu
- 3/4 de tasse de lait
- 2 œufs légèrement battus
- 1 tasse de bananes mûres en purée
(2 bananes moyennes)

Préchauffer le four à 210 °C (gaz :

190 °C). Beurrer et huiler un moule à 12 muffins. Tamiser la farine dans un grand bol et ajouter le son et le sucre.

2 Ajouter le beurre, le lait, les œufs et la banane en même temps. Remuer délicatement avec une fourchette ou une spatule en caoutchouc jusqu'à ce que la pâte soit bien mélangée (mais ne pas trop battre car la consistance doit être assez grossière).

3 Verser la pâte dans le moule préparé. Faire cuire 15 mn jusqu'à ce que les muffins soient levés et bien dorés. Les démouler sur une plaque et laisser refroidir.

Secrets du chef

Décoration : Batre 100 g de fromage frais crémeux, 2 cuil. à soupe de sucre glace et 2 cuil. à café de jus de citron au

batteur électrique pour obtenir une consistance crémeuse et légère. Répartir sur le dessus des muffins et ajouter une tranche de banane séchée.



Faire un puits au centre du mélange et verser les ingrédients liquides.



Muffins au chocolat

Préparation : 15 mn
Cuisson : 12 à 15 mn
Pour 6 gros muffins



2 tasses de farine
2 cuil. 1/2 à café de levure chimique
1/4 de tasse de cacao en poudre
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
1 tasse de pépites de chocolat noir
1 œuf légèrement battu
1/2 tasse de crème fraîche
3/4 de tasse de lait
90 g de beurre fondu

1 Préchauffer le four à 190 °C. Huiler un

moule à 6 gros muffins. Tamiser la farine, le cacao et la levure dans un grand bol. Ajouter le sucre et les pépites de chocolat et mélanger. Faire un puits au centre.

2 Ajouter en même temps l'œuf, la crème fraîche, le lait et le beurre fondu. Remuer délicatement avec une fourchette. (Ne pas trop battre, la pâte doit avoir une consistance assez grossière).

3 Verser la pâte dans le moule préparé. Faire cuire 12 à 15 mn jusqu'à ce que les muffins soient fermes. Les détacher du moule et les démouler sur une grille.

Secrets du chef

Décoration : Mélanger 50 g de chocolat, 1 cuil. à soupe de crème fleurette et 10 g de beurre et remuer à feu doux pour obtenir une crème. Réfrigérer pour pou-

voir l'étaler facilement et déposer une petite pointe de crème à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Saupoudrer de sucre glace.



Décorer les muffins avec une petite pointe de crème au chocolat.



Muffins au muesli

Préparation : 15 mn + 20 mn de repos
Cuisson : 25 mn
Pour 6 gros muffins



- 1/2 tasse d'abricots secs hachés
- 1/2 tasse de jus d'orange
- 2 cuil. à café de zeste d'orange finement râpé
- 1 tasse de farine complète avec levure incorporée
- 1/2 tasse de farine avec levure incorporée
- 1/2 cuil. à café de levure chimique
- 1/4 de tasse de cassonade
- 3/4 de tasse de muesli grillé
- 1 tasse de lait
- 60 g de beurre fondu

Décoration

- 1 cuil. à soupe de farine
- 1/2 cuil. à café de cannelle

- 1/4 de tasse de cassonade
- 1/3 de tasse de muesli grillé
- 20 g de beurre fondu

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Beurrer ou huiler un moule à 6 muffins. Mélanger les abricots, le jus d'orange et les zestes. Laisser reposer pendant 20 mn pour faire ramollir les abricots.

2 Tamiser ensemble les farines et la levure dans un bol. Ajouter le sucre et le muesli et bien remuer. Faire un puits au centre. 3 Ajouter le lait, le beurre fondu et le mélange aux abricots en même temps. Mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien humides. Ne pas trop battre pour laisser à la pâte une consistance légèrement grossière.

4 Verser des cuillerées de pâte dans le moule et recouvrir du mélange aux abricots. Faire cuire 20 à 25 mn au four, jusqu'à ce que les muffins soient dorés. Les détacher du moule avec la lame d'un couteau et les démouler sur une grille.

Décoration : Mélanger la farine, la cannelle, le sucre, le muesli et le beurre et remuer pour bien mélanger.

Secrets du chef

Conservation : Les muffins enveloppés dans un sac fermé se conservent jusqu'à 3 mois au congélateur. Les faire réchauffer 10 mn au four, à 180 °C.

Variante : Utiliser d'autres fruits secs comme des dattes ou des figues.



Recouvrir le dessus des muffins de mélange au muesli avant de les faire cuire au four.



Muffins aux fraises et aux fruits de la Passion

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Pour 12 muffins



- 1 tasse 3/4 de farine avec levure incorporée
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
- 1/4 de tasse de sucre en poudre

- 1 tasse de fraises fraîches coupées finement
- 1/2 tasse de pulpe de fruits de la Passion
- 1 œuf
- 3/4 de tasse de lait
- 60 g de beurre fondu

- 1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Huiler un moule à 12 muffins.
- 2 Tamiser ensemble la farine, le sel, la levure, le bicarbonate de soude et le sucre. Ajouter les fraises et remuer pour bien mélanger. Faire un puits au centre.
- 3 Ajouter la pulpe des fruits de la Passion et le mélange d'œuf et de lait. Verser le beurre fondu dans les ingrédients secs et

remuer légèrement avec une fourchette. (Ne pas trop battre car la pâte doit avoir une consistance légèrement grossière).

- 4 Verser la pâte dans les moules préparés et faire cuire 10 à 15 mn au four, jusqu'à ce que les muffins soient dorés. Les démouler du moule avec la lame d'un couteau et les démouler sur une grille pour les laisser refroidir. Déposer une pointe de crème fouettée et des moitiés de fraises sur le dessus et saupoudrer de sucre glace.

Secrets du chef

Note : Incorporer les fruits dans les ingrédients secs permet de les répartir également dans la pâte.



Muffins au potiron et aux pruneaux

Préparation : 45 mn
Cuisson : 20 mn
Pour : 12 muffins

1 tasse de farine complète avec
la levure incorporée
1 tasse de sucre chimique
1 tasse de mélange d'épices
1/2 tasse de flocons d'avoine

2/3 de tasse de cassonade
1 tasse de potiron cuit, en purée
3/4 de tasse de pruneaux dénoyautés
hachés
1 œuf légèrement battu
125 g de beurre fondu

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz :
190 °C). Beurrer ou huiler un moule à
12 muffins.
2 Tamiser la farine, la levure et les épices.
Ajouter le son, les flocons d'avoine et le
sucre. Remuer et faire un puits au centre.
3 Ajouter le mélange de potiron, de pru-
neaux, d'œuf et de beurre en même temps.

Remuer avec une fourchette ou une spa-
tule en caoutchouc pour bien mélanger.
(Ne pas trop battre pour garder une
consistance légèrement grossière.)

4 Verser la pâte dans le moule préparé.
Faire cuire 20 mn au four jusqu'à ce que les
muffins soient bien dorés. Les détacher de
leur moule et les démouler sur une grille
pour les laisser refroidir.

Secrets du chef

Note : La pâte à muffins est légèrement
grossière. Pour la réussir, il ne faut pas trop
la travailler car les muffins ne lèveraient
pas et ne seraient pas aussi moelleux.



Muffins à la farine de maïs

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

Pour 24 mini muffins



- 1 tasse 1/2 de farine
- 1 tasse de farine de maïs
- 1/2 cuil. à café de sel
- 1 cuil. à soupe de levure chimique
- 1/4 de tasse de sucre
- 2 œufs légèrement battus
- 1/4 de tasse d'huile
- 1 tasse de crème de maïs
- 1/3 de tasse de fromage finement râpé
- 1 cuil. à soupe de persil haché

3/4 de tasse de lait

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz 190 °C). Beurrer ou huiler un moule à 12 mini muffins. Tamiser la farine, la farine de maïs, le sel, la levure et le sucre. Mélanger les œufs, l'huile, la crème de maïs, le fromage, le persil et le lait.

2 Faire un puits au milieu des ingrédients secs et y verser le mélange à l'œuf. Mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que tous les ingrédients forment une pâte. Ne pas trop battre pour garder une consistance grossière.

3 Verser la pâte dans les moules préparés. Faire cuire 10 mn au four. Détacher les muffins et les démouler sur une grille pour les laisser refroidir.

