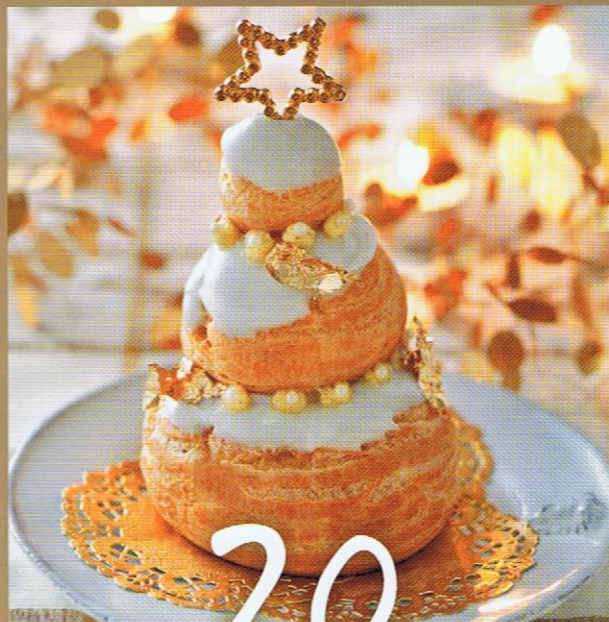
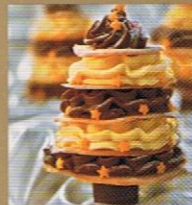


prima



20

desserts féeriques



☆☆☆ Prima vous souhaite de joyeuses fêtes!

Entremets • Gâteaux • Mignardises • Douceurs



*Des douceurs
à offrir à vos
invités, joliment emballées,
des entremets de fées
ainsi que des gâteaux
spectaculaires à partager:
laissez-vous tenter par nos
20 recettes de rêve pour
un réveillon délicieusement
gourmand et étonnamment
créatif. L'occasion d'éblouir
vos convives, de régaler les
petits et d'attendre sage-
ment l'arrivée du Père Noël.
La fête sera magique!*

SOMMAIRE

Sapin de Noël aux deux chocolats	4
Couronne glacée de Noël aux griottes	6
Pain d'épice façon ange	8
Marquise au chocolat et aux éclats de meringue	10
Tartelettes pistache et fruits rouges	11
Religieuse en habits d'or	12
Coupe glacée à la guimauve et aux framboises	14
Trifle aux fruits rouges	15
Cupcakes patchwork	16
Panettone aux fruits secs	18
Tuiles craquantes	20
Brownie surprise	21
Cake pops aux deux chocolats	22
Nougatine aux amandes	24
Sablés au romarin et au sésame	25
Cornet de nougats maison	26
Igloo glacé à la noix de coco	28
Minicakes aux fruits confits	30
Couronne de pop-corn au caramel	32
Papillotes de chocolat blanc	34
Mes notes	35



Sapin de Noël aux deux chocolats

Pour 4 pers. Prêt en 1 h. Attente : 2 h. Cuisson : 20 min.

IL VOUS FAUT : **POUR LES BISCUITS :** 2 œufs • 125 g de beurre mou • 125 g de farine • 100 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé
POUR LA CRÈME : 50 cl de lait • 5 jaunes d'œufs • 40 g de farine • 30 g de Maïzena • 200 g de beurre mou • 70 g de sucre • 1 sachet de sucre vanillé • 80 g de chocolat noir à pâtisser

1 Préchauffez le four sur th. 6/7 (200 °C). Préparez les biscuits : battez le beurre mou avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporez les œufs l'un après l'autre puis ajoutez la farine.

2 Dessinez, sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé, 8 ronds de Ø 9 cm, 8 de Ø 7 cm et 4 de Ø 5 cm en les espaçant. Déposez 1 cuillerée de pâte sur chaque rond et étalez-

la. Enfourez pour 8 min. Décollez et laissez refroidir.

3 Préparez la crème : battez 5 jaunes avec les 2 sucres, incorporez la farine et la Maïzena. Ajoutez le lait chaud en remuant. Dans une casserole, faites épaisir en remuant. Hors du feu, incorporez 100 g de beurre.

4 Divisez la crème en deux parts égales et incorporez dans une moitié le chocolat fondu. Laissez tiédir. Incorporez dans les deux crèmes tièdes le reste de beurre mou en fouettant. Réservez au réfrigérateur.

