



LIVRE DE RECETTES



Continental Edison



SOMMAIRE

Les incontournables :

Pâte Brisée / p.4

Pâte sablée / p.4

Pâte à foncer / p.5

Pâte à choux / p.5

Pâte à brioche / p.6

Blancs en neige / p.6

Pâte à pizza / p.7

Pâte à gaufre / p.7

Pâte feuilletée / p.8

Pâte à macarons / p.9

Plats :

Burger de veau au basilic / p.11

Brochettes de boulettes de poulet/agneau à la coriandre / p.12

Hachis Parmentier de canard / p.13

Petits pains farcis à la viande cuits à la vapeur / p.14

Pâtes et sauce bolognaise « maison » / p.15

Fougasse aux olives et anchois / p.16

Desserts :

Nougat glacé aux pistaches et groseille / p.18

Clafoutis aux cerises et nougat / p.19

Tiramisu aux fruits rouges / p.20

Meringues à la cannelle / p.21

Bûche génoise au chocolat et éclat de dragées roses / p.22

Cake au citron et pavot / p.23



LES

INCONTOURNABLES





Pâte Brisée

250 g de farine
190 g de beurre mou
6 g de sel
60g d'eau

Avec le crochet à pétrir :

Mettez tous les ingrédients hormis l'eau dans la cuve puis sélectionnez la vitesse 4.

Quand le mélange est granuleux, ajoutez l'eau et continuez à battre jusqu'à l'obtention d'une boule.

Arrêtez le batteur et mettez la pâte dans du film alimentaire. Placez-la 1h au réfrigérateur.

Mettez la pâte à cuire la pâte entre 180° et 200°C.

Astuce : La pâte Brisée s'utilise généralement avec des préparations salées comme les quiches par exemple.



Pâte sablée

250g de farine
100g de sucre
2 pincées de sel
170g de beurre mou
2 jaunes d'œufs

Avec le crochet à pétrir :

Placez tous les ingrédients dans la cuve puis sélectionnez la vitesse 4, jusqu'à ce que la pâte forme une boule. (si la pâte ne forme pas de boule et garde un aspect granuleux, pressez simplement la pâte entre les mains pour former une boule).

Mettez la pâte au réfrigérateur 1h.

Mettez la pâte à cuire à 180°C.



Pâte à foncer

250g de farine 6g de sel
160g de beurre mou 1 œuf
30g de sucre

Avec le crochet à pétrir :

Mettez la farine et le beurre dans la cuve puis sélectionnez la vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange devienne granuleux.

Ajoutez le reste des ingrédients et continuez à battre jusqu'à ce qu'une boule se forme.

Arrêtez immédiatement le batteur (il ne faut jamais trop travailler une pâte). Mettez la pâte dans du film alimentaire et placez-la au réfrigérateur pendant une heure.

Sortez la pâte 5 minutes avant de la travailler pour la ramollir.

Astuce : La pâte à foncer s'utilise généralement avec des préparations sucrées et est aussi plus souple que la pâte brisée.



Pâte à choux

125 g d'eau 2 g sucre
125 g de lait 125 g de farine
125 g de beurre 5 œufs
2 g sel

Dans une petite casserole, portez le lait, l'eau, le sucre, le sel et le beurre à ébullition.

Enlevez du feu et incorporez la farine d'un coup en remuant à l'aide d'une spatule.

Si la pâte ne se forme pas en boule tout de suite, desséchez la en remettant la casserole sur le feu et en remuant vigoureusement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.

Mettez la pâte dans la cuve du batteur avec « la feuille » comme embout et battez-la à vitesse 4 pendant 1 minute pour la refroidir.

Incorporez petit à petit les œufs battus.

Lorsque l'on prend un peu de pâte entre les doigts, celle-ci doit retomber légèrement.

