

Sucré

- [Muffins vegan aux pépites de chocolat](#)
- [Cookies vegan](#)
- [Pastilla des rois à la frangipane](#)
- [Madeleines](#)
- [Cookies américains](#)
- [Gateau au chocolat facon Jean-Francois Piege](#)
- [Sablés à la fleur d'oranger](#)
- [Lemon crumble Biscuits](#)
- [Tarte à la rhubarbe meringuée](#)
- [Far aux mirabelles](#)
- [Gateau au chocolat](#)
- [Clafouti aux poires](#)
- [Chocochunk](#)
- [Moelleux au chocolat à la compote](#)
- [Apfelstrudel - Strudel aux pommes](#)
- [Madeleines, miel et citron](#)
- [Gateau au yaourt](#)
- [Kouign-Amann](#)
- [Banana Bread](#)
- [Moelleux à la rhubarbe](#)

Muffins vegan aux pépites de chocolat

Sources : <https://perleensucre.com/muffins-aux-pepites-de-chocolat-sans-oeufs-sans-lait-vegan/>

Recette des muffins aux pépites de chocolat sans oeufs, sans lait {vegan}

Ingrédients

pour une dizaine de muffins

- 240 g de farine
- 140 g de sucre
- 8 g de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 300 g de yaourt au soja nature
- 80 ml d'huile neutre (*arachide, colza, pépins de raisin ou tournesol*)
- Une cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 120 g de pépites de chocolat

Réalisation

Préchauffez le four à 220°C

Dans un récipient mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat (*gardez-en une petite partie afin de les déposer sur la surface des muffins par la suite*).

Ajoutez le yaourt, l'huile et l'extrait de vanille puis mélangez rapidement sans trop travailler la pâte.

Placez des caissettes en papier dans les empreintes d'un moule à muffins puis versez la pâte de façon à les remplir au 3/4.

Parsemez la surface des muffins avec les pépites de chocolat restantes.

Enfournez 5 minutes à 220°C puis baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson pendant 15 à 25 minutes (*durée variable selon les fours, surveillez bien*).

Les muffins sont prêts lorsqu'ils sont légèrement dorés, bien gonflés, et que la lame d'un couteau ressort sèche lorsque vous la plantez à l'intérieur des muffins.

Transférez-les sur une grille afin qu'ils refroidissent.

Bonne dégustation !

Cookies vegan

Sources : <https://www.lapetiteokara.fr/recette-23-cookies-americaains-vegan>

Ingrédients

- 220 g de farine T80
- 120 g d'huile neutre
- 120 g de sucre complet (ou cassonade)
- 2 càs de sucre blond
- 120 g de pépites de chocolat (ou 60 g de noix et 60 g de pépites, des Oréos, etc.)
- 1 càc de levure chimique ou poudre à lever
- 1/2 càc de vanille en poudre
- 50 g de yaourt de soja
- Une belle pincée de sel

1. Préchauffez votre four à 160 °C

2. Dans un saladier fouettez les sucres, le yaourt de soja avec l'huile. Ajoutez la farine, la vanille en poudre, le sel, la levure et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte (avec une cuillère car la pâte sera trop épaisse pour le fouet). Enfin, ajoutez les pépites de chocolat (ou toute autre garniture de votre choix).
3. Disposez du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson, formez 8 boules que vous aplatirez légèrement et enfournez pour 17 minutes environ.
4. A la sortie du four, tapez d'un coup franc votre plaque sur votre plan de travail pour aplatir encore un peu les cookies (astuce de Ms Cupcake). Attendez un peu qu'ils tiédissent et dégustez !

Ils sont meilleurs encore chauds. Vous pouvez les conserver dans une boîte hermétique trois jours mais ils durciront un peu (bon ça ne va pas devenir de la brique non plus je vous rassure).

Pastilla des rois à la frangipane

Ingrédients

Pour un petit cercle à tarte

6 feuilles de pâte filo

40 à 50 gr de beurre fondu pour le feuilletage

3 cs de miel liquide

Sucre glace pour le décor

Pour la frangipane

150 gr d'amandes en poudre

150 gr de sucre roux

1 œuf battu

3 cs d'eau de fleur d'oranger

100 ml de lait

Chauffer le mélange obtenu dans une casserole jusqu'à l'épaississement désiré (plus épais qu'une crème pâtissière). Cette pâte va encore épaissir en refroidissant. Laisser tiédir.

