

Swann Meralli • PF Radice

La pâtisserie en BD

20 RECETTES
AU FIL DES SAISONS

Miam,
on va se
régaler...

Et bien
s'amuser !

casterman

LA PÂTISSERIE EN BD



Une pensée particulière pour mes deux grands-mères
qui m'ont transmis l'amour de la bonne cuisine.
Un grand merci à l'équipe de Casterman, à toute ma famille,
et à ma femme pour son soutien si précieux.
Ce livre est pour ma fille Raphaëlle, avec qui je partage
cette passion pour la pâtisserie.

PF Radice

Casterman
Cantersteen 47, boîte 4
1000 Bruxelles
Belgique

www.casterman.com

ISBN : 978-2-203-21040-0

N° d'édition : L.10EJDN002350.N001

© Casterman 2020

Achevé d'imprimer en juillet 2020, en France, par Pollina
(Zone industrielle de Chasnais, 85407 Luçon Cedex).

Dépôt légal : septembre 2020 ; D.2020/0053/323

Déposé au ministère de la Justice, Paris (loi n°49.956 du 16 juillet 1949
sur les publications destinées à la jeunesse).

Tous droits réservés pour tous pays.

Il est strictement interdit, sauf accord préalable et écrit de l'éditeur,
de reproduire (notamment par photocopie ou numérisation)
partiellement ou totalement le présent ouvrage, de le stocker
dans une banque de données ou de le communiquer au public,
sous quelque forme et de quelque manière que ce soit.

Swann Meralli • PF Radice

La pâtisserie en BD

20 RECETTES
AU FIL DES SAISONS



casterman

Moi, c'est Zoé !
Grâce à ce livre, tu vas découvrir
des recettes savoureuses
mais aussi plein d'astuces
et de secrets de grands
chefs pâtissiers.

Et moi, c'est Hippolyte : j'adore
cuisiner avec ma grande sœur
Zoé ! Surtout quand on peut
goûter la pâte avec les doigts !

Avec nous, tu vas
cuisiner de bons gâteaux
pour toute la famille...

... au fil des
saisons, toute
l'année !



SOMMAIRE



PRINTEMPS

12



ÉTÉ

24

GOÛTER RAPIDE

Les petites MADELEINES de dernière minute

14

GOÛTER RAPIDE

Les MUFFINS nature, myrtille ou pépites de chocolat

26

CLASSIQUES REVISITÉS

Le super CRUMBLE à la fraise et à la rhubarbe

16

CLASSIQUES REVISITÉS

Le MARBRÉ avec sa crème dessert vanille

18

Le TIRAMISU framboise-spéculoos

28

La PANNA COTTA avec son coulis de fruits rouges

20

La CHARLOTTE aux fraises

30

La TARTE AU FLAN aux grains de vanille des îles

32

COMME CHEZ LE PÂTISSIER

Les ÉCLAIRS au chocolat et à la vanille

22

COMME CHEZ LE PÂTISSIER

Le BAVAROIS à la framboise

34



AUTOMNE

36



HIVER

48

GOÛTER RAPIDE

Les COOKIES aux trois chocolats

38

GOÛTER RAPIDE

Les CRÊPES avec leur pâte à tartiner maison

50

CLASSIQUES REVISITÉS

Les TARTELETTES AUX NOIX et au caramel

40

CLASSIQUES REVISITÉS

L'incontournable GÂTEAU AU YAOURT

52

Le véritable FONDANT AU CHOCOLAT

42

Les MOUSSES AUX DEUX CHOCOLATS

54

La TARTE AUX POMMES de Mamie

44

La TARTE AU CITRON meringuée

56

COMME CHEZ LE BOULANGER

La BRIOCHE TRESSÉE aux pralines

46

COMME CHEZ LE PÂTISSIER

La BÛCHE DE NOËL à la crème de marron

58

Les astuces des petits chefs!



Avant de commencer, il faut bien lire la recette en entier, n'est-ce pas, Zoé?

Tu as raison, Hippolyte!

Ensuite, il faut faire de la place sur la table, sortir tous les ustensiles et peser tous les ingrédients.

Et n'oublie pas de te laver les mains avant de cuisiner!



Règles de sécurité

Hippolyte, il faut bien penser à débrancher les appareils électriques avant de les laver...

... et toujours demander à un adulte de te surveiller avant d'utiliser le four

ou la gazinière!

Moi, je ne mets jamais de bol en métal dans le four à micro-ondes!



Séparer les blancs des jaunes

Je fais passer le jaune d'une coquille à l'autre au-dessus d'un saladier en laissant le blanc couler.

Lorsqu'une coquille tombe dans un saladier...

... je récupère les petits morceaux grâce à une plus grosse coquille!



Monter les œufs en neige

J'ajoute une mini pincée de sel avant de mettre le batteur à puissance moyenne... puis à fond!



Faire une chantilly

J'utilise toujours une crème avec 30% de matière grasse.

Je sors la crème du frigo le plus tardivement possible pour qu'elle soit bien froide.

La neige est prête quand elle tient bien au fond lorsqu'on retourne le saladier!



Puis j'ajoute une pincée de sel et je fouette au batteur en augmentant progressivement la puissance.

Achète si possible de bons produits auprès de producteurs de ta région...

Tu retrouveras des fruits de saison en début de chaque chapitre!

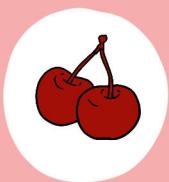
Quand ils sont issus d'une agriculture biologique, c'est encore mieux!

Et maintenant...



À TOI DE JOUER!

