

Et si c'était bon 
en cuisine et à table ...



Au fil de vos blogs...

De crème en crème...

Panna Cotta Vanille & Fraises de Bbnani	1
Panade aux spéculoos de Mickymath	2
Crème au mascarpone au pina colada de Mickymath	3
Oeufs au lait... à la rose! De The Cook	4
Verrines crème vanillée et fraises mara au basilic de Mamounette.....	5
Crème brûlée à la ganache fondue parfum café de Cahier gourmand.....	6
Crème onctueuse au chocolat safrané de Cahier gourmand.....	7
3 crèmes tutti frutti jolies mais pas si sages de Liputu	8
Whisky mac cream d'Hélène	9
Panna cotta à la pistache de Choumie.....	10
Panna cotta double rose de de Cocotte	11
Panna cotta au matcha de Cocotte	12
Panna-Cotta Coeur pistache-framboise de Chris.....	13
Crème brûlée au coco d'Irisa.....	14
Crème de céleri et espuma de betterave de Dominique.....	15
Crèmes Chocolat au Bâton de Réglisse de Nathalie	16
Crèmes Vanille au Bâton de Réglisse de Nathalie.....	17
Crème Fondante au Chocolat Extra Blanc et ses Mûres de Melle Charlotte.....	18
Crème Fondante Très Chocolat aux Eclats de Noisettes Caramlisés au Coca Cola de Melle Charlotte.....	19
La Panna Cotta - Tout Un "je t'aime" dans un dessert – de Melle Charlotte	20
Petites Crèmes aux Schoko-Bons... de Melle Charlotte	21
Crème pannacoco, kumquats au gingembre confit de Sophie	22
Crèmes brûlées aux fleurs d'acacia de Charline	23
Mousse brûlée choco/framboise d'Edith.....	24
Petit pots de crème au chocolat d'Edith	25

Coupes Soleil ... pour journée pluvieuse de Christelle.....	26
Crème brûlée légère à l'abricot rôti et à la lavande de Mamina	27
Les crèmes aux trois chocolats et aux trois épices de Mamina	28
Crème anglaise au nougat pour accompagner mes meringues de Sophie	29
La crème à la rhubarbe de Lory	30
Crème au café et Bailey's® de Mirabelle	31
Oeufs au lait à la vanille de Carotte 90	32
Petite crème douceur d'acacia à l'agar-agar de Chriscooking	33
L'alliance : Double mousse au chocolat de Pauline	34
Petites crèmes bananes, crème de coco et fève tonka régressive de Cathy	35
Baba de Moça d'Elvira.....	36
Petites crèmes à la violette d'Anso.....	37
Lassi à la purée de fraise et à la rose d'Anso	38
Crème onctueuse au chocolat et aux framboises de Léonine	39
Petits pots de crème au chocolat de Léonine	40
Petites crèmes aux œufs à l'ancienne à la vanille de Plaisir de gourmandise	41
Crèmes au chocolat de Plaisir de gourmandise.....	42
Crèmes au caramel de Plaisir de gourmandise	43
Crèmes aux oeufs à la cardamome de Kate	44
Flans à la vanille et fève Tonka à l'agar-agar de Marie.....	45
Crème à l'érable et à la fève tonka de Diane	46
Crème vanillée sur lit passionné..de Lavande.....	47
Crèmes à l'amande vanillée de Calire emma.....	48
Crèmes brûlées ou pas de Kashyle.....	49
Crème aux œufs à la poire fève tonka et gingembre cristallisés de Valérie la gourmande	50
Petits pots de crème saveur vanille, ou comment se prendre pour La Laitière de Miss Cricri!!	51

Petits flans chocolat noix de coco d'Edith	52
Petites crèmes aux fruits rouges caramélisés d'Edith.....	53
Petite crème mandarine parfumée à la fève de Tonka d'Edith	54
Crèmes à la vanille express de Oum Koulthoum	55
Petites crèmes pralinées de Mariflo	56
Duo mousseux de fraises à la rose de Minouchka.....	57
Quand le petit suisse se la joue crème - dessert de Minouchka.....	58
Crèmes au fromage blanc & aux fruits, coulis au lait de coco de Annellénor	59
Petites crèmes au thé d'Annellénor.....	60
Crème dessert à la betterave de Bebop.....	61
Crème brûlée aux agrumes "so Sweet" de \$ha	62
Crèmes brûlées rhum-vanille de Nad.....	63
Crème de riz au chocolat de Rosa	64
Mousse au citron, tuiles au thym de Nathalie.....	65
Petite crème au chocolat parfumée à la truffe de Nathalie	66
Onctueuses crèmes de châtaignes de Bergamote	67
Riz au lait praline de Muriel	68
Duo de crèmes aux thés de Cess	69
Crème rose aux biscuits de Reims de Bdahl	70
Petite Crème Ivoire au Thé et Nèfle compoté de 2Boubou.....	71
Una cremina per Mamina de JVH	72
Entremet yaourt – chocolat de Mimi.....	73
Panna Cotta en verrine : framboises, kiwis, spéculoos de Winsty.....	74

