



Mes desserts tout doux



Par Sybille Joubert





Sommaire

- 1 Cake surprise
- 2 Bûche aérienne aux fruits rouges et à la menthe
- 3 Cadeau tout praliné
- 4 Angel Christmas Cake
- 5 Gâteau carrément chocolat
- 6 Pain d'épices tout doux
- 7 Les Merveilleux
- 8 Sapin façon Roses des Sables
- 9 Gâteau en or rempli d'amour
- 10 Les Rainbow sablés
- 11 Roll au Nutella
- 12 Bûche au chocolat et spéculoos à tomber
- 13 Panna cotta vanillée à souhait



- 14 Rochers ultra-craquants choco-cacahuète
- 15 Royal des fêtes
- 16 Sandwichs sucrés de Noël
- 17 Gâteau damier blanc comme neige
- 18 Tendres tartelettes orange curd
- 19 Cake pops gold paradise
- 20 Kringle des lutins
- 21 Gâteau de Noël sans gluten
- 22 Bundt cake canon au citron et au pavot
- 23 Nougat glacé
- 24 Piñata Cake de Noël
- Bonus
- Et encore plus de magie avec Cuisine Actuelle



Les recettes secrètes de Sybille



Chères amies lectrices,

Les fêtes de Noël approchent à grands pas. En plus de notre mensuel et de notre hors-série, la rédaction a souhaité vous offrir un cadeau inédit, rien que pour vous. Pâtissière passionnée, je vous ai concocté un livre de recettes toutes douces pour Noël. Mon péché mignon, ce sont les plaisirs sucrés qui font toujours la joie des petits et grands gourmands.

Je voulais partager avec vous des recettes originales de gâteaux beaux, bons et surtout simples à faire !

Au travers de ce livre de recettes, je vais vous prouver qu'il ne faut pas forcément être un pâtissier chevronné ou avoir du matériel de professionnel pour bluffer vos proches à Noël.

Un zeste d'improvisation et une pincée d'imagination suffisent pour détourner des recettes classiques et en faire des recettes magiques !

J'espère que mes recettes vous plairont autant qu'il m'a plu de les réaliser pour vous.

Je vous souhaite à toutes d'heureuses fêtes de fin d'année.

Sybille Joubert



LA RECETTE
DU MONT SABLÉ



LA CHARLOTTE
AUX FRAISES DE NOËL





Cake surprise

Pour 10/12 personnes – Préparation : 45 min – Cuisson : 1 h 10 – Temps de congélation : 2 h

INGRÉDIENTS

La génoise

4 œufs
125 g de farine
125 g de sucre
1 pincée de sel
Colorant vert alimentaire
+ 1 peu de beurre

Le glaçage

200 g de chocolat noir
70 g de beurre
2 cuil. à soupe de crème fraîche

Le cake au chocolat

300 g de farine
50 g de cacao en poudre amer
250 g de sucre
1 cuil. à soupe de levure chimique
½ cuil. à café de bicarbonate de sodium
1 pincée de sel
100 g de beurre
250 ml de lait demi-écrémé
3 œufs
140 g de chocolat noir
2 cuil. à café de vanille liquide

PRÉPARATION

La génoise

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Fouettez le sucre et les œufs pendant 5 min. Incorporez la farine, le sel.
- Ajoutez la pointe d'un couteau de colorant vert et mélangez.
- Versez la pâte dans un moule carré (type moule à brownie) recouvert de papier sulfurisé beurré et enfournez 15 à 20 min. Laissez refroidir et démoulez.
- À l'aide d'un emporte-pièce, découpez des sapins, filmez-les et placez-les au congélateur 2 h minimum.

Le cake au chocolat

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Faites fondre le chocolat au micro-ondes 2 fois 30 secondes en mélangeant bien entre chaque cuisson.
- Dans un saladier, rassemblez la farine, le cacao, la levure, le bicarbonate et le sel.
- Faites fondre le beurre au micro-ondes.
- Dans un autre saladier, mélangez le sucre, le beurre fondu, le lait, les œufs. Ajoutez la vanille et le chocolat fondu, puis le mélange farine-cacao.
- Beurrez le moule à cake. Versez la pâte sur 1 cm d'épaisseur et déposez les sapins congelés en les serrant bien. Recouvrez avec le reste de la pâte et enfournez 45 min. La pointe du couteau doit ressortir sèche. Démoulez et réservez sur un plat de service.

Le glaçage

- Faites fondre le chocolat et le beurre, mélangez pour obtenir une texture bien lisse.
- Hors du feu, ajoutez la crème fraîche épaisse et mélangez.
- Étalez le glaçage sur le gâteau et réservez au frais 5 min avant de déguster.

