



DESSERTS

FONDANT AUX POMMES.....	2
PATE A CREPES	3
GATEAU AUX NOISETTES.....	4
KOUGELHOPF NOIX ET CHOCOLAT.....	5
FLAN PARISIEN	6
CAKE ALSACIEN	7
CAKE AUX NOIX	8
NAMANDIER SELON GAËTAN ROUSSEL	9
GATEAU AUX POMMES ET AUX NOIX	10
TARTE AUX AMANDES ET AU MIEL.....	11
COMPOTE D'ANANAS A LA VANILLE	12
COMPOTE DE RHUBARBE	13
SALADE DE FRUITS.....	14
TARTE AMANDINE AUX MIRABELLES	15
TARTELETTES A LA PATE D'AMANDE	16
SAMOUSSAS POMMES ET AMANDES	17
ANANAS EN PAPILOTES	18
MACARONE DU POITOU.....	19
STRUDEL	20
CAKE AU PRALIN	21
BEIGNETS AU FOUR	22
TARTELETTE AU SUCRE	23
CAKE A LA VANILLE	24
COMPOTE DE MIRABELLES	25
ROSES FEUILLETEES AUX POMMES	26
GALETTE DE POMMES A LA POELE.....	27
CAKE AUX POMMES.....	28
BATTU.....	29
COMPOTE POMME VANILLE	30
FLAMMEKUECHES	31
TOURMENT D'AMOUR	32
PAIN D'EPICES AUX AMANDES.....	33
MOELLEUX AUX POMMES	34
SUPREME	35
SOUPE D'ANANAS A LA VANILLE	37
SORBET A LA FRAMBOISE	38
TARTE TATIN DE MON ENFANCE	39



Fondant aux pommes

ingrédients

- 4 pommes (400 g)
- 100 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 280 g de farine
- 200 g de sucre
- 1 pincée de cannelle
- 250 g de lait
- 10 g de levure chimique



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Déposer les pommes épluchées et coupées en morceaux dans le bol. Mixer **10 sec / vit 6**.

Ajouter le beurre fondu, les œufs, la farine, le sucre, la cannelle, la levure et le lait. Mélanger **30 sec / vit 5**.

Verser la préparation dans un moule.

Enfourner 45 minutes.



Pâte à crêpes

ingrédients

- 100 g de beurre
- 500 g de farine
- 100 g de [sucre vanillé](#)
- 6 œufs
- 1 litre de lait
- Sel
- Rhum



recette

Mettre 50 g de beurre dans le bol. Faire fondre **2 mn / 70°C / vit 1**.

Ajouter 250 g de farine, 50 g de sucre, 3 œufs, 500 g de lait, 2 pincées de sel, 1 bouchon de rhum. Mélanger **20 sec / vit 6**.

Réserver dans un saladier et recommencer avec le reste des ingrédients.

Laisser reposer 30 minutes au frais.



Gâteau aux noisettes

ingrédients

- 125 g de noisettes
- 110 g de beurre
- 2 càs de miel
- 2 càs d'huile neutre
- 4 blancs d'œufs
- 130 g de [sucre vanillé](#)
- 4 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 60 g de farine
- 5 g de levure sèche



recette

Préchauffer le four à 150°C.

Mettre les noisettes (en les séparant) sur une plaque à pâtisserie. Enfourner 15 minutes.

Passer le four à 170°C.

Laisser refroidir avant de les prendre dans les mains une poignée de noisettes et les frotter les unes contre les autres pour enlever la pellicule. Recommencer pour toutes les noisettes (ce n'est pas gênant s'il en reste un peu).

Faire fondre le beurre dans une casserole puis ajouter le miel et l'huile. Réserver.

Mettre le fouet et les blancs d'œufs dans le bol 7 mn / 37°C / vit 3,5 (en augmentant progressivement la première minute). Ajouter 30 g de sucre vanillé au bout de 3 minutes. Réserver.

Mettre dans le bol les noisettes. Mixer 10 sec / vit 10. Réserver.

Mettre dans le bol les jaunes d'œufs, 100 g de sucre, les grains de la gousse de vanille et une pincée de sel. Mélanger 5 mn / vit 1.

Ajouter la poudre de noisette. Mélanger 30 sec / vit 1.

Ajouter le beurre. Mélanger 30 sec / vit 1.

Ajouter la farine et la levure tamisée. Mélanger 1 mn / vit 2.

Verser la préparation dans un cul de poule et ajouter délicatement avec une spatule les blancs en neige.

