

# TOP 30 DES RECETTES PRÉFÉRÉES

- *des français* -



**cuisineaz**

TOP 30  
DES RECETTES PRÉFÉRÉES DES FRANÇAIS

# SOMMAIRE

## Recettes Salées

Bœuf bourguignon	05
Tartiflette	06
Gratin dauphinois	07
Osso buco	08
Aligot de l'Aubrac	09
Garbure des Midi-Pyrénées	10
Couscous royal	11
Cassoulet toulousain	12
Paëlla mixte	13
Blanquette de veau à l'ancienne	14
Quiche lorraine traditionnelle	15
Gigot d'agneau de sept heures	16
Tomates farcies	17
Magret de canard au miel	18
Moules marinières	19

## Recettes Sucrées

Fondant au chocolat	21
Crêpes à la vanille	22
Mousse au chocolat express	23
Ile flottante	24
Tarte aux pommes	25
Tiramisu italien	26
Clafoutis aux cerises	27
Crème brûlée	28
Profiteroles au chocolat	29
Millefeuille aux framboises	30
Tarte aux fraises	31
Fraisier	32
Tarte Tatin	33
Éclairs au chocolat	34
Tarte au citron meringuée	35



## Les amis s'annoncent, la famille s'invite, les enfants s'impatientent ?

Souriez et enfitez le tablier, on vous  
a concocté le pense-bête pratique  
des recettes préférées des français !

Des mijotés qui parfument la maison  
aux desserts doudou qui font friser  
les papilles, faites confiance aux  
classiques, la recette magique existe.

Testée par les cuisiniers  
et approuvée par les gourmands,  
intemporelle et savoureuse,  
on aurait tort de s'en priver !



## **Vous rêvez d'un plat salé sacré,**

**inratable, irrésistible  
et savoureux ?**

**De ceux qui font briller les yeux et frémir les  
assiettes ? Bonne nouvelle, les français ont leurs  
chouchous que les gourmands ne boudent jamais.**

**Délices franco-français, inspirations ensoleillées  
ou merveilles du nord, on pioche dans tous les  
râteliers pour se constituer le livre de cuisine ultime.**

**Un top de quinze recettes salées sans faute et sans  
reproche !**



Préparation : 25 minutes



Cuisson : 2 h 45 minutes



Pas cher



Facile

# Bœuf bourguignon

## Pour 4 personnes

- 1,2 kg de bœuf
- 250 g de champignons
- 100 g de lardons
- 2 carottes
- 2 oignons
- 3 c. à soupe de farine
- 1,5 l de vin rouge
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre

## Préparation

- Dégraissez la viande en retirant un maximum de gras au couteau, puis retaillez-la en morceaux de taille moyenne. Vous pouvez demander à votre boucher de réaliser cette étape pour vous.
- Faites ensuite chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une grande cocotte et faites-y revenir la viande de bœuf en remuant sans cesse, jusqu'à ce que toutes les faces soient légèrement colorées. Attention, elle doit impérativement rester bleue à l'intérieur pour éviter une surcuisson et lui permettre de mijoter plus lentement.
- Lavez et épluchez les carottes puis découpez-les en morceaux ou en rondelles, selon vos préférences. Une fois la viande correctement saisie, ajoutez les lardons et faites cuire 1 minute. Ajoutez ensuite les oignons ciselés et les carottes. Laissez cuire 2 minutes.
- Enfin, incorporez la farine petit à petit, en remuant entre chaque cuillerée pour éviter la formation de grumeaux. Ajoutez alors le vin et le bouquet garni. Salez et poivrez le tout à votre convenance.
- Laissez mijoter dans une cocotte-minute pendant environ 2 h 30 à 2 h 45 à feu doux, en ajoutant les champignons au bout d'une heure. Remuez régulièrement pour ne pas que la viande attache dans le fond de la cocotte. Servez votre bœuf bourguignon accompagné de quelques pommes de terre ou de tagliatelles !

### Astuce!

Le secret du bœuf bourguignon tient surtout au choix des ingrédients... Côté viande, privilégiez le paleron, la macreuse ou le gîte, ou des morceaux étiquetés « spécial Bourguignon ». Côté vin, préférez-le sec et de qualité, type Bourgogne ou Bordeaux !



Préparation : 20 minutes



Cuisson : 20 minutes



Pas cher



Facile

# Tartiflette

## Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes
- de terre
- 250 g de lardons
- 100 g d'oignons
- 25 cl de vin blanc
- de Savoie (facultatif)
- 500 g de reblochon
- Sel et poivre

## Préparation

- Préchauffez le four à 160° C (th. 5/6).
- Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante ou à la cocotte.
- Épluchez et émincez les oignons. Coupez le reblochon en tranches, sans enlever la peau.
- Dans une poêle, faites revenir les lardons
- et les oignons.
- Égouttez ensuite les pommes de terre, épluchez-les puis détaillez-les en tranches.
- Dans un plat allant au four, disposez la moitié du reblochon. Recouvrez avec les pommes de terre,
- l'oignon, les lardons et le vin blanc. Assaisonnez, puis terminez par l'autre moitié du reblochon, croûte vers le haut.
- Enfournez pendant 20 minutes.
- Servez chaud, c'est prêt !

## Astuce!

Envie d'un supplément de saveurs ? Ajoutez de l'ail et des échalotes, puis arrosez le gratin d'un verre de vin blanc avant d'enfourner. Si vous préférez au contraire tempérer le caractère de la recette, arrosez de crème fraîche !



Préparation : 20 minutes



Cuisson : 1 h 30



Pas cher



Facile

# Gratin dauphinois

## Pour 4 personnes

- 1,5 kg de pommes de terre
- 50 cl de lait entier
- 50 cl de crème
- fraîche liquide entière
- 1 gousse d'ail
- Beurre
- Muscade
- Sel et poivre

## Préparation

- Préchauffez le four à 180° C (th.6).
- Portez le lait à ébullition avec l'ail pelé et pressé, le sel, le poivre et la muscade.
- Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles. Plongez-les dans le lait bouillant et laissez cuire 10 minutes à feu doux, en remuant souvent pour leur éviter d'accrocher.
- Versez le contenu de la casserole dans un plat à gratin et arrosez avec la crème. Disposez quelques noix de beurre sur le dessus.
- Baissez le four à 160° C et enfournez pour 1 h à 1 h 30 : vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, les pommes de terre doivent être fondantes et le dessus du gratin doré !