Bûche aérienne aux fruits rouges et à la menthe

Pour 10/12 personnes - Préparation : 1 h - Cuisson : 30 min - À préparer la veille

INGRÉDIENTS

La génoise

5 œufs
150 g de sucre
125 g de farine
Colorant rose
Vanille en poudre

La mousse de fruits

25 cl de crème liquide
2 cuil. à soupe de confiture de framboises
2 cuil. à soupe de confiture de mûres
2 feuilles de gélatine
125 g de framboises

La ganache

100 g de crème liquide
200 g de chocolat blanc
4 brins de menthe
Le zeste d'1 citron vert ½

Le croustillant

300 g de biscuits type « Roudor »
75 g de beurre
2 poignées de pistaches non salées

Le décor

50 cl de crème liquide
100 g de chocolat blanc
Quelques framboises
Quelques feuilles de menthe

PRÉPARATION

La génoise : préchauffez le four à 180 °C. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine et la vanille. Montez les blancs en neige bien fermes. Au batteur à vitesse lente, incorporez la première préparation. Ajoutez la pointe d'un couteau de colorant rose. Sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, étalez la pâte sur 1,5 cm d'épaisseur. Enfouissez 15 min. À la sortie du four, retournez la génoise sur une grille et ôtez le papier cuisson. Disposez-la dans la gouttière (moule à bûche) et enlevez le surplus à l'aide d'un couteau. Réservez.

La mousse : faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer les confitures à feu doux puis, hors du feu, ajoutez la gélatine essorée. Mélangez et laissez refroidir. Montez la crème en chantilly et incorporez les confitures délicatement avec une maryse. Déposez la mousse sur la génoise, recouvrez de framboises et réservez au frais.

La ganache : laissez infuser la menthe 15 min dans la crème à feu très doux. Cassez le chocolat dans un bol et ajoutez les zestes de citron vert. Mixez la menthe et la crème, puis faites chauffer jusqu'à ébullition et versez en 3 fois sur le chocolat. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation bien lisse. Laissez tiédir. Dans la gouttière, recouvrez les framboises de ganache et réservez au frais.

Le croustillant : broyez finement les sablés avec les pistaches. Mélangez-les avec le beurre fondu. Étalez la pâte sur du papier sulfurisé aux dimensions de la bûche (sur 2 cm d'épaisseur). Placez 1 h au frais. Déposez le biscuit sur la ganache et réservez la bûche une nuit au frigo.

Le montage : cassez le chocolat blanc dans un bol et faites chauffer la crème jusqu'à ébullition. Versez-la sur le chocolat et remuez jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse. Démoulez la bûche, versez la ganache de manière irrégulière et décorez avec des framboises et feuilles de menthe.





♥♥🎀 *Cadeau tout praliné* 🎀♥♥

Pour 10/12 personnes - Préparation : 55 min - Cuisson : 30 min - À préparer la veille

INGRÉDIENTS

Le gâteau

3 œufs
200 g de farine
150 g de sucre de canne
125 g de beurre mou
½ sachet de levure chimique
150 g de pâte de praliné
120 g de beurre mou

La ganache

360 g de Pralinoise
300 g de crème fleurette

La décoration

3 pains de pâte à sucre blanche
Poudre d'or alimentaire

PRÉPARATION

La ganache

- Cassez la Pralinoise en morceaux dans un saladier et faites chauffer la crème jusqu'à ébullition.
- Versez en 3 fois sur la Pralinoise et mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.
- Réservez au frigo une nuit.

Le noeud du paquet cadeau

- Coupez 8 bandes de pâte à sucre de 3 cm x 10 cm, passez-les dans la poudre d'or.
- Repliez chaque bande sur elle-même en formant une boucle. Ne collez que les extrémités avec un peu d'eau et basculez les boucles sur la tranche pour les laisser sécher.

Le gâteau

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Mélangez le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez les œufs un à un.
- Ajoutez la pâte de praliné avec le fouet électrique puis la farine et la levure avec une cuillère en bois.
- Déposez une feuille de papier cuisson beurrée sur la plaque du four et versez la pâte dans un cadre amovible de 12 x 24 cm. Enfourez 25 min.

Le montage

- Montez la ganache pralinée en chantilly, à l'aide d'un fouet électrique et réservez au frigo.
- Divisez le gâteau en 2 puis coupez chaque partie en 2 dans l'épaisseur afin d'obtenir 4 carrés de 12 cm de côté.
- Déposez un premier carré sur un plat de service et montez le gâteau en alternant ganache et carrés.
- Recouvrez ensuite la totalité du gâteau de ganache, lissez bien et placez au frais.
- Étalez la pâte à sucre sur un plan de travail recouvert de sucre glace. Enroulez la pâte sur le rouleau à pâtisserie et déroulez-la sur le gâteau. Lissez le dessus et deux côtés opposés avec la paume de la main. Et enveloppez le gâteau comme un paquet cadeau. Aidez-vous d'une paire de ciseaux pour rabattre les côtés et retirez le surplus de pâte.
- Découpez 4 bandes dans les chutes pour constituer le ruban. Et utilisez-les pour décorer le gâteau en les collant avec un peu d'eau. Terminez en composant le noeud à l'aide des boucles dorées.