Secrets du chef

Note : La farine de maïs porte aussi le nom de polenta.



Mélanger les œufs, l'huile, la crème de maïs, le fromage, le persil et le lait.



Muffins aux légumes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 25 mn
Pour 12 muffins



- 2 tasses de farine avec levure incorporée
- 1 tasse à café de curry en poudre
- Sel et poivre noir fraîchement moulu,
à volonté
- 1/2 tasse de carottes râpées
- 1/2 tasse de patates douces râpées
- 1 tasse de cheddar râpé
- 90 g de beurre fondu

1 œuf légèrement battu
3/4 de tasse de lait

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer ou huiler un moule à 12 muffins. Tamiser la farine, le curry, le sel et le poivre. Ajouter les carottes râpées, les patates douces, le fromage et travailler du bout des doigts pour bien mélanger. Faire un puits.

2 Ajouter le beurre mélangé avec l'œuf et le lait en même temps. Avec une cuillère en bois, mélanger les ingrédients rapidement sans trop battre pour garder une consistance grossière.

3 Verser la pâte dans le moule préparé. Faire cuire 25 mn au four jusqu'à ce que les muffins soient bien levés et dorés. Servir avec du beurre.

Secrets du chef

Conservation : Préparer ce plat juste avant de servir car ces muffins sont bien meilleurs lorsqu'ils sont chauds.



Mélanger les ingrédients secs, le fromage et les légumes en travaillant avec le bout des doigts.



Muffins anglais

Préparation : 20 mn + 1 h 40 de repos

Cuisson : 15 mn

Pour 15 muffins



1 sachet de 7 g de levure sèche
1/2 cuil. à café de sucre
1 cuil. à café de farine
1/4 de tasse d'eau chaude
1 cuil. à café de sel
4 tasses 1/4 de farine, en plus
1 tasse 1/3 de lait tiède

1 œuf légèrement battu
40 g de beurre fondu

1 Saupoudrer de farine deux plaques de 32 x 28 cm. Mélanger la levure, le sucre, la farine et l'eau. Mixer pour obtenir une consistance bien lisse. Recouvrir d'un film fraîcheur et garder dans un endroit chaud 10 mn, jusqu'à ce qu'une mousse se forme. Tamiser le sel et le reste de farine. Faire un puits au centre et ajouter le lait, l'œuf, le beurre et le levain. Travailler la pâte à l'aide d'une spatule en métal pour obtenir une consistance bien molle.

2 Déposer la pâte sur une surface farinée. Travailler 2 mn, former une boule et la déposer dans un bol huilé. Recouvrir d'un film fraîcheur et laisser reposer dans un endroit chaud 1 h 1/2 pour faire lever la pâte. 3 Préchauffer le four à 210 °C (gaz 190 °C). Travailler la pâte 2 mn, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse, et étaler sur 1 cm d'épaisseur. Découper des petits disques de 8 cm de diamètre, et les disposer sur les plaques. Recouvrir d'un film fraîcheur et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 10 mn. Faire cuire au four pendant 15 mn et les retourner au bout de 7 à 8 mn. Laisser refroidir sur une grille.



Laisser reposer le levain jusqu'à ce qu'une mousse se forme.



Mettre la boule de pâte dans un bol huilé et laisser reposer pour faire lever la pâte.



Découper les muffins avec un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.



Muffins aux courgettes et aux carottes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn
Pour 12 muffins

1 Courgettes moyennes
2 Carottes épluchées
2 Tasses de farine avec levure incorporée
1 Tasse de sel
1 Tasse à café de cannelle
1 Tasse à café de noix de muscade
1 Tasse de noix de pécan hachées
1 Tasse
1 Tasse de lait
100 g de beurre fondu

Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 6-7). Beurrer un moule à 12 muffins. Râper les courgettes et les carottes. Tam-

ser la farine, le sel, la cannelle et la noix de muscade dans un grand bol. Ajouter les carottes, les courgettes et les noix de pécan. Remuer jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

2 Fouetter les œufs, le lait et le beurre fondu dans un autre bol.

3 Faire un puits au centre des ingrédients secs et ajouter le mélange à l'œuf en une seule fois. Mélanger avec une fourchette ou une spatule en caoutchouc jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement grossière.

4 Verser cette pâte dans le moule préparé. Faire cuire 15 à 20 minutes au four jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés. Les détacher du moule à l'aide de la lame d'un couteau et démouler sur une grille pour faire refroidir.

Secrets du chef

Conservation : Ces muffins sont bien meilleurs lorsqu'ils sont servis le jour même de leur préparation. Cependant, on peut les garder au congélateur jusqu'à

3 mois dans une boîte fermée, (enveloppés individuellement dans du papier d'aluminium). Faire réchauffer au four à 180 °C pendant 10 mn. Il n'est pas nécessaire de les faire décongeler avant de les passer au four.

Variation : Remplacer les noix de pécan par des noix. Utiliser du lait écrémé, du lait entier ou du babeurre pour la pâte.



Râper les courgettes et les carottes pour obtenir une tasse de chaque légume.



Mini muffins au piment et au fromage

Préparation : 25 mn
Cuisson : 8 à 10 mn
Pour 24 mini muffins



- 1 tasse 1/2 de farine avec levure incorporée
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1/2 tasse de farine de maïs
- 1/4 de tasse de cheddar râpé
- 1 cuil. à soupe de feuilles de coriandre hachée
- 60 g de beurre
- 1 petit oignon coupé en dés
- 2 piments finement hachés

125 g de fromage frais crémeux
à température ambiante
1 œuf
3/4 de tasse de lait

- 1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Beurrer ou huiler un moule de 12 muffins. Tamiser la farine, la levure et le sel. Ajouter le sucre, la farine de maïs, le fromage et la coriandre et remuer.
- 2 Faire fondre le beurre, l'oignon et le piment. Faire refroidir légèrement avant d'incorporer aux ingrédients secs. Batta en crème le fromage frais et l'œuf. Ajouter le lait et remuer pour bien mélanger.
- 3 Ajouter les ingrédients liquides dans les ingrédients secs en une seule fois. Remuer pour bien mélanger. (Ne pas trop battre, la pâte doit rester grossière). Verser des cuillerées de pâte dans les moules préparés et faire cuire 8 à 10 mn, jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés.

Secrets du chef

Note : Servir ces muffins avec une soupe ou un pot-au-feu.
On peut aussi déposer quelques cuillerées à soupe de pâte dans une cocotte 10 mn avant la fin de la cuisson d'un ragout.



Ajouter les ingrédients liquides aux ingrédients secs, en une seule fois.



Muffins au fromage et aux épinards

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Pour 12 muffins



- 1 paquet de 250 d'épinards hachés surgelés, décongelés
- 2 tasses de farine avec levure incorporée
- 1/2 cuil. à café de noix de muscade moulue
- 1 tasse de cheddar finement râpé
- 60 g de feta émiettée
- 1 tasse de lait
- 1 œuf
- 1 cuil. à soupe de graines de sésame

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz 190 °C). Beurrer ou huiler un moule de 12 muffins. Egoutter les épinards. Tamiser la farine et la noix de muscade. Ajouter les fromages et bien mélanger.

2 Faire un puits au milieu des ingrédients secs. Ajouter le lait et l'œuf mélangés ensemble. Puis ajouter les épinards.

3 Travailler la pâte légèrement jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. (Ne pas trop travailler la pâte pour qu'elle reste légèrement grossière.)

Verser des cuillerées de pâte dans le moule préparé. Saupoudrer de graines de sésame. Faire cuire 20 mn au four, jusqu'à ce que les muffins soient bien dorés. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

Secrets du chef

Variante : On peut, bien sûr, utiliser des épinards frais. Couper les queues, laver les feuilles et hacher finement. Faire bouillir, cuire à la vapeur ou au micro-ondes pendant quelques minutes. Laisser refroidir et égoutter. Des brocolis finement hachés peuvent remplacer les épinards.



Egoutter les épinards dans une passoire.



Mélanger le jus, l'œuf, le beurre fondu et presque toute l'eau et verser dans le puits.



Vérifier l'élasticité de la pâte avec le doigt : elle doit être légèrement spongieuse.



Laisser reposer la pâte dans un endroit *chaud* environ 45 mn pour la faire lever.

