

Recettes sucrées

- [Cake aux amandes et pavots, glaçage à l'orange](#)
- [Cookies chocolat-noix \(façon Levain Bakery\)](#)
- [Cookies standard](#)
- [Crème Anglaise](#)
- [Flan patissier](#)
- [Fondant au chocolat](#)
- [Glace zabayone](#)
- [Pâte à crêpe sucrées v1 \(~40 crêpes\)](#)
- [Pâte brisée sucrée](#)
- [Riz au lait](#)
- [Salidou \(caramel à étaler\)](#)
- [Crème brûlée](#)
- [Pate à crêpes v2](#)
- [Cheesecake New Yorkais](#)

Cake aux amandes et pavots, glaçage à l'orange

Temps :

- 20min prep
 - 1h30 cuisson
 - ~ 6h repos
-

Ingrédients cake :

- 160g sucre
 - 130g farine
 - 0,1L de lait
 - 0,1L d'huile
 - 1 oeuf
 - 2 teaspoon de graines de pavot
 - 2g levure chimique (baking powder)
 - 1/2 teaspoon d'extrait d'amande
 - 1/2 teaspoon d'extrait de vanille
 - Beurre pour le moule
-

Ingrédients glaçage :

- 45g sucre glace
 - 1/2 orange
 - 1 teaspoon beurre fondu
 - 1/4 teaspoon extrait amande
 - 1/4 teaspoon extrait vanille
-

Étapes :

1. Préchauffer le four à 175°C
2. Préparer le moule à kouglof, bien beurrer l'intérieur
3. Mettre farine, sucre, pavots, levure, sel dans un récipient, mélanger
4. Ajouter oeuf, lait, huile, extrait d'amande et extrait de vanille. Bien mélanger.
5. Mettre dans le moule, faire cuire 80-90min.
6. Sortir du four, laisser refroidir 15min
7. Dans un bol, mettre le sucre glace, le jus d'orange, le beurre fondu et les extraits, mélanger
8. Démouler le gateau sur une assiette
9. Avec une baguette en bois, faire des trous dans le gateau
10. Avec un pinceau, couvrir le gateau de glaçage
11. Mettre au frigo pour que le glaçage prenne

Cookies chocolat-noix (façon Levain Bakery)

Temps :

- 1h préparation
 - 1h à 2h cuisson
-

Ingrédients :

- 240g beurre doux
 - 135g de vergeoise (ou sucre de canne)
 - 100g sucre blanc
 - 2 oeufs
 - 120g de farine T45
 - 180g de farine T65
 - 3g de levure chimique
 - 5g de bicarbonate de soude
 - 3g de sel
 - 200g de cerceaux de noix coupées en deux
 - 400g de chocolat patissier coupé en petits morceaux
-

Étapes :

1. Préchauffer le four à 200°C
2. Placer le beurre ramolli dans un saladier, mélanger pour essayer d'avoir une apparence lisse
3. Ajouter le sucre et la vergeoise, mélanger pour bien incorporer dans le beurre
4. Ajouter les oeufs, bien mélanger
5. Ajouter les farines, la levure, le bicarbonate, le sel. Bien mélanger.
6. Ajouter les noix et le chocolat, bien mélanger.
7. Placer 2 à 4 cookies sur une plaque. Chaque cookie est une boule de pâte de ~170g.
8. Faire chauffer 11min à 200°C.
9. Sortir du four, laisser reposer sur la plaque 15min.

Note : pour des cookies taille "normale", faire des boules de ~60g, faire cuire ~9-10min

Expériences :

J'ai testé 4 versions différentes :

Test 1 : Remplacer le beurre doux par du beurre salé avec cristaux de sels

Détails : 240g beurre doux -> 240g beurre salé avec cristaux de sel

Résultat : Ok, bien salé. Par contre pas de cristaux qui croquent sous la dent. Peut être du gros sel à la place ?

Test 2 : Remplacer le chocolat noir par un mix 3 chocolats à part égales (noir, lait, blanc)

Détails : 400g chocolat -> 133g chocolat noir, 133g chocolat lait, 133g chocolat blanc

Résultat : Ok, peut être réduire un peu la proportion de chocolat blanc. Tester 75 ou 100g choco blanc.

