

Charlotte aux fraises

De Lisa Maria



INGRÉDIENTS :

- 500g de fraises
- 500g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 4 jaunes d'œuf
- 300g de crème liquide
- 5 feuilles de gélatine
- 25 biscuits à la cuillère

- Faire un sirop : faire bouillir 100g d'eau avec 100g de sucre. Laisser refroidir.
- Laver les fraises : 120 g pour la décoration, 200g coupées et le reste écrasées.
- Mettre la gélatine à tremper.
- Faire la chantilly et la mettre au frais.
- Faire cuire à 80c° les jaunes d'œuf avec le sucre et les fraises écrasées puis ajouter la gélatine. Laisser refroidir.
- Mélanger la chantilly avec la crème à la fraise.
- Dans un moule à flan, mettre les biscuits trempés dans le sirop et ajouter la crème bavaroise et les fraise coupées.
- Couvrir de film alimentaire et mettre au frais pendant 4 heures.

Gâteau hérisson

D'enzo



INGRÉDIENTS :

- 1 pot d'yaourt
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 30g de beurre
- 1 pot d'yaourt de nutella
- 1 paquet de Mikados pour la déco.

- Verser dans un saladier le yaourt et les œufs. Battre.

(utiliser le pot de yaourt comme doseur)

- Ajouter la farine et la levure petit à petit, bien mélanger.

- Séparer la préparation en deux.

- Ajouter le nutella avec l'autre moitié.

- Préchauffer le four à 180.

- Verser les deux préparations dans un moule.

- Enfourner pendant 30 min.

Gâteau au chocolat

Poisson d'avril de Leana



INGRÉDIENTS :

- 180g chocolat noir
- 180g de beurre
- 180g de sucre
- 100g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 6 oeufs

- faire fondre le beurre avec le chocolat au bain marie
- séparer les blancs des jaunes. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux puis incorporer la farine et levure.
- monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation en plusieurs fois
- verser dans un plat beurré
- enfourner dans un four préchauffé à 180 ° pour 40min

Roulé au Nutella

D'Emma



INGRÉDIENTS :

- 3 oeufs
- 80 g de farine
- g de sucre en poudre
- 1 petit verre de nutella

1. Dans un saladier, faire blanchir le sucre et les jaunes (mélanger fermement à la spatule, afin que le mélange passe de l'orange au jaune pâle).
2. Rajouter à la préparation la farine, mélanger à nouveau fermement.
3. Faire monter les blancs en neige ferme. Ajouter les blancs en neige, mélanger délicatement, afin que l'ensemble reste aéré (comme pour une mousse au chocolat).
4. Etaler le mélange (20 par 30 cm) sur une feuille d'alu, préalablement posée sur la plaque à pâtisserie.
5. Enfourner 10 min à 180°C (thermostat 6).
6. Sortir la génoise du four. Poser le tout sur un torchon mouillé (papier alu en contact avec le torchon). Badigeonner de rhum (facultatif).
7. Faire chauffer le Nutella afin qu'il devienne le plus liquide possible (particulièrement l'hiver !) Attention à ne pas trop chauffer la pâte à tartiner. Tartiner de Nutella.
8. Il ne reste plus qu'à rouler le tout dans le sens de la largeur (par le plus petit coté), la feuille d'alu se détache facilement au fur et à mesure que l'on roule.
9. Saupoudrer de sucre, conserver maxi 2 jours dans un endroit frais et sec, mais pas au réfrigérateur.

Flan pâtissier

De Charles



INGRÉDIENTS :

- pâte Brisée
- 4 œufs
- 1 l de lait
- 150 g de sucre poudre
- 90 g de maïzena
- 1 gousse de vanille

- Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue (dans le sens de la longueur).
- Pendant ce temps, mélanger la Maïzena (tamisée, c'est mieux) avec le sucre et ajouter les œufs bien battus.
- Mélanger le tout (bien homogène) et ajouter le lait bouillant (sans la gousse).
- Cuire la préparation à feu doux sans cesser de remuer pendant environ 1 à 2 min.
- Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
- Foncer un plat rectangulaire ou rond préalablement beurré avec la pâte Brisée.
- Piquer le fond.
- Y verser la préparation.
- Lisser la surface.
- Cuire pendant environ 30 à 40 min.
- Laisser refroidir.

Napolitain

De Maddie



INGRÉDIENTS :

- 15 g de cacao
- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 1 c à s de levure
- 4 œufs

Glaçage :

- Sucre glace et eau

Ganache :

- 150 g de chocolat noir
- 100 ml de crème liquide chaude
- vermicelles noirs

Astuce : rajouter une gousse de vanille dans la génoise

- casser les œufs et ajouter le sucre.
- ajouter le beurre fondu refroidi.
- mettre la levure et la farine tamisée.
- bien mélanger le tout.
- séparer en 3 parties égales.
- Verser un tiers à part et ajouter la chocolat en poudre.
- Faites cuire chaque partie 15min à 180°.
- Mélanger le chocolat et la crème et faire fondre à bain-marie .
- Monter le gâteau : une couche nature, une couche chocolat, une couche nature et mettre la ganache entre chaque couche.
- terminer avec le glaçage et les petits vermicelles noirs.