Tartelettes, brioches et gâteaux

Brioche aux raisins

Préparation : 30 mn + 1 h 10 de repos

Cuisson : 25 mn

Pour une brioche



- 2 tasses de farine
- 7 g de levure sèche
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
- 1/2 tasse de raisins secs
- 1/3 de tasse de jus d'orange
- 1 œuf légèrement battu
- 30 g de beurre fondu
- 1/3 de tasse d'eau chaude

Glaçage

- 1 tasse de sucre glace
 - 15 g de beurre
 - 1 cuil. à soupe d'eau bouillante
- Colorant alimentaire rose
Poudre de noix de coco

1 Beurrer ou huiler une plaque. Tamiser la farine, ajouter le sucre, la levure, le zeste d'orange et les raisins secs. Remuer et faire un puits au centre. Ajouter en une seule fois les ingrédients liquides préalablement mélangés (le jus d'orange, l'œuf battu, le beurre fondu et presque toute l'eau).

2 Travailler pour former une pâte molle, en ajoutant de l'eau si nécessaire. Renverser sur une surface farinée et travailler

pendant une dizaine de minutes pour obtenir une consistance lisse et élastique. (Vérifier en appuyant le doigt sur la pâte, elle doit être spongieuse et ne doit garder aucune empreinte).

3 Mettre la pâte dans un grand bol huilé. Recouvrir avec un film fraîcheur huilé et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 45 mn, jusqu'à ce que la pâte ait levé. Travailler à nouveau pendant 1 mn.

4 Former une boule et aplatir avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir un volume de 25 cm de diamètre. Poser sur la plaque, recouvrir et laisser lever 30 mn dans un endroit chaud.

5 Préchauffer le four à 180 °C. Avec la tranche d'une règle, séparer superficiellement la pâte en huit portions. Faire cuire pendant 20 mn, jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée et bien cuite. (En la tapotant des doigts, la brioche doit sembler creuse). Démouler sur une grille et laisser refroidir avant de la recouvrir de glaçage et de la saupoudrer de noix de coco.

5 **Glaçage** : Tamiser le sucre glace dans un petit bol résistant à la chaleur. Mélanger le beurre et l'eau dans une petite casserole. Faire fondre à feu doux et ajouter au sucre glace. Remuer pour obtenir une pâte lisse. Faire chauffer au bain-marie en remuant jusqu'à ce que le glaçage soit bien brillant. Enlever du feu et teinter ce glaçage avec du colorant alimentaire.



Replier la pâte pour obtenir un volume de 25 cm de diamètre et laisser lever.



Avec la tranche d'une règle, séparer la pâte en huit portions avant de la mettre au four.



Faire chauffer le glaçage au bain-marie pour qu'il soit bien brillant.

Brioches à la crème

Préparation : 35 mn + 1 h 15 de repos

Cuisson : 20 mn

Pour 12 brioches



- 3 tasses 1/2 de farine
- 2 cuil. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 tasse 1/3 de lait chaud
- 60 g de beurre fondu
- 7 g de levure séchée
- 1/2 tasse de confiture de framboises
- 1 tasse 1/4 de crème fleurette
- 3 cuil. à soupe de sucre glace

1 Tapiser une grande plaque de papier sulfurisé. Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un mixeur. Mélanger le lait et le beurre dans un petit bol. Saupoudrer la levure sur le mélange, remuer pour la dissoudre dans le lait et verser dans le mixeur. Mixer pendant 30 secondes pour former une pâte molle. Mettre cette pâte dans un bol légèrement huilé, couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud pour faire lever.

2 Mettre cette pâte sur un plan de travail fariné. Travailler pendant 2 mn jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. La partager en 12 portions. Travailler chaque portion sur une surface farinée pendant 30 secondes et former des petites boules. Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Disposer ces boules sur la plaque. Recouvrir et placer cette plaque dans un endroit chaud pendant 15 mn pour les faire lever. Faire cuire 20 mn jusqu'à ce que brioches soient bien dorées. Laisser refroidir 5 mn avant de les démouler.

3 À l'aide d'un couteau à dents de scie, ouvrir ces brioches à moitié et étaler la confiture au centre. Batre la crème fleurette et 1 cuil. à soupe de sucre glace au



batteur, jusqu'à ce que des becs se forment au bout des fouets. Déposer des cuillerées de crème sur la confiture (ou utiliser une poche munie d'une douille). Saupoudrer les brioches de sucre glace

avant de servir.

Secrets du chef

Note : Il est préférable de garnir ces petites brioches au moment de servir.



Mixer le mélange pendant 30 secondes pour former une pâte molle.



Travailler chaque portion de pâte quelques secondes et former des petites boules.



Entailler les brioches et étaler la confiture au milieu.



Krendl

Préparation : 40 mn + 1 h 30 de repos

Cuisson : 45 mn

Pour une brioche



- 7 g de levure sèche
- 1 cuil. à soupe d'eau chaude
- 1/4 de tasse de lait
- 50 g de beurre
- 1/4 de tasse de sucre en poudre
- 1 cuil. à café d'essence de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 cuil. à café de sel
- 1 à 3 tasses 1/2 de farine
- 40 g de beurre fondu
- 400 g de pommes en conserve
- 1 tasse de pruneaux hachés
- 1 tasse d'abricots hachés
- 1 cuil. à café de cannelle



Mélanger le lait mélangé au beurre et la levure dans une farine. Remuer pour bien mélanger.

Glaçage

1 tasse de sucre glace

1/2 cuil. à café d'essence de vanille

1 à 2 cuil. à soupe de lait

1/2 tasse d'amandes effilées grillées

1 Beurrer ou huiler une plaque. Faire dissoudre la levure dans de l'eau chaude. Laisser reposer 5 mn jusqu'à ce que le liquide soit mousseux. Mélanger le lait, le beurre et 1 cuil. à soupe de sucre. Remuer à feu doux pour faire fondre le beurre. Ajouter la vanille et les jaunes d'œufs. Tamiser le sel et 3 tasses de farine. Faire un puits au centre. Ajouter le lait et la levure et bien mélanger. Ajouter un peu de farine pour former une boule de pâte très souple. Poser sur un plan de travail fariné et travailler 10 mn jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et élastique. Mettre cette pâte dans



un bol huilé et badigeonner la surface. Recouvrir et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 1 h. Travailler à nouveau pendant 1 mn. Etaler la pâte pour former un rectangle de 20 x 75 cm. Répartir le beurre, les pommes, les pruneaux et les abricots et saupoudrer de cannelle et du reste du sucre.

2 Enrouler la pâte à partir du côté le plus long et pincer les bords pour fermer le roulé. Arranger en forme de bretzel et mettre sur la plaque. Mettre le bord du roulé en dessous et aplatir légèrement. Préchauffer le four à 180 °C. Recouvrir la brioche et laisser lever pendant 30 mn. Faire cuire 45 à 50 mn au four.

3 Glaçage : Mélanger le sucre glace, l'essence de vanille et le lait. Etaler sur le Krendl lorsqu'il est encore chaud et saupoudrer d'amandes effilées. Laisser refroidir avant de servir.



Enrouler la pâte pour former un bretzel.

Roulés aux fruits

Préparation : 20 mn + 1 h 20 de repos

Cuisson : 20 mn

Pour 20 roulés



- 7 g de levure sèche
- 1 cuil. à café de sucre
- 1 cuil. à soupe de farine
- 1/2 tasse de lait chaud
- 2 tasses 1/2 de farine tamisée, en plus
- 185 g de beurre haché
- 1 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 1 cuil. à café de mélange d'épices
- 1 œuf légèrement battu
- 2 cuil. à café de zeste de citron râpé
- 1/4 de tasse de cassonade
- 1 tasse 1/3 de fruits secs

Glaçage

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

1 Beurrer ou huiler une plaque et la tapisser de papier sulfurisé. Mélanger la levure, le sucre et la farine dans un petit bol. Ajouter graduellement le lait et mélange pour obtenir une pâte bien lisse. Recouvrir de film fraîcheur et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 10 mn, jusqu'à ce que ce mélange soit moussieux.

2 Mélanger la farine, 125 g de beurre, le sucre en poudre et 1/2 cuil. à café d'épices dans un mixeur. Mixer pendant 30 secondes jusqu'à ce que la pâte soit sablée. Ajouter l'œuf, le zeste de citron et le levain. Mixer pendant 15 secondes pour bien mélanger les ingrédients.

