

LES
RECETTES
DE
LOUISE



Fondants au chocolat (pour 6 personnes)

INGREDIENTS

- 200g de chocolat (au lait ou noir)
- 6 carrés de chocolat Pralinoise
- 150g de beurre
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
- 40g de sucre
- 6 moules en silicone

PREPARATION

- Préchauffer votre four à 180°C
- Faites fondre le chocolat (au lait ou noir) et le beurre séparément. Retirez-les du feu et mélangez-les.
- Fouettez les œufs entiers, les jaunes et le sucre. Versez la préparation au chocolat dessus. Mélangez doucement.
- Versez de la préparation au fond d'un moule. Posez un carré de pralinoise au centre de chaque moule. Recouvrez le carré de chocolat avec un peu de préparation.
- Laissez patienter au frais au moins 20min avant de passer 7min à 10min au four à 180°C.

INGREDIENTS



PREPARATION







Bonne dégustation !!!

Rainbow cake

INGREDIENTS

- 6 œufs
- 6x30g de farine.
- 6x30g de sucre.
- 6 pointes de couteaux de levure chimique.
- Colorant alimentaire rouge, jaune et bleu (pour obtenir les couleurs : jaune, orange, rouge, bleu et violet.)
- Sel.
- 400g de crème liquide à 30% de matière grasse.
- 200g de chocolat.

PREPARATION DE LA GANACHE MONTEE

- Faire chauffer 200g de crème et lorsqu'elle commence à bouillir y mettre les 200g de chocolat concassé.
- Remuer hors du feu jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.
- Ajouter le reste de crème, remuer.
- Réserver au frais au moins 3h.

PREPARATION DES GENOISES (en 6 fois)

- Faire 6 préparations.
- Dans un petit saladier, mettre un jaune d'œuf, 30g de sucre et bien fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Monter le blanc en neige avec une pincée de sel et réserver.
- Dans le saladier du jaune d'œuf sucrée ajouter 30g de farine, une pointe de couteau de levure chimique et mélanger avec une cuillère.
- Dans le saladier incorporer $\frac{1}{4}$ de blanc en neige et mélange vivement à la cuillère (la pâte s'assouplit et devient lisse. Ajouter le reste des blancs en neige et mélanger délicatement.
- Verser le premier colorant dans le saladier (un peu de jaune+ un peu de rouge pour faire de l'orange)
Refaire à l'identique 5 fois en changeant de couleur.
- Verser la pâte colorée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. (dans un cercle de pâtisserie de préférence.)

INGREDIENTS



PREPARATION DE LA GANACHE MONTEE



PREPARATION DES GENOISES (en 6 fois)





Bonne dégustation !!!

Riam de courgettes

INGREDIENTS

- 1kg de courgettes
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre
- 1 brin de persil
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200g de crème fraîche
- 25cl de bouillon de tablette
- 75g de gruyère râpé
- 2 œufs

PREPARATION

- Préchauffez votre four à 200°C
- Lavez les courgettes
- Coupez-les en rondelles
- Mettez-les dans une sauteuse avec oignon et ail (5min).
- Saler et poivrer.
- Mouillez avec le bouillon.
- Cuire avec le riz pendant 45 min.
- Hors du feu ajoutez les œufs battus avec la crème et la moitié du gruyère râpé.
- Versez la préparation dans un plat et parsemez le reste de gruyère râpé.
- Cuire 20min pour dorer.

Bonne dégustation !!!!





Bonne dégustation !!!



Tarte tatin de julienne de légumes au saumon fumé

INGREDIENTS

- 1 pâte feuilletée
- 600g de julienne de légumes
- 4/6 tranches de saumon fumé
- 20cl de crème fraîche
- jus de citron
- sel
- poivre
- 1 plat rond

PREPARATION

- Préchauffer votre four à 200°C.
- Cuire la julienne de légumes dans un peu d'huile pendant 20min, dans une poêle.
- Disposer dans le fond du plat la julienne de légumes, ensuite ajouter par-dessus les tranches de saumon fumé.
- Ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche et l'étaler, saler et poivrer
- Recouvrir avec la pâte feuilletée.
- Faire des petits trous sur la pâte feuilletée avec la pointe d'un couteau. (Pour laisser passer la buée)
- Cuire pendant 25min et démouler.

SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT

- Mettre le reste de crème fraîche dans un bol avec du jus de citron, saler et poivrer.
- Réchauffer la sauce 2 à 3 min au micro-ondes
- Dégustez la tarte avec un peu de sauce citronnée.





Bonne dégustation !!!

Verrines au mascarpone et fruits

(Ananas, Fraises,.....)

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 250g de mascarpone
- 2 sachets de sucre vanillé
- 30g de sucre en poudre
- 2 œufs (2 jaunes et 2 blancs d'œufs)
- 5 Gâteaux bretons (spéculos)
- Fraises
- verrines

PREPARATION

- Mélanger les jaunes d'œufs avec le mascarpone, le sucre vanillé et le sucre en poudre.
- Battre les blancs en neige.
- Incorporer les blancs en neige au mélange.
- Emietter les gâteaux bretons.
- Mettre les gâteaux bretons au fond des verrines.
- Ajouter la crème sur les gâteaux émiettés.
- Réserver au frais pendant 1h.
- Au bout d'1h ajouter les fraises sur la crème.

INGREDIENTS



PREPARATION





Bonne dégustation !!!

Tarte au citron vert et au basilic

INGREDIENTS

Pâte sablée :

- 1 pâte sablée
- 1 moule

Crème citron vert, basilic :

- 115g de sucre
- 145g de beurre
- 120g de jus de citron vert
- 115g d'œufs
- 3 feuilles de basilic

PREPARATION

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Enfourner la pâte sablée pendant 12min à 180°C, puis décercler et ré-enfourner pendant 3min pour que les bords de la pâte dorent.
- Ajouter le jus de citron vert et le basilic dans une casserole et réserver.
- Dans un bol mélanger les œufs et le sucre avant de les ajouter dans la casserole.

- Mettez votre casserole à chauffer à feu moyen en mélangeant sans cesse jusqu'à ce que la préparation épaississe.
- Retirer votre casserole du feu et filtrer la crème pour retirer les zestes et les feuilles de basilic.
- Laisser refroidir la préparation jusqu'à 35°C.
- Ajouter le beurre en morceaux dans votre crème et mixer.
- Laisser prendre votre crème au frais pendant au moins 2h.
- A l'aide d'une spatule, prenez un peu de crème et étalez-la dans le fond de tarte.





Bonne dégustation !!!

Merci
&
Bon Appétit