Angel Christmas Cake

Pour 10/12 personnes – Préparation : 20 min – Cuisson : 5 min

INGRÉDIENTS

100 g de farine
200 g de sucre semoule
9 blancs d'œufs
1 pincée de sel
1 cuil. à soupe de crème de tartre
1 cuil. à soupe d'extrait de vanille
Colorant rose alimentaire
Sucre glace

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 170° C.
- Mélangez les blancs d'œufs avec la crème de tartre et le sel.
- Au robot, montez les blancs en neige et ajoutez le sucre, petit à petit puis l'extrait de vanille puis une pointe de couteau de colorant.
- À l'aide d'une maryse, incorporez la farine délicatement.
- Versez la pâte dans le moule à angel cake (non graissé), enfournez 40-45 min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau, la pointe doit ressortir sèche. A la sortie du four, retournez le moule sur une plaque et laissez refroidir 1 h.
- Passez la pointe d'un couteau entre les parois du moule et le gâteau.
- Démoulez sur un plat de service. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.





Gâteau carrément chocolat

Pour 8/10 personnes - Préparation : 40 min - Cuisson : 35 min - Réfrigération : 1 h

INGRÉDIENTS

Le gâteau

200 g de chocolat noir
4 œufs
150 g de beurre + 20 g pour les moules
125 g de poudre d'amande
150 g de sucre
2 cuil. à soupe de farine
1 sachet de levure chimique

La ganache

360 g de chocolat au lait
300 g de crème fraîche liquide

Le glaçage

200 g de chocolat noir
75 g de beurre
2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse

PRÉPARATION

La ganache

- Cassez le chocolat dans un bol et faites chauffer la crème jusqu'à ébullition, puis versez-la en 3 fois sur le chocolat.
- Mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et réservez au frais toute une nuit.

Le gâteau au chocolat

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Cassez le chocolat et faites fondre avec le beurre au micro-ondes.
- Battez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, puis ajoutez le chocolat tiédi, la poudre d'amande, la farine et la levure.
- Montez les blancs en neige fermes et ajoutez délicatement la préparation au chocolat. Mélangez bien.
- Versez la préparation dans trois moules beurrés de 16 cm de diamètre. Enfournez 30 min. Laissez tiédir 5 min avant de démouler et réservez.

Le montage

- Au batteur, montez la ganache en chantilly et réservez au frais.
- Égalisez le dessus des gâteaux afin qu'ils soient bien plats.
- Déposez le premier gâteau sur une grille et garnissez-le de ganache montée.
- Déposez le deuxième sur le premier et répétez l'opération avec le dernier gâteau.
- Recouvrez du reste de ganache la totalité du gâteau et réservez 1 h au frais.
- Faites fondre le chocolat noir, incorporez le beurre et la crème fraîche et décorez le gâteau. Glissez au frais jusqu'au moment de servir.

✿ Pain d'épices tout doux ✿

Pour 4 personnes – Préparation : 10 min – Cuisson : 55 min

..... INGRÉDIENTS

150 g de farine
150 g de miel
70 g de beurre + un peu pour les moules
2 cuil. à café d'épices à pain d'épices
7 g de bicarbonate de soude
70 g de lait entier
60 g de sucre cassonade
1 pincée de sel

..... PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 160 °C (th. 5-6).
- Dans une casserole, portez le lait à ébullition.
- Versez-le dans un bol sur le miel et mélangez jusqu'à obtenir un mélange très lisse.
- Ajoutez le beurre à température ambiante et coupé en petits morceaux.
- Incorporez la farine, le bicarbonate, le sel et les épices, puis le sucre cassonade.
- Beurrez des mini moules à cake et enfournez 45 minutes en surveillant.
- Laissez refroidir, démoulez et dégustez. Conservez à température ambiante.



DÉCOUVREZ LA RECETTE EN VIDÉO !





🎀 Les Merveilleux 🎀

Pour 2 personnes – Préparation : 35 min – Cuisson : 1 h

INGRÉDIENTS

La meringue

2 blancs d'œufs
125 g de sucre

170 g de chocolat au lait qu'il faudra râper

La chantilly

15 cl de crème fleurette bien froide
100 g de mascarpone
80 g de sucre glace + 20 g pour la décoration

PRÉPARATION

La meringue

- préchauffez le four à 100° C (th. 3/4). Montez les blancs en neige fermes en incorporant le sucre petit à petit.
- Déposez à la poche à douille sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé 2 disques de 10 cm de diamètre, 2 disques de 7 cm de diamètre, 2 disques de 4 cm de diamètre et 2 petites meringues pour faire les chapeaux.
- Enfournez pour 1 h et laissez refroidir dans le four entrouvert.

La chantilly

Versez la crème dans un bol et placez-la au congélateur 15 min. Utilisez un fouet électrique pour la monter en chantilly avec le mascarpone jusqu'à obtenir une consistance ferme. Incorporez le sucre glace et mélangez avec une maryse.

Râpez le chocolat au-dessus d'un plat creux. Dressez le gâteau en garnissant de chantilly le plus grand disque de meringue, saupoudrez de copeaux de chocolat, déposez le deuxième disque de meringue, garnissez de chantilly, de copeaux de chocolat, etc. Terminez le montage par la petite meringue. Saupoudrez de sucre glace avant de servir.