3 Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée. Travailler pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Former une boule. Mettre cet-

te boule dans un bol légèrement huilé. Recouvrir de film fraîcheur et laisser dans un endroit chaud pendant 1 heure, jusqu'à ce que la pâte soit bien levée. Travailler à nouveau pendant 2 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

4 Préchauffer le four à 210° (gaz : 190°). Batre le reste du beurre et le sucre en crème avec un batteur électrique. Etaler la pâte pour former un rectangle de 40 x 35 cm. Répartir le mélange crémeux à la surface de la pâte en laissant 2 cm sur les bords. Répartir les fruits secs et le reste d'épices. Enrouler la pâte fermement pour former une bûche. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper des tranches de 2 cm d'épaisseur.

5 Disposer ces tranches sur la plaque préparée. Recouvrir d'un film fraîcheur et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les petits roulés soient bien levés. Faire cuire 20 mn au four et les sortir lorsqu'ils sont bien dorés et bien cuits.

6 **Glaçage :** Mélanger le lait et le sucre dans une casserole. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange commence à bouillir. Enlever du feu et verser abondamment sur les petits roulés pendant qu'ils sont chauds et les poser sur une grille pour les faire refroidir.

Secrets du chef

Conservation : Ces roulés aux fruits peuvent se conserver au congélateur jusqu'à 2 mois. Ils peuvent aussi se garder plusieurs jours dans une boîte fermée.

Note : Cette recette est une adaptation des Chelsea Buns traditionnels. Pour préparer les Chelsea Buns, suivre la recette jusqu'à l'étape 5. Mettre ensuite les roulés côte à côte lorsqu'ils sont en train de lever. Ils prendront ainsi une forme carrée. Les faire cuire comme indiqué ci-dessus. Les séparer dès qu'ils sont refroidis.



Laisser reposer le mélange pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit moussieux.



Mixer la farine, le beurre, le sucre et les épices jusqu'à ce que la pâte soit sablée.



Former une boule sur une surface légèrement farinée.



Parsemer les fruits et les épices sur la pâte.



Disposer les roulés en les séparant bien, sur la plaque préparée.



Badigeonner de glaçage lorsqu'ils sont encore chauds.

Tartelettes au chocolat

Préparation : 30 mn + 20 mn
de réfrigération

Cuisson : 15 mn

Pour 24 tartelettes



- 2 tasses de farine
- 2 cuil. à soupe de crème anglaise en poudre
- 125 g de beurre coupé en dés
- 1 jaune d'œuf
- 2 à 3 cuil. à soupe d'eau glacée

Garniture

- 250 g de fromage frais crémeux à température ambiante
- 1/2 tasse de sucre en poudre
- 1 œuf
- 125 g de chocolat noir, fondu
- 1/4 de tasse d'amandes ou de noisettes pilées
- 100 g de chocolat blanc fondu

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer ou huiler deux moules à 12 tartelettes. Mélanger la farine, la crème anglaise en poudre et le beurre. Mixer pendant 30 secondes jusqu'à ce que le mélange soit sablé. Ajouter le jaune d'œuf et presque toute l'eau et mixer à nouveau pendant 20 secondes, jusqu'à ce qu'une pâte se forme. Ajouter un peu plus d'eau si nécessaire. Verser la pâte sur une surface farinée et travailler délicatement. Lorsqu'elle est lisse, recouvrir et la laisser au réfrigérateur 20 mn.

2 Partager la pâte en deux. Envelopper une partie et laisser reposer. Étaler l'autre partie entre deux feuilles de papier sulfurisé pour obtenir une épaisseur de 3 mm. À l'aide d'un emporte-pièce cannelé de 7 cm de diamètre, découper des petits fonds. Les soulever délicatement pour les disposer sur les plaques préparées. Continuer avec le



reste de pâte. Réfrigérer pendant la préparation de la garniture.

3 **Garniture** : Batre le fromage frais et le sucre en crème avec le batteur. Ajouter l'œuf et le chocolat fondu refroidi. Batre jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et que l'on ne voit aucune traînée de couleur. Ajouter les noix pilées.

Verser cette garniture avec une cuillère dans les fonds de tartelettes. Faire cuire 15 mn au four ou jusqu'à ce que la garniture commence à être ferme. (Elles continueront à prendre en refroidissant). Sortir du four et laisser refroidir. Faire des zigzags de chocolat blanc fondu sur le dessus. Saupoudrer de cacao pour servir.



Mixer les ingrédients pendant 30 secondes pour obtenir une pâte fine et sablée.



Découper des fonds de tartelettes avec un emporte-pièce cannelé.



Verser des cuillerées de garniture au chocolat dans les fonds de tartelettes.



Tartelettes au citron

Préparation : 40 mn

Cuisson : 15 mn

Pour 24 tartelettes



2 tasses de farine

1 pincée de sel

125 g de beurre coupé en dés

2 cuil. à café de sucre en poudre

1 cuil. à café de zeste de citron

1 jaune d'œuf

2 à 3 cuil. à soupe d'eau glacée

Garniture

125 g de fromage frais crémeux

1/2 tasse de sucre en poudre

2 jaunes d'œufs

2 cuil. à soupe de jus de citron

1/2 tasse de lait condensé

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer ou huiler deux moules à 12 tartelettes. Tamiser la farine et le sel. Travailler le beurre et la farine. Ajouter le sucre, le zeste de citron, le jaune d'œuf et l'eau et mélanger. Travailler la pâte sur une surface farinée. Lorsque la pâte est lisse, la recouvrir de film fraîcheur et la mettre au réfrigérateur pendant 10 mn.

2 Garniture : Batta le fromage frais crémeux, le sucre et les jaunes d'œufs au batteur. Lorsque le mélange est épais et lisse, ajouter le jus de citron et le lait

condensé. Continuer à battre pour bien mélanger.

3 Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur 3 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce, découper les fonds des tartelettes. Les déposer sur les moules. Les piquer 3 fois avec une fourchette et les faire cuire 10 mn. Sortir du four et les remplir de 2 cuil. à café de garniture. Remettre au four pour quelques minutes jusqu'à ce que la garniture prenne. Laisser refroidir avant de démouler. Décorer avec de fines lamelles de zestes de citron confit.

Secrets du chef

Note : Pour préparer les lamelles de zestes de citron confit, faire mijoter les zestes dans de l'eau sucrée.



Travailler le beurre et la farine avec le bout des doigts.



Ajouter le jus de citron et le lait condensé à la préparation.



Piquer les fonds de tartelettes trois fois avec une fourchette.



Strudels aux pommes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 à 25 mn
Pour 2 strudels



4 pommes vertes à cuire
30 g de beurre
2 cuil. à soupe de jus d'orange
1 cuil. à soupe de miel
1/4 de tasse de sucre
1/2 tasse de raisins secs
2 feuilles de pâte feuilletée très
1/4 de tasse de poudre d'amandes
1 œuf légèrement battu



Faire cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que les pommes soient ramollies.

2 cuil. à soupe de cassonade
1 cuil. à café de cannelle en poudre

1 Préchauffer le four à 220 °C. Beurrer ou huiler 2 plaques. Éplucher et couper les pommes en fines tranches. Faire fondre le beurre. Ajouter les pommes et faire cuire 2 mn pour les dorer. Ajouter le jus d'orange, le miel, le sucre et les raisins secs. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que les pommes soient un peu ramollies. Sortir du feu, laisser refroidir.

2 Poser une feuille de pâte feuilletée sur la surface de travail. La plier en deux et faire des petites entailles dans la pliure à 2 cm d'intervalle. Ouvrir la feuille à nouveau et la saupoudrer de la moitié de la poudre



Faire quelques entailles dans la pliure de la pâte feuilletée, à 2 cm d'intervalle.

d'amandes. Égoutter les pommes et déposer la moitié du mélange au centre. Badigeonner les côtés avec l'œuf et replier en appuyant fermement.

3 Mettre le strudel sur une plaque préparée en plaçant le bord de la pâte en dessous. Badigeonner le dessus d'œuf et saupoudrer avec la moitié du sucre et de la cannelle mélangés. Continuer avec l'autre feuille de pâte et le reste de garniture. Faire cuire 20 à 25 mn au four, jusqu'à ce que le strudel soit doré et croustillant.

Secrets du chef

Variante : On peut employer d'autres fruits ou des fruits en conserve comme des poires, des cerises ou des abricots.