## Astuce!

Pour un gratin Dauphinois réussi, choisissez des variétés de pommes de terre fermes et fondantes, comme les Amandine, Belle de Fontenay, Pompadour, Charlotte, Chérie, Monalisa, Roseval ou Nicola. Quant à twister la recette, ajoutez fromage, lardons ou oignons, mais changez le nom du gratin !



 Préparation : 20 minutes

 Cuisson : 1 heure

 Pas cher

 Facile

# Osso bucco

## Pour 4 personnes

- 1,5 kg de jarret de veau
- 1 kg de tomates
- 75 cl de bouillon de volaille
- 50 g de farine
- 10 cl de vin blanc sec
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 pincée de persil haché
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Pelez et hachez l'ail et les oignons.
- Plongez les tomates incisées en croix 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante. Égouttez-les et pelez-les, puis épépinez-les et coupez-les en dés. Réservez.
- Détaillez en rouelles le jarret de veau. Assaisonnez-les, passez-les dans la farine et faites-les rissoler dans l'huile d'olive. Retirez de la cocotte et réservez.
- Dans la même cocotte, faites roussir les oignons légèrement puis déglacez avec le vin blanc. Ajoutez le bouquet garni, l'ail, les tomates et la viande.
- Recouvrez de bouillon et laissez cuire pendant 1 heure à feu doux.
- Dressez les rouelles, couvrez-les avec le fond et la garniture puis ajoutez une pincée de persil haché.
- Servez chaud avec des pommes de terre ou des pâtes.

### Astuce!

Ajoutez le jus et les zestes d'une orange pour transformer le classique osso bucco en osso bucco à l'orange. Quant à gagner du temps, utilisez des tomates au jus en boîte !





Préparation : 15 minutes



Cuisson : 20 minutes



Pas cher



Facile

# Aligot de l'Aubrac

## Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 400 g de tome fraîche de l'Aubrac
- 100 g de beurre
- Ail en poudre
- Sel et poivre

## Préparation

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Essuyez-les à l'aide d'un papier absorbant puis faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes.
- Égouttez-les, puis déposez-les dans un saladier. Réduisez-les en purée à l'aide d'une fourchette. Ajoutez ensuite le beurre, de l'ail en poudre puis du sel et du poivre selon vos goûts. Mélangez bien.
- Coupez la tome fraîche de l'Aubrac en lamelles et ajoutez-la à la purée. Remettez celle-ci dans la casserole sur feu doux, et remuez vivement jusqu'à ce que la tome soit bien fondue.
- Étirez et filez la purée à l'aide d'une fourchette pendant plusieurs minutes, toujours sur feu doux.
- Quand la purée est bien filée, dressez-la dans les assiettes et servez de suite avec une salade verte assaisonnée et/ou une viande rouge ou de saucisses !

## Astuce!

Ajoutez un filet de vin blanc et une pointe de muscade pour le goût. Puis relevez vos manches, le vrai secret de l'aligot est l'huile de coude ! L'étape du filage doit être réalisée à feu doux, voire même au bain-marie, avec un geste énergique : l'aligot commence à filer après 5 à 10 minutes.



 Préparation : 45 minutes

 Cuisson : 2 h 15 minutes

 Assez cher

 Intermédiaire

# Garbure des Midi-Pyrénées

Pour 6 personnes

- 6 tranches épaisses de jambon de Bayonne
- 6 tranches de pain de campagne
- 3 cuisses de confit de canard
- 3 saucisses de Toulouse
- 300 g de haricots blancs secs
- 200 g de fèves
- 500 g de pommes de terre
- 2 carottes
- 2 navets
- 1/4 de chou vert
- 2 blancs de poireaux
- 1 branche de céleri
- 2 échalotes
- 3 gousses d'ail
- 2 l de bouillon de volaille
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- 1 c. à soupe de persil haché
- 1 c. à soupe de graisse de confit de canard
- Sel et poivre

Préparation

- La veille de la préparation, faites tremper les haricots secs dans de l'eau froide. Laissez-les toute la nuit.
- Le jour même, épluchez et coupez en gros dés les carottes, les pommes de terre et les navets. Pelez et hachez les échalotes et l'ail. Épluchez et émincez les blancs de poireaux et le céleri.
- Coupez les feuilles du chou en lanières et faites-les blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante. Égouttez et réservez-les.
- Préchauffez le four 220° C (th. 7/8).
- Disposez les tranches de jambon, les haricots égouttés et le bouquet garni dans une grande marmite. Arrosez avec le bouillon de volaille et portez à ébullition. Baissez ensuite le feu et faites cuire à petits frémissements pendant 45 minutes.
- Pendant ce temps, disposez les saucisses et les cuisses de canard dans un plat à four et enfournez pendant 15 minutes pour les faire colorer en les retournant de temps en temps.
- Sortez le plat du four, retirez les viandes puis déglacez le plat avec le vin blanc. Grattez le fond avec une spatule en bois pour en décoller les sucs et versez le jus obtenu dans la marmite.
- Faites chauffer la graisse de confit dans une sauteuse. Faites-y revenir les échalotes et l'ail haché avec les carottes, les navets, le céleri et les poireaux. Salez, poivrez et versez le tout dans la marmite.
- Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Ajoutez alors le chou blanchi et les pommes de terre. Prolongez la cuisson encore 35 minutes. Cinq minutes avant la fin, ajoutez les fèves.
- Faites griller les tranches de pain de campagne et frottez-les avec la gousse d'ail restante. Placez-les dans le fond d'une grande cocotte.
- Retirez la marmite du feu et récupérez les viandes. Posez les tranches de jambon sur les tranches de pain puis versez le bouillon et les légumes par-dessus. Ajoutez le reste des viandes sur le tout. Parsemez de persil, posez sur feu vif et portez à ébullition.
- Laissez bouillir 5 minutes et servez votre garbure des Midi-Pyrénées directement dans la cocotte !

## Astuce!

Comme tous les plats mijotés, la garbure est encore meilleure le lendemain... Cuisinez-la à l'avance pour mieux la savourer, ou remplacez les pommes de terre par des patates douces pour la revisiter !