★
IDÉE DE MENU DE NOËL :

★

✿ Sapin façon Roses des Sables ✿

Pour 6 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 2 min

INGRÉDIENTS

460 g de chocolat au lait
150 g de céréales type Corn Flakes

PRÉPARATION

- Placez 400 g de chocolat dans un grand bol et faites-le fondre au micro-ondes par tranche de 30 secondes. Remuez à chaque fois.
- Ajoutez les céréales et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse pour les enrober de chocolat.
- Faites 11 disques en commençant par un disque d'une douzaine de centimètres et en réduisant la taille à chaque fois. Réservez au frais le temps que le chocolat durcisse.
- Pour le montage, chauffez au micro-ondes le chocolat restant et collez les roses avec pour constituer le sapin.
- Laissez figer et saupoudrez de sucre glace.





🎁 Gâteau en or rempli d'amour 🎁

Pour 8/10 personnes - Préparation : 40 min - Cuisson : 35 min

INGRÉDIENTS

Le gâteau

120 g de beurre fondu
105 g de sucre
3 œufs
230 g de crème de marrons
80 g de farine de blé
60 g de farine de châtaigne
½ sachet de levure chimique

La ganache

500 g de chocolat noir
30 cl de crème liquide
85 g de crème de marrons + 3 cuil. à soupe

Le décor

125 g d'amandes effilées
Poudre d'or alimentaire

PRÉPARATION

La ganache

- Cassez le 500 g de chocolat dans un bol et chauffez jusqu'à ébullition 30 cl de crème liquide.
- Versez en 3 fois la crème sur le chocolat, mélangez, incorporez la crème de marrons et réservez à température ambiante.

Le gâteau

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6)
- Mélangez le beurre fondu avec le sucre et les œufs.
- Ajoutez la crème de marron, mélangez bien puis ajoutez les farines et la levure chimique.
- Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez dans 2 moules ronds de 18 cm de diamètre beurrés et enfournez 30 min.
- Attendez 5 min avant de démouler sur une grille.

Le montage

- Coupez les gâteaux en deux dans l'épaisseur et placez le premier disque sur un plat de service.
- Étalez une fine couche de crème de marrons puis la ganache. Recouvrez du deuxième disque et recommencez l'opération pour le troisième, terminez par le quatrième disque et recouvrez la totalité du gâteau de ganache.
- Dans un bol, mélangez les amandes effilées avec un peu de poudre d'or alimentaire et disposez sur le gâteau.



MA DÉCLARATION D'AMOUR AU PÈRE NOËL :



🍪 · Les Rainbow sablés · 🍪

Pour 6 personnes - Préparation : 50 min - Cuisson : 10 min - Réfrigération : 1 h

INGRÉDIENTS

La pâte arc-en-ciel

320 g de farine
120 g de poudre d'amande
120 g de sucre glace
300 g de beurre
2 œufs
1 cuil. à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel
Colorants : violet, bleu, vert,
orange, rose, jaune

La pâte blanche

160 g de farine
60 g de poudre d'amande
60 g de sucre glace
150 g de beurre
1 œuf
½ cuil. à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel

PRÉPARATION

La pâte arc-en-ciel

- Dans un bol, mélangez la farine, le sucre glace, la poudre d'amande et le sel. Incorporez le beurre mou en parcelle, puis les 2 œufs. Mélangez et divisez en six portions.
- Teintez chaque morceau avec des couleurs différentes.
- Etalez chaque pâte sur environ 6 mm d'épaisseur en leur donnant la forme d'un rectangle. Superposez les rectangles dans l'ordre suivant : violet, bleu, vert, orange, rose, jaune. La superposition des pâtes doit être de la même hauteur que votre emporte-pièce sapin. Appuyez légèrement pour coller les pâtes entre elles. Egalisez les bords et placez le tout au frais dans du film alimentaire.

La pâte blanche

- Préparez la pâte blanche comme la première. Réservez-la au frais dans un film alimentaire.
- Sur le plan de travail, posez la pâte arc-en-ciel devant vous et coupez-y des bandes de la même épaisseur de votre emporte-pièce.
- Couchez les bandes sur la tranche de façon à voir toutes les couleurs. Découpez vos sapins à l'aide d'un emporte-pièce.

Les sablés

- Superposez les sablés les uns sur les autres et disposez la pâte sablée nature tout autour des sapins. Pour vous aider, vous pouvez faire des longs boudins de pâte que vous disposez au fur et à mesure autour des sapins. L'idée étant d'obtenir un cylindre le plus réussi possible. Réservez au frais 1 h dans du film alimentaire. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Coupez les extrémités du boudin et faites des tranches de 5 mm d'épaisseur, déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Enfournez 8 à 10 min.





🎅 Roll au Nutella 🎅

Pour 6 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 10 min

INGRÉDIENTS

5 œufs
150 g de sucre
125 g de farine
Extrait de vanille
1 pot de Nutella

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).
- Séparez les blancs d'œuf des jaunes.
- Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment, ajoutez l'extrait de vanille puis incorporez la farine tamisée.
- Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et les incorporer à la préparation œufs-sucre-farine.
- Versez la pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et enfournez 8-10 min.
- À la sortie du four, roulez-la dans un torchon humide. Laissez refroidir.
- Déroulez votre génoise et coupez-la en 3 rectangles égaux.
- Badigeonnez chaque rectangle de Nutella, roulez le premier sur lui-même. Posez-le à la base du second, roulez l'ensemble. Répétez l'opération pour le troisième rectangle.
- Déposez le roll dans le sens de la hauteur sur un plat de service et recouvrez-le de Nutella.



