

Les recettes de Jade



GATEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients :

100 grammes de farine
300 grammes de sucre
200 grammes de chocolat noir
6 œufs
180 grammes de beurre

Préparation :

Faire fondre le chocolat et le beurre
Ajouter tout en mélangeant :

- Les œufs
- Le sucre
- La farine

Beurrer le moule
Mettre la préparation dans le moule

Cuisson :

Four thermostat 6 ou 7
Surveiller la cuisson environ 25 minutes



PETITS GATEAUX A LA NOIX DE COCO

Ingrédients :

200 grammes de noix de coco
200 grammes de sucre
2 cuillères à soupe rase de maïzena
5 œufs
1 sachet de levure chimique
Des petits moules en papiers

Préparation :

Mélanger directement les œufs et le sucre,
Incorporer la maïzena, la levure, et la noix de coco
Mettre une cuillère à café du mélange dans chaque petit moule en papier

Cuisson :

Mettre au four 10 à 15 minutes



COOKIES AU PEPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients :

150 grammes de farine
125 grammes de pépites chocolat
1/2 sachet levure
1 sachet sucre vanillé
1 œuf
85 grammes de sucre
75 grammes de beurre

Préparation :

Faire fondre le beurre. attendre un peu qu'il refroidisse
Ajouter les œufs, le sucre, la levure et le sucre vanillé.

Bien mélanger le tout puis incorporer la farine et ensuite les pépites chocolat.

Sur du papier sulfurisé, faire des petits tas espacés, ils vont gonflés à la cuisson.

Cuisson :

Mettre au four 10 minutes environ 180 à 200 ° C

Il faut qu'il soit un peu doré, mais pas trop non plus car ils vont durcir en refroidissant



SABLES VANILLE

Ingrédients :

1 œuf
50 grammes de sucre fin
4 sachets de sucre vanille
125 grammes de beurre ramolli
250 grammes de farine de blé

Glaçage :

1 blanc d'œuf
100 grammes de sucre glace
Colorants alimentaire

Préparation :

Mélanger œuf, sucre, sucre vanille et beurre
Incorporer la farine
Faire une boule de pâte
Laisser reposer pendant 15 minutes au frigo
Etaler la pâte et faire des formes à l'aide d'emporte-pièces

Pour le glaçage :

Mettre le sucre glace dans un bol
Ajouter le blanc d'œuf et mélanger afin d'obtenir une pâte épaisse à peine coulante
Séparer dans plusieurs petits récipients et mettre un colorant par récipient

Cuisson :

Sur une feuille de papier sulfurisé, déposer les formes découpées en les espaçant
Four thermostat 5 (150 °C) cuisson pendant 15 minutes
Laisser refroidir
Décorer les sablés avec les glaçages colorés et laisser durcir



TARTE POIRE CHOCOLAT

Ingrédients :

1 pâte brisée (ou feuilletée selon les préférences)
1 boîte de poire au sirop coupée en deux (grande boîte)
150 gramme de chocolat noir
3 œufs
1 sachet de sucre vanillé
1 grand pot de crème fraîche

Préparation :

Faire précuire la pâte,
Faire fondre le chocolat, le couler sur la pâte,
Disposer les poires sur le fond de pâte
Battre les œufs, le sucre, la crème, verser le mélange sur la pâte

Cuisson :

Mettre au four 40 minutes à 180°C



GATEAU AU CARAMBAR

Ingrédients :

44 carambars (les jaunes au caramel)
200 grammes de chamallows
180 grammes de beurre
80 grammes de riz soufflé (rice crispies)

Préparation :

Dans un saladier assez haut, mettre tous les ingrédients
Faire fondre 5 minutes au four micro-ondes (puissance maxi)
Attention en sortant le plat du four, c'est très chaud
Ajouter enfin le riz soufflé

Cuisson :

Mélanger et étaler sur du papier sulfurisé
Mettre au frigo



CLAFOUTIS AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients :
(6 personnes)

500 g de fruits rouges
50 cl de lait ½ écrémé
4 œufs
100 g de sucre
75 g de farine
2 cuillère à soupe de sucre cassonade
1 noix de beurre
2 pincées de fleur de sel

Préparation :

Mettez les fruits rouges dans un bol, ajoutez le sucre et mélangez.

Réservez à température ambiante en couvrant le bol pendant 20 minutes. Beurrez votre moule à l'aide d'un pinceau.

Préchauffez votre four à 180°C, fonction vapeur alternée.

Dans un bol, fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez la farine, la fleur de sel et fouettez juste un peu. Faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il frémisses. Versez-le petit à petit sur le mélange précédent et fouettez, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Versez ce mélange dans le moule beurré. Ajoutez les fruits rouges.

Cuisson :

Enfournez pour 20 minutes, augmentez la température du four à 200°C et prolongez la cuisson de 10 minutes.

Le clafoutis doit être pris et bien doré. Servez tiède ou à température ambiante.



TARTE A LA RHUBARBE

Ingrédients :

1 rouleau pâte Brisée
3 œufs
160 grammes de sucre en poudre
1 grand pot de crème fraîche épaisse

Variante :

- *On peut mettre des morceaux de pommes avec la rhubarbe*

Préparation :

Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte
Piquez le fond avec une fourchette et la mettre 10 minutes dans le four
(four préchauffé 200 ° C)
Epluchez la rhubarbe, la couper en tronçons et la mélanger avec du
sucre dans un plat,
Sortir la pâte du four et mettre la rhubarbe sucrée dessus,
Dans un bol, casser les œufs, les battre et ajouter la crème fraîche et le
sucre en poudre

Cuisson :

Mettre au four environ 30 minutes 200 ° C



BONHOMME EN PAIN D'ÉPICES

Ingrédients :

260 Grammes de farine de blé,
90 grammes de farine de seigle,
110 grammes de beurre bien froid,
1.5 cuillère à soupe rase de mélange pour pain d'épices
½ cuillère à soupe rase de bicarbonate de soude alimentaire,
140 grammes de vergeoise brune,
1 pincée de sel,
1 œuf,
80 grammes de miel liquide

Préparation :

Mettre le beurre et la farine dans un plat et les pétrir, puis rajouter les épices, la vergeoise, et le bicarbonate de soude et mélanger. Puis rajouter l'œuf et mélanger. Puis rajouter le miel liquide (qui va lier la pâte). Faire une boule avec la pâte, la placer dans du film alimentaire et la laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, faire une épaisseur de pâte de 05 mm. Puis avec un emporte-pièce faire les bonhommes.

Cuisson :

Mettre les bonhommes sur une feuille de papier cuisson
Cuire 12 minutes à 180 °C

Glaçage : 1 blanc d'œuf
100 grammes de sucre glace
Colorants alimentaire

Décorer les bonhommes avec les glaçages colorés et laisser durcir





The
CHEF