Verser la pâte dans un moule et enfourner 30 minutes.



Kougelhopf noix et chocolat

ingrédients

- 150 g de cerneaux de noix
- 100 g de chocolat noir de cuisine
- 150 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre
- 4 œufs
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50 g de rhum
- Sel



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les noix et le chocolat dans le bol. Mixer **15 sec / vit 5**. Recommencer une deuxième fois. Réserver.

Mettre le beurre et le sucre dans le bol. Mélanger **2 mn / vit 5**.

Programmer à nouveau 2 mn / vit 5 et ajouter les œufs un par un par l'orifice du gobelet.

Ajouter la farine et la levure. Mélanger **40 sec / vit 4**.

Ajouter le mélange noix-chocolat, le rhum, une pincée de sel. Mélanger **40 sec / vit 2**.

Verser la préparation dans un moule à kougelhopf beurré. Enfourné 45 minutes



Flan parisien

ingrédients

- de la pâte
 - 150 g de farine
 - 75 g de beurre
 - 2 càc de sucre
 - 50 g d'eau
 - 1 pincée de sel
- du flan
 - 3 œufs
 - 100 g de sucre
 - 50 g de [sucre vanillé](#)
 - 70 g de maïzena
 - 150 g de crème liquide
 - 600 g de lait entier



recette

- de la pâte

Mélanger tous les ingrédients dans le bol **1 mn / pétrin**.

Déposer la pâte sur une feuille de film plastique. Former une boule. L'emballer et la réserver au frais 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

- du flan

Mettre dans le bol les œufs, les sucre, la maïzena et la crème. Mélanger **15 sec / vit 6**.

Ajouter le lait. Cuire **12 mn / 90°C / vit 4**.

- du montage

Étaler la pâte. La déposer dans le fond d'un moule à charnière.

Verser la crème refroidie.

Enfourner 30 minutes.

Laisser le flan au moins 3 heures au frigo avant dégustation.



Cake Alsacien

ingrédients

- 280 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 250 g de beurre ramolli
- 130 g de sucre
- 120 g de [sucre vanillé](#)
- 4 œufs
- 100 g de lait



recette

Préchauffer le four à 200°C.

Mélanger dans un saladier la farine, la levure et le sel.

Déposer dans le bol le beurre ramolli coupé en morceaux. Programmer **1 mn / vit 3**.

Ajouter les sucres. Mélanger **30 sec / vit 3**.

Ajouter un œuf et 80 g du mélange de farine. Programmer **30 sec / vit 3**.

Ajouter un œuf et 80 g du mélange de farine. Programmer **30 sec / vit 3**.

Ajouter un œuf et 80 g du mélange de farine. Programmer **30 sec / vit 3**.

Ajouter le lait, un œuf et le reste du mélange de farine. Programmer **1 mn / vit 4**.

Verser la pâte dans un grand moule à cake (*j'en ai rempli 2*) et enfourner 45 minutes.

Une fois le cake démoulé, saupoudrer de sucre glace vanillé.



Cake aux noix

ingrédients

- 150 g de cerneaux de noix
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre de canne
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 40 g de farine
- 25 g de liqueur de rhum (Shrubb)



recette

Préchauffer le four à 210°C

Placer les noix dans le bol. Mixer **10 sec / vit 8**. Réserver.

Mettre dans le bol le beurre en petit morceaux. Programmer **1 mn 30 / vit 4** (vous obtiendrez ainsi du beurre pommade).

Ajouter le sucre et le sel. Programmer **2 mn / vit 5**.

Pendant que le robot tourne, incorporer les œufs 1 par 1, puis la farine et finir par le Shrubb.

Ajouter les noix. Mélanger **10 sec / vit 3**.

Verser la préparation dans un moule à cake.

Enfourner 30 minutes.

Recette parfaite pour moi. Elle fait appel à mes deux départements préférés : la Dordogne et ses noix ; la Guadeloupe et son Shrubb.



Namandier selon Gaëtan Roussel

ingrédients

- 100 g de beurre
- 210 g de sucre
- 200 g d'amandes
- 4 œufs
- 1 càs de rhum



recette

Préchauffer le four à 200°C

Faire fondre le beurre.

Placer le sucre dans le bol. Mixer 10 sec / vit 10. Réserver.

Placer les amandes dans le bol. Mixer 10 sec / vit 10.

Ajouter 200 g de sucre glace, le beurre fondu, les 4 œufs et le rhum.

Mélanger 20 sec / vit 3.

Verser dans un moule à manquer à charnières.