Panna Cotta Vanille & Fraises de Bbnani

pour 6 personnes

40cl de crème fraîche
20cl de lait
1 gousse de vanille
40g de sucre
2,5 feuilles de gélatine
Une vingtaine de fraises

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant quelques minutes.

Mélanger la crème, le lait, le sucre et la gousse de vanille couper en deux dans une casserole.

Faites chauffer jusqu'à ébullition et éteindre au premier bouillon.

Essorer la gélatine et l'incorporer à la préparation en fouettant pour la faire fondre totalement.

Déposer des morceaux de fraises dans des verres,

Puis verser la préparation

Mettre au frais au moins 4h



Panade aux spéculoos de Mickymath

prendre 250 ml de lait, et le chauffer avec 6 spéculoos écrasés dans le lait

Vous pouvez remettre un rien de sucre!! moi je n'en remets pas!!

Vous pouvez aussi émietter un biscuit sur la panade!!

laisser bouillir pour épaissir!!



Crème au mascarpone au pina colada de Mickymath

200 gr de mascarpone
200 gr de crème fraîche à 40%
100 ml de pina colada
10 ml de rhum brun
35 gr de sucre glace
des amandes effilées, de la noix de coco et des pignons
de pin à griller dans une poêle
4 gr d'agar agar ou 3gr de gélatine
1 boîte d'ananas de 4 tranches

battre le mascarpone aux fouets et y ajouter les liqueurs

battre la crème fraîche en chantilly

cuire l'agar avec un peu de crème au mascarpone

ou mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.

mélanger les deux préparations ,celle au mascarpone et la crème, puis ajouter le gélifiant.

et mettre dans des coupes! j'ai rebattu de la crème avec un rien de sucre pour remettre sur les coupes mais ce n'est pas nécessaire. j'ai mis 4 gouttes de colorants jaune dedans!



Oeufs au lait... à la rose! *De The Cook*

Pour 5 ramequins individuels :

50 cl de lait

50 g de sucre

un sachet de sucre vanillé

3 oeufs

une cuillère à soupe d'arôme de rose

Préchauffer le four à 150°C.

Faire bouillir le lait avec les sucres, en remuant de temps en temps pour éviter que cela n'attache.

Battre les oeufs en omelette, verser dessus le lait encore chaud, en fouettant vigoureusement.

Ajouter l'arôme de rose en continuant à fouetter. Verser ce mélange dans des ramequins à crème brûlée, enfourner.

Laisser cuire à 150°C jusqu'à ce que les oeufs soient pris.

Une fois les oeufs cuits, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur : les oeufs au lait, c'est délicieux quand c'est bien frais !



Verrines crème vanillée et fraises mara au basilic de Mamounette

½ l de lait
2 jaunes d'œufs
5 C.S. de sucre
2 C.S. de farine
1 C.S. de vanille liquide

Dans une jatte mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre puis la farine.

Faire chauffer le lait et ajouter au mélange en délayant vivement.

Remettre le tout dans la casserole et faire épaissir en remuant à feu doux.

Verser la vanille et mélanger.



Crème brûlée à la ganache fondue parfum café de Cahier gourmand

<i>Pour la crème brûlée :</i>	<i>pour la ganache fondue :</i>
25 cl lait entier	250 g chocolat à 70%
5 jaunes œufs	25 cl lait entier
85 g sucre semoule	25 cl crème liquide
25 cl crème liquide entière	4 jaunes œuf
2 gousses de vanille	80 g sucre semoule
cassonade	1 c. à soupe de café soluble
soluble	

Préchauffer le four à 90° (pour moi à 110)

Préparer la crème brûlée :

Fendre les gousses de vanille sur toute leur longueur et gratter les graines en gardant les gousses. Verser le lait dans une casserole avec les gousses et les graines et porter à ébullition. Laisser infuser hors du feu.

Dans une jatte, mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre semoule puis ajouter le lait vanillé et la crème liquide. Attention à ne pas trop mélanger, il ne doit pas y avoir de bulles (pour garder une belle consistance à la crème)

Verser la préparation dans des ramequins à crèmes jusqu'à mi-hauteur maxi. Cuire au bain marie pendant une heure (la crème doit rester tremblotante).

