

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 pâtisiers.

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

GOÛTER RAPIDE

Les petites MADELEINES de dernière minute 14

CLASSIQUES REVISITÉS

Le super CRUMBLE à la fraise et à la rhubarbe 16

Le MARBRÉ avec sa crème dessert vanille 18

La PANNA COTTA avec son coulis
de fruits rouges 20

COMME CHEZ LE PÂTISSIER

Les ÉCLAIRS au chocolat et à la vanille 22



ÉTÉ

24

GOÛTER RAPIDE

Les MUFFINS nature, myrtille ou pépites
de chocolat 26

CLASSIQUES REVISITÉS

Le TIRAMISU framboise-spéculoos 28

La CHARLOTTE aux fraises 30

La TARTE AU FLAN aux grains de vanille des Îles 32

COMME CHEZ LE PÂTISSIER

Le BAVAROIS à la framboise 34



AUTOMNE

36

GOÛTER RAPIDE

Les COOKIES aux trois chocolats 38

CLASSIQUES REVISITÉS

Les TARTELETTES AUX NOIX et au caramel 40

Le véritable FONDANT AU CHOCOLAT 42

La TARTE AUX POMMES de Mamie 44

COMME CHEZ LE BOULANGER

La BRIOCHE TRESSÉE aux pralines 46



HIVER

48

GOÛTER RAPIDE

Les CRÊPES avec leur pâte à tartiner maison 50

CLASSIQUES REVISITÉS

L'indispensable GÂTEAU AU YAOURT 52

Les MOUSSES AUX DEUX CHOCOLATS 54

La TARTE AU CITRON meringuée 56

COMME CHEZ LE PÂTISSIER

La BÛCHE DE NOËL à la crème de marron 58

Les astuces des petits chefs!

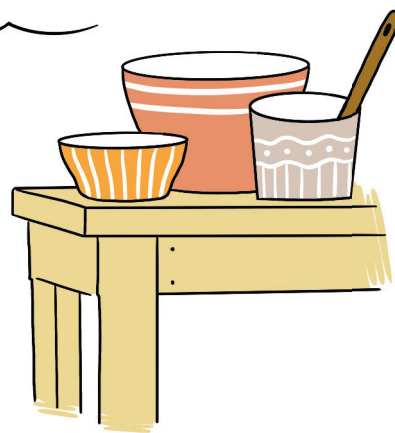


Avant de commencer, il faut bien lire la recette en entier, n'est-ce pas, Zoé?

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!



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

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.

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...

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



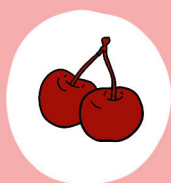
Tu retrouveras des fruits de saison en début de chaque chapitre!

Et maintenant...

À TOI DE JOUER!



LES FRUITS DE SAISON



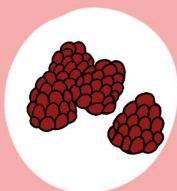
Cerise



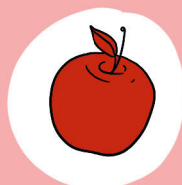
Rhubarbe



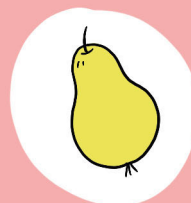
Fraise



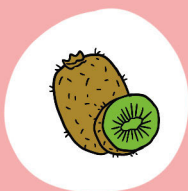
Franboise



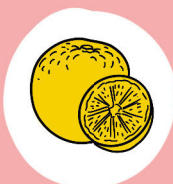
Pomme



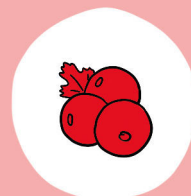
Poire



Kiwi



Pomélo
de Corse



Groseille

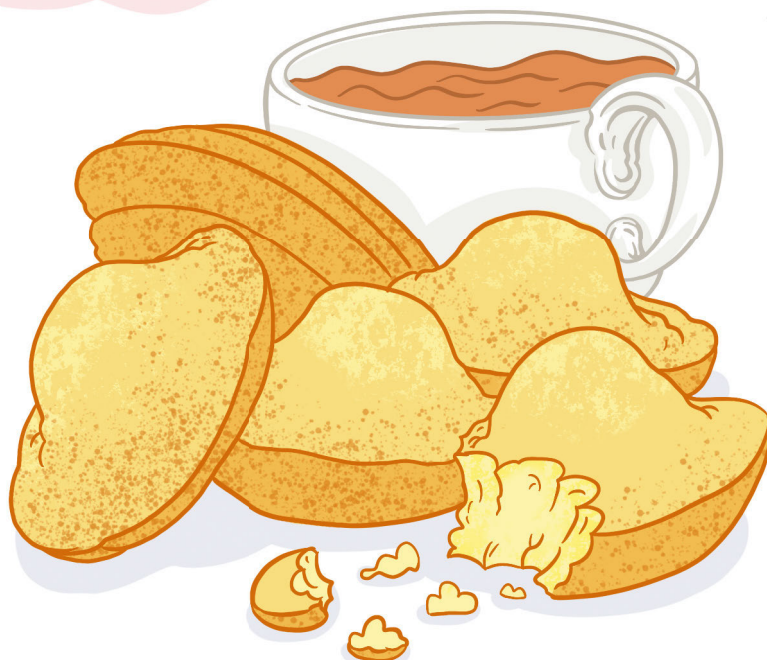


RECETTES DE PRINTEMPS

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



- 1 saladier
- 1 bol
- 1 fouet
- 2 grosses cuillères
- 1 moule à madeleines
- 1 couteau à bout rond



Préparation





Dressage





Le SUPER CRUMBLE

à la fraise et à la rhubarbe

   Moyen

 30 minutes

 6 personnes

 25 minutes

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

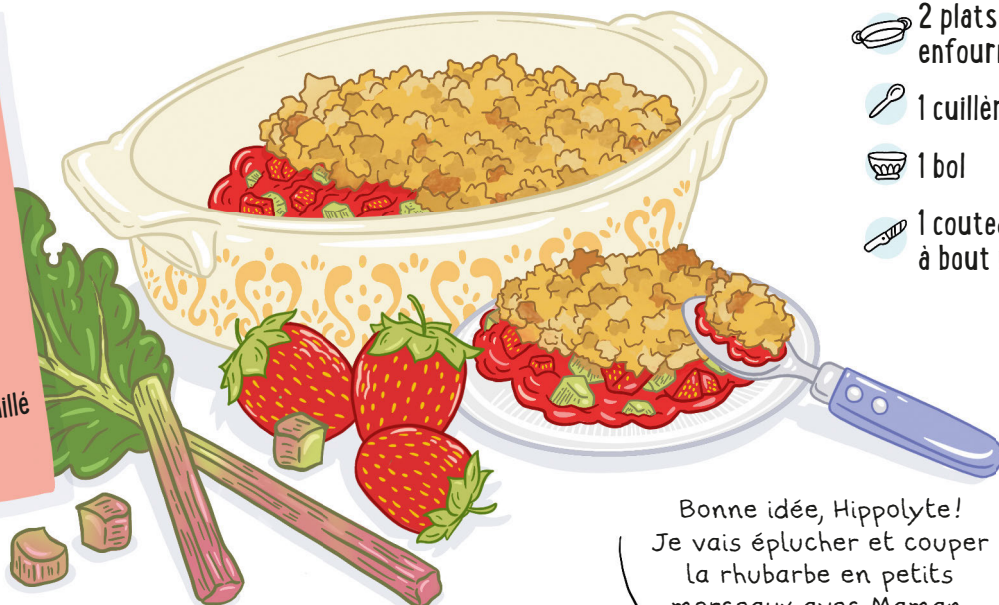
 2 saladiers

 2 plats à enfourner

 1 cuillère en bois

 1 bol

 1 couteau à bout rond



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 ?

