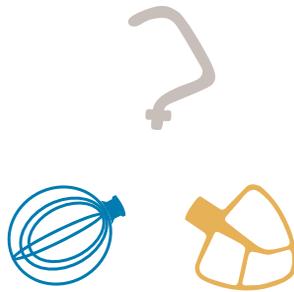


Modern Baking Basics
by Su Vössing

KitchenAid



Les Bases de la cuisine moderne

Par Su Vössing



Toutes les recettes de ce livre ont été développées et optimisées pour les trois différents modèles de robot pâtissier multifonction KitchenAid : **petit, moyen et grand.**

PETIT

Compact et idéal pour la préparation de petites quantités. Parfait pour les petites cuisines et pour les utilisateurs préférant les équipements de petite taille.



MOYEN

La taille traditionnelle, idéale pour la cuisine au quotidien. Un robot pâtissier multifonction révolutionnaire, encensé par des générations de cuisiniers amateurs.



GRAND

Grande capacité, adaptée à la préparation de repas pour de grands événements. Développé pour répondre aux besoins des cuisines professionnelles, ou encore pour cuisiner régulièrement en grandes quantités chez soi.



KitchenAid

Table des matières

Avant-propos	Page 7
Conseils de préparation	À partir de la page 8
La liste des ustensiles indispensables en cuisine	Page 13
Pâtes à pain de base 1	Page 15
Pâtes à pain de base 2	Page 17
Pâtisseries de base 1	Page 19
Pâtisseries de base 2	Page 21
Recettes de base à la crème	Page 23
30 recettes	À partir de la page 27
Biographie de Su Vössing	Page 86
Informations éditoriales	Page 88



Une machine iconique et puissante !

C'est un grand honneur, et un plaisir absolu, que de pouvoir présenter ce livre de recettes. J'ai choisi la crème de la crème : un ensemble de recettes simples, pratiques et extrêmement utiles qui résultent de nombreuses heures de préparations avec mon robot pâtissier multifonction KitchenAid. Le livre des Bases de la cuisine moderne regorge de délicieuses gourmandises à cuisiner et savourer au quotidien.

Ce que j'aime le plus dans le robot pâtissier multifonction KitchenAid, c'est la facilité avec laquelle il réalise des pâtes et des préparations pour gâteaux. C'est la fonction première du robot pâtissier multifonction KitchenAid, et ce que j'apprécie tout particulièrement, c'est non seulement le goût et la texture des innombrables préparations qu'il peut réaliser, mais aussi leur indéniable qualité qui rend les spécialités que je sers au quotidien toujours délicieuses.

À ma grande surprise, j'ai remarqué que bon nombre de mes amis qui possèdent un robot pâtissier multifonction KitchenAid ne tirent pas le meilleur parti de cette élégante icône de la cuisine, car ils l'utilisent souvent exclusivement pour des tâches culinaires de base. Lorsque je leur demande pourquoi, ils me répondent souvent que les recettes inspirantes ou fiables sont tout simplement trop rares.

Depuis 2012, je travaille pour la filiale allemande de la chaîne de télé-achat QVC. Pendant cette période, j'ai écrit plus de 15 livres sur la cuisine et la pâtisserie, spécialement dédiés aux nombreuses possibilités qu'offre le robot pâtissier multifonction KitchenAid. Même après avoir créé plus de 2 500 recettes différentes, je peux dire honnêtement que je suis loin d'être à court d'idées. Au contraire : la qualité exceptionnelle des résultats met mon imagination et ma créativité en ébullition, ce à tout moment.

Je suis devenue cheffe il y a 40 ans en cuisinant à partir de rien et en apprenant mon métier dans des restaurants du monde entier étoilés au guide Michelin. J'ai suivi de nombreux cours dans les arts de la confiserie, et j'ai découvert que la grande majorité des artistes de la cuisine et de la pâtisserie utilisaient des robots pâtissiers multifonctions KitchenAid. D'un point de vue professionnel, je pense qu'il s'agit du plus beau compliment qu'un robot de cuisine puisse recevoir.

Amusez-vous avec votre robot KitchenAid, mais aussi avec ce livre !

Conseils de préparation

Four

Tous les fours sont différents et leur température peut varier considérablement. Par conséquent, considérez que les températures que je recommande sont uniquement fournies à titre indicatif. Lorsque vous faites cuire des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et des tartes, préchauffez le four pendant au moins 20 minutes. Un temps de préchauffage de 30 à 40 minutes est préférable pour le pain. Si vous utilisez une pierre de cuisson ou une cocotte en fonte, commencez toujours par les faire chauffer dans le four.

Matériel à pâtisserie anti-adhésif

Le matériel à pâtisserie anti-adhésif ne doit être lavé qu'à l'eau chaude avec une éponge douce et essuyé avec une serviette en coton ou en lin. La surface peut être endommagée par des chiffons en microfibre, des brosses rugueuses, des tampons à récurer ou même des détergents agressifs. Les plats que vous y faites cuire peuvent coller au moule ou à la feuille de cuisson.

Crème fouettée

Si vous souhaitez une crème fouettée légère et aérée, le bol à mélanger et la crème doivent toujours être bien froids, afin de garantir des résultats fiables et une neige ferme plus rapidement. Commencez toujours à la vitesse la plus basse et accélérez progressivement. Arrêtez le robot pâtissier multifonction à intervalles réguliers pour déterminer si la crème a atteint la consistance souhaitée.

Blancs d'œufs battus en neige

Vérifiez systématiquement que les blancs d'œufs ne contiennent aucune trace de jaune d'œuf, au risque de les empêcher de monter en neige ferme. Une pincée de sel ou quelques gouttes de jus de citron accélèrent le processus de fouettage. Il est également important de s'assurer que le bol à mélanger et le fouet à œufs sont parfaitement propres et dégraissés.

Levure

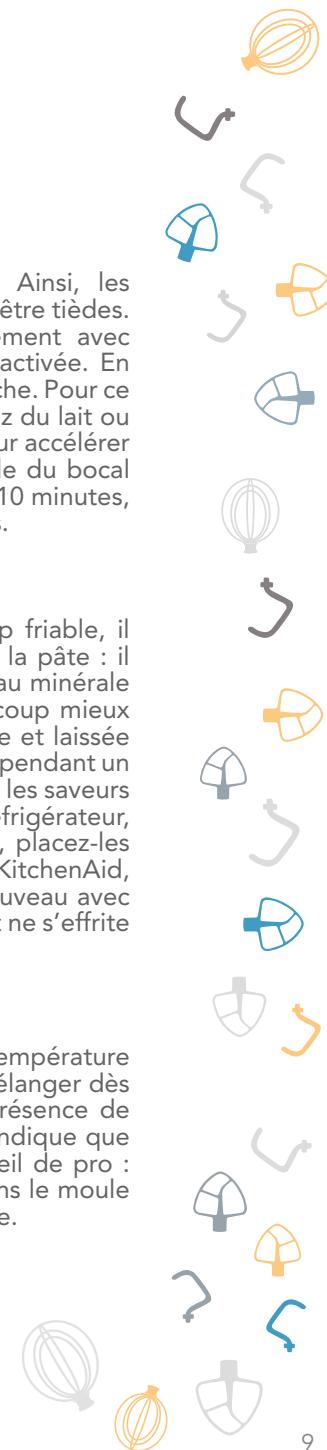
La levure aime les environnements chauds. Ainsi, les liquides comme l'eau ou le lait doivent toujours être tièdes. La levure sèche peut être mélangée directement avec les autres ingrédients de la recette sans être activée. En revanche, il est préférable d'activer la levure fraîche. Pour ce faire, émiettez la levure dans un bocal et ajoutez du lait ou de l'eau tièdes. Ajoutez une pincée de sucre pour accélérer le processus d'activation. Refermez le couvercle du bocal et secouez-le bien. Laissez-le refroidir pendant 10 minutes, puis ajoutez son contenu aux autres ingrédients.