Après complet refroidissement, parsemer de cassonade et caraméliser de préférence au chalumeau (ou rapidement sous le grill du four). Réserver.

Préparer la ganache fondue :

Hacher le chocolat avec un couteau ou au robot.

Porter le lait à ébullition avec la crème liquide.

Fouetter les jaunes avec le sucre et le café soluble et verser le liquide bouillant dessus.

Ajouter peu à peu le chocolat haché et bien mélanger.

Transvaser la préparation dans un blinder et mixer le tout quelques secondes.

Verser cette ganache sur les crèmes brûlées et laisser figer au frais.



Crème onctueuse au chocolat safrané de Cahier gourmand

Pour 4 à 6 gourmands :
200 g chocolat noir à 70 %
20 cl lait entier
20 cl crème liquide entière
4 jaunes œufs
2 pistils de safran
80 g sucre

Porter le lait et la crème à ébullition et ajouter les pistils de safran.

Battre les jaunes oeufs avec le sucre et verser le liquide chaud.

Hacher finement le chocolat et l'ajouter au mélange. Remettre l'appareil dans la casserole et cuire à petit feu jusqu'à la nappe.

La seule difficulté de cette crème réside dans la cuisson. Pas assez cuite, elle restera liquide et trop cuite, les oeufs risquent de tourner. Faire comme une crème anglaise, stopper la cuisson quand la crème nappe le dos d'une cuillère.



C'est l'heure de ...

<http://miammiamblog.blogspot.com>

3 crèmes tutti frutti jolies mais pas si sages de Liputu

La base pour les 3 pots :

Mixer 1 belle banane avec du fromage blanc type campagne (bien dense) au pif 3 càs, 1 filet de citron vert et 1 càd de sucre vanillé maison (ou 1 sachet si vous vivez au pôle nord) et 1 feuille de gélatine ramollie juste ce qu'il faut. Puis ajouter ensuite :

Pour le pot orangé, de la mangue bien mûre et 1 pincée de gingembre en poudre

Pour le pot vert, un kiwi et une feuille de basilic

Pour le pot rose, des framboises et 1 pincée de piment d'Espelette

Remettre au frais **PENDANT AU MOINS 1 HEURE** et servir avec des langues de chat ou tout autre biscuit pouvant faire dip.



Whisky mac cream d'Hélène

Ingrédients pour 4 personnes

4 oeufs

1 cuillère à soupe de sucre puis 50 g de sucre

50 cl de crème fraîche

1 cuillère à soupe de Whisky

Green ginger wine

Fouettez les oeufs avec la cuillère à soupe de sucre.

Dans une casserole, versez la crème fraîche, le whisky et les 50 g de sucre.

Chauffez la crème, surtout ne pas faire bouillir.

Versez sur les oeufs et bien remuer et versez la préparation de nouveau dans la casserole.

Sur feu doux, remuez la crème jusqu'à ce que la crème soit bien épaisse.

Versez dans des ramequins individuels, couvrez d'un film plastique.

Laissez au frais une nuit.

Servez la crème en versant une lichette de Green Ginger wine sur le dessus.



Panna cotta à la pistache de Choumie

Pour 4 personnes :

30 cl de lait

20 cl de crème fraîche liquide

1 c à s de pâte de pistache (enfin je l'ai !!)

2 g d'agar agar

4 c à s de sucre ou de l'édulcorant (moi j'ai opté pour le faux sucre)

Faire bouillir ensemble le lait, la crème fraîche, la pâte de pistache et l'agar agar Pendant 30 sec et verser dans des moules, des verrines ou que sais-je encore... Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 2 heures avant de démouler....



Panna cotta double rose de de Cocotte

250 ml de lait
autant de crème liquide
2-3g d'agar-agar (que ferais-je maintenant sans la balance offerte par ma maman?)
40 g de sucre en poudre
1 CC d'eau de rose
1 barquette de gariguettes (je suis définitivement contre les fraises d'Espagne désormais)

Faire chauffer le lait, la crème, le sucre, l'agar-agar et l'eau de rose.

Pendant ce temps laver les fraises et les passer au mixeur avec un peu d'eau et de sucre.

Laisser frémir un tout petit peu, ajouter 1 ou 2 CC de coulis de fraise, mélanger.

Verser dans les verres et laisser prendre au frigo une bonne demi-journée.

Avant de servir, verser le coulis.



