

KEGINOMIKON



LES RECETTES DE DENIS

TABLE DES MATIÈRES

PÃO DE QUEIJO.....	5
BISCUITS AU COMTÉ.....	6
BŒUF AUX CAROTTES.....	7
POULET "GASTON GÉRARD".....	8
TARTES COURGETTES, TOMATES ET AUBERGINES.....	9
TARTE À LA TOMATE ET AU COMTÉ.....	10
UNE QUICHE.....	11
SALADE DE CAROTTES AU CUMIN.....	12
KIG HA FARS.....	13
SALADE VENDÉENNE.....	14
SOUFFLÉ AU FROMAGE.....	15
LEMON CURD.....	16
GÂTEAU NANTAIS.....	17
TARTE NORMANDE.....	18
CHOSSICON.....	19
CARAMEL AU BEURRE SALÉ.....	20
CRÈME BRÛLÉE.....	21
FAR BRETON.....	22
MERINGUES DE NOÉMIE.....	23
BISCUITS SABLÉS.....	24
CRÊPES.....	25
TIRAMISU.....	26
COOKIES.....	27
FONDANT AU KABOCHA.....	28
PÂTE SABLÉE.....	29
SABLÉS À LA NOISETTE.....	30
TEURGOULE.....	31
CRÈME PÂTISSIÈRE.....	32
CRÈME MOKA.....	33
BÛCHE DE NOËL.....	34

Dernière mise à jour : 06 mai 2017.



Keginomikon de Denis est mis à disposition selon les termes de la [licence Creative Commons Attribution - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

PÃO DE QUEIJO

pour 15 petits pains environ

Ingrédients

- 100 g de fromage râpé (parmesan, gouda vieux...)
- 1 œuf
- 2 cl d'huile
- 7 cl de lait
- 120 g d'amidon de manioc doux (farine de tapioca ou polvilho doce)
- 1 pincée de sel

Préparation

- Préchauffez le four à thermostat 5-6. Prélevez une cuillère à soupe de fromage râpé qui servira à saupoudrer les petits pains plus tard.
- Dans une jatte mélangez l'œuf, le lait, l'huile et le sel, puis le fromage et enfin l'amidon. Battez pour obtenir une pâte bien lisse. Former des petites boules de pâtes. Saupoudrez de fromage râpé.
- Enfourez les petits pains 15 mn jusqu'à ce que la pâte monte et soit bien dorée. Retirez la plaque du four et servez immédiatement.
- S'il en reste quelques-uns, vous pourrez toujours les réchauffer au four (2-3 mn) ou dans le grille-pain (30 secondes) le lendemain.

BISCUITS AU COMTÉ

Ingrédients

- 100 g de fromage fruité râpé (Comté fruité...)
- 100 g de farine
- 100 g de beurre mou
- 1 cuillère à café d'eau
- 1 pincée de poivre

Préparation

- Mélanger le fromage, la farine, le beurre, le poivre et l'eau et malaxer pour obtenir une pâte homogène.
- Emballer ce pâton dans un film alimentaire et le laisser reposer une demi heure à température ambiante.
- Préchauffer le four à 180°C.(thermostat 6).
- Étaler la pâte et y découper les biscuits. Badigeonner à l'œuf battu et décorer ou non de graines (pavot, sésame...).
- Enfourner à mi-hauteur et laisser cuire jusqu'à une belle couleur dorée.

BŒUF AUX CAROTTES

Ingrédients

- 600 g de bœuf (paleron, basse côte par exemple) coupé en cubes
- 600 g même quantité de carottes coupées en rondelles
- 200 g de lard fumé coupé en lardons
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre, herbes de Provence
- huile d'olive
- 1/2 litre de vin rouge
- 1/2 litre de bouillon (ou d'eau + 1 bouillon-cube)

Préparation

- Faire revenir les oignons à feu vif dans l'huile d'olive.
- Une fois qu'ils sont un peu transparents, ajouter la viande de bœuf et tourner pour que toutes les faces soient prises.
- Saler (peu si vous utilisez le bouillon cube), poivrer et ajouter une bonne pincée d'herbes de Provence.
- Mélanger.
- Ajouter le lard, puis les carottes et l'ail non épluché.
- Verser le vin et le bouillon.
- Maintenir le feu vif jusqu'à ce que ça bouillonne. Ensuite, baisser le feu (feu très doux), puis laisser mijoter pendant 1h30 (ou plus) en vérifiant qu'il reste suffisamment de liquide pour que ça n'attache pas. Sinon, rajouter un peu d'eau.