Test 3 : Remplacer les noix par des noisettes

Détails : 200g cerneaux de noix -> 200g noisettes

Résultat : Bof, même si apprécié un peu. Noisettes trop dispersées. Mettre plus de noisettes ? Concasser les noisettes ? Besoin de booster le gout des noisettes. Mettre des plaquettes de chocolat noisettes ?

Test 4 : Remplacer le chocolat par du chocolat noir, et ajouté de la poudre de chocolat dans la pate

Détails : 400g choco noir -> 400g choco blanc + plusieurs cuillères de poudre de chocolat (pas mesuré, ~4 cuillères pour 1/4 de la recette)

Résultat : Bof, trop chocolat blanc. Mettre plus de cuillère de choco en poudre, mettre moins de chocolat blanc (tester 70g ?). Moins de sucre. Etaient tous plats, à voir si à cause de la chaleur ?

Cookies standard

Temps :

- 30min préparation
 - ~20min/fournée
-

Ingrédients :

- 200g farine
 - 4g sel
 - 4g bicarbonate (ou baking powder ??)
 - 170g de beurre
 - 200g sucre mélassé
 - 50g sucre blanc
 - 170g de chocolat
 - 1 oeuf
 - 2 jaunes d'oeufs
 - 2 cuillères à café de vanille
-

Étapes :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger farine, sel, bicarbonate dans un bol
3. Faire cuire 115g de beurre jusqu'à brunissement. Mettre dans un saladier, ajouter le reste du beurre en morceaux.
4. Ajouter les deux sucres, mélanger.
5. Ajouter l'oeuf et les jaunes, mélanger.
6. Ajouter la vanille, mélanger.
7. Ajouter le mélange farine, sel, bicarbonate. Mélanger lentement avec une spatule pour incorporer.
8. Ajouter le chocolat coupé en morceau
9. Faire des boules de ~40g, sur plaque avec papier cuisson. Mettre au four à 180°C pendant 8min, laisser refroidir sur la plaque.

Crème Anglaise

Temps :

- 1h
-

Ingrédients :

- 1/2L de lait entier
 - 4 **jaunes** d'oeufs
 - 70g de sucre
 - 1 gousse de vanille
-

Étapes :

1. Mettre la gousse fendue en deux dans le lait, faire chauffer jusqu'à ébullition
2. Dès l'ébullition, retirer du feu, laisser infuser 30min-1h
3. Dans un récipient, mettre les jaunes et le sucre. Fouetter jusqu'à ce que ça blanchisse.
4. Retirer la gousse du lait, verser le lait petit à petit dans le mélange oeufs/sucre. Bien fouetter constamment.
5. Mettre la préparation dans une casserole, faire chauffer progressivement. Quand le mélange atteint 82°C, sortir du feu. Mélanger **sans** fouet.
6. Si quelques grumeaux, passer la crème dans un chinois

Flan patissier

Temps :

- 30min préparation
 - 45min de cuisson
 - 4h+ de repos
-

Ingrédients :

- 1 pâte brisée sucrée
 - 2 oeufs
 - 4 jaunes d'oeufs
 - 45g de maizena
 - 150g de sucre
 - 40cl de lait
 - 20cl de crème liquide
 - 1 gousse de vanille
 - Beurre pour le plat à tarte
 - (optionel) 65g de dulce de leche (enlever du sucre dans ce cas-là)
-

Étapes :

1. Bien beurrer le plat, mettre la pâte, piquer la pâte et mettre au frigo
2. Préchauffer four à 170°C
3. Dans un récipient, mettre oeufs, jaunes, sucre et maizen, bien fouetter
4. Dans une casserole, mettre lait, crème, et la gousse coupée. Faire chauffer jusqu'à l'ébullition. Sortir du feu ensuite. Possibilité de laisser la gousse infuser pendant 30min (optionel). Retirer la gousse.
5. Ajouter progressivement au mélange en fouettant.
6. Mettre le tout dans une casserole, faire chauffer à feu doux. Fouetter régulièrement jusqu'à avoir une consistance épaisse.
7. Mettre dans le plat à tarte, faire chauffer ~45min au four
8. Mettre au frigo, ne pas démouler avant refroidissement total (4h minimum)
9. Pour démouler, mettre une assiette sur le dessus, retourner le tout, puis remettre une assiette et retourner

