# 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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 I de lait
- 1/2 | 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

- 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'<u>Anko</u> 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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

- 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)

- 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

- 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 :** <a href="https://www.bbc.co.uk/food/recipes/applecrumble\_2971">https://www.bbc.co.uk/food/recipes/applecrumble\_2971</a>

### 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

- 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

- 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

- 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

- 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