



















La bûche de Noël (pour 8 personnes)



LES INGRÉDIENTS	LES USTENSILES
<p><i>Pour le gâteau roulé</i></p> <ul style="list-style-type: none">•  100 g de sucre•  100 g de farine•  5 œufs•  1 sachet de sucre vanillé	<ul style="list-style-type: none">•  1 saladier•  1 fourchette•  1 spatule
<p><i>Pour la crème</i></p> <ul style="list-style-type: none">•  100 g de sucre•  1/2 tasse d'eau•  3 jaunes d'œufs•  250 g de beurre mou•  100 g de chocolat noir•  2 ml d'extrait de café	<ul style="list-style-type: none">•  1 fouet électrique•  du papier sulfurisé 1 plaque rectangulaire•  1 four•  1 casserole•  1 plat rectangulaire ou ovale

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Pour le gâteau roulé : Travailler ensemble 4 jaunes d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé. Quand le mélange est crémeux, ajouter un œuf entier, et travailler quelques minutes à la spatule. Ajouter peu à peu la farine au mélange, puis les blancs battus en neige ferme d'une main légère. Appliquer un papier sulfurisé légèrement beurré sur une plaque rectangulaire. Étaler la pâte régulièrement.

2. Enfourner à 200°C pendant 10 minutes. Sortir le gâteau et retourner le sur une surface froide, sans enlever le papier. Recouvrir le gâteau d'un torchon (ramolli par la vapeur, il sera plus facile à rouler).

3. Pour la crème au beurre : Faire fondre le sucre dans l'eau sur feu doux pour obtenir un sirop épais. Verser lentement le sirop chaud sur les jaunes d'œuf sans cesser de remuer avec un fouet jusqu'au refroidissement complet. Ajouter le beurre ramolli en pommade et mélanger afin d'obtenir une crème lisse. Partager la préparation en deux. Parfumer une moitié avec le café, l'autre avec le chocolat fondu dans un peu d'eau.

4. Montage : Retirer le papier sulfurisé du gâteau. Tartiner de crème au café, et rouler le tout dans le sens de la longueur. Égaliser les extrémités à l'aide d'un couteau.

5. Pour finir : Recouvrir de crème au chocolat et imiter l'écorce à l'aide d'une fourchette tirée délicatement sur la longueur. Décorer à votre guise puis garder au frais.

TRUFFES AU CHOCOLAT

Ingrédients pour 20 personnes

300 g de chocolat noir de bonne qualité

100 g de beurre

2 jaunes d'oeufs

125 g sucre glace

1 c à s de lait

4 cl de crème liquide

poudre de cacao Van Houten

a

p

rs

;

n par

adant

LES D

Les macarons

4. Écoutez et répondez

Hélène Pierrat répond aux auditeurs de « Cuisine de chef ».

- Comment obtenir des macarons bien lisses ?
- Comment ne pas casser les macarons ?
- Comment faire un beau caramel ?

Fiche cuisine

Les macarons sont des petits gâteaux ronds, parfumés au chocolat, à la pistache, à la vanille, à la framboise...

Ingredients (40 macarons)

- 125 g de poudre d'amandes
- 250 g de sucre glace

Pour la meringue

- 3 blancs d'œufs
- 50 g de sucre semoule

Crème

- 100 g de crème au beurre

Préparation

Préparez le mélange de base. Passez la poudre d'amande dans un four préchauffé à 50° (20 minutes).

_____ le mélange poudre d'amande et sucre glace.

Faites les meringues. _____ les blancs d'œufs en neige. Pour obtenir des macarons colorés, ajoutez du colorant alimentaire.

Ajoutez la moitié du sucre semoule pendant le montage des œufs.

_____ bien les blancs et ajoutez le reste du sucre.

Incorporez peu à peu le mélange de base aux blancs d'œufs.

_____ pour obtenir un appareil lisse. Avec une poche à douille, _____ l'appareil sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Laissez les macarons sécher de 30 minutes à une heure à l'air libre.