Disposer le cercle à pâtisserie sur un papier et sur la tôle du four.

En graisser l'intérieur.

Découper les feuilles de filo en deux dans le sens de la largeur.

pastilla-frangipane-01-11--1-.jpg

Les poser les unes sur les autres de façon à n'avoir qu'un paquet.

Beurrer la première feuille et la poser sur le cercle.

pastilla-frangipane-01-11--2-.jpg

Procéder ainsi pour les 6 premières feuilles, en tournant tout autour du cercle.

pastilla-frangipane-01-11--3-.jpg

Farcir avec la crème frangipane puis replier l'excédent des feuilles à l'intérieur. Beurrer la pâte repliée.

pastilla-frangipane-01-11--4-.jpg

Poser trois feuilles et en replier l'excédent à l'intérieur. Beurrer la partie non beurrée.

pastilla-frangipane-01-11--5-.jpg

Poser les trois dernières feuilles beurrées et verser sur chacune une cs de miel réchauffé ; laisser dépasser le surplus à l'extérieur du cercle.

Avec des ciseaux, couper l'excédent du côté intérieur du cercle.

On peut maintenant enlever le cercle.

Former des parts en coupant la couche supérieure des feuilles avec des ciseaux afin de faciliter la découpe et la présentation.

pastilla-frangipane-01-11--6-.jpg

Passer au four à 180° pendant 15 minutes (CT).

pastilla-frangipane-01-11--8-.jpg

Laisser refroidir puis décorer en saupoudrant de sucre glace, éventuellement en pochant des rayons sur la surface.

Madeleines

Cette recette de madeleine fonctionne avec des farines avec ou sans gluten ! La réussite de la fameuse bosse réside dans le temps de repos de la pâte et la cuisson à four bien chaud. [Si vous n'avez pas de moule à madeleines, réalisez les dans des moules à muffin, ou des ramequins qui vont au four...](#)

Pour 24 madeleines de 25-30g

Ingrédients:

- 230g de farine (blé, petit épeautre, ou sans gluten)
- 160g de beurre fondu
- 130g de sucre
- 4 gros œufs
- 1 sachet de levure en poudre (11g environ)
- Facultatif (pour aromatiser) : zeste de citron /vanille/ bergamote/ ou 4 épices
- 1/3 c.c. de sel fin

Préparation

1. Au batteur électrique, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter la farine, la levure en poudre et le sel et battre à nouveau
3. Ajouter le beurre fondu et mélanger pour homogénéiser. On laisse reposer la pâte 15 minutes minimum jusqu'à 1 h à température ambiante (ou plus longtemps mais au frais et avec un couvercle sur le saladier). La poudre à lever a ainsi le temps de réagir pour faire lever la pâte.
4. Préchauffer le four avant de mettre en moule les madeleines.
5. On utilise ici un moule en fer blanc car le métal conduit bien la chaleur et fait de belles croustes aux madeleines (et pas de souci de résidus lié au moule) . **Graisser** les empreintes des moules avec de l'huile ou du beurre. **Fleurer** ensuite d'une fine pellicule de farine pour que les madeleines se démoulent facilement.
6. Dans le four préchauffé à 220°C, placer les madeleines vers le bas du four. Cuire entre 5 et 10 minutes : au début les madeleines montent plus sur les bords, la bosse se forme en dernier. Surveiller pour les sortir lorsqu'elles sont bien dorées (on les voit brunir sur les bords du moule).

Sources : <https://graine-et-grignote.com/2020/01/25/madeleines-toutes-farines/>

Cookies américains

Temps de préparation : 10mn

Temps de repos : 30mn

Temps de cuisson : 13mn

Matériels : robot pâtissier muni de la feuille OU saladier et maryse, plaque de cuisson

INGRÉDIENTS pour une douzaine de cookies:

- 120g de beurre demi-sel mou
 - 90g de sucre semoule
 - 1 oeuf
 - 1 cuillère à café d'extrait de vanille
 - 250g de farine
 - 1 sachet de levure chimique (10g)
 - Chocolat noir haché en grosses pépites selon vos envies
-