Pâte sablée

Si votre pâte sablée (sucrée ou salée) est trop friable, il n'y a probablement pas assez de liquide dans la pâte : il suffit alors d'ajouter 1 à 3 cuillères à soupe d'eau minérale froide. La pâte sablée préparée se tient beaucoup mieux lorsqu'elle est enveloppée dans du film étirable et laissée au réfrigérateur pendant quelques heures, voire pendant un ou deux jours, afin qu'elle puisse reposer et que les saveurs se développent. Une fois la pâte sortie du réfrigérateur, coupez-la en morceaux de la taille d'une noix, placez-les dans le bol du robot pâtissier multifonction KitchenAid, attendez environ 15 minutes et mélangez à nouveau avec le batteur plat. La pâte est alors facile à étaler et ne s'effrite pas sur les bords.

Préparation pour gâteau de base

Les ingrédients doivent toujours être à température ambiante, et il est important d'arrêter de les mélanger dès qu'ils sont tous parfaitement incorporés. La présence de bulles d'air dans vos gâteaux après la cuisson indique que la pâte a été mélangée trop longtemps. Conseil de pro : la pâte à gâteau lèvera mieux si elle repose dans le moule pendant 20 à 30 minutes avant d'être enfournée.





Pâtes à pain de base 1

UTILISEZ LES MÊMES QUANTITÉS POUR LES PETIT, MOYEN ET GRAND MODÈLES

- ① PÂTE À PAIN BLANC DE BASE
500 g de farine blanche forte (type 55) ou
de farine d'épeautre blanche (type 630)
1 sachet de levure sèche (7 g)
320 g d'eau tiède
12 g de sel marin (fleur de sel)
- ② PÂTE À PAIN POUR SANDWICH (OU À GRILLER)
500 g de farine blanche forte (type 55) ou
de farine d'épeautre blanche (type 630)
1 sachet de levure sèche (7 g)
250 g d'eau tiède
70 g de lait chaud
12 g de sel marin (fleur de sel)
- ③ PÂTE À PAIN MÉDITERRANÉEN
500 g de farine blanche forte (type 55) ou
de farine d'épeautre blanche (type 630)
1 sachet de levure sèche (7 g)
280 g d'eau tiède
40 g d'huile d'olive
12 g de sel marin (fleur de sel)



Placez tous les ingrédients dans le bol à mélanger et travaillez à l'aide du crochet pétrisseur pendant 4 à 5 minutes (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte.

Couvrez la pâte et laissez-la reposer dans le bol pendant 20 minutes. Placez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et travaillez-la avec vos mains pour lui donner la forme d'un carré. Repliez le bord supérieur de la pâte vers le centre, puis répétez l'opération avec le bord inférieur et les bords latéraux. Ensuite, continuez à travailler la pâte comme décrit dans les recettes.



Pâtes à pain de base 2

①

PÂTE À PAIN COMPLET

POUR CONSULTER LA LISTE DES INGRÉDIENTS, REPORTEZ-VOUS À LA PAGE 49.

Placez tous les ingrédients dans le bol à mélanger et travaillez à l'aide du crochet pétrisseur (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte. Couvrez et laissez reposer pendant 20 minutes. La pâte peut également être utilisée pour réaliser des bagels ou d'autres petits pains, ou encore être cuite dans un moule à pain ou un moule à pâtisserie rond.



②

PÂTE À PAIN SUCRÉE

POUR CONSULTER LA LISTE DES INGRÉDIENTS, REPORTEZ-VOUS AUX PAGES 43 ET 69.

Émiettez la levure dans un bocal doté d'un couvercle à visser, ajoutez le lait chaud, fermez le couvercle, secouez bien et laissez reposer pendant 10 minutes. Placez les ingrédients restants et le mélange à base de levure dans le bol à mélanger et travaillez à l'aide du crochet pétrisseur pendant au moins 4 à 5 minutes (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte levée consistante. Couvrez la pâte et laissez-la reposer de nouveau pendant 30 minutes. Cette pâte peut être utilisée pour préparer un Hefezopf (brioche tressée), un pain levé sucré, des petits pains au lait sucrés ou des beignets à la confiture.



③

PÂTE À L'ÉPEAUTRE/AU SEIGLE COMPLET

POUR CONSULTER LA LISTE DES INGRÉDIENTS, REPORTEZ-VOUS À LA PAGE 63.

Émiettez la levure dans un bocal doté d'un couvercle à visser, ajoutez l'eau tiède, fermez le couvercle, secouez bien et laissez poser pendant 10 minutes. Placez les ingrédients restants et le mélange à base de levure dans le bol à mélanger et travaillez à l'aide du crochet pétrisseur pendant au moins 4 à 5 minutes (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte levée. La pâte peut être cuite dans un moule rond, un moule à kouglof, un plat allant au four ou sur une plaque de cuisson.





Pâtisseries de base 1

①

PÂTE SABLÉE

POUR CONSULTER LA LISTE DES INGRÉDIENTS, REPORTEZ-VOUS À LA PAGE 41.

Placez les ingrédients pour la pâte dans le bol à mélanger et utilisez le batteur plat pour la travailler en pâte sablée (vitesse 2 à 4). Formez une boule ou un carré avec la pâte, puis enveloppez-la dans du film étirable et laissez-la refroidir pendant au moins 2 heures (ou plus, si possible). La pâte peut être utilisée dans n'importe quelle recette nécessitant une pâte sablée sucrée : tartes, carrés sablés, biscuits, etc.



②

PRÉPARATION DE BASE POUR GÂTEAU

POUR CONSULTER LA LISTE DES INGRÉDIENTS, REPORTEZ-VOUS AUX PAGES 31 ET 39.

Les ingrédients nécessaires à la préparation d'une base pour gâteau doivent être à température ambiante. Placez tous les ingrédients ensemble dans le bol à mélanger et commencez à mélanger en utilisant le fouet à œufs (vitesse 2 à 4), en arrêtant dès que tous les ingrédients sont incorporés. La préparation de base pour gâteau peut être utilisée pour n'importe quel gâteau aux fruits ou aux baies, ou comme base pour les muffins aux fruits.



③

PÂTE À CRUMBLE

POUR CONSULTER LA LISTE DES INGRÉDIENTS, REPORTEZ-VOUS AUX PAGES 31 ET 79.

Pour préparer la pâte à crumble, placez les ingrédients dans le bol à mélanger et travaillez-les à l'aide du batteur plat (vitesse 2) jusqu'à obtenir une pâte à crumble fine. La pâte à crumble peut également être utilisée comme base pour un gâteau, en la compressant bien dans le moule. Elle peut également être cuite sur une plaque de cuisson et parsemée sur des desserts.





Pâtisseries de base 2

①

PÂTE À CRAQUELIN
 300 g de sucre candi roux
 300 g de beurre, à température ambiante
 300 g de farine (type 45)

Placez tous les ingrédients dans le bol à mélanger et combinez-les à l'aide du batteur plat (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte homogène. Étalez finement la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et placez-la dans le congélateur pendant 30 minutes. Laissez-la ensuite se réchauffer lentement avant de la découper selon la forme souhaitée. Les restes de pâte peuvent être rassemblés et étalés à nouveau. Cette préparation peut être utilisée sur les choux à la crème ou les éclairs, ainsi que comme garniture croustillante pour un gâteau aux fruits ou une brioche. Elle peut être conservée au congélateur pendant quelques semaines.