Préparation : 45 minutes



Cuisson : 1 h 30 minutes



Abordable



Facile

# Couscous royal

## Pour 6 personnes

- 1 kg d'épaule d'agneau désossée
- 1 poulet
- 1 kg de couscous à grains moyens
- 1 oignon
- 1 douzaine de merguez
- 4 courgettes
- 4 carottes
- 2 navets
- 2 aubergines
- 3 tomates bien rouges
- 2 tasses de pois chiches trempés précuits
- 3 c. à café de ras el hanout (mélange de 7 épices pour couscous)
- 2 c. à soupe de concentré ou de coulis de tomates
- 1 c. à café de paprika
- 3 c. à soupe de smen ou de beurre
- 150 g de raisins secs
- Harissa
- 1 verre à thé d'huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Découpez les parties nobles du poulet (cuisse, blanc et ailes) en morceaux et l'épaule d'agneau en cubes assez gros. Faites-les revenir à feu vif pendant 5 à 10 minutes dans de l'huile d'olive, dans le bas du couscoussier.
- Disposez le smen, les viandes, l'oignon émincé et l'ail haché dans une grande cocotte ou un plat à tajine. Ajoutez les épices à couscous, salez et poivrez.
- Versez par-dessus le coulis de tomates et les tomates fraîches, mouillez d'eau à hauteur, mélangez et laissez mijoter 15 minutes à feu doux.
- Pelez les carottes et les navets. Coupez les aubergines et les carottes en bâtonnets, les navets en quartiers et les courgettes en tronçons. Faites gonfler les raisins secs dans un bol d'eau chaude.
- Ajoutez les légumes, le persil et les épices (vous pouvez ajouter 1 branche de céleri, 1 bouquet de persil, et 1 bouquet garni) et complétez d'eau à hauteur.
- À la reprise de l'ébullition, couvrez et prolongez la cuisson de 45 minutes à 1 heure, à petits bouillons. Cinq minutes avant la fin, ajoutez les pois chiches et les raisins secs égouttés.
- Préparez la semoule selon les indications du paquet, puis incorporez du beurre en parcelles à l'aide d'une fourchette afin de bien séparer les grains.
- Faites griller les merguez à la poêle.
- Présentez la semoule en dôme sur un grand plat et disposez dessus les merguez en étoile. Prélevez avec une écumoire les légumes et les viandes, dressez-les dans deux plats creux séparés. Versez le bouillon dans une soupière. Prélevez-en une louche pour y diluer l'harissa et servez !

### Astuce!

Chaque famille orientale a sa recette de couscous, à vous d'inventer la vôtre. Transformez-le en couscous veggie, changez de viande, déclinez les légumes de saison... et pour plus de saveur, faites cuire la semoule dans le couscoussier par-dessus le bouillon.



Préparation : 1 heure



Cuisson : 3 h 30



Assez cher



Intermédiaire

# Cassoulet toulousain

## Pour 4 personnes

- 500 g de haricots blancs secs
- 1 boîte de confit d'oie
- 2 tranches d'échine de porc
- 2 tranches de couenne
- 4 saucisses de Toulouse
- 1 carotte
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 1 feuille de laurier
- Quelques branches de thym
- 2/3 c. à soupe de chapelure
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

- Six heures avant la cuisson du cassoulet, faites tremper les haricots dans un saladier rempli d'eau pour les attendrir.
- Au moment de la préparation, faites tiédir le confit d'oie, égouttez-le et réservez la graisse.
- Égouttez les haricots et placez-les dans le fond d'une marmite. Ajoutez la carotte pelée et tranchée en rondelles, un oignon entier pelé et le bouquet garni, puis 2 c. à soupe de graisse d'oie. Couvrez d'eau, portez à ébullition et laissez mijoter pendant 40 minutes sans couvrir, en salant à mi-cuisson.
- Pendant ce temps, pelez et émincez les gousses d'ail et le second oignon. Faites-les revenir quelques minutes à feu doux dans le fond d'une cocotte allant au four, avec une cuillerée à soupe de graisse d'oie, du sel et du poivre.
- Sur un autre feu, faites dorer les tranches d'échine avec une cuillerée à soupe d'huile d'olive. Ajoutez-les avec les tranches de couenne par-dessus les oignons dans la cocotte, avec les morceaux de confit.
- Récupérez les haricots à l'aide d'une écumoire. Ajoutez-les dans la cocotte puis arrosez de 50 cl de jus de cuisson (conservez le reste du jus pour pouvoir mouiller à nouveau le cassoulet en cours de cuisson). Laissez réduire ainsi dans la cocotte, sans remuer ni couvrir, pendant 30 minutes.
- Préchauffez le four à 210°C (th.4).
- Parsemez le cassoulet de chapelure, puis faites-le «croûter» au four, à découvert, pendant 1 heure.
- Faites dorer les saucisses de Toulouse à la poêle, à feu vif, avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez-les au cassoulet dans la cocotte et mouillez avec un peu de jus de cuisson des haricots (réchauffé). Poursuivez la cuisson, toujours à découvert, pendant 1 heure.
- Dégustez le jour même, ou encore meilleur, réchauffé le lendemain !

### Astuce!

Pas de confit d'oie sous la main ? Remplacez-le par du confit de canard. Dans tous les cas, choisissez des viandes de qualité. Quant à twister le cassoulet, forgez-vous un avis sur l'ajout de tomates, considéré par certains comme indispensable et par d'autres comme sacrilège...



Préparation : 25 minutes



Cuisson : 1 heure



Assez cher



Facile

# Paëlla mixte

## Pour 8 personnes

- 500 g de riz long cuisson rapide
- 4 ailes + 4 cuisses de poulet
- 300 g de moules
- 150 g de palourdes ou d'amandés de mer
- 100 g de calamars
- 20 crevettes
- 10 belles langoustines
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 1 chorizo doux ou fort
- selon le goût
- 2 oignons moyens
- 400 g de bisque de homard
- 4 épices
- Huile d'olive
- Huile de tournesol
- Sel et poivre

## Préparation

- Lavez tous les légumes et émincez-les finement. Faites-les revenir 5 minutes avec un mélange moitié huile d'olive et moitié huile de tournesol.
- Coupez le chorizo en dés. Ajoutez-le au centre de la poêle avec le poulet et ajoutez de l'huile si besoin. Laissez dorer 5 minutes en remuant puis repoussez-les vers les côtés de la poêle.
- Ajoutez les fruits de mer et mollusques. Une fois ouverts, ajoutez le riz. Salez, poivrez, assaisonnez à votre goût avec du 4 épices (ou du safran). Mélangez.
- Dans une casserole, délayez la bisque de homard avec de l'eau pour obtenir 1 litre de bouillon. Portez à ébullition et versez sur le riz.
- Couvrez et laissez cuire à feu doux environ 35 minutes sans remuer.
- Dressez avec les langoustines et servez !

