

Muesli / granola maison croquant

Bonjour ! Aujourd'hui je réédite ma recette de granola, d'abord parce que je l'adore. Et puis parce que j'ai fait une photo que je trouve beaucoup plus jolie 😊

Je vous le répète, j'adore les brunchs. Enfin pas tous, pas ceux au restaurant qui coûtent une fortune, je ne pense pas non plus aimer les brunchs anglais avec les haricots, les saucisses...Mais ceux avec de la boulangerie, du vrai jambon, et tout un tas d'à côté comme ce granola maison 😊

Super croquant, super sain, j'ai fait un mix de plusieurs recettes et je suis très contente du résultat.

Je vous livre plutôt une sorte de base, facile à adapter : plus ou moins d'huile selon que vous le voulez très aggloméré ou pas , plus ou moins de miel ou de sucre... Il vous suffit de goûter la préparation crue, le goût ne changera pas beaucoup lors de la cuisson, ça deviendra juste croustillant !

Vous pouvez ajouter de la noix de coco râpée, des épices, mettre les flocons d'autres céréales. Ou utiliser un autre produit sucrant liquide que le miel (sirop de riz, sirop d'érable...Attention, ils n'ont pas tous le même pouvoir sucrant), varier les fruits à coque...Customisable à l'infini, je vous dis ! 😊

J'ai puisé mon inspiration entre la [jolie recette de chocolateandzucchini](#) (mais qui n'était pas assez agglomérée pour moi) et [la cuisine de Bernard](#) (trop d'huile pour moi :P).

Pour ... 1 gros bocal de granola

- 250g de flocons d'avoine (ou d'épeautre, ...)
- 50g d'eau

- 100g de miel +/- 30g cassonade
- 30g d'huile neutre (colza...)
- 20g farine
- 100g fruits à coque (noix, noisettes, noix du Brésil, amandes entières ou effilées, noix de pécan...) concassés
- 1 bonne CS vanille
- Facultatif : raisins secs, noisettes grillées, pépites de chocolat... A ajouter après cuisson

1. Préchauffez votre four à 150°C
 2. Dans un grand récipient, mélangez les flocons d'avoine, la farine et les fruits à coque concassés
 3. Dans un autre bol, mélangez le miel liquide (s'il a durci, réchauffez le quelques secondes au micro-ondes) et l'huile et versez les sur les céréales. Malaxez bien les ingrédients pour qu'il s'imprègne, rajoutez l'eau et mélangez à nouveau
 4. Rajoutez la vanille +/- la cassonade si vous le voulez sucré, et pétrissez à nouveau
 5. Quand le mélange est à votre goût niveau gustatif et consistance (il faut que ça soit assez collant), recouvrez votre plaque de cuisson de papier sulfurisé, formez des miettes avec votre mixture et répartissez-les sur la plaque, en une couche pas trop épaisse pour que ça dore uniformément. (moi je les ai réparties sur 2 plaques de cuisson)
 6. Enfournez pour 20 à 30 min (jusqu'à ce que ça ait l'aspect plus ou moins doré que vous souhaitez) en remuant toutes les 10 minutes
 7. Sortez du four, laissez refroidir (c'est en refroidissant que le granola durcit) puis conservez le dans un pot hermétique.
-

L'Irrésistible : entremets chocolat praliné, 2 ans du blog!

Coucou vous !

Il y a 2 ans presque tout pile (c'était le 14 août apparemment), paraissait mon premier article.

Je ne sais plus ce qui m'a fait franchir le pas. Mais alors plus du tout.

D'ailleurs, quand je parle de cuisine ou de mon blog, j'ai souvent une impression que ce n'est pas réel, que la cuisine c'est quand même pas SI important.

Puis je me contemple en train de glousser quand je lis une carte de restaurant, en train de soupirer d'aise dans un marché, en train de frissonner d'excitation à l'idée de toutes les recettes qu'il me reste à tester, à imaginer. Alors je me rends à l'évidence : même si ça me semble un peu fou, oui, j'aime cuisiner (et manger :D) à ce point.