POULET "GASTON GÉRARD"

Cette recette fut réalisée en 1930 pour Curnonsky par l'épouse du maire de la ville de Dijon, Madame Gaston Gérard. Depuis, elle est devenue une recette classique de la gastronomie bourguignonne. Vin conseillé: un Chassagne-Montrachet blanc ou un Puligny-Montrachet

Ingrédients

- 1 poulet de 1,5 Kg découpé (de Bresse)
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- 0,5 l de crème
- 50 g de beurre
- 50 g d'huile
- 200 g Comté ou Gruyère
- 1 cuillère à café de Paprika
- 2 verres de vin blanc sec (30cl)
- Sel et poivre

Préparation

- Dans une cocotte, faites chauffer l'huile et le beurre puis faites-y dorer les morceaux de poulet en les retournant de temps en temps.
- Salez, poivrez et ajoutez le paprika. Couvrez et placez la cocotte 30 minutes à four moyen (180°).
- Lorsque les morceaux de poulet sont cuits, placez-les dans un plat allant au four et maintenez-le au chaud.
- Remettez la cocotte sur le feu et dans le jus de cuisson ajoutez le fromage râpé. Faites-le fondre doucement et ajoutez le vin blanc, puis la moutarde et la crème.
- Faites chauffer jusqu'à ébullition puis versez sur les morceaux de poulet pour napper.
- Saupoudrez d'un peu de chapelure et de fromage râpé et faites légèrement gratiner.

TARTES COURGETTES, TOMATES ET AUBERGINES

Ingrédients

- Courgettes
- Tomates
- Aubergines
- Chapelure
- Beurre

Préparation

- Couper en morceaux les courgettes, les tomates et les aubergines.
- Fondre le beurre à la poêle et y cuire ces morceaux.
- Quand les légumes sont bien cuits, les écraser à la fourchette. Faire alors dessécher à feu moyen jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- Placer alors cette pâte dans un moule à tarte en verre beurré. Recouvrir de chapelure.
- Cuire 20-25 mn à four chaud (th. 7-8).

On peut incorporer à la surface ou dans la préparation de la viande, du fromage...

TARTE À LA TOMATE ET AU COMTÉ _____

Ingrédients

Pour la concassée de tomates :

- 1 kg de belles tomates,
- 200 g de Comté râpé,
- 40 g d'échalote,
- 2 gousses d'ail et du sucre.
- 40 g de beurre,
- 1 œuf,
- 1 bouquet garni,
- sel, poivre, 3 cs de moutarde, et noix de muscade.

Pour la pâte brisée :

- 250 g de farine,
- 125 g de beurre,
- 1 jaune d'œuf,
- 5 cl d'eau
- une pincée de sel.

Préparation

- Émondez et concassez les tomates, faites suer les échalotes ciselées, ajoutez la tomate, l'ail, le bouquet garni, sel poivre et sucre.
- Laissez cuire à découvert.
- Faites une pâte brisée, foncez une tarte, garnissez avec la concassée de tomate refroidie, un œuf, la moutarde et 150 grammes de Comté râpé, assaisonnez.
- Faites cuire au four à 200°C (th 6). Dix minutes avant la fin de la cuisson disposez sur la tarte des rondelles de tomates, saupoudrez de Comté râpé et gratinez au four.

UNE QUICHE

Ingrédients

- Une pâte feuilletée
- 2-3 oignons
- 3-4 œufs
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1/4 de litre de lait
- 200 g de fromage râpé
- 200 g de lardons
- Poivre
- De la noix de muscade râpée

Préparation

- Faire dorer doucement les oignons émincés dans du beurre, faire fondre dedans les lardons, réservez.
- Mélanger dans une jatte, les œufs et la crème.
- Ajouter le lait, le poivre et la noix de muscade.
- Ajouter les oignons les lardons et le fromage.
- Garnir la pâte de ce mélange et enfourner pour 35 minutes à 210 °C (th. 7).