5 Mettez les crèmes dans deux poches à douille cannelées. Superposez 5 biscuits du plus grand au plus petit. Garnissez-les des deux crèmes. Préparez ainsi quatre sapins. Décorez d'étoiles en sucre.

Couronne glacée de Noël aux griottes

Pour 6 à 8 pers. Prêt en 45 min. Cuisson: 15 min. Attente: 6 h.

IL VOUS FAUT : 50 cl de crème fraîche liquide entière (30 % de MG) • 150 g de griottes surgelées • 150 g de pralin • 150 g de noisettes • 150 g de miel liquide • 5 blancs d'œufs • 5 cl de kirsch • 15 g de sucre

1 **Faites macérer** les griottes encore gelées dans un saladier avec le kirsch et le sucre en les remuant de temps à autre. Faites dorer les noisettes à sec dans une poêle, 5 min. Laissez refroidir, frottez-les entre vos mains pour éliminer les peaux et concassez-les grossièrement.

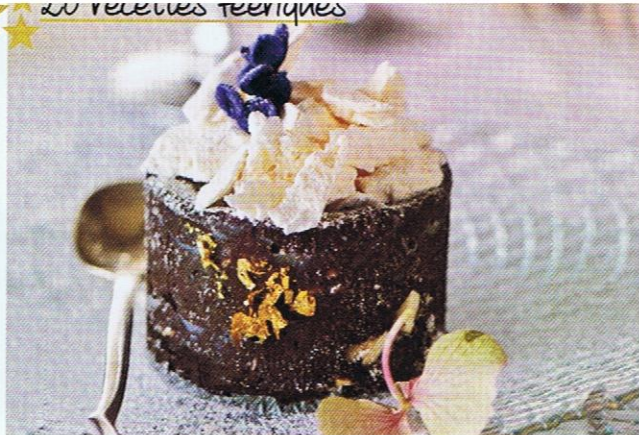
2 **Faites chauffer** dans une casserole moyenne le miel jusqu'à 105 °C en contrôlant la température avec un thermomètre à sucre (attention, prévoyez une casserole assez haute car le miel mousse).

3 **Fouettez** dans un grand saladier les 5 blancs d'œufs à l'aide d'un batteur électrique en neige ferme. Sans cesser de fouetter, versez dessus le miel bouillant en mince filet. Continuez à fouetter jusqu'à ce que la meringue soit tiède (on doit pouvoir toucher facilement le saladier sans se brûler).

4 **Fouettez** la crème liquide en chantilly. Incorporez-la dans la meringue, très délicatement, en effectuant des mouvements de bas en haut avec une spatule puis incorporez le pralin, les noisettes ainsi que les griottes égouttées.

5 **Versez** dans un moule à savarin cannelé et faites prendre au congélateur pendant 6 h. Démoulez sur un plat. A la mode anglaise, décorez éventuellement de biscuits émiettés.





Marquise au chocolat et aux éclats de meringue

Pour 6 pers. Prêt en 25 min. Attente : 12 h.

IL VOUS FAUT : 275 g de chocolat noir • 5 œufs • 100 g de beurre doux • 100 g de sucre • 80 g de beurre demi-sel • 1 grosse meringue du pâtissier

1 Concassez la meringue.

Cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre au bain-marie. Cassez les œufs et séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme, ajoutez 2 cuil. à soupe de sucre et continuez à fouetter 30 s.

2 **Battez** le beurre avec le reste de sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs, le chocolat fondu. Incorporez également les blancs en neige en deux fois. Versez ensuite dans six cercles à pâtisserie en ajoutant des éclats de meringue au fur et à mesure.

3 **Réservez** les marquises 12 h au réfrigérateur. Pour servir, démoulez et décorez du reste de meringue. Ajoutez éventuellement des fleurs de violettes cristallisées et des feuilles d'or.

Tartelettes pistache et fruits rouges

Pour 6 pers. Prêt en 30 min. Cuisson : 25 min. Attente : 2 h.

