



Joyeux
Anniversaire !



envie de
bien manger



Gâteau au chocolat



15Min



40Min



Bon
marché



Très
facile

Ingrédients

6 personnes

150 gr de beurre gastronomique Président
250 gr de chocolat noir à pâtisser
250 gr de sucre en poudre
125 gr de farine
4 oeufs
1 verre de lait Lactel demi-écrémé



Préparation

Faites fondre à feu très doux le lait et le chocolat. Remuez afin que le mélange n'attache pas au fond de la casserole.

Quand tout est fondu, mélangez hors du feu pour obtenir une pâte brillante. Ajoutez le beurre ramolli en mélangeant et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 160 °C (th 5).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

Ajoutez-y la pâte du gâteau au chocolat, puis la farine petit à petit en remuant constamment.

Enfin, incorporez les blancs d'oeufs montés en neige avec 1 pincée de sel.

Beurrez un moule à gâteau et saupoudrez-le de sucre. Éliminez l'excédent de sucre en retournant le moule.

Versez la préparation dans le moule et enfournez le gâteau au chocolat 35 minutes.

Astuce : Ajoutez 125 g de noix décortiquées et hachées au mélange beurre/chocolat en utilisant seulement 100 g de farine et 125 g de beurre.

Gâteau magique vanille et fruits exotiques



20Min



50Min



Bon
marché



Facile



Ingrédients

6 personnes

50 cl de lait Lactel demi-écrémé
150 g de sucre
125 g de beurre gastronomique Président
110 g de farine
4 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
2 gousses de vanille
1 c. à soupe d'eau
1 c. à soupe de sucre glace (décoration)
1 kiwi
1/2 mangue
Quelques rondelles d'ananas
De la crème légère fouettée Bridélice
1 pincée de sel



Préparation

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Dans une casserole, versez le lait avec les graines et les gousses de vanille, et faites chauffer 3-4 minutes sans faire bouillir. Laissez infuser.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faites fondre le beurre et ajoutez-le à la préparation. Versez ensuite la farine, le sel et fouettez de nouveau 2-3 minutes. Ajoutez petit à petit le lait infusé après avoir enlevé les gousses de vanille. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente à l'aide d'un fouet (la pâte ne doit pas être lisse, il doit rester des grumeaux).

Tapissez un moule de forme ronde avec du papier sulfurisé et y versez ensuite la pâte dedans. Lissez la surface et enfournez pour 50 minutes. Sortez du four le gâteau magique à la vanille (il doit être un peu tremblotant). Laissez prendre 12h afin de bien obtenir 3 couches différentes.

Pendant ce temps, épluchez les fruits exotiques. Coupez le kiwi en rondelles, la mangue en lamelles et l'ananas en dés et arrangez-les joliment sur le gâteau magique à la vanille démonté. Décorez-le ensuite en le poudrant de sucre glace.

Accompagnez ce délicieux gâteau magique à la vanille et aux fruits exotiques, avec de la crème légère fouettée Bridélice.

Astuce : N'hésitez pas à varier les fruits...

Petits choux



15Min



20Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

4 personnes

200 gr de beurre gastronomique Président
20 cl de lait Lactel demi-écrémé
20 cl de eau
8 oeufs
180 gr de farine
8 gr de sucre
4 gr de sel



Préparation

Préchauffez le four à 180°C (th.6) et recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Battez légèrement les œufs.

Faites bouillir le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel (le sel permet une belle coloration). Ajoutez petit à petit la farine la farine hors du feu tout en battant vigoureusement pour éviter les grumeaux.

Remettez la casserole sur le feu et intégrez les œufs petit à petit tout en remuant énergiquement.

La pâte ne doit pas être trop liquide, elle doit faire comme un ruban. Mettez-la dans une poche à douille et déposez des petits tas de pâte sur la plaque de cuisson.

Enfournez et laissez cuire pendant 15 à 20 minutes.