Cuire à 200° à 210°C



Pâte à brioche

6 œufs
500g de farine
2 sachets de levure de boulanger
75g de sucre
12 g de sel
350g de beurre

Avec le crochet à pétrin :

Mettez la farine dans la cuve, parsemez de levure, puis mettez au centre le sel, le sucre et les œufs et démarrez la machine :

Vitesse 2 : 1 minute

Vitesse 3 : 8 minutes, ajoutez le beurre et pétrissez 2 minutes de plus.

Couvrez la pâte d'un linge humide et laissez la poser 1 heure à température ambiante (environ 26°C)

Au bout de 1 heure rompez la pâte (cassez la pour enlever le gaz) : laissez pousser à nouveau pendant 1 heure et rompez à nouveau la pâte.

Placez la pâte au réfrigérateur 1 heure (environ 5°C)

Formez la pâte selon la taille souhaitée, mettez dans des moules adaptés et laissez pousser à nouveau 1 heure à température ambiante avec un linge humide par-dessus.

Mettez la pâte à cuire entre 200° et 210°C de 15 à 30 minutes en fonction de la taille de brioches.



Blancs en neige

4 blancs d'œufs

Mettez les blancs dans la cuve du batteur avec le crochet « fouet » et battez vitesse 3 pendant 1 minute.

Ajoutez une pincée de sel et augmentez la vitesse au maximum (5) jusqu'à l'obtention de blancs en neige fermes. Arrêtez immédiatement le batteur et utilisez les blancs en neige pour la recette de votre choix.

Astuce : ne jamais trop travailler des blancs en neige sinon ils retombent.

Toujours utiliser des blancs en neige immédiatement après qu'ils soient montés, sinon ils retombent.



Pâte à pizza

300g de farine
3 c à soupe d'huile d'olive
150 g d'eau
(1 à 2 sachet de levure boulangère = facultatif)

Avec le crocher pour pétrir :

Mélangez tous les ingrédients dans la cuve vitesse 4 jusqu'à l'obtention d'une boule.

Mettez dans du papier film et réservez au frais pendant une heure.

mattez à cuire à 200°C

Astuce : Il est possible de rajouter un sachet de levure chimique si on souhaite une pâte qui lève au four.



Pâte à gaufre

125 g de beurre fondu
250 g de farine
10g de levure de boulanger
5 g de sucre
5 g de sel
450 g de lait
4 blancs d'œufs battus en neige

Avec le crochet fouet du batteur :

Mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure et battez le tout sur vitesse 3. Augmentez à vitesse 4 et ajoutez et le lait, le beurre fondu et les œufs battus en neige.

Cuire dans un gaufrier avec un peu de beurre.



Pâte feuilletée

Pour la détrempe :

250g de farine
3 g de sel
125 g d'eau
50g de beurre

Pour le tourage :

200g de beurre sec normal

La détrempe :

Avec le crochet à pétrir :

Mettez la farine, le sel et le beurre dans le batteur puis sélectionnez la vitesse 4 jusqu'à ce que le mélange soit granuleux, ajoutez l'eau petit à petit et continuez à battre jusqu'à l'obtention d'une boule.

Formez une boule avec les mains, tracez une croix à l'aide d'un couteau et placez 30 minutes au frais dans un film plastique.

Le tourage :

Le premier tour :

Farinez légèrement la table de travail et la détrempe, puis abaissez la détrempe en un grand carré à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Ramollissez et aplatissez le beurre en le frappant avec le rouleau à pâtisserie, placez-le au milieu de la détrempe et ramenez les extrémités de la pâte vers le centre pour emprisonner le beurre. Placez le rouleau au centre de la pâte et faites-le rouler vers soi. Faites de même dans l'autre sens et continuez ainsi à abaisser la pâte jusqu'à formation d'une bande 3 fois plus longue que large. Pliez la pâte en 3 : rabattez le tiers de la pâte le plus éloigné de soi sur le milieu, puis repliez le tiers restant sur le dessus pour former un pâton de trois couches. Tourner le pâton pour que le bord coupé du dernier pli se trouve sur la droite. Bloquez la pâte : placez le rouleau à 1 cm d'un bout de la pâte et appuyez sur le rouleau avec un mouvement de va et vient ; faites de même à l'autre bout. Le premier des six tours qui seront donnés à la pâte est terminé.

