

• Bricks aux fruits

Ingrédients :- 1 feuille de brick

- 1 pomme
- 1 poire
- 1 banane
- quelques fruits rouges
- 2 cuillerées à soupe de confiture d'abricots
- crème chantilly
- un peu de beurre
- quelques feuilles de menthe pour la déco

Préparation de la recette :

Au centre d'une feuille de brick, mettre 4 à 5 lamelles de pomme, 4 à 5 lamelles de poire et 4 à 5 rondelles de banane (le tout superposé par couche de fruits).

Replier les côtés de la feuille de bricks sur les fruits, puis replier les bouts du rouleau obtenu et scellez ces 2 bouts avec un joint de beurre.

Dans une casserole, mettre la confiture d'abricots à chauffer 2 mn environ afin d'obtenir un sirop.

Dans une poêle, faire fondre un peu de beurre et y ajouter la feuille de bricks contenant les fruits et faire cuire 2 mn de chaque côté.

Mettre la feuille de brick au centre d'une assiette, badigeonner avec le sirop d'abricot afin de lui donner une jolie couleur, ajouter quelques fruits rouges (fraise, framboise,...), quelques touches de crème chantilly, quelques feuilles de menthe et servir aussitôt.

Brownies sans cuisson

Ingrédients (pour 24 brownies) :- 1 grosse tasse de noix finement hachées (en fait la quantité de noix dépend un peu du goût de chacun)

- 80 g de chocolat non sucré
- 1 boîte de 300 ml de lait concentré sucré
- 48 à 60 gaufrettes à la vanille que vous aurez pris soin de réduire en miettes

Préparation de la recette :

Saupoudrer le fond d'un moule carré la moitié des noix hachées.

Dans une casserole, fondre le chocolat dans le lait concentré sucré, à feu doux.

Cuire le mélange, en remuant, jusqu'à ce qu'il ait épaissi, pendant environ 10 mn.

Retirer du feu.

Incorporer les miettes de gaufrettes et le reste des noix hachées.

Étendre le mélange dans le moule préparé.

Répartir le reste des noix hachées sur le mélange.

Réfrigérer pendant 4 heures, jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Découper en carrés.

- **Cheese cake (sans cuisson)**

Ingrédients (pour 8 personnes) : Pour le fond :

- 150 g de biscuits au choix (type Petits beurre)
- 85 g de beurre
- cannelle

Pour la crème :

- 600 g de fromage frais (type Philadelphia)
- 300 g de yaourt nature
- 3 cuillères à café de jus de citron
- 75 g de sucre
- 1 sachet de gélatine en poudre

Préparation de la recette :

Prévoir 1 moule démontable de 20 cm de diamètre (vous pouvez utiliser un cercle à pâtisserie chemisé de papier sulfurisé).

Faire fondre le beurre au micro-ondes, et réduire les biscuits en miettes.

Mélanger les deux dans un saladier, et ajouter de la cannelle.

Foncer le moule, et mettre au frigo.

Mélanger le fromage frais, avec le jus de citron et le yaourt, avec énergie pour bien lisser.

Dans une casserole, mélanger ensemble : gélatine, sucre, 150 ml d'eau. Faire bouillir.

Une fois que c'est bien épais, après 1 à 2 min, mélanger gélatine et crème.

Sortir le fond du frigo, et y verser la crème. Remettre au frigo, au moins 3 h.

- **Crème Tapioca**

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 1/2 l lait

- 3 cuillères à soupe de tapioca
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille

Préparation de la recette :

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux.

A l'ébullition, verser le tapioca en pluie.

Maintenir l'ébullition et faire cuire 3 mn en remuant bien (pour éviter que ça ne déborde).

Arrêter l'ébullition.

Dans un bol, mélanger 2 cuillères à soupe de sucre et les 2 jaunes d'œufs. Rendre plus liquide avec 1 cuillère à soupe de lait.