LES FRUITS DE SAISON



Cerise



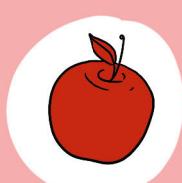
Rhubarbe



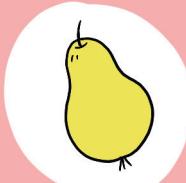
Fraise



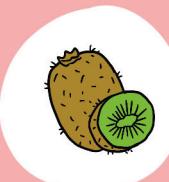
Franboise



Pomme



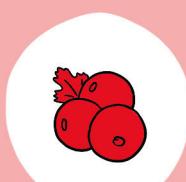
Poire



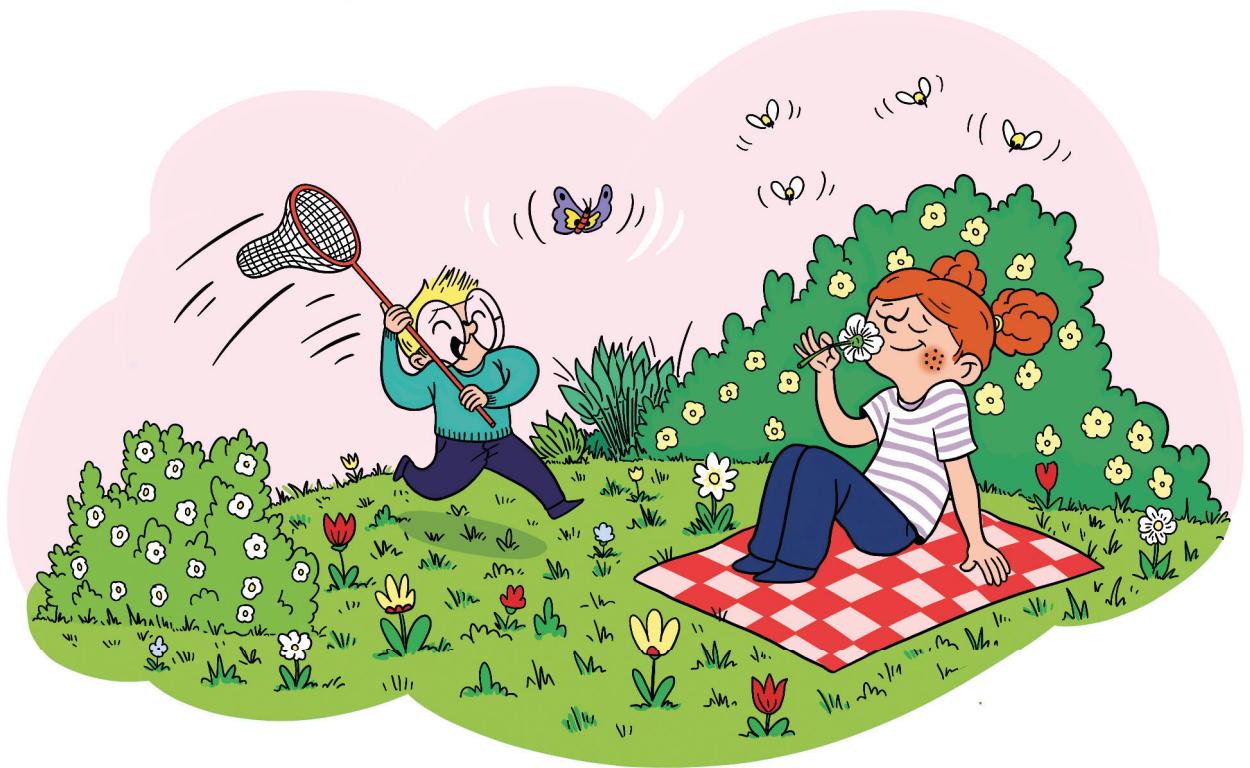
Kiwi



Pomélo
de Corse



Groseille



RECETTES DE PRINTEMPS

Les PETITES MADELEINES de dernière minute

- 140 g de beurre
- 140 g de sucre blanc
- 250 g de farine
- 3 œufs
- ½ sachet de levure
- 1 cuillère à café de miel
- 25 g de lait
- 1 grosse pincée de sel

Facile



20 minutes

30 madeleines



8 à 10 minutes

1 saladier

1 bol

1 fouet

2 grosses cuillères

1 moule à madeleines

1 couteau à bout rond



Papa et Maman
ont invité des amis
et nous n'avons rien
pour le goûter!

Ne t'inquiète pas, Hippolyte!
Je connais une délicieuse
recette de madeleines de
dernière minute!



Préparation



Ça y est, Papa a
préchauffé le four
à 200 °C.



Super! J'ai coupé
le beurre pour le faire
fondre au micro-ondes
pendant 1 minute.



Je mets des maniques
quand je récupère le bol
parce qu'il peut être
très très chaud!



Dressage



Le SUPER CRUMBLE à la fraise et à la rhubarbe

Fruits :

- 250 g de rhubarbe
- 550 g de fraises
- 50 g de sucre blanc

Pâte à crumble :

- 170 g de farine
- 140 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de beurre

Ohé, Zoé! Nous sommes rentrés du marché!



Regarde ce que j'ai acheté avec Papa! De la rhubarbe et des fraises bien fraîches d'un producteur de la région!

Tu veux préparer un crumble avec moi?

Fruits

Je mélange les morceaux de rhubarbe et le sucre dans un bol.



Après avoir bien remué, je laisse le mélange de côté. Pendant ce temps, je coupe les fraises!



Je mets les morceaux de fraises dans un saladier à part, et le tour est joué!



Moyen

6 personnes

30 minutes

25 minutes

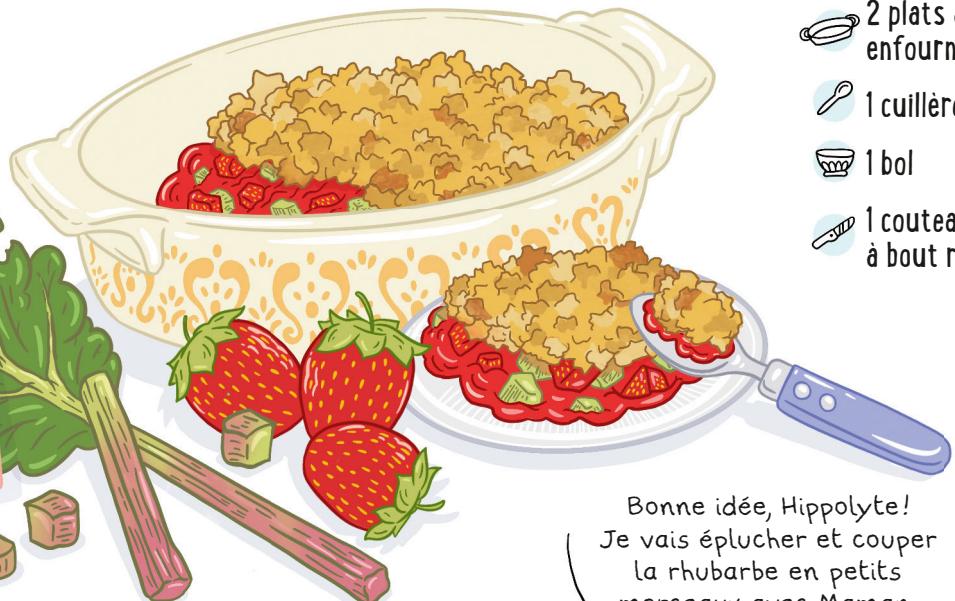
2 saladiers

2 plats à enfourner

1 cuillère en bois

1 bol

1 couteau à bout rond



Bonne idée, Hippolyte!
Je vais éplucher et couper la rhubarbe en petits morceaux avec Maman.

Peux-tu demander à Papa de préchauffer le Four à 180°C et sortir le beurre pour le ramollir?



Crumble



Dans un saladier,
je mélange la farine, le
sucre roux, le sucre vanillé
et le beurre ramolli.



Puis je frotte la pâte
entre mes mains pour
faire des miettes!



Préparation

Zoé, tu peux
t'occuper des fruits?
J'ai les mains toutes
cracra!



Bien sûr, Hippolyte!
Je verse la rhubarbe
dans les fraises, sans
mettre le jus.



Je mélange avec une cuillère en bois pour ne pas écraser les fruits.



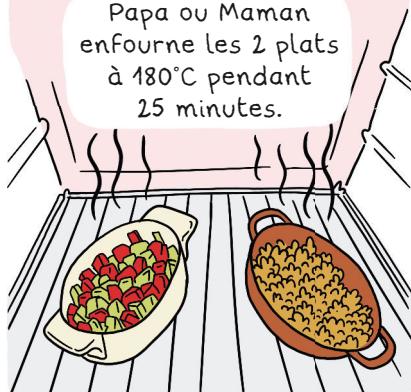
Puis je verse les fruits dans un plat à enfourner.
J'évite de mettre trop de jus.