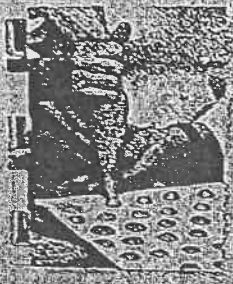
_____ cuire les macarons 10 minutes à 170° sans vapeur.

_____ que les macarons refroidissent pour les décoller.

_____ les macarons avec une crème au beurre parfumée au café, au chocolat, à la pistache...



Tamiser



Une poche à douille

PROJET

Vous préparez des desserts pour fêter des anniversaires.

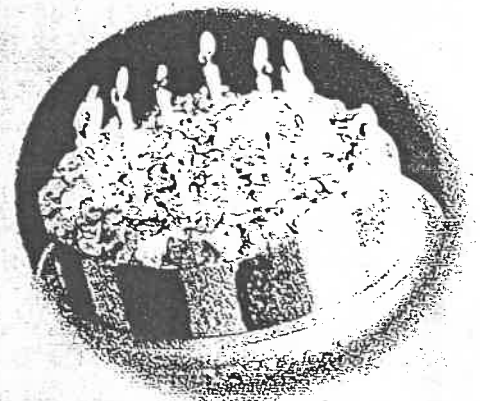
En groupe, vous décidez les desserts que vous allez réaliser. Ils doivent être variés.

Par deux, vous choisissez un type de dessert. Vous faites la liste des ingrédients. Puis vous réfléchissez aux techniques de réalisation.

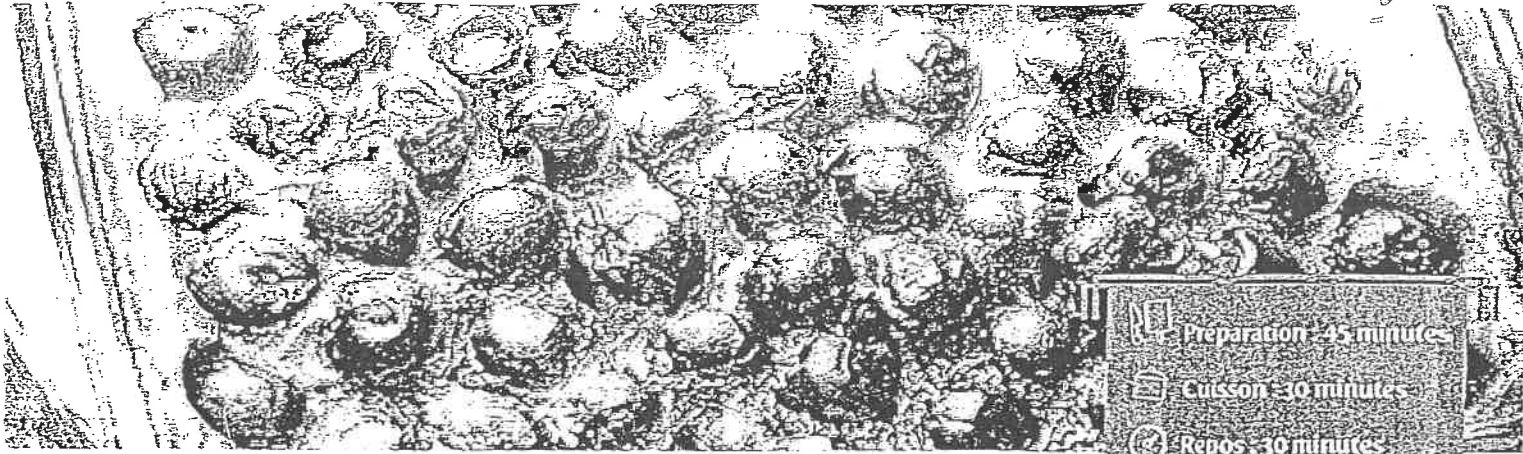
Vous rédigez la fiche technique de fabrication. Vous présentez la fiche à vos camarades. Vous écoutez leurs remarques.

Vous réalisez les desserts.

Joyeux anniversaire !



Tamisez, fouettez, fourrez, mélangez,
faites, attendez, montez, disposez.