PRÉPARATION :

1° étape - la pâte à cookies

- Dans le bol du robot **déposer 120g** de beurre mou **coupé** en petit morceaux.
 - **Ajouter 90g** de sucre et **mélanger** à la feuille.
-

- **Ajouter 1** œuf, **1** c.à.c d'extrait de vanille puis **mélanger** de nouveau.
 - **Ajouter 250g** de farine, **1** sachet de levure chimique puis **mélanger**.
 - **Hacher** les deux chocolats à l'aide d'un gros couteau sans dents puis **mélanger** une dernière fois.
 - **Ajouter** les pépites de chocolat à la pâte et **mélanger** une dernière fois .
-

2° étape - façonner un boudin de pâtes

- **Déposer** la pâte sur un plan de travail et à l'aide de vos mains **réaliser** un boudin.
 - **Fimer** le boudin avec du film alimentaire et **le placer** au réfrigérateur pour 30mn.
-

3° étape - la cuisson

- **Préchauffer le four à 180°C.**
- Au bout des 30mn, **sortir** le boudin du réfrigérateur, **retirer** le papier alimentaire.
- **Le déposer** sur une planche et **couper** des tranches de 2cm d'épaisseur.
- **Déposer** 6 cookies par plaque.
- **Enfourner et cuire 13mn.**
- A la sortie du four **laisser** les cookies sur leur plaque pour qu'ils finissent leurs cuisson.
- Et surtout... **Régalez-vous !**

Source : <https://encuisineavecpele.fr/2023/09/11/cookies-americains/>

Gateau au chocolat facon Jean-Francois Piege

Un classique de la patisserie signé Jean-François Piège.

INGRÉDIENTS

- 250 g de chocolat (ou 175g de chocolat + 50g de cacao)
- 250 g de beurre en pommade
- 250 g d'oeufs (Environ 4 oeufs)
- 150 g de sucre en poudre
- 160 g de farine

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

1. Beurrez et farinez un moule.
2. Faites fondre le chocolat, puis ajoutez-y le beurre. Mélangez le tout au fouet.
3. Battez les œufs avec le sucre.
4. Mélangez les deux appareils, avant de verser la farine en pluie. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Versez dans le moule, et enfournez 30 mn.

Sablés à la fleur d'oranger

Pour une trentaine de sablés de Noël:

80 g d'amandes en poudre
5 cuillères à soupe de fleur d'oranger
250 g de farine
1/2 sachet de levure chimique
80 g de sucre en poudre
1 œuf
100 g de beurre.

Arrosez la poudre d'amande de fleur d'oranger.

Faite une fontaine avec la farine et la levure, versez au centre le sucre et l'œuf. Mélangez.

Ajoutez le beurre pommade en petit dés.

Recouvrir avec la poudre amande et pétrir afin d'obtenir une boule.

Enveloppez la pâte dans un film alimentaire et laissez reposer une bonne heure au frais.

Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur et découpez à l'emporte-pièce.

Posez sur une plaque recouverte d'une feuille sulfurisée et dorez les au jaune d'œuf.

Faites cuire 10 min à 180°C.

Source: <https://lacuisinededavy.blogspot.com/2011/12/bredeles-de-noel-sables-la-fleur.html>

Lemon crumble Biscuits

Pour 20-25 :

225g de farine

100g g de beurre

100g de sucre en poudre

2 jaunes d'œufs

Les zeste de 2 citrons jaunes non traités (finement émincés)

Mélanger la farine et le beurre jusqu'à obtenir une pâte friable. Ajouter le sucre, les jaunes d'œufs et les zestes de citron, mélanger puis pétrir à la main. La pâte est sableuse comme un crumble, à force de pétrir, elle va s'assouplir et on va pouvoir l'agglomérer en deux boules de pâte. Emballer alors dans du papier film laisser reposer 30 minutes au frais (au plus si ça vous arrange).

Préchauffer le four à 170 °C. Prélever une noix de pâte, la pétrir dans la paume des mains pour s'assouplir puis la rouler en boule entre les deux mains. Déposer les noix de pâte sur une feuille de papier sulfurisé en les espaçant un peu, appuyer délicatement et doucement dessus avec le dos d'une fourchette.