Astuce : La pâte doit être cuite dès qu'elle est prête, c'est le gage de réussite.
Saupoudrez éventuellement les choux de sucre ou de caramel.

Muffin banane cœur de pâte à tartiner



15Min



20Min



Bon
marché



Moyen

Ingrédients

6 personnes

75 g de beurre gastronomique Président
60 g de sucre roux
2 oeufs
150 g de farine
2 bananes (bien mûres)
1/2 sachet de levure en poudre
1/2 jus de citron
6 c. à café de pâte à tartiner



Préparation

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites fondre le beurre, puis ajoutez-le au sucre et incorporez les œufs un à un en fouettant entre chaque. Versez ensuite la farine et la levure puis bien mélanger le tout.

Epluchez et écrasez les bananes à la fourchette. Pressez le demi-citron dessus, pour éviter qu'elles noircissent. Ajoutez ensuite la purée de banane à la préparation précédente. Mélangez énergiquement pour que la pâte soit bien lisse.

Remplissez à moitié les cavités d'un moule à muffins de cette préparation. Déposez ensuite une petite cuillère à café de pâte à tartiner puis recouvrez la seconde moitié de pâte.

Enfournez pour 20 minutes.

Une fois cuits, sortez du four les muffins à la banane au cœur de pâte à tartiner, et laissez tiédir avant de démouler.

Juste avant de servir, déposez un peu de pâte à tartiner sur le dessus des muffins à la banane et dégustez !

Astuce : Vous pouvez essayer avec une pâte à tartiner au chocolat blanc.

Charlotte aux fruits exotiques



20Min



0Min



Bon
marché



Moyen

Ingrédients

6 personnes

20 cl de crème légère fluide Bridélice
15 cl de lait de coco (+ 5cl pour le trempage)
3 sachets de sucre vanillé
8 feuilles de gélatine
2 oeufs
1 gousse de vanille
2 kiwis
1 mangue
1 grenade
De la noix de coco rânée



Préparation

Faites tremper les feuilles gélatine dans de l'eau froide.

Faites chauffer ensemble le lait de coco et le sucre. Faites-y dissoudre la gélatine égouttée. Grattez la vanille fendue en 2 au-dessus. Mélangez bien et laissez refroidir.

Montez les blancs en neige bien ferme.

Fouettez la crème bien froide avec le mélange au lait de coco. Associez délicatement les blancs et cette crème. Réservez.

Epluchez et coupez les fruits en morceaux en en gardant pour la décoration. Incorporez-les dans la mousse.

Trempez très vite les biscuits dans le lait de coco restant. Tapissez les bords d'un moule à charlotte, puis remplissez avec la crème aux fruits et tassez un peu. Mettez au frais pendant 6-8 heures au moins.

Avant de servir, démoulez et terminez la décoration des charlottes avec les fruits réservés, le reste des kiwis, de mangue et de grenade, et parsemez de coco rânée.

Astuce : Utilisez tous les fruits exotiques qui vous tentent, même quelques rondelles de citron vert pour une petite pointe d'acidité

Gâteau au chocolat, caramel et mascarpone



40Min



60Min



Bon
marché



Difficile

Ingrédients

8 personnes



25 g de cacao en poudre
325 g de beurre gastronomique Président (15 g pour le moule, 250 g pour le gâteau, 60 g pour le caramel)
300 g de sucre roux (200 g pour le gâteau, 100 g pour le caramel)
230 g de sucre glace
2 oeufs
1 c. à soupe de sirop de glucose (ou de miel d'acacia)
180 g de farine
5 g de levure en poudre
185 g de lait Lactel demi-écrémé (125 g pour le gâteau et 60 g pour le caramel)
500 g Mascarpone Galbani
45cl de Crème Fraîche Entière Président

Préparation

Préchauffez votre four à 180°.

Beurrez un moule à gâteau rond avec 15 g de beurre et tapissez le fond et les côtés de papier sulfurisé.