②

PÂTE À CHOUX
 POUR CONSULTER LA LISTE DES INGRÉDIENTS, REPORTEZ-VOUS AUX PAGES 45 ET 51.

Portez l'eau, le beurre, le sucre et le sel à ébullition dans une casserole. Ajoutez la farine en fouettant vigoureusement avec un fouet résistant, puis faites cuire le mélange pendant 2 à 3 minutes en le battant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'une couche blanche se forme au fond de la casserole. Placez la préparation dans le bol à mélanger et travaillez-la pendant au moins 2 minutes à l'aide du batteur plat ou du batteur à bord souple (vitesse 2). Ajoutez ensuite les œufs un à un, en attendant que chaque œuf soit parfaitement incorporé avant d'en ajouter un autre. Cette pâte à choux peut être utilisée pour tous les types de choux à la crème et d'éclairs sucrés.



③

PÂTE À PIEROGI
 POUR CONSULTER LA LISTE DES INGRÉDIENTS, REPORTEZ-VOUS À LA PAGE 59.

Placez les ingrédients pour la pâte dans le bol à mélanger et utilisez le batteur plat pour la travailler (vitesse 2 à 4) en pâte. La pâte peut être utilisée pour réaliser des beignets fourrés à la viande, à la volaille, au poisson, au fromage ou aux légumes. Elle est également adaptée à la préparation des tartes salées.





Recettes de base à la crème

①

CRÈME PÂTISSIÈRE

500 g de lait UHT
125 g de sucre
4 œufs moyens
50 g de féculé de maïs

1/2 cuillère à café de graines de gousse de vanille

Portez 300 g de lait et tout le sucre à ébullition. Mixez ensuite le lait restant avec les œufs dans un grand bol. Ajoutez la féculé de maïs. Une fois la première préparation au lait arrivée à ébullition, ajoutez le mélange de lait et d'œufs et fouettez vigoureusement à la main. Continuez à faire chauffer pendant 3 à 4 minutes, sans arrêter de fouetter. Versez la crème dans un bol et recouvrez-la de film étirable, en plaçant le film étirable au contact direct de la crème. La crème pâtissière peut être conservée au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant 2 semaines. Elle peut être utilisée comme base pour de nombreuses recettes de pâtisseries différentes.

②

CRÈME LÉGÈRE

300 g de crème pâtissière
200 g de crème fouettée

Placez la crème pâtissière dans le bol à mélanger et mélangez jusqu'à obtenir une consistance onctueuse et crémeuse, en utilisant le fouet à œufs et en augmentant progressivement la vitesse de la position 2 à la position 6. Ajoutez la crème fouettée et mélangez à vitesse 2 à 4. La crème légère est utilisée pour les garnitures et les notes décoratives.



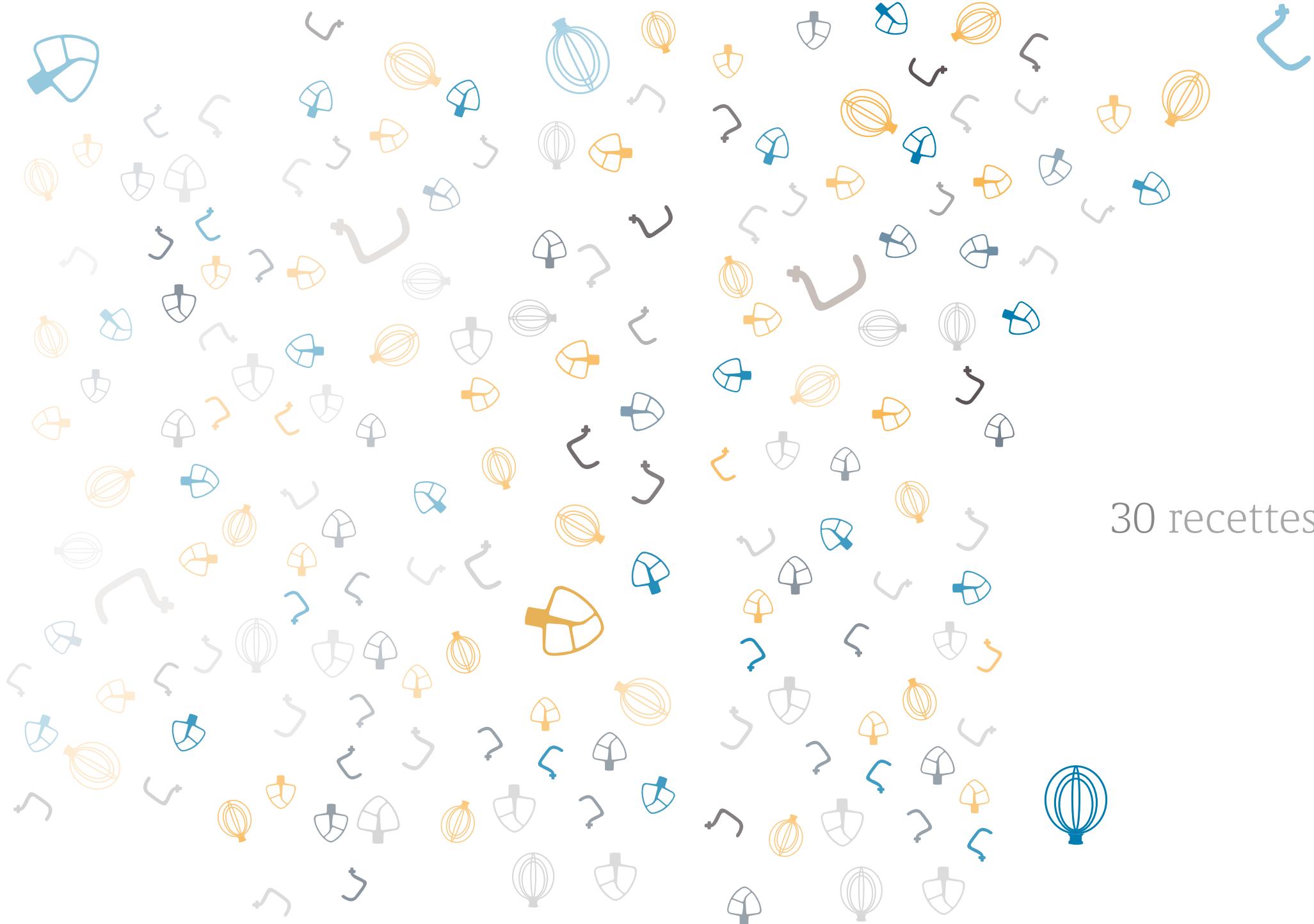
③

FRANGIPANE

150 g de beurre, à température ambiante
150 g de sucre
2 œufs moyens
150 g d'amandes entières, en poudre
75 g de farine (type 45)

Placez tous les ingrédients dans le bol à mélanger et mélangez pendant au moins 2 à 4 minutes avec le fouet à œufs (vitesse 2 à 4) jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. La frangipane est utilisée pour garnir les tartelettes, la galette des rois et de nombreuses autres pâtisseries sucrées qui sont cuites ensuite. Elle peut être conservée au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant 2 à 3 semaines. Important : laissez-la reposer à température ambiante pendant 30 minutes avant de l'utiliser.