Verser dans la casserole en tournant, puis faire cuire 2 min en remuant bien.

Mettre hors du feu et faire refroidir en remuant de temps en temps (pendant 30 min environ).
Faire monter les blancs en neige bien fermes et y incorporer le reste du sucre.
Enfin, incorporer les blancs dans le mélange refroidi.
Laisser au frigo 2 heures avant de déguster.

- **Croquettes de patates douces sucrées (wok)**

Ingrédients (pour 4 portions) :- 500 g de patates douces en conserve
- 3/4 cuillères à soupe de graines de pavot
- 1 cuillère à soupe de farine de blé complet
- 1 cuillère à soupe de sucre de canne
- 1/2 oeufs
- gingembre
- cardamome
- clous de girofle en poudre
- extrait de vanille
- 100 g de graisse de coprah pour frire
- sucre glace

Préparation de la recette :

Bien égoutter les patates douces dans une passoire puis les écraser avec une fourchette.

Mélanger les graines de pavot, la farine et le sucre.

Battre les oeufs et les ajouter aux patates.

Assaisonner avec les épices et l'extrait de vanille puis façonner de petites croquettes.

Chauffer la graisse de coprah dans le wok.

Y faire dorer les croquettes.

Les égoutter sur du papier absorbant et les servir saupoudrées de sucre glace.

- **Crumble sans four avec sauce au yaourt**

Ingrédients (pour 3 personnes) :- 2 poires Conférence et 1 grosse pomme (ou tout autre fruit de saison)

- 8 cuillères à soupe rases de sucre (roux de préférence)

- 2 tranches un peu épaisses de pain grillé (le pain de mie risque de trop s'effriter mais toute autre sorte de pain avec de la croûte peut s'y prêter)

- 1 yaourt nature

- 1 yaourt à la vanille

- une cuillère à café de zeste de citron ou une pincée d'épices comme de la cannelle ou de la vanille (facultatif, selon ce dont on dispose)

Préparation de la recette :

Hacher assez grossièrement les tranches de pain grillé.

Dans une poêle, faire chauffer 4 cuillères à soupe de sucre. Au moment où il commence à fondre, y faire revenir les morceaux de pain et remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés de caramel. On peut ajouter les zestes de citron à ce moment pour qu'ils se collent au pain.

Reserver ces miettes dans un bol, à température ambiante.

Dans un autre bol, bien mélanger les deux yaourts pour former une sauce onctueuse et réserver au réfrigérateur.

Avant de servir, éplucher les fruits, les couper en quartier puis en tranches fines dans le sens de la largeur. Les citronner éventuellement pour ne pas qu'ils noircissent.

Faire chauffer le reste de sucre dans une poêle à feu vif et, comme pour le pain, faire caraméliser les fruits en les faisant revenir dans le sucre fondu, pendant environ 5 minutes, à feu moyen, jusqu'à ce qu'ils soient fondants (mais pas en compote).

On peut à ce moment mélanger aux fruits une pincée d'épices.

Servez aussitôt, en répartissant les fruits caramélisés dans les assiettes et en parsemant de miettes de pain caramélisés.

Servez la sauce dans les assiettes ou à part, bien fraîche.

- **Dessert aux noix sans cuisson**

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 100 g de cerneaux de noix

- 120 g de sucre
- 120 g de beurre ramolli
- 100 g de boudoirs
- 1/2 verre de lait tiède (environ 7,5 cl)
- 2 ou 3 cuillères à soupe de kirsch ou rhum

Préparation de la recette :

Hacher les noix ainsi que les boudoirs, pour obtenir un mélange sablonneux. Ajouter le sucre. Travailler le beurre en pommade et y ajouter le mélange noix-sucre-boudoirs.

Ajouter le lait et l'alcool.

Bien lisser dans un moule à cake et laisser refroidir au moins une heure au frigo.

Démouler sur un plat au moment de servir et napper de chocolat fondu.