Enfourner 25 minutes

Saupoudrer de sucre glace

Durant le concert confinement de Louise Attaque, Gaëtan nous a partagé cette recette. Merci à lui, nous nous sommes régales les oreilles et les papilles.



Gâteau aux pommes et aux noix

ingrédients

- 220 g de noix
- 20 g de cassonade
- 150 g de beurre
- 6 œufs
- 180 g de sucre
- 50 g de [sucre vanillé](#)
- 210 g de farine
- ½ sachet de levure
- 2 càc de cannelle
- 1 pincée de sel
- 4 pommes



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre dans le bol les noix et la cassonade. Mixer **5 sec / vit 6**. Réserver.

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.

Mettre dans le bol les œufs, le sucre et le sucre vanillé. Programmer **1 mn / vit 4**.

Ajouter le beurre et les noix. Mélanger **1 mn 30 / vit 2**.

Ajouter la farine, la levure, la cannelle et le sel. Mélanger **1 mn / vit 2**.

Verser la pâte dans un saladier et ajouter les pommes coupées en lamelles. Mélanger.

Verser la pâte dans un moule à manquer et cuire 1 heure.



Tarte aux amandes et au miel

ingrédients

- pour la pâte sablée
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre
 - 50 g de sucre
 - 1 œuf
 - 1 pincée de sel
- pour la garniture
 - 200 g de miel
 - 200 g de crème liquide (de soja pour moi)
 - 125 g d'amandes émondées
 - 1 jaune d'œuf
 - Amandes effilées



recette

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre dans le bol le sucre. Programmer **10 sec / vit 10**. Ajouter les autres ingrédients de la pâte sablée. Programmer **20 sec / vit 4** puis **20 sec / sens inverse / vit 4**.

Étaler la pâte. Garnir un moule à tarte (j'ai utilisé des cercles individuels). Mettre du papier cuisson sur la pâte puis du riz (ou des haricots secs). Enfourner 15 minutes.

Mettre dans le bol propre les amandes émondées. Mixer **10 sec / vit 5**. Ajouter le reste des ingrédients de la préparation. Programmer **10 mn / 80°C / vit 2**.

Ajouter le jaune d'œuf. Mélanger **20 sec / vit 2**.

Après avoir enlever les légumes secs du fond de tarte, verser la préparation.

Enfourner 20 minutes à 180°C.



Compote d'ananas à la vanille

ingrédients

- 1 ananas
- 60 g de cassonade
- 1 gousse de vanille



recette

Mettre dans le bol l'ananas coupé en cubes. Ajouter la cassonade, les graines de vanille et la gousse.
Cuire **10 mn / 90°C / vit 1**.

Enlever la gousse et mixer **10 sec / vit 5**.

Passer la compote dans le panier pour récupérer le jus (à boire, c'est un délice !).



Compote de rhubarbe

ingrédients

- 600 g de rhubarbe
- 100 g de sucre
- 2 càs de miel
- 1 gousse de vanille



recette

Mettre dans une passoire la rhubarbe et le sucre. Laisser dégorger 30 minutes.

Mettre dans le bol la rhubarbe, le sucre, le miel et les graines de vanille.

Cuire **10 mn / 90°C / vit 1.**

Mixer **10 sec / vit 4.**



Salade de fruits

ingrédients

- 1 ananas
- 1 mangue
- Framboises
- 3 abricots
- Jus d'une orange
- Shrub



recette

Couper les fruits en morceaux. Les réserver dans un saladier. Verser dessus le jus d'orange et de Shrub. Réserver au frais.

Au moment de servir, couper l'ananas en deux. Prélever la chair. L'ajouter aux autres fruits.

Remplir les moitiés d'ananas.

*Pour faire une bonne salade de fruits, ne choisir que 3 ou 4 fruits différents, frais et mûrs.
Le Shrub est une liqueur antillaise à base d'écorces d'oranges et de rhum.*



Tarte amandine aux mirabelles

ingrédients

- Pâte feuilletée
- 500 g de mirabelles
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 10 g de [sucre vanillé](#)
- 1 càc d'arôme d'amandes amères
- 50 g de rhum
- 50 g de poudre d'amandes
- 120 g de crème liquide (*soja pour moi*)



recette

Préchauffer le four à 200°C.

Piquer le fond de tarte avec une fourchette.

Déposer dessus les moitiés de mirabelles pour recouvrir toute la pâte.

Mettre dans le bol les œufs et les sucres. Programmer **1 mn / vit 4**.