Réservez.

Tamisez le cacao en poudre dans un saladier ou la cuve de votre robot pétrin puis ajoutez 250 g de beurre ramolli, 200 g de sucre roux, les oeufs, le sirop de glucose (ou le miel), la farine, la levure chimique et 125 g de lait. Battez à vitesse minimale jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Passez à la vitesse supérieure et continuez de battre jusqu'à ce que la préparation change de couleur (elle doit s'éclaircir). Versez l'appareil dans le moule, enfournez et faites cuire pendant 1 heure. Sortez le gâteau du four et laissez-le reposer 10 minutes, puis démoulez sur une grille en métal. Laissez refroidir complètement.

Pendant ce temps, préparez la crème au mascarpone et le glaçage au caramel :

Fouettez le mascarpone et la crème fraîche dans un bol jusqu'à ce que le mélange soit bien ferme. Réservez au frais

Pour le glaçage, faites chauffer 60 g de beurre, 100 g de sucre roux et 60 g de lait restant dans une petite casserole sans cesser de remuer et sans laisser bouillir, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirez la casserole du feu, ajoutez le sucre glace et continuez à remuer jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Filmez au contact et réservez sans laisser refroidir. A l'aide d'un grand couteau à dents, coupez le gâteau horizontalement en 3 tranches d'épaisseur égale. Déposez la base sur un plat de service et étalez un tiers de la crème au mascarpone dessus, puis un tiers du glaçage au caramel. Répétez l'opération avec les 2 autres tranches du gâteau.

Terminez par le glaçage au caramel. Passez la pointe d'un pic à brochette sur ce nappage pour obtenir un effet marbré. Placez le gâteau 30 minutes au frais, jusqu'à ce que le glaçage soit ferme.

Astuce : Ne battez pas trop le mélange à base de mascarpone et crème fraîche pour qu'il ne tourne pas.

Clafoutis aux poires et pépites de chocolat



10Min



35Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

4 personnes

2 poires
60 g de farine
75 g de sucre
3 oeufs
25 cl de lait Lactel demi-écrémé
1 c. à café de cannelle
1 c. à café de gingembre
3 c. à soupe de pépites de chocolat
1 noix de beurre gastronomique Président



Préparation

Préchauffez le four à 180°C (th 6).

Epluchez et coupez les poires en dés.

Dans un saladier, mélangez la farine et le sucre. Incorporez les œufs et fouettez bien à la fourchette pour obtenir un mélange homogène. Versez le lait Lactel en continuant de fouetter. Ajoutez les épices, les dés de poires et les pépites de chocolat. Mélangez. Beurrez 4 petits moules individuels (ou un grand moule à manquer).

Versez la pâte et enfournez pour 35 minutes.

Sortez les clafoutis et laissez tiédir avant de déguster.

Astuce : Pour plus de moelleux, remplacez 10cl de lait par 10cl de crème semi-épaisse Bridélice

Macarons à la framboise à la meringue italienne



20Min



120Min



Bon
marché



Moyen

Ingrédients

6 personnes

100 gr de sucre glace
100 gr de sucre en poudre
3 blancs d'oeufs
Quelques gouttes de colorant alimentaire
125 gr de framboises
1 sachet de sucre vanillé



Préparation

Préparez les coques de macarons :

Préchauffez le four à 90°C (th.3). Mélangez les 2 sucres ensemble avec une cuillère à café de blanc d'oeufs.

Montez les autres blancs en neige au batteur électrique. Quand ils commencent à prendre, versez en fur et à mesure les sucres, tout en continuant à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et brillant.

Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Remplissez une poche à douille de la pâte et formez des petits cercles de 3-4 cm de diamètre en les espaçant un peu. Enfourez pour 2h. Dès la sortie du four, décollez les coques et laissez refroidir.