- **Flan glacé aux pommes**

Ingrédients (pour 6 personnes) :- 5 pommes sucrées type Golden

- raisins secs
- cerneaux de noix (ou amandes)
- 2 oeufs
- 1 yaourt
- jus d'1 citron
- facultatif : cannelle,
- facultatif : gingembre
- facultatif : mélange quatre épices...
- facultatif : citron confit
- facultatif : cassonade
- facultatif : banane (kiwi, figues ou poire)

Préparation de la recette :

Faites gonfler les raisins dans de l'eau très chaude.

Faites une compote très sèche avec les fruits frais épluchés et coupés en morceaux moyens arrosés du jus de citron.

Cela peut être réalisé en 10 minutes au micro-ondes.

Pendant le temps de cuisson de la compote, battez les oeufs en omelette.

Ajoutez-y le yaourt, les fruits à coques, les épices et éventuellement le citron confit.

Mélangez la compote avec cette base.

Sucrez avec de la cassonade si le mélange est trop acide.

Cuisez le tout au bain-marie ou au micro-ondes (environ 20 minutes à puissance moyenne).

Il faut que les oeufs soient pris.

Vous pouvez également si vous êtes très gourmands réaliser un caramel au fond du moule avant de verser le mélange compote-oeufs.

Servir bien froid.

- **Fondant au chocolat de Valérie cuit au bain-marie**

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 175 g de beurre

- 175 g de sucre glace

- 175 g de chocolat noir

- 3 oeufs

- 1 cuillère à soupe de farine

Préparation de la recette :

Faire fondre le beurre, le sucre et le chocolat au bain-marie.

Ajouter un à un les oeufs, puis la farine.

Verser dans un moule à cake et faire cuire au bain-marie pendant 1h15, au four à 160°C (thermostat 5-6).

- **Gâteau aux fruits à la poêle**

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 2 pommes ou 2 poires

- 2 oeufs

- 10 cl de lait

- 1 noix de beurre

- 2 cuillères à soupe de farine

- 3 cuillères à soupe de sucre

Préparation de la recette :

Eplucher et couper les fruits en tranches. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et y faire dorer les fruits.

Mélanger au mixeur les oeufs avec la farine, le sucre et le lait.

Verser ce mélange sur les fruits dorés, couvrir et laisser cuire à feu moyen 15 min.

Retourner le gâteau sur une grande assiette et déguster encore chaud.

- **Gâteau de crêpes ananas et coco**

Ingrédients (pour 8 personnes) :- 10 crêpes

- 2 boîtes d'ananas en tranche
- 250 g de noix de coco râpée
- 80 g de sucre glace
- 50 cl de crème liquide

Préparation de la recette :

Faire revenir les tranches d'ananas dans un peu de beurre, et un sachet de sucre vanillé, puis réserver.

Battre la crème liquide très froide dans un saladier afin d'obtenir une crème fouettée. Ajouter le sucre glace puis la noix de coco.

Monter le gâteau en plaçant une crêpe puis des tranches d'ananas et crème de coco. Finir par de la crème fouettée.

Filmer le tout en serrant bien le gâteau et mettre au frais pour 12 heures au moins.

- **Gâteaux cookies à ma façon ;) (à la poêle !)**

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 1 oeuf

- 125 g de farine (avec levure incorporé)
- 75 g de sucre (ou édulcorant ;)
- 50 g de beurre (allégé de préférence)
- facultatif : vous pouvez ajouter des pépites de chocolat, nougat, caramel et même de la vanille !

Préparation de la recette :

Cassez l'oeuf dans un saladier, ajoutez le sucre. Mélangez jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Faites fondre le beurre et incorporez-le à ce mélange.

Dans un autre saladier, mélangez la farine et les autres ingrédients de votre choix.

Incorporez le mélange farine avec le mélange oeuf/sucre/beurre. Vous obtiendrez un mélange pâteux/crémeux !