Fondant au chocolat

Temps :

- 20min préparation
 - 21min cuisson
-

Ingrédients :

- 150g de beurre
- 180g de chocolat
- 130g de sucre
- 3 oeufs
- 1/2 cuillère à soupe de farine

Optionel :

- 20g de beurre de cacahuète
-

Étapes :

1. Préchauffer le four à 185°C
2. Faire fondre au bain-marie le chocolat et le beurre
3. Mettre dans un récipient, ajouter le sucre, la farine et le sel, bien mélanger.
4. Une fois tiède, ajouter les oeufs. Bien mélanger.
5. Mettre dans un moule carré/rectangulaire le papier cuisson. (Taille moule ~ 18x18cm)
6. Verser la préparation dans le moule
7. ⚠ Si beurre de cacahuète : Mélanger le beurre de cacahuète à la préparation ou faire façon marbré en ajoutant la moitié de la préparation au moule, puis le beurre de cacahuète, puis recouvrir avec le reste de la préparation.
8. Mettre au four à 185°C durant 21min

Glace zabayone

Temps :

- 30min préparation
 - ~4h pour prise de la glace
-

Ingrédients :

- 50cl crème fleurette
 - 5 **jaunes** d'oeufs
 - 110g de sucre
 - 10cl de vin blanc moelleux + 2 cuillères à soupe
Vins : Moscato, Passito, Marsala, Amaretto, Limoncello, Gewurztraminer, Sauterne...
-

Étapes :

1. Fouetter la crème bien froide à petite puis moyenne vitesse. Elle va devenir mousseuse, presque ferme. Recouvrir de film plastique, mettre au frigo.
2. Dans une casserole verser les jaunes et le sucre, mélanger. 3. Faire cuire au bain-marie en fouettant constamment. Ajouter le vin en 2 fois. La préparation doit devenir mousseuse et doubler de volume (~5-10min)
3. Verser dans un récipient froid et fouetter encore un peu.
4. Incorporer la crème délicatement en ajoutant cuillère par cuillère avec des mouvements de bas en haut.
5. Mettre au congélateur.
6. Toutes les demi-heures, mélanger. Quand elle commence à prendre (~1h), ajouter les 2 cuillères de vin

Pâte à crêpe sucrées v1

(~40 crêpes)

Temps :

- 30min préparation
 - 1h repos
-

Ingrédients :

- 100g de sucre
 - 1L de lait
 - 400g de farine
 - 125g de beurre
 - 12 oeufs
 - 30ml d'huile
 - 2 pincées de sel
 - 1 gousse de vanille
 - Rhum
-

Étapes :

1. Mettre la gousse, le sucre, le sel, 25cl de lait dans une casserole. Faire chauffer jusqu'à l'ébullition et retirer du feu.
2. Ajouter le beurre au lait chaud, réserver.
3. Dans un récipient, mettre la farine en puit, mettre l'huile au milieu
4. Ajouter progressivement les oeufs en battant bien, jusqu'à avoir une pâte lisse (si pas assez lisse, rajouter des oeufs)
5. Ajouter le lait chaud et le reste du lait
6. Ajouter le rhum.
7. Laisser reposer 1h à température ambiante

Pâte brisée sucrée

Temps :

- 10min
-

Ingrédients :

- 250g de farine
 - 125g beurre en dés
 - 3 cuillères à soupe de sucre
 - 1 cuillère à café d'épices à pain d'épice
 - 1/2 cuillère à café de sel
 - 1 **jaune** d'oeuf
 - 50ml d'eau
-

Étapes :

1. Mettre farine, beurre, sel, sucre, épices dans un récipient.
2. Bien mélanger jusqu'à avoir la texture du sable mouillé.
3. Ajouter eau et jaune d'oeuf, mélanger jusqu'à avoir une boule
4. Pétrir la pâte (étaier puis étirer la pâte avec la paume)

Riz au lait

Temps :

- 15min préparation
 - 45min cuisson
-

Ingrédients :

- 1L de lait entier
- 1 gousse de vanille (ou 1 cuillère d'arôme artificiel)
- 130g de riz rond (max : 140g, min : 120g)
- 50g sucre

Optionel :

- Dulche de leche
 - 10g de maizena (test)
-

Étapes :

