

Les recettes du repas partagé

Desserts

- Gâteau au chocolat* page 11
- Délice citron* page 12
- Tarte aux pommes* page 13
- Gâteau aux carottes et aux noisettes* page 14
- Croquant au chocolat praliné* page 15



Gâteau au chocolat



Végétarien

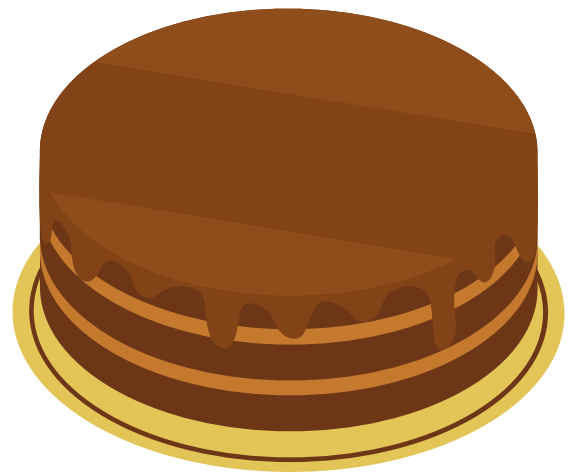
Ingrédients

- 200 g de sucre
- 200 g de beurre
- 200 g de chocolat
- 5 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine

Bonne
dégustation !

Recette

- Faire fondre le chocolat avec le beurre
- Ajouter les œufs, un par un en les incorporant au mélange chocolat/beurre
- Ajouter une cuillère à soupe de farine
- Bien mélanger



Délice citron



Végétarien

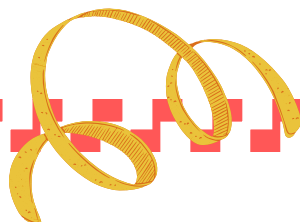
Ingrédients

- 100 g de biscuits sablés au citron
- 40 g de beurre
- 350 g de ricotta
- 350 g de fromage frais type St Moret
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- le zeste finement râpé d'un citron et la moitié de son jus
- 150 g de "lemon curd" : crème au citron en pot (spécialité anglaise)
- le zeste d'un citron en longs filaments (pour la décoration)



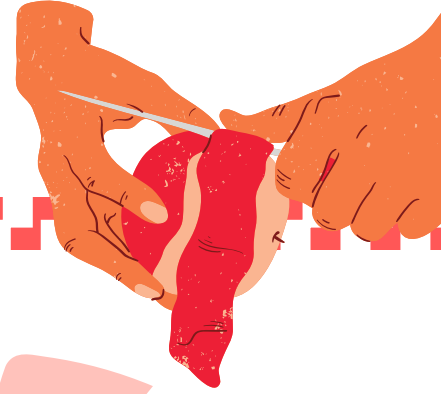
Recette

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
- Écraser les biscuits, ajouter le beurre fondu, répartir le mélange dans le fond du moule et tasser
- Mettre au four pour 10 à 15 minutes
- Baisser la température du four à 140°C (thermostat 4)
- Battre ensemble les fromages pendant 30 secondes pour bien les lisser
- Ajouter le sucre puis les œufs, un par un, toujours en battant, puis les zestes et le jus, en battant juste assez pour incorporer tous les ingrédients
- Ajouter la moitié du lemon curd, sans le mélanger complètement
- Verser dans le moule et enfourner pour 1h environ : la crème doit être juste prise sur les pourtours, encore un peu tremblotante au centre du gâteau. Laisser dans le four, porte entrouverte, encore une heure
- Laisser refroidir complètement hors du four avant de démouler. Étaler le reste de lemon curd à la surface et laisser reposer au frais
- Décorer de zestes de citron





Tarte aux pommes



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 4 pommes
- 40 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Végétarien



Recette

- Préchauffer le four th.7 (210°C)
- Peler les pommes et les couper en quartiers fins
- Disposer la pâte brisée dans un moule à tarte en mettant du papier sulfurisé. Piquer le fond de la tarte. Déposer les quartiers de pommes sur le fond de tarte puis saupoudrer le tout de sucre
- Couper le beurre en petits morceaux et le disperser sur la tarte aux pommes
- Enfourner la tarte aux pommes et la cuire pendant 20 à 25 minutes en surveillant de temps en temps
- Une fois que la tarte aux pommes est cuite, la sortir du four et la servir chaude ou froide accompagnée d'une boule de glace à la vanille, d'une cuillère de crème fraîche ou d'un peu de crème fouettée



Astuce

Vous pouvez rendre cette tarte encore plus gourmande et apporter une texture supplémentaire en tapissant votre fond de tarte avec de la compote de pommes avant d'y déposer les quartiers de pommes.