Faire cuire 12 à 15 minutes: les biscuits doivent à peine dorer. Laisser refroidir les biscuits avant de les déposer sur une grille.

[lemon_2](#)

Tarte à la rhubarbe meringuée

Sources : <https://www.adeline-cuisine.fr/recettes/tarte-a-la-rhubarbe-meringuee/>

Vous aurez besoin de :

- + 1 disque de pâte brisée sucrée
- + 1 kg de rhubarbe
- + 3 jaunes d'oeufs
- + 20 cl de crème
- + 1 sachet de sucre vanillé
- + 1 CS de maïzena
- + 150 g de sucre
- + **Pour la meringue :**
- + 3 blancs d'oeufs
- + 120 g de sucre semoule (*ou 60g de sucre semoule et 60g de sucre glace*)

• Etape 1

Laver et éplucher les tiges de rhubarbe. Les couper en petits tronçons et les mettre dans un récipient avec 50 g de sucre. Laisser macérer 30 minutes à 1 heure puis égoutter.

• Etape 2

Préchauffer le four à 180°C (th.6). [Abaisser](#) la pâte et la [foncer](#) dans votre cercle ou moule à tarte. Disposer les morceaux de rhubarbe dans le fond et enfourner durant 10 minutes.

• Etape 3

Dans un récipient, mélanger les jaunes d'oeufs avec les 100 g de sucre restant, le sucre vanillé, la fécule (*délayée dans un peu de crème*) et la crème. Verser l'appareil sur le fond de tarte et enfourner à nouveau durant 20 minutes.

- **Etape 4**

Préparer la meringue : pour cela, battre les blancs en neige et incorporer progressivement le sucre.

- **Etape 5**

Lorsque la tarte est cuite, dresser la meringue sur la tarte à l'aide d'une poche à douille. Si vous souhaitez obtenir une meringue croquante et fondante à coeur, enfourner la tarte durant 40 minutes à 1h à 100°C (th.3-4). Si vous ne la souhaitez pas croquante, la passer sous le grill (*ou la colorer au chalumeau*) durant quelques minutes.

Far aux mirabelles

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 100 g de farine
- 3 œufs
- 75 g de sucre (**)
- 400 ml de lait
- 1 cas d'eau de vie
- 300 à 400 g de mirabelles
- 15 gr de beurre + un peu de beurre pour le moule

Réalisation

- Faire tiédir le lait avec le beurre. Beurrez légèrement votre moule.
- Lavez les mirabelles puis dénoyautez les et disposez les dans le moule.
- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre et les œufs.
- Ajoutez progressivement lait tiédi, l'eau de vie, et mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- Versez cette préparation sur les fruits. Pour disposer d'un far avec un joli visuel, n'hésitez pas à déplacer légèrement les fruits à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Enfourné pour 10 minutes à 200° puis 30-35 minutes à 180°C (chaleur tournante) ou mettre au rice cooker avec le mode "cake"

Laissez refroidir et dégustez ce far aux mirabelles frais.

Gateau au chocolat

Les ingrédients de la recette

- 120 g de beurre
- 200 g de chocolat à 54% de cacao
- 4 gros œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 80 g de farine

La préparation de la recette

1. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
2. Coupez le beurre en dés et le chocolat en morceaux. Réunissez-les et faites-les fondre au bain-marie ou au micro-ondes.
3. Dans un saladier, cassez les œufs et battez-les en omelette à l'aide d'un fouet. Ajoutez le sucre et fouettez énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux et double de volume.
4. Incorporez la farine et mélangez bien mais sans trop fouetter. Ajoutez ensuite le mélange beurre-chocolat fondu refroidi.
5. Beurrez et farinez un moule rond et versez-y la pâte à gâteau. Lissez la surface.
6. Enfournez pour 35 minutes environ. Dégustez tiède.