30 recettes





Bundt cake

PETIT = 16 PARTS

PRÉPARATION
250 g de lait
80 g de raisins secs
500 g de farine (type 45)
1 sachet de levure sèche (7 g)
50 g de beurre, à
température ambiante
2 gros œufs
10 g de fleur de sel

MOYEN = 16 PARTS

PRÉPARATION
250 g de lait
80 g de raisins secs
500 g de farine blanche
1 sachet de levure sèche
50 g de beurre
température ambiante
2 gros œufs
10 g de fleur de sel

GRAND = 16 PARTS

PRÉPARATION
250 g de lait
80 g de raisins secs
500 g de farine blanche
1 sachet de levure sèche
50 g de beurre
température ambiante
2 gros œufs
10 g de fleur de sel

Préchauffez le four à 220 °C (four à chaleur tournante).
Beurrez un moule à kouglof ou Bundt cake avec du beurre ramolli.
Temps de levage : 60 à 90 minutes ; temps de cuisson : 20 à 22 minutes



Versez le lait et les raisins secs dans une casserole, chauffez à feu doux et laissez reposer 5 minutes.

Placez ensuite tous les ingrédients dans le bol à mélanger et travaillez à l'aide du croquet pétrisseur pendant 4 à 5 minutes (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte.

Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et pétrissez-la à la main pendant 1 minute. Formez un rouleau et disposez-le uniformément dans le moule, en appuyant doucement sur la pâte. Placez-la pâte sur une planche à découper en bois, recouvrez-la d'un chiffon et laissez la lever pendant 60 à 90 minutes.

Faites cuire le Bundt cake dans un four préchauffé pendant 20 à 22 minutes. Laissez le gâteau refroidir dans le moule sur une grille métallique pendant 5 minutes avant de le démouler et de le laisser refroidir complètement.



Petits pains au romarin et au sésame

PETIT = 8 PETITS PAINS

PÂTE

250 g de farine d'épeautre
250 g de crème fraîche
1 œuf moyen
6 g de fleur de sel
1 cuillère à café de levure chimique

GARNITURE

15 g de feuilles de romarin,
sans les tiges
70 g de graines de sésame
non décortiquées

MOYEN = 8 P. PAINS

PÂTE

250 g de farine
250 g de crème fraîche
1 œuf moyen
6 g de fleur de sel
1 cuillère à café de levure chimique

GARNITURE

15 g de feuilles de romarin,
70 g de graines de sésame

GRAND = 16 PETITS PAINS

PÂTE

500 g de farine d'épeautre
500 g de crème fraîche
2 œufs moyens
12 g de fleur de sel
2 cuillères à café de levure chimique

GARNITURE

30 g de feuilles de romarin,
sans les tiges
140 g de graines de sésame
non décortiquées

Préchauffez le four à 220 °C (four à chaleur tournante) et faites cuire à 200 °C.
Recouvrez une ou deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.
Temps de cuisson : 30 à 35 minutes



Hachez les feuilles de romarin, placez-les dans un bol peu profond avec les graines de sésame et mélangez bien.

Placez les ingrédients pour la pâte à pain dans le bol à mélanger et travaillez à l'aide du batteur plat (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte à pain homogène. Arrêtez de mélanger dès que les ingrédients sont bien incorporés.

Utilisez une cuillère humide pour diviser la pâte en 8 ou 16 portions. Formez une boule avec chaque portion (après vous être légèrement humidifié les mains), roulez-les dans le mélange graines de sésame/romarin, puis placez le tout sur la plaque de cuisson préparée. Faites cuire les portions dans un four préchauffé pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.



Gâteaux à la rhubarbe

PETIT = 4 GÂTEAUX

PRÉPARATION

200 g de farine d'épeautre
100 g de beurre mou
75 g de sucre de canne
2 œufs moyens
5 g de levure chimique
40 g de yaourt
1 pincée de fleur de sel

PÂTE À CRUMBLE

100 g de farine d'épeautre
50 g de beurre froid, coupé en dés
50 g de sucre de canne

GARNITURE

100 g de sucre de canne
500 g de rhubarbe, coupée
1 cuillère à soupe d'eau froide
1/2 c. à café de féculé de maïs

MOYEN = 4 GÂTEAUX

PRÉPARATION

200 g de farine
100 g de beurre
75 g de sucre de canne
2 œufs moyens
5 g de levure chimique
40 g de yaourt
1 pincée de fleur de sel

PÂTE À CRUMBLE

100 g de farine
50 g de beurre froid
50 g de sucre de canne

GARNITURE

100 g de sucre de canne
500 g de rhubarbe
1 c. à soupe d'eau froide
1/2 c. à c. de féculé de maïs

GRAND = 8 GÂTEAUX

PRÉPARATION

400 g de farine d'épeautre
200 g de beurre mou
150 g de sucre de canne
4 œufs moyens
10 g de levure chimique
80 g de yaourt
2 pincées de fleur de sel

PÂTE À CRUMBLE

200 g de farine d'épeautre
100 g de beurre froid
100 g de sucre de canne

GARNITURE

200 g de sucre de canne
1 kg de rhubarbe, coupée
2 cuillères à soupe d'eau froide
1 c. à café de féculé de maïs

Préchauffez le four à 180 °C (four à chaleur tournante).

Beurrez 4 (p/m) ou 8 (g) moules à tarte cannélés (13 cm Ø, à fond amovible) et laissez-les refroidir au réfrigérateur. Temps de cuisson : 22 à 25 minutes



Préparez le mélange à gâteau et la pâte à crumble conformément aux instructions de la page 19.

Répartissez le mélange à gâteau entre les moules à tarte et utilisez une cuillère humide pour l'étaler uniformément, en aplatissant le centre et en poussant légèrement le mélange vers les bords. Placez les moules à tarte sur une plaque de cuisson et laissez-les refroidir au congélateur pendant 15 minutes.

Pour préparer la garniture, versez le sucre dans une casserole et laissez-le fondre sans remuer. Ajoutez la rhubarbe et faites cuire à feu moyen pendant 2 à 3 minutes. Mélangez la féculé de maïs pour épaissir le mélange et laissez refroidir.

Répartissez équitablement la préparation à la rhubarbe sur les moules réfrigérés. Comprimez légèrement la pâte à crumble avec les mains et utilisez-la pour recouvrir la préparation à la rhubarbe. Mettez les moules dans le four préchauffé, faites-les cuire pendant 22 à 25 minutes, puis laissez-les refroidir pendant 20 minutes sur une grille métallique.



Tarte aux tomates

PETIT = 4 PARTS

PÂTE

200 g de farine d'épeautre
40 g de noisettes, gross. moulues
40 g de fromage à pâte dure râpé
30 g de flocons d'avoine ramollis
70 g d'huile d'olive
1 gros œuf
1/2 cuillère à café de fleur de sel

GARNITURE

500 g de tomates cœur de bœuf
200 g de tapenade aux olives

DÉCORATION

Feuilles de basilic
1 c. à soupe d'olives dénoyautées
Fleur de sel
Huile d'olive

MOYEN = 4 PARTS

PÂTE

200 g de farine
40 g de noisettes
40 g de fromage
30 g de flocons d'avoine
70 g d'huile d'olive
1 gros œuf
1/2 c. à c. de fleur de sel

GARNITURE

500 g de tomates
200 g de tapenade

DÉCORATION

Feuilles de basilic
1 c. à soupe d'olives
Fleur de sel
Huile d'olive

GRAND = 8 PARTS

PÂTE

400 g de farine d'épeautre blanche
80 g de noisettes
80 g de fromage à pâte dure
60 g de flocons d'avoine
140 g d'huile d'olive
2 gros œufs
1 cuillère à café de fleur de sel

GARNITURE

1 kg de tomates cœur de bœuf
400 g de tapenade aux olives

DÉCORATION

Feuilles de basilic
2 cuillères à soupe d'olives
Fleur de sel
Huile d'olive

Préchauffez le four à 190 °C (four à chaleur tournante).