Et hop! Moi, j'émette le crumble dans un autre plat en frottant encore la pâte entre mes mains.



Papa ou Maman enfourne les 2 plats à 180°C pendant 25 minutes.



Dressage

Juste le temps de faire la vaisselle!



25 MINUTES PLUS TARD

Une fois le crumble refroidi, je l'émette sur les fruits.



Miam!

Bravo, Hippolyte,
tu es un vrai petit chef!
On va se régaler...



Le MARBRÉ avec sa crème dessert vanille

Crème :

- 40 g de féculle de maïs
- 70 g de sucre roux
- 3 jaunes d'œufs
- 1 l de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 sachets de sucre vanillé

Marbré :

- 4 œufs
- 200 g de farine
- 200 g de sucre blanc
- 200 g de beurre
- 30 g de cacao en poudre
- 1 sachet de levure
- 5 cl de lait



3 coquilles Moyen

1 bol à soupe 8 personnes



45 minutes



45 minutes

3 saladiers

1 fouet

1 casserole

1 cuillère en bois

8 pots de confiture

1 maryse

1 bol

1 moule

1 batteur



Nous allons préparer un trésor marbré au chocolat digne des plus grands pirates!

Crème

Tout le monde sur le pont! Sortez le beurre! Pesez les ingrédients! Fendez la gousse de vanille et grattez les grains!



Allez, matelot, on commence par fouetter le sucre roux, le sucre vanillé et les 3 œufs!



Puis j'ajoute la féculle de maïs et tu remues encore. Une, deux! Une, deux!





Marbré



La PANNA COTTA

avec son coulis de fruits rouges

Moyen



30 minutes

5 à 6 verrines



4 heures

2 bols

1 casserole

1 cuillère

1 fouet

5 ou 6 verres

1 mixeur

1 passoire fine

Crème :

- 60 cl de crème liquide
- 50 g de sucre blanc
- 3 sachets sucre vanillé
- 3 feuilles de gélatine

Coulis :

- 250 g de fruits rouges
- 50 g de sucre blanc
- ½ citron à presser



Aujourd'hui, Hippolyte, nous allons cuisiner un dessert qu'il faut préparer au moins 4 heures à l'avance...



Je te propose de le commencer ce matin pour qu'il soit prêt pour Papi et Mamie qui arrivent ce soir!



Super! Je leur offrirai aussi mon beau dessin!

Crème

Tout d'abord, je mélange la crème liquide, le sucre blanc et le sucre vanillé dans une casserole.



De mon côté, je laisse les feuilles de gélatine tremper dans un bol d'eau froide.



Je fais chauffer la casserole à feu moyen en remuant avec le fouet.

Chaud devant!





Coulis

Ca y est, Zoé, j'ai mis les pots au frigo! Et j'ai demandé à Papa de préparer le mixeur.



Dressage

4 HEURES PLUS TARD

Viens avec moi, on va vérifier les desserts!



Les ÉCLAIRS au chocolat et à la vanille

Pâte à choux :

- 8 cl d'eau
- 8 cl de lait
- 65 g de beurre
- 100 g de farine
- 3 œufs
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre blanc

Crème pâtissière :

- 60 cl de lait
- 3 jeunes œufs
- 100 g de sucre roux
- 60 g de féculle de maïs
- 60 g de chocolat noir
- 1 gousse de vanille
- 2 sachets de sucre vanillé
- 40 g de beurre

Glaçage :

- 100 g de chocolat au lait
- 100 g de chocolat blanc



Moyen



45 minutes

12 éclairs



20 minutes

1 casserole

1 spatule en bois

1 couteau à bout rond

3 poches à douille

du papier sulfurisé

1 saladier

1 fouet

3 bols

1 cuillère à soupe



Moi, je préfère la vanille!

Moi, le chocolat!

La vanille!

Le chocolat!



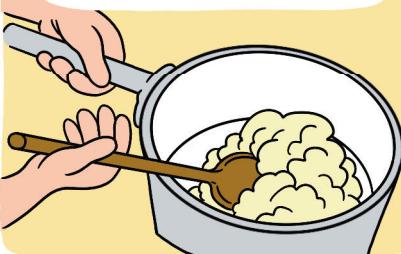
Alors cuisinons des éclairs au chocolat ET à la vanille pour le goûter!

Pâte à choux

Je verse l'eau, le lait et le beurre coupé en morceaux dans une casserole et je remue à feu moyen.



Quand le beurre a bien fondu, j'ajoute la Farine et je mélange jusqu'à obtenir une boule qui se décolle de la casserole.



Le feu éteint, tu peux ajouter un œuf entier. Je l'incorpore bien avant de passer au suivant...