LA PLAYLIST DE NOEL



Bûche au chocolat et spéculoos à tomber

Pour 10/12 personnes – Préparation : 15 min – Cuisson : 5 min – Réfrigération : 4 h

INGRÉDIENTS

300 g de beurre
600 g de chocolat noir
2 oeufs
10 g de sucre glace
200 g de spéculoos
Cacao amer

PRÉPARATION

- Fouettez le sucre glace et les oeufs.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre en parcelle jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.
- Hors du feu, ajoutez le mélange sucre-oeufs à la ganache.
- Concassez les spéculoos et ajoutez-les à la préparation, mélangez.
- Versez dans un moule à cake tapissé de papier cuisson. Réservez au frais pendant au minimum 4 h.
- Démoulez la bûche sur un plat de service. Saupoudrez de cacao amer.

DÉCOUVREZ LA RECETTE EN VIDÉO !





Panna cotta vanillée à souhait

Pour 4 personnes – Préparation : 15 min – Cuisson : 5 min – Réfrigération : 4 à 6 h

INGRÉDIENTS

50 cl de crème fraîche liquide
75 g de sucre
1 gousse de vanille
2 feuilles de gélatine

PRÉPARATION

- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pour les ramollir.
- Fendez la gousse de vanille en deux dans la longueur, récupérez les graines avec la pointe d'un couteau
- Dans une casserole, déposez les graines et la gousse avec la crème et le sucre, mélangez et portez à petite ébullition.
- Enlevez la gousse de vanille et incorporez, hors du feu, la gélatine essorée.
- Versez le mélange dans des verres à cocktail. Réservez au réfrigérateur 4 à 6 h.

 DÉCOUVRE LA RECETTE EN VIDÉO ! 

Rochers ultra-craquants choco-cacahuète

Pour 8/10 personnes – Préparation : 20 min – Cuisson : 10 min – Congélation : 20 min

INGRÉDIENTS

Les rochers

200 g de chocolat au lait
12 cl de crème liquide
50 g de beurre de cacahuète
50 g de pralin
50 g de pralin

L'enrobage

200 g de chocolat au lait
50 g de pralin

PRÉPARATION

Les rochers

- Dans un bol, cassez le chocolat au lait en morceaux.
- Portez la crème liquide à ébullition et versez-la en 3 fois sur le chocolat. Mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.
- Ajoutez le beurre de cacahuète, mélangez, puis incorporez le pralin. Réservez au frais au minimum 4 h.
- À l'aide d'une petite cuillère, façonnez des petites boules et déposez-les sur une assiette recouverte de papier sulfurisé. Placez-les 20 minutes au congélateur.

L'enrobage

- Faites fondre 200 g de chocolat au lait
- Ajoutez 50 g de pralin et mélangez.
- Déposez les rochers sur une grille et recouvrez les avec une petites cuillère du nappage chocolat pralin.
- Réservez au frais quelques minutes et dégustez.

• DÉCOUVREZ LA RECETTE EN VIDÉO !





❄️ *Royal des fêtes* ❄️

Pour 8 personnes - Préparation : 1 h - Cuisson : 40 min - À préparer la veille

INGRÉDIENTS

La dacquoise

3 blancs d'œuf
70 g de sucre en poudre
80 g de sucre glace
80 g de poudre d'amande
20 g de farine

Le croustillant

200 g de Pralinoise
80 g de crêpes dentelles

La mousse au chocolat

200 g de chocolat noir à 58 % de cacao minimum
40 cl de crème liquide très froide
2 feuilles de gélatine

PRÉPARATION

La dacquoise

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Montez les blancs d'œuf en neige, puis serrez-les en leur incorporant le sucre en poudre. Mélangez ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine, incorporez-les délicatement aux blancs d'œuf avec une maryse.
- Versez la pâte dans un emporte-pièce étoile (sur 2 cm d'épaisseur) sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Enfouez 20 min. Laissez refroidir avant de décoller du papier sulfurisé.

Le croustillant

- Faites fondre la Pralinoise au bain-marie ou au four à micro-ondes, mélangez pour lisser.
- Émiettez les crêpes dentelles, puis incorporez-les. Versez sur la dacquoise et laissez refroidir.

La mousse au chocolat

- Pour la mousse au chocolat, faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.
- Concassez grossièrement le chocolat, puis faites-le fondre avec 15 cl de crème liquide, au bain-marie ou au four à micro-ondes. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée, puis laissez tiédir.
- Montez le reste de la crème liquide en chantilly, puis incorporez-la délicatement à la ganache, en plusieurs fois. Versez sur le gâteau, lissez. Placez au frais au moins 6 h.
- Démoulez et saupoudrez de cacao non sucré avant de servir. Décorez avec un chocolat en forme d'étoile.



Sandwichs sucrés de Noël

Pour 8 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 24 min – À préparer la veille

INGRÉDIENTS

La ganache chocolat au lait

200 g de chocolat au lait
120 g de crème liquide

La ganache chocolat blanc

200 g de chocolat blanc
120 g de crème liquide

La génoise

5 oeufs
150 g de sucre en poudre
125 g de farine
Colorants rouge et vert

PRÉPARATION

La ganache chocolat au lait

- Coupez votre chocolat en morceaux dans un grand bol.
- Faites chauffer la crème à ébullition et versez-la en trois fois sur le chocolat. Plus tard, mélangez-la jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Réservez au frigo.
- Faites la même chose avec le chocolat blanc.