Pour la cuisson, prenez une poêle (type crêpière), beurrez-la légèrement et faites cuire à feu moyen par petit tas !

- **Glace à la banane antillaise**

Ingrédients (pour 8 personnes) :- 500 g de chair de banane

- 500 g de sucre
- 2 citrons
- 15 cl de rhum
- 20 cl de crème fraîche entière
- 100 g de raisins secs

Préparation de la recette :

Faire tremper les raisins dans le rhum au moins 30 min.

Faire bouillir 40 cl d'eau avec le sucre de manière à obtenir un sirop.

Laisser refroidir.

Réduire la pulpe de bananes en purée avec le jus des 2 citrons et 2 cuillères à soupe de rhum.

Ajouter le sirop.

Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer au mélange.

Egoutter les raisins gonflés et les ajouter délicatement.

Faire glacer en sorbetière ou placer au congélateur au moins 3h, en remuant à la fourchette toutes les heures.

- **Marquise au chocolat et Grand-Marnier**

- 160 g de chocolat noir

- 160 g de sucre en poudre

- 4 cl d'eau

- 130 g de beurre

- 4 œufs

- 1 pincée de sel

- 7 cl de Grand-Marnier

- 1 moule à charlotte

Préparation de la recette :

Mettre le chocolat à fondre au bain-marie avec le sucre et l'eau.

Pendant ce temps, battre le beurre avec les 6 jaunes d'œufs et le Grand-Marnier.

Verser le chocolat fondu sur le mélange beurre/œuf en remuant de façon à bien lier le tout.

Dans un autre saladier, monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis les incorporer au chocolat fondu en mélangeant délicatement.

Verser la préparation dans un moule à charlotte tapissé de papier sulfurisé puis placer au réfrigérateur pendant 12h.

- **Pain perdu poêlé (restes de brioche)**

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 4 tranches de brioche (un peu sèche, c'est mieux)

- 2 oeufs

- 10 cl de crème fraîche

- 1 sachet de sucre vanillé

- 20 g de beurre

Préparation de la recette :

Battre les oeufs en omelette, puis ajouter la crème. Bien mélanger et ajouter le sucre vanillé, puis remuer à nouveau.

Couper 4 tranches de brioche. Tremper les tranches de brioche dans la préparation

Chauffer la poêle avec le beurre, puis y mettre les tranches de brioche à dorer.

Une fois les tranches de brioches cuites, les servir dans un plat et saupoudrer de sucre ou toute autre préparation de votre choix.

- **Pêches pochées sur coulis de chocolat chaud**

Ingrédients (pour 6 personnes) :- 200 g de chocolat patissier

- 1 bouteille de vin blanc de type Montbazillac
- 100 g de sucre semoule
- 6 pêches jaunes

Préparation de la recette :

Préparez le sirop : versez le vin blanc dans une casserole, ajoutez le sucre et portez à ébullition.

Pelez les pêches, coupez les en 2 et faites-les pocher dans le sirop 10 à 15 minutes selon leur maturité. Retirez-les du sirop et laissez-les refroidir au réfrigérateur pendant une heure au moins.

Juste avant de servir, cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec 10 cl du sirop, au bain marie ou au micro-ondes.

Servez les pêches bien fraîches sur le coulis de chocolat chaud.

- **Pommes et pignons poêlés au caramel au beurre salé**

Ingrédients (pour 2 personnes) :- 2 pommes

- 50 g de pignons
- beurre
- 2 cuillères à soupe de caramel au beurre salé

Préparation de la recette :

Epluchez, lavez les pommes.

Enlevez le cœur et coupez en petits morceaux.

Dans une poêle, faites fondre à feu doux une noisette de beurre et incorporez-y les morceaux de pommes. Remuez régulièrement.