## Astuce!

Choisissez une grande poêle à bords évasés ou à défaut un wok : à chaque ajout d'ingrédient, poussez les précédents vers les bords et placez les nouveaux au centre. Ils bénéficieront de la chaleur maximale tandis que les autres resteront simplement au chaud !



Préparation : 35 minutes



Cuisson : 40 minutes



Abordable



Facile

# Blanquette de veau à l'ancienne

## Pour 4 personnes

- 1.2 kg de veau assorti (épaule, flanchet, poitrine, tendron)
- 150 g de poitrine fumée
- 200 g de petits champignons de Paris
- 100 g d'oignons grelot
- 3 carottes
- 1 oignon piqué de
- 4 clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 citron
- 1 bouquet garni
- 5 c. à soupe de crème fraîche
- 2 verres de vin blanc
- 2 c. à soupe de vinaigre blanc
- 40 g de farine
- 1 pincée de sucre en poudre
- 1 pincée de noix de muscade
- 10 g de beurre
- Sel et poivre

## Préparation

- Dans une cocotte, placez les morceaux de veau avec 1 litre d'eau, le vin blanc, le bouquet garni, l'oignon, l'ail, les carottes et le vinaigre.
- Fermez la cocotte. Quand elle siffle, baissez le feu et laissez cuire 25 minutes.
- Pendant ce temps, placez les oignons grelots dans une casserole avec 10 g de beurre, le sucre en poudre, du sel, du poivre et 1 verre d'eau. Faites cuire 8 minutes à feu doux.
- Coupez la poitrine fumée en lardons puis plongez-les dans une casserole d'eau froide non salée. Faites-les bouillir 3 minutes pour les blanchir, avant de les égoutter.
- Faites ensuite cuire les lardons, les champignons et les petits oignons dans une poêle pendant 5 min. Dans un grand bol, préparez un beurre manié en mélangeant le beurre restant et la farine.
- Retirez les morceaux de viande et les carottes de la cocotte. Laissez réduire le jus de cuisson d'un tiers à feu vif puis ajoutez la crème fraîche et le beurre manié, en mélangeant au fouet.
- Laissez cuire 10 minutes à feu doux et assaisonnez de sel, poivre, noix de muscade et jus du citron.
- Remplacez les morceaux de viande, les carottes et les petits oignons, les lardons et les champignons dans la cocotte. Mélangez bien. Servez accompagné de pommes vapeur ou de riz !

### Astuce!

La blanquette de la mer, vous connaissez ? Pour changer du veau traditionnel, remplacez la viande par de la seiche coupée en dés et suivez la même recette, un délice ! À moins de tester, la blanquette de dinde, de poulet, de saumon... en conservant la sauce mais en adaptant le temps de cuisson.



 Préparation : 50 minutes

 Cuisson : 40 minutes

 Repos : 1 heure

 Pas cher

 Facile

# Quiche lorraine traditionnelle

Pour 4 personnes

## Pour la pâte

- 200 g de farine
- 125 g de beurre
- Sel et poivre

## Pour la garniture

- 200 g de poitrine de porc fumée
- 8 œufs
- 12 cl de crème fraîche liquide
- Sel et poivre

## Préparation

- Versez dans un saladier la farine, le beurre en noisette, une pincée de sel et une pincée de poivre. Travaillez du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange granuleux.
- Ajoutez 3 c. à soupe d'eau froide. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Préparez la garniture en taillant la poitrine de porc en dés.
- Battez les œufs dans un saladier. Ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez. Mélangez bien puis réservez.
- Préchauffez le four à 200° C (th.6/7).
- Abaissez la pâte en l'aplatissant avec la paume de la main, étalez-la et garnissez-en le moule. Faites-la cuire à blanc à mi-hauteur du four pendant 10 minutes, puis sortez-la.
- Montez le four à 250° C (th.8).
- Répartissez les lardons sur le fond de tarte. Nappez avec la préparation à base de crème et d'œufs et enfournez pendant 30 minutes.
- Servez tiède !

### Astuce!

La quiche Lorraine, la vraie, ne contient pas d'autre garniture que les lardons... mais rien ne vous empêche d'inventer une version dérivée ! Testez des oignons, du fromage râpé, des légumes ou les restes du frigo ou utilisez une pâte prête à dérouler pour gagner du temps.



Préparation : 15 minutes



Cuisson : 7 heures



Abordable



Facile

# Gigot d'agneau de sept heures

Pour 6 personnes

- 1,5 kg de gigot d'agneau
- 2 c. à soupe de farine
- 1 carotte moyenne
- 2 gousses d'ail moyennes
- 2 branches de persil frais
- 2 oignons moyens
- 50 cl de fond de veau
- 25 cl de vin blanc sec
- 4 grosses tomates
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche thym
- Huile de tournesol
- 10 grains de poivre
- Sel et poivre

Préparation

- Préchauffez le four à 230° C (th.8).
- Désossez le gigot, récupérez l'os et les parures. Ficelez le gigot et farinez-le.
- Dans une cocotte en fonte, faites revenir à l'huile de tournesol les parures sur toutes les faces avec la carotte pelée et coupée en rondelles, 2 gousses d'ail pelées entières, 2 branches de persil, les oignons pelés et coupés en gros dés ainsi que l'os du gigot.
- Lorsque l'ensemble prend une belle couleur dorée, ajoutez le fond de veau et le vin blanc, les grains de poivre et un peu de sel. Laissez mijoter doucement 30 min à couvert.
- Pendant ce temps, placez le gigot fariné sur la grille du four. Lorsqu'il est bien doré, transférez-le dans une cocotte dotée d'un couvercle, comme une terrine à Baeckeofe. Versez dessus la sauce, les tomates lavées et coupées en quatre, les feuilles de laurier et la branchette de thym.
- Baissez le four à 120° C (th.2).
- Ajustez éventuellement le niveau de liquide dans le récipient pour que le gigot soit couvert. Fermez la cocotte et lutez-la avec un mélange de farine et d'eau. Placez ensuite au milieu du four pour 7 heures.
- Trente minutes avant de servir, placez délicatement le gigot dans un plat de service et réservez dans le four 80° C (th.3).
- Versez le jus de cuisson et ses légumes dans une casserole et faites réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse et savoureuse. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
- Passez la sauce au mixeur, elle devient presque crémeuse. Portez à ébullition puis versez-en une partie sur le gigot et présentez le reste en saucière. C'est prêt !