La génoise

- Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'à blanchiment.
- Ajoutez la farine tamisée et mélangez.
- Préchauffez votre four à 180 °C (th. 6).
- Montez les blancs en neige et incorporez au mélange jaunes-d'œuf-sucre.
- Divisez votre pâte en deux parties égales et versez le colorant vert dans l'une et le rouge dans l'autre. Mélangez bien.
- Déposez votre cadre sur la plaque de cuisson couverte avec du papier sulfurisé.
- Versez votre première pâte pour une durée de cuisson de 12 minutes, versez ensuite votre seconde pâte pour 12 minutes de plus. Laissez refroidir.
- Coupez votre génoise verte en deux et tartinez en une moitié de ganache au chocolat au lait. Recouvrez avec l'autre moitié. Faites la même opération avec la génoise rouge et la ganache au chocolat blanc.
- Taillez des triangles et servez un club sandwich de chaque couleur.

NOTES :





❁ Gâteau damier blanc ❁ comme neige

Pour 8/10 personnes - Préparation : 55 min - Cuisson : 30 min - Réfrigération : 2 h

INGRÉDIENTS

250 ml d'huile de tournesol
250 g de sucre en poudre
100 ml de lait
4 œufs
1 cuil. à café d'extrait de vanille

300 g de farine
1 sachet de levure chimique
25 g de cacao en poudre non sucré
750 g de mascarpone
5 cuil. à soupe de sucre glace

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 °C (th.6).
- Dans un grand saladier, mélangez l'huile, le sucre, le lait et les œufs. Divisez la préparation en 2.
- Dans la première préparation, ajoutez 175 g de farine avec la moitié de levure chimique et l'extrait de vanille. Mélangez bien.
- Dans la seconde, ajoutez les 125 g de farine, le reste de levure chimique et le cacao. Mélangez.
- Versez les préparations dans deux moules ronds différents. Enfourez 30 min (la pointe du couteau doit ressortir sèche). Démoulez et réservez.
- Coupez les gâteaux en 2 dans l'épaisseur. Evidez les 4 disques obtenus à l'aide du plus grand des emporte-pièces.
- À l'aide de l'emporte-pièce le plus petit, évidez ensuite la partie prélevée de chacun des disques. Vous obtenez un grand cercle creux, un moyen cercle creux et un petit cercle plein pour chaque disque de gâteau.
- Mélangez le mascarpone avec le sucre glace puis commencez le montage.
- Sur un plat de service, déposez le grand cercle au chocolat, puis à l'intérieur, disposez le cercle moyen à la vanille et à l'intérieur de celui-ci le petit cercle plein au chocolat. Recouvrez de mascarpone.
- Montez votre gâteau en intervertissant la disposition des cercles et couvrez chaque étage de mascarpone. Tartinez tout le gâteau de mascarpone. Couvrez et réservez au frais minimum 2 h.

MA NOTE POUR CETTE RECETTE :

(A colorier)





Tendres tartelettes orange curd



Pour 4 personnes – Préparation : 55 min – Cuisson : 45 min – Réfrigération : 3 h

INGRÉDIENTS

La pâte sablée

240 g de farine
150 g de beurre + un peu pour les moules
90 g de sucre
30 g de poudre d'amande
1 sachet de sucre vanillé
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel

La meringue

3 blancs d'œufs
120 g de sucre
50 ml d'eau

L'orange curd

6 jaunes d'œuf
150 g de sucre
Le zeste d'une orange
60 g de jus d'orange pressée + 15 ml de jus
d'orange sans pulpe
35 ml de jus de citron
150 g de beurre froid
1 pincée de sel

PRÉPARATION

La pâte sablée

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mélangez la farine, la poudre d'amande, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez le beurre coupé en parcelle et mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse. Incorporez le jaune d'œuf et pétrissez avec le bout des doigts, pour obtenir une pâte non collante. Formez une boule. Enveloppez dans du film alimentaire et réservez 1 h au frais.
- Étalez la pâte au rouleau, foncez les moules préalablement beurrés. Piquez les fonds de tarte avec une fourchette. Placez un morceau de papier sulfurisé sur la pâte et versez des billes de cuisson. Enfouez 20 min puis poursuivez la cuisson 5 min sans les billes et le papier sulfurisé. Laissez refroidir, démoulez et réservez à température ambiante.

L'orange curd

- Fouettez les jaunes d'œuf, le sucre, le zeste d'orange et les jus dans une casserole. Faites cuire à feu moyen en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange épaississe. Lorsque le mélange arrive à ébullition, poursuivez la cuisson 2 min en remuant.
- Retirez la casserole du feu et incorporez le sel et le beurre coupé en parcelle petit à petit. Mélangez jusqu'à ce que la consistance devienne lisse. Passez au chinois pour ôter les zestes. Versez l'orange curd sur les fonds de tarte et réservez au frais 3 h minimum.

