

# Envie de fruits...

Des recettes rapides, gourmandes  
et économiques autour des fruits...



 **imperial.**

[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)

SAISON 1





Vous prendrez bien  
un peu de fruits ?

Dans ce 3<sup>e</sup> livret, *Imperial* a créé pour vous des recettes aux fruits simples et gourmandes. N'hésitez pas à les décliner toute l'année suivant les fruits de saison.

Grâce aux préparations *Imperial*, vous réaliserez ces délicieux desserts fruités et vitaminés en quelques minutes seulement.

*Imperial*, des desserts simples, rapides et économiques à créer et à sucrer selon vos envies !

[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)

## Mini-financiers framboises-abricots



**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 15 mn

**Pour 6 personnes**

### Mon marché

- 150 g de préparation Imperial
- **Mes gâteaux autour des fruits**
- 3 œufs
- 50 g d'amandes en poudre
- 75 ml de lait
- 100 g de sucre
- 10 à 15 framboises
- 4 à 5 abricots secs moelleux

### La recette

- Préchauffer le four à 180°.
- Dans une jatte, mélanger au fouet (ou batteur) la préparation Imperial avec les œufs et le lait.
- Ajouter le sucre et la poudre d'amandes.
- Remplir les mini-moules et ajouter 1/2 framboise et 1 morceau d'abricot.
- Enfourner 15 mn environ. Attention, ça cuit très vite !

[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)



# Cupcakes à la mandarine



**Préparation :** 10 mn  
**Cuisson :** 20 mn  
**Pour 8 à 10 cupcakes**

## Mon marché

- 200 g de préparation Imperial **Mes gâteaux autour des fruits**
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 80 g de beurre fondu
- 150 ml de lait
- 3 mandarines
- 150 g de sucre glace

## La recette

- Préchauffer le four à 180°.
- Beurrer les moules.
- Dans une jatte, mélanger la poudre Imperial avec le sucre, puis les œufs, le beurre fondu, le lait et le jus de mandarine.
- Remplir les moules aux 3/4 et enfourner 20 mn env.
- Sortir les cupcakes du four et les laisser refroidir.
- Râper le zeste d'une autre mandarine.
- Préparer le glaçage avec 150 g de sucre glace, le jus d'une mandarine et le zeste d'une autre mandarine.
- Mélanger au fouet, le glaçage doit être assez épais.
- Déposer une cuillère à soupe de glaçage sur chaque cupcake et laissez-le prendre 1 h.

[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)





**Préparation :** 15 mn

**Au frais :** 3 h

**Pour 6 personnes**

## Mon marché

- 1 sachet de **Flan saveur vanille Imperial**
- 400 ml de lait de coco
- 50 g de sucre
- 1 mangue bien mûre
- 1 bouchon de rhum
- 1 paquet de biscuits à la cuillère
- Quelques copeaux de noix de coco séchée pour décorer
- 1/2 l de jus de fruits exotiques

## La recette

- Délayer le sachet de flan Imperial avec le lait de coco.
- Faire chauffer dans une casserole et laisser bouillir 1 mn.
- Ajouter le sucre et le rhum.
- Retirer du feu et laisser refroidir mais pas complètement.
- Éplucher la mangue et la couper en longues lamelles de 5 mn d'épaisseur.
- En déposer au fond du moule à charlotte.
- Tapisser les parois du moule de biscuits imbibés de jus de fruits.
- Verser un peu de crème, ajouter des lamelles de mangues, puis des biscuits imbibés.
- Répéter cette opération jusqu'au remplissage du moule.
- Mettre au réfrigérateur pendant 3 h min avant de démouler.

[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)



# Pancakes aux cranberries



**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 5 mn

**Pour 10 pancakes**

## Mon marché

- 150 g de préparation Imperial
- **Mes gâteaux autour des fruits**
- 50 g de sucre
- 180 ml de lait
- 1 œuf
- 70 g de cranberries séchées (airelles)

## La recette

- Mélanger dans une jatte la préparation Imperial avec le sucre.
- Ajouter l'œuf et le lait puis les cranberries. Batta au fouet (électrique) jusqu'à obtention d'une pâte lisse : elle ne doit être ni liquide ni épaisse.
- Faire chauffer une poêle à crêpes avec une noix de beurre.
- Lorsque la poêle est chaude mais non fumante, verser une demi-louche de pâte à trois reprises pour former de petites galettes.
- Au moment où de petits trous se forment sur la pâte, retourner les pancakes.
- Servir avec du sirop d'érable ou un coulis de cranberries.