SALADE DE CAROTTES AU CUMIN

Ingrédients

- 250 gr de carottes
- Sel et poivre
- 3 gousses d'ail finement hachées
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1/2 de cuillerées à café de cumin
- 1 cuillerée à soupe de persil finement haché
- Une demi-cuillerée à café de harissa
- 4 œufs

Préparation

- Éplucher et couper les carottes en petits morceaux et les pocher dans de l'eau salé. Les égoutter.
- Cuire les œufs à l'eau pour qu'ils soient mollet ou durs (6 à 10 minutes). Les refroidir, les écaler et les couper en quartier.
- Mélanger dans une jatte les carottes tièdes à l'huile d'olive et à la harissa. Ajouter délicatement l'ail, le cumin, le persil et enfin les œufs.
- À servir chaud ou froid.

KIG HA FARS

Ingrédients

- 500 g de farine de blé noir
- 200 g de beurre
- 750 g de plat de côtes
- 1 jarret de porc
- 1 petit chou
- 2 navets ou 1 panais
- 3 carottes
- 2 oignons
- 2 poireaux
- 1 cuillerée à soupe de sel
- 1 jaune d'œuf
- 50 g de crème

Préparation

- Faire dessaler le jarret ; le mettre dans une marmite d'eau ainsi que le plat de côtes ; porter à ébullition et laisser cuire une demi-heure en écumant.
- Dans une jatte, mettre la farine, le beurre ramolli, le sel, la crème, le jaune d'œuf ; délayer avec un peu d'eau tiède pour obtenir une pâte bien lisse.
- Ajouter progressivement du bouillon de cuisson (environ un demi litre) pour obtenir une pâte liquide mais assez épaisse.
- Verser dans le sac ; lier avec de la ficelle de cuisine en ménageant un peu d'espace pour que le far gonfle.
- Écumer le bouillon ; mettre les légumes grattés, lavés et coupés en gros morceaux ; laisser cuire à petits bouillons environ trois heures.
- Sortir le sac ; le poser sur la table ; le faire rouler en le manipulant pour émietter la pâte.

SALADE VENDÉENNE

Ingrédients

- 1 demi chou pomme (chou blanc)
- Emmental
- Dés de jambon cuit
- Vinaigrette

Préparation

- Découper très finement le chou.
- Couper l'Emmental en dés et l'ajouter au chou avec les dés de jambon.
- Bien assaisonner.

Remarque : l'Emmental peut être remplacé par un autre fromage, le Roquefort est original. De même des lardons dégraissés et gentiment revenus à la poêle peuvent aussi remplacer les dés de jambon.

SOUFFLÉ AU FROMAGE

Ingrédients

- 60 g de beurre
- 50 g de farine
- ½ litre de lait
- 4 œufs
- 125 gr de gruyère râpé
- Sel et poivre

Préparation

- Faire fondre le beurre, ajouter la farine, délayer bien et laisser légèrement roussir. Ajouter le lait tiède et tourner jusqu'à ce que la sauce soit épaisse. Saler et laisser refroidir.
- Ajouter alors les jaunes d'œufs et mélangeant bien puis le gruyère râpé.
- Battre les blancs en neige très ferme.
- Une demi-heure avant de servir, faire chauffer le four à 200°C (th.7). Beurrer un moule à soufflé et ne le remplir qu'à moitié. Enfourner et laisser cuire jusqu'à ce que le soufflé déborde légèrement (environ 25 minutes). Servir immédiatement.

LEMON CURD

Ingrédients

- 160 ml de jus de citron (Pulco !)
- 120 g de sucre semoule
- 2 œufs
- 1 cs de fécule de maïs

Préparation

- Dans une casserole, mélanger les œufs, la fécule de maïs et le sucre. Ajouter le jus de citron.
- Mettre la casserole sur feu doux et fouetter pendant 5-7mn environ, le temps de faire épaissir.
- Mettre en pot. Une fois refroidi, conserver le lemon curd au frais.

Astuce : il ne faut pas s'arrêter de tourner sinon le lemon curd brûle vite et l'œuf à tendance à faire des grumeaux.

Si cela vous arrive pas de panique ... ne jetez rien !

Prenez votre chinois et faites passer la crème au travers à l'aide du fouet ou d'une cuillère. Si vous ne l'aimez pas trop citronné, rajoutez 30g de sucre.

GÂTEAU NANTAIS

À préparer la veille obligatoirement (encore meilleur au bout de 2 jours) afin que les vapeurs de rhum se dissipent, et à garder à température ambiante pour qu'il développe ses arômes.

