



DESSERTS GOURMANDS

50 RECETTES POUR
VOUS FAIRE PLAISIR

DE LISETTE FRANCO

COOKIES

INFOS PRÉPARATOIRE



Pour

4 pers

Préparation



10 min

Cuisson



10 min

Coût



7,91 €

Niveau



Facile

LES INGRÉDIENTS

- 100 g à 150 g de pépites de chocolat
- 1 œuf
- 150 g de farine
- 85 g de sucre en poudre
- 85 g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

L'ASTUCE

Si votre pâte à cookie est trop friable ou cassante, rajoutez du beurre ramolli à la préparation. Et si vous la trouvez trop fade, parfumez-la avec 1 c. à café de vanille liquide.

LA RECETTE

ÉTAPE 1

Pendant que votre four préchauffe à 180°C (th.6), faites ramollir le beurre (à peines quelques secondes au micro-ondes ou alors en le pressant dans vos mains), puis mettez-le en petits morceaux dans un saladier. Ajoutez le sucre en poudre (que vous pouvez remplacer par de la cassonade) puis l'œuf, et mélangez à la cuillère.

ÉTAPE 2

Mélangez ensuite le sucre vanillé et la levure chimique puis versez la farine petit à petit, tout en remuant au fur et à mesure, afin que la pâte soit bien lisse et homogène. Pour finir, incorporez les pépites de chocolat noir (ou de chocolat au lait).

ÉTAPE 3

Recouvrez une plaque allant au four avec une feuille de papier cuisson, puis disposez par dessus des petits tas de pâte bombés formés à l'aide de deux petites cuillères (laissez de la place entre les cookies, ils vont gonfler et s'étaler en cuisant).

ÉTAPE 4

Vous n'avez plus qu'à enfourner vos cookies pendant plus ou moins 10 min, et dès que leurs bords brunissent, à les retirer du four, car ils vont encore durcir en refroidissant. Laissez refroidir, décollez de la plaque, et dévorez tiède ou froid.



CHEESECAKE

INFOS PRÉPARATOIRE

Pour



6 pers

Préparation



15 min

Cuisson



35 min

Coût



13,26 €

Niveau



Facile

LES INGRÉDIENTS

- 225 g de speculoos
- 75 g de beurre
- 3 oeufs
- 675 g de fromage frais blanc
- 175 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- coulis de framboises

L'ASTUCE

Vous pouvez incorporer à la préparation un zeste ou un jus de citron qui donnera encore plus de goût. Le coulis de fruit peut être remplacé par un coulis au caramel ou autre gourmandise.

LA RECETTE

ÉTAPE 1

Commencez par préchauffer votre four à 180°C (th6) et mettez du papier sulfurisé dans un moule à manqué. Mettez dans un sac congélation 225 g de speculoos et écrasez-les en miettes avec un rouleau à pâtisserie.

ÉTAPE 2

Prenez votre beurre préalablement fondu et mélangez-le aux miettes de biscuits avec une cuillère. Déposez ce mélange dans le moule et réservez au frigo.

ÉTAPE 3

Dans un saladier, mélangez les œufs entiers et battez-les. Mélangez-les avec le fromage blanc, le sucre et le sucre vanillé. Versez cette préparation dans le moule et enfournez pendant 35 min.

ÉTAPE 4

Laissez ensuite le gâteau reposer dans le four avec la porte entre-ouverte. Lorsqu'il est refroidi, mettez-le au frigo pendant minimum 3 heures. Versez au dernier moment votre coulis de fruits. Votre cheesecake aux speculoos et son coulis de framboise est maintenant fin prêt à être dégusté. Ce dessert original très frais, gourmand et fruité plaira aussi bien aux adultes qu'aux enfants. Un conseil : dépêchez-vous de déguster votre gâteau, tout le monde voudra reprendre une part !



CROISSANT AU BEURRE

INFOS PRÉPARATOIRE

Pour



20 pers

Préparation



30 min

Cuisson



17 min

Coût



9,79 €

Niveau



Intermédiaire

LES INGRÉDIENTS

- 500 g de farine "type 45"
- 275 g d'eau à 20°C
- 200 g de beurre à température ambiante
- 60 g de sucre
- 20 g de levure de boulanger
- 1 oeuf
- 15 g de sel

L'ASTUCE

Cette recette peut servir de base à des croissants salés. Pour cela, réduisez de moitié la quantité de sucre. Vous pourrez ensuite garnir les croissants cuits de béchamel, de jambon blanc et de gruyère râpé.

LA RECETTE

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 240°C (th.8)

ÉTAPE 2

Délayez la levure dans un peu d'eau. Laissez reposer 5 min. Ajoutez la farine, l'eau, le sucre, l'oeuf et le sel. Pétrissez afin d'obtenir une pâte bien ferme. Couvrez et placez 1 heure au frais.

ÉTAPE 3

Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Couvrez-en la moitié avec le beurre. Recouvrez avec l'autre moitié de sorte que le beurre soit complètement recouvert. A l'aide d'un rouleau, allongez la pâte de 3 fois la longueur de départ et repliez-la en 3. Laissez reposer au frais 10 minutes environ.

ÉTAPE 4

Recommencez cette opération 2 autres fois en respectant bien le temps de repos entre chaque manipulation. Vous aurez ainsi réalisé 3 tours.

ÉTAPE 5

Après le dernier repos, étalez la pâte sur environ 4mm d'épaisseur et sur une largeur de 32 cm. Découpez cette largeur en 2 pour obtenir 2 bandes de 16 cm. Détaillez, dans chaque bande, des triangles de 10 cm de base environ. Roulez les triangles sur eux-mêmes en partant de la base.

ÉTAPE 6

Disposez les croissants sur une plaque à four. Pliez-les légèrement pour leur donner la forme de croissant de lune. La pointe doit se trouver à l'intérieur. Recouvrez les croissants d'un torchon sec et placez-les près d'une source de chaleur. Ils doivent doubler de volume.

ÉTAPE 7

Dorez-les à l'oeuf battu à l'aide d'un pinceau. Enfournez pendant 15 min (four préchauffé à 220°C). Laissez-les tiédir ou refroidir avant de les déguster.