Panna cotta au matcha de Cocotte

1 dl de lait
1 dl de crème
3g d'agar-agar
sucre (pas trop)
1 CC de matcha

Faire chauffer les liquides, le sucre et l'agar-agar, ajouter le matcha (pas avant, hein, sinon ça fait des grumeaux).

Fouetter, quand ça frémit retirer, verser dans les moules que vous voulez et laisser prendre au frigo une nuit.



Panna-Cotta Coeur pistache-framboise de Chris

12,5 cl de crème liquide entière
12,5 cl de lait entier
1 cuillerée de pâte de pistache (environ 25 - 30 grammes)
2 cuillerées à soupe rases de sucre
3 feuilles de gélatine
du sirop de framboises et quelques fruits pour la déco

Comment on fait en dix minutes chrono ?

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites fondre la pâte de pistache dans un peu de lait, ajoutez le reste du lait, la crème, le sucre en poudre et portez à ébullition.

Battez un peu au fouet puis ajoutez une à une les feuilles de gélatine essorées.

Versez dans des 6 moules individuels ou dans des verrines.

Pour la décoration, ajoutez une cuiller à soupe de sirop de framboises, quelques feuilles de menthe, des framboises entières et des pistaches entières non salées.

La prochaine fois, je filtrerai le mélange pistache-lait, car j'ai un dépôt brunâtre au démoulage, mais il ne gêne ni le goût, ni la texture légère et crémeuse de ce dessert vite fait.



Crème brûlée au coco d'Irisa

Pour 2

Un oeuf entier et deux jaunes

40 g de sucre + une CàC

120g de mascarpone

120 ml de crème de coco

Dans un saladier battre les oeufs avec le sucre

Dans une casserole porter à ébullition douce le mascarpone et la crème de coco

Verser ce mélange dans le saladier et fouetter

Remettre le tout sur le feu et laisser épaissir sans bouillir

Mettre dans de jolies tasses

Laisser refroidir au réfrigérateur

Au service : allumer le grill du four (il doit être très chaud)

Mettre les tasses dans un récipient contenant des glaçons (pour que la crème reste bien froide)

Saupoudrer les crèmes de sucre et faire caraméliser sous le grill



Crème de céleri et espuma de betterave de Dominique

QS céleri rave,
QS betterave rouge cuite,
sel, poivre,
crème fraîche

Faire cuire le céleri rave, l'égoutter. Mixer avec de la crème fraîche, saler, poivrer. Mettre en verrine.

Mixer la betterave avec de la crème fraîche pour obtenir 450 ml environ. Passer au tamis car l'utilisation du siphon exige des préparations parfaitement lisses. On peut éventuellement ajouter 2 feuilles de gélatine préalablement hydratées et essorées.

Remplir le siphon comme indiqué ici. Mon siphon pouvant être utilisé pour des préparations chaudes, je choisis de servir cette crème tiède et l'espuma tiède aussi en maintenant le siphon au bain-marie, mais attention pas au delà de 60°C.

Selon la teneur en matière grasse, gélatine et le temps de repos, on obtient une écume épaisse comme une mousse, une écume fluide comme de la crème, une écume liquide comme une soupe ou une sauce...

Décorer avec des herbes pour réveiller le rouge ou pour rester dans le ton avec une cristalline de betterave...



Cuisiner... tout simplement

<http://recettesnath.canalblog.com>

Crèmes Chocolat au Bâton de Réglisse de Nathalie

Sans cuisson

Pour 4 personnes

200g de chocolat noir à pâtisserie
40cl de crème liquide
3 jaunes d'œufs
100g de sucre en poudre
2 bâtons de réglisse

Dans une casserole, faire chauffer jusqu'à ébullition la crème avec les bâtons de réglisse cassés en morceaux.

Retirer du feu dès les premiers frémissements et laisser infuser 10 minutes après avoir recouvert la casserole d'une assiette.

Pendant ce temps, casser le chocolat en petits morceaux.

Dans un saladier, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs.

Verser la crème après l'avoir filtrée sur le chocolat et mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.

Verser cette préparation sur le sucre+œufs. Mélanger.

Répartir la crème dans 4 verres et les mettre au réfrigérateur pendant une nuit.



Crèmes Vanille au Bâton de Réglisse de Nathalie

Cuisson au bain marie ...

Pour 4 personnes

100g de sucre
30cl de lait
5 jaunes d'œufs
15cl de crème liquide
2 gousses de vanille
2 bâtons de réglisse

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole, verser le lait, la crème liquide, les graines des gousses de vanille et les bâtons de réglisse cassés.