Et ce blog m'apporte une source infinie de joie, de rencontres, de découvertes. Il me stimule quand j'essaye de faire des recettes appétissantes et de jolies photos. Il m'ouvre à des horizons inconnus, quand je découvre sur les blogs de mes copinautes des mets dont je n'aurais même pas eu l'idée. Il m'émeut quand je reçois des mails ou des commentaires de parfaits inconnus qui me disent qu'ils ont aimé mon univers.

Alors merci à tous ceux qui me suivent, j'ai encore un milliard de recettes à tester et de projets, on a encore une longue route ensemble j'espère 😊

Et pour fêter tout ça, place à un entremets (oui oui, y a un S, j'ai vérifié) dont je suis pas mal fière, que j'ai fait pour mes 25 ans 😊 Ma famille est accro au trianon, mais je voulais tester quelque chose de nouveau, alors j'ai voulu retrouver la même association de saveurs mais en déstructurant les couches.

Une fois mon prototype en tête j'ai été chercher les bases sur internet : j'ai piqué la recette de [génoise de Piroulie](#), la [mousse au praliné de Maryse](#), et le [crèmeux au chocolat d'Audrey](#).

J'ai adoré les textures, le goût...Un énorme miam ! Et si je dis qu'il est irrésistible, je n'exagère pas : si je l'avais sous les yeux en ce moment, j'en mangerais une bonne moitié 😊

Lisez bien TOUTE la recette avant de vous lancer, et je vous conseille de le faire la veille pour que tous les arômes puissent se développer.

Pour un **entremets chocolat praliné** de 25cm de diamètre, pour 12 personnes

Pour la génoise, franchement la plus moelleuse que j'aie jamais mangée (ce doit être car elle a été faite par mon chéri 😊) avec un franc goût de boudoir (pourquoi, ça je ne saurais vous le dire). Il vous en restera car j'ai fait 4 génoises avec (je faisais 2 gateaux) mais les proportions sont horribles à diviser par 4, donc je vous le divise en 3

- 2 œufs
- 65g de sucre
- 30g de maizena
- $\frac{1}{2}$ verre (de 20 cl) de poudre d'amandes

- Préchauffez votre four à 160°C
- Fouettez au batteur électrique les jaunes d'œufs (en

gardant les blancs à part) avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et augmente de volume

- Rajoutez la maizena et la poudre d'amande puis mélangez à nouveau
- Dans un autre bol, fouettez les blancs d'oeuf toujours au batteur électrique. Lorsqu'ils commencent à prendre, rajoutez progressivement l'autre moitié du sucre, jusqu'à obtenir une meringue.
- Incorporez la meringue au mélange précédent délicatement
- Versez votre pâte dans votre moule graissé par une bombe spéciale ou beurré-fariné, sur une hauteur d'environ 1cm, et laissez cuire jusqu'à ce que le dessus soit bien doré (environ 15-20 minutes pour moi, au lieu des 30 minutes de piroulie, car ma génoise était beaucoup moins épaisse)

Pour la mousse pralinée

- 350g de lait
- 4 jaunes d'oeuf
- 60g de sucre
- 250g de pâte de praliné
- 20g de maizena
- 350g de crème liquide entière (bien froide, si possible à mettre 10 min au congélateur avant de la fouetter)
- 5 feuilles de gélatine
- Mettez à tremper vos feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour qu'elles ramollissent
- Faites une crème pâtissière : fouettez vos jaunes d'oeufs (gardez les blancs pour un autre dessert) avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 20g de maizena tamisée, fouettez à nouveau
- Pendant ce temps, portez à ébullition le lait
- Lorsque le lait est chaud, versez le sur le mélange tout en fouettant. Remettez le tout sur feu moyen (en fouettant vivement pour que ça ne cuise pas et ne fasse

pas de grumeaux) jusqu'à ce que le mélange épaississe et fasse une crème (comme ce sera dans un entremets qui doit avoir de la tenue, je l'épaissis vraiment au maximum)

