Desserts

- Anko
- Brownies Choco Bananes
- Clafoutis aux cerises
- Crème anglaise
- Crème au chocolat
- Crème patissière de Mamie
- Crêpes
- Dorayaki
- Gateau au chocolat
- Gateau de savoie
- Gateau de semoule
- Mousse au chocolat
- Oeufs à la neige
- Brioche à la pate douce
- Pancakes
- Tartelette à la patate douce
- Petits gateaux
- Sablés de Noël
- Tarte tatin facile
- Crumble
- Crumble aux fruits
- Muffins au poires, chocolat et miel
- Croissants au beurre / Pains au chocolat
- Gateau roulé de maman
- Gateau à l'orange

Anko

Ingrédients

- 1 tasse (ou 280ml) haricots azuki
- 1,5 tasses ((u 420ml) de sucre
- de l'eau

Préparation

1. Mettre les haricot dans une casserole avec un litre d'eau, porter à ébullition et laisser bouillir 5 min puis retirer l'eau.
2. Ajouter un litre d'eau propre dans la casserole et laisser bouillir pendant 1h30 à 2h, les haricots doivent s'écraser facilement avec les doigts.
3. Retirer l'eau et ajouter le sucre, cuire pendant une vingtaine de minutes.

Brownies Choco Bananes

Ingrédients

- 2 cups farine
- 1 cup sucre
- 1 cup cacao
- 2 cuillères à café de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 3 bananes écrasées
- 1 cup de lait de soja
- 1 cup d'huile (canola)
- (optionnel) noix / pépites de chocolat
- 2 cuillères à café de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Mélanger toutes les poudres d'un coté et les liquides de l'autres (les bananes sont des liquides)
3. Verser les liquides dans les poudres et rajouter les noix / pépites
4. Verser dans un moule et cuire pendant 30-35 minutes (si on plante un couteau il ne ressort pas forcément propre, c'est normal)

Clafoutis aux cerises

Service : 5-6 personnes

Ingrédients

- 250 g de farines
- plus de 150 g de sucres
- 1 pincée de sel
- 2 pincées de levure
- 1/2 litre de lait tiède
- 3 oeufs
- 1 Kg de cerise

Préparation

1. Mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure
2. Ajouter les oeufs
3. Ajouter lentement le lait - pour éviter les grumeaux
4. Mettre les cerises dans un moule et ajouter la pâte
5. Faire cuire au four

Crème anglaise

Ingrédients

- 3 Jaunes d'oeufs
- 0.5 L de lait
- Du sucre
- (optionel) deux ou trois barres de chocolat

Préparation

1. Mélanger les ingrédients
2. Faire chauffer dans une casserole
3. Dès l'apparition de fines bulles couper le gaz - il ne faut surtout pas que ça se mette à bouillir
4. Faire refroidir, dehors ou au frigo

Crème au chocolat

Ingrédients

- 6 carrés de chocolat
- 2 cuillère à soupe de lait
- 3 cuillère à soupe de sucre
- 2 grosse noix de beurre

Préparation

1. Faire fondre le chocolat dans le lait
2. Ajouter le sucre
3. Ajouter le beurre

Crème patissière de Mamie

Ingrédients

- 1L de lait
- 3 càs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillère à soupe de farine
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- de l'arôme au choix

Préparation

1. Mettre à bouillir les 3/4 du lait
2. Ajouter l'arôme et le sucre
3. Dans le quart du lait restant mélanger les oeufs, la farine et la fécule de maïs
4. Quand le lait frémit ajouter la préparation
5. Laisser cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à la texture voulu

Crêpes

Service : 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de farines
- 3 oeufs
- 1/2 l de lait
- 1/2 l d'eau (c'est un peu trop)
- 1 pincée de sucre
- 2 cuillère d'huile

Alternative sans lait, plutot pour 1 personne, 3 crèpes

- 100g de farine
- 1 oeuf
- 15 cl d'eau
- un peu d'huile
- un peu de sucre

Alternative sans verre doseur*

- 2 verres de farine
- 3 œufs
- 3 verres de lait

Préparation

1. Mélanger la farine et le sucre
2. Faire un puit pour ajouter les oeufs
3. Mélanger en ajoutant les liquides jusqu'à obtenir une texture homogène