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 ?

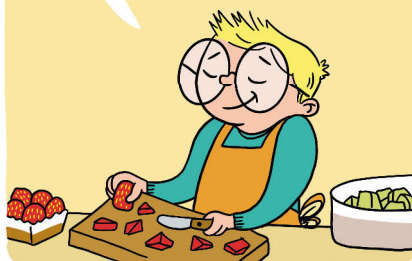


Fruits

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

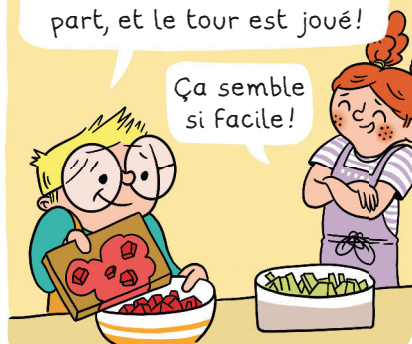


Après avoir bien remué, je laisse le mélange de côté. Pendant ce temps, je coupe les fraises !



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

Ça semble si facile !

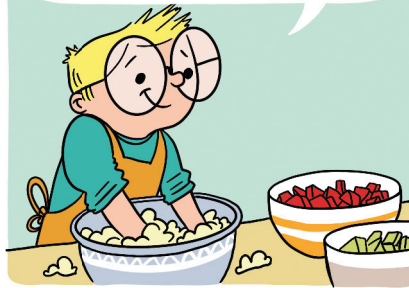


Crumble

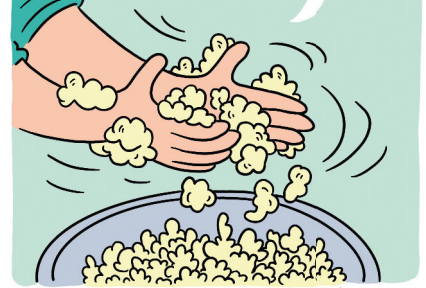
Avant cette étape, je me lave bien les mains!



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

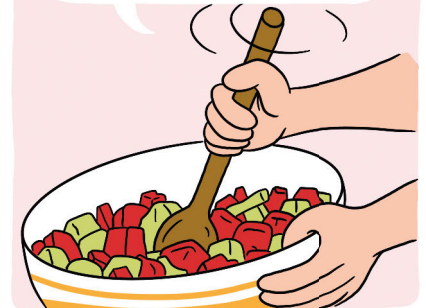
Zoé, tu peux t'occuper des fruits? J'ai les mains toutes cracra!



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.



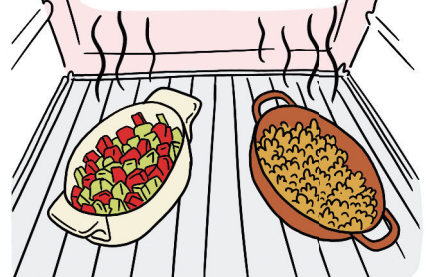
Puis je verse les fruits dans un plat à enfourner. J'évite de mettre trop de jus.



Et hop! Moi, j'émiette 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.



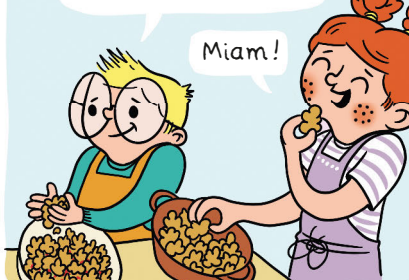
Dressage

Juste le temps de faire la vaisselle!



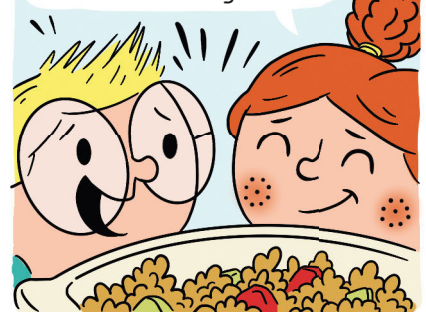
 25 MINUTES PLUS TARD

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



Miam!

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



Le MARBRÉ avec sa crème dessert vanille

 Moyen

 45 minutes






 8 personnes

 45 minutes

Crème :
 - 40 g de fécule 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 saladiers
 1 fouet
 1 casserole
 1 cuillère en bois
 8 pots de confiture
 1 maryse
 1 bol
 1 moule
 1 batteur

AU SECOURS,
HIPPOLYTE!

Je suis un
pirate sans trésor.
Comment je vais faire?
Tu peux m'aider à
en trouver un ?!!



Ah là là!
Pas de panique,
moussaillon!

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!



Bien,
capitaine!

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



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



De mon côté, je verse le lait et les grains de vanille dans une casserole, et je remue à feu moyen!



Regarde les petites bulles, Zoé, c'est le moment de verser le contenu de ton saladier. Et je remue toujours!



Dès qu'on a de nouvelles petites bulles, je verse la crème dans des pots de confiture et je les referme avant de les mettre au frigo.



Marbré

Allez, moussaillon! Il faut mélanger le beurre avec le sucre blanc au fouet!



De mon côté, je sépare les jaunes des blancs et j'ajoute les jaunes à ta préparation!



J'ajoute le lait et je mélange avec une spatule.

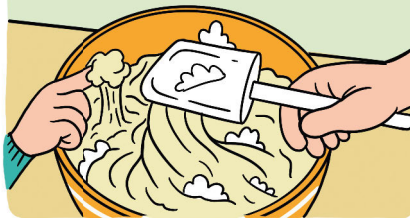


Puis je verse la farine et la levure. Je mélange encore!

Maintenant, Flibustier, je veux voir une belle neige!



J'incorpore la neige à la préparation avec une maryse, en remuant doucement.



Je verse ensuite la moitié de la pâte dans un bol à part.



Toujours dans le saladier, je verse le cacao et je mélange!

Je vais beurrer le moule, capitaine!



Versons les deux préparations dans le moule en alternant les couleurs... pour faire comme de l'or et du chocolat!



J'enfourne à 190 °C pendant 45 minutes... et le trésor sera prêt!

Victoire!



La PANNA COTTA

avec son coulis de fruits rouges



Moyen



30 minutes



5 à 6 verrines



4 heures

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



2 bols

1 casserole

1 cuillère

1 fouet

5 ou 6 verres

1 mixeur

1 passoire fine

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!