Ingrédients

- 250 g de beurre à température ambiante, un peu mou
- 230 g de sucre
- 200 g de poudre d'amandes
- 6 œufs
- 80 g de farine
- de 6 à 15cl de rhum vieux suivant les goûts
- 10 g de beurre et de farine pour le moule
- *Pour le glaçage :*
- 2 c. à soupe de rhum vieux
- 5 belles cuillères à soupe de sucre glace

Préparation

- Dans un saladier mélanger le beurre, le sucre et mélangez à la cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.
- Ajoutez la poudre d'amandes et mélangez.
- Battez les œufs comme pour une omelette puis incorporez-les dans le mélange et remuez bien.
- Au dernier moment ajoutez la farine et 3 c. à soupe de rhum.
- Beurrez et farinez un moule à manqué de 22 cm de diamètre et versez la pâte.
- Faites cuire dans le four préchauffé à 180°C de 45 à 50 mn.
- Vérifiez la cuisson en plongeant la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
- À la sortie du four, retournez le gâteau sur une grille à pâtisserie pour le démouler et arrosez-le d'encore 3 c. à soupe de rhum.
- Quand le gâteau est refroidi, mélangez les 2 dernières c. à soupe de rhum (petit à petit pour vérifier que votre glaçage n'est pas trop liquide) et le sucre glace puis nappez-en le dessus du gâteau avec une spatule.

TARTE NORMANDE

Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 750 g de pommes (reinettes idéalement)
- 100 g de sucre en poudre
- 50 g de beurre
- 1/2 c. à café de cannelle
- Pour la crème :
- 2 œufs
- 10 cl de crème fraîche
- 30 g de sucre en poudre
- 1 c. à soupe de calvados

Préparation

- Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant utilisation.
- Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
- Peler les pommes et les découper en quartiers. Faites-les saisir à la poêle dans le beurre.
- Ajouter le sucre et la cannelle. Les tranches de pommes doivent rester entières.
- Dérouler la pâte dans votre moule avec le papier cuisson et disposer dessus les tranches de pommes.
- Laisser cuire 30 minutes à 210°C.
- Fouetter la crème et les œufs. Ajouter le sucre et le calvados.
- Verser sur la tarte et remettre au four pour 15 minutes.

CHOSSICON

Ingrédients

- 200 g de chocolat
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre glace, et une cuillerée à café pour la déco,
- 1 œuf,
- 10 marshmallows,
- 150 g de gâteaux secs sablés (type Sprits).

Préparation

- Faire fondre le chocolat et le beurre
- Mélanger les ensemble, ajouter le sucre glace et l'œuf, puis les gâteaux secs grossièrement émiettés.
- Couper les marshmallows en petits morceaux et les ajouter à la préparation.
- Enrouler dans de l'aluminium pour donner la forme d'un saucisson. Mettre 6 h au réfrigérateur et remodeler après 1 h.
- Avant de présenter, couvrir le gâteau de sucre glace.

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Ingrédients

- 240 g de sucre
- 80 g d'eau
- 100 g de beurre salé
- 20 cl de crème liquide

Préparation

- Mélanger dans une casserole le sucre, le beurre et l'eau. Porter à ébullition jusqu'à une couleur dorée.
- Ajouter la crème, cuire 5 min et mettre en pot.

CRÈME BRÛLÉE

Ingrédients

- 1 l de crème.
- 10 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation

- Faire bouillir la crème avec 50 g de sucre et la vanille.
- Blanchir les jaunes avec 150 g de sucre.
- Rassembler les deux préparations
- Cuire au bain marie environ 1 h à 90°C.
- Avant de servir saupoudrer de sucre et le caraméliser à la flamme.

FAR BRETON

Ingrédients

- 200g de sucre poudre
- 250g de farine
- 4 œufs
- 1 litre de lait
- 15 g de beurre

Préparation

- Dans une jatte, mélanger la farine, le sucre et les œufs en évitant les grumeaux. Puis délayer progressivement avec le lait au fouet.
- Verser la préparation dans un grand plat beurré. Mettre au four chaud th.7 (210°C) pendant 15mn puis 30 mn à th.5 (150°C).