Clafouti aux poires

Infos pratiques

- Nombre de personnes 6
- Temps de préparation 15 minutes
- Temps de cuisson 30 minutes
- Degré de difficulté Facile
- Coût Bon marché

Les ingrédients de la recette

- 3 poires (300 à 350 g)
- 1 branche de romarin
- 4 œufs
- 60 g de sucre
- 70 g de beurre + 1 noix
- 35 ml d'eau
- 110 g de farine
- 6 g de levure chimique

Pour le sirop :

- 200 ml d'eau
- 60 g de sucre
- Le zeste d'un citron bio
- 1 branche de romarin

La préparation de la recette

1. Préchauffez le four à 180°C. Épluchez et coupez les poires en tranches un peu épaisses.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez les poires et le romarin et laissez caraméliser légèrement à feu vif. Laissez tiédir.
3. Fouettez les œufs et le sucre. Faites fondre le beurre, puis ajoutez l'eau. Ajoutez le beurre fondu aux œufs. Mélangez.
4. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez.
5. Versez la moitié de la pâte dans [un moule](#). Recouvrez avec la moitié des poires. Ajoutez le restant de pâte puis les poires restantes.
6. Enfournez pendant 25 à 30 minutes.
7. Préparez le sirop. Mettez tous les ingrédients dans une casserole et porter à ébullition.
8. Laissez mijoter quelques minutes, jusqu'à avoir une consistance sirupeuse.

9. Servez le clafoutis tiède ou froid nappé de sirop.

Chocochunk

Ingrédients

- 240 g de farine tous usages
- 1 cuil. à café de levure chimique
- ½ cuil. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 140 g de beurre doux
- 100 g de sucre de canne blond
- 1 cuil. à café de sel
- 1 gros œuf battu
- 120 g de chocolat noir (dans l'idéal, contenant au moins 70 % de cacao), coupé en morceaux
- Fleur de sel, en finition

Recette

Réunir la farine, la levure chimique et le bicarbonate de soude alimentaire dans un saladier. Réserver.

Mettre le beurre dans un bol placé au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et le faire fondre au bain-marie (on peut aussi utiliser un four à micro-ondes).

Ôter du feu, puis incorporer les sucres et le sel. Ajouter l'œuf et battre le tout à la spatule. Ajouter le mélange à base de farine en 2 fois, en mélangeant bien à chaque fois pour éliminer les grumeaux. Pour terminer, incorporer le chocolat.

De préférence, couvrir le saladier et laisser reposer la pâte au réfrigérateur toute la nuit ou jusqu'à 24 heures. Le lendemain, préchauffer le four à 190 °C (th. 6-7). Diviser la pâte en 15 portions de 40g environ, les rouler en boules, puis les transférer sur une plaque à four froide. Parsemer d'un peu de fleur de sel, puis enfourner environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés, le centre gonflé, et que la pâte semble sèche au toucher. Tapoter le centre de chaque cookie (page 172), puis laisser les cookies refroidir quelques minutes sur la plaque et les transférer sur une grille. Dès que l'on peut les soulever avec les doigts, ils sont prêts à être dégustés !

Source : <https://www.radiofrance.fr/franceinter/chocochunk-cookies-8063889>

Moelleux au chocolat à la compote

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir (à 70% de cacao de préférence)
- 3 oeufs
- 100 g de compote de pommes sans sucre ajouté (en remplacement du beurre)
- 100 g de sucre de coco ou sucre classique
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre (non sucré)
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (facultatif)

Instructions :

Préparer le chocolat :

Fais fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (par intervalles de 30 secondes) jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Laisse refroidir légèrement.

Préparer la pâte :

Dans un grand bol, fouette les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et pâle.

Ajoute la compote de pommes et l'extrait de vanille (si utilisé), puis mélange bien.

Incorpore le chocolat fondu au mélange œufs-sucre, puis ajoute le cacao en poudre, la levure chimique et la pincée de sel. Mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Cuisson :

Préchauffe ton four à 180°C (350°F).

Verse la pâte dans un moule à gâteau préalablement graissé ou tapissé de papier sulfurisé.

Enfourne pour environ 20 à 25 minutes. Le gâteau doit être cuit à l'extérieur tout en restant légèrement fondant à l'intérieur. Vérifie la cuisson en insérant un cure-dent au centre du gâteau : il doit ressortir légèrement humide mais sans pâte liquide.

Refroidissement et service :

Laisse le moelleux refroidir légèrement avant de le démouler.

Ce gâteau peut être servi tel quel, ou avec un peu de sucre glace, de fruits frais, ou même une boule de glace pour un contraste chaud-froid.

Conseils :

Si tu veux un moelleux encore plus léger, tu peux remplacer une partie des œufs par du yaourt nature ou de la compote de pommes supplémentaire.

