



TOUS Z'ACCROS DE DESSERTS

Des
recettes
faciles
et
rapides
à
réaliser
soit
même

Par Sabrina BENHENNI

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

TABLE DES MATIERES

Gâteau au chocolat cuit au micro ondes

Muffins aux framboises

Coulants au chocolat

Tarte tatin

Petits pots de crème au chocolat

Charlotte aux fraises

Tarte à la mousse au chocolat

Crumble pommes / framboises

Cookies aux péptites de chocolat



Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

Bien d'autres recettes vous attendent sur mon blog <http://zekitchounette.fr>. Sucrées, salées, il y en a pour tous les goûts et surtout toutes les bourses !

Les recettes proposées dans cet ebook sont à peu près toutes tirées de ce livre : [Le petit Larousse pâtissier](#), que j'ai présenté sur ce lien : [cliquez ici !](#)

J'espère que ces quelques recettes de desserts vous serviront au quotidien pour ravir les papilles des plus petits, comme des plus grands.

Bonne dégustation !

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

GATEAU AU CHOCOLAT CUIT AU MICRO ONDES



Pour 6 personnes

Préparation : 10min

Cuisson : 8min

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

GATEAU AU CHOCOLAT CUIT AU MICRO ONDES

Préparation

- 1) Faire cuire le chocolat et le beurre 30 s à puissance maximum au micro ondes.
- 2) Séparer les blancs des jaunes.
- 3) Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le sucre vanillé, et le mélange chocolat, beurre.
- 4) Incorporer délicatement la maïzena ainsi que la crème fraîche (une cuillère de maïzena, une cuillère de crème, etc...).
- 5) Ajouter doucement les blancs d'œufs préalablement montés en neige, à la préparation

Cuisson

- 1) Mettre la pâte obtenue dans un plat allant au micro ondes (type tuperware) préalablement beurré et fariné.
- 2) Faire cuire 6 à 8 minutes à puissance maximale. La lame du couteau doit être sèche

Astuce

En faisant cuire la préparation au four, vous aurez le dessus du gâteau craquant et l'intérieur moelleux. Dans ce cas, il faudra le mettre dans un plat adapté au four et le faire cuire 20 minutes à 180°C

Ingrédients

200 g de chocolat

100 g de beurre

80 g de sucre

100 g de crème fraîche

3 œufs

5 c.à.s de maïzena

1 sachet de sucre vanillé



MUFFINS AUX FRAMBOISES



Pour 12 muffins
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 40 minutes

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

MUFFINS AUX FRAMBOISES

Ingrédients

180 g de farine

180 g de beurre

240 g de sucre glace

40 g de poudre

d'amandes

6 blancs d'œufs

200 g de framboises



Préparation

- 1) Faire fondre le beurre au micro ondes
- 2) Dans un petit bol, battre les blancs d'œufs à la fourchette. Pas besoin de les monter en neige...
- 3) Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre glace
- 4) Ajouter le beurre fondu, les blancs d'œufs

Cuisson

- 1) Répartir la pâte dans les empreintes à muffins et placer quelques framboises sur le dessus
- 2) Faire cuire au four 40 min environ à 160°C

Astuce

Pour les fondus de chocolat, après avoir versé 1/3 de la préparation, mettre 1 c.à.c de nutella. Recouvrir les 2/3 restants

COULANTS AU CHOCOLAT



Pour 6 coulants
Préparation : 10 minutes
Attente : 1 heure
Cuisson : 8 minutes

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

COULANTS AU CHOCOLAT

Préparation

- 1) Faire fondre le beurre et le chocolat au micro ondes (30 s puissance max) ou dans une casserole sur feu doux
- 2) Laisser refroidir et mettre ce mélange dans un saladier
- 3) Ajouter le sucre, les œufs battus en omelette et la farine
- 4) Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse

Cuisson

- 1) Répartir la pâte dans les empreintes à muffins ou dans des ramequins préalablement beurrés et farinés
- 2) Les placer 1 h au frais
- 3) Faire cuire au four 8 min environ à 210°C

Astuce

Pour les gourmands mettre $\frac{1}{2}$ carré de chocolat praliné au milieu.