Mettre le strudel sur une plaque et saupoudrer d'un mélange de sucre et de cannelle.



Éclairs au chocolat

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Pour environ 18 éclairs



1 tasse d'eau

125 g de beurre

1 tasse de farine tamisée

4 œufs

300 ml de crème fleurette fouettée

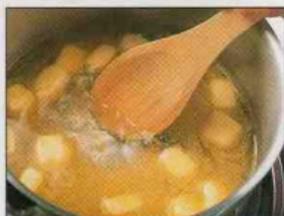
150 g de chocolat noir fondu

1 Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 180 °C). Beurrer ou huiler 2 plaques. Mélanger l'eau et le beurre. Faire chauffer à feu moyen pour faire fondre le beurre. Porter à ébullition et sortir du feu.

2 Ajouter la farine en une fois et remettre sur le feu en remuant jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole. Verser dans un grand bol. Laisser refroidir. Ajouter les œufs, un à un, en battant jusqu'à ce que le mélange soit bien épais, lisse et brillant.

3 Verser des cuillerées de mélange dans une poche munie d'une douille lisse de 1,5 cm de diamètre. Répartir des bandes de pâte de 15 cm de longueur sur les plaques en les séparant bien pour que les éclairs puissent lever.

4 Faire cuire 10 à 15 mn. Puis réduire la température du four à 180 °C. Continuer la cuisson pendant 15 mn jusqu'à ce que les éclairs soient bien dorés et fermes. Entailler chaque éclair sur le côté et enlever le surplus de pâte non cuite. Les remplir de crème. Napper le dessus avec du chocolat fondu.



Mélanger le beurre et l'eau et faire fondre dans une casserole.



Remuer le mélange jusqu'à ce qu'il se détache des parois de la casserole.



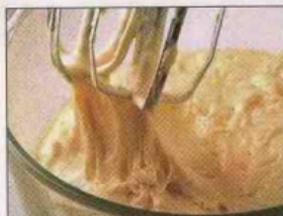
Répartir des bandes de 15 cm à l'aide d'une douille, sur les plaques préparées.



Entailler les éclairs sur le côté, les ouvrir et ôter l'excédent de pâte non cuite.

Secrets du chef

Conservation : Les éclairs peuvent se conserver sans garniture pendant 3 mois au congélateur, dans un récipient fermé.



Battre le mélange pendant 2 minutes avec un batteur électrique pour obtenir une pâte lisse.



Recouvrir la pâte avec un film fraîcheur légèrement huilé et laisser reposer 1 heure.



Faire une tresse avec des bandes de pâte de 35 cm de longueur.



Faire une seconde tresse plus petite et tresser le reste de pâte.



Faire un creux au centre de la plus grande tresse et y placer la seconde tresse.



Badigeonner avec le blanc d'œuf et saupoudrer d'amandes et de sucre.

Striezel viennois

Préparation : 40 mn + 2 h de repos

Cuisson : 40 mn

Pour un striezel



2 x 7 g de levure séchée
 1/4 de tasse d'eau chaude
 1/4 de tasse de sucre en poudre
 3/4 de tasse de lait chaud
 1 œuf
 2 jaunes d'œufs
 80 g de beurre fondu
 1/2 cuil. à café de sel

2 cuil. à café de zeste de citron râpé
 4 à 4 tasses 1/2 de farine
 1 tasse de raisins secs
 1 blanc d'œuf légèrement battu pour faire briller le dessus du striezel
 2 cuil. à soupe d'amandes en bâtonnets
 Sucre en poudre, pour saupoudrer

1 Mélanger la levure, l'eau chaude et 1 cuil. à café de sucre. Laisser reposer pendant 5 mn jusqu'à ce qu'une mousse se forme. Ajouter le lait, l'œuf et les jaunes d'œufs, le beurre, le reste de sucre, le sel, le zeste de citron et 2 tasses de farine. Battre 2 mn avec le batteur pour bien mélanger. Ajouter les raisins secs et assez de farine



pour faire une pâte molle.

2 Poser la pâte sur un plan de travail fariné. Travailler pendant 10 mn pour que la pâte soit souple et élastique et la laisser dans un bol huilé. Recouvrir avec un film fraîcheur huilé et laisser 1 h pour que la pâte leve. Retravailler pendant 1 mn.
 3 Partager la pâte en 2. Recouvrir un des morceaux et laisser de côté. Partager le premier morceau en 3 parties égales et faire 3 ficelles de 35 cm chacune.
 Placer les trois ficelles côte à côte et



... avec une tresse en commençant par celle du milieu. Pincer les bouts et les mettre en dessous de la tresse.

4 Couper un tiers de la pâte dans le bol en partant en trois morceaux et faire des ficelles de 20 cm de longueur. Tresser et laisser de côté. Partager le reste de pâte en 7 morceaux et faire des ficelles de 20 cm de longueur. Tresser et laisser de côté.

5 Faire un creux avec le côté de la main, au milieu de la plus grosse tresse. Badi-

geonner avec le blanc d'œuf. Y loger la tresse de 30 cm puis faire un creux au milieu, badigeonner avec le blanc d'œuf et y loger la troisième tresse. Appuyer légèrement dessus. Huiler légèrement une plaque. Soulever délicatement le strizel et le poser sur la plaque.

6 Recouvrir avec un film fraîcheur légèrement huilé, sans serrer et laisser dans un endroit chaud pendant 1 heure, jusqu'à ce qu'il soit bien levé. Préchauffer le four à 180 °C. Badigeonner le strizel

avec le reste du blanc d'œuf, saupoudrer d'amandes et du reste du sucre en poudre. Faire cuire 30 à 40 mn jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. (Vérifier en tapotant le dessous du strizel, il doit sembler creux à l'intérieur.) Faire refroidir sur une grille.

Secrets du chef

Conservation : Conserver jusqu'à 3 jours dans une boîte hermétiquement fermée.



Gâteau au beurre aux fruits de la Passion

Préparation : 20 mn + 1 h de réfrigération

Cuisson : 45 mn

Pour 8 personnes



1 tasse 1/2 de farine avec levure
incorporée

75 g de beurre coupé en dés

1/4 de tasse de sucre en poudre

2 cuil. à café de zeste de citron
finement râpé

2 cuil. à soupe de jus de citron

1 cuil. à soupe d'eau

Garniture

1 tasse de sucre en poudre

4 œufs

2/3 de tasses de pulpe de fruits
de la Passion (6 à 8)

125 g de beurre coupé en dés

Nappage

60 g de beurre haché

1/4 de tasse de cassonade

1/2 tasse de farine avec levure
incorporée

1 Mélanger la farine et le beurre. Mixer jusqu'à ce que la pâte soit fine et sablée. Ajouter le sucre, le zeste de citron et le jus. Mixer pour bien lier et ajouter de l'eau si nécessaire. Envelopper la pâte dans un sac congélation et réfrigérer pendant 1 h.

2 Garniture : Mélanger le sucre, les œufs, la pulpe de fruits et le beurre.

Fouetter constamment en faisant chauffer à feu doux. Faire refroidir. Préchauffer le four à 210 °C (gaz : 190 °C). Beurrer ou huiler un moule à fond amovible de 23 cm de diamètre. Tapisser de papier sulfurisé. Appliquer la pâte dans le fond du moule en appuyant avec les doigts. Faire cuire pendant 15 mn. Sortir du four et répartir la garniture sur le gâteau. Remettre au four, à 180 °C et continuer la cuisson pendant 15 mn.

3 Nappage : Battre en crème le beurre et le sucre avec un batteur pour obtenir une consistance lisse et molle. Ajouter la farine et remuer jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux.

Secrets du chef

Conservation : Conserver plusieurs jours dans un récipient fermé.