Recouvrez le fond d'un moule à charnière (p/m = 23 cm Ø, g = 28 cm Ø) de papier sulfurisé.
Temps de levage : 25 minutes ; temps de cuisson : 22 à 25 minutes (p/m), 25 à 28 minutes (g)



Placez les ingrédients pour la pâte dans le bol à mélanger et travaillez à l'aide du batteur plat (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte friable épaisse. Déposez la pâte dans le moule et étalez-la uniformément, d'abord avec les mains, puis avec le dos d'une cuillère, en appliquant une légère pression. Placez le moule dans le réfrigérateur pendant 10 minutes, puis faites cuire dans le four préchauffé. Posez le moule sur une grille métallique et laissez refroidir pendant 15 minutes.

Lavez les tomates, essuyez-les, puis coupez-les en tranches égales de taille moyenne.

Posez le moule sur une planche à découper en bois, étalez uniformément la tapenade d'olive sur le fond de tarte, puis déposez les tranches de tomate sur le dessus. Décorez avec des feuilles de basilic et des olives noires, puis assaisonnez avec un peu de fleur de sel et d'huile d'olive.



Cheesecake

PETIT = 6 À 8 PARTS

FOND DE TARTE
100 g de biscuits (émiétés)
50 g de beurre fondu

GARNITURE
3 feuilles de gélatine
300 g de fromage à la crème entière
40 g de sucre
200 g de purée de fraises
100 g de crème fouettée

DÉCORATION
Mélange de fruits rouges
Fleurs comestibles

MOYEN = 8 À 12 PARTS

FOND DE TARTE
200 g de biscuits
100 g de beurre fondu

GARNITURE
6 feuilles de gélatine
600 g de from. à la crème
80 g de sucre
400 g de fraises
200 g de crème

DÉCORATION
Mélange de fruits rouges
Fleurs comestibles

GRAND = 8 À 12 PARTS

FOND DE TARTE
200 g de biscuits (émiétés)
100 g de beurre fondu

GARNITURE
6 feuilles de gélatine
600 g de fromage à la crème
80 g de sucre
400 g de fraises
200 g de crème

DÉCORATION
Mélange de fruits rouges
Fleurs comestibles

Recouvrez le fond et les côtés d'un moule à charnière (petit = 18 à 20 cm de diamètre, moyen/grand = 23 cm de diamètre) avec du papier sulfurisé.



Incorporez les biscuits émiétés au beurre et déposez ce mélange dans le fond du moule. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Placez le fromage à la crème et le sucre dans le bol à mélanger et remuez à l'aide du fouet à œufs pendant au moins 2 minutes (vitesse 2 à 6) jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Réduisez les fraises en purée en utilisant la vitesse 2.

Éliminez l'excédent d'eau de la gélatine, faites-la fondre dans 2 cuillères à soupe d'eau chaude (mais non bouillante) et incorporez-la au mélange. Ajoutez la crème et mélangez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.

Placez cette préparation dans le moule et laissez refroidir le tout pendant la nuit au réfrigérateur. Retirez le gâteau du moule et décorez de fruits rouges et de fleurs.



Pain au fromage et au jambon

PETIT = 1 PETIT PAIN

250 g de farine à pain
blanc forte (type 55)
40 g d'Emmental râpé
30 g de jambon coupé en dés
5 g de sel marin fin
1/2 sachet de levure sèche (4 g)
1 pincée de graines de fenouil
175 g d'eau tiède

MOYEN = 1 PAIN

500 g de farine blanche
80 g d'Emmental
60 g de jambon
10 g de sel marin fin
1 sachet de levure (7 g)
1/2 c. à café de
graines de fenouil
350 g d'eau

GRAND = 1 PAIN

500 g de farine blanche
80 g d'Emmental râpé
60 g de jambon
10 g de sel marin fin
1 sachet de levure (7 g)
1/2 cuillère à café de
graines de fenouil
350 g d'eau

Préchauffez le four à 230 °C (four à chaleur tournante).

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Temps de levage : 65 minutes

Temps de cuisson : 20 à 23 minutes (petit), 25 à 30 minutes (moyen/grand)



Placez tous les ingrédients dans le bol à mélanger et travaillez à l'aide du crochet pétrisseur pendant au moins 4 à 5 minutes (vitesse 2 à 4). Couvrez la pâte et laissez-la lever pendant 20 minutes.

Placez ensuite la pâte sur un plan de travail fariné et repliez le bord supérieur de la pâte vers le centre. Répétez l'opération avec le bord inférieur et les bords latéraux. La pâte sera ainsi plus élastique.

Travaillez la pâte en rouleau d'environ 30 cm de long, placez-la sur la plaque de cuisson avec le pli orienté vers le bas. Utilisez ensuite un coupe-pâte ou un couteau pour diviser la pâte en son centre, de haut en bas, en commençant à environ 4 à 5 cm du bord supérieur et en vous arrêtant à la même distance du bord inférieur, afin d'éviter que le pain ne se sépare. Farinez légèrement les bandes de pâte et repliez-les l'une sur l'autre pour créer un effet torsadé. Couvrez la pâte avec un chiffon et laissez-la lever pendant 45 minutes dans un endroit chaud.

Faites cuire le pain dans le four préchauffé jusqu'à ce que la croûte prenne un teint brun doré. Laissez-le ensuite refroidir sur une grille métallique. Ce pain est également idéal pour faire du pain grillé.

Tarte aux pommes et aux poires

PETIT = 8 PARTS

FOND DE TARTE
200 g de farine d'épeautre blanche
100 g de beurre mou
75 g de sucre de canne
40 g de yaourt
2 gros œufs
5 g de levure chimique
1 pincée de fleur de sel

GARNITURE
4 à 5 pommes
1 poire
Sucre glace à saupoudrer

MOYEN = 8 PARTS

FOND DE TARTE
200 g de farine
100 g de beurre mou
75 g de sucre de canne
40 g de yaourt
2 gros œufs
5 g de levure chimique
1 pincée de fleur de sel

GARNITURE
4 à 5 pommes
1 poire
Sucre glace

GRAND = 16 PARTS

FOND DE TARTE
400 g de farine d'épeautre blanche
200 g de beurre mou
150 g de sucre de canne
80 g de yaourt
4 gros œufs
10 g de levure chimique
2 pincées de fleur de sel

GARNITURE
9 à 10 pommes
1 ou 2 poires
Sucre glace

Préchauffez le four à 200 °C (four à chaleur tournante).
Recouvrez un moule à charnière (p/m = 30 cm Ø) ou une plaque de cuisson (g) de papier sulfurisé. Temps de cuisson : 32 à 35 minutes (p/m), 45 à 50 minutes (g)



Préparez une pâte à gâteau de base en suivant les instructions de la page 19.

Trempez une spatule ou le dos d'une cuillère dans de l'eau froide et étalez uniformément la préparation pour gâteau sur le papier sulfurisé.

Épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et épépinez-les. Coupez ensuite les quartiers en tranches fines et égales. Disposez les quartiers de pommes en rond sur la base, en les superposant et en procédant de l'extérieur vers l'intérieur. Laissez un espace au centre pour la poire.

Retirez et jetez le tiers inférieur de la poire. Retirez la moitié de la peau des deux tiers supérieurs de la poire pour obtenir un effet rayé. Utilisez une cuillère parisienne pour retirer le cœur de la poire. Déposez la poire sur la tarte.

Bouchez les espaces éventuels avec des tranches de pomme. Placez la tarte dans le four préchauffé et faites-la cuire suffisamment. Sortez la tarte du four et réglez celui-ci en mode grill (température moyenne). Saupoudrez la tarte de sucre glace et remettez-la au four. Laissez la tarte caraméliser pendant 3 à 5 minutes, en la surveillant attentivement afin de vous assurer qu'elle ne brûle pas.