Ajouter l'arôme, le rhum, la poudre d'amandes et la crème. Mélanger **30 sec / vit 3**.

Verser cette préparation sur les mirabelles.

Enfourner 30 minutes.



Tartelettes à la pâte d'amande

ingrédients

- pour la pâte d'amande :
 - 125 g d'amandes entières émondées
 - 125 g de sucre blanc
 - 1 blanc d'œuf
 - Quelques gouttes d'amande amère
- pour les tartelettes
 - 70 g de beurre
 - 2 œufs
 - 150 g de porto



recette

Préchauffer le four à 230°C. Laisser chauffer à vide pendant 30 minutes puis éteignez-le.

- de la pâte d'amande

Mettre dans le bol les amandes. Mixer **10 sec / vit 9**. Réserver.

Mettre dans le bol le sucre. Mixer **15 sec / vit 9**.

Ajouter les amandes, le blanc d'œuf et l'amande amère. Mélanger **20 sec / vit 4**.

- des tartelettes

Ajouter dans le bol le beurre ramolli, les œufs et le porto. Mélanger **15 sec / vit 1**.

Débarrasser la préparation dans un récipient allant au four.

Mettre dans le four éteint pendant 30 minutes.

Préparer une plaque à pâtisserie avec une feuille de cuisson et des cercles à tartelettes beurrés

Mélanger avec une cuillère en bois la préparation. La verser dans les cercles.

Préchauffer le four à 230°C.

Enfourner la plaque 15 minutes.



Samoussas pommes et amandes

ingrédients

- 3 pommes
- 30 g de beurre
- 20 g de cassonade
- 10 g de [sucre vanillé](#)
- 30 g d'amandes en poudre
- 1 càc de cannelle
- 4 feuilles de bricks
- Amandes effilées



recette

Mettre dans le bol les pommes coupées en morceaux. Ajouter 20 g de beurre et les sucres. Cuire **15 mn / 100°C / vit 1 / sans couvercle**.

Ajouter la poudre d'amandes et la cannelle. Mélanger **15 sec / vit 1**.

Préchauffer le four à 200°C.

Couper les feuilles de bricks en deux et déposer une portion de compote pommes-amandes sur un angle. Pliez la feuille de brick pour obtenir un samoussa.

Disposer les samoussas sur une plaque à pâtisserie.

Faire fondre le reste de beurre au micro-ondes et badigeonner le dessus des samoussas avant d'ajouter quelques amandes effilées.

Enfourner 12 minutes.



Ananas en papillotes

ingrédients

- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre
- 1 citron vert
- 1 ananas
- 30 g de rhum
- 400 g d'eau



recette

Mettre dans le bol le sucre, les graines de vanille et le zeste du citron. Programmer **10 sec / vit 10**. Réserver.

Couper l'ananas en 6 puis chaque tranche en quartiers. Poser les quartiers sur des feuilles d'aluminium. Arroser avec 2 càc de rhum et saupoudrer du mélange sucre-vanille-citron. Fermer les papillotes et les déposer dans le varoma et sur le plateau.

Mettre l'eau dans le bol. Poser le varoma et cuire **15 mn / varoma / vit 1**.

Servir chaud.



Macaroné du Poitou

ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de poudre d'amandes
- Sucre glace



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les blancs dans le bol. **Turbo / 2 sec.**

Mettre le fouet en place et programmer **6 mn / vit 4** en augmentant progressivement la première minute. Au bout de 4 mn, ajouter 30 g de sucre. Au bout de 5 minutes, ajouter à nouveau 30 g de sucre.

Verser dans un cul de poule la poudre d'amandes et le reste de sucre. Ajouter les blancs en neige petit à petit en mélangeant délicatement avec une marquise.

Verser cette préparation sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson.

Enfourner 20 minutes.

Saupoudrer de sucre glace.



Strudel

ingrédients

- 40 g d'amandes émondées
- 50 g de chocolat au lait
- 1 grosse pomme
- 2 poires
- 300 g d'eau
- Cannelle
- 2 càs de sucre
- Pâte feuilletée
- 1 càs de lait



recette

Mettre les amandes et le chocolat dans le bol. Mixer **4 sec / vit 8**. Réserver.

Déposer les fruits coupés en petits morceaux dans le varoma. Saupoudrer de cannelle. Mettre l'eau dans le bol et le varoma en place. Cuire **10 mn / varoma / vit 1**.

Laisser les fruits refroidir un quart d'heure en enlevant le couvercle du varoma.

Préchauffer le four à 180°C.