Pour les 5 autres tours :

Refarinez légèrement la table et le pâton et faites un 2ème tour comme le premier.

Dans le coin supérieur gauche du pâton plié et tourné, faites 2 petites pressions avec les doigts :

Ceci pour se rappeler que 2 tours ont été faits à la pâte.

Mettez la pâte dans du film alimentaire et placez la 30 minutes au réfrigérateur. Faites les 3ème et 4ème tours.

Après le 4ème tour, faites 4 petites pressions et laissez reposer 40 minutes au frais avant de faire le 5ème tour.

Terminez avec le 5ème et 6ème tour.

Après le dernier tour, laissez reposer 30 minutes au frais avant de détailler la pâte.

Cuire à 180°C.

Astuce : Plus le repos au frais avant cuisson sera long plus la pâte montera bien et sera légère.

La pâte feuilletée se congèle très bien.



Pâte à macarons

Macarons :

500g de poudre d'amandes

500g de sucre glace

200g de blanc d'œuf

Meringue italienne :

450g de sucre

150g d'eau

200g de blancs d'œufs

Avec le crochet fouet du batteur, mélangez à vitesse 3 le sucre glace, les blancs d'œufs et la poudre d'amande afin de former une pâte. Réservez et nettoyez la cuve.

Mélangez le sucre et l'eau et cuire à 108°C.

Lancez au même moment la montée des blancs en neige, afin de synchroniser les 2 préparations.

Quand le sirop est à 108°C et que les blancs sont en neige, versez en filet le sirop dans les blancs en neige avec le fouet du batteur à vitesse 5, lorsque la meringue italienne se forme, continuez à battre 20 secondes vitesse 5 et arrêtez le batteur.

Mélangez délicatement la meringue italienne et la pâte d'amande avec une corne (ou une spatule).

Rabattez la pâte pour obtenir un mélange légèrement brillant et coulant.

Dressez sur une feuille de papier sulfurisé avec une poche à douille et des douilles numéro 10.

Laissez croûter 30 minutes et cuire à 140°C chaleur tournante.

LES PLATS





Burger de veau au basilic

Préparation : 1h - Cuisson : 25 min - Pour 6 burgers

Pâte à pain :

5cl d'eau
15cl de lait tempéré
20g de beurre mou
1 œuf
250g de farine de type T65
1 c à café de sel
1 c à café de levure
de boulanger
2 blancs d'œuf
40g de graines de sésame

Garniture :

800g de veau
(filet, longe, quasi
ou noix)
12 feuilles de basilic
6 tranches de fromage à hamburger
6 petites feuilles de sucrine
1 concombre
6 c à soupe de sauce barbecue ou chili
100g de beurre
sel et poivre

Préparez les pains.

Versez l'eau et le lait dans le bol en inox.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux, l'œuf battu en omelette et le sel. Versez enfin la farine tamisée et la levure. Pétrissez à l'aide du crochet pétrisseur, 90 secondes vitesse 1 et 5 minutes vitesse 2.

Recouvrez le bol d'un linge humide et laissez gonfler 30 minutes, dans la cuisine.

Pétrissez de nouveau la pâte pendant 5 minutes, vitesse 2.

Posez la pâte sur un plan de travail fariné.

Préchauffez le four th 1 (30°) et placez un bol rempli d'eau à l'intérieur du four.

Divisez la pâte en 6 pâtons.

Roulez-les sur eux-mêmes pour obtenir 6 pains ronds.

Disposez-les sur une plaque recouverte de papier de cuisson.

