

Amaretti moelleux au citron

30 pièces

Ingrédients

180 g amandes en poudre ou bien des amandes émondées fraîchement mixées bien finement

150 g sucre semoule

70 g blancs d'œuf, Les peser

1 zeste citron jaune non traité et parfumé

1-2 càs limoncello recette maison

Sucre glace pour la finition

1 càs amande amère (arôme) facultatif

Déroulement

Préparer la pâte quelques heures à l'avance. Dans un saladier, mélanger, du bout des doigts la poudre d'amandes avec la moitié du sucre et le zeste de citron. À part dans un autre saladier ou la cuve d'un robot très propre, fouetter les blancs en neige en ajoutant en deux fois le reste de sucre.

Incorporer délicatement la moitié des blancs dans le mélange amandes puis le limoncello et le reste des blancs toujours en faisant attention à garder l'air incorporé. Les blancs vont un peu se démonter c'est normal. On doit obtenir une sorte de pâte d'amandes très souple. Couvrir de film alimentaire et garder au frais au moins trois heures

À l'aide de mains humides, prélever de la pâte de la taille d'une noix et la rouler pour former une boule. La poser sur une plaque recouverte de film papier cuisson en l'aplatissant légèrement. Procéder de même avec le reste de pâte. Saupoudrer de sucre glace et laisser reposer pendant qu'on réchauffe le four.

Préchauffer le four à 140-150°C (chaleur tournante) puis enfourner les biscuits 15 minutes environ : il doit se former une croûte mais ils ne doivent pas colorer. Ils seront encore un peu moelleux chauds, ils se raffermiront.

Laisser refroidir sur une grille et déguster

Mini tatin d'ananas express

Ingrédients

1 boîte d'ananas en tranches au sirop (1/2 format)

12 galettes bretonnes type Traou Mad

20 g de beurre

50 g de sucre

1 gousse de vanille

(40 cl de glace à la vanille)

Déroulement

Égouttez les tranches d'ananas et détaillez-les en petits triangles.

Fendez la gousse de vanille et récupérez les graines avec la pointe d'un couteau.

Dans une poêle, faites chauffer le beurre, ajoutez les triangles d'ananas, le sucre et les graines de vanille. Laissez caraméliser sur feu moyen en retournant les tranches régulièrement et avec délicatesse.

Répartissez les galettes bretonnes sur des assiettes de service et recouvrez chaque gâteau avec les triangles d'ananas. Arrosez avec le caramel provenant de la poêle et servez aussitôt accompagné d'une boule de glace à la vanille.

Fingers de gaufres

Ingrédients

Pour la pâte à gaufre

6 g de levure fraîche
125 g de lait
125 g de farine
25 g de beurre fondu
2 jaunes d'œufs
1 pincée de sel
1 càc de baies roses écrasées
5 g de ciboulette ciselée
1 blanc d'œuf

Pour la garniture

1 avocat
1 citron vert
Sel
80 g de fromage frais type philadelphia
2 tranches de truite fumée
1 petit pot d'œufs de saumon

Déroulement

Faire fondre la levure fraîche dans le lait tiède.

Mélanger la farine avec le mélange lait + levure, le beurre fondu, les jaunes d'œufs, la pincée de sel, les baies roses écrasées et la ciboulette ciselée.

Laisser reposer 1 heure au frais.

Ajouter délicatement le blanc d'œuf battu en neige.

Cuire les gaufres dans un appareil adéquat.

Couper les mini-gaufres dans la largeur des gaufres.

Pour le guacamole

Ecraser l'avocat avec 1 càs de jus de citron vert et un peu de sel au piment.

Pour la finition

Fouetter le fromage frais écrasé avec 1 càs de jus de citron vert, de la truite fumée et des œufs de saumon.

Madeleines salées au chèvre et thym

Ingrédients

55 g de beurre fondu
150 g de farine tout usage
2 c. à café de levure chimique
1 c. à café de sel fin
1 c. à soupe de feuilles de thym frais finement hachées
3 gros œufs température ambiante
75 g de fromage de chèvre frais écrasé à la fourchette
100 g de yaourt nature

Déroulement

Préchauffer le four à 180°C,

Badigeonner généreusement les empreintes dans le moule à madeleines de beurre fondu.

mélanger ensemble la farine, la levure chimique, le sel et le thym haché.

Dans un autre bol, fouetter les œufs, puis incorporer le fromage de chèvre, le yaourt et le beurre fondu.