- Sortez la crème du feu et ajoutez y les feuilles de gélatine essorées , puis mélangez pour qu'elles fondent et s'incorporent
- Ajoutez alors votre praliné et mélangez à nouveau pour que votre crème soit homogène
- Filmez au contact et laissez tiédir. Pendant ce temps, si possible, mettez les fouets de votre batteur ainsi que le bol au frigidaire, pour donner toutes les chances à votre crème de monter en chantilly. Lorsque votre crème pâtissière est tiède, fouettez votre crème liquide bien froide en chantilly ferme (mais pas trop), puis incorporez la délicatement à la crème pâtissière (en soulevant la masse doucement avec une maryse) en plusieurs fois.
- Lorsque la mousse pralinée est bien homogène , coulez la dans votre moule amovible (si besoin tapissé de rhodoïd) (ou votre cercle à entremets bien posé sur un plat) sur la génoise, puis placez le tout au frais quelques heures pour que la mousse fige

Pour le crémeux au chocolat (à réaliser la veille ou au moins quelques heures auparavant)

- 150g de chocolat noir dessert 50%
- 75 + 225g de crème liquide entière (minimum 30% de matières grasses)
- Faites fondre votre chocolat en morceaux au bain marie
- Faites chauffer votre crème liquide. Ajoutez 75g de crème liquide chaude au chocolat fondu tout en remuant pour que le mélange soit homogène et lisse.
- Sortez du feu, ajoutez le reste de crème liquide (toujours chaude) puis mélangez à nouveau.
- Attendez que cela tiédisse et entreposez au

réfrigérateur quelques heures

- Lorsque le reste de votre entremets est frais et que la mousse pralinée est figée, montez votre crémeux bien froid en chantilly au fouet, puis dressez le à l'aide d'une poche à douille au dessus de la mousse.

Facultatif : quelques touches de chantilly nature pour contraster avec le crémeux chocolat

- 100 ml de crème liquide entière bien froide
- 1 CS de sucre glace
- $\frac{1}{2}$ sachet de chantifix (qu'on trouve au rayon pâtisserie)
- Montez votre crème liquide en chantilly au batteur électrique ou au robot. Lorsqu'elle commence à prendre forme, ajoutez le sucre glace et le chantifix, puis continuez à battre jusqu'à ce que la chantilly soit ferme.
- Dressez quelques touches à la poche à douilles

Réservez votre entremets au réfrigérateur jusqu'au service, décorez selon vos souhaits au dernier moment de pralin, amandes effilées...

Et régalez vous (en pensant à moi, hihhi)

Muffins moelleux citron amande

Bonjour !!

Pendant longtemps j'ai pensé ne pas aimer le citron. Bon, je ne détestais pas cela au point où je déteste la coriandre,

mais quand même... Mais je suis tenace et curieuse, et je n'ai cessé de tester des recettes en contenant, d'abord pour faire plaisir aux autres, puis petit à petit j'ai été personnellement conquise. J'ai compris qu'en petite quantité dans un plat salé, il relève seulement le plat et ne s'impose pas, et qu'en cake il peut être carrément délicieux ! Il suffit de bien gérer l'amertume.

En fait, c'est un peu comme pour le chocolat. Spontanément, les gâteaux au chocolat ne sont pas mes préférés, mais ce qui me fascine ce sont les possibilités infinies de textures et de saveurs différentes que l'on peut créer. Pour le citron, croyez-le ou non, j'ai un peu la même impression. Mousseux, humide, compact ou aérien... Avec de l'amande, avec de la crème fraîche, des graines de pavot... Bref, maintenant je vais spontanément vers les desserts au citron et je ne suis pas prête de m'arrêter 😊 (même si je n'en suis pas encore au stade de commander un entremet au citron pour mon anniversaire :P)

Et tadam, c'est moi qui ai bidouillé cette recette de muffins ! Je suis fière parce qu'il n'y a pas si longtemps, je n'osais pas changer les recettes de pâtisserie, et maintenant je me sens assez sûre de moi pour tenter 😊 Encore une belle découverte pour écouler mes yaourts au citron trop amers à mon goût, après ce super gâteau nuage au citron

Ces petits muffins sont délicieux, à mon humble avis 😊 Le mariage amande-citron est vraiment savoureux, la croûte est légèrement macaronnée, ils sont moelleux, miam !

