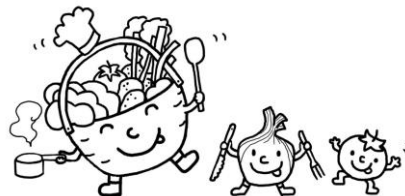




RECETTES



GÂTEAU « TORTUE »

Ingrédients :

- 200 g de chocolat pâtissier
- 500 g de fromage blanc
- 1 c. à s. de sucre
- Poires au sirop

Génoise :

- 4 œufs
- 180 g de farine
- 180 g de sucre
- ½ tasse d'eau tiède

Battre le sucre et les jaunes d'œufs avec une pincée de sel et un peu d'eau tiède. Ajouter peu à peu la farine, puis les blancs battus en neige. Mettre du papier sulfurisé sur la plaque du four et étaler la pâte. Cuire à four doux 4 minutes.

Préparer la crème au chocolat : Faire fondre le chocolat au bain-marie avec un peu de lait. Lorsqu'il est lisse, l'étaler sur la génoise et la rouler en rouleaux de 5 cm de diamètre environ. Laisser refroidir. Couper ensuite de fines tranches dont on tapissera les parois d'un saladier. En conserver suffisamment pour couvrir la préparation.

Ajouter au fromage blanc le sucre ainsi que les poires coupées en dés (en prélever deux pour la décoration). Mélanger le tout. Verser la préparation dans le saladier. Recouvrir de tranches de génoise au chocolat et mettre au frais quelques heures.

Démouler sur un plat de service. Décorer avec une poire piquée de deux clous de girofle pour la tête et une poire coupée en quatre pour les pattes.

BISCUIT AUX POMMES À LA CANNELLE ET AUX AMANDES

Ingrédients :

- 4 œufs
- 180 g de sucre
- 80 g de beurre
- 180 g de farine
- ½ paquet de levure chimique
- 4 pommes
- Du citron
- Kirsh ou rhum
- Amandes pilées, cannelle

Préchauffer le four. Battre les œufs entiers avec le sucre pour que le mélange soit mousseux. Ajouter le beurre légèrement fondu, la farine, un peu de citron râpé et la levure. Verser cette pâte dans un moule à biscuit beurré. Recouvrir cette pâte avec des quartiers de pommes marinés avec un peu de sucre et de kirsh ou de rhum. Parsemer les pommes avec 60 g de sucre mélangé à 40 g d'amandes pilées et 10 g de cannelle. Faire cuire à four modéré pendant 30 à 40 minutes.

COMPOTE DE POMMES AUX NOIX CARAMELISÉES

Ingrédients :

- 1 kg de pommes
- 250 g de cerneaux de noix
- Sucre roux, miel

Peler les pommes et les cuire une vingtaine de minutes avec quelques cuillerées d'eau. Mixer puis rajouter 1 c. à soupe de miel. Hacher grossièrement les noix et les faire griller à la poêle puis rajouter 2 c. à soupe de sucre roux et remuer jusqu'à ce qu'il fonde et brunisse. Laisser refroidir. Au moment de servir, parsemer la compote de noix caramélisées.

MADELEINES DE MÉMÉ

Ingrédients :

- 6 œufs
- 260 g de sucre
- 2 c. à s. de miel
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure
- une pincée de sel
- 200 g de beurre fondu
- le zeste d'un citron ou d'une orange

Préchauffer le four th. 7 à 8. Fouetter les œufs, le sucre et le miel, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, le sel, la levure, le beurre fondu et le zeste de citron ou d'orange. Bien mélanger. Beurrer et fariner légèrement les moules à madeleines. Les remplir à moitié avec la préparation. Enfournier jusqu'à ce que les madeleines soient dorées, soit environ 7 à 10 minutes. La recette donne environ 50 madeleines.