Astuces

On peut garder la pate au frigo et en refaire le lendemain

Dorayaki

Service : 5-6 personnes



Ingrédients

- 1,25 tasses (350ml) farine
- 1 cac poudre à lever
- 2 oeufs
- 0,5 (140ml) cup sucre
- 1 cas de miel
- 0,75 (210ml) cup lait
- une certaine quantité d'Anko

Préparation

1. Mélanger la farine et la poudre à lever.
2. Dans un autre récipient battre les oeufs, le sucre et le miel puis ajouter le lait.
3. Verser la préparation liquide sur les poudres et mélanger.
4. Cuire à la poile à feux doux comme des pancakes, jusqu'à ce que ce soit doré voir marron clair, environ 2min d'un coté et 1 de l'autre.
5. Ajouter l'Anko entre deux de manière à faire un "sandwich".

Gateau au chocolat

Ingrédients

- 250 g de chocolat (1 plaquette et deux rangées)
- 150 g de beurre
- 250 g de sucre
- 125 g de farine
- 1 verre de lait
- 4 œufs

Préparation

1. Faire fondre le chocolat dans un verre de lait
2. Faire fondre le beurre dans la casserole
3. Ajouter le sucre et éteindre le feu
4. Ajouter les jaunes d œufs
5. Battre les blancs en neige
6. Ajouter les blancs d'oeufs et la farine en alternant
7. Mettre dans un moule
8. Faire cuire 10 à 15 minutes

Gateau de savoie

Ingrédients

- 3 oeufs
- 90 g de farine
- 90 g de sucre
- 2 cuillière à soupe d'eau

Préparation

1. Battre les blancs en neige
2. Mélanger les ingrédients
3. Faire cuire 40 minutes à four doux (180°C / 160°C ?)

Gateau de semoule

Ingrédients

- 50 g de semoule fine
- 7 carrés de chocolat
- 1/2 litre de lait
- 100 g de sucre

Préparation

1. Faire fondre le chocolat dans le lait
2. Faire bouillir
3. Ajouter la semoule en remuant
4. Faire cuire 8 minutes

Commentaire

- Faire cuire un poil plus longtemps
- Peut-être mettre un peu plus de semoule

Mousse au chocolat

Ingrédients

- 1 rangée de chocolat Nestlé dessert par personne
- 1 œufs par personne

Préparation

1. Faire fondre le chocolat au bain marris
2. Pendant ce temps, séparer les jaunes et les blancs des oeufs
3. Battre les blancs en neige
4. Sortir le chocolat du feux
5. Mélanger le chocolat et les jaunes
6. Ajouter les blancs
7. Laisser prendre au frigo au moins 3 heures

Oeufs à la neige

Service : 5 personnes

Ingrédients

- 6 Blanc d’œufs
- Du sucre

Préparation

1. Bien battre les blancs en neige
2. Ajouter du sucre en continuant à battre les blancs
3. Faire bouillir de l'eau
4. Avec une grande cuillère, faire des boules et les mettre délicatement dans l'eau bouillante
5. Au bout d’à peu près 5 minutes, retourner les boules dans l'eau
6. Attendre 5 minutes puis les faire égoutter sur un linge

Brioche à la pate douce

Service : 8 brioches

Source : https://www.kurashiru.com/recipes/d1a97274-d0fb-4011-8007-a61fae2b7d41

Ingrédients

Pâte :

- 200g farine T45 (farine faible)
- 50g farine T65 (farine forte)
- 20g de sucre
- 3g de levure instantaté
- 3g de sel
- 1/2 oeuf battu
- 120ml d'eau tiède

Crème :

- 300g de patate douce
- 70g de beurre
- 70ml de crème liquide (30% matière grasse)
- 30g de sucre

Préparation

1. Mettre tout les ingrédients de la pâte à brioche dans un saladier et mélanger les.
2. Pétrir jusqu'à ce que la boulle de pâte soit lisse.
3. Faire lever 30min à 40°C pour que le pétrin double de volune.
4. Pendant ce temps, couper la patate douce en rondelle de 1cm, les mettre dans un récipent couvert de papier absorbant et d'un film plastique. Passer 5min au micro-onde à 600W.
5. Mixer la patate douce pour la réduire en purée avec un robot.
6. Ajouter le reste des ingrédients de la crème et mixer à nouveau.
7. Dégaser le pétrin et le diviser en 8 boules, laisser poser pendant 10min.
8. Étaler les boules de pétrin en un rectangle de 10cm de large. Ajouter la crème sur une moitié et replier. Découper 4 fentes sur la longueur sans découper les extrémités. Tordre 3 fois et enrouler sur soit même.
9. Faire lever 10min à 40°C puis 10min à température ambiante, pendant ce temps préchauffer le four à 180°C.