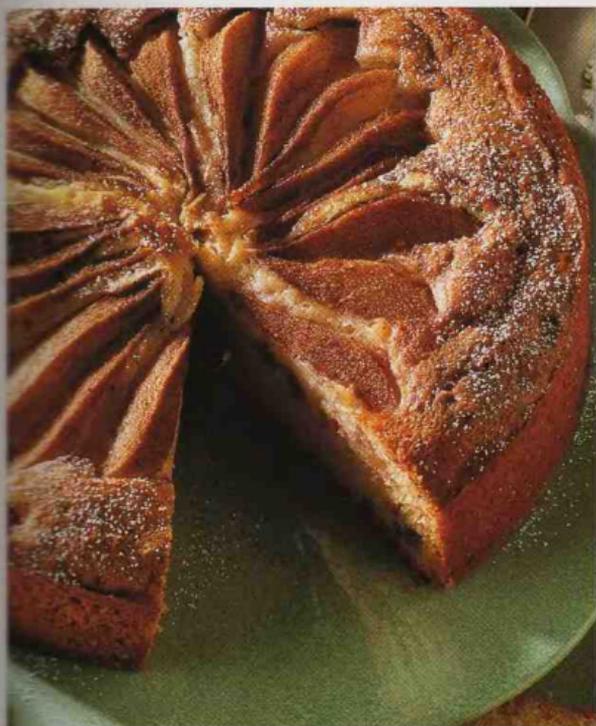
Mixer la farine et le beurre pour obtenir une pâte fine et sablée.



Garniture : Fouetter le mélange constamment à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu.



Mettre le gâteau sous le grill très chaud pour faire dorer le dessus.



Gâteau aux poires et aux noix de pécan

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

Pour un gâteau de 23 cm de diamètre



60 g de beurre

3/4 de tasse de sucre en poudre

1 œuf

2 tasses de farine avec levure
incorporée, tamisée

1/2 tasse de lait

1/2 tasse de noix de pécan hachées

1/4 de tasse de cerises confites hachées

2 poires épluchées et coupées
en tranches

1 cuil. à soupe de mélange de sucre et
de cannelle (voir Note)

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer ou huiler un moule de 23 cm de diamètre et le tapisser de papier sulfurisé. Battre le beurre et le sucre en crème avec un batteur électrique. Ajouter l'œuf et continuer à battre.

2 Incorporer la farine en alternant avec le lait et en terminant par la farine. Ajouter les noix de pécan et les cerises et remuer pour bien mélanger.

3 Verser des cuillerées de pâte dans le moule et égaliser la surface. Disposer les tranches de poires de façon décorative sur le dessus du gâteau et saupoudrer généreusement du mélange de sucre et de cannelle.

4 Faire cuire au four préchauffé pendant 1 h, jusqu'à ce que la lame du couteau insérée au centre du gâteau soit sèche en la retirant. Laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant 5 mn avant de le démouler sur une grille.



Ajouter l'œuf au mélange et continuer à battre avec un batteur électrique.



Ajouter les noix de pécan et les cerises et remuer avec une cuillère en métal.



Disposer les tranches de poires de façon décorative, sur le dessus du gâteau.



Démouler le gâteau sur une grille et laisser refroidir.

Secrets du chef

Note : Mélanger 1 cuil. à soupe de sucre en poudre et 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre.

Cake aux fruits et aux noix

Préparation : 15 mn + 3 h de trempage

Cuisson : 1 h

Pour deux cakes



- 2 tasses de fruits secs mélangés
- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de thé noir tiède
- 4 tasses de farine avec levure incorporée
- 2 cuil. à café de mélange d'épices
- 1/3 de tasse de cerises confites, de gingembre confit ou d'abricots confits, hachés
- 1/2 tasse de noix hachées
- 2 œufs légèrement battus
- 2 cuil. à soupe de sirop d'érable

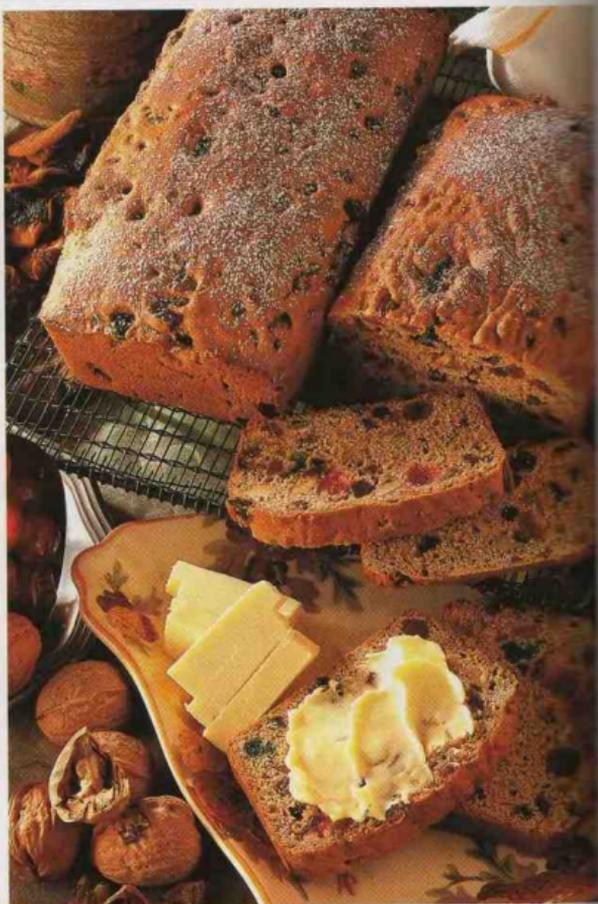
1 Beurrer ou huiler deux moules à cake de 10 cm x 20 cm et tapisser de papier sulfurisé. Mélanger les fruits, le sucre et le thé. Recouvrir le bol avec un film fraîcheur. Laisser tremper pendant plusieurs heures ou toute une nuit pour que les saveurs se dégagent pleinement des fruits.

2 Préchauffer le four à 160 °C. Tamiser la farine et les épices. Ajouter les cerises et les noix et remuer. Ajouter l'œuf et le sirop et le mélange de fruits et remuer pour mélanger.

3 Verser le mélange dans les moules préparés. Egaliser la surface. Faire cuire 50 à 60 mn au four, jusqu'à ce que la lame du couteau insérée au centre ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules pendant 10 mn avant de démouler sur une grille. Saupoudrer de sucre glace.

Secrets du chef

Conservation : Ce gâteau se conserve très bien dans une boîte fermée. On peut aussi l'envelopper dans un film fraîcheur ou dans du papier d'aluminium et le mettre au congélateur.



Mélanger les fruits, le sucre et le thé et laisser tremper pendant plusieurs heures.



Ajouter le mélange d'œufs et de sirop aux ingrédients secs.



Vérifier si le gâteau est cuit en glissant la lame d'un couteau au centre.



Gâteau de semoule aux fruits

Préparation : 20 mn + 1 nuit de macération

Cuisson : 4 h

Fait un gâteau de 23 cm de diamètre



- 1 tasse 1/2 de fruits secs mélangés
- 1 tasse 1/2 de raisins secs finement hachés
- 1/2 tasse de zeste d'agrumes hachés
- 1/2 tasse de figues sèches hachées
- 1 tasse de fruits confits mélangés hachés
- 1/2 tasse de raisins de Corinthe
- 1/2 tasse de gingembre confit haché
- 1/2 tasse de Grand Marnier
- 1 tasse 1/2 de semoule
- 1/2 tasse de cannelle en poudre
- 1/2 tasse de café de mélange d'épices
- 1/2 tasse de café de cardamome en poudre
- 100 g de beurre
- Mouche
- 1 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de marmelade
- 1/4 de tasse de miel
- 1 tasse de zeste d'orange râpé
- 1/2 de tasse de jus d'orange
- 1 tasse d'amandes en bâtonnets

1 Mélanger les fruits secs, les raisins secs, les zestes d'agrumes, les figues, les fruits confits, les raisins de Corinthe, le gingembre, et le Grand Marnier. Recouvrir et laisser tremper pendant une nuit.

2 Verser la semoule dans une casserole et faire dorer pendant 5 mn. Ajouter les épices et le beurre et le faire fondre. Recouvrir et laisser une nuit.

3 Beurrer ou huiler un moule de 23 cm de diamètre et tapisser le fond et les bords de papier sulfurisé. Envelopper l'extérieur du moule avec une double épaisseur de papier brun. Attacher avec une ficelle. Préchauffer le four à 150 °C. Avec un batteur, battre les œufs et le sucre pour obtenir un mélange pâle et mousseux. Ajouter la marmelade, le miel, le zeste et le jus d'orange. Bien mélanger. Verser ensuite dans un grand bol, ajouter les fruits, la semoule et les amandes. Bien remuer.

4 Verser le mélange dans le moule et égaliser la surface. Faire cuire au four pendant 1 h. Recouvrir avec du papier d'aluminium et continuer la cuisson à 120 °C. Faire cuire pendant 3 h, jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Laisser refroidir dans le moule avant de le démouler sur un plat.