Faire chauffer, dès les premiers frémissements, retirer du feu et laisser infuser 15 minutes après avoir recouvert la casserole d'une assiette.

Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter la préparation lait-crème filtrée et mélanger.

Verser la crème dans 4 ramequins et faire cuire au bain marie pendant 45 minutes.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 3 heures.



Crème Fondante au Chocolat Extra Blanc et ses Mûres de Melle Charlotte

Pour 6 coupelles

200g de chocolat extra blanc bio
2g d'agar agar
40cl de crème liquide entière
150g de Mûres Bio Surgelées
2cs de cassonade brune

Le process est toujours aussi simple...

Mettre le chocolat à fondre avec la moitié de la crème et la cassonade

Quand tout est bien fondu et mélangé rajouter l'agar agar et le restant de crème

Porter à ébullition et laisser frémir 30'

Hors du feu, ajouter les mûres encore surgelées

Décorer de pistoles de chocolat marbré

Laisser refroidir à T° ambiante et frigo pendant 1h ...



Crème Fondante Très Chocolat aux Eclats de Noisettes Caramélisés au Coca Cola de Melle Charlotte

Pour 6 coupelles

200g de chocolat extra noir
20cl de crème à l'amande mandorle
1/2cc d'agar agar
2cs de cassonade brune

Faire fondre le chocolat avec la cassonade

Ajouter ensuite l'agar agar et la crème mandorle

Porter à ébullition et laisser frémir 30'

Déposer dans les coupelles, parsemer d'Eclats
d'Amandes caramélisés au Coca Cola (recette toute
simple à venir) et laisser refroidir puis mettre 1h au frigo



La Panna Cotta - Tout Un "je t'aime" dans un dessert - de Melle Charlotte

Pour 6 coupelles
500ml de crème liquide entière
60g de sucre semoule
2g d'agar agar

200ml de jus de framboises
1g d'agar agar
quelques framboises

Faire la panna cotta en mélangeant la crème, le sucre et l'agar agar. Porter à ébullition et laisser frémir 30'. Mettre dans les coupelles et laisser refroidir

Préparer la gelée du dessus en mélangeant le jus de framboises avec l'agar agar. Porter à ébullition et laisser frémir 30'

Concasser les framboises et les mettre sur la panna cotta, verser ensuite le coulis de framboises...

Laisser refroidir et mettre 2h au frigo...



Petites Crèmes aux Schoko-Bons... de Melle Charlotte

Pour 4 gourmands...

500ml de lait de soja
une vingtaine de Schoko-Bons
2g d'agar agar

Toujours le même procédé... tellement simple et tellement bon...

Faire fondre les Schokos-Bons et ajouter le lait et l'agar agar... Porter à ébullition et laisser frémir 30'...

Laisser refroidir et reposer 2h...



Crème pannacoco, kumquats au gingembre confit de Sophie

Pour 4 personnes, en guise de mini-dessert

20 cl de crème de coco
15 cl de crème fleurette
2 cuillères à soupe de sucre rases
2 feuilles de gélatine
1 boule de thé "Himalayan sunrise" (un thé blanc au citron vert et à la citronnelle de chez Lipton)
1 pincée de gingembre moulu
8 kumquats
2 lamelles de gingembre confit

Dans une casserole, verser la crème fleurette et faire chauffer à doux. Lorsque le mélange est chaud mais non bouillant, faire infuser le thé pendant 10 minutes à couvert.

Retirer le thé, ajouter le lait de coco, la pincée de gingembre et le sucre. Bien mélanger. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies et essorées. Verser dans des tasses à café, laisser refroidir puis mettre au frais jusqu'au service.

Préparer les kumquats. Les passer à l'eau et les détailler en fines rondelles. Couper les lamelles de gingembre en petits cubes. Dans une sauteuse, faire compoter dans un fond d'eau les kumquats et le gingembre (je n'ajoute pas de sucre car le gingembre confit en contient) pendant quelques minutes.

Pour le service, déposer le mélange kumquats/gingembre confit sur la crème. Eventuellement parsemer d'un peu de gingembre moulu si vous souhaitez accentuer le côté poivré.



Crèmes brûlées aux fleurs d'acacia de Charline

Ces petites crèmes peuvent se faire la veille et on les caramélise juste avant de servir !

Ingrédients pour 4 crèmes:

une trentaine de grappes de fleurs d'acacia
500ml de crème fleurette ou liquide allégée
3 càs de miel d'acacia
5 jaunes d'œuf
2 càs de sucre

Après avoir cueilli les fleurs, les étaler sur un plan propre pour que toutes les petites bêtes s'en aillent...