Transvaser les fruits dans le saladier avec les amandes et le chocolat. Ajouter le sucre et mélanger délicatement.

Poser cette préparation sur une moitié de la pâte. Recouvrir de l'autre moitié de pâte et rabattre les bords pour former un chausson. Badigeonner de lait.

Enfourner 30 minutes.



Cake au pralin

ingrédients

- 2 œufs
- 160 g de sucre
- 1 yaourt
- 150 g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 100 g d'huile neutre
- 100 g de [pralin](#)



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre dans le bol les oeufs et le sucre. Blanchir **1 mn / vit 4**.

Ajouter le yaourt, la farine et la levure. Mélanger **30 sec / vit 4**.

Reprogrammer **1 mn / vit 4** et ajouter petit à petit l'huile en la versant sur le couvercle.

Ajouter le pralin et mélanger **30 sec / vit 2**.

Verser la préparation dans un moule à cake et enfourner 40 minutes.



Beignets au four

ingrédients

- 120 g de lait
- 150 g de sucre
- 20 g de beurre
- 15 g de levure fraîche
- 320 g de farine
- ½ càc de sel
- 1 œuf
- 1 bol d'eau



recette

Mettre dans le bol le lait, 50 g de sucre, le beurre et la levure. Chauffer **2 mn / 37°C / vit 2**.

Ajouter la farine, le sel et l'œuf. Programmer **3 mn / pétrin**.

Réserver la pâte 1 heure dans un saladier couvert d'un linge dans un four éteint mais préchauffer à 35°C.

Dégazer la pâte et la poser sur une feuille de papier cuisson. L'étaler sur une épaisseur d'un centimètre.

Découper à l'aide d'un emporte-pièce la pâte et déposer sur une plaque perforée. Recouvrir d'un linge et laisser pousser 30 minutes.

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les beignets d'un peu de lait et enfourner 10 minutes.

A la sortie du four, tremper chaque beignet très rapidement dans le bol d'eau puis passer immédiatement le dessus dans le reste de sucre.

S'il en reste le lendemain, mettre le beignet 1 mn au micro-onde pour le rendre moelleux.



Tartelette au sucre

ingrédients

- 100 g de beurre
- 100 g de lait
- 55 g de sucre
- 10 g de levure fraîche
- 200 g de farine
- 1 œuf



recette

Mettre dans le bol 60 g de beurre, le lait, 15 g de sucre et la levure. Programmer **3 mn / 37°C / vit 2**.

Ajouter la farine et l'œuf et programmer **2 mn / pétrin**.

Verser la pâte dans des moules à tartelettes (ou un grand moule à tarte). Bien étaler et couvrir d'un linge. Laisser pousser 2 heures.

Préchauffer le four à 240°C.

Parsemer de petits dés de beurre et saupoudrer avec le sucre restant avant d'enfourner 10 minutes.



Cake à la vanille

ingrédients

- 3 œufs
- 170 g de [sucre vanillé](#)
- 160 g de farine
- 1 càc de levure
- 150 g de beurre fondu
- 1 càc de vanille liquide



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Blanchir dans le bol, les œufs et le sucre en mélangeant **1 mn / vit 4**.

Ajouter la farine, la levure, la vanille et le beurre fondu. Mélanger **30 sec / vit 4**.

Transvaser la préparation dans un moule à cake.

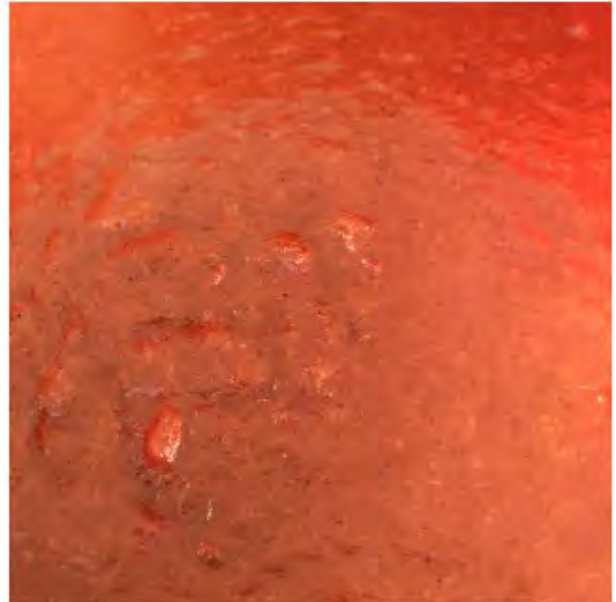
Enfourner 40 minutes.