Si vous avez le temps, réalisez une compote de pommes maison !



Gâteau aux carottes et aux noisettes



Ingrédients

Végétarien

- 3 œufs
- 75 g de sucre
- 200 g de carottes environ (pour en avoir 125 g râpées)
- 125 g de noisettes décortiquées et râpées
- 50 g de farine
- Zeste d'un citron non traité



Astuce

Quand on bat en neige les blancs d'œufs afin qu'ils soient bien fermes, il faut le faire progressivement et doucement pour ne pas "casser" les blancs... Sinon tout "tombe" et le gâteau ne gonfle pas !

Recette

- Beurrer et fariner un moule à manqué rond (25 cm) ou carré (18x18)
- Râper grossièrement les noisettes
- Râper les carottes
- Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes
- Mettre les blancs dans un saladier avec une pincée de sel
- Mettre les jaunes dans une terrine, ajouter le sucre et bien travailler le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse et mousse
- Ajouter les carottes, les noisettes et la farine. Bien mélanger
- Battre les blancs en neige ferme
- Les ajouter délicatement à la préparation

A essayer

- Remplacer la farine par de la farine d'épeautre et le sucre par du sucre de canne roux
- Décorer avec des amandes effilées



Verser la pâte dans le moule et faire cuire à four moyen, 30 ou 45 minutes (thermostat 5)

Démouler 5 minutes après avoir sorti le plat du four

Servir froid





Croquant au chocolat praliné



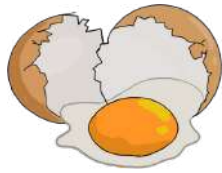
Végétarien

Quatre étapes

1. La génoise au chocolat
2. Le croustillant au chocolat praliné
3. La mousse au chocolat
4. Le montage

1. La génoise

- 240 g de sucre + 2 cuillères à soupe de sucre
- 15 g de beurre
- 60 g de farine
- 6 œufs
- 60 g de fécule (maïzena)
- 30 g de cacao en poudre



- Préchauffer le four à 170°C
- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre
- Battre les blancs d'œufs en neige
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la préparation
- Verser dans un moule préalablement beurré et fariné
- Cuire 25 minutes à 170°C

2. Le croustillant

- 240 g de crêpes dentelles
- 300 g de pâte à praliné
- 120 g de chocolat

- Faire fondre le chocolat et la pâte à praliné
- Ajouter les crêpes dentelles écrasées en miettes
- Bien mélanger le tout
- Verser la préparation entre deux papiers sulfurisés pour étaler finement
- Réserver au frais

Astuce

- Vous pouvez remplacer la pâte à praliné et le chocolat directement par des
- tablettes de chocolat praliné (500g)



Croquant au chocolat praliné



3. La mousse au chocolat

- 500 ml de crème liquide
30% de matière grasse
- 400 g de chocolat
- 6 feuilles de gélatine
- Mettre la gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide
- Faire fondre le chocolat
- Monter la crème liquide en chantilly
- Ajouter les feuilles de gélatines égouttées dans le chocolat fondu puis bien mélanger
- Ajouter énergiquement un quart de la chantilly dans le chocolat fondu
- Incorporer délicatement le reste de la chantilly dans l'appareil au chocolat



4. Le montage

Se munir d'une plaque, d'un cercle ou d'un emporte-pièce et tailler un disque dans votre croustillant chocolat praliné à la taille du cercle de façon à le placer dans le cercle plus tard

- Mettre la génoise dans le fond du cercle
- Mettre une couche de mousse au chocolat sur la génoise
- Sur cette couche de mousse, déposer le disque de croustillant chocolat praliné
- Verser toute la mousse au chocolat dans le cercle jusqu'en haut
- Réserver au frais