Ah, et c'est le dernier jour pour [le concours](#) théoriquement, mais je prolonge jusqu'au 3 mars! Allez go!

Il vous faudra pour 5 beaux muffins

- 1 yaourt au citron (de qualité, même trop de qualité avec trop le goût de citron pour moi :P)

- 25g de crème liquide
- 10g d'huile
- 1 œuf
- Le jus d'un citron moyen
- 100g de sucre
- 70g poudre d'amandes
- 140g farine
- 1/2 sachet levure chimique
- 1 pincée bicarbonate (vous pouvez faire sans)
- Pour le topping : graines de pavot, amandes effilées...J'ai aimé avec tout 😊

- Préchauffez votre four à 190°C
- Mélangez dans un saladier les poudres tamisées : sucre, poudre d'amandes, farine, levure et bicarbonate
- Dans un autre saladier, mélangez les liquides : le yaourt, l'oeuf battu, le jus de citron, l'huile, la crème liquide
- Creusez un puits au centre des poudres, et ajoutez le mélange de liquides tout en fouettant avec une fourchette. Pour réussir des muffins bien gonflés, il faut que la pâte ne soit pas trop mélangée, qu'il reste des grumeaux, avec la farine tout juste incorporée.
- Versez dans des empreintes à muffins et enfournez pour 20-25 min (jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche



Amandes caramélisées enrobées de chocolat

Bonjour ! Aujourd'hui, la 3e recette de mon panier gourmand : les amandes caramélisées au chocolat, dont j'ai pris la recette [ici](#) . Alors je vous dis de suite, c'est délicieux, mais j'ai trouvé ça chi... à faire ! D'ailleurs mes amandes ne sont pas très régulières car j'ai bâclé certaines étapes. 🙄 Mais les vôtres seront magnifiques car je vous dirai ce qu'il ne faut pas faire 😁 , et en s'appliquant je pense qu'on gagne du temps (alors qu'en bâclant on en perd 😞)

Remarques

- J'ai voulu doubler les quantités mais je vous conseille de le faire par 125g d'amandes à chaque fois, car sinon ça complique la caramélisation et l'enrobage au chocolat.
- Et si vous voulez vraiment une coque épaisse en chocolat, je vous conseille de doubler la quantité de chocolat noir.

Il vous faudra

- 125g d'amandes avec leur peau
- 100 + 50g de sucre
- 75g de chocolat au lait
- 150g de chocolat noir
- 50g de cacao
- Une thermosonde

1. Pesez vos amandes

2. Dans une poêle sur feu moyen, mettez 100g de sucre avec

2 CS d'eau (faites attention d'avoir du sucre sans morceaux, bien réparti dans la poêle, et versez l'eau bien au centre pour qu'elle imbibe tout le sucre) et chauffez jusqu'à 120°C (ça fait un sirop avec de grosses bulles, qui reste blanc)

3. Versez alors les amandes d'un coup dans la poêle hors du feu et mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre « masse », c'est à dire fasse des agglomérats blancs autour des amandes, c'est le sablage.



4. Remettez la poêle avec vos amandes sur le feu et sans cesser de mélanger, attendez que les amas de sucre fondent à nouveau et caramélisent (c'est cette étape que j'ai baclée car j'utilisais une casserole, la masse d'amandes était énorme et je n'en voyais jamais la fin) C'est assez long (5 minutes?) mais il ne faut pas renoncer avant d'avoir des amandes toutes lisses bien caramélisées.
5. Réservez les amandes sur du papier sulfurisé (moi je l'ai fait dans un bol et comment dire, ça n'aide pas à ce qu'elles ne collent pas 😊), séparez-les si elles



collent entre elles.