Faire bouillir la crème avec le miel et y plonger toutes les fleurs. Laisser infuser hors du feu et à couvert pendant 2 heures environ. Ensuite filtrer la crème.

Battre les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse bien puis ajouter la crème, mettre dans des ramequins, cuire au four au bain-marie pendant 55 min environ à 180°C, laisser refroidir et réserver au frigo jusqu'au lendemain.

Au moment de servir, saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau ou au grill.



Mousse brûlée choco/framboise d'Edith

Pour 4 :

150 g de chocolat blanc
1 petite brique de crème fraîche (mise au frais depuis une nuit)
2 g d'agar agar, ou 2 feuilles de gélatine
2 grosses cuillères de purée de framboises (ou de fraises)

Dans une casserole au bain marie, mettre le chocolat blanc à fondre.

Faire chauffer dans une autre casserole la purée de fruits et l'agar agar, laisser bouillir quelques minutes.

Verser dans le chocolat blanc et bien mélanger au fouet pour obtenir un mélange homogène.

Laisser refroidir.

Monter la crème en chantilly. Incorporer cette crème fouettée au mélange chocolat/framboise. (Redonner un coup de fouet s'il le mélange est trop pris).

Verser la mousse dans des ramequins, mettre au frais plusieurs heures, voire une nuit.

Avant de servir, saupoudrer de sucre et caraméliser au chalumeau ou sous le grill.



Du fond de mes casseroles:

<http://mescass.canalblog.com>

Petit pots de crème au chocolat d'Edith

Pour 8 pots :

700 ml de lait

120 g de chocolat noir

50 g de farine ou maïzena

Faire chauffer le lait et le chocolat cassé en morceau;
bien mélanger le chocolat fondu au lait.

Délayer la farine dans un bol avec un peu de lait
chocolaté pour éviter les grumeaux.

Verser dans la casserole et fouetter. Porter à ébullition
sans cesser de fouetter.

Laisser refroidir dans la casserole.

La crème forme une petite peau en refroidissant, que l'on
élimine en mixant la crème froide avec un mixeur
plongeur.

Verser dans des ramequins.



Coupes Soleil ... pour journée pluvieuse de Christelle

Pour 4 Coupes 'Soleil'

5 fruits de la passion,
1 mangue,
240 g de fromage blanc 0 % (c'est tout ce que j'avais),
125 g de ricotta,
2 c.s. de jus d'orange,
1 c.c + 3 c.s de sucre (édulcorant pour moi).

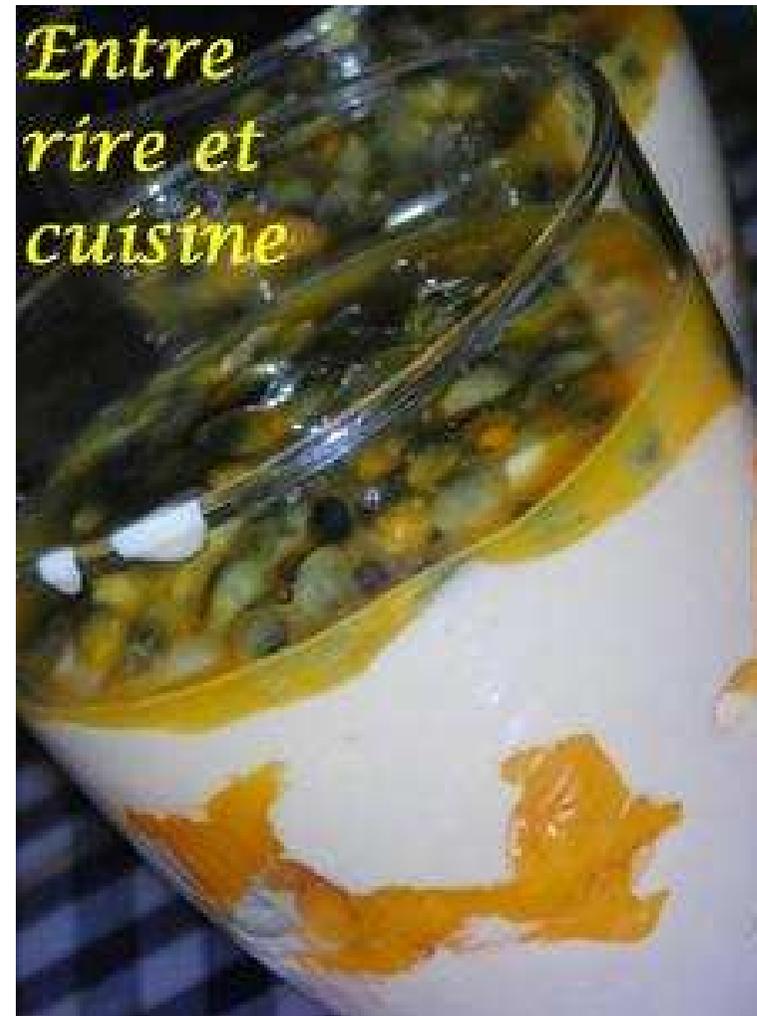
Prélever la chair des fruits de la passion + 1 c.c d'édulcorant.

