

AMERICAN COOKIES



Ingrédients pour 6 personnes : (env 10 cookies)

- 1 oeuf
- 85 g de sucre
- 85 g de beurre doux
- 150 g de farine
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
- 1 cuill à café de levure chimique
- ½ cuill à café de sel

1 Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.

2 Ajoutez l'oeuf et éventuellement le sucre vanillé.

3 Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.

4 Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. A l'aide de deux cuillères à soupe ou simplement avec les mains, formez des noix de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.

5 Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C soit thermostat 6. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.

MINI CAKES A LA BANANE

Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 banane
- 40 g de beurre
- 45 g de sucre
- 1 œuf
- 75 g de farine
- 1 cuill à café de levure chimique



- 1 Rendre le beurre mou en température ambiante.
- 2 Ecraser la banane avec la fourchette.
- 3 **Battre** le beurre dans un saladier en crème avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter l'oeuf et bien **fouetter**. Puis, y ajouter la banane.
- 5 Tamiser la farine et le levure chimique de la préparation et mélanger doucement.
- 6 Diviser la pâte dans les moules beurrée. Laisser cuire au four préchauffé à 170-180°C pendant 15 minutes (selon le four).

PANCAKES MOELLEUX

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g de farine
- 75 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 40 cl de lait entier
- 3 cuillères à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel



- 1 Tamisez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et le sel.
- 2 Creusez un puits, ajoutez les œufs, le beurre fondu et un peu de lait puis travaillez la pâte.
- 3 Mouillez progressivement avec le reste du lait jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.
- 4 Faites cuire les pancakes dans une petite poêle beurrée bien chaude. Versez une demi-louche de préparation et faites cuire 2 à 3 minutes le temps que des bulles se forment à la surface. Retournez et faites cuire 2 minutes sur l'autre face.

MOELLEUX CHOCOLAT

Ingrédients :

- 125 g de farine
- 125 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 tablette de chocolat (soit environ 200 g)
- 4 oeufs
- ½ sachet de levure



RECETTE

- 1- Préchauffez le four à 180°C et beurrez les moules.
- 2- Faire fondre le chocolat avec un peu d'eau et le beurre au micro-ondes et mélangez.
- 3- Incorporez la farine et la levure.
- 4- Dans un autre saladier, préparez une mousse avec le jaune d'oeuf, le sucre et un peu d'eau et l'ajouter à la préparation chocolatée.
- 3- Dans un autre bol, battez les blancs en neige et mélangez les préparations délicatement. Versez la pâte dans les moules.

CUISSON

- Enfournez 15 minutes à 210°C.

FONDANT AU CHOCOLAT BLANC ET VANILLE



Ingrédients pour 4 à 6 petits moules :

- 150 g de chocolat blanc
- 125 g de beurre fondu
- 75 g de sucre
- 4 oeufs
- 60 g de farine
- 30 g de Maïzena
- 1 cuil à café de vanille en poudre

1 Dans un saladier, faites fondre le chocolat blanc et le beurre au bain-marie ou grâce au four à micro-ondes. Dans un autre saladier, fouettez les œufs avec le sucre quelques instants, puis versez ce mélange dans le mélange chocolat blanc /beurre. Incorporez ensuite la farine, la fécule et la vanille. Mélangez.

2 Remplissez les moules à muffins souples. Préchauffez le four à 180 °C (th.6). Enfournez les fondants dans le four préchauffé et laissez cuire 8 à 10 min, selon les fours. Sortez les moelleux du four au terme de la cuisson. Laissez-les refroidir quelques minutes pour ne pas vous brûler les doigts puis démoulez-les. Servez-les sans attendre.

FINANCIERS AU NUTELLA

20 min + 1 H DE REFREGIRATION

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 gousse de vanille
- 1 c à c d'extrait naturel de vanille
- 190 g de beurre
- 120 g de poudre d'amandes
- 145 g de sucre en poudre
- 45 g de farine
- 4 blancs d'œufs
- 1 petit pot de Nutella
- 1 pincée de sel fin



■ **Fendez** la gousse de vanille en deux et grattez-la avec un petit couteau. Mettez les grains dans une petite casserole avec 170 g de beurre et l'extrait de vanille. Faites fondre le beurre à feu doux. Mélangez la poudre d'amandes, le sucre et la farine. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement à la préparation, puis ajoutez le beurre fondu additionné de vanille à l'aide d'une spatule.

