



Tarte poire et chocolat

Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 pâte sablée
- 80 g de chocolat noir
- 2 cuillères à soupe de lait
- 3 œufs
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 70 g de sucre
- 3 poires

Préparation

1. Faire fondre le chocolat avec le lait dans une casserole au bain-marie.
2. Pendant ce temps, peler les poires et les découper en fines tranches.
3. Ajouter 3 bonnes cuillères de crème fraîche et mélanger.
4. Étaler la pâte dans un moule beurré et fariné.
5. Déposer le chocolat fondu sur la pâte.
6. Déposer ensuite les poires coupées en fines tranches sur le nappage.
7. Mélanger les œufs, le sucre et les 3 cuillères à soupe de crème fraîche restantes, puis le déposer sur le tout.
8. Mettre au four 30 min à thermostat 6 (180°C).



Pâte sablée facile

Préparation : 10 min
Cuisson : 0

Ingrédients (pour 1 tarte)

- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Couper le beurre en petits morceaux.
2. Mettre tous les ingrédients en même temps dans une terrine et mélanger le tout.
3. Cela doit former une boule bien homogène.

Tarte au fromage blanc

Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min



Ingrédients (pour une tarte)

- 1 pâte brisée
- 300 g de fromage blanc
- 4 jaunes d'œufs
- 4 c à soupe de sucre en poudre
- 1 verre de lait
- 1 c à soupe de farine
- 1 paquet de sucre vanillé
- 4 blancs d'œufs battus en neige

Préparation

1. Mélanger le fromage blanc avec les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre en poudre, le lait, le sucre vanillé.
2. Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange de fromage blanc à la spatule.
3. Verser la préparation au fromage sur la tarte.
4. Cuire 30 min sur thermostat 6.
5. Saupoudrer de 2 c à soupe de sucre glace.

Pâte à crêpes super facile

Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients (pour 15 crêpes)

- 2 tasses de farine

- 2 œufs entiers
- 2 paquets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 3 tasses de lait (ou eau)

Préparation

1. Mettre la farine, les 2 œufs, les 2 paquets de sucre vanillé et la pincée de sel.
2. Battre le tout en ajoutant petit à petit le lait.
3. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène et le tour est joué.

Mœlleux au chocolat

Préparation : 15 min
Cuisson : 10-15 min

Ingrédients

(pour 12 personnes)

- 500 g de chocolat
- 350 g de beurre
- 250 g de sucre glace
- 150 g de farine
- 10 œufs



Préparation

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le beurre en morceaux peu à peu et l'incorporer pour obtenir une crème bien lisse.
2. Mettre la farine et le sucre glace dans un saladier.
3. Ajouter les œufs entiers et mélanger jusqu'à obtention d'une émulsion homogène.
4. Verser le mélange chocolat et beurre sur cette préparation.
5. Mélanger. Beurrer et fariner 6 moules individuels ou un grand moule. Verser la préparation et mettre à four chaud (200°C) - 10 min pour les petits gâteaux, 15 min pour le grand. Servir tiède avec une crème anglaise (le centre doit être coulant) ou servir froid nappé de ganache au chocolat.

Quatre-quarts



Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients (pour 12 personnes)

- 6 œufs
- du beurre
- sucre
- farine fermentante
- sel
- extrait de vanille, zestes ou jus de citron...

Préparation

1. Peser les œufs, et prendre ensuite le même poids en beurre, en sucre et en farine.
2. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, et versez-y le beurre fondu, ensuite la farine par petites quantités et enfin les blancs des œufs battus en neige.
3. Ajouter une pincée de sel.
4. Verser dans un moule à cake beurré, et enfourner pendant 45 min à 160°C (thermostat 5-6) ; bien surveiller la cuisson.
5. Parfumer la pâte avec de l'extrait de vanille ou des zestes de citron.

Tarte au flan



Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/3 litre de lait
- 3 œufs
- 40 g de semoule

Préparation

1. Déposer la pâte brisée dans un moule beurré et fariné, piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Faire cuire 5 min dans un four à 160°C (thermostat 7).
2. Dans une casserole, faire bouillir le lait, le sucre et le sucre vanillé, ajouter ensuite la semoule et faire cuire à feu doux 5 min environ en mélangeant continuellement.
3. Lorsque le mélange est tiède, incorporer les œufs battus, mélanger et garnir la pâte de cette préparation.
4. Enfourner dans le four chaud (180°C - thermostat 6) pendant 20 minutes.

Tarte aux pommes et à la cannelle

Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients (pour 6 personnes)

- pâte brisée
- 6 pommes
- 50 g de sucre roux
- cannelle en poudre
- 1 noix de beurre

Préparation

1. Étaler la pâte à tarte dans un moule beurré et fariné.
2. Couper les pommes en lamelles, garnir la pâte avec les lamelles de pomme (en allant du bord vers le centre de façon concentrique), puis saupoudrer de sucre roux et de cannelle.
3. Mettre la noix de beurre au milieu de la tarte et enfourner à 180°C (thermostat 6) pendant 30 min.

Petits biscuits à la vanille

Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients (pour 15 pièces)

- 250 g de farine
- une pincée de sel
- 70 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 gouttes d'extrait de vanille
- 70 g de sucre
- 1 œuf
- 2 feuilles de papier aluminium

Préparation

1. Mélanger le sucre et le beurre pour obtenir une crème bien lisse. Ajouter l'œuf, l'extrait de vanille. Remuer.
2. Verser la farine et le sel, puis pétrir la pâte avec les mains.
3. Partager la pâte en 2 morceaux et en faire deux saucissons.
4. Poser chacun des saucissons sur une feuille d'aluminium et les emballer.
5. Les mettre au frigo pendant 1/2 heure.
6. Déballer les saucissons de pâte et les couper en rondelles de 2 cm d'épaisseur, les poser sur une plaque beurrée. Laisser cuire 10 min au four préchauffé à 210°C (thermostat 7).

Rochers légers à la noix de coco

Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients

- pour 1 blanc d'œuf
- 50 g de noix de coco
- 50 g de sucre semoule

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un plat.



2. Si la pâte n'est pas assez ferme, on peut ajouter un peu plus de noix de coco.
3. Mettre des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
4. Cuire dans un four à 150°C jusqu'à ce que les rochers aient une belle couleur.

Cake au thé



Préparation : 10 min
Cuisson : 1 heure

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 200 g de farine fluide
- 200 g de sucre
- 125 ml de thé fort
- 60 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 125 g de raisins secs
- 3 œufs

Préparation

1. Préchauffer le four à 220°C.
2. Dans une grande casserole, faire bouillir durant 2 minutes le thé, les raisins secs, le sucre et le beurre.
3. Laisser refroidir le mélange.
4. Battre les œufs dans un bol.
5. Ajouter au mélange les œufs, la farine et la levure.
6. Bien mélanger le tout.
7. Verser dans un moule à cake beurré et faire cuire pendant 1 heure.