Quand les pommes deviennent fondantes, incorporez les pignons et laissez cuire encore 5 min en faisant attention que les pignons ne brûlent pas, puis retirez du feu.

Au moment de servir, disposez les pommes et pignons sur des assiettes et ajoutez-y 1 cuillère à soupe de caramel au beurre salé sur chacune des assiettes.

le caramel va ainsi fondre sur les pommes encore chaudes!

Remarques :

Attention de ne pas mettre une quantité de caramel trop importante, car cela risquerait d'enlever le goût des pommes! Vous pouvez servir avec une boule de glace à la vanille!

- **Salade de fraises et kiwis**

Ingrédients (pour 6 personnes) :- 1 kg de fraises

- 4 kiwis
- 1 orange
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à soupe de sirop de sucre de canne liquide
- 1 cuillère à café de kirsch
- 1 pincée de poivre
- menthe ciselée

Préparation de la recette :

Eplucher les fraises et les kiwis, couper les fraises en deux ou en quartiers (selon la grosseur des fraises).

Couper les kiwis en rondelles.

Disposer fraises et kiwis dans un grand saladier.

Préparer le sirop : presser l'orange, lui ajouter le citron, le sirop de sucre de canne, le kirsch et enfin le poivre.

Verser ce sirop sur les fruits, ajouter un peu de menthe ciselée et laisser reposer au frais.

- **Semifreddo aux amandes**

Ingrédients (pour 6 personnes) :- 40 cl de crème fraîche liquide

- 100 g de meringues nature
- 150 g d'amandes en poudre
- 1 coulis de caramel ou de fruits rouges

Préparation de la recette :

Monter la crème en chantilly très épaisse.

Hacher les meringues jusqu'à obtenir une consistance farineuse.

Mélanger délicatement la poudre de meringues et d'amandes à la crème fraîche, sans ajouter de sucre.

Verser l'appareil dans un moule à cake ou des petits moules individuels, puis déposer au congélateur pendant au moins 12 h.

Sortir 15 min avant de servir, napper de coulis et déguster.

- **Soupe de fraises**

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 700 g de fraises

- 20 cl de pineau des Charentes
- 10 feuilles de menthe
- 10 feuilles de basilic
- 5 grains de poivre noir écrasés
- 1 pincée de muscade rapée
- 1/2 gousse de vanille fendue en long
- 10 g de sucre en poudre

Préparation de la recette :

Ciseler les feuilles de menthe et de basilic, puis mélanger les dans une casserole avec tout les ingrédients.

Faites chauffer en remuant pour dissoudre le sucre.

Lorsque le mélange bout, arrêter le feu et laisser refroidir dans la casserole.

Pendant ce temps, préparer les fraises et mettez-les dans le sirop froid.

Mettre au réfrigérateur pendant 3 h.

Servir dans une assiette à soupe, en prenant soin de sortir la gousse de vanille.

Accompagner d'un bisquit éventail ou cigarette en décoration.

- **Tarte au chocolat à la poêle**

Ingrédients (pour 6 personnes) :- 200 g de chocolat noir à cuisiner

- 300 g de chocolat à cuisiner
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- 1 verre de lait
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à café de beurre

Préparation de la recette :

Cette préparation doit se faire la veille.

En guise de pâte : mélanger deux grosses cuillères à soupe de farine, et deux autres de maïzena, un sachet de sucre vanillé (une cuillère à soupe de sucre en poudre si vous n'en avez pas), un demi sachet de levure chimique, un petit peu de sel, casez-y un œuf, remuez en délayant avec un peu de lait jusqu'au obtenir une pâte lisse légèrement liquide mais pas trop. Laissez reposer une bonne heure ou plus au frigo (si vous êtes pressé et que vous ne pouvez pas attendre cette étape de repos, alors ne mettez pas la levure, elle ne servira à rien sinon à donner un mauvais goût à la préparation).