LES FRUITS DE SAISON



Abricot



Cassis



Fraise



Framboise



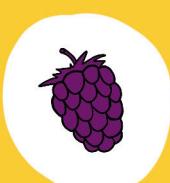
Melon



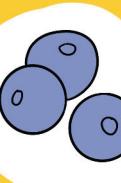
Prune



Groseille



Mûre



Myrtille



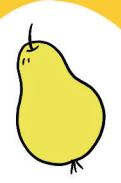
Brugnon



Pêche



Pomme



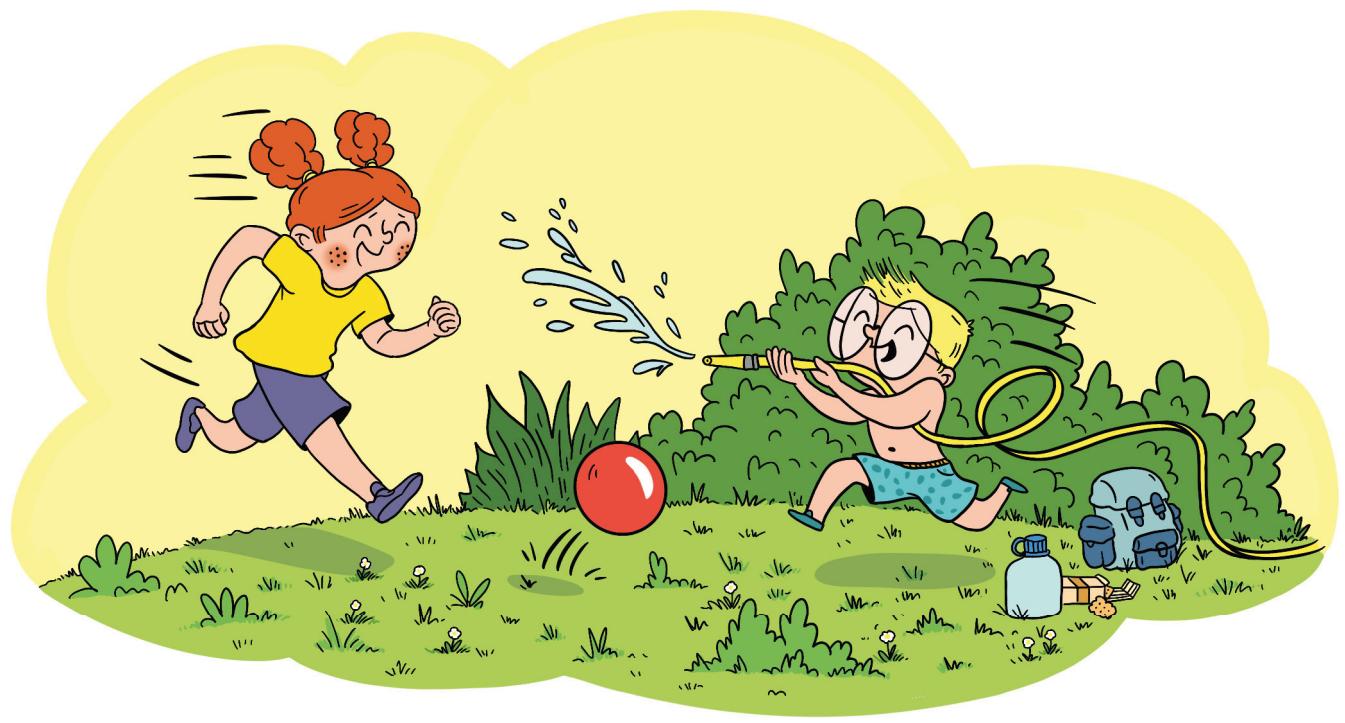
Poire



Pastèque
de Guyane



Mirabelle



RECETTES D'ÉTÉ

Les MUFFINS nature, myrtille ou pépites de chocolat

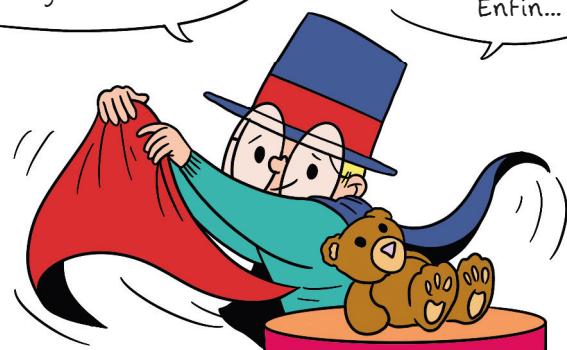
- Pâte :
- 330g de farine
 - 120g de sucre roux
 - 1 sachet de levure
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 pincée de sel
 - 2 œufs
 - 200ml de lait
 - 9 cuillères à soupe d'huile
- Garniture :
- 70g de pépites de chocolat
 - 80g de myrtilles



Attention mesdames et messieurs, Hippopo le grand illusionniste va vous jouer un tour!

Et voilà, monsieur Nounours a disparu!!
Enfin...

Ton tour de magie ne fonctionne pas très bien...



Je t'en propose un meilleur: je vais te préparer 3 desserts différents... à partir d'une seule recette!



Pâte

Pendant que le Four préchauffe à 180°C, je place devant moi 2 saladiers magiques!



Dans le premier saladier, je verse le «liquide»: les œufs, le lait et l'huile.



Et je mélange au fouet. Dommage qu'il n'existe pas un tour pour que ça remue tout seul...



Facile
12 muffins
20 minutes

30 minutes
20 minutes

2 saladiers
1 fouet
3 bols
1 moule à muffins
des caissettes en papier



Garniture



Dressage



Le TIRAMISU framboise-speculoos

- 4 œufs
- 360g de mascarpone
- 100g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250g de framboises
- 18 spéculoos

Moyen

6 personnes

30 minutes

4 heures

2 saladiers

1 fouet

1 batteur

1 maryse

6 verres



Regarde, Zoé, les framboises du jardin sont bien mûres!



Tout à Fait, Hippolyte! On peut aussi en acheter sur le marché dès le mois de juin.

Nous allons préparer de délicieux tiramisus à la framboise et aux biscuits spéculoos...

Crème



Pour commencer, je sépare les blancs des jaunes dans deux saladiers différents.



Je mélange d'abord les jaunes avec le sucre roux et le sucre vanillé.



Tu peux ajouter le mascarpone... et je mélange toujours!



Dressage



La CHARLOTTE aux fraises

- 150 g de mascarpone
- 250 g de fraises fraîches
- 250 g de crème fraîche
- 40 g de sucre glace
- Sirop de fraise
- 20 à 25 biscuits à la cuillère
- Coulis de fraise

Je m'occupe de sortir tous les ingrédients et tous les ustensiles, c'est bien ça, Zoé?



Fraises

Regarde, il faut commencer par enlever les queues des fraises et les rincer sous l'eau.



Moyen

6 personnes

30 minutes

3 heures

1 moule à charlotte

1 batteur

1 bol

1 assiette

1 cuillère

1 saladier

1 couteau à bout rond

Et si ce n'est pas la saison des fraises, tu peux toujours prendre des poires ou des mûres!

Oui, Hippolyte, il faut tout préparer avant de commencer le gâteau... Sauf la crème fraîche qu'il faut laisser au frigo pour la sortir au dernier moment.



Je les coupe ensuite sur une planche avec un couteau à bout rond.

Attention au jus qui coule sur la table!

Quand les fraises sont coupées en petits dés, je les mets dans un bol...

...si tu ne manges pas tout!



Chantilly

Je verse la crème et le mascarpone dans un saladier et je demande à Papa ou à Maman de préparer le batteur.



Je monte la chantilly avec le batteur en fouettant la crème fraîche!



La chantilly est prête quand elle tient toute seule! On ajoute les fraises et le sucre et on remue!



Biscuits

Dans une assiette creuse, je mélange 4 cuillères à soupe de sirop avec un fond d'eau.



Je trempe les biscuits dans le sirop. Hippolyte, compte jusqu'à 3 et on les retire!



Je dispose les biscuits mouillés un à un dans le moule.



D'abord dans le fond, puis sur les côtés. Il faut que les biscuits tiennent bien les uns contre les autres.



Quand le moule est bien tapissé, on le remplit avec la chantilly: mais seulement la moitié!



Je remets une couche de biscuits sur la chantilly puis je verse le reste de chantilly par-dessus pour le dernier étage.



Dressage

Une fois le moule bien rempli, je pose une assiette dessus et j'appuie fort!



Allez, Hippolyte, tu peux mettre la charlotte au frigo pendant 3 heures! On va jouer ensemble en attendant.



3 HEURES PLUS TARD

ET HOP!!
On démoule.



Je vais pouvoir verser le coulis de fraise sur le gâteau!

La TARTE AU FLAN aux grains de vanille des îles

- Pâte brisée :
- 240 g de farine
 - 120 g de beurre
 - 2 cuillères à soupe de sucre blanc
 - 5 cl d'eau
 - 1 jaune d'œuf
 - 1 grosse pincée de sel
- Crème :
- 3 œufs entiers + 1 jaune d'œuf
 - 1 l de lait
 - 80 g de sucre blanc
 - 2 sachets de sucre vanillé
 - 70 g de féculle de maïs
 - 20 cl de crème
 - 40 g de beurre
 - 1 gousse de vanille



Moyen

8 personnes



40 minutes



40 minutes

1 saladier

1 rouleau à pâtisserie

1 moule à manqué

1 fourchette

1 couteau à bout rond

1 casserole

1 fouet

Hippolyte!
Regarde ce que
Tatie Annie nous
a ramené de l'île
de la Réunion!

Elles ont un super arôme!
Et tu verras comme elles
vont donner du goût à
notre tarte au Flan!!

Wouaaaa!!!
Comme les grands
chefs pâtissiers!