Compote de mirabelles

ingrédients

- 250 g de mirabelles surgelées
- 1 càs de miel
- 1 càc de cannelle
- 1 càs de sucre



recette

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire **10 mn / 90°C / vit 2**.

Mixer **15 sec / vit 8**.



Roses feuilletées aux pommes

ingrédients

- Pâte feuilletée
- 2 pommes
- 2 càs de confiture
- 1 càs de sucre
- 1 càc de cannelle
- 1 jaune d'œuf
- 1 càc d'eau



recette

Couper les pommes en tranches très fines avec une mandoline.

Les déposer à la verticale dans le panier cuisson.

Mettre dans le bol 300 g d'eau et déposer le panier. Cuire **8 mn / 100°C / vit 1**.

Beurrer et sucrer légèrement des moules à muffins.

Préchauffer le four à 180°C.

Découper la pâte feuilletée en 8 bandes.

Déposer sur chaque bande une fine couche de confiture (*de mirabelles pour moi*).

Mélanger dans un ramequin le sucre et la cannelle.

Saupoudrer chaque bande du mélange sucre-cannelle.

Déposer les lamelles de pommes sur la moitié supérieure de chaque bande, en les laissant dépasser et en les chevauchant.

Replier la partie inférieure de la bande de pâte sur les pommes.

Mélanger dans un ramequin le jaune d'œuf et 1 càc d'eau.

Badigeonner la partie basse des bandes de jaune d'œuf.

Rouler les bandes sur elles-mêmes en serrant bien. Puis les badigeonner de jaune d'œuf.

Déposer les roses dans les moules à muffins.

Saupoudrer du reste de mélange sucre-cannelle.

Enfourner 35 minutes.



Galette de pommes à la poêle

ingrédients

- 3 càs bombée de farine
- 2 càs de sucre
- 1 œuf
- 100 g de lait
- 2 pommes
- 20 g de beurre



recette

Mettre dans le bol la farine et le sucre. Mélanger **20 sec / vit 1**.

Ajouter l'œuf. Mixer **40 sec / vit 6** en ajoutant lentement le lait par l'ouverture du couvercle.

Ajouter les pommes coupées en fines lamelles. Mélanger avec la spatule.

Faire fondre 10 g de beurre dans une poêle. Verser la pâte aux pommes.

Faire cuire à feu doux 10 minutes.

Poser un plat sur la poêle et la retourner sur le plat.

Mettre le reste de beurre dans la poêle. Remettre la galette à cuire sur la seconde face. Cuire à feu doux 5 minutes.



Cake aux pommes

ingrédients

- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 2 càc de levure
- 125 g de beurre
- 4 pommes



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Monter les blancs d'œufs en insérant le fouet dans le bol. Ajouter le sel et programmer **5 mn / vit 3.5** (en augmentant progressivement la première minute).

Rincer et sécher le bol.

Blanchir le sucre avec les jaunes d'œufs **1 mn / vit 4**.

Ajouter la farine, la levure et le beurre fondu. Mélanger **30 sec / vit 4**.

Verser la préparation dans un saladier et ajouter les pommes coupées en 16. Mélanger.

Incorporer doucement les blancs d'œufs avec une marquise.

Verser dans un moule à cake et enfourner 50 minutes.



Battu

ingrédients

- 20 g de levure fraîche
- 10 g d'eau
- 200 g de farine
- 3 œufs
- 50 g de sucre
- 5 g de sel
- 150 g de beurre à température ambiante



recette

Mélanger la levure et l'eau dans le bol **5 mn / 37°C / vit 2**.

Ajouter la farine, le sucre, les œufs et le sel (le sel ne doit pas entrer en contact avec la levure. Le mettre en dernier). Programmer **4 mn / pétrin**.

Ajouter le beurre **5 mn / pétrin**.

Mettre la pâte dans un saladier recouvert d'un torchon et laisser lever 1 heure.

Verser la pâte dans un moule à soufflé et laisser reposer 1 heure.

Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner 30 minutes.



Compote pomme vanille

ingrédients

- 4 pommes
- 1 gousse de vanille
- 1 gobelet d'eau
- [sucre vanillé](#)



recette

Mettre les pommes épluchées et coupées dans le bol avec les graines de vanille et l'eau **12 mn / 100°C / vit 1**.

Ajouter du sucre en fin de cuisson si nécessaire.