Tartelettes aux fraises

PETIT = 6 TARTELETTES

PÂTE SABLÉE

300 g de farine (type 45)
 1 pincée de bicarb. de soude
 1 c. à café de levure chimique
 1 pincée de sel marin
 125 g de beurre froid, coupé en dés
 110 g de sucre
 1 gros œuf
 1 à 2 c. à soupe d'eau minérale froide

GARNITURE

250 g de mascarpone froid
 250 g de crème fouettée froide
 30 g de sucre
 1 pincée de graines de
 gousse de vanille
 30 à 40 fraises

MOYEN = 6 TART.

PÂTE SABLÉE

300 g de farine blanche
 1 p. de bicarb. de soude
 1 c. à c. de lev. chimique
 1 pincée de sel marin
 125 g de beurre froid
 110 g de sucre
 1 gros œuf
 1 à 2 c. d'eau minérale

GARNITURE

250 g de mascarpone
 250 g de crème fouettée
 30 g de sucre
 1 pincée de graines de
 gousse de vanille
 30 à 40 fraises

GRAND = 12 TARTELETTES

PÂTE SABLÉE

600 g de farine blanche
 2 pincées de bicarb. de soude
 2 c. à café de levure chimique
 2 pincées de sel marin
 250 g de beurre froid
 220 g de sucre
 2 gros œufs
 2 à 4 c. à soupe d'eau minérale

GARNITURE

500 g de mascarpone
 500 g de crème fouettée
 60 g de sucre
 2 pincées de graines
 de gousse de vanille
 60 à 80 fraises

Préchauffez le four à 180 °C (four traditionnel).

Beurrez 6 (p/m) ou 12 (g) petits moules à tarte cannelés (20 x 8 cm, à fond amovible).

Temps de levage : 160 à 165 minutes ; temps de cuisson : 20 à 22 minutes



Préparez la pâte sablée en suivant les instructions de la page 19.

Coupez la pâte sablée en morceaux, placez-la dans le bol à mélanger, attendez 10 à 15 minutes, puis retravaillez la pâte à l'aide du batteur plat. Formez un rouleau de pâte, coupez-le en 6 ou 12 morceaux, étalez ces morceaux entre deux feuilles de film étirable pour obtenir une fine couche et servez-vous-en pour recouvrir les moules. Piquez la pâte avec une fourchette. Laissez refroidir les moules au réfrigérateur pendant 30 minutes, puis mettez-les dans le four préchauffé. Laissez les moules refroidir sur une grille métallique.

Placez tous les ingrédients pour la garniture, à l'exception des fruits, dans le bol à mélanger et battez avec le fouet à œufs, en commençant par la vitesse 2 et en l'augmentant progressivement jusqu'à la vitesse 6 à 8. La garniture doit avoir une consistance ferme mais crémeuse.

Remplissez une poche à douille jetable avec la garniture, coupez la pointe et déposez de petits monticules de garniture sur les tartelettes, avant d'y déposer les fraises.



Petits pains aux amandes

PETIT = 6 PETITS PAINS

PÂTE

300 g de farine d'épeautre
75 g de sucre
1/2 sachet de levure sèche (4 g)
50 g de beurre mou
140 g de lait tiède
1 œuf moyen
4 g de sel marin fin

GARNITURE

Frangipane
(Divisez par deux les quantités indiquées dans la recette.)

MOYEN = 12 P. PAINS

PÂTE

600 g de farine
150 g de sucre
1 sachet de levure sèche
100 g de beurre mou
280 g de lait
2 œufs moyens
8 g de sel marin fin

GARNITURE

Frangipane

GRAND = 12 PETITS PAINS

PÂTE

600 g de farine d'épeautre
150 g de sucre
1 sachet de levure sèche
100 g de beurre mou
280 g de lait
2 œufs moyens
8 g de sel marin fin

GARNITURE

Frangipane

Préchauffez le four à 220 °C (four à chaleur tournante) et faites cuire à 200 °C.

Recouvrez une ou deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.

Battez un jaune d'œuf avec un peu de crème.

Temps de levage : 130 à 160 minutes ; temps de cuisson : 20 à 22 minutes



Préparez une pâte à pain sucrée en suivant les instructions de la page 17 et préparez la frangipane conformément aux instructions de la page 23.

Placez la pâte sucrée sur un plan de travail légèrement fariné et travaillez-la avec vos mains pour lui donner la forme d'un carré. Repliez le bord supérieur de la pâte vers le centre, puis répétez l'opération avec le bord inférieur et les bords latéraux. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte jusqu'à obtenir un carré d'environ 70 x 45 cm.

Étalez la frangipane uniformément sur la pâte, puis enroulez la pâte, en commençant par le côté long. Coupez le rouleau en 6 ou 12 morceaux de taille égale et appuyez sur le centre de chaque morceau avec une cuillère en bois pour faire ressortir une partie de la frangipane par les côtés.

Placez les petits pains sur les plaques de cuisson, couvrez-les et laissez-les lever pendant 1,5 à 2 heures. Badigeonnez ensuite les petits pains avec le jaune d'œuf. Pour garantir une cuisson uniforme des petits pains, il est recommandé de cuire chaque plateau de petits pains individuellement. Une fois cuits, laissez les petits pains aux amandes refroidir sur une grille métallique.



Chouquettes

PETIT = 40 CHOUQUETTES

PÂTE À CHOUX
250 g d'eau
60 g de beurre
50 g de sucre
1 pincée de sel marin
125 g de farine (type 45),
tamisée
3 œufs moyens

DÉCORATION
Perles de sucre

MOYEN = 40 CH.

PÂTE À CHOUX
250 g d'eau
60 g de beurre
50 g de sucre
1 pincée de sel marin
125 g de farine,
tamisée
3 œufs moyens

DÉCORATION
Perles de sucre

GRAND = 80 CHOUQUETTES

PÂTE À CHOUX
500 g d'eau
120 g de beurre
100 g de sucre
2 pincées de sel marin
250 g de farine,
tamisée
6 œufs moyens

DÉCORATION
Perles de sucre

Préchauffez le four à 190 °C (four traditionnel).

Utilisez un peu d'huile pour graisser uniformément 1 ou 2 plaques de cuisson, ou recouvrez-les de papier sulfurisé.

Temps de cuisson : 25 à 28 minutes



Préparez la pâte à choux en suivant les instructions de la page 21.

Remplissez une poche à douille jetable avec la pâte, coupez la pointe et déposez de petits monticules de pâte de la taille d'une cerise sur les plaques de cuisson, en laissant suffisamment de place pour qu'elles gonflent.

Saupoudrez les chouquettes de perles de sucre et faites-les cuire dans un four préchauffé pendant 25 à 28 minutes. Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson des chouquettes, au risque de les faire retomber. Une fois la cuisson terminée, laissez les chouquettes refroidir sur une grille métallique.

Conservez les chouquettes restantes à l'air libre plutôt que dans un moule, afin d'éviter qu'elles perdent leur croquant.



Beignets à la cannelle

PETIT = 12 BEIGNETS

PÂTE

280 g de farine d'épeautre
4 g de levure sèche
50 g de sucre
1 œuf moyen
180 g de lait tiède
1 pincée de fleur de sel
20 g d'huile végétale

NAPPAGE

80 g de sucre
1 cuillère à soupe de cannelle

MOYEN = 12 B.