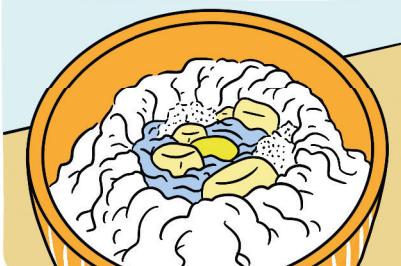
Des gousses de
vanille fraîches!

Pâte

On commence par la pâte brisée.
C'est très simple:
il faut un saladier et des biscuits!

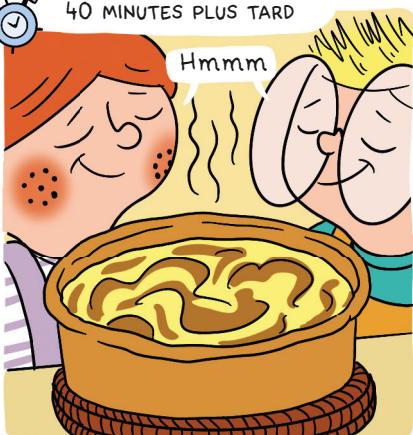


Je m'occupe de creuser
un puits dans la farine
et d'y verser tous les
ingrédients.



... Je mélange tous les
ingrédients avec les mains!





Le BAVAROIS à la framboise

Pâte :

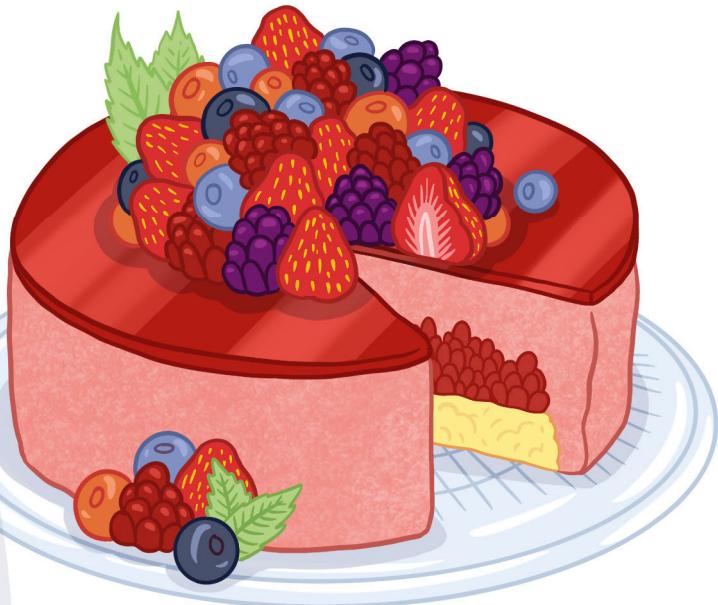
- 2 œufs
- 65 g de farine
- 45 g de sucre roux
- ½ sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe d'eau

Mousse :

- 200 g de coulis de framboise (sans sucre ajouté)
- 80 g de sucre blanc
- 5 feuilles de gélatine
- 40 cl de crème
- 250 g de framboises

Glaçage :

- 250 g de gelée de framboise
- 2 feuilles de gélatine
- quelques fruits frais pour décorer



Difficile

45 minutes

12 personnes

10 minutes

1 heure 30

1 moule à bavarois

2 bols

2 saladiers

1 fouet

1 batteur

1 maryse

1 casserole



Attention, Hippolyte. C'est un dessert de grand chef! Il faut bien lire la recette avant de tout préparer.

Préchauffer le four à 200°C et tremper la gélatine dans deux bols différents.

Beurrer, fariner le moule à bavarois et sortir les ustensiles.



Génoise

Dans un saladier, je mélange les jaunes d'œufs, le sucre roux et le sucre vanillé.



J'ajoute la Farine, la levure et l'eau. Continue de bien mélanger, Zoé!

Moi, je m'occupe du saladier des blancs et je les monte en neige!





LES FRUITS DE SAISON



Noix



Coing



Clémentine



Raisin



Pomme



Pruneau



Amande



Poire



Chataîgne



Mandarine



Figue



Noisette



Banane de l'île
de la Réunion



RECETTES D'AUTOMNE

Les COOKIES aux trois chocolats

- 170 g de farine
- 1 œuf
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre roux
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 grosse pincée de sel
- 200 g de chocolat noir
- 200 g de chocolat au lait
- 200g de chocolat blanc

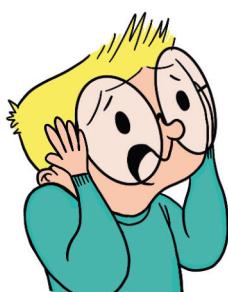


Facile 20 minutes
 25 cookies 10 minutes

- 1 bol
- du papier sulfurisé
- 1 saladier
- 1 spatule

Zoé, c'est terrible!
C'est bientôt l'heure du goûter et je n'ai plus rien à manger!

Ne t'inquiète pas, Hippolyte!



On va préparer des cookies, tu vas voir, c'est très facile!

Commence par sortir le beurre pour qu'il soit bien mou.



3 Chocolats

J'ai demandé à Papa de couper les 3 chocolats en petites pépites et de préchauffer le Four à 190°C.



Regarde la taille: comme des pépites d'or!



Je mélange toutes les pépites dans un bol avec une spatule.



Pâte à cookies



Dressage



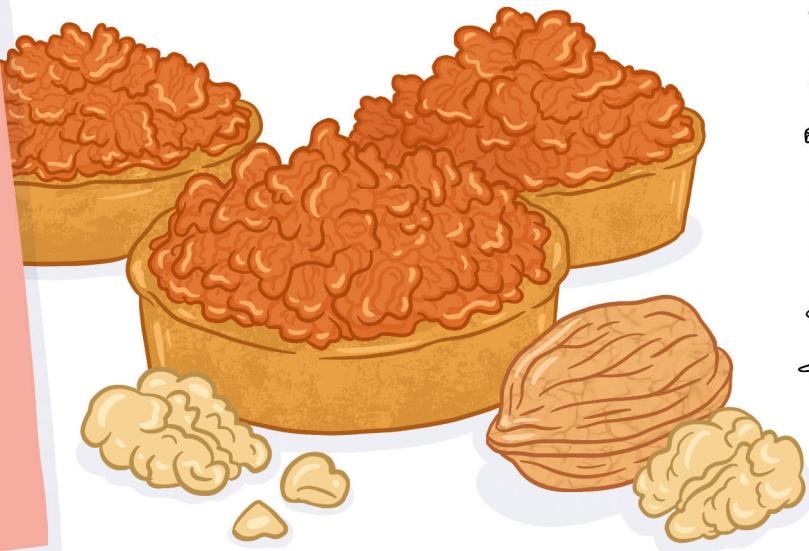
Les TARTELETTES aux noix et au caramel

Pâte sucrée :

- 130 g de beurre
- 230 g de farine
- 90 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Garniture aux noix :

- 220 g de noix concassées
- 45 g de beurre demi-sel
- 115 g de crème liquide
- 175 g de sucre blanc



J'ai sorti la crème et le beurre du frigo. Regarde, ma dent de lait a fini par tomber en croquant dans une noix! C'est la petite souris qui va être contente!



C'est normal, tête de noisette...