Pour un effet encore plus fondant, ne fais pas trop cuire le gâteau ; il doit rester humide à l'intérieur.

Ce gâteau peut aussi être préparé avec du chocolat au lait si tu préfères une saveur plus douce. Avec cette recette, tu obtiens un moelleux au chocolat léger, fondant et délicieux, sans utiliser de beurre ni de farine !

Apfelstrudel - Strudel aux pommes

Source : <https://www.jujube-en-cuisine.fr/apfelstrudel-strudel-aux-pommes/>

Nbre de parts: 6 à 8

Prep: 40 min

Cook: 25 min

[Recettes végétariennes](#)

Par : JuJuBe

Ingrédients :

- 50 g de raisins secs
- 1 c. à soupe de rhum
- 1 thé tiède
- 50g d'amandes effilées (+ quelques unes pour la déco)
- 2 c. à café de sirop d'érable (ou sirop de pomme)
- 4 belles pommes
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- vanille en poudre
- 1/2 c. à café de mélange 4 épices (cannelle, clou de girofle, gingembre, muscade)
- 1 pâte feuilletée (rectangle de préférence)
- 1 jaune d'oeuf

Préparation de la garniture de l'apfelstrudel

Mettez les **raisins secs** à infuser dans le thé tiède avec le rhum pendant au moins une heure. Vous pouvez aussi les faire infuser directement dans le rhum sans le thé si vous aimez beaucoup ça.

Grillez les **amandes effilées** dans une poêle à sec, en remuant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Faites les refroidir dans une assiette par exemple (si vous les laissez dans la poêle chaude, elle vont continuer de griller). Attention, ne vous brûlez pas, les amandes chaudes, le sont

vraiment beaucoup, et le reste longtemps.

Lavez, pelez, évidez les **pommes**. Coupez-les en petits cubes ou fines tranches*.

Faites fondre le **beurre** dans une sauteuse, puis faites revenir doucement les pommes dans le beurre, pendant 5 minutes en remuant régulièrement.

Ajoutez le **sirop d'érable** (ou sirop de pomme), le **sucre en poudre**, la **vanille** (la pointe d'un couteau) et les **épices** et poursuivez la cuisson pour encore 5 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les pommes commencent à caraméliser.

Coupez le feu et laissez refroidir.

Une fois le mélange refroidit, ajoutez les **amandes effilées grillées**, et les **raisins égouttés**.

Montage de l'apfelstrudel

Préchauffez votre four à 200°C.

Déroulez votre pâte feuilletée.

Si elle est carrée, c'est parfait. Si elle est ronde, donnez quelques coups de rouleau à pâtisserie, sans trop insister non plus, de manière à ce qu'elle ressemble le plus possible à un carré. Vous obtiendrez un grand ovale, dans ce cas taillez les bords au couteau (sans trop perdre de pâte, tant pis si ce n'est pas un carré parfait).

Déposez le mélange de pommes au centre de votre pâte, sur toute la largeur (imaginez que votre pâte soit découpée en trois parties, répartissez les pommes sur le tiers central), vous obtenez ainsi une bande de pommes avec 2 grands bords de pâte.

Rabattez le premier bord sur les pommes, puis le second bord par dessus (comme un portefeuille).

Soudez les bords de manière à bien enfermer les pommes, comme dans un chausson, puis faites des entailles tout le long de la pâte à l'aide d'un grand couteau bien aiguisé.

Cela permet à la vapeur de s'échapper et de ne pas détruire votre chausson. De plus c'est très joli, et cela permet également de préparer les futures parts ! J'ai en effet couper des parts de mon strudel en suivant les entailles que j'avais faites, c'est bien pratique ! :-)

Badigeonnez de jaune d'œuf battu avec un pinceau, et parsemez d'amande effilées.

Cuisson de l'apfelstrudel

Déposez votre chausson sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson, puis enfournez pour 20 à 25 minutes. Surveillez la cuisson, chaque four est différent et cuit plus ou moins vite...

Votre apfelstrudel doit avoir une jolie couleur dorée.

A la sortie du four, patientez quelques minutes avant de le manipuler, déposez-le enfin sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Une fois à température ambiante vous pouvez le saupoudrez de sucre glace si vous le souhaitez.

