

Flan pâtissier au chocolat



Pour les amoureux du chocolat, voici une recette de flan au chocolat revisitée avec une couche croustillante de pâte brisée.

Ingrédients :

- Une pâte brisée
- 1 litre de lait entier
- 4 œufs
- 150 g de chocolat
- 150 g de sucre
- 70 g de Maïzena

Préparation :

1. Portez le lait à ébullition puis ajoutez-y le chocolat coupé en petits morceaux et mélangez jusqu'à ce qu'il fonde complètement.
2. Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la Maïzena puis incorporez le lait au chocolat chaud tout en fouettant.
3. Versez le mélange dans une casserole et placez sur feu moyen. Remuez le mélange jusqu'à ce qu'il épaississe puis retirez du feu, versez dans un saladier et laissez refroidir.
4. Préchauffez le four à 210°. Étalez votre pâte brisée dans un moule à tarte et piquez le fond avec une fourchette. Versez dessus la crème tiédie et enfournez pendant 30 minutes.
5. À la sortie du four laissez refroidir votre flan puis placez-le au réfrigérateur pendant 2 heures.

Bundt cake choco noisette

Si vous aimez les textures moelleuses et généreuses, nous vous proposons le Bundt cake dont tous les américains raffolent et pour couronner le tout, un nappage choco noisette gourmand à souhait !



Ingrédients :

- 300 g de farine
- 200 g de poudre de noisette
- 300 g de cassonade
- 50 g d'éclats de noisette
- 6 œufs
- 250 ml de lait
- 120 g de pâte à tartiner chocolat noisette pour le nappage
- 1 sachet de levure chimique
- Une pincée de sel

Préparation :

1. Séparez les blancs des jaunes et battez les blancs en neige avec une pincée de sel.
2. Dans un bol, mélangez la farine, la cassonade, la poudre de noisette, les éclats de noisette, la levure chimique, le lait et les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse.
3. Incorporez les blancs en neige à la pâte en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule.
4. Versez le mélange dans un moule à bundt préalablement beurré et enfournez pour 40 minutes dans un four préchauffé à 180°.

5. Démoulez votre gâteau et laissez-le refroidir, puis découpez le fond de façon à avoir une base plate et déposez votre gâteau sur un plat.
6. Faites chauffer la pâte à tartiner au bain marie et nappez le gâteau.

Maintenant, il ne vous reste plus qu'à déguster avec un thé, café ou chocolat chaud pour les plus gourmands !

Pavlova aux cerises, ganache au chocolat

Voilà un dessert idéal pour les repas copieux de Noël. Une texture légère et aérienne avec le bon goût du chocolat blanc et des fruits frais.



Ingrédients :

- 100 g de sucre
- 1 càs de fécule de maïs
- 1 càs de jus de citron
- 1 càs de sucre glace
- 1 càc de cacao en poudre
- 250 ml de crème liquide
- 3 blancs d'œufs
- Des cerises égouttées, des myrtilles et une figue pour la garniture

Préparation :

1. Préchauffez le four à 100°.
2. Commencez par battre les blancs d'œuf en neige avec le sucre. Une fois le mélange épais, incorporez la fécule de maïs, le jus de citron et une pincée de sel. Versez le mélange dans 4 disques plats de 15 cm de diamètre, sur une plaque recouverte de papier cuisson.
3. Faites cuire vos pavlovas 1h à 1h30 et une fois le four éteint, laissez-les refroidir.

4. Faites fondre le chocolat au bain marie avec 50 ml de crème liquide et laissez refroidir.
5. Battez le reste de la crème avec le sucre glace.

Maintenant que tout est prêt, commencez à garnir votre gâteau :

Versez 1/4 de la ganache au chocolat sur le premier disque de meringue, décorez avec quelques cerises, puis étalez dessus une bonne couche de crème fouettée et surmontez le tout du 2^e disque de meringue. Répétez l'opération avec le reste des disques de meringue.

Décorez votre Pavlova avec la figue coupée en 4, quelques myrtilles et la poudre de cacao.

Verrines de mousse de poires et confiture de châtaignes

Pour changer de la bûche de Noël, rien de mieux que des verrines savoureuses alliant le goût acidulé de la poire à la saveur délicate des châtaignes.



© Bonne Maman / Matthieu Langrand et Chloë Sommelet

Ingrédients pour 6 verrines :

- 150 g de confiture de châtaignes
- 100 g de mascarpone
- 3 demi-poires au sirop
- Une poire
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- Marrons glacés
- Cacao en poudre
- 3 biscuits boudoirs (facultatif)

Préparation :

1. Réduisez les 3 demi-poires au sirop en purée lisse.
2. Ajoutez-y le mascarpone, l'œuf et le sucre et mélangez jusqu'à obtenir un mélange onctueux et homogène.
3. Facultatif : imbiblez les biscuits de sirop de poire et placez-les dans le fond des verrines
4. Ajoutez une couche de confiture de châtaignes puis une couche du mélange mascarpone-poire par-dessus.
5. Coupez la poire en fines lamelles.
6. Décorez votre verrine avec une noix de confiture de châtaignes, un marron glacé, du cacao en poudre et quelques lamelles de poire.

Gâteau de crêpes au chocolat blanc et à la fleur de sureau

En voilà de la légèreté ! Un gâteau fait avec des crêpes garnies d'une ganache au chocolat blanc, additionné du goût délicat et frais du citron.



Ingrédients

- 10 crêpes
- 4 càs de lemon curd
- 2 càc de sirop de sureau
- 100 g de chocolat blanc
- 300 g de sucre
- 300 g de beurre
- 5 blancs d'œufs

Préparation :

1. Faites fondre le chocolat blanc au bain marie et réservez.

2. Battez les blancs d'œuf avec le sucre au bain marie pendant 10 minutes puis retirez du feu et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange prenne. Ajoutez le beurre ramolli et le chocolat fondu petit à petit jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
3. Versez le mélange dans une poche à douille et réservez au frais.
4. Dans un petit bol, mélangez le lemon curd et le sirop de sureau. Étalez la crème au chocolat sur une crêpe puis décorez avec un petit peu de lemon curd et déposez une crêpe par-dessus. Répétez l'opération jusqu'à obtenir l'épaisseur de gâteau qui vous convient.
5. Placez votre gâteau au frais et décorez-le de ganache au chocolat blanc et de zestes de citron.

Panna cotta marrons glacés

Pour ceux qui aiment le goût crémeux de la Panna Cotta, nous vous proposons une version spéciale fêtes avec des marrons glacés.



© [Les délices de Mimm](#)

Ingrédients pour 4 verrines :

- 250 ml de crème entière
- 35 g de sucre
- 1 et ½ feuille de gélatine
- Un sachet de levure chimique
- 3 càs de crème de marron
- 1 càs d'Amaretto
- 4 petites meringues

Préparation :

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, mélangez la crème et le sucre et faites frémir. Retirez du feu, ajoutez la gélatine et remuez. Versez le mélange dans les verrines et réservez au frais pendant quelques heures.

Faites chauffer la crème de marron et l'Amaretto, puis mélangez et laissez refroidir. Versez le mélange sur la panna cotta une fois qu'elle a bien pris et réservez au frais.

Avant de servir, décorez vos verrines en mettant une petite meringue sur chacune.