... il faut casser la coque et manger le fruit à l'intérieur. On utilise pour cela un casse-noix. Regarde, on va le faire ensemble!

Pâte

Je préchauffe le four à 180 °C et je coupe le beurre en morceaux.



J'ajoute le sucre glace et le sel. Tu peux mélanger à la maryse pour faire comme une pommade.



Je casse l'œuf... Remue bien pour l'incorporer!



Difficile 40 minutes
 12 tartelettes 15 minutes

- 1 saladier
- 1 couteau à bout rond
- 1 maryse
- 12 moules à tartelette
- 1 fourchette
- 1 cuillère en bois
- 1 grosse cuillère
- 2 grandes casseroles



Garniture 15 MINUTES PLUS TARD



Le véritable FONDANT AU CHOCOLAT

- 50 g de farine
- 4 œufs
- 150 g de beurre
- 130 g de sucre blanc
- 200 g de chocolat noir



Moyen 30 minutes

8 personnes 20 minutes

- 1 bol
- 2 saladiers
- 1 fouet
- 1 batteur
- 1 maryse
- 1 moule à gâteau

Merci de m'aider
à préparer cette
recette!

Tu vois, j'ai
déjà pesé tous
les ingrédients!

Moi, je sépare
les blancs des jaunes
avant de préchauffer
le four à 180°C.



Chocolat

Regarde, Zoé, je
coupe le chocolat à
la main, carré par
carré, et je les mets
dans un bol.



Et moi, je coupe
le beurre en petits
morceaux pour
le déposer sur
le chocolat.



Hippolyte, tu veux bien
mettre le bol au micro-
ondes pendant 2 minutes
pour tout faire fondre?



Pâte à gâteau

Pendant que le chocolat refroidit, je mélange les jaunes avec le sucre. Ça doit «blanchir».



Remue bien avec le fouet pendant que j'ajoute doucement la farine.



Je mélange énergiquement car je ne veux pas de grumeaux dans la pâte!



Prends le relais pendant que je verse le chocolat fondu.

Et moi, je continue de remuer.



C'est le moment de monter les blancs en neige. Papa reste près de moi quand j'utilise le batteur.



Quand ça ressemble à de la neige bien ferme, je m'arrête!



Je vais mélanger délicatement les blancs avec la pâte.

J'utilise une maryse.



Pour ne pas casser la neige, je remue du bas vers le haut en tournant doucement.



Et voilà, la pâte est prête!

Miam miam!!



Dressage

J'ai bien beurré et fariné le moule, tu peux verser la pâte dedans!



Avec Maman, j'enfourne le gâteau à 180°C pendant 20 minutes.



Une fois le gâteau bien refroidi, je peux le décorer avec du sucre glace ou des bonbons colorés!

BRAVO!!



La TARTE AUX POMMES de Mamie

Pâte brisée :

- 240 g de farine
- 110 g de beurre
- 50 g de sucre blanc
- 40 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Compote :

- 3 pommes
- 15 g de sucre roux

Dressage :

- 3 ou 4 pommes
- un peu de sucre roux
- un peu de cannelle
- $\frac{1}{2}$ citron



Moyen



1 heure

8 personnes



45 minutes

- 1 saladier
- du cellophane
- 1 couteau à bout rond
- 1 planche à découper
- 1 économie
- 1 casserole
- 1 spatule en bois
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 plat à tarte



Regarde, Zoé,
je jongle avec des
pommes... Et c'est
pas de la tarte!

Au lieu de faire
le clown, je te propose
de préparer la fameuse
tarte aux pommes
de Mamie!



Et, surprise:
je veux bien
t'en dévoiler
l'ingrédient
secret!

Pâte



Pendant que
le four préchauffe
à 170°C, je coupe
le beurre en
petits dés...



Puis j'ajoute
au beurre le sucre
blanc, le sucre
glace et le sel...



Et je pétris
joyeusement avec
les mains!



Compote

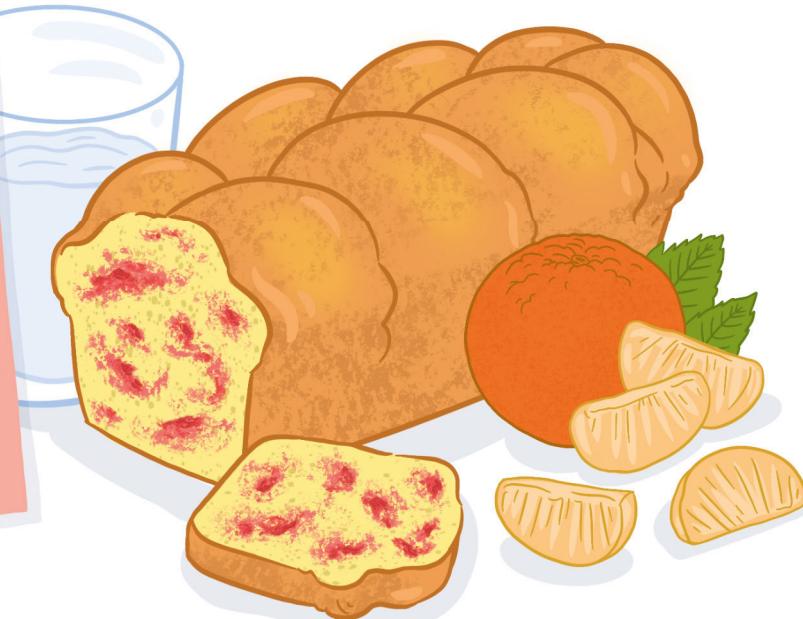


Dressage



La BRIOCHE TRESSÉE aux pralines

- 160 g de beurre
- 15 g de levure boulangère
- 10 cl de lait
- 5 œufs
- 400 g de farine
- 8 g de sel
- 40 g de sucre blanc
- 150 g de pralines



Difficile 45 minutes
 8 personnes 25 minutes
 3 heures

- 1 fouet
- 2 saladiers
- 1 couteau à bout rond
- 1 torchon
- 1 moule à brioche
- 1 pinceau de cuisine



... Euh, merci,
Zoé...



Hihi! Mais oui, ça
te va super bien!



Je vais t'apprendre
à faire la plus belle
tresse: la recette de
la brioche tressée aux
pralines... comme dans
les boulangeries!

Pâte

J'ai sorti le beurre
pour le laisser
ramollir. J'effrite
la levure dans
le lait.



Et hop, je mélange
bien pour dissoudre la
levure dans le lait!



Ensuite, je casse
tous les œufs,
sauf un que je
laisse de côté...
Et je mélange
toujours!



