Pâtisserie

COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients:

Farine de blé: 175g
Beurre doux ramolli: 125g
Sucre blanc: 60g
Sucre roux: 60g
Pépites de chocolat: 150g
Oeuf: 1
Levure: 1 CàC
Extrait de vanille: 1 CàS
Sel: 1 pincée

Préparation:

Parts: 6
Temps de préparation: 10 min
Temps de cuisson: 10 min

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

2. Dans un saladier, pétrissez le beurre mou avec le sucre blanc et le sucre roux. Ajoutez l'œuf, la farine tamisée, le sel, la levure et l'arôme vanille. Ajoutez enfin les pépites de chocolat.

3. Formez des petites boules de pâte et mettez-les sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Espaces suffisamment les boules car elles vont s'étendre en cuisant.

4. Enfournez 10 min et laissez refroidir les cookies sur une grille.

ROULÉ AU NUTELLA

Ingrédients:

Oeufs: 3
Farine: 80g
Sucre en poudre: 100g
Nutella : 1 petit verre
Rhum: 4 CàS

Préparation:

Parts: 6
Temps de préparation: 15 min
Temps de cuisson: 10 min

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

2. Faire monter les blancs en neige ferme. 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).

3. Rajouter à la préparation la farine, mélanger à nouveau fermement. 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 patisserie. Enfourner 10 min à 180°C (thermostat 6).

5. Pendant la cuisson, faire chauffer le Nutella afin qu'il devienne le plus liquide possible. Attention à ne pas trop chauffer la pâte à tartiner.

6. Sortir la génoise du four. Poser le tout sur un torchon mouillé (papier alu en contact avec le torchon).

7. Badigeonner de rhum (facultatif), puis tartiner de Nutella. 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.

8. Saupoudrer de sucre, conserver maxi 2 jours dans un endroit frais et sec, mais pas au réfrigérateur.

TARTE CITRON MERINGUÉE

Ingrédients:

Pâte sablée ou brisée: 1
Citrons jaunes: 4
Oeufs: 3
Blancs d'oeuf: 2
Sucre en poudre: 250g
Maïzena: 2 CàS

Préparation:

Parts: 6
Temps de préparation: 25 min
Temps de cuisson: 30 min

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

2. Lavez les citrons, prélevez le zeste de 2 d'entre eux et pressez les.

3. Dans une casserole, versez le jus de citron, ajoutez le sucre la maïzena et faites chauffer à feu doux en remuant énergiquement jusqu'à ce qu'il épaississe et sortez la casserole du feu.

4.Mettez la pâte à cuire 20 min en la recouvrant de papier sulfurisé et de billes de cuisson (ou haricots secs).

5. Montez les 2 blancs en neige en ajoutant une poignée de sel pour qu'ils montent bien. Ajoutez le sucre et continuez à battre 1 min.

6. Une fois la pâte cuite, versez la crème au citron et déposez la meringue (à la spatule ou à la poche à douille) et enfournez 10 min pour que la meringue dore.

TARTE FINE AUX POMMES

Ingrédients:

Pâte feuilletée: 1
Pommes golden: 4
Compote sans morceaux: 180g
Beurre : 30g
Sucre: 30g
Sucre vanillé: 1 sachet

Préparation:

Parts: 6
Temps de préparation: 15 min
Temps de cuisson: 35 min

1. Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

2. Étalez la pâte feuilletée sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson, piquez la pâte à l'aide d'une fourchette et faites-la précuire 10 min.

3. Faites fondre le beurre et ajoutez le sucre. laissez tiédir le mélange.

4. Étalez la compote de pomme en fine couche sur pâte feuilletée refroidie.

5. Épluchez les pommes, coupez-les en fines lamelles et disposez-les sur la pâte en rosace. Badigeonnez les pommes avec le mélange beurre sucre et saupoudrez de sucre vanillé.

6. Enfournez 30 min à 180° et laissez cuire 5 min supplémentaires à 200° pour que la tarte caramélise.