*Astuce!*

Dorlotez le gigot ! Évitez à tout prix de le piquer ou de le percer en le manipulant, il perdrait son jus et son moelleux. Quant à l'accompagner comme il se doit, une vraie purée de pommes de terre à l'ail lui rend toujours justice.





Préparation : 15 minutes



Cuisson : 30 minutes



Pas cher



Facile

# Tomates farcies

## Pour 6 personnes

- 12 belles tomates
- 500 g de chair à saucisse ou de bœuf haché
- 5 œufs
- 300 g de riz
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 1 pincée d'Herbes de Provence
- Sel et poivre

## Préparation

- Préchauffez le four à 180° C (th.6).
- Lavez les tomates, coupez les chapeaux et évidez-les sans abîmer la peau. Placez la chair dans un saladier.
- Pelez et hachez l'oignon. Faites-le fondre 2 minutes à la poêle avec un peu d'huile, puis ajoutez la viande émiettée, le reste d'huile, du sel et du poivre. Dorez rapidement.
- Hors du feu, ajoutez la chair des tomates, le piment, les herbes, les œufs et le riz préalablement cuit jusqu'à ce que le mélange forme une pâte sans jus. Farcissez-en les tomates.
- Enfourez pour 30 minutes. Servez à la sortie du four.

### Astuce!

Profitez de la recette pour recycler les restes ! Remplacez la chair à saucisse par des restes effilochés de pot-au-feu, de ragout, de porc ou de poulet rôti... antigaspi garanti.



Préparation : 20 minutes



Cuisson : 30 minutes



Repos : 2 heures



Pas cher



Facile

# Magret de canard au miel

## Pour 4 personnes

- 2 magrets de canard
- 3 gousses d'ail
- 3 c. à soupe de miel
- 2 c. à café de sauce soja
- 1 c. à café de vinaigre de riz
- 1 c. à café de poudre d'anis étoilé
- 1 c. à café de gingembre
- 1 pincée de cannelle
- Sel et poivre

## Préparation

- Pelez les gousses d'ail, puis hachez-les finement.
- Dans un grand plat, mélangez la sauce soja, le miel, le vinaigre de riz, l'ail haché, la poudre d'anis étoilé, le gingembre et la cannelle. Salez et poivrez.
- Ajoutez les magrets de canard, mélangez bien et laissez mariner pendant au moins 2h au frais.
- Préchauffez le four à 200° C (th.6-7).
- Entaillez la peau des magrets en losanges et enfournez pour 30 min, en aspergeant la viande de temps en temps avec le jus de la marinade.
- À la sortie du four, découpez les magrets en tranches. Servez accompagné de riz et de légumes !

## Astuce!

Pas de miel dans le placard ? Remplacez-le par du sirop d'érable. Pour ceux et celles qui préfèrent leur magret rosé, comptez 5 à 10 minutes de moins. Dans tous les cas, laissez reposer la viande 10 minutes dans du papier alu à la sortie du four, elle n'en sera que plus tendre !



Préparation : 15 minutes



Cuisson : 3 minutes



Pas cher



Facile

# Moules marinières

## Pour 6 personnes

- 2 kilos de moules
- 2 échalotes
- 1 branche de céleri
- 20 cl de vin blanc
- Beurre
- Persil

## Préparation

- Pelez les échalotes. Émincez-les ainsi que la branche de céleri, puis faites revenir le tout dans le fond d'une casserole.
- Triez ensuite les moules pour jeter celles qui sont déjà ouvertes. Versez celles qui restent dans la casserole, puis arrosez avec le vin blanc. Faites cuire à feu vif jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes, en mélangeant régulièrement durant la cuisson.
- Sortez les moules de la casserole à l'aide d'une écumoire et réservez-les au chaud. Si certaines sont restées fermées, retirez-les du plat.
- Parsemez généreusement de persil et servez avec une belle assiette de frites !

## Astuce!

Après avoir sorti les moules, faites réduire le jus de cuisson de moitié puis ajoutez 50 cl de crème fraîche... Arrosez les moules avec cette crème et parsemez de persil, vous avez revisité la recette !



## L'heure du dessert

pointe le bout de la cuillère, vous pensez sucré,  
gourmand, moelleux... Et si on vous disait  
tout, tout, tout sur les recettes sucrées  
préférées des français ?

Du fondant à la tarte, de la pomme  
au chocolat, les classiques de  
l'Hexagone squattent fermement  
la tête du classement.

Une ribambelle de douceurs  
à déguster du bout des doigts  
ou de la cuillère, et surtout sans  
culpabilité : si les français en ont  
fait leurs champions du sucré,  
c'est qu'ils sont bons pour  
le moral !



Préparation : 10 minutes



Cuisson : 8 minutes



Pas cher



Facile

# Fondant au chocolat

## Pour 4 personnes

- 200 g de chocolat
- 50 g de farine
- 70 g de beurre
- 50 g de sucre
- 4 œufs

## Préparation

- Préchauffez le four à 220°C (th.7).
- Cassez le chocolat en morceaux et faites-les fondre avec le beurre au bain-marie.
- Battez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine, puis le chocolat et le beurre tiédis. Mélangez bien.
- Répartissez dans des ramequins allant au four et enfournez pendant 7 min.
- Servez tiède !

## Astuce!

Et si vous ajoutiez un cœur-surprise dans vos fondants ? Glissez-y un carré de chocolat blanc avant d'enfourner, les gourmands en resteront bouche... pleine.



 Préparation : 10 minutes

 Cuisson : 10 minutes

 Repos : 1 heure

 Pas cher

 Facile

# Crêpes à la vanille

## Pour 4 personnes

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 2 œufs
- 1 c. à café de vanille liquide
- 1 pincée de sel
- Huile pour la poêle

## Préparation

- Tamisez la farine avec le sel dans un saladier, creusez un puits au centre et versez-y les œufs battus en omelette. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte granuleuse épaisse.
- Ajoutez petit à petit le lait, en remuant sans cesse avec un fouet pour éliminer les grumeaux.
- Ajoutez la vanille, le sel et l'huile. Mélangez bien.
- Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Confectionnez les crêpes en versant une louche de pâte dans une poêle légèrement huilée. Laissez cuire jusqu'à ce que les bords se détachent puis retournez et faites cuire l'autre face.
- Servez-les froides ou chaudes, accompagnées de chocolat, de sucre, de confiture ou de miel !