Gâteau à la farine de châtaigne et aux pommes

De Lola



INGRÉDIENTS :

- 1 yaourt
(utiliser le pot de yaourt comme doseur)
- 1, 5 pots de sucre
- 2 cuillères de sucre supplémentaire
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 pots de farine de châtaigne
- 1/2 pot d'huile
- 3 œufs
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1 ou 2 pommes fuji selon la taille
- un peu de beurre pour le moule

- Préchauffer votre four à 180°.
 - Verser dans un saladier le yaourt, le sucre et les œufs et ajouter le sucre. Mélanger.
 - Ajouter la levure et la farine.
 - Verser l'huile ainsi que la cannelle en poudre.
 - éplucher et couper les pommes en lamelle.
 - Beurrer et sucrer un moule.
 - Au fond du moule verser une fine couche de la préparation et disposer une première couche de lamelles de pommes.
 - Verser le reste de la préparation sur les pommes.
 - Disposer une nouvelle couche de lamelles de pommes et saupoudrer de sucre.
- Enfourner 40-45 minutes à 180°.

Cake marbré

De Maddie



INGRÉDIENTS :

- 5 œufs
- 125g de farine
- 125g de sucre en poudre
- 125g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g chocolat noir1 sachet de levure

- Préchauffer votre four à 180°.
- Séparer le blanc et le jaune de 4 œufs et battre le jaune avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter l'œuf entier au mélange, bien mélanger puis incorporer le beurre fondu, la farine tamisée ainsi que la levure.
- Séparer la pâte dans deux récipients :
Dans l'un ajouter le sucre vanillé ;
Dans l'autre ajouter le chocolat fondu.
- Monter les blancs en neige et les incorporer équitablement aux deux préparations.
- Beurrer un moule à cake.
- Verser successivement une couche de pâte blanche, une couche de pâte chocolatée.
- Enfourner 35 minutes environ.
Laisser refroidir et déguster !

Moelleux au chocolat

De Raphaël



INGRÉDIENTS :

- 30 g de farine
- 70 g de sucre glace
- 3 œufs
- 75 g de beurre
- 4 g de levure chimique
- 100 g de chocolat

- concassez le chocolat. Faites fondre le beurre.
- Mélangez le sucre glace et les œufs.
- Ajoutez-y la farine et la levure.
- Ajoutez le beurre fondu, le chocolat concassé et mélangez bien tous les ingrédients.
- Versez la pâte dans un moule beurré puis faites cuire dans le four à 180 ° (thermostat 6) pendant 40 mn.

Gâteau au chocolat

Poisson d'avril De Lena Moya



INGRÉDIENTS :

- 4 œufs
- 100 gr de Sucre
- 125 gr de beurre
- 100 gr de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- 100 gr de crème liquide
- 200 gr de chocolat pour le gâteau
- 100 gr de chocolat pour la ganache
- 1 sachet de Smarties

- Préchauffer votre four à 180°.
- Faire fondre 200 gr de chocolat avec le beurre au micro onde.
- Mélanger les œufs et le sucre.
- Ensuite incorporer la farine puis verser le chocolat.
- Mélanger et verser dans un moule beurré.
- Faire cuire 30 minutes.
- Pendant ce temps faire fondre les 100 grammes de chocolat avec la crème liquide au micro onde 2 min 30.
- Démouler le gâteau, couper un triangle comme pour lui faire une bouche et s'en servir pour faire la queue.
- Poser la ganache sur le gâteau et décorer avec les Smarties.

Bon appétit



Tarte aux pommes

De Tiana



INGRÉDIENTS :

- 1 pâte brisée
- 4 ou 5 pommes
- 4 œufs
- un peu de sucre
- une brique de crème fraîche (25cl)
- cannelle en poudre

- Etaler la pâte brisée dans un plat à tarte.
- Piqueter la pâte et la faire précuire au four.
- Pendant ce temps, éplucher les pommes et les couper en fines lamelles à disposer sur la pâte.
- Dans un saladier à part casser les œufs, les battre en y ajoutant un peu de sucre et la crème fraîche.
- Verser la préparation sur les pommes qui seront disposés sur la pâte.
- Saupoudrer de cannelle en poudre.
- Mettre le tout au four à 180 ° pendant environ 20 mn.