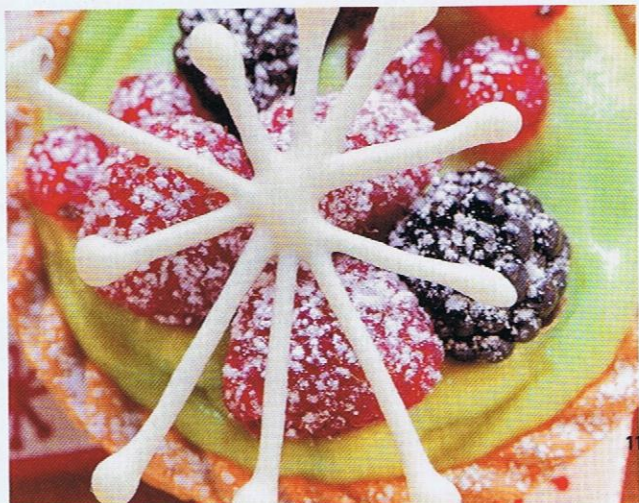
IL VOUS FAUT : 300 g de pâte sablée pur beurre • 250 g de fruits rouges mélangés • 30 cl de lait • 3 jaunes d'œufs • 50 g de pâte de pistache (magasins bio) • 40 g de sucre • 30 g de farine • 15 g de Maïzena • 1 sachet de sucre vanillé • 15 g de beurre

papier et le lestage et poursuivez la cuisson 5 à 7 min. Démoulez et laissez refroidir sur une grille.

2 **Battez** les jaunes d'œufs avec les 2 sucres. Ajoutez la farine et la Maïzena. Délayez avec le lait chaud. Transvasez dans une casserole et faites épaisir en remuant. Incorporez la pâte de pistache et versez dans un saladier. Passez le beurre en surface et laissez refroidir.

1 **Préchauffez** le four sur th. 6 (180 °C). Garnissez six moules à tartelettes de pâte sablée. Tapissez-les de papier cuisson et lestez avec des haricots secs. Enfourez et laissez cuire 18 min. Retirez le

3 **Garnissez** les tartelettes de crème et de fruits rouges. Décorez de sucre glace et d'une étoile en chocolat blanc.





Religieuse en habits d'or

Pour 6 pers. Prêt en 1 h. Cuisson : 45 min.

IL VOUS FAUT : POUR

LA PÂTE : 150 g de farine • 4 œufs

• 125 g de beurre • 1 cuil. à soupe de sucre • 1 cuil. à café

rase de sel

POUR LA CRÈME ET LE GLAÇAGE :

50 cl de lait • 2 œufs + 1 blanc

• 150 g de beurre • 150 g de sucre glace • 125 g de sucre • 50 g de farine • 4 cuil. à soupe de lemon curd • 1/2 citron

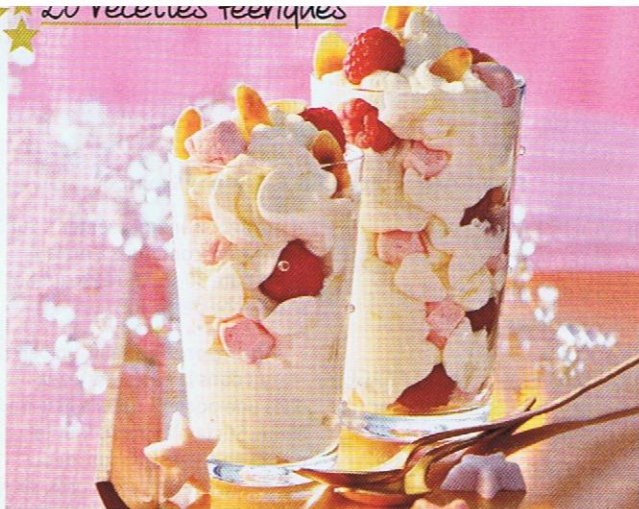
1 **Préparez la crème :** battez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et délayez avec le lait chaud. Faites épaisser 7 min en remuant sur le feu. Hors du feu, incorporez la moitié du beurre, le lemon curd, laissez refroidir. Incorporez le reste de beurre mou en fouettant et réservez au frais.

2 **Préparez les choux :** dans une casserole, portez 25 cl d'eau à ébullition avec le beurre, le sel et le sucre. Hors du feu, ajoutez la farine d'un seul coup

et mélangez énergiquement. Sur feu moyen, continuez à mélanger la pâte 30 s jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.