## Astuce!

Pour varier les plaisirs, divisez la pâte à crêpes en plusieurs bols. Puis ajoutez du cacao en poudre dans l'un, du thé matcha dans l'autre, du rhum dans un troisième... ou quelques gouttes de colorant pour des crêpes arc-en-ciel !



Préparation : 10 minutes



Repos : 3 heures



Pas cher



Facile

# Mousse au chocolat express

Pour 4 personnes

- 6 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 200 g de chocolat noir pâtissier

Préparation

- Cassez les œufs et séparez les jaunes des blancs. Montez ceux-ci en neige bien ferme.
- Versez les jaunes d'œufs dans un bol et fouettez-les avec le sachet de sucre vanillé.
- Faites fondre le chocolat au bain-marie, en remuant jusqu'à ce qu'il soit bien liquide, puis laissez-le tiédir. Ajoutez-le ensuite aux jaunes sucrés et mélangez bien.
- Incorporez petit à petit les blancs en neige, délicatement, en soulevant avec une cuillère en bois. Mélangez bien.
- Placez au réfrigérateur pendant 3 heures minimum. Bonne dégustation !

*Astuce!*

Les invités connaissent déjà la recette ? Transformez-la avec des zestes et quartiers d'orange, de mandarine, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger, des framboises fraîches ou des brisures de chocolat !



Préparation : 30 minutes



Cuisson : 45 minutes



Pas cher



Facile

# Île flottante

## Pour 6 personnes

- 6 œufs
- 450 g de sucre semoule
- 3 c. à soupe d'eau
- 75 cl de lait
- 1 noix de beurre

## Préparation

- Préchauffez le four à 220°C (th.7/8).
- Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Battez les jaunes avec 100 g de sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange blanchâtre.
- Avec 150 g de sucre et l'eau, préparez un caramel brun dans une casserole. Ajoutez le lait froid et portez à ébullition, puis fouettez pour bien dissoudre. Passez le tout au chinois (une passoire fine en forme d'entonnoir).
- Versez le lait au caramel sur les jaunes d'œufs. Faites épaissir le mélange à feu doux lentement, sans cesser de tourner. Au premier frémissement, retirez du feu, fouettez énergiquement et versez dans un saladier froid.
- Battez les blancs en neige très ferme puis incorporez-y le reste de sucre.
- Beurrez un moule à charlotte, remplissez-le avec les blancs en neige et faites cuire au bain marie, au four, pendant 45 min.
- Laissez refroidir, démoulez et placez l'île au milieu de la crème caramel !

### Astuce!

Rien de plus simple que de réinventer l'île flottante en version fruitée. Réalisez la crème sans caramel puis mélangez-la avec des dés de fruits, ou remplacez-la simplement par un coulis de fruits !





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...



 Préparation : 20 minutes

 Repos : 4 heures

 Pas cher

 Facile

# Tiramisu italien

## Pour 6 personnes

- 1 tasse de café fort italien
- 32 biscuits à la cuiller (boudoirs)
- 1 tasse à café de sucre fin
- 4 œufs
- 500 g de mascarpone
- 2 c. à soupe de cacao en poudre
- 2 c. à soupe d'amaretto

## Préparation

- Préparez le café italien et laissez-le refroidir, puis ajoutez l'amaretto.
- Dans un saladier, séparez les jaunes des blancs d'œufs et montez ces derniers en neige. Réservez-les.
- Battez le sucre et les jaunes au fouet, mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez petit à petit le mascarpone au mélange, puis les blancs en neige.
- Dans un grand plat rectangulaire, disposez une couche de biscuits trempés dans le café à l'amaretto. Recouvrez avec une couche de mélange au mascarpone. Répétez plusieurs fois l'opération en terminant par le mascarpone.
- Laissez reposer au réfrigérateur minimum 4 heures. Saupoudrez de cacao avant de servir !

## Astuce!

Pour un tiramisu sans alcool, supprimez l'amaretto. Pour un tiramisu sans caféine, remplacez le café par une liqueur, un coulis de fruits, un sirop ou même du caramel... et intercalez des fruits entre les couches de crème !



Préparation : 45 minutes



Cuisson : 30 minutes



Repos : 30 minutes



Pas cher



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

## Préparation

- Préchauffez le four à 210° C (th.7).
- 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.
- Incorporez ensuite les œufs un par un et mélangez à nouveau.
- Ajoutez petit à petit le lait, puis 1 c. à soupe de kirsch. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- Beurrez un moule. Disposez-y les cerises sucrées et recouvrez avec la pâte. Enfournez pendant 30 minutes.
- À la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé. Laissez tiédir avant de servir !

## Astuce!

Non, le clafoutis n'est pas réservé à la saison des cerises ! Pomme, fraise, framboise, mangue, abricot, tout est possible, y compris l'ajout de raisins secs, d'amandes effilées ou de noisettes concassées, de pépites de chocolat ou de noix de coco râpée.



Préparation : 10 minutes



Cuisson : 25 minutes



Pas cher



Facile

# Crème brûlée

## Pour 4 personnes

- 4 jaunes d'œufs
- 120 g de sucre
- 50 cl de crème liquide
- 1 c. à soupe de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- Cassonade

## Préparation

- Préchauffez le four à 125°C (th.4).
- Dans un saladier, fouettez le sucre avec le sucre vanillé et les jaunes d'œufs.
- Ajoutez la crème liquide et la maïzena puis mélangez jusqu'à disparition des grumeaux.
- Versez dans des ramequins allant au four et enfournez pendant 25 minutes.
- Laissez refroidir à la sortie du four.
- Au moment de servir, parsemez de cassonade et faites caraméliser à l'aide d'un chalumeau. Dégustez sans attendre !

## Astuce!

Une pointe de surprise dans vos crèmes brûlées ? Déposez au fond des myrtilles, une cuillère de Nutella®, un carré de chocolat ou une fraise Tagada... puis recouvrez de crème et enfournez comme si de rien n'était. Surprise assurée à la dégustation !