Réalisez la confiture de framboises :

Dans une casserole, faites compoter à feu doux les framboises, le sucre et le Vitpris. Laissez refroidir.

Tartinez la moitié des coques de ganache et collez les autres dessus.

Astuce : Si vous êtes pris par le temps, utilisez de la gelée de framboises toute faite.

Tiramisu glacé parfum des îles



25Min



0Min



Elevé



Facile

Ingrédients

4 personnes

250 gr de Mascarpone Galbani
2 oeufs
50 gr de sucre glace
1 ananas
1 mangue
2 kiwis
1 brioche
6 c. à soupe de Rhum*
50 gr de noix de coco râpée
Quelques gouttes d'arôme vanille



Préparation

Séparer les blancs des jaunes d'œufs et monter les blancs en neige. Serrer les blancs en neige avec le sucre glace.

Fouettez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le mascarpone et la vanille. Insérer les blancs en neige dans la crème de mascarpone.

Découper l'ananas et la mangue en petits cubes.

Garder quelques morceaux de fruits pour la décoration et mélanger le reste à la préparation.

Couper le kiwi en 2, puis faire de fines rondelles.

Imbiber les brioches en tranches dans le rhum*.

Dans un plat, déposer au fond une couche de brioche, appliquer au bord du plat les demi-rondelles de kiwi, puis une couche de préparation au mascarpone. Ajouter de nouveau la brioche puis une couche de préparation.

Déposer au congélateur pendant 3 heures. Au moment de servir, recouvrir de noix de coco râpée et de quelques morceaux de fruits.

Astuce : Vous pouvez remplacer la brioche par d'autres biscuits.

Tartelette aux framboises



60Min



20Min



Moyen



Facile

Ingrédients

4 personnes

150 gr de beurre gastronomique Président
200 gr de farine
1 pincée de sel
100 gr de sucre glace
1 oeuf
25 gr de poudre d'amande
1/2 c. à café d'arôme vanille
500 gr de framboises
1 c. à soupe de sucre glace



Préparation

Sortir le beurre du réfrigérateur 30 minutes avant son utilisation afin qu'il ramollisse.

Pour la pâte sucrée :

Dans un saladier, tamiser la farine, y creuser une fontaine. Ajouter le sel, le sucre et l'oeuf. Mélanger du bout des doigts. Incorporer le beurre en morceaux. Pétrir la pâte à la main jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Faire une boule, fariner légèrement sa surface, l'envelopper de film alimentaire et placer au frais 2 heures.

Pour la crème d'amandes :

Déposer le beurre dans un saladier, le travailler à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une consistance s'apparentant à celle d'une pommade. Ajouter l'oeuf. Mélanger de nouveau. Incorporer la poudre d'amande et l'extrait de vanille.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Etaler la pâte sucrée sur 1 centimètre de hauteur, y découper 4 cercles de 12 centimètres de diamètre environ à l'aide de cercles en inox (dans lesquels sera maintenue la pâte). Déposer en surface une couche de crème d'amandes. Enfourner et cuire 15 à 20 minutes. Démouler sur grille et laisser refroidir. Répartir les framboises sur la crème d'amande. Saupoudrer de sucre glace.

Astuce : Vous pouvez remplacer les framboises par un autre fruit rouge.

Tarte aux fraises servie en verrine



20Min



10Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

6 personnes

40 cl de lait Lactel demi-écrémé
2 jaunes d'œufs
100 gr de sucre
40 gr de farine
1/2 sachet de sucre vanillé
Des fraises
75 gr de beurre gastronomique Président
200 gr de biscuits sablés



Préparation

Préparez la base des verrines:

Mixer les sablés bien fins à l'aide d'un mixeur.

Faites fondre le beurre et mélangez-le au biscuit.

Tapissez le fond des verrines, laissez reposer une heure au réfrigérateur.

Préparez la crème pâtissière :

Faites bouillir le lait et le sucre vanillé.