Peler la mangue, et la détailler en petits dés.

Mélanger le fromage blanc, la ricotta, 3 c.s de sucre et le jus d'orange.

Montage : au fond de la coup, mettre une c.s de mélange de fromage blanc, ensuite des dés de mangue.

Re-couche de fromage blanc. Et finir par les fruits de la passion.



Et si c'était bon

<http://maminaclaude.canalblog.com>

Crème brûlée légère à l'abricot rôti et à la lavande de Mamina

Pour 4 personnes :

300 g de pulpe d'abricots mixés (ou surgelée style Ravifruit ou Boiron)

4 abricots pas trop mûrs

2 dl de crème liquide allégée

5 jaunes d'œufs

50 g de sucre en poudre + 2 + 4 càs

1 càs de fleurs de lavande

Préchauffer le four à 90°.

Chauffer la crème et couper le feu dès que l'ébullition est atteinte. Y faire alors infuser les fleurs pendant une dizaine de minutes. Passer au tamis.

Battre les jaunes d'œufs et les 50 g de sucre. Ajouter la crème et verser la préparation dans des plats allant au four pendant une vingtaine de minutes.

Réserver à température ambiante pour qu'elles refroidissent.

Laver les abricots, enlever les noyaux et les couper en quartiers. Dans une poêle, faire un petit caramel pas trop foncé avec les 2 cuillérées de sucre réservées et y rouler les abricots sans qu'ils ne cuisent trop mais en leur laissant prendre une jolie couleur dorée.

Saupoudrer chaque crème avec les 4 cuillérées de sucre restantes, les glisser sous le grill ou les passer au chalumeau.



Et si c'était bon

<http://maminaclaude.canalblog.com>

Les crèmes aux trois chocolats et aux trois épices de Mamina

Pour 6 personnes:

La base :

½ l de lait

3 jaunes d'œuf (gros)

15 g de Maïzena ou farine de riz

Pour la crème au chocolat noir :

Les ingrédients de base

1 grosse pincée de piment d'Espelette

100 g de chocolat noir (de couverture si possible)

50 g de sucre

Faire bouillir le lait avec le piment et laisser infuser 10 à 15 min. Incorporer le chocolat (râpé, en pistoles ou cassé en petits morceaux) et remuer sans arrêt pour qu'il fonde entièrement.

Battre les jaunes et le sucre, ajouter la Maïzena et verser le lait au chocolat encore chaud en mélangeant bien. Remettre sur le feu et faire cuire jusqu'à épaississement. Verser dans des ramequins, laisser refroidir et réserver au frigo.

Pour la crème au chocolat au lait :

Les ingrédients de base

1 pincée de gingembre en poudre

100 g de chocolat au lait

25 g de sucre

Faire bouillir le lait avec le gingembre et laisser infuser 10 à 15 min. Procéder comme précédemment. Réserver au frigo.

Pour la crème au chocolat blanc :

Les ingrédients de base

Les graines de 3 capsules de cardamome écrasées

100 g de chocolat blanc

25 g de sucre ou pas du tout si c'est du chocolat du commerce souvent très, voire trop sucré

Faire bouillir le lait avec la cardamome et laisser infuser 10 à 15 min. Filtrer pour enlever les graines et procéder comme précédemment avant de réserver au frigo



*Crème anglaise au nougat pour accompagner mes
meringues de Sophie*

50 cl de lait
50 g de nougat
5 jaunes d'oeufs
50 g de sucre en poudre
1 fève tonka

Faire chauffer le lait avec le nougat coupé en morceaux et bien remuer pour les faire fondre.

Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

Verser un peu de lait chaud et bien remuer, puis verser le tout dans la casserole sans cesser de remuer.

Continuer à faire chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.

Puis râper un peu de fève tonka et remuer. Mettre au frais 3 h au moins.



La crème à la rhubarbe de Lory

Des restes de [compote*](#) rhubarbe-fraises
1 yaourt grecque aux figues (ou nature)
Des amandes à filets
Quelques biscuits pour les glaces (ou gavottes).