Préparation - 45 minutes
 Cuisson - 30 minutes
 Repos - 30 minutes
 Pas chier
 Facile

Clafoutis aux cerises

Pour 4 personnes

- 600 g de cerises dénoyautées
- 150 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre
- 30 cl de lait
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- Kirsch
- Sel

• À la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé. Laissez tiédir avant de servir !

• Ajoutez petit à petit le lait, puis 1 c. à soupe de kirsch. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

• Lavez les cerises et équeutez-les. Versez-les dans un saladier et ajoutez environ 50 g de sucre. Mélangez puis laissez les cerises s'imprégner du sucre pendant 30 minutes.

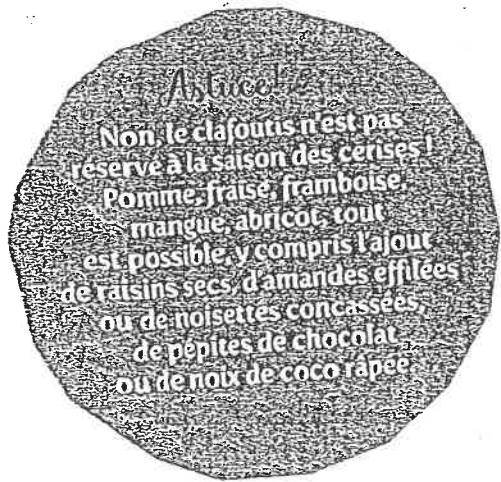
• Dans un autre saladier, délayez la farine, les 100 g de sucre restant, 30 g de beurre fondu et une pincée de sel. Mélangez le tout.

• Beurrez un moule. Disposez-y les cerises sucrées et recouvrez avec la pâte. Enfourniez pendant 30 minutes.

• Incorporez ensuite les œufs un par un et mélangez à nouveau.

Préparation

- Préchauffez le four à 210° C (th.7).





Préparation : 10 minutes
Cuisson : 30 minutes
Pas chère
Facile

Tarte au pommes

Pour 8 personnes

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 2 pommes
- 2 œufs
- 5 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de Maïzena
- 20 cl de crème fraîche
- Poudre d'amande
- Cannelle en poudre





Préparation

1. Préchauffez le four à 180° C (th.6).
2. Étalez la pâte avec son papier sulfurisé dans le moule à tarte. Grattez le fond de la fourchette puis recouvrez-le de poudre d'amande.
3. Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et disposez-les en escargot sur le fond de tarte.
4. Mélangez dans un bol la maïzena, les œufs entiers, le sucre semoule et la crème fraîche. Versez le tout dans le moule sur les pommes.
5. Enfournez pour 30 minutes environ à chaleur tournante.
6. À la sortie du four, saupoudrez de cannelle !

Astuce!

Tout le monde adore la tarte aux pommes ? Raison de plus pour conserver la recette de base et changer de fruit. Quant aux accros de la pomme, ils se régaleront avec des pommes caramélisées dans le sucre et le beurre au préalable, ou parsemées de pépites de chocolat juste fondues...



 Préparation : 10 minutes
 Cuisson : 30 minutes
 Pas cher
 Facile

Tarte au pommes

Pour 8 personnes

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 2 pommes
- 2 œufs
- 5 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de Maïzena
- 20 cl de crème fraîche
- Poudre d'amande
- Cannelle en poudre

Préparation

- Préchauffez le four à 180° C (th.6).
- Étalez la pâte avec son papier sulfurisé dans le moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette puis recouvrez-le de poudre d'amande.
- Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et disposez-les en escargot sur le fond de tarte.
- Mélangez dans un saladier la maïzena, les œufs entiers, le sucre semoule et la crème fraîche. Versez le tout dans le moule sur les pommes.
- Enfournez pour 30 minutes environ à chaleur tournante.
- À la sortie du four, saupoudrez de cannelle !

Astuce!

Tout le monde adore la tarte aux pommes ? Raison de plus pour conserver la recette de base et changer de fruit. Quant aux accros de la pomme, ils se régaleront avec des pommes caramélisées dans le sucre et le beurre au préalable, ou parsemées de pépites de chocolat juste fondues...