La meringue

- Chauffez le sucre et l'eau. Lorsque le sirop atteint 110 °C, commencez à monter les blancs en neige au robot. Stoppez la cuisson à 120 °C et versez le sirop en mince filet sur les blancs en neige à vitesse minimum, puis continuez à fouetter à vitesse max jusqu'à total refroidissement.
- Recouvrez les tartelettes de meringue (avec une maryse ou à la poche à douille) et caramélisez à l'aide d'un chalumeau.





🌿🦌 *Cake pops gold paradise* 🦌🌿

Pour une vingtaine de cake pops – Préparation : 15 min – Cuisson : 5 min – Congélation : 15 min

..... INGRÉDIENTS

200 g de lait concentré sucré
125 g de noix de coco râpée
180 g de chocolat au lait + 4 carrés
Poudre et paillettes d'or alimentaires

..... PRÉPARATION

- Mélangez le lait concentré sucré et la noix de coco râpée. Placez au frais 2 h et façonnez des boules de coco avec le creux de la main.
- Faites fondre les carrés de chocolat au micro-ondes, trempez-y la pointe des bâtonnets et enfoncez-les dans les boules de coco. Placez au congélateur jusqu'à ce que le chocolat fige.
- Cassez le chocolat dans un bol et faites-le fondre au bain-marie. Trempez les boules de coco dans le chocolat pour bien les enrober.
- Laissez-les prendre à température ambiante, puis réservez au frais.
- Décorez de poudre et de paillettes d'or alimentaires.

MES IDÉES DE CADEAUX GOURMANDS



Kringle des lutins

Pour 6 personnes - Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min - Temps de repos : 2 h

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

120 g de lait
15 g de levure du boulanger
30 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
300 g de farine
1 oeuf
40 g de beurre
1 pincée de sel

La garniture

30 g de beurre
100 g de pépites de chocolat
1 poignée de cranberries
1 poignée de pistaches non salées
1 cuil. à soupe de miel

PRÉPARATION

La pâte

- Faites tiédir le lait, mélangez avec la levure et réservez 15 min.
- Dans un saladier, mélangez à la main la farine, les sucres et le beurre mou coupé en morceaux.
- Ajoutez l'oeuf et le lait avec la levure. Pétrissez pendant 5 min.
- Laissez reposer la pâte dans un saladier recouvert d'un torchon dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume (1h30 environ).
- Dégagez la pâte en appuyant avec la paume de la main. Laissez à nouveau reposer 30 min dans un saladier couvert. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Étalez la pâte en rectangle (40 cm x 20 cm).

La garniture

- Faites fondre le beurre, ajoutez le miel, badigeonnez la pâte. Parsemez de pépites de chocolat, cranberries et pistaches.
- Roulez le côté le plus long de la pâte sur lui-même afin d'obtenir un « boudin ». Puis coupez-le dans l'épaisseur. Entrelacez les deux morceaux ensemble pour en faire une tresse et formez une couronne. Déposez la brioche sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Enfournerez 25 min environ. Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.

MES VOEUX SECRETS POUR L'ANNÉE PROCHAÎNE :

- 1 _____
- 2 _____
- 3 _____
- 4 _____
- 5 _____





Gâteau de Noël sans gluten



Pour 4/6 personnes - Préparation : 25 min - Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau

125 g de beurre
200 g de chocolat noir à 70 %
125 g de poudre de noisette
125 g de sucre
6 œufs

Pour le glaçage

200 g de chocolat noir
2 cuil. à soupe de crème fraîche
75 g de beurre
Poudre d'or alimentaire

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Séparez les blancs des jaunes d'œuf.
- Faites fondre le beurre avec le chocolat à feu doux.
- Hors du feu, ajoutez le sucre, la poudre de noisette et les jaunes d'œufs un à un en mélangeant bien.
- Montez les blancs en neige bien fermes et incorporez la préparation au chocolat.
- Versez dans un moule beurré (16 cm de diamètre) et enfournez 30 à 35 min. Démoulez sur grille et réservez.
- Faites fondre le chocolat avec le beurre. Faites chauffer légèrement la crème fraîche, incorporez la crème au chocolat et étalez le glaçage sur le gâteau refroidi.
- Décorez à l'aide d'un pochoir et de poudre d'or alimentaire.



TO DO LIST AVANT NOËL :



Bundt cake canon au citron et au pavot

Pour 6/8 personnes – Préparation : 30 min – Cuisson : 40 min

INGRÉDIENTS

Le cake

200 g de beurre pommade + un peu pour le moule
200 g de sucre glace
200 g de farine
1 sachet de levure chimique
4 œufs
Le jus d'1 citron
Le zeste d'1 citron
1 cuil. à soupe de graines de pavot

Le glaçage

Du sucre glace
1 blanc d'œuf
1 filet de jus de citron

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6) en chaleur tournante.
- Mélangez le beurre pommade, le sucre glace, la farine tamisée et la levure chimique.
- Ajoutez les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque puis le jus de citron, les zestes et les graines de pavot.
- Versez la pâte dans le moule à bundt cake beurré et enfournez 35 à 40 min.
- Laissez refroidir 5 min avant de démouler sur une grille. Réservez.
- Pour le glaçage, fouettez le blanc d'œuf avec le sucre glace et le filet de jus de citron à la fourchette, jusqu'à l'obtention d'un glaçage épais. Réservez au frais 5 à 10 min.
- Recouvrez le bundt cake de glaçage, puis disposez-le sur un plat de service.
- Décorez avec des sapins en pâte à sucre piqués sur des cure-dents.