■ **Filmez** le saladier et faites reposer la pâte au moins 1 h au réfrigérateur. Préchauffez le four th. 7, chaleur pulsée de préférence. Graissez des petits moules avec le reste du beurre. Utilisez la moitié de la pâte pour garnir le fond des moules en étalant de fines couches, puis ajoutez une noisette de Nutella au centre et recouvrez du reste de pâte.

■ **Glissez** au milieu du four pendant 12 à 15 min selon la taille des moules. À la sortie du four, démoulez délicatement les financiers sur une grille et laissez-les refroidir avant de les déguster.

TIRAMISU

20 min + 4 H DE REFREGIRATION



Ingrédients pour 8 personnes :

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 500 g de mascarpone
- 1 citron non traité

- 15 cl de café très fort
- 3 cuil à soupe de marsala
- 250 g de biscuits à la cuillère
- 2 cuil à soupe de cacao

1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Mettez les jaunes et le sucre dans une jatte. Battez avec un fouet électrique (réglé sur la plus grande vitesse) jusqu'à ce que le mélange soit devenu bien blanc.

2 Ajoutez le mascarpone dans la jatte, cuillerée par cuillerée. Battez les blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au mélange. Lavez le citron et essuyez-le avec du papier absorbant.

3 Prélevez le zeste du citron avec une râpe fine et incorporez-le au mélange. Ne prenez que la partie jaune de la peau des citrons. Dans un petit récipient, mélangez ensemble le café refroidi et le marsala.

4 Passez rapidement (sans les détremper) la moitié des biscuits dans le mélange de café et d'alcool. Tapissez le fond d'un plat large et profond. Couvrez avec la moitié de la préparation à base de mascarpone.

5 Imbibez puis disposez en couche les autres biscuits, ajoutez le reste de crème, lissez. Mettez le dessert au minimum 4 h au réfrigérateur. Juste avant de servir, saupoudrez de cacao en poudre avec une passoire.

LE CHEESECAKE



Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 200 g de biscuits de spéculoos
- 500 g de fromage blanc en faisselle, non allégé, à laisser égoutter une nuit dans une passoire au réfrigérateur
- 70 g de beurre
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 150 g de sucre en poudre
- Le zeste de 1 citron non traité
- 2 cuill à soupe de gelée de framboise
- 1 cuill à soupe de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé

1 Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Beurrer le fond du moule à charnière tapissé de papier sulfurisé. Découper une bande de 12 cm de papier sulfurisé et la poser pour rehausser les bords.

4 Étaler la gelée de framboise sur la pâte sablée à l'aide d'une spatule.

2 Mixer les spéculoos. Faire fondre le beurre, mélanger avec les biscuits pour obtenir une pâte sablée.

5 Verser le fromage bien égoutté, la crème fraîche, le zeste de citron et les sucres en poudre et vanillé dans un saladier. Mélanger au fouet et ajouter les oeufs un à un.

3 Verser cette pâte sablée dans le moule et bien la tasser avec le dos de la main.

6 Verser dans le moule et cuire 50 min en surveillant la couleur. Laisser refroidir et réserver 2 h au réfrigérateur avant de démouler. Décorer de framboises et saupoudrer de sucre glace.

ASTUCE : Pour un effet « pâtissier », découper la croûte du cheesecake sur tout le pourtour.

ROSES DES SABLES

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200 g de chocolat au lait ou noir
- 120 g de céréales Corn Flakes



1 Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre le chocolat au bain-marie.

2 Versez-le sur les céréales puis mélangez délicatement afin de ne pas trop les briser.

3 A l'aide de 2 cuillères, formez de petits tas de la grosseur désirée. Disposez-les sur une assiette ou dans de petites coupelles en papier.

4 Placez au réfrigérateur pendant 20 minutes pour les faire durcir.