Vous pouvez aussi les consommer froids (le coulant se solidifie et créé une sorte de mousse)

Ingrédients

- 75 g de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 40 g de poudre d'amandes
- 4 œufs
- 300 g de chocolat noir
- quelques carrés de chocolat praliné



TARTE TATIN



Pour 6 personnes
Préparation : 30 minutes
Cuisson : 20 minutes

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

TARTE TATIN

Ingrédients

150 g de farine

200 g de beurre

150 g + 2 c.à.s

de sucre

8 à 10 pommes

cannelle



Préparation

1) Préparer d'abord la pâte brisée qui viendra recouvrir les pommes.

Mélanger la farine, 2 c.à.s de sucre et les 100 g de beurre mou (mais pas fondu). Pétrir ce mélange du bout des doigts. Ajouter 2 cl d'eau, mélanger le tout, pétrir (ajouter de l'eau si la pâte se détache). Recouvrir la pâte de film transparent et mettre au frais 30 minutes

2) Préparer la farce

a) Mettre le sucre et le beurre dans le moule à manqué qui vous servira pour la cuisson.

b) Poser ce moule sur le feu de la gazinière

c) Mélanger avec une spatule en bois. Le caramel ne doit pas noircir. Retirer du feu dès obtention d'un caramel brun clair.

d) Éplucher, épépiner et tailler en quartiers les pommes. Disposer les quartiers de pommes sur le caramel refroidi

Cuisson

1) Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné.

2) Recouvrir les pommes de pâte. Rentrer le bord à l'intérieur du moule

3) Cuire à four chaud (180-200°C) jusqu'à cuisson complète de la pâte brisée.

Au terme de la cuisson, recouvrir le moule avec un moule plus grand, et démouler votre tarte tatin tant qu'elle est encore chaude. Après il sera trop tard !!

Attention aux éclaboussures du caramel bouillant !

PETITS POTS DE CREME AU CHOCOLAT



Pour 4 ramequins
Préparation : 10 minutes
Attente : 4 heures
Cuisson : 35 minutes

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

PETITS POTS DE CREME AU CHOCOLAT

Préparation

- 1) Dans un grand saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse.
- 2) Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème liquide . Attention, il ne faut pas que cela entre en ébullition
- 3) Ajouter ensuite le chocolat en morceaux. Laisser fondre tout doucement tout en mélangeant.

Cuisson

- 1) Graisser des ramequins individuels et répartir la crème.
- 2) Disposer les ramequins dans un plat. Ajouter de l'eau jusqu'à mi hauteur au moins et placer le plat au four.
- 3) Faire cuire 35 minutes à 120°C. La surface ne doit pas coller
- 4) Après refroidissement placez-les au réfrigérateur pendant 4h


Astuce

Si vous aimez la cannelle, rien ne vous empêche d'en ajouter dans le lait et la crème

Ingrédients

- 70 g de chocolat
extra noir
- 3 œufs
- 15 cl de lait demi-
écrémé
- 10 cl de crème
fraîche
- 50 g de sucre
- 10 g de margarine





Pour 6 personnes
Préparation : 20 minutes
Attente : 4h + 1 nuit

CHARLOTTE AUX FRAISES

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

CHARLOTTE AUX FRAISES

Ingrédients

500 g de fraises
½ citron
2 c.à.s de sucre
1 c.à.s de sirop de
grenadine
20 cl de crème
fraîche liquide
épaisse
20 g de sucre
glace
1 paquet de
biscuits à la



Préparation

- 1) Laver et couper les fraises en quartiers et les mettre dans un saladier
- 2) Ajouter le sucre, le sirop et le jus de citron
- 3) Couvrir de film plastique et réserver au frais 4h.
- 4) Mettre un autre saladier au frais avec les fouets et la crème

Assemblage

- 1) Sortir les fraises du frigo
- 2) Extraire le jus et le placer dans une assiette creuse. S'il n'y en a pas assez, ajouter de l'eau et du sucre
- 3) Sortir le saladier, le fouet et la crème. Mettre la crème dans le saladier avec le sucre glace et faire monter la chantilly au batteur électrique
- 4) Tremper rapidement les biscuits dans le sirop et les disposer sur le fond du plat à charlotte
- 5) Verser les fraises. Recouvrir de chantilly. Mettre des biscuits imbibés de sirop dessus Recommencer l'opération jusqu'à disparition des ingrédients
- 6) Recouvrir de film alimentaire et mettre au frais toute la nuit.
Servir très frais