Quand les bulles apparaissent, hop, j'enlève vite la casserole du feu.



J'essore la gélatine avec la main et je la mets dans la crème pendant que tu remues bien vite!



Puis je verse la préparation dans des pots. On laisse refroidir 15 minutes avant de les mettre au frigo... pendant 4 heures!



Coulis

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



Très bien! J'ai lavé tous les fruits: les framboises, les groseilles, les mûres, les myrtilles et les cassis...



Je verse les fruits dans le mixeur avec le jus de citron!



Et je mixe à pleine puissance!

Moi, je ne m'approche pas!



Je filtre le mélange avec une passoire! Il ne faut garder aucun pépin, seulement le coulis.



Puis je mets le coulis à part, au frigo...

Et moi je mets les pépins au compost!



Dressage



4 HEURES PLUS TARD

Viens avec moi, on va vérifier les desserts!



Regarde: les panna cotta font comme des yaourts. C'est parfait!



Un peu de coulis par-dessus pour faire tout joli...

... et Mamie et Papi vont se régaler ce soir!



Les ÉCLAIRS au chocolat et à la vanille

 Moyen

 45 minutes

 12 éclairs

 20 minutes

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 d'œufs
 - 100 g de sucre roux
 - 60 g de fécule 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



 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!

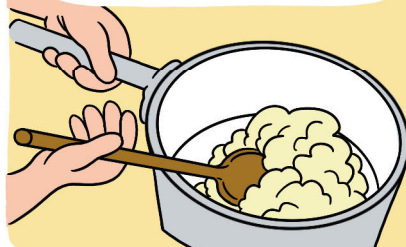


Pâte à choux

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...





Je recommence l'opération avec le deuxième œuf, puis le dernier. Ensuite, je verse la pâte dans une poche à douille!



Et je forme de petits bâtonnets de 10 cm de long sur du papier sulfurisé en laissant bien de la place autour.



Et hop! Au four à 190°C pendant 20 min! Tu vas voir comme les éclairs vont grossir!

Crème



Je mélange le sucre roux et le sucre vanillé avec les jaunes d'œufs dans un saladier.



J'ajoute ensuite la fécule de maïs... Et tu peux continuer de mélanger!



Je verse le lait et les grains de vanille dans une casserole et je chauffe à feu moyen en remuant...

Hmmm... ça sent bon!!



Dès les premières bulles, je baisse le feu et je verse le contenu du saladier... Je remue au fouet pendant 1 minute!



Ensuite, j'éteins le feu. Tu peux ajouter le beurre et je remue encore jusqu'à ce qu'il fonde entièrement!



Je verse la moitié dans un bol pour la crème vanille. Je laisse fondre le chocolat noir dans la casserole puis je remplis le saladier.



Les crèmes refroidies, je remplis les éclairs à l'aide d'une poche à douille en faisant 2 petits trous en dessous. Soit vanille, soit chocolat.



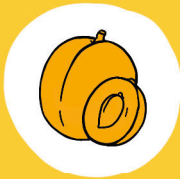
Maman a fait fondre les deux chocolats au bain-marie. On peut glacer tout de suite les éclairs avec une cuillère!



Hmmm... En fait j'aime autant le chocolat que la vanille!!

Copieuse, moi aussi!