PÂTE

280 g de farine
4 g de levure sèche
50 g de sucre
1 œuf moyen
180 g de lait
1 pincée de fleur de sel
20 g d'huile végétale

NAPPAGE

80 g de sucre
1 c. à soupe de cannelle

GRAND = 24 BEIGNETS

PÂTE

560 g de farine d'épeautre
7 g de levure sèche
100 g de sucre
2 œufs moyens
360 g de lait
2 pincées de fleur de sel
40 g d'huile végétale

NAPPAGE

160 g de sucre
2 cuillères à soupe de cannelle

Faites chauffer 2 à 3 litres d'huile à 180 °C dans une poêle profonde à bord haut.
Temps de levage : 85 à 100 minutes



Placez tous les ingrédients dans le bol à mélanger et travaillez à l'aide du crochet pétrisseur pendant au moins 4 à 5 minutes (vitesse 2 à 4). Couvrez la pâte et laissez-la lever pendant 40 minutes.

Placez la pâte sur un plan de travail fariné et travaillez-la avec vos mains pour lui donner la forme d'un carré. Repliez le bord supérieur de la pâte vers le centre, puis répétez l'opération avec le bord inférieur et les bords latéraux, afin de rendre la pâte plus élastique. La pâte restera légèrement collante.

Formez un rouleau de pâte et coupez-le en 12 ou 24 morceaux. Roulez-les en boules avec vos mains farinées et posez-les sur le plan de travail. Couvrez-les avec un chiffon et laissez lever pendant 45 à 60 minutes.

Faites ensuite frire quelques boules de pâte dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles prennent une teinte brun doré. Mélangez le sucre et la cannelle, puis roulez les beignets cuits dans ce mélange.



Étoiles aux graines de pavot

PETIT = 6 ÉTOILES

PÂTE

135 g de farine d'épeautre complète
 125 g de farine d'épeautre blanche
 3 à 4 g de levure sèche
 50 g de miel crémeux de qualité
 165 g d'eau tiède
 6 g de sel marin

DÉCORATION

1 à 2 cuillères à soupe de graines de pavot

MOYEN = 12 ÉT.

PÂTE

270 g de farine de blé complet
 250 g de farine d'épeautre blanche
 7 g de levure
 100 g de miel
 330 g d'eau
 12 g de sel marin

DÉCORATION

graines de pavot

GRAND = 12 ÉTOILES

PÂTE

270 g de farine d'épeautre complète
 250 g de farine d'épeautre blanche
 1 sachet de levure (7 g)
 100 g de miel
 330 g d'eau
 12 g de sel marin

DÉCORATION

2 à 3 cuillères à soupe de graines de pavot

Préchauffez le four à 220 °C (four à chaleur tournante).

Recouvrez les plaques de cuisson de papier sulfurisé.

Temps de levage : 65 à 80 minutes ; temps de cuisson : 12 à 14 minutes



Préparez la pâte à pain complet de base en suivant les instructions de la page 17.

Placez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et travaillez-la avec vos mains pour lui donner la forme d'un carré. Repliez le bord supérieur de la pâte vers le centre, puis répétez l'opération avec le bord inférieur et les bords latéraux. Formez ensuite un rouleau et découpez-le en 6 ou 12 morceaux de même taille. Formez des boules de pâte et laissez-les reposer pendant 10 minutes. Ensuite, étalez-les en cercles d'environ 7 cm de diamètre.

Recouvrez à moitié les morceaux de pâte de graines de pavot en les trempant d'abord dans l'eau, puis dans les graines de pavot. À l'aide d'un cutter en plastique, faites trois entailles croisées au centre de la pâte pour former une étoile, sans couper jusqu'au bord. Vous obtenez ainsi six triangles dirigés vers le centre. Pour chacun des six triangles de pâte, passez vos doigts sous le triangle, soulevez-le et retournez-le vers l'extérieur, par-dessus le bord extérieur du cercle de pâte. La forme extérieure (cercle) est maintenant la forme intérieure (trou). Placez les étoiles sur les plaques de cuisson, couvrez-les et laissez-les lever pendant 45 à 60 minutes.

Faites cuire tour à tour chacune des plaques dans le four préchauffé pendant 12 à 14 minutes, jusqu'à ce que les étoiles prennent une teinte brun doré.



Éclairs au craquelin

Longs à préparer, mais en valent la peine !

PETIT = 12 ÉCLAIRS

PÂTE À CHOUX
 250 g d'eau
 60 g de beurre
 50 g de sucre
 1 pincée de sel marin
 125 g de farine (type 45)
 tamisée
 3 œufs moyens

Pâte à craquelin
 Crème légère

DÉCORATION
 Framboises

MOYEN = 12 ÉCLAIRS

PÂTE À CHOUX
 250 g d'eau
 60 g de beurre
 50 g de sucre
 1 pincée de sel marin
 125 g de farine,
 tamisée
 3 œufs moyens

Pâte à craquelin
 Crème légère

DÉCORATION
 Framboises

GRAND = 24 ÉCLAIRS

PÂTE À CHOUX
 500 g d'eau
 120 g de beurre
 100 g de sucre
 2 pincées de sel marin
 250 g de farine,
 tamisée
 6 œufs moyens

*Deux fois la quantité
 de la recette suivante :*

Pâte à craquelin
 Crème légère

DÉCORATION
 Framboises

Préchauffez le four à 200 °C (four traditionnel).

Utilisez un peu d'huile pour graisser uniformément 1 ou 2 plaques de cuisson,
 ou recouvrez-les de papier sulfurisé.

Temps de lavage : 30 minutes ; temps de cuisson : 28 à 30 minutes



Préparez la pâte à choux et la pâte à craquelin en suivant les instructions de la page 21. Préparez la crème légère en suivant les instructions de la page 23.

Remplissez une poche à douille jetable avec la pâte à choux, coupez la pointe et déposez des bandes de pâte de 10 à 11 cm de long sur les plaques de cuisson, en laissant suffisamment de place pour qu'elles gonflent. Formez des bandes de pâte à craquelin de la même longueur et déposez-les dessus. La pâte au craquelin restante peut être congelée pour une utilisation ultérieure.

Faites cuire pendant 28 à 30 minutes (une plaque à la fois). Évitez d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson des éclairs, au risque de les faire retomber. Une fois la cuisson terminée, laissez les chouquettes refroidir sur une grille métallique. Coupez les éclairs en deux dans le sens de la longueur. Pour fourrer les éclairs, coupez la pointe d'une poche à douille et insérez une douille. Remplissez ensuite la poche de crème légère et déposez la crème au centre des éclairs, puis garnissez de framboises.



Tarte aux oignons

PETIT = 12 PARTS

PÂTE

500 g de farine à pain blanc forte
ou de farine d'épeautre blanche
1 sachet de levure sèche (7 g)
320 g d'eau tiède
12 g de sel marin (fleur de sel)

GARNITURE

1,1 kg d'oignons
100 g de beurre
230 g de crème
2 gros œufs
Sel marin, poivre,
muscade

MOYEN = 12 PARTS

PÂTE

500 g de farine
ou de farine d'épeautre
1 sachet de levure
320 g d'eau
12 g de fleur de sel

GARNITURE

1,1 kg d'oignons
100 g de beurre
230 g de crème
2 gros œufs
Sel marin, poivre,
muscade

GRAND = 12 PARTS

PÂTE

500 g de farine blanche (type 55)
ou de farine d'épeautre blanche
1 sachet de levure sèche
320 g d'eau
12 g de fleur de sel

GARNITURE

1,1 kg d'oignons
100 g de beurre
230 g de crème
2 gros œufs
Sel marin, poivre,
muscade

Préchauffez le four à 220 °C (four à chaleur tournante).
Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
Temps de levage : 20 minutes ; temps de cuisson : 20 à 22 minutes



Préparez une pâte à pain blanc de base en suivant les instructions de la page 15.