Flammekueches

ingrédients

- de la pâte
 - 270 g d'eau
 - 20 g de levure fraîche
 - 500 g de farine
 - 3 càs d'huile d'olive
 - 1 càc de sel
- de la garniture sucrée
 - 300 g de fromage blanc
 - 100 g de crème fraîche
 - 30 g de sucre
 - Pommes coupées en fin quartiers
 - Cannelle

recette

- de la pâte

Mettre dans le bol l'eau et la levure **1 mn 30 / 37°C / vit 1**.

Ajouter la farine, l'huile et le sel (mettre le sel en dernier pour qu'il ne rentre pas en contact avec la levure) **2 mn 30 / pétrin/**

Laisser pousser dans un saladier recouvert d'un linge 30 minutes.

Préchauffer le four à 250°C.

Faire 4 boules de pâtes. Puis les étaler aussi finement que possible.

- de la garniture sucrée

Mettre dans le bol le fromage blanc, la crème fraîche et le sucre **15 sec / sens inverse / vit 3**.

Étaler la préparation sur la pâte.

Poser dessus de fins quartiers de pommes.

Enfourner 15 minutes.

Saupoudrer de cannelle avant dégustation.



Tourment d'amour

ingrédients

- Pâte sablée
 - 125 g de sucre semoule
 - 250 g de farine
 - 125 g de beurre à température ambiante
 - 1 œuf
- La crème
 - 1 càc d'extrait de vanille
 - 2 œufs et 1 jaune
 - 75 g de farine
 - 75 g de sucre
- [confiture de noix de coco](#)



recette

- de la pâte sablée

Mettre la farine, le beurre, le sucre et l'œuf dans le bol **15 sec / vit 4**.

Faire une boule et réserver 30 minutes au frais.

- de la crème

Insérer le fouet dans le bol. Ajouter les œufs et le sucre **1 mn / vit 3**.

Enlever le fouet et mélanger avec la farine et la vanille **30 sec / vit 3**.

- montage

Préchauffer le four à 180°C.

Garnir les moules à tartelettes de pâte sablée.

Mettre de la confiture sur les fonds de tarte (environ 0.5 cm) puis verser la crème.

Enfourner 30 minutes.

Je fais ces tourments d'amour également avec de la confiture de goyave (pour ceux qui n'aiment pas la noix de coco).



Pain d'épices aux amandes

ingrédients

- 450 g de miel
- 250 g de lait
- 200 g de sucre
- 10 g de beurre
- 350 g de farine
- 2 càc bombée d'épices à pain d'épice
- 2 œufs
- 1 càc bombée de bicarbonate de soude
- Amandes émondées



recette

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre dans le bol le miel, le lait, le sucre et le beurre **3 mn / 80°C / vit 4**.

Ajouter la farine, les épices, les œufs et le bicarbonate **40 sec / vit 7**.

Remplir de petits moules à cake (ou un gros) à moitié et déposer quelques amandes.

Enfourner 40 minutes à 160°C chaleur tournante (pour de petits moules) ou 1 heure pour un moule à cake.

Essayer de conserver 2-3 jours avant de les manger



Moelleux aux pommes

ingrédients

- 40 g de beurre
- 100 g de farine
- 2 càc de levure chimique
- 70 g de sucre
- 45 g de lait
- 1 œuf
- 1 pincée de sel
- 4 pommes



recette

Préchauffer le four à 200°C.

Mettre la farine, la levure, le sucre, le lait, le beurre, l'œuf et du sel dans le bol et mélanger **10 sec / vit 4**.

Ajouter les pommes coupées en morceaux et mélanger **1 mn / sens inverse / vit 2**.

Transvaser dans un moule à manquer et enfourner 30 minutes.



Suprême

ingrédients

- du biscuit
 - 130 g d'amandes brutes entières
 - 65 g de [sucre glace](#)
 - 20 g de crème fraîche
 - 65 g de blancs d'œufs
 - 55 g de sucre semoule
- du praliné
 - 40 g de sucre semoule
 - 40 g de noisettes entières
 - ½ gousse de vanille
- de la crème au beurre
 - 80 g de [sucre glace](#)
 - 1 œuf
 - 1 jaune d'œuf
 - 125 g de beurre mou
 - 2 càc d'arôme de vanille



recette

Préchauffer le four à 150°C.

Mettre les amandes et les noisettes (en les séparant) sur une plaque à pâtisserie. Enfourner 15 minutes.

Laisser refroidir les fruits secs.

Prendre dans les mains une poignée de noisettes et les frotter les unes contre les autres pour enlever la pellicule. Recommencer pour toutes les noisettes (ce n'est pas gênant s'il en reste un peu).