6. Remettez la poêle sur le feu avec les résidus de sucre, versez-y les 50g de sucre restants avec 2 CS d'eau et faites fondre à nouveau sur feu moyen jusqu'à obtenir un caramel
7. Hors du feu, versez les amandes dans le caramel et répétez l'opération de sablage et de caramélisation, et on oublie pas, on va jusqu'au bout, jusqu'à avoir de belles amandes lisses caramélisées
8. Versez sur le papier sulfurisé, détachez celles qui sont collées et laissez refroidir totalement (on voit que les miennes ne sont pas jolies, et pas bien séparées, faites



mieux!)

9. Faites fondre au bain marie vos chocolats séparément (on conseille de les faire fondre au début de la recette mais l'étape des amandes m'a pris tant de temps que le chocolat était trop froid)
10. Mettez vos amandes refroidies dans un bol (en veillant qu'elles ne soient pas collées entre elles)
11. Lorsque le chocolat au lait a atteint 25°C (pas plus

chaud ! Pour accélérer le refroidissement, vous pouvez le remuer à la maryse), ajoutez 1 CS de chocolat au lait aux amandes, et mélangez jusqu'à ce que les amandes soient bien enrobées, se détachent les unes des autres et soient mates (le chocolat aura refroidi et prendra un aspect mate). Renouvelez l'opération CS après CS, en attendant bien à chaque fois que la cuillère de chocolat soit bien absorbée et que les amandes soient mates.

[button icon= » » link= »http:// » target= »_self,_blank » lightbox= »false » style= »1,2,3"]Attention, si votre bol de chocolat refroidit trop pendant l'opération, je vous conseille de le réchauffer un peu, quitte à attendre après qu'il redescende à 25°C. J'en avais marre, j'ai mis le chocolat que je voyais presque figé dans les amandes, et ça a contribué à ce que mes coques ne soient pas bien lisses[/button]

- Répétez l'opération avec le chocolat noir à 27°C. Une fois la dernière cuillère absorbée, mélangez encore 2 minutes pour que les amandes soient bien régulières, puis saupoudrez de cacao et mélangez
- Laissez reposer au moins quelques heures avant de tamiser l'excédent de cacao. Régalez-vous !



Financiers au nutella

Bonjour ! Comment allez-vous par cet doux hiver ensoleillé ? (oui bon je sais, on est encore en automne, et en plus, pile aujourd'hui il pleut, mais sinon c'est vraiment un bel hiver 😊)

Voici ENFIN les financiers au nutella pour lesquels vous avez votés ! Je les ai faits selon la recette de Cyril Lignac (retrouvée [ici](#)), et si j'en crois la gourmande qui en a engloutis 6 d'affilée (et encore, parce qu'il n'en restait que 6!), ils étaient bien bons !

Avec la recette j'ai fait 9 petits financiers de la taille de mini-tartelettes. J'ai diminué la quantité de levure car j'ai appris au fil des recettes qu'il faut 1 sachet de levure chimique pour 500g de farine, et j'ai constaté à plusieurs reprises que cette proportion fonctionne, et empêche à la préparation d'avoir un drôle de goût.

Pour une dizaine de financiers

- 4 blancs d'oeuf
 - 2 cc rases de levure chimique
 - 50g de farine
 - 50g de poudre d'amandes
 - 70g de beurre
 - 70g de sucre glace
 - 1 cc de nutella par financier
1. Faites fondre du beurre dans une casserole à feu doux jusqu'à obtenir un beurre noisette (un beurre chauffé doucement pour que l'eau s'évapore et qui prend une jolie couleur noisette). Réservez (un dépôt brunâtre se dépose au fond de la casserole, c'est normal)