MERINGUES DE NOÉMIE

Ingrédients

- 4 blancs d'œufs
- 240 g. de sucre en poudre

Préparation

- Battre les blancs en neige.
- Quand les blancs sont fermes, continuer de battre pour mélanger le sucre.
- Faire des petits tas sur une plaque avec du papier sulfurisé.
- Mettre au four à th. 4 (120°C) pendant une demi heure puis à th. 3 (90°C) pendant une heure (four tournant !)

BISCUITS SABLÉS

Ingrédients

- 1 œuf
- 125 g de sucre blanc en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 125 g de beurre
- 250 g de farine

Préparation

- Mélanger énergiquement avec un fouet l'œuf et le sucre (blanc et vanillé) dans un saladier, le mélange doit blanchir.
- Ajouter progressivement la farine pour obtenir l'aspect du sable. Ajouter le beurre coupé en morceau et l'incorporer en malaxant.
- Étaler la pâte et découper les biscuits avec un emporte pièce. Placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et mettre au four 20 min sur thermostat 7 (Attention surveiller la cuisson ! Les biscuits colorent très vite).

Variantes : on peut rajouter à la préparation des copeaux de chocolat, du cacao, des amandes concassés, de la noix de coco... On peut aussi préparer un glaçage en mélangeant 1 cs de jus de citron et 100 g de sucre glace. Étaler le nappage sur les biscuits encore chauds à la sortie du four.

CRÊPES

Ingrédients

- 250 g. de farine
- 1/2 l. de lait
- 2 œufs
- 1 cuillère d'huile
- 1 pincée de sel

Préparation

- Mettre la farine dans une terrine. Faire un puits ; y casser les œufs entiers, ajouter l'huile, le sel et un peu de lait. Travailler énergiquement la pâte avec une cuillère pour la rendre légère.
- Mouiller progressivement avec le lait, jusqu'à ce que la pâte fasse, coulant, un ruban.
- Parfumer à volonté (rhum, kirsch, fleur d'oranger, citron, etc.)
- Laisser reposer 30 minutes au moins. (La pâte peut épaissir. Au moment de s'en servir allonger avec un peu d'eau ou de lait.)
- Verser dans la poêle très peu d'huile ; faire chauffer.
- Verser dessus un peu de pâte en agitant la poêle de façon qu'elle s'étende régulièrement. Retourner dès que la crêpe est dorée et qu'elle peut se détacher. Cuire sur le deuxième côté.
- Si on fait les crêpes au beurre, elles sont beaucoup plus fines.

TIRAMISU

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 4 jaunes d'œufs
- 150 g. de sucre
- 400 g. de mascarpone
- 200 g. de biscuits à la cuillère
- 20 cl. de café très fort refroidi
- 200 g. de chocolat noir râpé
- Cacao en poudre pour la décoration

Préparation

- Battre les blancs d'œufs en neige ferme dans un saladier bien propre.
- Dans un autre saladier, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange clair et mousseux.
- Incorporer délicatement le mascarpone, puis les blancs en neige.
- Tapisser de biscuits le fond d'un plat rectangulaire et profond.
- Les arroser de café, couvrir de crème au mascarpone et parsemer de chocolat râpé.
- Continuer à superposer les couches jusqu'à utilisation complète des ingrédients, en terminant par la crème.
- Placer 3 heures au réfrigérateur.
- Au sortir du réfrigérateur, saupoudrer de cacao en poudre.

COOKIES

Ingrédients

- 100 g. de beurre
- 100 g. de sucre en poudre
- 1 œuf
- 175 g. de farine
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 150 g. de chocolat noir

Préparation

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Mettre le beurre dans une terrine, le travailler à la cuillère en bois pour le réduire en pommade.
- Ajouter le sucre, fouetter jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Incorporer l'œuf battu à la fourchette, la farine tamisée et la levure.
- Hacher le chocolat au couteau et l'ajouter à la pâte.
- Cuire 12 à 15 min.
- À la sortie du four, laisser les gâteaux reposer 5 min. avant de les décoller et mettre à refroidir sur une grille.

FONDANT AU KABOCHA

Ingrédients

- 3 œufs
- 350 g. de petits suisses au lait entier
- 350 g. de purée de Kabocha
- 170 g. de sucre
- 70 g. de fécule de maïs
- 1 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à café de vanille en poudre

Préparation

- Préchauffer le four à 170 °C.
- Battre les œufs et les petits suisses. Ajouter le sucre, sans arrêter de battre, puis la purée de Kabocha, les épices et la fécule de maïs.
- Verser ce mélange dans un moule à manqué (il est préférable d'utiliser un papier cuisson ou un moule à charnière pour faciliter le démoulage).
- Cuire au four pendant 45 minutes environ et bien laisser refroidir.
- Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

On peut également opter pour les blancs battus en neige pour une texture plus légère mais moins fondante.

