

Les petits cuisiniers



crêpes



INGREDIENTS

300 g de farine

3 oeufs entiers

3 cuillères à soupe de sucre

2 cuillères à soupe d'huile

50 g de beurre fondu

60 cl de lait

PREPARATION

1. Mettre la farine dans un saladier et former un puits.
2. Y déposer les oeufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.
3. Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir la consistance d'un liquide légèrement épais.
4. Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

cookies



INGREDIENTS

1 oeuf

85g de beurre doux

100g de pépites de chocolat

1 c à c de levure chimique

85 g de sucre

150g de farine

1 sachet de sucre vanillé

1/2 c à c de sel

PREPARATION

1. Laissez ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier, malaxez-le avec le sucre.
2. Ajoutez l'oeuf et éventuellement le sucre vanillé.
3. Versez progressivement la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélangez bien.
4. Beurrez une plaque allant au four ou recouvrez-la d'une plaque de silicone. À l'aide de deux cuillères à soupe, ou simplement avec les mains, formez des petites boules de pâte en les espaçant car elles s'étaleront à la cuisson.
5. Faites cuire 8 à 10 minutes à 180°C. Il faut les sortir dès que les contours commencent à brunir.

pain perdu



INGREDIENTS

25 cl de lait

3 oeufs

75 g de sucre de canne

6 tranches épaisses de pain paysan

PREPARATION

1. Fouetter les oeufs avec le sucre et le lait.
2. Y tremper les tranches de pain.
3. Les cuire à la poêle dans du beurre en les faisant dorer de chaque côté.

tiramisu



INGREDIENTS

250 g de mascarpone

80 g de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

3 oeufs

300 g de spéculoos

2 tasses de café noir assez fort

30 g de cacao en poudre non sucré

PREPARATION

1. Faire un ruban avec les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé.
2. Y ajouter le mascarpone.
3. Battre les blancs en neige, les incorporer délicatement au mélange.
4. Monter le gâteau: tremper, au fur et à mesure, les speculoos dans le café (attention à ne pas les «détremper»).
5. Dans un plat, mettre une couche de biscuits, ensuite une couche de crème au mascarpone. Ensuite une autre couche de biscuits, et terminer par une couche de crème.
6. Saupoudrer de cacao, couvrir d'un film plastique et mettre au réfrigérateur quelques heures.

Mousse au chocolat



INGREDIENTS

3 oeufs

100 g de chocolat (noir ou au lait)

1 sachet de sucre vanillé

PREPARATION

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Faire ramollir le chocolat dans une casserole au bain-marie.
3. Hors du feu, incorporer les jaunes et le sucre.
4. Battre les blancs en neige ferme.
5. Ajouter délicatement les blancs au mélange à l'aide d'une spatule.
6. Verser dans une terrine ou des verrines.
7. Mettre au frais 2h minimum.
8. Décorer de cacao ou de chocolat râpé, et déguster.

Pâte à tartiner



INGREDIENTS

1 tablette de Chocolat NESTLÉ DESSERT praliné

100 ml de crème liquide

20 g de beurre

PREPARATION

1. Faites fondre le chocolat avec la crème au four à micro-ondes 2 minutes à 500W .
2. Ajoutez le beurre et mélangez.
3. Faites prendre au réfrigérateur 3 heures.

Oeufs de Pâques



INGREDIENTS

1 tablette de Chocolat NESTLÉ DESSERT noir

30 g de Smarties® Mini

30 g de noisettes

30 g de pistaches

30 g d'amandes émondées

PREPARATION

1. Dans un bol, cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre au micro-ondes pendant 2 min 30 à 500 W.
2. Versez le chocolat fondu dans 16 cuillères à soupe.
3. Répartissez sur le chocolat les mini SMARTIES®, les pistaches, les amandes concassées et les noisettes.
4. Placez au frais 1 h !
5. Démoulez délicatement les œufs avec la pointe d'un couteau.
6. C'est prêt, vous pouvez déguster vos œufs de Pâques !

Mid de Pâques



INGREDIENTS

3 oeufs
160 g de sucre
180 g de farine
180 g de beurre
30 g de cacao
8 g de levure chimique
270 g de Nutella®

PREPARATION

1. Préchauffez le four à 170°C.
2. Faites fondre le beurre au micro-ondes.
3. Dans un grand bol, mélangez les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Tamisez la farine et la levure chimique. Ajoutez la farine tamisée dans le bol et mélangez de nouveau.
5. Ajoutez le beurre mou à la préparation.
6. Divisez la pâte en deux dans des contenants séparés.
7. Tamisez la poudre de cacao dans un bol et mélangez précautionneusement à une des deux pâtes.
8. Graissez le plat à gâteaux. Ajoutez la moitié de la pâte blanche puis la pâte au cacao et finalement le reste de la pâte blanche.
9. Mettez au four à 170°C pendant 20 à 25 minutes.
10. Renversez le gâteau dans une assiette et laissez refroidir complètement.
11. Remplissez une poche à douille de Nutella® et décorez le gâteau.

glossaire

BAIN-MARIE : mode de cuisson ou de chauffage consistant à placer la préparation dans un récipient plongé dans un autre rempli d'eau en ébullition.

CONTENANT : récipient, plat, ...

DETREMPER : rendre mou

DORER : cuisson d'un aliment pour qu'il devienne jaune/marron

MALAXER : mélanger avec les mains

INCORPORER : ajouter

PROGRESSSIVEMENT : petit à petit

RUBAN : « Faire un ruban » ; mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre pour que ça devienne blanc et mousseux.

SAUPOUDRER : couvrir le plat avec un aliment (du sucre, du cacao, ...)

TAMISER : passer une substance au tamis