

# A VOS FOURNEAUX!

H O M E M A D E

JANVIER - FEVRIER 2023

JANUARY

HAPPY  
2023  
YEAR



LES VOYAGES

PAGE 2

CHOCOLAT & BONBONS

PAGE 3

NOS AMIS LES FRUITS

PAGE 4

February

original!

PAGE 5



# LES VOYAGES



## Cannolis à la ricotta, chocolat et orange confite

Dans le bol d'un robot, mettez la farine, le sucre glace et le marsala.

Ajoutez le saindoux, l'œuf puis mélangez jusqu'à ce que la pâte soit élastique.

Laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 1 h.

Dans un saladier, mélangez la ricotta avec le sucre. Ajoutez les pépites de chocolat et les oranges confites hachées puis réservez au frais.

Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur 2 mm d'épaisseur, puis découpez 12 cercles que vous étirez pour qu'ils deviennent ovales. Roulez-les autour d'un emporte pièce pour obtenir des cylindres.

Plongez-les avec les moules dans une friteuse pendant 1 min, puis retirez-les, déposez-les sur du papier absorbant et retirez les emportés pièces.

Placez la préparation à la ricotta dans une poche à douille et garnissez les cylindres froids.

Parsemez de pistaches concassées et dégustez aussitôt.



125 g Farine - 25 g Saindoux  
1 Oeuf - 15 g Sucre glace  
30 g Pépites de chocolat  
350 g Ricotta - 100 g Sucre  
40 g Oranges confites  
2cuil. à café Pistaches concassées  
0,5 cuil. à café Marsala



LES VOYAGES

PAGE 2

# CHOCO



## Gâteau au chocolat coeur chocolat blanc

Réalisez les coeurs au chocolat blanc : coupez le chocolat blanc en morceaux, et placez-les dans un saladier. Dans une petite casserole, portez la crème à ébullition, puis versez-la immédiatement sur le chocolat blanc. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Versez cette préparation dans 10 empreintes à glaçon, laissez-les tiédir quelques instants, puis placez-les environ 1 h au congélateur, de façon à ce qu'ils durcissent.

Réalisez les gâteaux au chocolat : Préchauffez votre four à 180°C. Faites fondre le beurre.

Mélangez les oeufs avec le sucre en fouettant jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le cacao en poudre, puis le lait et le beurre fondu. Mélangez bien.

Ajoutez la farine et la levure tout en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse.

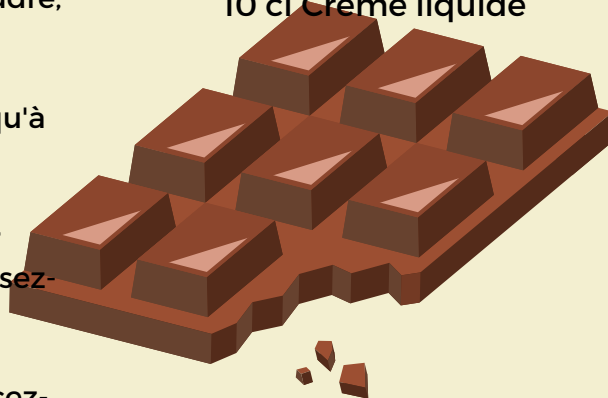
Versez cette pâte dans des caissettes en papier disposées au fond de 10 moules à muffins. Remplissez-les aux 3/4.

Démoulez les glaçons au chocolat blanc, et enfoncez-les légèrement dans les gâteaux. Ils doivent affleurer à la surface.

Enfournez pour 30 min, puis laissez tiédir avant de déguster.



- 75 g Cacao en poudre non sucré
- 190 g Sucre
- 170 g Farine
- 150 g Lait
- 150 g Beurre
- 4 Oeufs
- 1 sachet Levure chimique
- 200 g Chocolat blanc
- 10 cl Crème liquide



## CHOCOLAT

PAGE 3

# LES FRUITS !!!



## Tarte aux kiwis

Préparer la pâte pour commencer : mélanger du bout des doigts (ou au robot) les sucres, la farine et le beurre coupé en petits morceaux.

Ajouter une cuillère à soupe d'eau si nécessaire pour pouvoir former une boule avec la pâte.

Mettre la pâte au frais pendant 30 minutes, dans un film étirable.

Foncer un moule à tarte avec la pâte.

Mettre la pâte à cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant environ 20 minutes, après l'avoir recouverte de papier sulfurisé.

Pendant que la pâte cuit, préparer la crème : mélanger le lait, le sucre, la fécule et mettre dans une casserole.

Faire chauffer à feu doux en ne cessant de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe.

Sortir la pâte du four, la laisser tiédir puis ajouter la crème et les kiwis coupés en rondelles.

Mettre au frais jusqu'à dégustation.



### Pour la pâte

100 g Beurre  
150 g Farine type 45  
1 sachet Sucre vanillé  
4 cuil. à soupe Sucre  
Calories = Elevé

### Pour la crème

2 Jaunes d'oeufs  
80 g Sucre  
20 cl Lait  
2 cuil. à café Fécule de maïs  
4 Kiwis

NOS AMIS LES FRUITS

PAGE 4

# ORIGINAL!



## Cookies délicieux et originaux

150 g Pistaches décortiquées  
150 g Farine de blé type 55  
125 g Cassonade  
100 g Beurre  
1 Oeuf entier  
1 itron non traité  
0,5 sachet Levure chimique  
0,5 cuil. à café Curcuma en poudre  
1 pincée Sel

# WOW!

Préchauffez le four à 180 °C.

Hachez grossièrement les pistaches au mixeur. Prélevez le zeste du citron et hachez-le finement.

Malaxez le beurre coupé en dés avec la cassonade.

Mélangez la farine avec les pistaches hachées, la levure chimique, le curcuma, le zeste haché et le sel. Ajoutez dans le saladier avec l'œuf et malaxez pour obtenir une pâte homogène.

Façonnez 2 tubes de même taille et découpez-les en tranches.

Aplatissez légèrement chaque tranche et déposez-les à intervalles réguliers sur une plaque allant au four recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Enfourez 10 min.



NEXT →



original!

PAGE 5



THE  
END