3 **Incorporez** les œufs un par un dans la pâte. Mettez-la dans une poche à douille lisse de 8 mm. Sur la plaque du four tapissée de papier cuisson, déposez des tas de pâtes : six gros, six moyens et six petits. Avec le dos d'une fourchette, striez-les en croix en les aplatissant. Enfouissez pour 30 min au four préchauffé sur th. 6-7 (200 °C). Laissez-les refroidir sur une grille.

4 **Percez** le fond des choux et garnissez-les de crème avec une poche à douille. Battez le blanc d'œuf avec un petit filet de jus de citron. Ajoutez la moitié du sucre glace, mélangez puis ajoutez le reste de sucre. Trempez le dessus des choux dans ce glaçage et superposez-les trois par trois. Décorez de feuilles d'or.



Coupe glacée à la guimauve et aux framboises

Pour 6 pers. Prêt en 15 min. Cuisson : 3 min.

IL VOUS FAUT : 1 litre de glace à l'amande (ou à la vanille)
 • 150 g de guimauve de couleur pastel • 1 bombe de crème chantilly • 125 g de framboises • 100 g d'amandes effilées

1 Formez huit boules de glace régulières et réservez-les sur une assiette au congélateur jusqu'au moment du service.

2 Faites griller dans une petite poêle les amandes à sec 3 min en les remuant. Coupez les rubans de guimauve en petits cubes avec une paire de ciseaux.

3 Répartissez les boules de glace dans six verres hauts en ajoutant au fur et à mesure, de la chantilly, des framboises, des cubes de guimauve. Parsemez d'amandes et servez aussitôt.

Trifle aux fruits rouges

Pour 6 pers. Prêt en 30 min. Pas de cuisson.

IL VOUS FAUT :

50 cl de crème anglaise • 450 g de fruits rouges mélangés, frais ou surgelés (framboises, mûres, cerises, groseilles...)
 • 400 g de quatre-quarts pur beurre • 6 cuil. à soupe de marmelade d'orange • 6 cuil. à soupe de crème de cassis

au pinceau. Recoupez-les pour obtenir des petites tranches régulières d'environ 5 x 2 cm.

2 Répartissez un tiers des fruits rouges dans des grands verres. Ajoutez la crème de cassis. Disposez dessus des tranches de quatre-quarts, en double épaisseur, puis complétez avec la crème anglaise et le reste des fruits.

1 Faites tiédir la marmelade. Coupez le quatre-quarts en tranches d'1 cm d'épaisseur et badigeonnez-les de marmelade

3 Décorez éventuellement les verres de cheveux d'ange en caramel. Servez aussitôt.



Cake pops aux deux chocolats

Pour 6 pers. Prêt en 30 min. Cuisson : 5 min.

IL VOUS FAUT : 500 g de quatre-quarts au chocolat • 150 g de Nutella bien mou • 200 g de chocolat blanc • 1 petit pot de paillettes d'or (0,2 g, environ 33 € sur www.feuillesdor.com)

1 **Emiettez** finement le quatre-quarts. Ajoutez le Nutella bien mou (au besoin faites-le tiédir un peu) et mélangez pour obtenir une pâte souple mais assez ferme, non collante. Entre vos mains, modelez des boules de la taille d'une noix et réservez-les au réfrigérateur.

2 **Cassez** le chocolat en morceaux, mettez-le dans un petit saladier sans ajouter d'eau et faites-le fondre au bain-marie.

3 **Trempez** l'extrémité des bâtonnets dans le chocolat et piquez les boules de gâteau dessus. Trempez les cake pops dans le chocolat fondu, égouttez-les

et piquez-les dans un gros bloc de polystyrène. Parsemez de paillettes d'or et laissez sécher et durcir à l'air libre.

CONSEIL

Préparez vous-même le quatre-quarts au chocolat. Faites fondre 150 g de chocolat noir avec 200 g de beurre 1 min au micro-ondes. Mélangez 3 ou 4 œufs (pour un poids égal à 200 g) avec 200 g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 200 g de farine et 1 sachet de levure chimique, mélangez. Incorporez le mélange chocolat-beurre et versez dans un moule à cake beurré. Enfouissez pour 40 min sur th. 5-6 (170 °C).





Nougatine aux amandes

Pour 6 pers. Prêt en 20 min. Cuisson : 10 min. Attente : 2 h.