TARTE A LA MOUSSE AU CHOCOLAT



Pour 6 personnes
Préparation : 25 minutes
Attente : 4 heures
Cuisson : 25 minutes

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

TARTE A LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Préparation

- 1) Préparer d'abord la pâte brisée (cf. tarte tatin)
- 2) Préparer la mousse au chocolat
 - a) Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre coupés en morceaux. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Retirer du feu et laisser refroidir.
 - b) Séparer les blancs des jaunes.
 - c) Dans un saladier, monter les blancs en neige avec 1 c.à.s de sucre.
 - d) Verser les jaunes, la crème fraîche et le reste de sucre dans le mélange chocolat, beurre. Bien mélanger.
 - e) Prélever 2 c.à.s de blancs en neige et les mélanger rapidement au mélange chocolat pour l'alléger.
 - f) Incorporer ensuite délicatement le reste des blancs en les soulevant pour ne pas les briser.

Cuisson

- 1) Etaler la pâte dans un plat adapté au four. Mettre du papier sulfurisé dessus et verser des légumes secs types haricots blancs pour faire du poids
- 2) Faire cuire 20 min à 180°C

Assemblage

- 1) Laisser refroidir la pâte
- 2) Verser la mousse sur la pâte brisée, couvrir et laisser prendre au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 150 g de chocolat noir (ou 50g de chocolat noir et 100 g de chocolat au lait)
- 10 cl de crème fraîche
- 50 g de sucre
- 4 œufs
- 80 g de beurre



CRUMBLE POMMES / FRAMBOISES



Pour 6 personnes
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

CRUMBLE

POMMES / FRAMBOISES

Ingrédients

3 ou 4 pommes

100 g de

framboises

70 g de farine

70 g de sucre

du beurre mou

(mais pas fondu)

de la cannelle



Préparation


- 1) Éplucher les pommes, les évider et les couper en petit morceaux.
- 2) Dans un saladier, verser la farine et le sucre et mélanger de façon homogène
- 3) Ajouter des morceaux de beurre au fur et à mesure pour obtenir une pâte sablée (éviter de former une boule)

Cuisson

- 1) Dans une plat allant au four, verser les morceaux de pomme ainsi que les framboises et la cannelle
- 2) Effriter la pâte sur les pommes et les framboises
- 3) Faire cuire 20 min à 180°C

Astuce

Pour une meilleure présentation, utilisez une pâte sablée sur laquelle vous étalerez les pommes et les framboises

A glass of milk and a stack of chocolate chip cookies. The glass is on the left, filled with white milk. The cookies are stacked on the right, showing their golden-brown texture and dark chocolate chips. The background is a soft, out-of-focus white.

Pour 12 cookies
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Cet ebook vous est offert par le blog : <http://zekitchounette.fr>

COOKIES

AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Préparation

- 1) Faire chauffer le beurre pour le ramollir.
- 2) Couper le chocolat en pépites au couteau pour avoir de gros morceaux
- 3) Battre le beurre avec les deux sortes de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pâle et mousseux
- 4) Ajouter l'œuf et la vanille liquide
- 5) Ajouter la farine avec la levure et le sel
- 6) Incorporer les pépites dans la pâte obtenue

Cuisson

- 1) Mettre une feuille de papier sulfurisée sur une plaque allant au four et disposer des petits tas de pâte bien espacés
 - 2) Faire cuire 10 minutes à 160°C
- Les cookies doivent être croustillants à l'intérieur.

Astuce

Pour éviter que la pâte ne colle sur la cuillère, trempez la dans de l'eau tiède à chaque petit tas. Aplatissez les avec le dos de la cuillère

Ingédients

- 110 g de beurre mou
- 175 g de chocolat noir (pour faire des pépites) ou des pépites toutes faites
- 100 g de sucre roux
- 50 g de sucre
- 1 œuf
- ½ c.à.c de vanille liquide
- 225 g de farine
- ½ c.à.c de levure
- 1 pincée de sel