Éteignez le four et placez la plaque à l'intérieur pour laisser gonfler les pains, four fermé, pendant 30 minutes.

Sortez-les du four et allumez le four à 210° (th 7).

Badigeonnez les 6 pains de blanc d'œuf et saupoudrez-les de graines de sésame.

Faites cuire les pains à burger pendant 15 à 20 min.

Sortez-les du four, laissez-les tiédir avant de les couper en deux.

Coupez la viande en morceaux et hachez-la à l'aide du hachoir.

Mixez ou ciselez finement les feuilles de basilic. Mélangez le basilic avec la viande de veau hachée, salez et poivrez.

Formez 6 steaks et faites-les griller au barbecue ou dans une poêle bien chaude, sans matière grasse.

Confectionnez les burgers.

Grillez l'intérieur des pains au barbecue ou au toaster, puis beurrez-les encore chauds. Répartissez sur la moitié des pains le fromage, la sucrine, les rondelles de concombre et les steaks. Assaisonnez de sauce recouvrez de pain et dégustez.



Brochettes de boulettes de poulet/agneau à la coriandre

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 12 min environ - Repos : 20 min

250g de blanc de volaille
250g de gigot d'agneau
5 brins de coriandre
5 cl d'huile d'olive

Pour la chapelure :
2 œufs
100g de farine
200g de noisette
200g de pain rassis mixé

Préparez les boulettes de viande.

Effeuillez la coriandre.

Coupez les viandes en morceaux et hachez-les ensemble avec la coriandre en vous servant du hachoir du robot.

Déposez le mélange dans une assiette et roulez 24 boulettes de viande, dans la paume de vos mains.

Mixez ensemble les noisettes et les morceaux de pain rassis.

Versez-les dans une assiette creuse.

Cassez et battez les œufs dans un bol.

Farinez les boulettes de poulet puis passez-les dans les œufs battus en omelette et enfin dans le mélange de noisette.

Confectionnez 8 petites brochettes de boulettes, en piquant 3 boulettes par brochette.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites griller les brochettes, 5 à 6 minutes de chaque côté.

Servez ces brochettes accompagnées de riz et de sauce aigre douce par exemple.



Hachis parmentier de canard

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 55 min

400g de magret de canard sans la peau ou confit
500g de pomme de terre à purée
100g de beurre demi-sel fondu
2 oignons
150g de chapelure
2 c à soupe d'huile d'olive
20 cl de bouillon de volaille chaud
sel et poivre

Coupez la viande en morceaux ou dépiautez le confit, pour récupérer la chair.

Pelez et émincez les oignons.

Hachez ensemble la viande et les oignons au hachoir à viande, vitesse 5.

Faites-les ensuite revenir, dans une poêle, avec l'huile d'olive.

Émiettez-les avec une fourchette puis versez le bouillon chaud et faites cuire le tout, 15 minutes.

Préparez une purée de pomme de terre.

Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau, pendant 25 minutes environ. Égouttez-les, épluchez-les et écrasez-les à la fourchette.

Préchauffez le four à 240° (th 8).

Beurrez un moule à gratin.

Disposez la viande cuite au fond du plat avec le jus de cuisson.

Recouvrez-la de purée et versez le beurre fondu.

Saupoudrez le plat de chapelure.

Faites cuire le hachis pendant 15 minutes et servez aussitôt.



Petits pains farcis à la viande cuits à la vapeur

Pour 12 petits pains - Préparation : 40 min - Cuisson : 20 min - Repos : 2h

Pour la pâte :

200 grammes de farine de blé
15 grammes de levure de boulanger
1/2 c à soupe de levure chimique
1 c à soupe d'huile de tournesol
1/2 c à soupe de sucre semoule

Pour la farce :

250g de rôti de porc avec barde
1 petit oignon jaune
5 brins de persil
1 c à soupe d'huile de tournesol + 2 pour le panier vapeur

Pour la farce :

Coupez la viande en morceaux. Pelez l'oignon et coupez-le en 4.