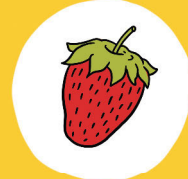
LES FRUITS DE SAISON



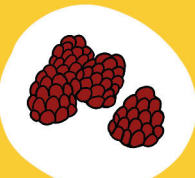
Abricot



Cassis



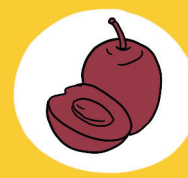
Fraise



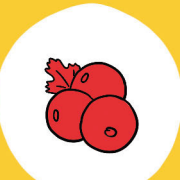
Framboise



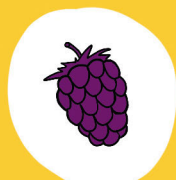
Melon



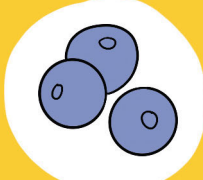
Prune



Groseille



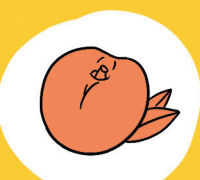
Mûre



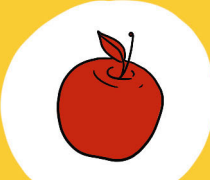
Myrtille



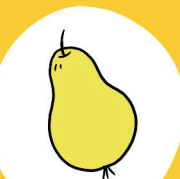
Brugnon



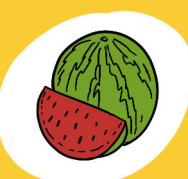
Pêche



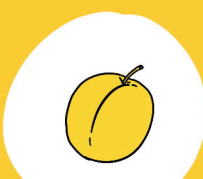
Pomme



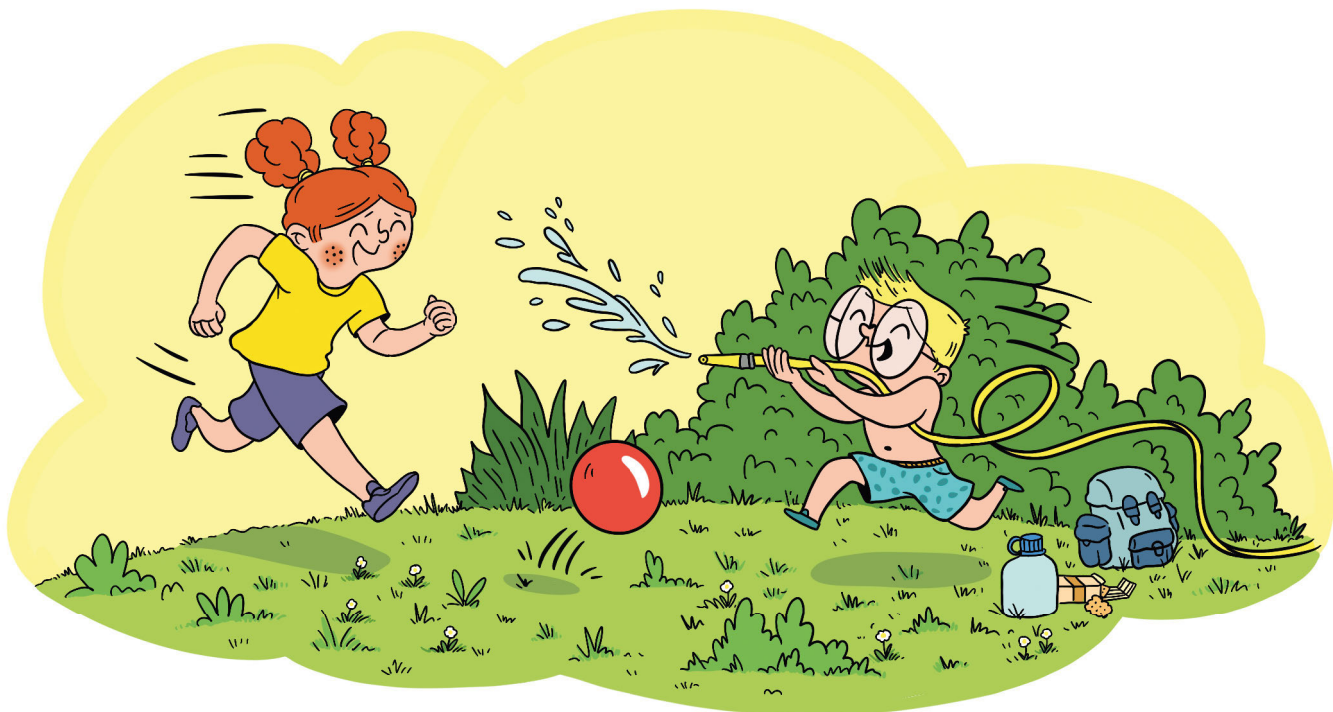
Poire



Pastèque
de Guyane



Mirabelle



RECETTES D'ÉTÉ

Les MUFFINS nature, myrtille ou pépites de chocolat

 Facile

 30 minutes

 12 muffins

 20 minutes

Pâte :

- 330 g de farine
- 120 g de sucre roux
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 200 ml de lait
- 9 cuillères à soupe d'huile


Garniture :

- 70 g de pépites de chocolat
- 80 g de myrtilles

 2 saladiers

 1 fouet

 3 bols

 1 moule à muffins

 des caissettes en papier

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...



Garniture



Dressage



Le TIRAMISU

framboise-speculoos

 Moyen

 30 minutes

 6 personnes

 4 heures

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

 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!

Moi, je monte les blancs en neige à l'aide du batteur!



Puis j'incorpore la moitié des blancs à la préparation avec une maryse.



Je mélange doucement du bas vers le haut. Puis je verse le reste des blancs... et je recommence!



Dressage

Voilà, j'ai lavé les framboises! On va passer au dressage, c'est la partie la plus amusante!



Je concasse deux spéculoos en petits morceaux dans chaque verre.



Ensuite, je dépose 6 framboises sur les biscuits concassés.



Moi, je verse un peu de crème pour recouvrir les biscuits et les framboises.

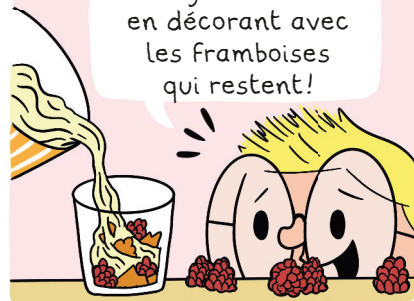


Et je recommence avec une petite couche d'un biscuit spéculoos.



Puis je recouvre de crème jusqu'en haut...

Et je termine en décorant avec les framboises qui restent!



Maintenant, sois patient. Il faut laisser les tiramisus figer au frigo pendant 4 heures...



En attendant, allons entretenir le jardin pour nos prochaines recettes!



4 HEURES PLUS TARD


Ça y est, Hippolyte, tu as bien mérité un bon goûter!



La CHARLOTTE aux fraises

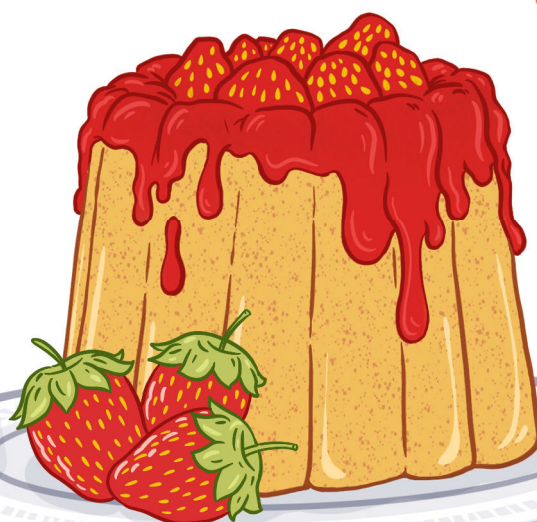
 Moyen


 30 minutes

 6 personnes

 3 heures

- 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




 1 moule à charlotte


 1 batteur

 1 bol

 1 assiette

 1 cuillère

 1 saladier

 1 couteau à bout rond

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

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.

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



Fraises

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



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!

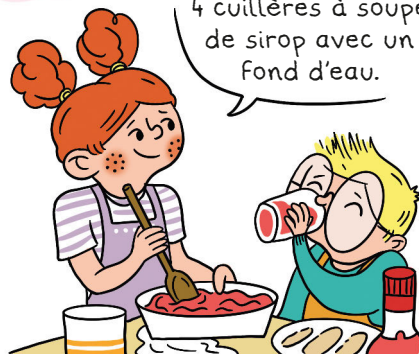


La chantilly est prête quand elle tient toute seule! On ajoute les fraises et le sucre et on remue!

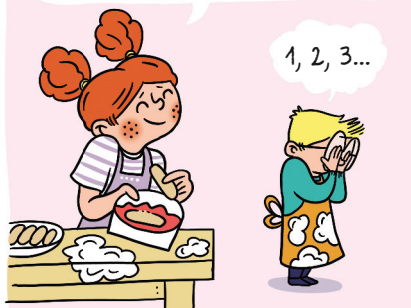


Biscuits

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!

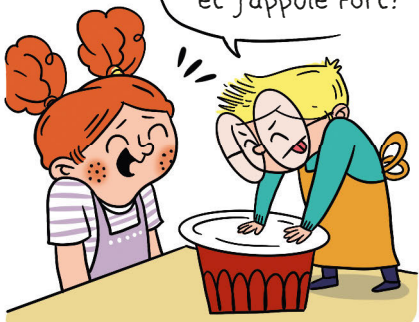


Je remets une couche de biscuits sur la chantilly puis je verse le reste de chantilly par-dessus pour le dernier étage.



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

   Moyen

 40 minutes

 8 personnes

 40 minutes

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 fécule de maïs
- 20 cl de crème
- 40 g de beurre
- 1 gousse de vanille



 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!

Des gousses de
vanille fraîches!

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

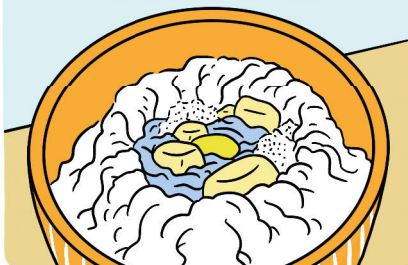
Wouaaaaa!!!
Comme les grands
chefs pâtissiers!

Pâte

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

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!



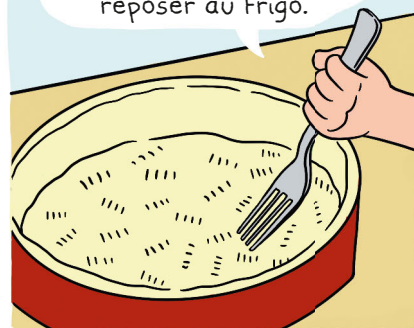
Lorsque la pâte forme une boule, je l'étale avec un rouleau sur la table enfarinée.