Pendant ce temps, dans un plat, mélanger le sucre, les jaunes d'œufs, puis la farine.

Ajoutez le lait vanillé au mélange et remettez sur le feu en remuant, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Retirez la crème du feu et laissez refroidir.

Lavez et équeutez vos fraises et coupez-les en petits morceaux.

Recouvrez le biscuit de crème pâtissière. Ajouter les fraises.

Astuce : N'hésitez pas à mettre quelques feuilles de menthe sur le dessus de vos verrines.

Tatin de poires aux pistaches concassées, crème fouettée au sirop d'érable



15Min



45Min



Moyen



Facile

Ingrédients

6 personnes

20 cl de crème épaisse légère Bridélice
1 rouleau de pâte brisée
6 poires
50 gr de beurre gastronomique Président
50 gr de sucre en poudre
2 c. à soupe de pistaches (émondées)
2 c. à soupe de sirop d'érable



Préparation

Epluchez les poires puis coupez-les en deux, enlevez le cœur.

Faites fondre le beurre à feu très doux dans un moule ou une poêle antiadhésive pouvant aller au four. Ajoutez le sucre en poudre, et laissez cuire jusqu'à ce que le sucre fonde. Ajoutez les poires et laissez cuire toujours à feu doux pendant environ 10 minutes en les aplatissant légèrement avec une spatule de temps en temps, attention à bien surveiller que le caramel ne brûle pas.

Retirez du feu et couvrez avec la pâte en rentrant les bords.

Enfournez dans un four préchauffé à 180° et faites cuire pendant une trentaine de minutes, la pâte doit être bien dorée.

Retournez la tarte sur un plat de service en prenant bien garde car la tarte est très chaude. Laissez tiédir et dégustez.

Pendant ce temps, mélangez délicatement la crème semi-épaisse et le sirop d'érable à la cuillère.

Hachez grossièrement les pistaches émondées. Avant de servir, déposez de petites volutes de crème sur la tarte et parsemez de pistaches concassées.

Astuce : Vous pouvez remplacer le sirop d'érable par un coulis de crème caramel au beurre salé.

Cheesecake au citron, sans cuisson



20Min



0Min



Bon
marché



Facile

Ingrédients

6 personnes

100 gr de beurre gastronomique Président
450 gr de fromage nature
150 gr de biscuits à la cannelle
50 gr de sucre roux
20 cl de crème liquide
100 gr de sucre
Le jus et le zeste de 2 citrons
4 gr d'agar-agar



Préparation

Mixez les biscuits et la cassonade puis ajoutez le beurre fondu.

Dans un moule à fond amovible, répartissez la pâte obtenue et appuyez avec le dos d'une cuillère pour bien la tasser. Réservez au congélateur.

Pendant ce temps, battez la crème liquide et quelques gouttes de jus de citron en chantilly. Réservez-la au frais.

Dans le bol du mixeur, versez le fromage nature, le sucre blanc, le jus de citron, le zeste de citron et l'agar agar.

Mixez pour obtenir une crème. Ajoutez délicatement la chantilly. Versez l'ensemble sur la base de biscuit et réservez au frais une nuit

Astuce : Et pourquoi pas remplacer le citron par de l'orange ?

Tarte à la crème pâtissière, fraises et chantilly



180Min



20Min



Moyen



Moyen

Ingrédients

8 personnes

Sablé breton :

3 jaunes d'oeufs

130 g de sucre

150 g de beurre gastronomique Président

200 g de farine T45

1 pincée de sel

1 sachet de levure en poudre

Garniture :

550 g de crème pâtissière

250 g de fraises

20 cl de crème semi-épaisse Président

12 g de sucre

1 poignée d' éclats de pistache (facultatif)



Préparation

En vue de la préparation de la chantilly, disposez un saladier en inox, un fouet et la crème au réfrigérateur.

Préparez votre sablé breton jusqu'à la mise au repos.