Effeuillez le persil.

Hachez les 3 ingrédients ensemble, dans le hachoir du robot.

Faites chauffer l'huile, dans une sauteuse et faites revenir la farce, pendant 5 minutes à feu vif. Laissez tiédir.

Préparez la pâte à pain :

Diluez dans 12 cl d'eau tiède, le sucre et la levure de boulanger.

Laissez fermenter pendant 10 minutes. (le mélange va mousser).

Versez la farine dans le bol en inox et ajoutez la levure fermentée et l'huile de tournesol.

Pétrissez à l'aide du crochet pétrisseur, 1 minute, vitesse 1 puis 6 minutes vitesse 2, jusqu'à obtenir une pâte.

Couvrez le bol d'un linge et laissez lever la pâte, pendant 2 heures minimum.

Faites dégonfler la pâte en la tapant à l'aide du poing.

Versez la levure chimique et pétrissez, vitesse 1, pendant 30 secondes.

Divisez la pâte en 12 parts.

Disposez au centre de chaque boule une bonne cuillère à café de farce.

Remontez les bords de chaque côté vers le haut de manière à recouvrir la farce de pâte à pain.

Pressez bien pour souder la pâte et posez les petits pains dans un plat légèrement fariné afin qu'ils n'attachent pas. Renouvelez l'opération jusqu'à obtenir 12 petits pains.

Disposez les petits pains (soudure vers le bas) dans le cuit vapeur et faites cuire pendant 15 minutes.



Pâtes & sauce bolognaise «maison»

Préparation : 40 min - Cuisson : 1h40 environ - Pour 6 personnes

Pour la pâte à tagliatelles :

350 g de farine tamisée

350 g de semoule de blé dur fine

1 c à café de sel

7 gros œufs

2 c à soupe d'huile d'olive

Pour la sauce :

600 grammes de steak de bœuf

2 oignons jaunes

4 tomates pelées et coupées en dés

1 carotte pelée et coupée en rondelles

1 branche de céleri émincée

1 botte de persil haché

25 cl de vin rouge corsé

1 petite boîte de concentré de tomates

5 c à soupe d'huile d'olive

Fleur de sel

Poivre

Versez tous les ingrédients de la pâte dans le bol en inox et battez à l'aide du fouet ballon, pendant 3 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte forme une boule.

Coupez la boule en 6 parts et enroulez chaque pâton dans un film alimentaire. Placez-les au réfrigérateur, pendant 30 minutes.

Réalisez des spaghettis ou tagliatelles en passant les pâtons dans le hachoir avec le disque à pâte de votre choix. Étendez les pâtes obtenues sur un cintre et laissez-les sécher ainsi pendant 2 heures.

Préparez la sauce.

Pelez et coupez l'oignon en morceaux.

Coupez la viande en morceaux et hachez les morceaux de viande et d'oignons en les passant dans le hachoir de la machine.

Dans une cocotte, faites chauffer l'huile.

Faites revenir, à feu vif, la viande et l'oignon hachés, pendant 4 minutes, en remuant régulièrement.

Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez le tout. Portez à ébullition, puis couvrez et laissez mijoter, à feu doux, pendant 1 h environ.

Retirez le couvercle et prolongez la cuisson pendant encore 30 minutes.

Faites bouillir un grand volume d'eau salé.

Plongez les pâtes dedans et faites-les cuire ainsi, environ 5 à 8 minutes. (goûtez-les pour vérifier la cuisson). Egouttez-les.

Mélangez les pâtes avec la moitié de la sauce.

Répartissez les pâtes dans les assiettes et recouvrez-les de la sauce restante.

Décorez de persil haché et servez avec du parmesan râpé.