10. Cuire pendant 13min jusqu'à ce que ce soit doré.

Pancakes

Service : 4 personnes

Ingrédients

- 1.5 cups farine
- 1.25 cups lait
- 3,5 cuillères à café de poudre à pâte (ou 1 sachet de levure)
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 œuf
- 50 grammes beurre

Préparation

1. Dans un saladier (ou une cafetière) mélanger la farine, la levure, le sel et le sucre
2. Faire un puit et verser le lait, l'oeuf et le beurre
3. Faire fondre du beurre dans une poêle et y former les pancakes
4. Cuire jusqu'à ce qu'il y ait des bulles qui se forment en surface puis retourner

Tartelette à la patate douce

Service : 8 tartelettes

Source : https://www.kurashiru.com/recipes/69456ca7-8d7e-4b4e-b10e-880e79572a2d

Ingrédients

Tartes :

- 100g de beurre
- 50g de sucre
- 1/2 càc de sel
- 1 oeuf
- 1 càs de lait
- 150g de farine T45 (farine faible)

Crème :

- 200g de patate douce
- 50g de beurre
- 50ml de crème liquide (30% matière grasse)
- 20g de sucre

Préparation

1.

Petits gateaux

Service : 6 unités
Source :

Ingrédients

- 60 g de beurre
- 60 g de sucre
- 75 g farine
- pépites de chocolats ou raisins secs ou cacao en poudre
- 1 œuf

Préparation

1. Faire fondre le beurre
2. Mélanger le sucre jusqu’à ce que ça blanchisse
3. Ajouter l’œuf puis la farine
4. Ajouter les pépites de chocolat
5. Mettre au four 15 minutes

Sablés de Noël

Ingrédients

- 1 oeufs
- 300 g de farine
- 200 g de beurre
- 150 g de sucre (100g ok)

Préparation

1. Mélanger les ingrédients
2. Faire une boule avec les doigts
3. Mettre au frigo au moins 15 minutes
4. Étaler avec un rouleau pour avoir une épaisseur de 5mm
5. Faire des formes avec une tasse ou des emportes pièces
6. Faire cuire 10 minutes à 175° sur une plaque
7. Les retourner pour les faire cuire encore une minute

Tarte tatin facile

Service : ... personnes
Source :

Ingrédients

- 1 pate sablé
- Des pommes
- Du sucre
- Du beurre

Préparation

1. Parsemer le plat de sucre et petit morceaux de beurre
2. Mettre dessus des demi ou quart de pomme épluchés - bien les tasser
3. saupoudrer de sucre
4. Mettre la pate dessus en recouvrant bien sur le coté - mais ne pas coller au plat
5. cuire 30 minutes
6. Démouler en renversant sur une assiette

Crumble

Service : ... personnes

Ingrédients

- 250g farine
- 125g sucre
- 125g beurre

Préparation

1.

Crumble aux fruits

Service : 4-6 personnes

Source : https://www.bbc.co.uk/food/recipes/applecrumble_2971

Ingrédients

Crumble

- 300g farine
- 175g sucre brun
- 200g beurre ou margarine

Intérieur

- plein de pommes en morceau (et/ou autres fruits, voire même des pépites de chocolat si on est foufou)
- 50g sucre brun
- un peu de farine
- un peu de cannelle

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Préparrer le crumble en mélangeant du bouts des doigts le beurre en morceau, la farine et le sucre.
3. Beurrer un grand moule, y mettre les fruits, les soupoudrer de farine, cannelle et sucre et mélanger le tout.
4. Soupoudrer le crumble par dessus.
5. Mettre au four pour 40-45 minutes.