Aide-moi à disposer la pâte bien fine dans un moule beurré et fariné.



Puis je la pique avec une fourchette et je laisse reposer au frigo.



Crème

Je coupe la gousse de vanille en deux puis je la racle pour récupérer les grains.



Ensuite je chauffe la crème, le lait et les grains dans une casserole à feu moyen.



Pendant ce temps, je mélange le reste des ingrédients dans un saladier avec le fouet!




Dès les premières bulles, je baisse le feu et tu peux y ajouter le contenu de ton saladier.



Je continue de chauffer à feu moyen tout en remuant fort pendant une minute.



 1 MINUTE PLUS TARD

Je verse la crème encore chaude directement sur la pâte!



Cuisson

J'enfourne la tarte à 180°C pendant 40 minutes!



 40 MINUTES PLUS TARD



Une part pour Tatie Annie, une part pour moi...

Et le reste, c'est pour moi!



Le BAVAROIS à la framboise



Difficile



45 minutes



12 personnes



10 minutes



1 heure 30



1 moule
à bavarois



2 bols



2 saladiers



1 fouet



1 batteur



1 maryse

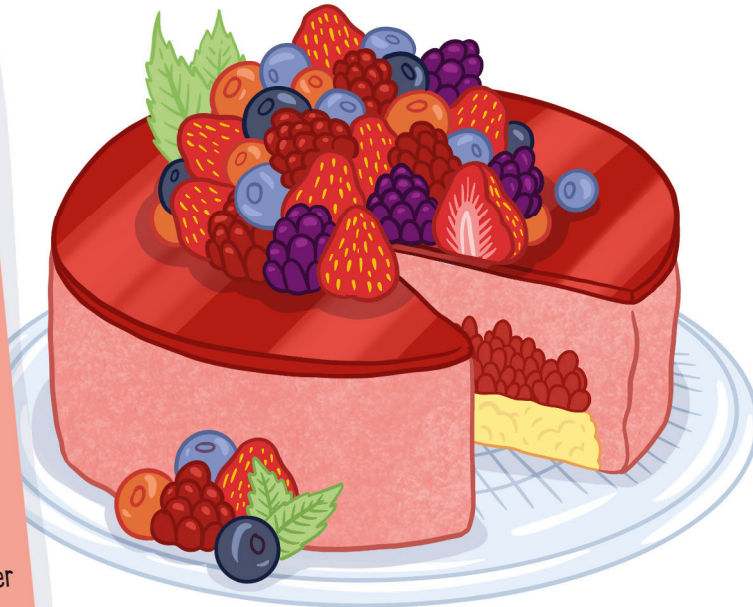


1 casserole

- 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

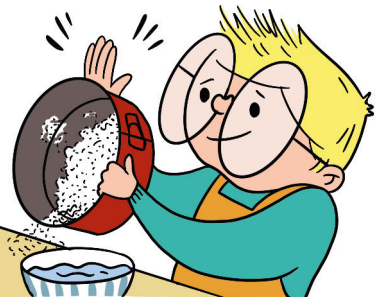
- Glaçage :
- 250 g de gelée de framboise
 - 2 feuilles de gélatine
 - quelques fruits frais pour décorer



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.

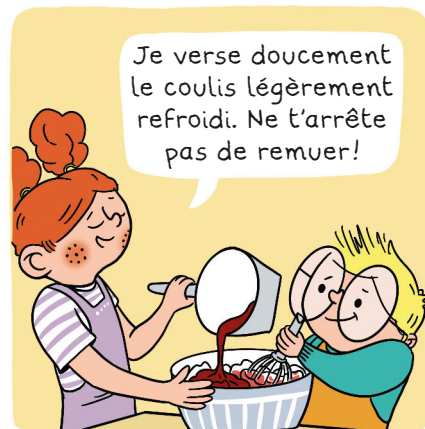
J'ajoute la farine, la levure et l'eau. Continue de bien mélanger, Zoé!

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





Mousse



Glaçage



1 HEURE PLUS TARD

Je fais fondre la gelée puis j'ajoute la gélatine essorée. Je remue pour bien la dissoudre.



30 MINUTES PLUS TARD

LES FRUITS DE SAISON



Noix



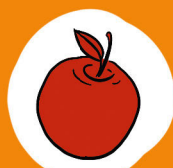
Coing



Clémentine



Raisin



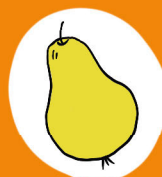
Pomme



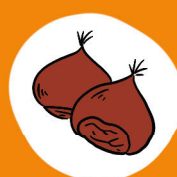
Pruneau



Amande



Poire



Chataîgne



Mandarine



Figue



Noisette



Banane de l'île
de la Réunion



RECETTES D'AUTOMNE

Les COOKIES aux trois chocolats

 Facile

 20 minutes

 25 cookies

 10 minutes

- 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

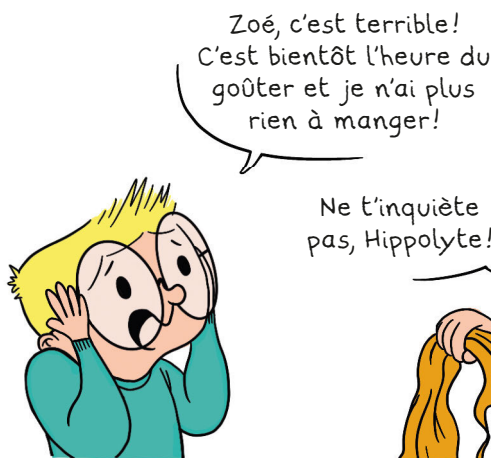


 1 bol

 du papier sulfurisé

 1 saladier

 1 spatule



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

Chaud devant!
J'apporte le reste
des ingrédients
sur la table.



Dans le grand saladier,
je mets le beurre ramolli, le
sucre roux, la farine, le sucre
vanillé, la levure et le sel.



Je remonte mes
manches et je pétris
le mélange à la main.
C'est super amusant!



J'ajoute l'œuf.
Tu peux continuer de
remuer à la main!



Ne mange pas
tout! Il ne va plus
en rester...



J'ajoute les pépites de
chocolat... Ne mélange pas
trop longtemps, sinon elles
vont fondre dans tes mains!



Dressage

Je mets du
papier sulfurisé
sur la grille
du four.



Je façonne des boules
plus petites qu'un œuf avec
la pâte et je les pose sur
la plaque, pas trop collées
les unes aux autres.



C'est impeccable, Hippolyte!
Ecrase-les légèrement avec
la paume pour former
des galettes.

Ensuite,
au four!



Avec l'accord de
Maman, j'enfourne
pendant 10 min à 190°C.



Nos cookies sont parfaits:
dorés dessus et fondants
à l'intérieur!

Regarde, je fais
une pyramide!