PÂTE SABLÉE

Ingrédients

- 250 g de farine
- 125 g beurre
- 1 blanc d'œuf
- 70 g de sucre en poudre

Préparation

- Mélanger du bout des doigts la farine au beurre froid jusqu'à une consistance sablonneuse.
- Blanchir le jaune d'œuf dans le sucre en ajoutant une cuillerée à soupe d'eau ou de lait.
- En évitant de pétrir, mélanger le tout jusqu'à obtenir un pâton homogène.
- Laisser reposer une heure au frais avant de foncer.

SABLÉS À LA NOISETTE

Ingrédients :

- 200 g. de farine
- 150 g. de sucre en poudre
- 100 g. de noisette en poudre
- 2 jaunes d'œufs
- 170 g. de beurre

Préparation :

- Mélanger la farine, le sucre et le beurre en cubes jusqu'à obtention d'une pâte sableuse. Ajouter la poudre de noisette et les jaunes d'œufs. Mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Faire des formes avec la pâte soit avec emporte-pièce, soit en faisant des boudins et couper des tranches, soit en faisant une formes de croissant...
- Cuire sur papier sulfurisé 15 min.

TEURGOULE

Ingrédients

- 80 g de riz (rond de préférence)
- 80 g de sucre en poudre
- 1 litre de lait entier (cru, l'idéal)
- 1 cc de cannelle en poudre
- une pincée de sel
- une noix de beurre

Préparation

- Faire chauffer le lait sur le gaz, préchauffer le four à 120°C (thermostat 4).
- Dans une grande terrine (assez grande pour ne pas déborder pendant l'ébullition du lait) mettre tous les ingrédients sauf le lait. Quand le lait commence à monter le verser dans la terrine et mettre au four pendant 2 h au moins à 120°C. Une cuisson de 6 h est idéale.

CRÈME PÂTISSIÈRE

Ingrédients

- ½ L de lait
- 75 g de sucre en poudre
- 50g de farine
- 4 œufs
- 1 noix de beurre
- vanille
- parfum au choix

Préparation

- Mixer ensemble tous les ingrédients (sauf le beurre). Verser dans une grande casserole et faire bouillir en remuant toujours.
- À ébullition faire épaissir au moins dix minutes à feu doux, en n'arrêtant pas de remuer.
- Ajouter la noix de beurre en fin de cuisson.

CRÈME MOKA

Ingrédients

- 200 g de beurre mou
- 180 g de sucre glace
- 1 jaune d'œuf
- un arôme (parfum au choix)

Préparation

- Travailler le beurre à la cuillère de bois dans une terrine.
- Y incorporer le sucre glace. Travailler longuement à la cuillère de bois ou à la main.
- En dernier ajouter le jaune d'œuf. Lorsque le mélange est très lisse, ajouter une cuillerée de l'arôme choisi. Bien battre et conservez au frais.

BÛCHE DE NOËL

Ne sont décrits ici que la préparation du biscuit et le montage. Voir les recettes de crèmes pâtissière et moka.

Ingrédients

- 125 g de sucre en poudre
- 100g de farine
- 4 œufs entiers

Préparation

- Dans une terrine battre au batteur les quatre œufs et le sucre pendant environ dix minutes. Le mélange doit blanchir et être bien mousseux. Ajouter la farine.
- Garnir le fond d'un moule à biscuit plat & carré de papier de cuisson. Y étaler la pâte qui doit avoir un centimètre et demi d'épaisseur.
- Cuire à four chaud 6 à 10 minutes environ en surveillant.
- Sortir le biscuit du four, retourner le couvercle sur un torchon humide, le roulé avec le torchon et laisser refroidir.
- Garnir l'intérieur du biscuit roulé refroidi de crème pâtissière. Couper en biais les deux extrémités du biscuit roulé et disposer les angles découpés sur la bûche.
- Enduire le gâteau d'une épaisse couche de crème au beurre. Simuler l'écorce à la fourchette. Décorer de vermicelles en sucre et piquer de branchettes de houx.