L'onctuosité du yaourt grec, se marie très bien à l'acidité de la rhubarbe

Faites de couches avec la compote, le yaourt et de nouveau la compote...

Finir avec le yaourt et décorer d'amandes à filets.



Crème au café et Bailey's® de Mirabelle

Pour 2 personnes :

250ml de lait ½ écrémé
30g de sucre
10g de maïzena
2 cuillères à soupe de Bailey's®
3 cuillères à café de café soluble

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et le café soluble.

Dans un saladier, battre le sucre, la maïzena et le Bailey's®.

Verser le lait chaud sur cette préparation, mélanger et remettre dans la casserole.

Faire épaissir à feux doux en remuant régulièrement.

Laisser refroidir, filtrer et placer au frais.

Avant de servir, mélanger à nouveau pour rendre la crème plus fluide et onctueuse.



Oeufs au lait à la vanille de Carotte 90

500 ml de lait
2 oeufs
80 grs de sucre
1 cuillère à soupe de vanille ou une gousse

Préchauffer le four à 180c. (350f.)

Infuser la vanille dans le lait jusqu'au point d'ébullition

Mélanger les oeufs et le sucre

Verser le lait bouillant sur les oeufs sans cesser de remuer

Verser la préparation dans des petits ramequins

Cuire au bain-marie (mettre de l'eau bouillante au 2/3 des moules) au four 30 minutes.

Refroidir quelques heures au frigo.



Petite crème douceur d'acacia à l'agar-agar de Chriscooking

Pour 3 ou 4 ramequins selon la taille (*3 pour moi*) :

1/4 l de lait
1/4 litre de crème liquide
2 cs de sucre en poudre
50 à 75g de fleurs d'acacia (*en fonction de la maturité et du parfum, sans les tiges*)
2g d'agar-agar
cassonade

Porter le lait sucré à ébullition. Ajouter les fleurs d'acacia. Couvrir et laisser infuser 1/4 d'h environ.

Passer à travers une passoire fine et bien presser les fleurs.

Mélanger le lait parfumé, la crème et l'agar-agar.

Porter à ébullition et laisser frémir 30s environ.

Verser dans les ramequins ou plats à crème brûlée.

Laisser refroidir et entreposer au réfrigérateur au moins 1h.

Au moment de servir saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau ou passer sous le gril.

Volontairement, je n'ai pas trop caramélisé la surface, souhaitant conserver au maximum le goût de la fleur d'acacia... Servir.

Quelques fruits rouges ou un lit de compote de rhubarbe doivent pouvoir se marier avec cette crème brûlée au parfum délicat et miellé...



L'alliance : Double mousse au chocolat de Pauline

Pour 2 personnes :

30 g de chocolat noir
30g de chocolat blanc
2 jaunes d'œufs
5 g de sucre semoule
25 cl de lait
5 cl de crème liquide

Râper ou tout au moins casser le chocolat et le praliné en petits morceaux. Porter le lait et la crème à ébullition. Pendant ce temps, mélanger les jaunes d'œufs au sucre sans les faire blanchir.

Dès que le liquide est chaud le verser doucement sur le mélange sucre-œufs en remuant sans arrêt. Attention de ne pas verser tout trop vite, sinon ça fait cuire les jaunes !!!

Remettre ensuite sur le feu et faire cuire sans jamais atteindre l'ébullition). Lorsque le crème nappe la cuillère, enlever du feu, séparer la crème en 2 et incorporer le chocolat noir et le blanc petit à petit pour qu'ils soient totalement dissous et que les appareils deviennent brillants.

Mettre le chocolat noir en premier dans les recipients, faites refroidir et durcir puis mettre ensuite le chocolat blanc. Laisser reposer et déguster vous !!!!



Petites crèmes bananes, crème de coco et fève tonka tonka régressive de Cathy

Pour 6 petites verrines :

2 bananes moyennes
130-150 ml de crème de coco (marque Ayam pour moi)
1/2 pot de lait concentré sucré
1/2 fève tonka
1 peu de lait
1 cuiller à soupe d'arrow root (ou tout autre épaississant style maïzena)

Mélanger la crème de coco , l'arrow-root, la fève tonka râpée, et le lait concentré

Mettre sur feu doux jusqu'à ébullition en remuant

Mixer les bananes, les ajouter hors du feu, ajouter du lait (5-10 cl ?) jusqu'à obtenir la consistance souhaitée

Verser dans des verrines et laisser reposer au frigo quelques heures avant de servir