2. Mélangez dans un bol la farine, la levure, le sucre glace et la poudre d'amandes tamisés
3. Ajoutez les blancs d'oeufs au mélange et fouettez bien (oui, j'ai bien vérifié, il faut les incorporer tels quels, pas battus en neige)
4. Tout en continuant à fouetter, ajoutez progressivement le beurre noisette
5. Versez 1 CS de pâte au fond de chaque moule (il faut une couche suffisamment épaisse pour éviter que le nutella ne tombe au fond), puis ajoutez 1 cc de nutella, et recouvrez de pâte (je pense que j'avais trop remplis mes moules, c'est censé gonfler à la cuisson)
6. Faites ça jusqu'à épuisement de la pâte, puis réservez 30 min au réfrigérateur. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C
7. Enfournez 12 à 15 min, jusqu'à ce que les financiers soient dorés
8. Il vaut mieux les manger tièdes, à la sortie du four ou en les passant quelques secondes au micro-ondes plus tard dans la journée, pour avoir le nutella fondant.



P.S : on voit sur la photo que j'ai eu la main légère sur le nutella, mais j'en avais mis beaucoup moins qu'une cuillère à café.

Gâteau au chocolat de Felder

Ce gâteau au chocolat est assez extraordinaire quant à sa texture aérienne, légère, mousseuse... Miam 😊 ! Il n'est pas totalement allégé mais quand même, par rapport à certains fondants au chocolat, c'est presque régime 😊

Bien sûr, il n'aura pas le goût de ceux plein de beurre, mais ça reste une délicieuse alternative pour se faire plaisir 😊 (et moi, ça m'écoeure même quand il y a trop de beurre)

Il est assez fragile par contre donc attendre qu'il refroidisse avant de le démouler. Il se craquèle mais c'est normal, à cause de la « meringue », ça peut donner un charme, ou vous pouvez le camoufler avec du sucre glace 😊

Je n'ai rien inventé, la recette est présente partout sur les blogs, je ne fais que vous la transmettre 😊

Il vous faudra pour un gâteau au chocolat

- 4 œufs (jaunes + blancs)
- 125g de chocolat noir dessert
- 2 CS de lait
- 100ml de crème liquide (on peut utiliser de l'allégée)
- 50g de poudre d'amandes
- 1 CS de farine (il n'y a pas de soucis pour les sans gluten à utiliser de la maizena 😊)
- 125g de sucre blanc en poudre (on peut baisser à 100g)

1. Préchauffez votre four) 180°C
2. Faites fondre le chocolat avec le lait et la crème au bain-marie (poser un cul de poule sur une casserole remplie d'eau à ébullition. Attention à ne pas vous brûler!). Remuez constamment et retirez du feu dès que

c'est bien fondu et mélangé.

3. Cassez vos œufs et ajoutez les jaunes d'œufs au mélange un à un, en conservant les blancs d'œufs dans le bol de votre robot.
4. Ajoutez ensuite la farine (tamisée), la poudre d'amandes et mélangez.
5. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Une fois qu'ils commencent à prendre, rajoutez progressivement le sucre
6. Incorporez délicatement les blancs en neige à la pâte avec une maryse, en « soulevant » la pâte (allez chercher la pâte puis délicatement la ramener vers le dessus en englobant les blancs en neige, puis recommencez encore et encore jusqu'à ce que le mélange soit homogène)
7. Versez la pâte dans un moule en silicone ou recouvert de papier cuisson (qui pourrait même vous aider à démouler en tirant sur les bords 😊)
8. Enfournez pour 20-25 minutes à 180°C
9. Attendez avant de le démouler. Vous pouvez le conserver à air ambiant ou le réfrigérer pour avoir une consistance plus ferme.

Et savourez sans culpabiliser 😊

P.S : désolée pour la photo, me connaissant, j'avais du grignoter un peu de croûte par là, un peu de côté par là, pour savoir s'il était bon 😊 et comme je l'ai amené en stage, je n'ai pas de photo démoulé ni de photo de coupe, il va falloir que je le refasse, mince! 😊