Miam, miam! C'est
un super goûter!
Merci, Zoé!

scrunch
scrunch



Les TARTELETTES aux noix et au caramel



Difficile



40 minutes



12 tartelettes



15 minutes

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

1 saladier

1 couteau à bout rond

1 maryse

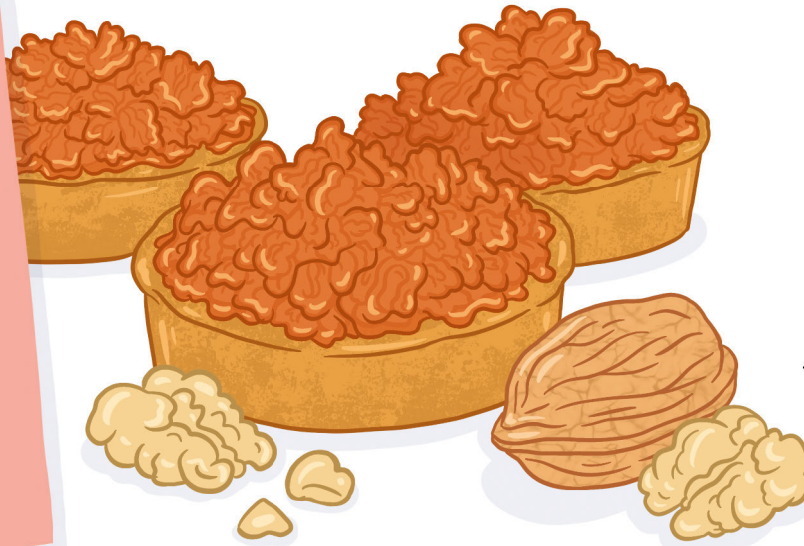
12 moules à tartelette

1 fourchette

1 cuillère en bois

1 grosse cuillère

2 grandes casseroles



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 !





Garniture




15 MINUTES PLUS TARD



Le véritable FONDANT AU CHOCOLAT

 Moyen

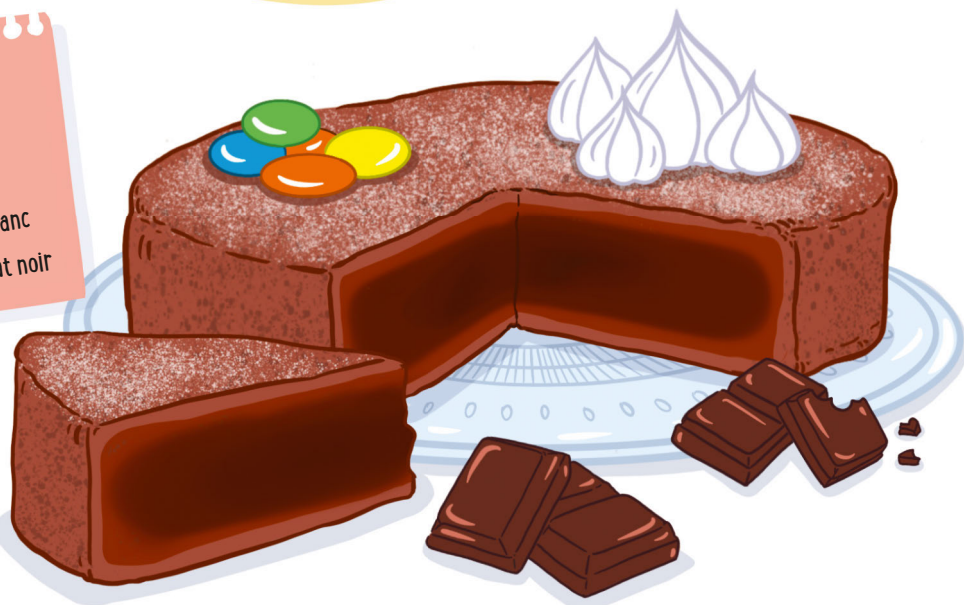
 30 minutes

 8 personnes

 20 minutes

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

-  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.

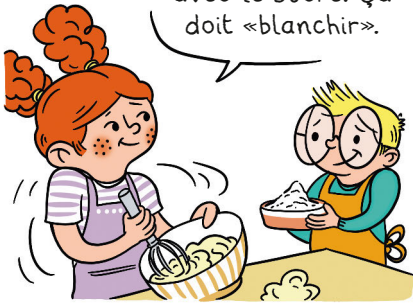
Et moi, je coupe
le beurre en petits
morceaux pour
le déposer sur
le chocolat.

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



Moyen



1 heure



8 personnes



45 minutes

Pâte brisée :

- 240g de farine
- 110g 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
- ½ citron



1 saladier



du cellophane



1 couteau
à bout rond



1 planche
à découper



1 économe



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!



Quand la pâte fait comme une pommade, je peux mélanger l'œuf entier!



Je verse ensuite la farine et je mélange toujours jusqu'à obtenir une pâte consistante!



Je forme une boule et je la mets dans du cellophane puis au frigo le temps de faire la compote...

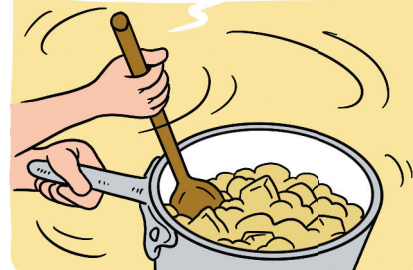
Compote



Il faut bien laver les pommes avant de les éplucher avec un économe...



Je coupe 3 pommes en morceaux et je les dispose dans une casserole avec le sucre roux et un fond d'eau...



Je remue pendant 15 minutes à feu moyen en écrasant les pommes à l'aide d'une cuillère en bois.

Dressage



Je coupe les pommes restantes en fines lamelles et je les asperge d'un peu de jus de citron!



J'étale la pâte sur du papier sulfurisé avec un rouleau à pâtisserie bien enfariné.



Je place la pâte avec son papier sulfurisé directement dans le plat et j'étale la compote par-dessus...



Je dispose ensuite les lamelles en forme de rosasse pour que ce soit joli!



Et maintenant, l'ingrédient secret: je saupoudre la tarte de sucre roux avec 2 pincées de cannelle!



Et zou! Au four pendant 45 minutes.

Puisque c'est ça, je vais apprendre à jongler avec des poires!

La BRIOCHE TRESSÉE aux pralines



Difficile



45 minutes



8 personnes



25 minutes



3 heures



1 fouet



2 saladiers



1 couteau
à bout rond



1 torchon

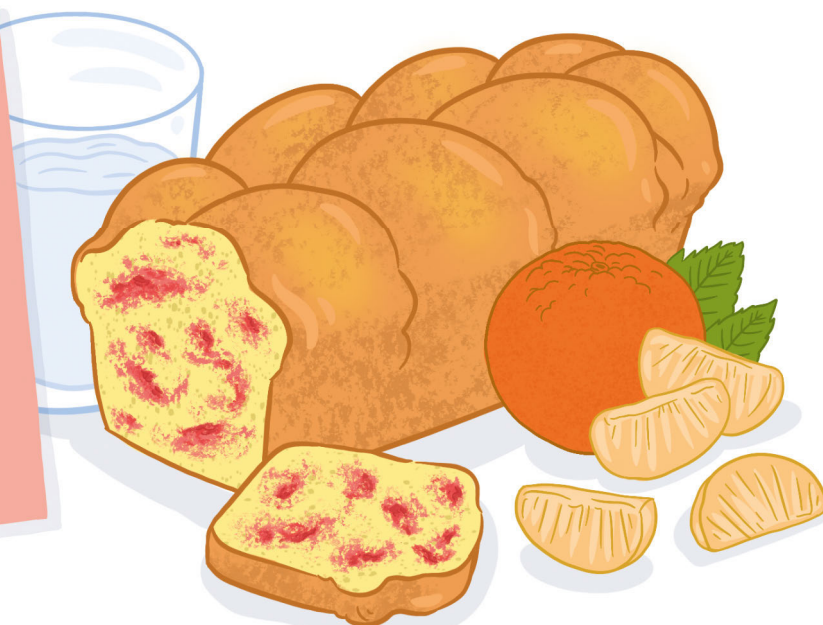


1 moule
à brioche



1 pinceau
de cuisine

- 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



... Euh, merci,
Zoé...