UN PÈRE NOËL À COLORIER :





🌸 Nougat glacé 🌸

Pour 8 personnes - Préparation : 30 min - Cuisson : 5 min - Congélation : 1 nuit

----- INGRÉDIENTS -----

3 blancs d'œufs
60 g de miel
30 cl de crème liquide très froide
100 g de sucre
400 g de coulis de fruits rouges
250 g de fruits secs (amande, pistache, cranberry)
3 cuil. à soupe d'eau
Pour le décor : meringues, fruits et du sucre glace

----- PRÉPARATION -----

- Hachez les fruits secs. Versez la crème liquide dans un saladier et placez au congélateur.
- Mettez le miel, le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau dans une casserole. Portez à ébullition et laissez cuire 5 min. Pendant ce temps, commencez à monter vos blancs en neige. Versez aussitôt ce sirop en filet sur les blancs tout en fouettant vigoureusement.
- Montez la crème liquide en chantilly. Incorporez-la dans la meringue en alternance avec les fruits hachés. Remplissez le moule amovible et réservez une nuit au congélateur.
- Démoulez le nougat glacé sur un plat de service, décorez de meringues et de fruits. Saupoudrez de sucre glace. Et proposez le coulis à part.

DEVINETTE À FAIRE : Saurez-vous citer les 13 desserts de Noël ?

- | | | | |
|----|-------|-------|-------|
| 1 | _____ | 7 | _____ |
| 2 | _____ | 8 | _____ |
| 3 | _____ | 9 | _____ |
| 4 | _____ | 10 | _____ |
| 5 | _____ | 11 | _____ |
| 6 | _____ | 12 | _____ |
| 13 | | _____ | |



Piñata Cake de Noël

Pour 6 personnes – Préparation : 45 min – Cuisson : 55 min

INGRÉDIENTS

Le gâteau

2 pots de Perle de lait
6 pots de farine
4 pots de sucre en poudre
1 pot d'huile de tournesol
2 pots de noix de coco râpée
2 sachets de sucre vanillé
2 sachets de levure chimique
6 œufs

Le glaçage

500 g de mascarpone
65 g de sucre glace
45 g de noix de coco râpée
1 boîte de bonbons (type Quality Street)

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dans un saladier, mélangez, les yaourts, la farine, la levure, les sucres, l'huile, la noix de coco râpée et les œufs.
- Versez la préparation dans les moules sphériques beurrés et enfournez 55 min. Vérifiez la cuisson du gâteau en plantant la pointe du couteau qui doit ressortir sèche. Démoulez les gâteaux sur une grille et laissez refroidir.
- Préparez le glaçage en mélangeant le mascarpone avec le sucre glace et la noix de coco râpée.
- Coupez les moitiés de sphères en deux et évidez la partie la plus large. Déposez sur un plat de service un premier disque plein, arrondi vers le bas. Garnissez-le de préparation au mascarpone. Déposez par dessus un disque évidé. Recouvrez-le de préparation au mascarpone, déposez l'autre disque évidé, garnissez le trou de bonbons et tartinez le disque de préparation au mascarpone. Déposez le dernier disque afin de terminer la sphère.
- Recouvrez tout le gâteau du reste de mascarpone et réservez au frais 2 h minimum. Au moment de servir, saupoudrez de noix de coco râpée et de sucre glace.



DÉCOUVREZ LA RECETTE EN VIDÉO !

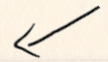


*Découvrez encore plus de recette
sur Cuisineactuelle.fr*

LES SABLÉS
MAGIQUES



LE MONT-BLANC




LA PAVLOVA



*La magie de Noël continue
sur Cuisineactuelle.fr*





*« Pour encore une tranquette du bundt cake
citron-pavot de Sybille, je marcherais sur
les mains, oui, oui ! »*


Sophie

*« La ganache du cadeau tout praliné est
une tuerie ! »*

Isabelle


*« Après 2 kilos et une addiction assumée aux rochers
choco-cacahuète, je peux le dire : ce carnet est un
hymne à ce si joli défaut qu'est la gourmandise.
Merci Sybille ! »*

Marilyne



*« Des desserts de fêtes bluffants, vraiment
faciles à réaliser à la maison : ça change de
la bûche toute faite. J'achète ! »*

Thierry



*« La ganache, c'est pas gras, c'est riche...
C'est pas pareil. »*

Nora

*« Après avoir consciencieusement goûté chacune des
réalisations de ce livret, je déclare qu'elles remportent
à l'unanimité le brevet ASTLFPT*.»*

** À Se Taper Les Fesses par Terre
Marion*

*« Dommage que décembre ne compte que
24 jours, on en aurait bien mangé plus ! »*

Camille

*« J'ai hâte que Noël arrive pour épater mes proches
avec la recette du cake surprise de Sybille. »*



Kaling