Muffins au poires, chocolat et miel

Service : ? muffins
Source : @Biloulette sur twitter

Ingrédients

Mélange 1

- 250g de farine
- 140g de chocolat (70g blanc - 70g lait)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de gros sel

Mélange 2

- 150g de sucre
- 50g de miel
- 2 oeufs
- 100g de beurre fondu
- 1 càc extrait de vanille
- 1 càs de miel liquide
- 6 demi-poires au sirop

Préparation

1. Préparer le mélange 1 (sec) dans un saladier ; bien homogénéiser.
2. Battre les oeufs avec le sucre dans un autre saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu. Ajouter le beurre, la vanille et miel, et bien mélanger.
3. Écraser grossièrement les poires à la fourchette et les incorporer au mélange 2 avec 2 cuillières à soupe de leur sirop.
4. Verser le mélange liquide (2) dans le mélange sec (1) en remuant, il restera des grumeaux, ne pas essayer de les défaire.
5. Enfourner 20min à thermostat 6 (180°C).

Croissants au beurre / Pains au chocolat

Service : 18 à 25 selon la taille

Ingrédients

- 500 g de farine
- 20 g de levure fraîche de boulanger
- 80 g de sucre
- 5 g de sel
- 200 ml de lait
- 3 oeufs (2 pour la pâte + 1 pour la dorure)
- 200 g de beurre
- Barres de chocolat

Préparation

1. Mélanger dans un plat la farine, le sucre et le sel
2. Couper le beurre en petits morceaux et le laisser à température ambiante pour le ramollir
3. Dissoudre la levure de boulanger dans le lait tiédi
4. Verser le lait sur la farine et casser deux oeufs sur l'ensemble
5. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène
6. Laisser reposer à température ambiante (tiède ou chaude) jusqu'à ce que la pâte double de volume
7. Malaxer la pâte quelques instants pour la faire retomber et la placer dans le réfrigérateur pendant au moins 30 minutes
8. Fariner le plan de travail et étaler la pâte
9. Déposer le beurre en une couche au centre de la pâte étalée
10. Rabattre les côtés de la pâte sur le beurre et bien la sceller
11. Allonger la pâte avec le rouleau afin d'obtenir un rectangle en évitant de laisser échapper le beurre
12. Plier la pâte en quatre : rabattre les extrémités jusqu'au centre puis replier la pâte. Faire pivoter la pâte de 45°
13. Répéter deux fois les opérations 11 et 12
14. Étaler la pâte de manière fine et uniforme (environ 40 sur 50 cm)
15. Découper des rectangles de 10 sur 20 cm environ (ou à votre convenance)

16. Pour des croissants : couper les rectangles obtenus dans la diagonale pour obtenir des triangles et rouler la pâte en finissant sur la pointe
17. Pour des pains au chocolat : placer une barre de chocolat à chaque extrémité courte du rectangle et enrouler chaque barre jusqu'au centre
18. Déposer vos pièces ainsi obtenues sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant suffisamment et laisser reposer au moins une heure à température ambiante
19. Préchauffer le four à 210°C
20. Avec le jaune d'oeuf (ou l'oeuf entier si vous n'avez pas l'utilité du blanc), dorer avec un pinceau les croissants ou pains au chocolat, puis les mettre au four 10 à 15 mn
21. Régalez-vous !!!

Gateau roulé de maman

Service : 1 belle buche
Source : maman

Ingrédients

- 1 gros verre de sucre
- 3 gros ou 4 petits oeufs
- 1 gros verre de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Préparation

1. Mélanger sucre et jaunes jusqu à blanchiment
2. battre les oeufs en neige
3. ajouter levure à la farine
4. Puis mélanger tout
5. Etaler sur une plaque et faire cuire 10mn à four chaud (piquer avec in couteau..)
6. Démouler sur un torchon humide
7. Mettre la garniture et rouler rapidement
8. Remettre de la garniture à nouveau dessus

Garnitures possibles:

Chocolat fondu avec du beurre

- 1 tablette de chocolat et demi
- un gros morceau de beurre
- un peu d'eau pour pas accrocher quand ca fond

Confiture

Préparation à la crème de marron (de grand-mère mamou)

- 1kg de crème de marron
- 50g de sucre glace
- 150g de beurre
- 125g de chocolat

il faut faire fondre le beurre et le chocolat. Ensuite mélanger avec la crème de marron (hors du feu). Puis ajouter le sucre glace à la fin.

Gateau à l'orange

Service : ... personnes
Source : maman

Ingrédients

- 115g de beurre ramolli
- 115g de sucre
- 115g de farine
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure
- 3 oranges

Préparation

1. Mélanger beurre fondu, sucre, les oeufs entiers, la farine, la levure et 1 jus d'orange + 1 zeste d'orange
2. Cuire 20 minutes à chaleur tournante, 180/200 ° celsius