

Desserts de fête

Pain d'épices

Ingrédients pour 3 petits moules de pain d'épices

250g de farine de seigle
125g de lait
3 oeufs entiers
50g de sucre cassonade
250g de miel de sapin
20g de levure chimique
1 cuillère à soupe ½ de cannelle en poudre
½ cuillère à soupe d'anis vert en poudre
½ cuillère à soupe de macis
2 cuillères à soupe d'orange confite en cubes
2 cuillères à soupe de citron confit en cubes

Préparation :

Dans la cuve du batteur, mélanger les oeufs, le lait et le sucre. Ajouter le reste des ingrédients puis bien mélanger le tout. Mouler dans les moules beurrés puis cuire entre 30 et 40 minutes dans un four préchauffé à 160°C.

Macarons au bourgeon de sapin et brimbelles

Ingrédients pour les macarons

2 fois 60g de blancs d'œufs crus
265g de sucre glace
165g d'amandes en poudre
40g d'eau
165 de sucre semoule
colorant vert (facultatif)
huile essentielle de sapin

Préparation

Mélanger les amandes avec le sucre glace. Ajouter 60g de blancs d'œufs et bien mélanger afin d'obtenir une pâte. Ajouter l'huile essentielle et quelques gouttes de colorant vert. Réserver. Dans une casserole bien propre, mélanger l'eau et le sucre. Cuire à 118°C. Verser délicatement sur les 60g de blancs restant tout en fouettant énergiquement afin de faire une meringue. Fouetter jusqu'à refroidissement. Incorporer intimement au mélange 1. Mettre dans une poche munie d'une petite douille unie. Coucher sur la plaque avec du papier cuisson. Cuire au four pendant 9 à 12 minutes dans un four chaud préchauffé à 160°C. Refroidir.

Ingrédients pour la ganache

125g de pulpe de myrtilles
175g de chocolat 60%
25g de trimoline
40g de beurre

Préparation

Mettre à fondre au bain marie le chocolat. Mélanger dans une casserole la pulpe et la trimoline et porter à ébullition. Verser sur le chocolat et bien mélanger hors du bain marie. Terminer en ajoutant le beurre. Laisser refroidir. Sur une coque retournée, mettre de la ganache puis recouvrir d'une autre coque.

Bon appétit !

Recette proposée par :

Philippe Laruelle

Le Val Joli

12 bis le Village

88230 Le Valtin

03.29.60.91.37

www.levaljoli.com