Fougasse aux olives & anchois

Pour 600g de pâte - Préparation : 15 min - Cuisson : 20 à 25 min - Repos : 40 min

Pour la pâte à pain :

22 cl d'eau

2,5 c à soupe d'huile d'olive

1 grosse c à café de sel

360 g de farine T65

2 c à café de levure de boulanger

Pour la garniture :

50g de sauce tomate

50 g d'olives noires dénoyautées

12 filets d'anchois égouttés

5 cl d'huile d'olive

Mélangez la farine à la levure.

Versez l'eau, l'huile d'olive et le sel dans le bol en inox.

Ajoutez la farine.

Pétrissez à l'aide du crochet pétrisseur, 90 secondes vitesse 1 et 5 minutes vitesse 2.

Recouvrez le bol d'un linge humide et laissez gonfler 40 minutes, dans la cuisine.

Pétrissez de nouveau la pâte pendant 5 minutes, vitesse 2.

Préchauffez le four à 180° (th 6).

Posez la pâte sur un plan de travail fariné. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, pour faire un rectangle de 20 cm sur 30.

Mixez les anchois. Coupez les olives en rondelles.

Badigeonnez le centre du rectangle sur toute sa longueur de sauce tomate et parsemez d'anchois hachés.

Refermez 1/3 de la pâte vers le centre et soudez la pâte en appuyant dessus avec les doigts.

Parsemez le dessus d'olives et recouvrez du tiers restant.

Vous obtenez ainsi un rectangle d'environ 20 cm sur 10. Badigeonnez-le d'huile d'olive.

Faites cuire la fougasse 20 à 25 min. (selon l'épaisseur de la fougasse)

Laissez-la refroidir et coupez-la en carrés ou tartine et proposez-la en apéro, par exemple.



LES DESSERTS





Nougat glacé aux pistaches & groseilles

Pour 6 verrines - Préparation : 30 min - Cuisson : 3 min

Congélation : 10h pour un grand moule / 4h pour des verrines

2 œufs froids

20 cl de crème

fleurette entière froide

70 g de sucre semoule

1/2 c à soupe de miel liquide

d'acacia

80 g de pistaches non salées et

pignon de pin

100g de groseille

1 pincée de sel

Dans un premier temps, caramélisez les fruits secs dans une poêle, sans matière grasse. Faites-les griller pendant 1 minute puis saupoudrez-les de 40 g de sucre. Caramélisez 2 à 3 minutes en mélangeant les fruits secs à l'aide d'une cuillère en bois pour les séparer.

Ôtez-les du feu et disposez-les sur une feuille de papier de cuisson.

Laissez-les refroidir.

Préparez la crème glacée :

Séparez les blancs des jaunes.

Dans un saladier, mélangez les jaunes au sucre.

Faites chauffer le miel, dans une petite casserole.

Versez les blancs d'œuf dans le bol en inox et battez à l'aide du fouet ballon, vitesse 5, pendant 6 minutes.

Versez le miel chaud tout en continuant de fouetter.

Incorporez les blancs en neige progressivement aux jaunes d'œuf.

Rincez le bol en inox à l'eau froide et essuyez.

Versez la crème fleurette et fouettez la crème en chantilly à l'aide du batteur, vitesse 4, pendant 5 minutes.

Mélangez délicatement la chantilly, à l'aide d'une cuillère en bois, à la préparation de blanc en neige.

Incorporez enfin les fruits secs caramélisés et les grains de groseille.

Répartissez la préparation dans 6 verrines. Filmez-les et placez-les au congélateur pendant 4 heures minimum.

Décorez d'une branche de groseille au moment de servir.



Clafoutis aux cerises & nougat

Pour 6 personnes - Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

400 g de cerises
1 gousse de vanille
130 g de farine
150 g de sucre
100g de nougat blanc en cubes
4 gros œufs
40 dl de lait entier
30g de beurre salé

Préchauffez le four à 210° th 7.

Rincez les cerises et équeutez-les.

Fendez une gousse de vanille en deux.