Mais t'es sûre que
ça met mon visage
en valeur?

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!



Moi, je verse la farine,
le sel et le sucre dans
un autre saladier.



Je mélange avec
les mains puis je creuse
un petit puits, comme
un mini volcan!



Zoé, tu peux verser
ton mélange au milieu...
Comme de la lave en
fusion! Et je malaxe bien!



Peux-tu ajouter le beurre
pendant que je continue
de pétrir la pâte?



La pâte est prête
quand elle est bien
élastique. Il faut
la laisser reposer
2 heures recouverte
d'un torchon.



2 HEURES PLUS TARD

Regarde, Zoé!
La pâte a gonflé
grâce à la levure!



Tressage

Je pétris
encore la pâte
en y ajoutant
les pralines.



Et hop! Sur la table
bien enfarinée, je forme
trois boules pour les
rouler en boudins.



Je dépose les 3 boudins
côte à côte pour les tresser.
Si tu ne sais pas comment
on fait, tu peux demander
aux parents!



Je dépose la tresse
dans un moule beurré
et je recouvre d'un
torchon.



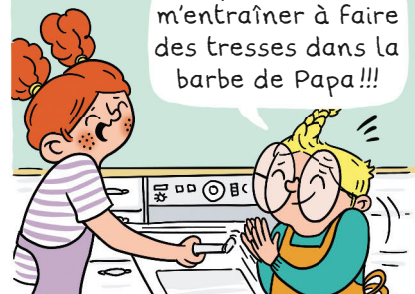
1 HEURE PLUS TARD

Je trempe le pinceau dans
le jaune du dernier œuf...
Et je badigeonne la brioche!



Et zou, au four pendant
25 minutes à 190°C!

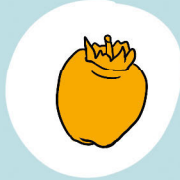
Super! Je vais
m'entraîner à faire
des tresses dans la
barbe de Papa!!!



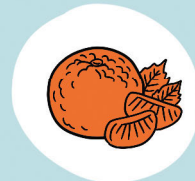
LES FRUITS DE SAISON



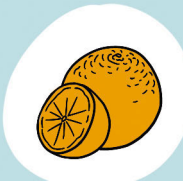
Citron



Kaki



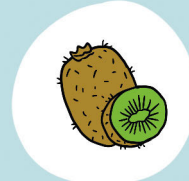
Clémentine



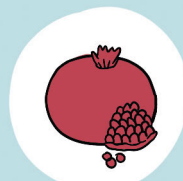
Orange



Pomme



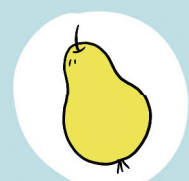
Kiwi



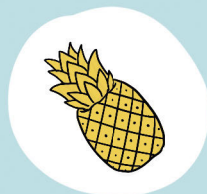
Grenade



Mandarine



Poire



Ananas
de Tahiti




RECETTES D'HIVER

Les CRÊPES avec leur pâte à tartiner maison

   Facile

 30 minutes

 12 crêpes

 15 minutes


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

 1 casserole

 1 couteau à bout rond

 1 fouet

 1 pot de confiture

 1 saladier

 1 louche

 1 poêle à crêpes

 1 spatule



« Dextoserum 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.

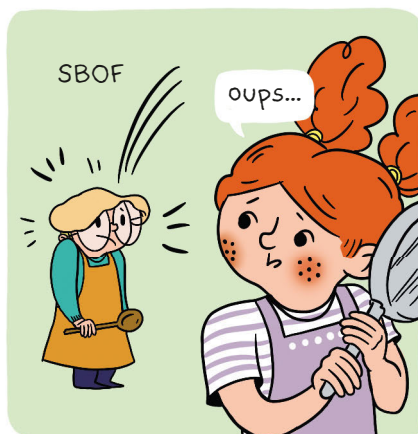
Quand le chocolat est
bien fondu, j'éteins le feu.
Tu peux ajouter le lait et
je remue toujours.



Pâte à crêpes



Cuisson



15 MINUTES PLUS TARD



L'incontournable GÂTEAU AU YAOURT



Facile



20 minutes



6-8 personnes



30 minutes

- 1 pot de yaourt
- 3 oeufs
- 1.5 pot de sucre blanc
- ½ pot d'huile végétale
- 3 pots de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

2 saladiers

1 fouet

1 batteur

1 maryse

1 plat
à enfourner

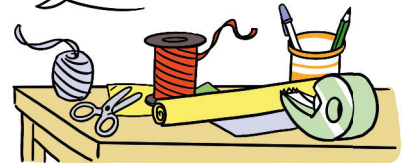


Aujourd'hui, c'est
l'anniversaire de notre
cousin, Jules!



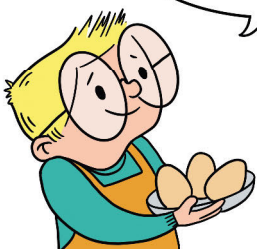
On va lui préparer
son gâteau préféré: le
gâteau au yaourt!

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!



Ensuite, c'est très simple, j'ajoute les ingrédients les uns après les autres sans m'arrêter de mélanger.



Le sucre...

Et je mélange!



L'huile...

Et je mélange!



La farine et la levure...

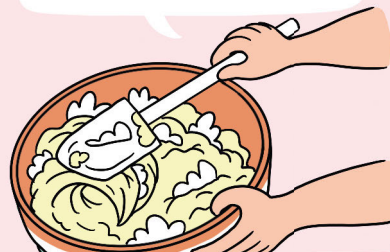
Et nous mélangeons!



Maintenant, je m'occupe du saladier des blancs. Une pincée de sel et je monte les blancs en neige.



Puis j'incorpore la neige à la pâte en remuant délicatement avec une maryse, toujours du bas vers le haut.



Dressage

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



Je verse toute la pâte dans le moule et j'enfourne à 180°C pendant 30 minutes!



Le meilleur, c'est de racler le saladier pendant que ça cuit!



30 MINUTES PLUS TARD

Je pique avec un couteau. Si la pâte ne colle pas à la lame, le gâteau est bien cuit!



Une fois refroidi, je peux décorer avec de la chantilly, du sucre glace ou des bonbons!