Préparation de votre sablé :

Versez les jaunes d'œufs et le sucre semoule dans un récipient et fouettez-les pour les blanchir. Dès que les jaunes sont bien blanchis, ajoutez le beurre ramolli et mélangez avec une spatule pour bien lisser le tout. Lorsque l'appareil est homogène, versez la farine, le sel et la levure. Continuez de mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient grossièrement intégrés. Récupérez la pâte sur le plan de travail et travaillez-la avec la paume de la main pour la rendre complètement homogène. Enveloppez la pâte d'un film alimentaire et placez la au réfrigérateur pendant 2 heures.

Préchauffez le four à 180° (th 6)

Sortez le sablé breton du réfrigérateur, déposez-le sur du papier cuisson légèrement fariné. Avec la paume de la main, écrasez-le afin de l'abaisser grossièrement et de le ramollir. Etalez-le ensuite au rouleau jusqu'à l'obtention d'une épaisseur d'environ 5 à 6 mm et une forme circulaire. Découpez un disque de pâte avec un cercle de 26 cm de diamètre ou déposez le sablé délicatement dans un moule à tarte légèrement fariné de même diamètre, sans chercher à remonter sur les bords.

Si vous avez utilisé un cercle, placez la feuille de cuisson avec la pâte et le cercle sur une plaque à pâtisserie. Enfourez et laissez cuire pendant 15 à 20 min selon votre four en surveillant la coloration. Sortez le fond de tarte du four et laissez-le refroidir.

Astuce : si les bords du fond de tarte ne sont pas assez relevés, vous pouvez creuser très délicatement le centre avec une cuillère à soupe.

Préparation de votre garniture :

Avec une simple cuillère à soupe, garnissez le fond de tarte avec la crème pâtissière bien froide que vous aurez fouettée légèrement pour lui redonner de la souplesse, puis lissez la surface avec le dos de la cuillère ou avec une spatule.

Lavez rapidement les fraises et équeutez-les. Posez-les harmonieusement sur la crème pâtissière. Déposez la crème chantilly entre les fraises, jusqu'à ce que la crème pâtissière soit entièrement recouverte.

Ainsi, elle n'est plus au contact de l'air et ne séchera pas.

Terminez en parsemant d'éclats de pistaches.

Conservez la tarte au frais, et sortez-la du réfrigérateur 20 min avant la dégustation.

Astuce : Et pourquoi pas remplacer les fraises par des framboises ? des mûres ?

Verrines pêches amaretti et chantilly mascarpone



10Min



15Min



Moyen



Facile

Ingrédients

4 personnes

70 g d' amandes en poudre
80 g de sucre
1 blanc d' oeuf
2 gouttes d' arôme d'amande amère
1 c. à soupe de sucre glace
5 pêches
20 g de beurre gastronomique Président
1 bombe de Crema al Mascarpone Galbani



Préparation

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Préparation des amaretti :

Mélangez la poudre d'amande et le sucre dans un blender. Ajoutez le blanc d'oeuf et les gouttes d'arômes d'amandes amères. Mixez par à-coup pour obtenir un mélange bien lisse.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Déposez des petits tas de pâte assez espacés. Poudrez de sucre glace. Enfourez pour 10-12 minutes jusqu'à ce que les amarettis soient dorés. Laissez complètement refroidir.

Préparation des verrines :

Epluchez et dénoyautez les pêches. Coupez-les en morceaux et faites les compoter sur feu doux avec le beurre. Lorsqu'elles sont bien moelleuses et refroidies, répartissez-les dans le fond des verrines. Déposez ensuite des morceaux d'amaretti puis une pression de Crema Al Mascarpone de Galbani.

Servez bien fraîches ces verrines aux pêches amaretti et chantilly mascarpone.

Astuce : Si vous n'avez pas le temps, utilisez des amaretti déjà tous prêts.



Temps de
préparation



Temps de
cuisson



Budget



Niveau de
difficulté

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.