Une fois la pâte bien reposée (elle doit faire comme des petites bulles à la surface), faites chauffer une poêle, passez rapidement un sopalin imbibé de beurre et versez la pâte et faites la dorer des deux côtés.

Voilà, vous avez une espèce de pancake épais qui sera très bien.

Laissez refroidir sur un sopalin.

Pour que ça soit très très bon: prenez 100 g de chocolat noir, faites le fondre au micro-onde dans un bol avec rien d'autre (si vous n'avez pas de four à micro-ondes, prenez une casserole, remplissez-la d'eau, mettez un bol dedans, portez l'eau à ébullition, mettez le chocolat et

attendez qu'il fonde - on appelle ça "au bain-marie" d'après l'alchimiste du 3e siècle Miriam la Prophète dite "Marie la Juive").

Badigeonnez la pâte avec le chocolat fondu sur une fine couche et mettez au frigo.

Pour la garniture : prenez 300 g de chocolat de cuisine, 2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche, une petite cuillère à café de beurre, un jaune d'œuf.

Faites fondre le chocolat (comme précédemment), rajoutez ensuite la crème, le beurre et le jaune d'œuf.

Attendez que ça refroidisse un peu puis posez-là sur la pâte.

Bien sûr la pâte est plate et la crème est épaisse, alors pour ne pas en mettre partout et pour que ce soit un peu présentable, faites une sorte de plat avec du papier aluminium de sorte qu'il y ait des rebords qui retiennent la préparation ou bien prenez un plat en verre assez profond.

Versez, mettez au frigo et attendez que cela prenne.

Plus vous attendez mieux ça vaut.

Cela devrait déjà avoir bonne figure.

Pour encore plus de gourmandise: reprenez 100 g de chocolat noir à cuisiner, faites fondre et remettez-en une couche sur la préparation qui aura déjà durcie.

Remettez au frigo un moment que cela prenne bien (c'est là qu'une nuit est bien) et vous pouvez servir.

Voilà, vous aurez une tarte au chocolat sans avoir besoin de four.

Vous pourrez remplacer la crème par une mousse au chocolat, ça donnera l'impression d'être plus léger, ou bien par une crème pâtissière dans laquelle vous piquerez des framboises fraîches et que vous recouvrirez encore de chocolat, c'est tout simplement divin...

• **Churros**

Ingrédients (pour 45 churros) :

- 25 cl d'eau
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 60 g de sucre en poudre
- 225 g de farine
- 2 oeufs
- huile de pépins de raisin pour la friture

Préparation de la recette :

Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le beurre, le sel et 2 pincées de sucre. Tamisez la farine dans un saladier, creusez une fontaine et versez-y l'eau bouillante en remuant avec une cuillère en bois. Vous allez obtenir rapidement une pâte épaisse mais de texture homogène.

Incorporez les œufs battus, mélangez et laissez la pâte reposer 1 h au frais.

Faites chauffer l'huile de friture à 180°C.

Mettez la pâte dans une poche à douille cannelée n° 10. Pressez des bandes de pâte de 10 cm de long, puis plongez-les dans la friture (ne le faites pas directement au-dessus du bain de friture, posez-les sur du papier sulfurisé ou sur une assiette et versez dans le bain de friture

ensuite).

Opérez en plusieurs fois pour que les beignets ne collent pas les uns aux autres. Laissez-les dorer, retournez-les dans la friture avec l'écumoire.

Retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant. Poudrez les churros de sucre en poudre et servez-les tièdes.

Remarques :

IMPORTANT : Attention à ne pas trop monter l'huile en température ! Si vous dépassez les 200°C, les churros que vous plongez dans le bain de friture peuvent "exploser" et vous blesser. De manière générale, faites attention avec la friture : plonger des ingrédients froids dans un bain d'huile bouillante crée un choc thermique. Protégez-vous les mains et faites attention aux projections. **NE JAMAIS FAIRE CETTE RECETTE AVEC DES ENFANTS !**

- **Mayonnaise maison**

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 1 jaune d'oeuf

- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 1 filet de vinaigre
- 10 cl d'huile neutre
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Mélangez le jaune d'oeuf, un peu de sel, poivre, la moutarde et le vinaigre. Fouetter en versant peu à peu l'huile, la mayonnaise doit peu à peu épaissir.