IL VOUS FAUT : 300 g de sucre en poudre • 200 g d'amandes • 2 cuil. à soupe d'eau • 1 cuil. à soupe de jus de citron

1 Plongez les amandes 10 s dans une casserole d'eau frémissante. Egouttez-les et retirez leur peau en les pressant entre deux doigts. Séchez-les, puis faites-les dorer à sec à la poêle, environ 5 min, en les remuant sans cesse. Laissez-les refroidir et concassez-les.

2 Faites chauffer dans une casserole le sucre, l'eau et le jus de citron jusqu'à obtenir un caramel bien doré. Ajoutez les amandes, mélangez et versez sur une plaque tapissée de papier sulfurisé huilé.

3 Sans perdre de temps, recouvrez d'une autre feuille de papier huilé et aplatissez au rouleau sur 5 mm d'épaisseur. Laissez refroidir 2 h avant de casser la nougatine en morceaux.

Sablés au romarin et au sésame

Pour 6 pers. Prêt en 20 min. Attente : 1 h. Cuisson : 15 min.

IL VOUS FAUT : 300 g de farine • 150 g de sucre roux • 100 g de beurre • 100 g de crème de sésame (tahin, dans les magasins bio) • 3 cuil. à soupe de graines de sésame • 1 cuil. à soupe de romarin finement haché • 1 jaune d'œuf

1 Mélangez dans un saladier le beurre bien mou avec le sucre, la crème de sésame, le jaune d'œuf et le romarin. Ajoutez la farine et incorporez-la rapidement du bout des doigts, sans pétrir.

2 Ramassez la pâte en boule et aplatissez-la un peu à la main. Parsemez-la de graines de sésame. Mettez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé et aplatissez au rouleau sur 5 mm d'épaisseur. Réservez au réfrigérateur 1 heure.

3 Découpez les biscuits avec un emporte-pièce et posez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson. Faites cuire 15 à 18 min au four, préchauffé sur th. 6 (180 °C). Laissez les sablés refroidir sur une grille.





Cornet de nougats maison

Pour 6 pers. Prêt en 20 min. Cuisson : 20 min. Attente : 30 min.

IL VOUS FAUT : 500 g de miel de lavande • 500 g d'amandes de France ou d'Espagne non pelées • 50 g de sucre glace

- 1** **Faites chauffer** les amandes non pelées à feu doux dans une grande poêle à revêtement antiadhésif. Remuez pour éviter qu'elles ne dorent (elles doivent seulement sécher).
- 2** **Tapissez** deux moules rectangulaires de papier hostie (1,48 € la feuille A3 vendue sur www.cook-shop.fr). Dans une casserole à fond épais, rassemblez le miel et le sucre en poudre. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le miel soit bouillant.
- 3** **Ajoutez** les amandes en prenant garde aux éclaboussures et faites cuire à feu

moyen sans cesser de remuer jusqu'à ce le miel devienne plus sombre et que les amandes craquent, 20 min.

4 **Versez** la préparation dans les moules et lissez. Parsemez de sucre glace ou recouvrez de papier hostie. Posez un carton épais dessus et lestez avec des conserves. Laissez refroidir 30 min avant de découper les nougats en rectangles. Retirez l'excès de sucre glace.

CONSEIL

Variez les saveurs en ajoutant d'autres fruits secs : pistaches, noisettes, noix. Délicieux aussi. Pour découper votre nougat facilement, n'attendez pas plus d'une demi-heure et utilisez de préférence un couteau à pain.

Igloo glacé à la noix de coco

Pour 8 pers. Prêt en 25 min. Attente : 2 h.

IL VOUS FAUT : 1 litre de glace à la noix de coco • 1 litre de sorbet à la mangue ou fruit de la Passion • 50 cl de sorbet framboise • 1 meringue • 3 biscuits en forme de bâtonnets (shortbread anglais par exemple) • 5 cuil. à soupe de noix de coco râpée

1 Sortez la glace à la noix de coco du froid 10 min à l'avance. Tapissez un cul-de-poule ou un saladier rond et bien creux de film étirable. Étalez dans le fond et sur les parois une couche épaisse de glace à la noix de coco. Remettez 15 min au congélateur.