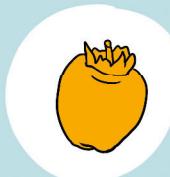
Tressage



LES FRUITS DE SAISON



Citron



Kaki



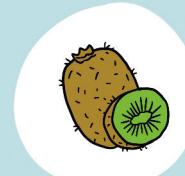
Clémentine



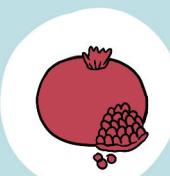
Orange



Pomme



Kiwi



Grenade



Mandarine



Poire



Ananas
de Tahiti



RECETTES D'HIVER

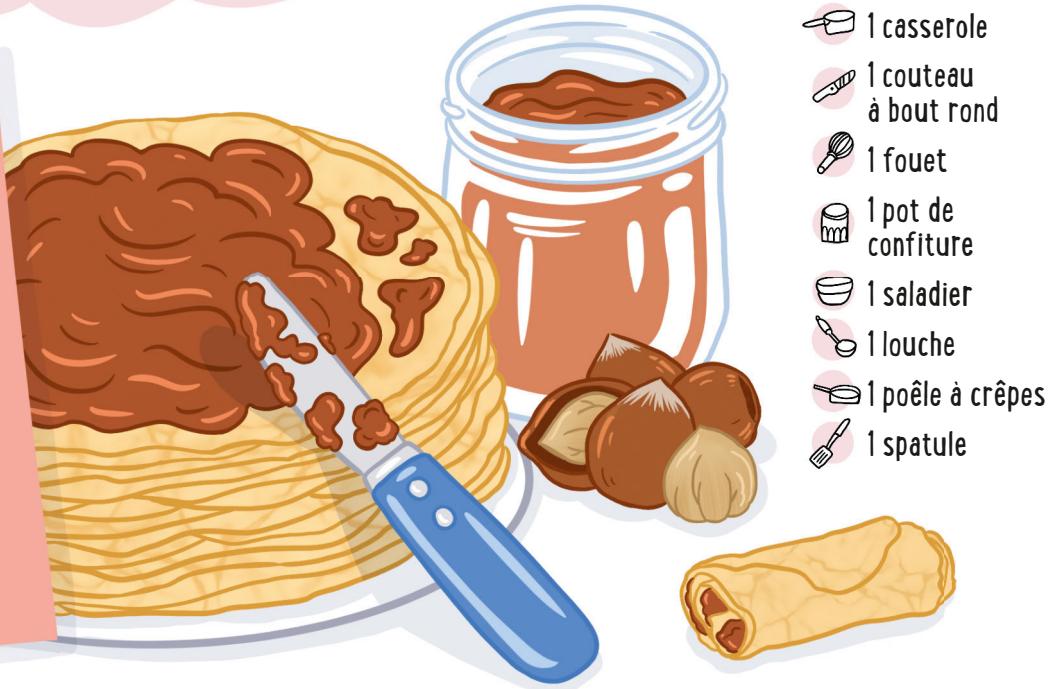
Les CRÊPES avec leur pâte à tartiner maison

Pâte à tartiner :

- 70 g de beurre
- 85 g de chocolat noir
- 175 g de lait concentré
- 90 g de poudre de noisette

Crêpes :

- 3 œufs
- 250 g de farine
- 60 cl de lait
- 1 pincée de sel



Facile

12 crêpes



30 minutes



15 minutes

- 1 casserole
- 1 couteau à bout rond
- 1 fouet
- 1 pot de confiture
- 1 saladier
- 1 louche
- 1 poêle à crêpes
- 1 spatule



« Dextosérum en poudre », « huile de palme », « E526 »... Ouh là là, je ne veux pas manger toutes ces choses bizarres, moi!

Et tu as bien raison, Hippolyte! Les industriels utilisent trop de produits dangereux pour la santé et pour l'environnement...



Rien ne vaut la bonne cuisine faite à la maison!

Préparons notre propre pâte à tartiner pour les crêpes du goûter!

Pâte à tartiner

C'est moi qui concasse le chocolat en gros morceaux pour le mettre dans la casserole!



J'y ajoute le beurre coupé en morceaux puis je fais tout fondre à feu doux en remuant au fouet.



Quand le chocolat est bien fondu, j'éteins le feu. Tu peux ajouter le lait et je remue toujours.



Pâte à crêpes

Je verse la farine dans un saladier avec une pincée de sel. Je choisis de la farine issue de l'agriculture biologique autant que possible.



Cuisson

Il nous faut une poêle avec un peu d'huile et une spatule.



L'incontournable GÂTEAU AU YAOURT

- 1 pot de yaourt
- 3 œufs
- 1,5 pot de sucre blanc
- $\frac{1}{2}$ pot d'huile végétale
- 3 pots de farine
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel



Facile 20 minutes
 6-8 personnes 30 minutes

- 2 saladiers
- 1 fouet
- 1 batteur
- 1 maryse
- 1 plat à enfourner

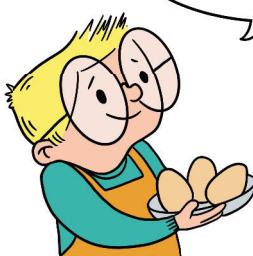


On va lui préparer son gâteau préféré: le gâteau au yaourt!

La recette est super facile: pour une fois, pas besoin de préparer les ingrédients à l'avance!



Pâte à gâteau



Pendant que le four préchauffe à 180°C, je vais casser les œufs.



Il faut bien séparer les jaunes des blancs...

Dans le saladier des jaunes, j'ajoute le yaourt et je mélange au Fouet!





Dressage

Je beurre le moule et je l'enfarine pour que le gâteau n'accroche pas!



30 MINUTES PLUS TARD



La MOUSSE aux deux chocolats

- 12 œufs
- 200 g de chocolat noir
- 200 g de chocolat au lait
- 2 feuilles de gélatine



Facile

6 mousses

30 minutes

3 heures

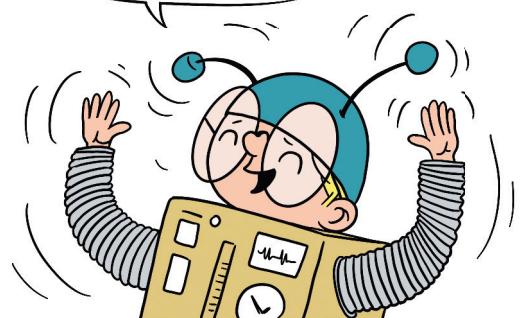
- 1 batteur
- 1 saladier
- 2 grands bols
- 1 fouet
- 1 cuillère en bois
- 1 maryse
- 6 verres
- 1 râpe



Youpi! Vive Mardi gras!
Vive le carnaval! C'est
la fin de l'hiver!!

Je te propose
d'enfiler nos costumes
de pâtissier pour faire
une mousse aux
2 chocolats!

BOP! BIBIP! NOUS FAIRE
BIP DESSERT BIP!!



Neige

Il nous faut un très
grand saladier et deux
très grands bols.



Je sépare les blancs des
jaunes: 12 blancs dans le
saladier, 6 jaunes dans un bol
et 6 jaunes dans l'autre.



BIP BOP... Je monte les
blancs en neige. BIP BIP..



Couche 1

BIP BIP. Je concasse le chocolat noir dans une casserole.



Je fais fondre le chocolat à feu doux en remuant avec une cuillère en bois.



Je laisse un peu refroidir le chocolat avant de bien le mélanger avec les jaunes du premier bol.



J'incorpore une grosse cuillère de neige pour aérer le chocolat.



Puis j'incorpore doucement la moitié de la neige à la maryse.



Je remplis les verres d'une couche de chocolat noir...



Et je racle le saladier!

Couche 2

Et on recommence avec le chocolat au lait: je fais fondre les morceaux concassés à feu doux...



J'ajoute la gélatine essorée à la casserole et je remue jusqu'à former une pâte.



