

La recette

ÉPICÉ

Crème de bacchus



4

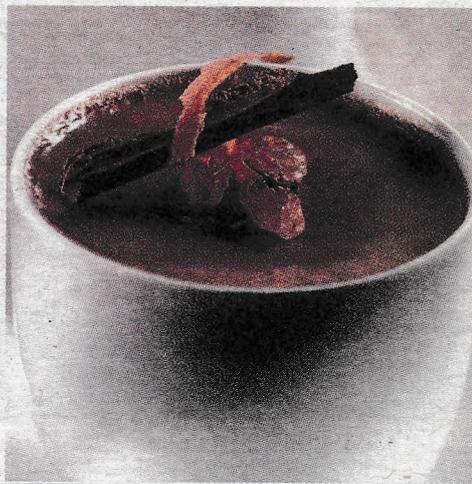


10 min



40 min

INGRÉDIENTS : 6 jaunes d'œufs, 1/2 l de bordeaux blanc doux, 100 g de sucre en poudre, 1/2 cuillère à café de cannelle moulue, une pincée de muscade râpée, quelques grains de raisin blanc.



1. Battez les jaunes d'œufs dans un récipient.
2. Dans une casserole, portez à ébullition le vin, le sucre, la cannelle et la muscade pendant 10 mn. Retirez du feu.
3. Versez le vin sur les œufs battus tout en remuant.
4. Passez au chinois puis versez le mélange dans des ramequins.
5. Couvrez et faites cuire à la vapeur pendant 30 mn. Parsemez de quelques grains de raisin et servez la crème bien froide.

La recette

GOURMAND

Pommes caramélisées



4



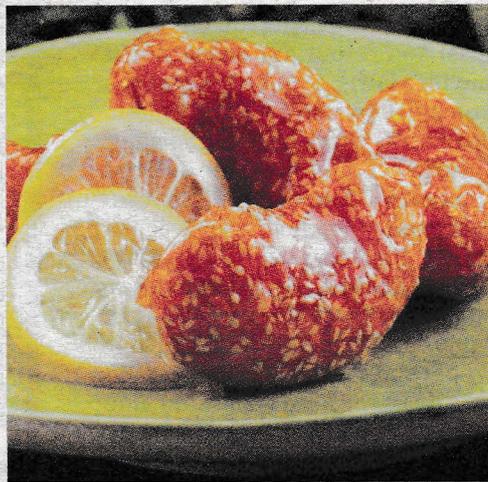
10 min



10 min

INGRÉDIENTS : 4 pommes à cuire moyennes, farine pour saupoudrer, 6 tasses d'huile de sésame, 2/3 de tasse de sucre, 3 cuillères à café de graines de sésame, eau glacée pour servir. Pâte à frire : 2 œufs battus, 1/2 tasse de farine de maïs, 1/2 tasse de farine, un peu d'eau.

1. Mélangez les œufs battus aux deux farines. Ajoutez l'eau pour obtenir une pâte épaisse.



2. Pelez les pommes, enlevez le trognon, puis coupez-les en tranches. Passez-les dans la farine puis trempez-les dans la pâte à frire.
3. Faites-les frire à feu moyen dans l'huile. Une fois les pommes (retournées avec soin) cuites et dorées (1 mn environ), égouttez-les puis réservez.
4. Faites chauffer le sucre soigneusement pour qu'il fonde, dore et prenne la couleur du caramel.
5. Ajoutez rapidement les pommes et laissez cuire 1 mn. Saupoudrez de graines de sésame et mélangez pour que tous les morceaux en soient nappés.
6. Trempez chaque morceau de pomme dans l'eau glacée ce qui solidifiera le caramel.
7. Vous pouvez servir dans une assiette à dessert.

La recette

GOURMAND

Petits monts aux noisettes



6



25 min



15 min

INGRÉDIENTS : 200 g de beurre, 125 g de sucre, 2 œufs, 220 g de noisettes moulues, 200 g de farine, 1 pincée de sel, 2 pointes de couteau de cannelle. Pour le décor : 40 à 50 noisettes entières.



1. Battez le beurre, le sucre et les œufs pour obtenir une masse mousseuse.
2. Incorporez peu à peu la poudre de noisettes, la farine tamisée, le sel et la cannelle. Pétrissez le tout.
3. Laissez reposer 2 heures au réfrigérateur.
4. Prélevez de petites portions de pâte. Formez des boules et posez-les sur tôle beurrée et farinée. Mettez noisette au centre.
5. Faites cuire à four moyen à 180 °C pendant 15 minutes.
6. Vous pouvez servir.

La recette

GOURMAND

Tartelettes au chocolat



4



15 min



15 min

INGRÉDIENTS : 1 rouleau de pâte sablée, 2 cuillères à soupe de farine, 200 g de chocolat noir amer, 20 cl de crème fraîche, 30 g de beurre, 30 g d'amandes émondées, 1 écorce d'orange confite.

1. Cassez ou râpez le chocolat. Mettez-le dans une casserole au bain-marie et faites-le fondre jusqu'à ce qu'il soit parfaitement lisse. Ajoutez la crème et le beurre en fouettant vigoureusement.



- mélangez bien le tout et laissez refroidir.
2. Préchauffez le four à 180 °C.
3. Sur une surface farinée, étirez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis étalez-la sur des moules à tartelettes bien beurrés. Piquez le fond avec une fourchette et enfournez pour une quinzaine de minutes.
4. Faites rapidement griller les amandes dans une poêle anti-adhésive. Concassez-les grossièrement, hachez finement l'écorce d'orange.
5. Lorsque les fonds de tarte sont dorés à point, sortez-les du four et laissez-les tiédir ou refroidir.
6. Remplissez-les de préparation au chocolat parsemez-les d'amandes et d'écorce d'orange confite et placez-les au frais jusqu'au moment de les servir.