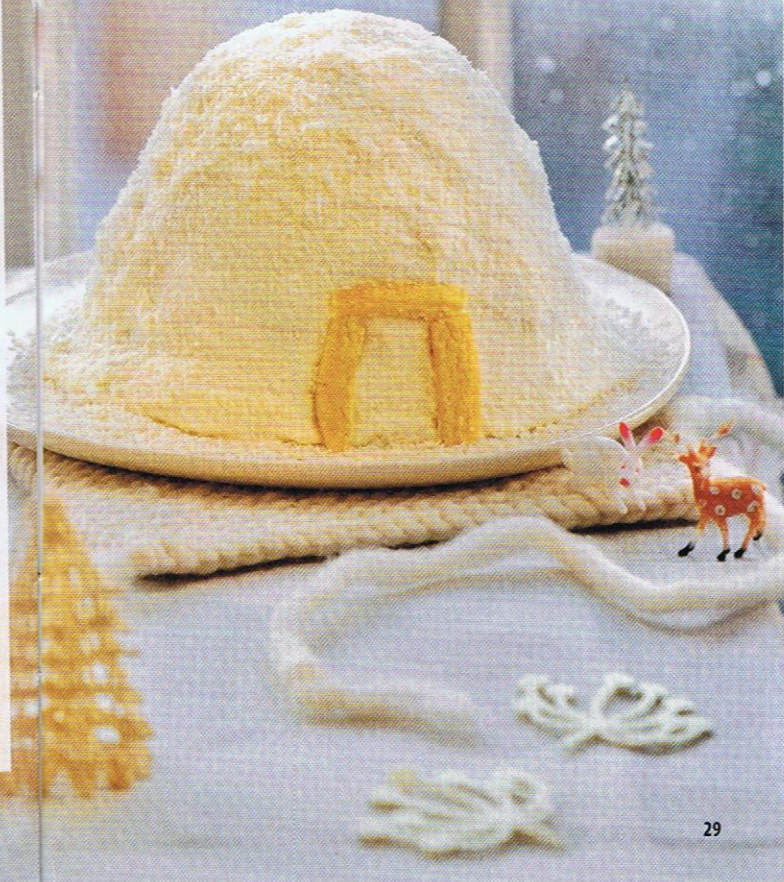
2 Pendant ce temps, sortez du froid le sorbet mangue ou fruit de la Passion. Dès qu'il est malléable, étalez-en une couche épaisse sur la couche de glace à la noix de coco. Remettez le tout pendant 15 min au congélateur.

3 Sortez le sorbet aux framboises du froid. Dès qu'il est malléable, mélangez-le avec des brisures de meringue. Garnissez-en le cœur du saladier. Remettez au congélateur 30 min.

4 Démoulez l'igloo et retirez le film étirable. Laissez la surface ramollir un peu puis saupoudrez de noix de coco. Enfoncez les 3 biscuits sur un côté pour simuler l'entrée. Posez-le sur une assiette et réservez au congélateur jusqu'au moment du service.

CONSEIL

Osez d'autres accords gourmands. Pomme et caramel au beurre salé façon tarte Tatin ou griotte et lait d'amande pour un goût de macaron. Ça marche aussi!





Minicakes aux fruits confits

Pour 6 pers. Prêt en 25 min. Cuisson : 30 min.

IL VOUS FAUT : 300 g de farine • 150 g de cerises confites • 150 g de fruits confits mélangés (angélique, écorces d'orange...) • 180 g de beurre • 160 g de sucre roux • 4 œufs • 10 cl de rhum • 30 g de beurre • 2 cuil. à soupe de sucre en grains • 1 cuil. à café bombée de levure chimique

1 Coupez les fruits confits en petits dés. Mettez-les dans un saladier avec la farine et la levure. Mélangez bien en les brassant.

2 Mélangez le beurre bien mou avec le sucre et le rhum dans un second saladier. Incorporez ensuite les œufs l'un après l'autre puis ajoutez la farine aux fruits confits.

3 Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Versez la pâte dans six petits moules à cake beurrés. Parsemez-les de grains de sucre. Glissez-les dans le four et laissez

cuire 10 min puis baissez à th. 5 (150 °C) et poursuivez la cuisson environ 20 min jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

4 Testez la cuisson des cakes en les piquant à cœur avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Laissez tiédir puis démoulez-les sur une grille.