1. Mettre le lait, le riz et le sucre dans une casserole
2. Couper la gousse, mettre les grains à l'aide du dos de couteau dans la casserole. Mettre les gousses vides dans le lait pour infuser.
3. Faire bouillir le lait.
4. Dès l'ébullition, mettre sur feu très doux. Recouvrir et faire cuire 45min à feu doux (2/15 niveau feu)
5. Optionel : rajouter la maizena pour épaissir
6. Retirer les gousses vides, laisser refroidir à l'air libre dans un récipient. Remuer de temps en temps pour éviter de former une peau. Se conserve au frigo environ 1 semaine
7. Optionel : rajouter du dulce de leche quand encore chaud.

Salidou (caramel à étaler)

Temps :

- ~30min
-

Ingrédients :

- 100g de sucre
 - 40g de beurre demi-sel
 - 20cl de crème liquide
-

Étapes :

1. Faire chauffer le sucre à feu doux-moyen dans une casserole. Ne pas toucher le sucre jusqu'à ce que le caramel soit lisse.
2. Hors du feu, ajouter progressivement le beurre en remuant progressivement.
3. Ajouter progressivement la crème.
4. Remettre 5min sur le feu
5. Mettre dans un récipient, laisser refroidir puis mettre au frigo

Crème brûlée

Temps :

- 12h infusion
 - 10min préparation
 - 1h30 cuisson
-

Ingrédients :

- 100g lait entier
- 500g crème liquide 30%
- 90g sucre
- 100g jaune d'oeufs
- 2 gousses vanilles

Optionel :

- Rhum
-

Étapes :

- **Version sans alcool :**

1. Faire infuser les gousses ouvertes dans le lait, faire bouillir. Sortir du feu
2. Laisser infuser idéalement 12h, sortir les gousses

- **Version avec alcool :**

1. Couper les gousses en morceaux de 1 ou 2cm, laisser infuser 12h dans du rhum, juste couvrir.
2. Filtrer pour ne récupérer que le liquide et les graines

Suite :

1. Dans un bol, mélanger tout, sans trop incorporer d'air
2. Mettre dans des ramequins

3. Dans le four, mettre de l'eau dans le léche frite, faire chauffer à 100°C
4. Faire chauffer 1h30+
5. Laisser refroidir au frigo, manger quand froid

Pate à crêpes v2

Temps :

- 15 min prep
 - 1h repos
 - 1h faire les crepes
-

Ingrédients :

- 250g de farine
 - 4 oeufs
 - ~650ml lait
 - 50g beurre
 - 40g extrait de vanille
 - 40g extrait de fleur d'oranger
-

Étapes :

1. Faire fondre le beurre au micro onde
2. Mélanger la farine tamisée, le sucre, le sel
3. Ajouter les oeufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait
4. Ajouter la vanille et la fleur d'oranger
5. Laisser reposer 30min/1h

Cheesecake New Yorkais

Temps :

- 15min prep
 - 15min première cuisson
 - 50min seconde cuisson
 - 12h repos
-

Ingrédients :

- 200g biscuits spéculos
 - 80g beurre
 - 800g Philadelphia
 - 200g sucre
 - 20g farine
 - 1 gousse de vanille
 - 1 citron (zestes + 2 c à s de jus)
 - 4 oeufs (3 entiers + 1 jaune)
 - 180g creme fraiche
 - Moule de 22cm de diamètre, 6.5 de haut (à confirmer pour le diamètre)
-

Étapes :

1. Réduire les gateaux en poudre. Faire fondre le beurre, et mélanger les deux. Dans le moule, tapisser le fond avec le dos d'une cuillère pour égaliser. Mettre au four 15min à 180°C, puis sortir du four et laisser reposer
2. Dans le bol d'un robot, mixer le philadelphia 1 min. Puis ajouter le sucre, la farine, les graines de la gousse de vanille, les zestes et le jus du citron. Incorporer les oeufs 1 à 1, puis le jaune.
3. Verser dans le moule, puis mettre à chauffer 10 min à 180°C, puis réduire la température à 100°C pendant 40 min. Le cheesecake doit être cuit sur les bords mais tremblotant au centre
4. Sortir du four, laisser refroidir à température ambiante. Puis mettre au frigo 12h