Raclez la gousse à l'aide d'une pointe de couteau pour récupérer les grains et faites chauffer le lait avec la gousse et les grains. Éteignez le feu et laissez infuser.

Faites fondre (et non cuire) le beurre dans une petite casserole.

Cassez les œufs dans le bol en inox et ajoutez le sucre. Battez-les au batteur, vitesse 3 pendant 1 minute.

Versez progressivement la farine tout en continuant de battre.

Incorporez ensuite le beurre fondu et enfin le lait.

Dans un moule à manquer beurré (ou 6 moules individuels) disposez les cerises et les cubes de nougat, versez la pâte sur le dessus et faites cuire le clafoutis, pendant 25 minutes.

Laissez tiédir avant de déguster.

Laissez la gousse de vanille dans le clafoutis, elle continuera de parfumer la préparation pendant la cuisson.



Tiramisu aux fruits rouges

Pour 6 personnes - Préparation : 25 min - Cuisson : 5 min - Réfrigération : 4h

3 gros œufs froids
80 g de sucre semoule
250 g de mascarpone
350 g de biscuit rose ou boudoirs
300g de fruits rouges (fraises, framboises, groseilles, mûres)
1 pincée de sel
50g de noisette en poudre

Pour le sirop :
1 bâton de cannelle,
1 bonne c à soupe de sucre semoule
30 dl d'eau
2 c à soupe de liqueur de framboise

Préparez le sirop.

Faites bouillir l'eau avec le bâton de cannelle et le sucre, pendant 5 minutes, puis laissez tiédir. Ajoutez la liqueur de framboise.

Séparez les blancs des jaunes d'œuf.

Dans le bol en inox, salez et montez les blancs en neige, bien fermes, à l'aide du fouet ballon, vitesse 5, pendant 6 minutes.

Versez-les dans un saladier.

Rincez le bol en inox, versez les jaunes et le sucre et fouettez pendant 1 minute.

Ajoutez progressivement le mascarpone en fouettant, vitesse 5.

Ajoutez alors cette préparation dans un saladier et incorporez progressivement les blancs en neige.

Dans une assiette creuse, versez le sirop puis imbiblez les biscuits roses 5 secondes de chaque côté, avant de tapisser le fond d'un moule à manquer ou de 6 ramequins individuels.

Alternez une couche de biscuit, une couche de fruits, une couche épaisse du mélange mascarpone et renouvelez une fois l'opération pour finir par le mascarpone.

Saupoudrez de noisette en poudre.

Filmez le plat et placez-le au réfrigérateur, pendant 4 h, avant de déguster.



Meringues à la cannelle

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min - 4 personnes - Pour 10 à 12 meringues

80g de sucre semoule
100g de sucre glace tamisé
½ c à soupe de cannelle en poudre
3 blancs d'œufs
1 pincée de sel

Préchauffez le four à 120° (th 4).

Versez les blancs d'œuf dans le bol en inox puis battez-les en neige au fouet ballon, vitesse 5. Lorsqu'ils sont montés, versez le sucre glace et la cannelle tout en continuant de fouetter. Ajoutez ensuite le sucre semoule. Le mélange devient très épais.

Sur une plaque allant au four, posez une feuille de papier de cuisson.

A l'aide d'une poche à douilles ou de 2 cuillères, répartissez en petits tas les meringues sur la feuille de cuisson.

Faites cuire les meringues pendant 45 min.

Éteignez le four, ouvrez la porte et laissez les meringues refroidir, pendant 5 min avant de les sortir.

Une meringue réussit, doit être moelleuse à l'intérieur.