Mixer les amandes avec 65 g de sucre glace **10 sec / vit 10**. Réserver.

Mixer les noisettes avec 40 g de sucre et la vanille **10 sec / vit 10**. Réserver.

- du praliné

Faire caraméliser 40 g de sucre semoule à sec dans une casserole.

Hors du feu, ajouter la poudre de noisettes précédemment réservée et mélanger avec une cuillère en bois.

Sur une plaque de pâtisserie, déposer cette pâte et laisser refroidir.

Lorsque cette masse de caramel - noisettes est bien froide, la broyer dans le bol **10 sec / vit 10**.

- de la crème au beurre

Insérer le fouet dans le bol avec le beurre et 80 g de sucre semoule. Fouetter **1mn30 / vit 4**.

Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf et l'arôme de vanille et programmer **3 mn / vit 3**.

Mélanger délicatement la crème au beurre avec le praliné broyé précédemment.

Transvaser dans un saladier. Filmer au contact et réserver au frais.



Baeck' en cuisine avec Thermomix
Cuisine facile de tous les jours avec Thermomix ... ou pas

- des biscuits

Préchauffer le four à 240°C.

Insérer le fouet avec les blancs d'œufs. Programmer **6 mn / vit 4** en augmentant progressivement la première minute. Au bout de 4 mn, ajouter 30 g de sucre. Au bout de 5 minutes, ajouter 25 g de sucre.

Verser dans un cul de poule la poudre d'amandes, précédemment réservée. Ajouter 20 g de crème fraîche et mélanger avec une marquise.

Ajouter les blancs en neige petit à petit en mélangeant délicatement.

Sur une plaque à pâtisserie, recouverte de papier, faire des petits de tas de pâte. Laisser la préparation s'étaler (l'idéal étant après de taper la plaque sur une surface dure pour ôter l'air).

Saupoudrer les disques de sucre glace et enfourner 8 minutes à 240°C puis les laisser refroidir.

- du montant des suprêmes

Prendre un biscuit et étaler généreusement dessus de la crème au beurre pralinée. Recouvrir d'un second biscuit. Étaler généreusement du sucre glace sur le biscuit du dessus et avec le dos d'une petite cuillère lisser le sucre glace.

Servir bien frais.



Soupe d'ananas à la vanille

ingrédients

- 1 ananas
- 150 g d'eau
- 50 g de sucre en poudre
- 1 càs de vanille liquide



recette

Verser l'eau, le sucre et la vanille dans le bol et programmer **6 mn / 100°C / vit 4**.

Couper l'ananas en morceaux et l'ajouter dans le bol.

Mixer **45 sec / vit 6**.

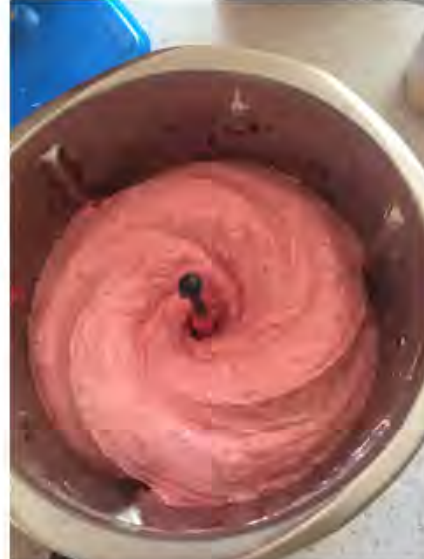
Servir froid.



Sorbet à la framboise

ingrédients

- 140 g de [sucre glace](#)
- 500 g de framboises surgelées
- 1 blanc d'œuf



recette

Mettre dans le bol tous les ingrédients et mixer **40 sec / vit 5** en mettant dans le trou du gobelet la spatule. Tourner la spatule pour aider le robot.

Insérer le fouet et fouetter **3 mn / vit 3,5**.

Servir aussitôt ou conserver au congélateur.



Tarte tatin de mon enfance

ingrédients

- Pâte brisée
- 4 pommes
- 15 morceaux de sucre
- 20 g de beurre



recette

Éplucher 4-5 pommes et les découper en petits morceaux.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans le moule, déposer de petits morceaux de beurre et le sucre en morceaux.

Faire fondre doucement sur le feu (gazinière ou plaque électrique) jusqu'à obtenir un caramel.

Déposer ensuite les morceaux de pommes.

Recouvrir d'un pâte brisée.

Enfourner 35 minutes.