Je mélange le tout aux jaunes d'œufs du 2^e bol à l'aide d'un fouet.



J'incorpore le reste de neige à la maryse.



Je recouvre la première couche.



L'astuce finale: je râpe du chocolat par-dessus !



La TARTE AU CITRON meringuée



Difficile



1 heure 30



8 personnes



2 heures

1 plat à tarte

1 bol

1 batteur

1 cuillère en bois

1 casserole

1 chinois

1 poche à douille

1 verre

2 saladiers

Pâte :

- 250 g de biscuits sablés
- 80 g de beurre

Crèmeux au citron :

- 12,5 cl de jus de citron
- 200 g de beurre
- 300 g de sucre blanc
- 3 œufs
- 1 feuille de gélatine

Meringue :

- 4 blancs d'œufs
- 120 g de sucre blanc
- 40 g de sucre glace



Pâte

Je concasse les biscuits en tout petits bouts avec la cuillère en bois!



Crèmeux

Je laisse la pâte au frigo pendant l'étape suivante!



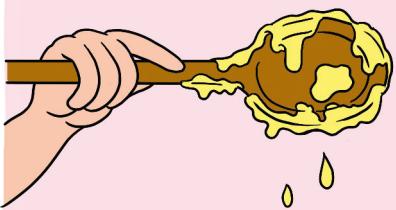
Je mets tous les ingrédients dans la casserole: le beurre, le sucre, les œufs et le jus!



Tu peux tremper la gélatine dans un bol d'eau froide? Moi, je continue de remuer à feu doux!



Regarde, le crèmeux est prêt lorsqu'il épaisse et qu'il a du mal à couler de la cuillère!



Essore la gélatine en la pressant dans ta main. Tu peux l'ajouter dans la casserole... et je remue toujours!



Une fois tiède, je passe le crèmeux au chinois en le versant sur la pâte et je laisse le tout au frigo pendant 2 heures!



Meringue

Je monte les blancs en neige avec 40 grammes de sucre blanc. Quand ça moussé bien, je mets à pleine puissance.



Tout en continuant de battre, je verse le reste de sucre comme une petite pluie...



2 MINUTES PLUS TARD

La meringue est prête. Elle forme un joli bec, même sur ton nez!



Dressage

Si tu veux bien m'en laisser, j'aimerais remplir la poche à douille...

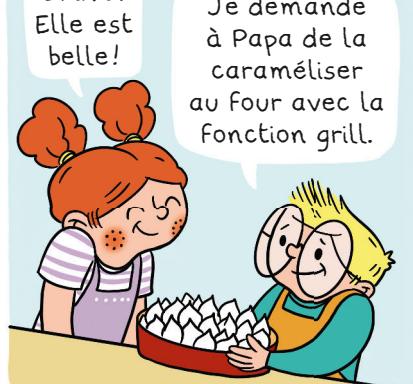


J'appuie légèrement pour former de petits pics.



Bravo! Elle est belle!

Je demande à Papa de la caraméliser au four avec la fonction grill.



La BÛCHE DE NOËL à la crème de marron

- Roulé:**
- 4 œufs
 - 125 g de farine
 - 90 g de sucre blanc
 - 1 c. à café de levure chimique
- Crème :**
- 300 g de mascarpone
 - 400 g de crème de marron
 - 4 marrons glacés
- Décor:**
- 350 g de crème
 - 30 g de sucre glace
 - 4 marrons glacés



Difficile 50 minutes
8 personnes 9 minutes

- 2 saladiers
- 1 fouet
- 1 grosse cuillère
- 1 maryse
- 1 moule à génoise
- 1 torchon
- 1 batteur
- 1 poche à douille



Zoé, regarde, j'ai fait un gâteau en neige pour Monsieur Bonhomme de neige!

On rentre à la maison pour préparer un vrai gâteau de Noël?



Roulé

Pendant que tu profites du four qui préchauffe à 200°C, je sépare les jaunes des blancs d'œufs.



Je monte les blancs en neige... pour faire plein de Monsieur Bonhomme de neige!!



Et moi, je verse le sucre dans le saladier des jaunes, et je mélange !





Crème



Décoration



INDEX DES INGRÉDIENTS

SI J'AI DANS MES PLACARDS...

... ALORS JE PEUX FAIRE !

Ingrédients pâtissiers

des biscuits à la cuillère
des biscuits sablés
du beurre demi-sel
du cacao en poudre
de la cannelle
du chocolat en tablette (noir, blanc ou au lait)

de la crème liquide

de la crème de marron
du coulis de fraise
du coulis de framboise
de la féculle de maïs

de la gélatine

de la gelée de framboises
du lait concentré
de la levure boulangère
des marrons glacés
du mascarpone

du miel
des pépites de chocolat
des pralines
de la poudre de noisettes

une charlotte aux fraises > **page 30**
une tarte au citron meringuée > **page 56**
des tartelettes aux noix > **page 40**
un marbré et sa crème dessert > **page 18**
une tarte aux pommes > **page 44**
des éclairs au chocolat et à la vanille > **page 22**
des cookies aux trois chocolats > **page 38**
un fondant au chocolat > **page 42**
des crêpes et leur pâte à tartiner > **page 50**
des mousses aux deux chocolats > **page 54**
des panna cotta > **page 20**
des tartelettes aux noix > **page 40**
une bûche de Noël > **page 60**
une charlotte aux fraises > **page 30**
un bavarois à la framboise > **page 34**
un marbré et sa crème dessert > **page 18**
des éclairs au chocolat et à la vanille > **page 22**
une tarte au flan > **page 32**
des panna cotta > **page 20**
un bavarois à la framboise > **page 34**
des mousses aux deux chocolats > **page 54**
une tarte au citron meringuée > **page 56**
un bavarois à la framboise > **page 34**
des crêpes et leur pâte à tartiner > **page 50**
une brioche tressée aux pralines > **page 46**
une bûche de Noël > **page 58**
des Tiramisus framboise-spéculoos > **page 28**
une bûche de Noël > **page 58**
des madeleines > **page 14**
des muffins > **page 26**
une brioche tressée aux pralines > **page 46**
des crêpes et leur pâte à tartiner > **page 50**

du sirop de fraise
du sucre glace
des spéculoos
de la vanille (gousse)
un yaourt

une charlotte aux fraises > page 30
une charlotte aux fraises > page 30
des tartelettes aux noix > page 40
une tarte aux pommes > page 44
une tarte au citron meringuée > page 56
une bûche de Noël > page 58
des tiramisus framboise-spéculoos > page 28
un marbré et sa crème dessert > page 18
des éclairs au chocolat et à la vanille > page 22
une tarte au flan > page 32
un gâteau au yaourt > page 52

fruits

un citron
des fraises
des framboises
des fruits rouges
des myrtilles
des noix
de la rhubarbe
des pommes

des panna cotta > page 20
une tarte aux pommes > page 44
une tarte au citron meringuée > page 56
un crumble à la fraise et à la rhubarbe > page 16
une charlotte aux fraises > page 30
des tiramisus framboise-spéculoos > page 28
un bavarois à la framboise > page 34
des panna cotta > page 20
des muffins > page 26
des tartelettes aux noix > page 40
un crumble à la fraise et à la rhubarbe > page 16
une tarte aux pommes > page 44