Utiliser une spatule pour mélanger les ingrédients humides dans les ingrédients secs, en mélangeant jusqu'à ce qu'ils soient juste combinés. Répartir uniformément dans les empreintes du moule à madeleines et cuire au centre du four pendant 18 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Soufflé au fromage

Ingrédients

Muscade
60 gde beurre
40cl de lait
60g de farine
150 gd' emmental ou gruyère râpé
4oeufs ou 5 moyens

Déroulement

Chauffer le beurre dans une casserole, ajouter la farine et remuer rapidement pendant 1 min. Ajouter le lait tiédi, remuer au fouet pendant quelques

Retirer la casserole du feu.

Séparer les blancs et les battre fermement (avec une pincée de sel).

Dans la casserole refroidie, ajouter les jaunes d'oeufs un à un, puis le fromage râpé. Mettre une pincée de muscade, poivrer. Saler peu car le fromage contient déjà du sel.

Incorporer les blancs d'oeufs battus en mélangeant délicatement.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Beurrer le moule.

Verser dans le moule, au maximum jusqu'à 4 cm du bord.

Enfourner pendant 35 minutes en position chaleur tournante.

Confiture fruits secs et agrumes

Ingrédients

2 oranges non traitées, zeste et jus
2 citrons jaunes non traités, zeste et jus
250 g de sucre en poudre
50 g de pistaches, décortiquées, émondées et non salées
50 g d'amandes émondées
50 g de noisettes émondées
150 g de figues sèches, coupées en dés
150 g de raisins secs
150 g d'abricots secs dénoyautés, coupés en dés
150 g de pruneaux dénoyautés, coupés en dés
1 étoile de badiane
1 bâton de cannelle
750 g d'eau

Déroulement

Zester et presser les oranges et les citrons. Réserver le jus. Mettre 50 g de sucre, le zeste des oranges et le zeste des citrons dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 10. Transvaser dans un récipient et réserver.

Mettre les pistaches, les amandes et les noisettes dans le bol, puis concasser 3 sec/vitesse 5. Racler les parois du bol avec la spatule.

Ajouter le jus des oranges et des citrons, les figues, les raisins secs, les abricots et les pruneaux. Ajouter le sucre aux zestes d'agrumes, le reste de

sucré, l'étoile de badiane, le bâton de cannelle et l'eau. Mettre en place le Varoma sans son couvercle et cuire 20 min/120°C/vitesse 1. Pendant ce temps, ébouillanter 3 pots et leur couvercle dans une casserole ou un faitout d'eau pendant 10 minutes environ, puis les essuyer avec un torchon propre.

Remplir les pots de confiture dès la fin de la cuisson, les fermer et les retourner pour faire le vide d'air. Attendre que les pots tiédissent pour les remettre à l'endroit. Conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière jusqu'à l'ouverture du pot.

Confiture de poires

Ingrédients

1500 g de poires très mûres, épluchées et coupées en gros morceaux

1000 g de sucre en poudre

65 g de jus de citron (2-3 citrons)

1 c. à café de gingembre en poudre, à ajuster en fonction des goûts (optionnel)

Déroulement

Mettre les poires, le sucre et le jus de citron dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 5. Mettre en place le Varoma sans son couvercle et cuire 35 min/Varoma/vitesse 2. Pendant ce temps, ébouillanter les pots et leur couvercle dans une casserole ou un faitout d'eau pendant 10 minutes environ, puis les essuyer avec un torchon propre.

A la fin de la cuisson, ajouter le gingembre et mélanger 20 sec/vitesse 2. Remplir les pots à confiture dès la fin de la cuisson, les fermer et les retourner pour faire le vide d'air. Attendre que les pots tiédissent pour les remettre à l'endroit. Conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière jusqu'à ouverture du pot.

Confiture d'ananas à la vanille

Ingrédients

2 gousses de vanille, fendues en deux dans la longueur

1000 g d'ananas frais (poids net sans le cœur), détaillé en dés

800 g de sucre à confiture

Déroulement

Egrainer les gousses de vanille et mettre les graines dans le bol. Réserver les gousses. Ajouter les dés d'ananas et le sucre, puis mixer 10 sec/vitesse 5.

Ajouter les gousses de vanille égrainées et mettre en place le Varoma sans son couvercle, puis cuire 25 min/120°C/vitesse 1. Pendant ce temps, ébouillanter 4 pots et leur couvercle dans une casserole ou un faitout d'eau chaude pendant 10 minutes environ, puis les essuyer avec un torchon propre. Retirer les gousses de vanille.

Remplir 4 pots de confiture dès la fin de la cuisson, les fermer et les retourner pour faire le vide d'air. Attendre que les pots tiédissent pour les remettre à l'endroit. Conserver dans un endroit sec à l'abri de la lumière jusqu'à ouverture du pot.