Recouvrir les fruits et la liqueur avec un film fraîcheur et laisser macérer toute une nuit.



Faire dorer la semoule, à feu doux.



Ajouter la marmelade, le miel, le zeste d'orange et le jus et battre pour bien mélanger.



Verser la pâte dans un moule préparé et égaliser la surface.

Secrets du chef

Note : Ce gâteau se conserve jusqu'à 3 mois à l'abri de la lumière, dans une boîte fermée hermétiquement.

Gâteau aux fruits rouges et à l'orange

Préparation : 50 mn

Cuisson : 40 mn

Pour 6 à 8 personnes



- 1/2 tasse de farine
- 1/4 de tasse de Maïzena
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1/4 de tasse de lait
- 50 g de beurre
- 3/4 de tasse de sucre en poudre
- 3 œufs
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuil. à café de zeste d'orange râpé
- 1 tasse 1/2 de crème fleurette
- 3 à 4 cuil. à café de sucre glace
- 1 à 2 cuil. à soupe de Grand Marnier
- 250 g de fraises équeutées et coupées en deux
- 250 g de myrtilles
- 2 cuil. à souper d'amandes effilées grillées
- Sucre glace pour saupoudrer

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer ou huiler un moule à génoise de 30 x 20 cm et tapisser le fond et les côtés de papier sulfurisé. Mettre le lait et le beurre dans une casserole et remuer à feu moyen jusqu'à ce que le beurre soit fondu (ne pas porter à ébullition, mais garder bien chaud).

2 Mettre le sucre, les œufs et les jaunes d'œufs dans un bol résistant à la chaleur. Faire chauffer au bain-marie en battant le mélange avec un batteur électrique. Lorsque le mélange prend une couleur jaune pâle et une consistance épaisse et brillante, et que son volume a augmenté, enlever du feu et ajouter le zeste d'orange. Continuer à remuer pour bien mélanger.

3 Avec une cuillère, incorporer 1/3 de la farine à la fois. Incorporer le mélange au beurre et remuer pour obtenir une consistance bien lisse (ne pas trop remuer car il est important de garder un maximum de volume). Verser dans le moule préparé et faire cuire au four 25 à 30 mn, jusqu'à ce que la génoise soit spongieuse au toucher. La laisser refroidir dans le moule.

4 Démouler sur une surface plane. Avec un couteau à dents de scie, ôter les endroits un peu brûlés. Couper en 3 rectangles égaux (environ 10 x 20 cm chacun).

5 Battre la crème avec le sucre glace au batteur électrique jusqu'à ce que des becs se forment au bout du fouet. Ajouter le Grand Marnier.

6 Étaler un quart de ce mélange sur une couche de génoise. Ajouter le tiers des fruits rouges. Poser une deuxième couche de génoise et appuyer légèrement. Recommencer avec une autre couche de crème et de fruits rouges et poser la dernière couche de génoise. Finir en répartissant le reste de crème sur le dessus du gâteau et en décorant avec le reste des fruits rouges et des amandes effilées grillées. Saupoudrer légèrement de sucre glace.

Secrets du chef

Conservation : Enveloppées dans un film fraîcheur et placées dans un endroit frais et sec, les génoises se conservent deux jours. Reconstituer le gâteau deux heures avant de servir.

Note : Faire griller les amandes sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, à four préchauffé à 190 °C pendant 5 à 10 mn.

Variantes : Utiliser des fruits frais pour cette recette car les fruits rouges en boîte ou surgelés contiennent trop d'eau. Si vous ne pouvez pas trouver de myrtilles, remplacez-les par toutes sortes de fruits de saison comme les mûres, et n'en utilisez qu'une sorte.



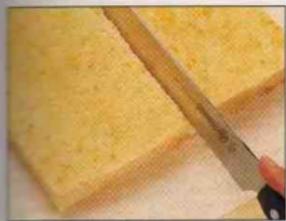
Tapisser les bords et le fond du moule à génoise de papier sulfurisé.



Battre le sucre et l'œuf dans un récipient chauffé au bain-marie.



Incorporer le mélange au beurre chaud et remuer pour avoir une consistance assez fluide.



Poser la génoise sur une feuille de papier sulfurisé et couper en trois rectangles égaux.



Battre la crème et le sucre glace jusqu'à ce que des becs se forment au bout du fouet.



Disposer crème et fruits rouges sur la 2^e couche de génoise et en garder pour décorer le gâteau.



Gâteau au chocolat

Préparation : 20 mn + 30 mn
de repos

Cuisson : 50 à 60 mn
Pour un gâteau de 20 cm de diamètre



125 g de beurre
1 tasse de sucre en poudre
2 œufs légèrement battus
1 cuil. à café d'essence de vanille
1/3 de tasse de farine avec levure
incorporée
1 tasse de farine
1 cuil. à café de bicarbonate de soude

1/2 tasse de cacao en poudre
3/4 de tasse de babeurre

Glaçage

1/2 tasse de sucre glace
2 cuil. à soupe de cacao en poudre
1 cuil. à soupe de lait chaud
25 g de beurre ramolli

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer ou huiler un moule à gâteau de 20 cm de diamètre. Tapiser la base et les bords avec du papier sulfurisé. Batre le beurre et le sucre en crème avec un batteur. Ajouter les œufs graduellement en continuant à battre. Ajouter l'essence de vanille et battre pour bien mélanger.

2 Verser le mélange dans un bol. Avec une cuillère, incorporer les farines tamisées, le bicarbonate de soude et le cacao en poudre en alternant avec le babeurre. Remuer le mélange. Verser la pâte dans le moule et égaliser la surface.
3 Faire cuire 50 à 60 mn au four. Laisser le gâteau refroidir dans le moule pendant 30 mn.

Glaçage : Mélanger le sucre glace et le cacao tamisés. Ajouter le lait et le beurre et remuer.

Secrets du chef

Conservation : Ce gâteau se conserve quelques jours dans une boîte fermée hermétiquement.



Ajouter les œufs graduellement en continuant à battre.



Avec une cuillère, incorporer les farines, le bicarbonate de soude et le cacao en poudre.



Démouler le gâteau sur une grille après l'avoir laissé refroidir 30 mn dans son moule.



Gâteau à la crème et à la confiture

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre



1/2 tasse de farine

1/2 tasse de farine avec levure incorporée

à creux

1/2 tasse de sucre en poudre

1/2 tasse de confiture de fraises

1/2 tasse de crème fleurette, fouettée
Sucre glace pour saupoudrer

1 Préchauffer le four à 180 °C. Huiler deux moules à génoises de 20 cm de diamètre. Tamiser les farines 3 fois. Mettre les blancs d'œufs dans un grand bol et battre en neige ferme avec un batteur électrique jusqu'à ce que des becs se forment au bout des fouets. Ajouter le sucre graduellement en continuant à battre jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et que le mélange soit bien épais et brillant.

2 Ajouter les jaunes d'œufs et battre pendant 20 secondes. Avec une cuillère,

incorporer la farine. Etaler la pâte dans les 2 moules. Faire cuire 20 mn au four. Laisser refroidir dans les moules pendant 5 mn avant de les démouler. Répartir la confiture sur une des génoises et recouvrir de crème fouettée. Poser la deuxième génoise sur la première et saupoudrer avec du sucre glace tamisé avant de servir.

Secrets du chef

Conservation : Les génoises sans garniture se conservent jusqu'à 1 mois au congélateur. Congeler séparément. Décongeler à température ambiante. Garnir juste avant de servir.



Battre les blancs en neige jusqu'à ce que des becs se forment au bout des fouets.



Verser la pâte dans les moules et égaliser la surface avec une spatule en métal.



Saupoudrer le gâteau reconstitué de sucre glace tamisé.

Gâteau à la liqueur de café

Préparation : 1 heure

Cuisson : 35 à 40 minutes

Pour 8 à 10 personnes



125 g de noix du Brésil
100 g d'amandes émondées
80 g de noisettes
2 cuil. à soupe de farine
3/4 de tasse de sucre en poudre
7 blancs d'œufs
1/4 de tasse de Tia Maria ou de Kahlua
Petites pastilles de chocolat pour décorer
Sucre glace tamisé pour saupoudrer

Crème au café

200 g de beurre
150 g de chocolat noir fondu
2 à 3 cuil. à café de sucre glace
2 cuil. à café d'eau chaude
3 à 4 cuil. à café de café instantané

1 Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer ou huiler un moule à gâteau de 20 cm de diamètre. Tapiser la base et les bords avec du papier sulfurisé. Disposer les noix, amandes et noisettes sur une plaque et les faire dorer au four 5 à 10 mn. Les froter ensuite dans un torchon propre pour émonder les noisettes avant de les passer au mixeur pour les réduire en poudre.