[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)

# Crème brûlée à la pêche



**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 10 mn

**Pour 5 personnes**

## Mon marché

- 50 g de préparation pour **Crème pâtissière Imperial**
- 3/4 l de lait froid
- 70 g de sucre
- 2 pêches
- 4 c à soupe de cassonade
- 1 petit bouchon de calvados

## La recette

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Délayer 50 g de préparation Imperial dans 1/4 l de lait froid.
- Verser ce mélange dans 1/2 l de lait bouillant, ajouter le sucre et le calvados.
- Mélanger au fouet sans arrêt jusqu'à épaississement.
- Verser la crème dans des ramequins.
- Laver et couper les pêches en lamelles. Les disposer sur la crème.
- Saupoudrer d'une cuillère à soupe de cassonade.
- Enfourner au gril 5 à 10 mn.

[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)



# Trifle chocolat-banane-spéculoos



**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 3 mn

**Pour 5 personnes**

## Mon marché

- 1 sachet de préparation pour **Flan chocolat Imperial**
- 250 ml de lait
- 250 ml de crème légère
- 50 g de sucre
- 2 bananes
- 10 spéculoos
- Décor : pépites de chocolat

## La recette

- Délayer le sachet de flan dans le lait, ajoutez la crème et le sucre.
- Faites bouillir 1 mn sans cesser de remuer.
- Retirer du feu et laisser refroidir, mais pas complètement.
- Éplucher les bananes. Les couper en rondelles, puis en 4.
- Écraser les spéculoos.
- Dans des verrines, disposer un peu de crème au chocolat, puis du spéculoos écrasé, puis des morceaux de banane. Former 2 nouveaux étages sur le même principe.
- Décorer de spéculoos écrasé et de pépites de chocolat.

[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)





**Préparation :** 15 mn

**Cuisson :** 10 mn

**Pour 6/8 personnes**

## Mon marché

- 65 g de préparation pour **Crème pâtissière Imperial**
- 1 l de lait de coco
- 50 g de sucre
- 3 quetsches
- 3 pêches
- 6 mirabelles
- 1 pâte sablée ou brisée
- 1 c à soupe de kirsch

## La recette

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Délayer 65 g de préparation Imperial dans 1/4 l de lait de coco.
- Laisser reposer 10 m.
- Verser ce mélange dans 3/4 de l de lait de coco bouillant, ajouter le sucre et le kirsch.
- Mélanger au fouet sans arrêt jusqu'à épaississement.
- Étaler la pâte sur le moule à tarte, enfourner à blanc pour 8 à 10 mn.
- Lorsqu'elle est cuite, la laisser refroidir sur une grille.
- Étaler la crème sur le fond de tarte.
- Laver et couper les fruits en lamelles.
- Les disposer en rosace sur la crème.

[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)



# Crumble quetsches, mûres, fraises des bois



**Préparation :** 10 mn

**Cuisson :** 25 mn

**Pour 6 personnes**

## Mon marché

- 150 g de préparation Imperial
- **Mes gâteaux autour des fruits**
- 40 g de beurre ramolli
- 70 g de sucre
- 5 quetsches
- 100 g de mûres
- 100 g de fraises des bois

## La recette

- Préchauffer le four à 180 °C.
- Laver et sécher les fruits, couper les quetsches en morceaux.
- Mélanger du bout des doigts le beurre avec la préparation Imperial puis le sucre. Le mélange doit être sablonneux, formant de petites boules.
- Disposer les fruits dans un plat à four et ajouter le mélange de pâte sur le dessus.
- Enfourner pour 20 à 25 mn.
- Servir avec de la crème fraîche.

[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)



[www.imperialdesserts.com](http://www.imperialdesserts.com)