CONSEIL

Pour réussir ces délicieux petits cakes à offrir, portez une grande attention à la qualité des fruits confits que vous achetez, en vérifiant sur l'étiquette qu'il s'agit bien de véritables fruits et non de courge colorée ! Si vous souhaitez un dessert sans alcool, remplacez le rhum par 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Couronne de pop-corn au caramel

Pour 6 pers. Prêt en 25 min. Cuisson : 1 h.

IL VOUS FAUT : 150 g de maïs à pop-corn • 2 pommes • 100 g de sucre glace • 250 g de sucre • 1 cuil. à soupe de jus de citron

1 Préchauffez le four sur th. 2-3 (100 °C). Rincez et séchez les pommes. Coupez-les verticalement en tranches fines. Parsemez-les de sucre glace et rangez-les sur une plaque à pâtisserie. Laissez sécher environ 1 h au four.

2 Mettez le pop-corn dans un saladier avec couvercle et faites éclater 2 à 3 min dans le micro-ondes à puissance maximale

(vous pouvez procéder en 2 fois car le pop-corn est volumineux).

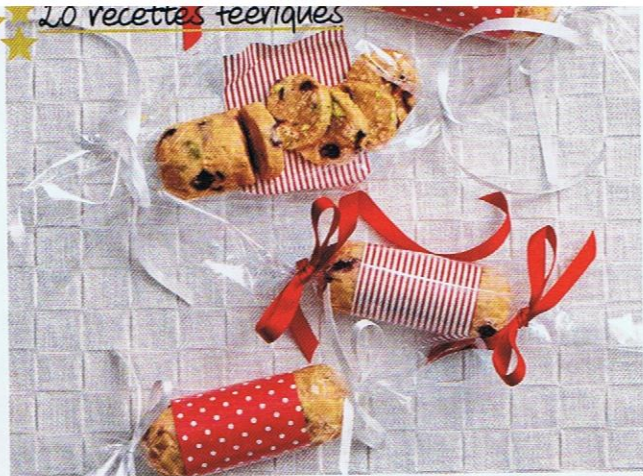
3 Mettez le pop-corn dans un moule en forme de couronne (savarin). Dans une casserole, chauffez le sucre avec 2 cuil. à soupe d'eau. Versez ce caramel doré en mince filet sur le pop-corn pour qu'il se solidifie.

4 Posez des tranches de pomme sur la couronne. Trempez 2 fourchettes dans le reste de caramel et faites tomber des fils sur le pop-corn. Laissez refroidir, démoulez. Cette couronne ne se garde pas plus de quelques heures.



Par Camille Vurpas et Valérie Bestel. Photos iStockphoto/Thinkstock/Getty Images. Studio/Sucrè Salé. TASTE/Adriaan Vorster, Mickey Hoyle (x2), Dirk Pieters, ClintonFriedman, Dawie Verwey/www.life stylefeatures.com. Winkelmann, Bernhard, Foodcollection GesmbH, Cato-Symonds, Shaun/StockFood/Studio X. June Tuesday, Laurent Rouvrais (x2), B. Winkelmann/Prismapix. Carnet (x2)/Sucrè Salé. Rob Shaw (x3)/ACP Syndication/Oredia. La Food – Thomas Dhellemmes/StockFood/Studio X. Ne peut être vendu séparément. Édité par Prisma Média. Impression Koryo U.E. Décembre 2012.





Papillotes de chocolat blanc

Pour 6 pièces. Prêt en 30 min. Cuisson : 5 min. Attente : 5 h.

IL VOUS FAUT : 400 g de chocolat blanc • 100 g de beurre • 4 jaunes d'œufs • 150 g de biscuits (Petit Lu) • 125 g de pistaches • 100 g de cranberries séchées • 4 cuil. à soupe de sucre glace

1 Faites dorer les pistaches à sec 5 min. Laissez-les refroidir puis concassez-les. Hachez les cranberries au couteau. Mettez les biscuits dans un sac en plastique et écrasez-les en grosses miettes au rouleau à pâtisserie.

2 Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'œufs puis les pistaches, les cranberries et les miettes de biscuits. Déposez six portions sur six carrés de film étirable et roulez-les en boudin. Réservez au réfrigérateur pendant 5 h.

3 Déballez et saupoudrez de sucre glace puis emballez dans du papier transparent et nouez-les aux extrémités. Gardez au frais jusqu'au dernier moment.

Mes notes