On peut y ajouter des herbes ou du citron pour la parfumer.

Mousse au chocolat onctueuse

Ingrédients :- 250 à 300 g de chocolat noir en tablette

- 6 oeufs
- 8 grosses cuillers à soupe de fromage blanc ou 3 yaourts
- 100 à 150 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine (facultatif)
- de la place dans le frigo pour un gros saladier ou des petits ramequins

Préparation de la recette :

Casser les oeufs dans deux grands saladiers en séparant les blancs des jaunes (1 saladier par couleur).

Ajouter aux jaunes le sucre (doser suivant les goûts et l'accompagnement prévu) et battre jusqu'à ce que ça mousse (environ 5 mn).

Ajouter ensuite le fromage blanc (ou yaourts).

Dans deux cuillers à soupe d'eau, mettre à ramollir les feuilles de gélatine.

Faire fondre le chocolat (au micro-ondes, c'est le plus pratique: simplement cassé en carreaux et humidifié d'une cuiller à soupe d'eau, 5 mn sur "décongélation".) Battre vigoureusement

pour éliminer les paillettes une fois qu'il est fondu et l'ajouter au saladier "jaunes".

Battre les blancs d'œufs en neige très ferme.

Ajouter rapidement les feuilles de gélatine au saladier "jaunes" (si besoin, faire fondre sur le feu, dans une petite casserole, les feuilles dans un peu d'eau en remuant vigoureusement si les feuilles sont trop dures).

Y ajouter les blancs, petit à petit, délicatement.

Avant de mettre la préparation au moins deux heures au frigo, la changer de récipient (ça permet d'être sûr que la préparation est bien mélangée, et puis c'est plus joli, présenté dans un saladier propre, ou des petits ramequins).

- **Terrine aux deux chocolats et petits beurre**

Ingrédients (pour 8 personnes) :- 1 paquet de petits beurre

- 150 g de chocolat blanc
- 180 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 40 cl de crème liquide

Préparation de la recette :

Mettre de côté 12 petits beurre et écraser le reste.

Incorporer le beurre fondu dans les petits beurre écrasés. Chemiser un moule à cake de film étirable, disposer 3 petits beures dans le fond et le reste sur les côtés du moule.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie avec une cuillère à soupe de crème. Une fois fondu, hors du feu incorporer 15 cl de crème. Mettre au frais.

Renouveler la même opération avec le chocolat noir. Mettre au frais.

Quand la préparation au chocolat blanc est bien froide, la battre en chantilly, idem pour le chocolat noir.

Montage du gâteau :

Dans le moule à cake, mettre le chocolat blanc, une couche de biscuit écrasés, le chocolat noir et terminer par le reste de biscuit écrasé.

Recouvrir de film étirable et placer au frais 12 h au moins.

Tiramisu des antilles (coco mangue et goyave)

Ingrédients (pour 12 personnes) :- 500 g mascarpone

- 150 g sucre glace
- 6 œufs
- jus de goyaves du commerce en litre un bol environ
- zeste râpé de citron vert
- 1 sachet de poudre de noix de coco ou noix de coco râpée fraîche
- eau de coco en cannette ou celle de la noix que vous avez mis de côté
- une mangue
- 2 paquets de biscuits à la cuillère
- cannelle et muscade râpée

Préparation de la recette :

Battre les blancs d'oeufs en neige.

Mélanger les jaunes d'oeufs, le sucre et le mascarpone.

Ajouter la cannelle et un peu de muscade.

Incorporer les blancs d'oeufs délicatement. Partager la préparation en deux parts.