Bûche génoise au chocolat & éclat de dragées

Préparation : 45 min - Cuisson : 10 min - Réfrigérateur : 3h - Pour 6 personnes

Pour la génoise :

20g de cacao en poudre
5 gros œufs
160g de sucre semoule
80g de farine tamisée
50g de Maïzena
1 c à soupe d'huile végétale

Pour le sirop :

2 c à soupe de liqueur de framboise
40g de sucre semoule

Pour la ganache au chocolat blanc :

250g de chocolat blanc à pâtisserie
20 cl de crème fraîche liquide

Pour la garniture :

60 g de mascarpone froid
7 cl de crème
Fleurette froide
50g de sucre de
cassonade
100g de brisures de framboises

Pour la décoration :

80g de dragées roses

Préparez le sirop en mélangeant dans une casserole le sucre avec 15 cl d'eau. Portez à ébullition puis ajoutez, hors du feu, la liqueur de framboise.

Laissez refroidir.

Préparez la ganache.

Faites fondre le chocolat râpé, à feu doux, dans une casserole.

Versez et mélangez, en fouettant, la crème fleurette au chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé à la crème. Le mélange doit être brillant. Ôtez du feu.

Versez dans un bol et placez-le au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préparez la génoise au chocolat.

Préchauffez le four th 7 (210°).

Posez une feuille de papier de cuisson sur une plaque à rebords allant au four. Huilez-la légèrement.

Séparez les blancs des jaunes. Dans le bol en inox, battez, vitesse 3, au crochet batteur, les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez la farine, le cacao et la Maïzena et battez encore 2 minutes.

Versez la préparation dans un saladier, rincez le bol en inox à l'eau froide et montez le blancs en neige au fouet ballon, vitesse 5.

Versez 1 bonne cuillerée à soupe de sucre semoule, dès que les œufs commencent à mousser.

Incorporez les blancs en neige à la préparation.

Étalez la pâte obtenue, déroulez la génoise et imbibe la génoise de sirop. Inclinez la plaque pour bien répartir la pâte et faites-la cuire, pendant 8 minutes.

Sortez la génoise du four et posez-la à l'envers, sur un torchon propre et humide. Retirez le papier et roulez la génoise encore chaude sur elle-même.

Laissez-la tiédir, déroulez la génoise et imbibe la génoise de sirop.

Versez le mascarpone, la crème fleurette, le sucre et les framboises dans le bol en inox.

Battez 30 secondes au batteur, vitesse 3.

Répartissez cette crème sur la génoise et roulez-la sur elle-même (sans le torchon). A l'aide d'une spatule, étalez la ganache sur toute la bûche. Disposez la bûche sur un plat, filmez et placez-la au réfrigérateur pendant 4 heures.

Décorez la bûche de dragées roses concassées au moment de servir.



Cake au citron & pavot

Pour 6 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 40 à 45 min - Repos : 1h

3 gros œufs
150 g de beurre
demi-sel ramolli
150 g de sucre
semoule
2 citrons non traités
1 c à soupe de pavot
200 g de farine de blé tamisée
1 sachet de levure chimique alsacienne

Lavez les citrons. Prélevez les zestes d'un citron et le jus des deux.

Faites fondre le beurre et mélangez-le aux jus et zestes des citrons.

Cassez et versez les œufs dans le bol en inox et ajoutez le sucre. Fouettez au crochet batteur, vitesse 3, pendant 1 minute.

Versez le beurre citronné et fouettez de nouveau 1 minute.

Mélangez la farine avec la levure et versez-la progressivement dans le bol.

Ajoutez enfin les graines de pavot.

Battez, vitesse 4, pendant 5 minutes.

Beurrez un moule à cake.

Versez votre préparation dans le moule. Recouvrez-le d'un torchon propre et laissez-le gonfler ainsi pendant 1 heure, à température ambiante.

Préchauffez le four th 6 /180°.

Faites cuire le cake au citron, pendant 40 à 45 minutes.

Sortez-le du four et laissez-le refroidir complètement avant de le démouler.



Continental Edison

CERB100WB

CERB100WR



Ce livre de recettes vous est offert par Continental Edison

photographie : Gwénaél Quantin - 123RF / auteur : Isabel Brancq / mise en page : A. Gendre