Madeleines, miel et citron

- 2 oeufs
- 60 g de sucre
- 40 g de lait
- 1 c. à soupe de miel
- 130 g de farine
- ½ c. à café de levure chimique
- 130 g de beurre fondu
- 1 citron

Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez les oeufs et le sucre dans un cul-de-poule jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Faites doucement chauffer le lait et le miel dans une petite casserole, sans porter à ébullition. Ajoutez ce mélange dans le cul-de-poule.

Prélevez le zeste du citron et pressez le jus.
Ajoutez le zeste et la moitié du jus au mélange.

Incorporez la farine et la levure. Faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange précédent. Mélangez pour obtenir une texture homogène.

Garnissez les moules à madeleine aux trois quarts.
Enfournez 10 à 12 minutes en fonction de la taille des moules. Placez les madeleines sur une grille.

► Une recette de Floriane Dumen, extraite de son livre "*C'est l'heure du goûter sans chichi*" (First Editions)

Gateau au yaourt

- 1 pot de yaourt nature de 125 g
- 1 pot d'huile de tournesol ou 115 g
- 150 g de sucre voire moins
- 4 pots de farine ou 280 g
- 1 sachet de 10 g de levure chimique
- 3 œufs

Instructions

1 Préchauffez votre four à 160 degrés.

2 Si vous avez un robot (KitchenAid, Thermomix, ...), mettez tous les ingrédients dans le bol et mélangez à vitesse moyenne pendant 30 secondes.

3 Si vous n'avez pas de robot, mélangez le yaourt, l'huile et le sucre.

4 Ajoutez la farine et la levure chimique.

5 Ajoutez les œufs, les uns après les autres.

6 Ajoutez les ingrédients complémentaires (pépites de chocolat, morceaux de pommes, etc) et mélangez délicatement.

7 Versez la préparation dans votre moule préalablement beurré.

8 Cuisez une heure.

9 Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau.

10 Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Kouign-Amann

-
-
-
-
-
-

Banana Bread

Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 2 œufs
- 125 g de yaourt grec
- 150 g de sucre cassonade
- 200 g de farine
- 4 bananes bien mûres
- 1/2 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de bicarbonate de soude (peut être remplacé par un sachet de levure)
- 3 c. à c. de 4-épices
- 50 g de noix (facultatif)

Déroulé :

Dans une casserole, faire fondre à feu moyen le beurre jusqu'à ce qu'il obtienne une couleur noisette.

Mélanger les œufs, le sucre et le yaourt grec. Ajouter 3 bananes en purée (j'ai mis les 4), la farine, le bicarbonate de soude, le sel et le 4-épices. Mélanger.

Ajouter le beurre noisette refroidi. Ajouter les noix concassées à la fin.

Verser la préparation dans un moule à cake recouvert de papier sulfurisé.

Disposer la dernière banane coupée en deux sur le dessus du gâteau (facultatif). Cuire pendant 1h15 à 160 °C (si la lame du couteau ne ressort pas tout à fait sèche, prolonger la cuisson de 10 minutes).

Oter le papier sulfuriser et laisser refroidir avant de déguster.

Moelleux à la rhubarbe

Ingrédients :

- 700 g de rhubarbe
- 300 g de sucre
- 130 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes
- 230 g de beurre doux
- 1 sachet de levure chimique
- 4 oeufs
- Beurre et sucre cassonade pour le moule
- Sucre glace

Déroulé :

Préchauffer le four à 180 °C.

Dans un saladier, mélanger grossièrement à l'aide d'une maryse ou d'une cuillère en bois, le sucre, la farine, la poudre d'amandes, le beurre coupé en petits cubes, la levure et les œufs. Ne surtout pas trop travailler la pâte. Laisser des morceaux de beurre encore apparents.

Couper la rhubarbe en tronçons de 5 à 7 cm et les incorporer dans l'appareil. Mélanger à nouveau grossièrement, sans trop travailler la pâte.

Tapiser un plat à gratin aux bords assez hauts de papier sulfurisé.

Badigeonner généreusement le papier de beurre demi-sel, verser du sucre roux et le répartir sur tout le papier. Y verser l'appareil. Enfourner pour 45 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace avant de servir.