

## Quelques idées pour le brunch :

### Doughnuts « 0 culpabilité » (ou doughnuts au four)

#### Ingrédients pour 15-20 pièces :

18cl de lait  
2 œufs  
60g de beurre mou  
1 cc de sel  
80g de sucre  
430g de farine T65  
2 sachets de levure de boulanger déshydratée

Mettez tous les ingrédients dans le bol du robot ou dans un grand saladier et pétrissez pendant 15-20min. Laissez lever 1 heure.

Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur et découpez des ronds de 8 cm de diamètre et un plus petit au centre d'environ 3-4 cm. Déposez les au fur et à mesure sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites lever 45 min. Badigeonnez avec un peu de lait sucré et enfournez à 150° pendant 5-6min (pas plus sinon ce ne serait plus des doughnuts).

Saupoudrez de sucre et de cannelle ou glacez avec du chocolat.

### Madeleines aux cerises amarena

#### Ingrédients pour 20 madeleines :

180g de farine  
1,5 cc de levure chimique  
3 œufs entiers + 3 jaunes  
100g de sucre en poudre  
150g de beurre fondu  
qq gouttes d'amande amère  
qq cerises amarena

Fouettez les œufs, les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la levure, l'extrait d'amande amère puis le beurre fondu. Laissez reposer la pâte environ 15min à température ambiante.

Coupez les cerises et ajoutez les délicatement à la pâte. Laissez reposer 30min au frais. Remplissez des moules à madeleines de pâte sans atteindre le bord et faites cuire 3 min à 210° puis 10 min à 180°. Faites refroidir sur une grille.

## **Petits pains au lait**

### **Ingrédients pour 10 petits pains :**

500g de farine T45  
250g de lait  
125g de beurre mou  
62g de sucre  
1 œuf  
1,5 sachet de levure de boulanger déshydratée  
10g de sel fin

Mettez tous les ingrédients sauf le beurre dans le bol du robot ou un grand saladier. Pétrissez bien pendant 10 minutes et quand le pâton est bien formé, ajoutez le beurre petit à petit. Pétrissez et reformez un pâton que vous laisserez reposer 15min. Repliez la pâte sur elle-même et laissez reposer de nouveau 30min. Divisez votre pâton en douze et formez des petits pains longs d'environ 10-12 cm. Déposez les sur la plaque recouverte de papier cuisson et laissez lever 2 heures. Dorez au jaune d'œuf et faites cuire à 180° pendant 10-15min. Ils ne doivent pas être trop cuits.

## **Pancakes**

### **Ingrédients pour 20 pancakes environ :**

300g de farine T65  
50g de sucre  
2 sachets de levure chimique  
35cl de lait  
50g de beurre  
2 œufs

Mélangez la farine, le sucre et la levure. Faites tiédir le lait et faites fondre le beurre. Ajoutez les œufs battus et versez petit à petit sur le mélange sec tout en fouettant pour éviter les grumeaux. Laissez reposer 30min. Faites chauffer une poêle sur feu moyen. Beurrez-la légèrement et déposez une demi-louche de pâte à plusieurs endroits de la poêle. Lorsque des bulles se forment partout sur le dessus, vous pouvez retourner vos pancakes et faites cuire de l'autre côté. Servez sans attendre avec du sirop d'érable par exemple mais c'est bon aussi avec de la confiture.

## **Pain de mie**

### **Ingrédients :**

600g de farine T65  
1,5 sachet de levure de boulanger déshydratée  
10g de sel fin

25 cl de lait  
10 cl d'eau tiède  
30g de miel  
30g de beurre

Mélangez tous les ingrédients, sauf le beurre, au robot ou avec vos mains en pétrissant bien. Lorsque la boule est bien formée et se décolle, ajoutez le beurre et pétrissez bien pour bien l'incorporer.

Placez la boule de pâte dans un saladier et laissez lever couvert de film alimentaire pendant 1h-1h30.

Au bout de ce temps, mettez la pâte sur votre plan de travail et dégazez la partiellement. Mettez-la dans un moule à cake graissé ou avec du papier cuisson. Laissez lever à nouveau 1h15 environ.

Faites cuire à 180° 20min puis couvrez le d'un papier aluminium et laissez cuire encore 15min.

Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

## **Riz au lait au caramel au beurre salé**

### **Ingrédients :**

1 litre de lait  
50cl de crème fraîche liquide  
120g de sucre de canne  
1 gousse de vanille  
150g de riz rond

Mélangez le lait, la crème liquide, le sucre et la gousse de vanille grattée et ses graines. Faites bouillir ce mélange. Versez le riz et faites cuire à couvert 40min sur feu moyen en remuant souvent.

A l'issue des 40min, versez dans un saladier froid pour stopper la cuisson. Il reste du liquide et c'est normal, le riz va finir de se gonfler de lait mais il en restera.

### **Caramel au beurre salé :**

75g de sucre  
75g de crème liquide  
40g de beurre demi-sel  
2 pincées de fleur de sel

Mettez le sucre et le beurre dans une casserole et faites un caramel pas trop foncé. Parallèlement faites chauffer la crème. Quand le caramel est prêt, versez la crème liquide dessus en faisant attention aux éclaboussures. Remuez et remettez sur le feu si des amas de sucre se sont formés. Une fois prêt, débarrassez dans une coupelle.

## **La confiture de griottes :**

(c'est celle qui m'avait aussi servi pour le gâteau basque)

110g de cerises amarena  
55g d'eau  
1g de cannelle en poudre  
50g de confiture de cerises  
100g de confiture de cerises  
8g de pectine  
8g de sucre

Dans une casserole versez l'eau, le vin, les cerises amarena, la confiture, la cannelle et l'écorce d'orange. Faites tiédir à 40° puis ajoutez hors du feu la pectine et le sucre. Fouettez vivement. Remettez sur le feu puis portez à ébullition pendant 2-3 min sans cesser de remuer. Laissez tiédir à température ambiante. Filtrez dans un chinois afin d'éliminer les peaux et morceaux de griottes. Récupérez la confiture dans un saladier et filmez au contact. Mettez au frigo.