Roulé au Nutella

De Laura



INGRÉDIENTS :

- 6 œufs
- 100g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure

- Séparer le blanc et le jaune de 3 œufs.
- Mettre les blancs dans un saladier et monter les en neige.
- Dans un autre saladier battre 3 jaunes d'œuf et 3 œufs entiers.
Ajouter le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter les blancs en neige puis mélanger avec la farine.
- Verser la pâte sur une plaque (environ 1 cm d'épaisseur) recouverte de papier sulfurisé.
- faire cuire 8 à 10 min à 180°.
- À la sortie du four laisser refroidir quelques minutes.
- Tartiner le biscuit avec le Nutella puis rouler le biscuit sur lui-même sans trop serrer au début.

Gâteau au yaourt zeste de citron

D'Elenna



INGRÉDIENTS :

- 1 pot d'yaourt
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 1/2 pot d'huile
- zestes de citron
- quelques gouttes de fleur d'oranger

- Verser dans un saladier le yaourt et les œufs. Battre.

(Utiliser le pot de yaourt comme doseur)

- Ajouter le sucre, l'huile, la farine et la levure petit à petit, bien mélanger.

- Ajouter les zestes de citron et la fleur d'oranger.

- Préchauffer le four à 180.

- Enfourner pendant 30 min.

Banana bread

De Francesca



INGRÉDIENTS :

- 200gr de farine
- 2 œufs
- 3 bananes bien mûres
- 100 gr de sucre
- 50 gr de beurre
- 1 sachet de levure
- sachet de sucre vanillé
- 100gr de pépites de chocolat

- Écraser les bananes.
- mélanger le tout.
- Beurrer un moule à cake, mettre la pâte dedans.
- Mettre au four à 180°pendant 45 min.

Campanile

Di e maestre



INGREDIENTI :

- 3 ove bullite
- 350g di fiore
- 75g di zuccaru
- 200g di butiru
- 2 ove
- 1 pinzata di sale
- 1 cuchjarone di pastizzu

- Mette u fiore in una conca. Aghjunghje u sale, un ove, u zuccaru, u butiru struttu è u pastizzu. Mischjà.
- Minà a pasta è aghjunghje à pena d'acqua s'ellu ci vole.
- Custituisce una palla di pasta è lascià à riposu 2 ore.
- Prilevà à pena di pasta è riservà.
- Cù a pasta chì resta fà un chjerchju.
- Piazzà nantu e 3 ove bullite.
- Cù a pasta messa in reserva fà una croce nantu à st'ove.
- Mette in lu formu una mez'ora è unghje u campanile cù un giallu d'ovu à a metà di u tempu.

Gâteau magique

De Titouan



INGRÉDIENTS :

Pour le gâteau :

- 150g de beurre
- 150g de sucre
- 8 œufs
- 160g de farine
- 100g de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Pour la décoration :

- Smarties
- Chocolat pâtissier (pour les poissons)
- 1 pomme
- Sucre glace

- Préchauffer le four à 180°C.
- Battre les œufs et le sucre.
- Ajouter la farine, la poudre d'amandes et la levure, la pincée de sel et mélanger.
- Ajouter le beurre fondu et mélanger.
- Mettre 30 à 45 min au four.
- Laisser refroidir

Poissons en chocolat :

- Faire fondre du chocolat noir pâtissier et le verser dans des moules poissons.
- Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
- Démouler.

Montage

- Couper le gâteau en 2 dans le sens de la hauteur.
- Couper un cercle sur la partie inférieure et y déposer des smarties.
- Fermer avec la partie supérieure du gâteau.
- Sur le dessus, déposer des smarties au centre du gâteau, et saupoudrer le gâteau de sucre glace.
- Placer les poissons sur tout le tour du gâteau.
- Terminer en plaçant les lamelles de pommes préalablement revenues à la poêle dans un peu de beurre sur le contour extérieur du gâteau.

Gâteau au Spéculoos

De Laurina



INGRÉDIENTS :

- 100g de farine
- 3 œufs
- 50 g de sucre roux
- 100 g de beurre mou
- 1 sachet de levure
- 200 gde Spéculoos
- 1200ml de lait
- 1 pincé de sel

- Préchauffer le four à 180 °.
- Réduire les Spéculoos en poudre fine à la fourchette, au pilon ou au mixeur.
- Dans un saladier battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse.
- Séparer les blancs des jaunes d'œuf.
- Réserver les blancs et ajouter les jaunes, la farine, la levure, la poudre de Spéculoos et le lait au mélange précédent.
- Monter les blancs en neige avec le sel et incorporer dans le mélange à base de Spéculoos.
- Beurrer et fariner un moule et verser la pâte.
- Enfourner 30minutes.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Gâteau au yaourt

De Petru



INGRÉDIENTS :

- 1 pot d'yaourt
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 1/2 pot d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- du Nutella pour la décoration

- Verser dans un saladier le yaourt et les œufs. Battre.

(Utiliser le pot de yaourt comme doseur)

- Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'huile, la farine et la levure petit à petit, bien mélanger.

- Préchauffer le four à 180.

- Enfourner pendant 30 min.

-Faire des formes avec le Nutella pour décorer le gâteau.