Préparation : 20 minutes



Cuisson : 35 minutes



Pas cher



Facile

# Profiteroles au chocolat

## Pour 8 personnes

- 200 g de chocolat pâtissier
- 150 g de farine
- 75 g de beurre
- 25 cl d'eau
- 4 œufs
- 1 c. à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- Glace à la vanille
- Sucre glace

## Préparation

- Préchauffez le four à 210 °C (th.7).
- Dans une casserole, portez à ébullition l'eau avec le sucre, le beurre coupé en morceaux et une pincée de sel.
- Aux premiers bouillons, retirez la casserole du feu et incorporez la farine.
- Ajoutez ensuite les œufs un par un, tout en mélangeant afin que la pâte soit bien homogène. Elle doit rester collante.
- Huilez une plaque de four et déposez-y 1 c. à soupe de pâte tous les 3 cm. Enfournez pour 20 min, puis laissez refroidir sur une grille.
- Pendant ce temps, faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie.
- Une fois les choux refroidis, coupez-les en deux et déposez une petite boule de glace sur la moitié inférieure. Refermez avec la moitié supérieure.
- Nappez les profiteroles de chocolat, saupoudrez de sucre glace et servez aussitôt !

## Astuce!

Vous avez les choux, changez de garniture ! Remplacez la glace à la vanille par une crème pâtissière, de la chantilly, du Nutella®. Ou remplacez la sauce au chocolat par un glaçage au sucre coloré, du miel ou une sauce au chocolat blanc, avant de parsemer d'amandes concassées ou de pistaches concassées.



Préparation : 15 minutes



Cuisson : 15 minutes



Repos : 30 minutes



Pas cher



Facile

# Millefeuille aux framboises

## Pour 5 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 30 framboises
- 20 cl de crème liquide bien froide
- 50 g de sucre
- Sucre glace

## Préparation

- Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7).
- Déroulez la pâte feuilletée et découpez-y 10 rectangles à l'aide d'un emporte-pièce.
- Placez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé puis piquez-les avec une fourchette. Enfourez pendant 15 minutes environ et laissez refroidir à la sortie du four.
- Pendant ce temps, nettoyez et épongez les framboises.
- Montez la crème liquide en chantilly bien ferme au batteur électrique. Ajoutez le sucre glace tout en continuant de fouetter puis réservez au frais pendant 30 minutes.
- Placez ensuite la crème chantilly dans une poche à douille et couvrez-en 5 rectangles de pâte. Recouvrez avec la moitié des framboises fraîches, puis avec les rectangles de pâte restants.
- Déposez une nouvelle couche de chantilly et les framboises fraîches restantes. Réservez au frais jusqu'au service.
- Servez saupoudré de sucre glace !

## Astuce!

Changez de fruits, vous changerez de millefeuille. Ou remplacez la pâte feuilletée par des feuilles de brick, des crêpes, de la brioche ou des biscuits. Trop facile ? Testez le millefeuille salé en empilant aubergine, tomate et mozzarella, saumon fumé, épinards et fromage frais...



Préparation : 15 minutes



Cuisson : 3 minutes



Pas cher



Facile

# Tarte aux fraises

Pour 6 personnes

- 500 g de fraises
- 6 c. à soupe de coulis de fraises

## Pour la pâte sablée

- 250 g de farine de blé
- 125 g de beurre
- 70 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel

## Pour la crème pâtissière

- 25 cl de lait
- 1 œuf
- 30 g de farine de blé
- 40 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

### Astuce!

Un vent de folie souffle sur la cuisine ? Revisitez la tarte aux fraises en ajoutant quelques framboises ou des dés de kiwis, de la chantilly ou du lemon curd à la place de la crème, un trait de crème de vinaigre balsamique ou quelques feuilles de basilic sur les fraises.

## Préparation

- Préchauffez le four à 180°C (th. 6).

### Préparez la pâte sablée

- Dans un saladier, faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre glace à l'aide d'un fouet. Ajoutez l'eau et le sel.
- Versez la farine de blé tamisée dans un second saladier. Ajoutez le beurre ramolli coupé en dés. Pétrissez du bout des doigts pour obtenir une consistance sableuse jusqu'à ce que tout le beurre soit absorbé, assez rapidement pour que la préparation ne ramollisse pas trop.
- Ajoutez le mélange de jaunes d'œufs, de sucre glace et d'eau. Continuez de pétrir jusqu'à former une boule de pâte sablée avec vos paumes puis fraisez une ou deux fois pour rendre la boule plus homogène.
- Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte à tarte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Foncez un moule de 25 cm de diamètre avec cette pâte, garnissez-la de papier sulfurisé et de haricots secs pour la cuire à blanc. Enfourez pendant 25 min. Si vous réalisez des tartelettes, réduisez le temps de cuisson. Réservez au chaud.

### Confectionnez la crème pâtissière

- Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement coupée en deux et grattée à la pointe du couteau.
- Pendant ce temps, fouettez l'œuf avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange forme un ruban. Incorporez la farine de blé tamisée et continuez de mélanger, en veillant à ne pas former de grumeaux.
- Après avoir ôté la gousse de vanille, versez le lait bouillant sur la préparation en tournant bien avec une cuillère en bois. Replacez la casserole sur le feu et faites cuire en remuant constamment. Stoppez la cuisson après ébullition.

### Préparez la tarte

- Versez la crème pâtissière sur le fond de tarte.
- Lavez et équeutez les fraises puis disposez-les joliment sur la crème pâtissière. Terminez en nappant de coulis.
- Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Accompagnez de crème chantilly ou de glace à la vanille !



Préparation : 20 minutes



Pas cher



Facile

# Fraisier

## Pour 6 personnes

- 1 génoise
- 500 g de fraises
- 1 pot de confiture de fraises
- 200 g de sucre semoule
- 200 g de beurre
- 3 blancs d'œufs
- Rhum ou kirsch

## Préparation

- Battez les blancs d'œufs avec le sucre.
- Travaillez le beurre jusqu'à obtenir une crème puis aromatisez-la avec le rhum ou le kirsch. Incorporez avec délicatesse les blancs battus.
- Coupez la génoise en 2 disques. Disposez le premier dans un cercle à pâtisserie.
- Étalez dessus une couche de confiture de fraises, puis disposez une rangée de fraises coupées en deux debout contre les rebords du cercle, face coupée vers l'extérieur. Ajoutez une couche de crème.
- Disposez le reste des fraises entières bien serrées par-dessus, puis recouvrez de crème. Terminez par le deuxième disque de génoise badigeonné de confiture sur l'intérieur.
- Décorez avec le reste de crème ou un rond de pâte d'amande, ainsi que quelques fraises.