Dans une, mettre la mangue coupée en petit morceaux, dans l'autre la noix de coco en poudre et le zeste de citron vert.

Tremper les biscuits à moitié dans le jus de goyave que vous avez bien secoué car c'est un jus épais.

Mettre une couche de biscuits au jus de goyaves.

Mettre la première partie de la préparation à la mangue.

Dans l'eau de coco, tremper d'autres biscuits, monter une deuxième couche.

Mettre le reste de la préparation au coco et au zeste de citron.

Rajouter les derniers biscuits trempés dans le reste de jus de goyaves.

Mettre au frais 12 heures.

- **Un meringué à la framboise (sans cuisson)**

Ingrédients (pour 6 personnes) :- 500 g de meringue

- 300 g crème fraîche épaisse

- 500 g de framboises surgelées (impératif)

- un saladier transparent (pour l'effet)

Préparation de la recette :

A Préparer 4 h à l'avance.

Ecraser la meringue grossièrement en petits morceaux.

Monter la crème fraîche en crème fouettée.

Sortir les framboises au moment de la préparation.

Prendre le saladier, mettre au fond de la meringue écrasée puis étaler des framboises surgelées. Ajouter de la crème fouettée et alterner ces ingrédients en respectant cet ordre-là, puis terminer par de la meringue.

Mettre le saladier dans un coin et surtout pas au réfrigérateur. En effet, les framboises en décongelant vont donner la fraîcheur au plat.

- **Verrines de fruits d'été**

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 4 gros abricots mûrs à point

- 1 belle pêche

- 4 belles fraises

- 2 cuillères à soupe de groseilles

- le jus d'une belle orange

- 1 pot de 250 g de Mascarpone

- 1 peu d'aspartam (ou de sucre en poudre)

- 4 verrines (verres à whisky par exemple)
- 4 feuilles pour la déco (feuilles de bambou)

Préparation de la recette :

Laver et sécher délicatement tous les fruits.

Presser l'orange et en répartir le jus dans les 4 verres.

Couper en morceaux dans chaque verre: 1/2 abricot, 1 fraise, 1/4 de pêche.

Saupoudrer très légèrement d'aspartam ou de sucre.

Mélanger le Mascarpone à 4 ou 5 cuillers à soupe d'aspartam ou de sucre.

Le répartir dans chaque verre sur les fruits.

Mettre sur le mascarpone les fruits restants: 1/2 abricot et les groseilles.

Mettre au frais 1 à 2 h, et saupoudrer à nouveau un tout petit peu d'aspartam ou de sucre au moment de servir.

Décorer en plantant la feuille de bambou le long de la paroi du verre

Facultatif (mais excellent!): un petit pichet de coulis, de framboises par exemple, que chacun verse sur sa verrine.

- **Verrines framboises aux deux chocolats**

Ingrédients (pour 4 personnes) :- 100 g de chocolat noir à pâtisser

- 100 g de chocolat blanc
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de café bien fort
- 400 g de framboises
- quelques noisettes

Préparation de la recette :

Se réalise en deux temps.

Préparer la mousse au chocolat la veille. Faire fondre le chocolat noir avec la cuillerée à soupe de café dans une casserole à feu doux. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.

Une fois le chocolat fondu, y ajouter les jaunes d'œufs. Mélanger rapidement hors du feu afin que les jaunes ne cuisent pas.

Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement à la préparation. Verser le tout dans le fond de 4 verres (basque ou à whisky). Réserver au frais.

Le lendemain, répartir les framboises dans chaque verre sur la mousse au chocolat. Réserver au frais.

Faire fondre le chocolat blanc avec la crème fraîche dans une casserole à feu doux. Laisser refroidir un peu. Une fois que le mélange a tiédi le verser sur les framboises, ajouter les noisettes et mettre au frais.

Servir au minimum 30 minutes après pour que le chocolat blanc ait redurci.