Tu crois que Jules va réussir à souffler toutes ses bougies d'un coup?



La MOUSSE aux deux chocolats

   Facile

 30 minutes

 6 mousses

 3 heures

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



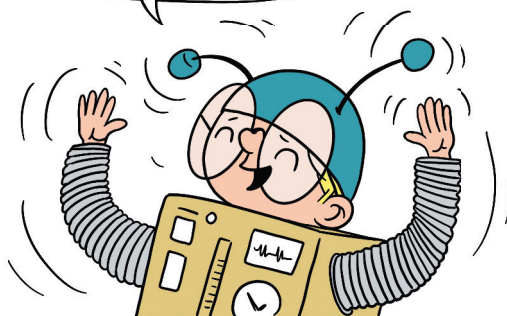
-  1 batteur
-  1 saladier
-  2 grands bols
-  1 fouet
-  1 cuillère en bois
-  1 maryse
-  6 verres
-  1 râpe



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.

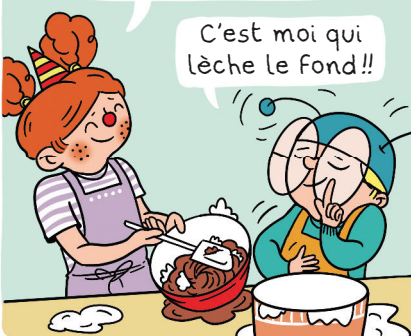


Je mélange le tout aux jaunes d'œufs du 2^e bol à l'aide d'un fouet.



J'incorpore le reste de neige à la maryse.

C'est moi qui lèche le fond!!



Je recouvre la première couche.

Ohhh, comme c'est beau!



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

Et hop! Au frigo pendant 3 heures!



La TARTE AU CITRON meringuée



Difficile



1 heure 30



8 personnes



2 heures

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



1 plat à tarte

1 bol

1 batteur

1 cuillère
en bois

1 casserole

1 chinois

1 poche
à douille

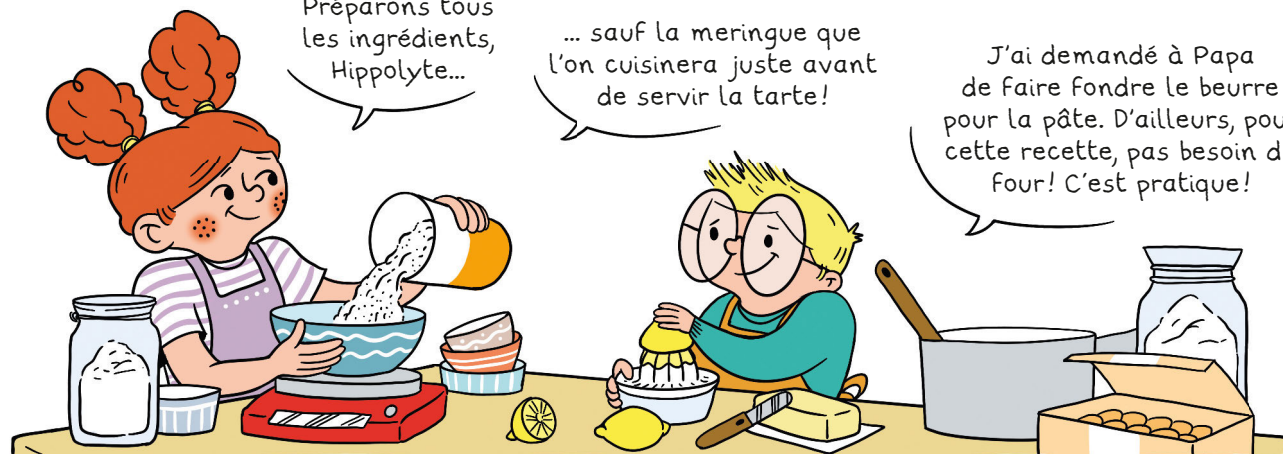
1 verre

2 saladiers

Préparons tous
les ingrédients,
Hippolyte...

... sauf la meringue que
l'on cuisinera juste avant
de servir la tarte!

J'ai demandé à Papa
de faire fondre le beurre
pour la pâte. D'ailleurs, pour
cette recette, pas besoin du
four! C'est pratique!

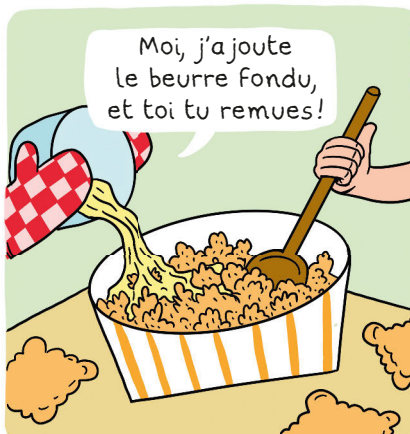


Pâte

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

Moi, j'ajoute
le beurre fondu,
et toi tu remues!

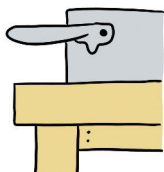
Je tasse bien
avec un verre
pour constituer
une pâte.



Crèmeux

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

Pour cette étape, j'ai demandé à Maman de nous surveiller.



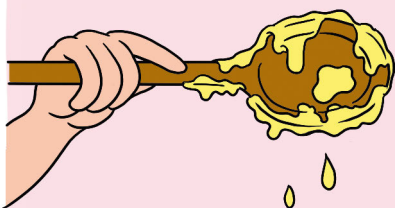
Je mets tous les ingrédients dans la casserole: le beurre, le sucre, les œufs et le jus!



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 épaissit 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 mousse bien, je mets à pleine puissance.



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

Et le sucre glace pour finir!



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

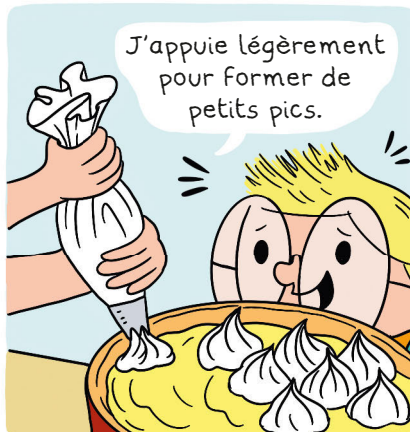


Dressage

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



Difficile



50 minutes



8 personnes



9 minutes

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



2 saladiers

1 fouet

1 grosse cuillère

1 maryse

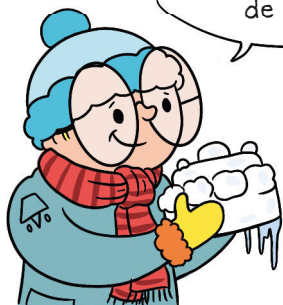
1 moule
à génoise

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?

hihihi!! Oui,
bonne idée!



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 pâtisseries

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 fécule 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 bavaois 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 bavaois à la framboise > **page 34**

des mousses aux deux chocolats > **page 54**

une tarte au citron meringuée > **page 56**

un bavaois 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 bavaois 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**