### Astuce!

Pourquoi ne pas croiser le fraisier avec un tiramisu ? Remplacez la génoise par des boudoirs trempés dans un sirop de fraise, c'est fait. À moins de miser sur la présentation avec des mini-fraisiers en coupelles, en bocaux ou en verrines !





Préparation : 15 minutes



Cuisson : 1 heure



Pas cher



Facile

# Tarte Tatin

## Pour 4 personnes

- 1 pâte feuilletée
- 5 pommes
- 125 g de beurre salé
- 100 g de sucre fin

## Préparation

- Préchauffez le four à 200°C (th.6/7).
- Lavez les pommes et coupez-les en lamelles.
- Portez à feu vif le moule à tarte et faites-y fondre le beurre. Ajoutez le sucre et laissez brunir jusqu'à obtention d'un caramel.
- Disposez les pommes en lamelles serrées dans le caramel, diminuez le feu puis couvrez.
- Laissez cuire pendant 20 minutes, le temps que les pommes se ramollissent et s'imbibent de caramel.
- Déroulez la pâte et recouvrez hermétiquement les pommes avec. Insistez bien sur les bords en les rentrant dans le moule.
- Enfournez pour 40 minutes.

## Astuce!

Le meilleur moyen de revisiter la tarte Tatin ? Zappez les pommes ! Testez la Tatin à la mangue ou mieux, osez la version salée aux endives ou aux carottes.



Préparation : 40 minutes



Cuisson : 30 minutes



Pas cher



Intermédiaire

# Éclairs au chocolat

Pour 6 personnes

## Pour la pâte à choux

- 125 g de farine
- 4 œufs
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 80 g de beurre salé coupé en petits dés
- 25 cl d'eau froide

## Pour la crème pâtissière

- 60 g de maïzena
- 40 cl de lait
- 2 œufs
- 50 g de beurre doux
- 150 g de sucre en poudre
- 1 c. à café d'arôme vanille

## Pour la ganache au chocolat

- 50 g de chocolat noir à pâtisserie
- 35 cl de crème liquide

## Préparation

### Préparez la pâte à choux

- Préchauffez le four à 190° C (th.6-7).
- Portez à ébullition l'eau avec le beurre et le sucre dans une casserole sur feu doux. Retirez du feu dès l'ébullition puis incorporez la farine d'un seul coup. Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule qui se détache des parois.
- Incorporez ensuite un à un les œufs en mélangeant bien.
- Versez la pâte à choux dans une poche à douille et réalisez les éclairs sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, en les espaçant.
- Enfournez pendant 20 minutes.

### Préparez la ganache

- Chauffez le lait dans une casserole avec la moitié du sucre et l'arôme vanille. Laissez refroidir.
- Fouettez les œufs et le reste de sucre dans un saladier, puis ajoutez la maïzena.
- Versez le lait refroidi sur les œufs. Mélangez et remettez le tout dans la casserole sur le feu. Laissez épaissir.
- Incorporez ensuite le beurre coupé en petits morceaux en fouettant. Laissez refroidir.
- Une fois la crème pâtissière bien froide, placez-la dans une poche à douille cannulée.
- Réalisez des petits trous à l'aide d'un couteau sous chaque éclair (trois trous par éclair). Garnissez chacun de crème pâtissière puis réservez.

### Préparez la crème pâtissière

- Portez à ébullition la crème dans une casserole puis retirez-la du feu. Ajoutez le chocolat en morceaux et couvrez 2 minutes, le temps qu'il fonde.
- Mélangez bien puis trempez une face de chaque éclair dans le chocolat. Retirez l'excédent de glaçage avec une spatule.
- Laissez refroidir à température ambiante et réservez au frais jusqu'au service !

## Astuce!

Vous préférez les éclairs au café ? Zappez le chocolat en ajoutant 1 c. à café de café soluble dans le lait de la crème pâtissière, puis un glaçage de sucre glace et de blanc d'œuf parfumé au café !



Préparation : 30 minutes



Cuisson : 40 minutes



Pas cher



Facile

# Tarte au citron meringuée

Pour 6 personnes

## Pour la pâte minute sucrée

- 250 g de farine de blé
- 100 g de beurre mou
- 100 ml d'eau chaude
- 50 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de levure chimique
- 2 pincées de sel

## Pour la crème au citron

- 100 g de sucre en poudre
- 250 ml d'eau
- 100 ml de jus de citron
- 30 g de maïzena
- 50 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- Le zeste d' $\frac{1}{2}$  citron
- 1 pincée de sel

## Pour la meringue

- 100 g de sucre glace
- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel

## Préparation

- Dans un saladier, versez la farine de blé. Ajoutez le sel, le beurre mou, l'eau chaude, la levure chimique et le sucre en poudre. Pétrissez du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Beurrez un moule à tarte, de préférence en céramique de 22 cm de diamètre. Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et déposez-la dans le plat. Piquez-la avec une fourchette, pour qu'elle ne gonfle pas pendant la cuisson. Enfournez pendant 20 à 30 minutes.
- Pendant ce temps, préparez la crème au citron. Versez dans une casserole 250 ml d'eau, le jus de citron, le sucre en poudre, 1 pincée sel, les jaunes d'œufs, le zeste de citron, le beurre et en dernier la maïzena.
- Faites cuire la crème sur feu doux, en la fouettant régulièrement, jusqu'à ce qu'elle épaississe. En fin de cuisson, versez la crème au citron sur le fond de tarte précuit.
- Terminez en confectionnant la meringue. Avec un batteur électrique, montez les blancs d'œufs en neige bien ferme. Incorporez le sucre glace puis répartissez la meringue sur la crème au citron.
- Enfournez à nouveau pendant 15 minutes à 160° C (th.4) pour cuire la meringue. Sortez du four et laissez refroidir avant de servir !

## Astuce!

Revisitez la tarte traditionnelle avec du citron vert. Plus original ? Remplacez la moitié du jus de citron par du jus d'orange, de pamplemousse ou de mandarine !

Découvrez encore plus de recette sur

**cuisine****az**.com