2 Mettre cette poudre dans un grand bol et ajouter la farine et 1/2 tasse de sucre. Bien mélanger. Battre les blancs d'œufs dans un grand bol avec un batteur électrique jusqu'à ce que des becs se forment au bout des fouets. Ajouter le reste du sucre graduellement en continuant à battre pour obtenir une consistance épaisse et brillante et que le sucre soit complètement dissous. Avec une cuillère en métal, incorporer la poudre de noix dans les

blancs en neige, un tiers à la fois. Verser à l'aide d'une cuillère dans le moule préparé et égaliser la surface. Faire cuire 35 à 40 mn au four, jusqu'à ce que le gâteau soit spongieux au toucher. Laisser refroidir dans le moule.

3 **Crème au café** : Battre le beurre en crème avec un batteur électrique dans un petit bol. Ajouter graduellement le chocolat fondu et battre pour bien mélanger. Ajouter le sucre glace, le café dissous dans l'eau chaude et battre pour obtenir une consistance crémeuse.

4 **Pour reconstituer le gâteau** : Démouler le gâteau sur une surface plane. À l'aide d'un couteau à dents de scie le découper en trois disques et utiliser le disque supérieur comme base du gâteau. Répartir la moitié de la liqueur sur le premier disque et ajouter 1/5 de crème au café.

5 Poser le second disque sur le premier. Arroser de liqueur et répartir 1/4 du reste de la crème au café. Poser le troisième disque, et recouvrir le dessus du gâteau avec le reste de la crème.

6 Décorer avec les pastilles de chocolat. Saupoudrer de sucre glace et réfrigérer pendant 1 h.

Secrets du chef

Note : Les petites pastilles de chocolat sont très simples à confectionner. Tapiser deux plaques de papier sulfurisé. Faire fondre 150 g de chocolat noir et en verser la moitié dans un petit sac en papier sulfurisé. Fermer le sac hermétiquement et couper une des pointes. Déposer des petites pastilles de chocolat sur les plaques. Tapoter sur le bord du plan de travail pour les aplatir légèrement. Laisser prendre et les décoller délicatement du papier. Les disposer sur le gâteau pour décorer.

Conservation : Le gâteau à la liqueur de café peut se préparer trois jours à l'avance. Le garder au réfrigérateur dans une boîte hermétiquement fermée.



Pour émonder les noisettes, les froter vigoureusement dans un torchon.



À l'aide d'une cuillère en métal, incorporer les noix aux blancs d'œufs, un tiers à la fois.



Ajouter graduellement le chocolat fondu au beurre en continuant à battre.





Avec l'aide d'un couteau à dents de scie, couper une tranche dans l'épaisseur du gâteau.



Arroser le premier disque de liqueur et étaler la crème au café.



Décorer le dessus du gâteau avec des petites pastilles de chocolat.

Index

B

- Beurre à la moutarde, 11
- Beurre au piment, 11
- Beurre au raifort, 11
- Beurre aux abricots, 10
- Beurre aux agrumes, 10
- Beurre aux fraises, 10
- Beurre aux herbes, 11
- Beurre aux noix, 10
- Beurre aux noix de pécan, 10
- Beurre aux pommes épicé, 8
- Beurre aux tomates séchées au soleil, 11
- Brioche aux raisins, 43
- Brioches à la crème, 44

C

- Cake aux fruits et aux noix, 56
- Compote de poires au gingembre, 8
- Confiture à la liqueur, 6
- Confiture de figues aux amandes, 7
- Confiture de fraises sans sucre, 6
- Confiture de framboises et de pommes, 9
- Couronne au fromage, 27
- Crème au brandy, 9
- Crème au chocolat et aux noix, 7
- Crème au yogourt, 7
- Crème aux amandes et au caramel, 9
- Crème aux fruits de la Passion et à la vanille, 7
- Crème aux fruits rouges, 7
- Crème aux noisettes, 9
- Croissants au curry, 26

E

- Éclairs au chocolat, 51

G

- Gâteau à la crème et à la confiture, 61
- Gâteau à la liqueur de café, 62
- Gâteau au beurre aux fruits de la Passion, 54
- Gâteau au chocolat, 60
- Gâteau aux fruits rouges et à l'orange, 58
- Gâteau aux poires et aux noix de pécan, 55
- Gâteau de semoule aux fruits, 57

K

- Krendl, 45

L

- Lemon curd, 6

M

- Mascarpone épicé, 8
- Mini muffins au piment et au fromage, 40
- Mini scones à l'oignon et au parmesan, 23
- Muffins, 30
- Muffins à la banane, 31
- Muffins à la farine de maïs, 36
- Muffins anglais, 38
- Muffins au chocolat, 32
- Muffins au fromage et aux épinards, 41
- Muffins au muesli, 33
- Muffins au potiron et aux pruneaux, 35
- Muffins aux courgettes et aux carottes, 39
- Muffins aux fraises et aux fruits de la Passion, 34
- Muffins aux légumes, 37

P

- Pâte de dattes au rhum, 8
- Petits pains à la bière, 25
- Préparation des muffins, 29
- Préparation des scones, 13

R

- Roulés à la cannelle, 16
- Roulés aux fruits, 46

S

- Scones, 14
- Scones au potiron, 22
- Scones aux dattes, 20
- Scones aux dattes et au gingembre, 18
- Scones aux fraises, 19
- Scones aux framboises, 21
- Scones aux herbes, 24
- Scones aux noix et aux épices, 17
- Scones aux raisins secs, 15
- Striezel viennois, 52
- Strudels aux pommes, 50

T

- Tartelettes au chocolat, 48
- Tartelettes au citron, 49

Disponibles dans la série

Anne Wilson présente ses recettes favorites :

Biscuits – aimables friandises

Bouchées sucrées

Côtes et côtelettes

Innovation Pomme de terre

Le Poulet et ses nouvelles créations

Noël en Fête

Rêves de Légumes

Tentation Steak

Titres *Step-by-Step* disponibles dans la même série :

À l'heure anglaise : Scones et Muffins

Biscuits et bouchées – pour vous séduire

Chinois et asiatique – simplement délicieux

Cocktails et Apéritifs rapides

Cuisiner en un tour de main

Délices rapides au buffet de fête

Délicieuses recettes de Poulet

Désir de chocolat – un jeu d'enfant

Desserts et douceurs

Exquis Légumes I

Exquis Légumes II

Gâteaux au fromage, biscuits et desserts

Gratins, ragoûts, tourtes et autres

Herbes et épices – recettes à découvrir

L'irrésistible Poulet

Le meilleur de la cuisine italienne

Les bons plats – viandes succulentes

Les meilleures assiettes asiatiques I

Les meilleures assiettes asiatiques II

Menus de fête et canapés

Nouvelles idées pour Gâteaux et Tartes

Pancakes, crêpes et gaufres pour tous

Pizza, Pasta et Risotto

Plaisir estival : le Barbecue

Recettes de pâtes – vos préférées

Recettes faciles de la Thaïlande

Salades – compositions surprise

Salades – l'été dans votre assiette

Soirées gourmandes – faciles à réaliser

Viande hachée – à vous surprendre

Vos Rôtis et Grillades – faciles à réussir

Vos Soupes et Ragoûts



Pour les pauses-café du matin, pour l'école, les pique-niques, les goûters ou les desserts, rien de meilleur que des petits scones moelleux et de succulents muffins. Ils sont très rapides à préparer et font beaucoup d'effet. Ce livre vous en présente toute une sélection, des scones au potiron aux muffins aux légumes, des muffins au chocolat aux scones aux noix et aux épices. Vous y trouverez aussi de délicieux gâteaux, des biscuits, des tartelettes et des brioches savoureuses. Nous avons inclus des garnitures riches et crémeuses, des beurres aromatisés d'une saveur exquise et de précieuses idées de décoration. Toutes ces recettes sont clairement énoncées et les photos qui les illustrent facilitent la compréhension de chaque étape de la préparation. Alors, pourquoi attendre l'heure du goûter ?