Pendant que la pâte lève, épluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les oignons et faites-les revenir à feu moyen pendant 10 à 12 minutes ; salez et poivrez. Mélangez la crème et les œufs, assaisonnez avec du sel marin, du poivre et de la muscade, puis mélangez à nouveau.

Utilisez un rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte à pain, de préférence directement sur le papier sulfurisé, jusqu'à ce qu'elle soit de la même taille que la plaque de cuisson. Placez ensuite la pâte à pain sur la plaque de cuisson. Repliez légèrement tous les bords. Étalez les oignons uniformément sur la pâte, versez la crème par-dessus pour qu'elle recouvre tous les oignons et faites cuire la tarte aux oignons dans le four préchauffé pendant 20 à 22 minutes.

La tarte aux oignons est meilleure servie chaude.

Muffins poire-chocolat



PETIT = 6 MUFFINS

PRÉPARATION

100 g de farine (type 45)
25 g de cacao en poudre
60 g de sucre glace
55 g de beurre mou
20 g d'huile d'olive
50 g de chocolat noir (70 % de cacao), en petits morceaux
1/2 c. à café de bicarb. de soude
1/2 c. à café de levure chimique
75 g de lait
1 œuf moyen

GARNITURE

1 poire (pas trop mûre)

MOYEN = 12 M.

PRÉPARATION

200 g de farine blanche
50 g de cacao en poudre
120 g de sucre glace
110 g de beurre
40 g d'huile d'olive
100 g de chocolat en petits morceaux
1 c. à c. de bicarb. d. s.
1 c. à c. d. lev. chimique
150 g de lait
2 œufs moyens

GARNITURE

2 poires

GRAND = 12 MUFFINS

PRÉPARATION

200 g de farine blanche
50 g de cacao en poudre
120 g de sucre glace
110 g de beurre
40 g d'huile d'olive
100 g de chocolat noir (70 %), en petits morceaux
1 c. à café de bicarb. de soude
1 c. à café de levure chimique
150 g de lait
2 œufs moyens

GARNITURE

2 poires (pas trop mûres)

Préchauffez le four à 180 °C (four traditionnel).
1 plateau à muffins KitchenAid (non graissé).
Temps de cuisson : 20 minutes



Coupez les poires en deux, retirez le trognon, puis coupez chaque moitié en trois.

Placez les ingrédients pour les muffins dans le bol à mélanger et battez-les avec le fouet à œufs (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte crémeuse. Arrêtez de mélanger dès que les ingrédients sont bien incorporés.

Répartissez la préparation uniformément entre les moules à muffins et déposez une tranche de poire sur chacun d'eux.

Faites cuire les muffins dans le four préchauffé pendant 20 minutes. Laissez refroidir sur une grille métallique pendant 10 minutes avant de retirer les muffins du plateau.



Brioches fourrées

PETIT = 6 PETITS PAINS

PÂTE

10 g de levure fraîche
125 g de lait chaud
300 g de farine (type 45)
30 g de sucre
5 g de sel marin fin
1 œuf moyen
70 g de beurre mou

GARNITURE

200 g de purée de prunes
70 g de lait à température ambiante (pour dorer)

MOYEN = 6 P. PAINS

PÂTE

10 g de levure fraîche
125 g de lait chaud
300 g de farine blanche
30 g de sucre
5 g de sel marin fin
1 œuf moyen
70 g de beurre

GARNITURE

200 g de purée
70 g de lait chaud (pour dorer)

GRAND = 12 PETITS PAINS

PÂTE

20 g de levure fraîche
250 g de lait chaud
600 g de farine blanche
60 g de sucre
10 g de sel marin fin
2 œufs moyens
140 g de beurre

GARNITURE

400 g de purée de prunes
140 g de lait chaud (pour dorer)

Préchauffez le four à 200 °C (four à chaleur tournante).
Graissez un plat allant au four ou une cocotte en fonte.
Temps de levage : 115 minutes ; temps de cuisson : 23 à 25 minutes



Émiettez la levure dans un bocal doté d'un couvercle à visser, ajoutez le lait chaud, fermez le couvercle, secouez bien et laissez reposer pendant 10 minutes.

Placez les ingrédients restants et le mélange à base de levure dans le bol à mélanger et travaillez pendant au moins 4 à 5 minutes (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte levée consistante. Couvrez la pâte et laissez-la lever pendant 60 minutes.

Déposez la pâte sur un plan de travail fariné, formez un carré et rabattez le bord supérieur, puis le bord inférieur, vers le centre, avant de rabattre les côtés vers le centre. Formez un rouleau avec la pâte et coupez-le en 6 ou 12 morceaux, puis, à l'aide de vos doigts, aplatissez les morceaux de pâte en cercles plats de 9 à 10 cm de diamètre. Déposez une cuillère de purée de prunes au centre de chaque cercle, collez hermétiquement les bords du cercle autour et placez-le dans le plat préparé, pli orienté vers le bas.

Laissez lever la pâte pendant 45 minutes, badigeonnez de lait et faites cuire dans un four préchauffé pendant 23 à 25 minutes.

Pierogi à la saucisse italienne

PETIT = 24 PIEROGI

PÂTE

300 g de farine à pain blanc forte
130 g de crème fraîche
80 g de beurre froid,
coupé en dés
1 œuf moyen
1/2 c. à café de levure chimique
1/2 c. à café de sel marin fin

GARNITURE

Environ 500 g de saucisse
italienne, sans la peau

POUR DORER

1 jaune d'œuf battu
1 blanc d'œuf

MOYEN = 24 PIEROGI

PÂTE

300 g de farine blanche
130 g de crème fraîche
80 g de beurre froid,
coupé en dés
1 œuf moyen
levure chimique
sel marin fin

GARNITURE

Environ 500 g de saucis-
ses ital., sans la peau

POUR DORER

1 jaune d'œuf battu
1 blanc d'œuf

GRAND = 48 PIEROGI

PÂTE

600 g de farine blanche (type 55)
260 g de crème fraîche
160 g de beurre froid,
coupé en dés
2 œufs moyens
1 cuillère à c. de levure chimique
1 c. à café de sel marin fin

GARNITURE

Environ 1 kg de saucisse
italienne, sans la peau

POUR DORER

2 jaunes d'œufs battus
1 blanc d'œuf

Préchauffez le four à 200 °C (four à chaleur tournante).

1 emporte-pièce rond (10 cm de diamètre).

Temps de levage : 15 minutes ; temps de cuisson : 22 à 25 minutes



Placez les ingrédients pour la pâte dans le bol à mélanger et utilisez le batteur plat pour la travailler (vitesse 2 à 4) en pâte.

Étalez la pâte en fine couche sur un plan de travail fariné. Utilisez l'emporte-pièce pour découper des cercles de pâte, puis rassemblez la pâte restante et étalez-la à nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée.

Divisez la saucisse italienne en 24 ou 48 portions, placez une portion au centre de chaque cercle de pâte et badigeonnez délicatement le bord d'une moitié de chaque cercle de jaune d'œuf. Rabattez le bord du cercle sur l'autre pour former des demi-cercles, puis soudez les bords en appuyant légèrement avec une fourchette. Disposez les pierogi équitablement sur les plaques de cuisson, badigeonnez-les légèrement de blanc d'œuf et laissez reposer pendant environ 15 minutes.

Ensuite, faites cuire dans un four préchauffé pendant 22 à 25 minutes.





Pain à sandwich à griller

PETIT = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine à pain blanc forte
ou de farine d'épeautre blanche
1 sachet de levure sèche (7 g)
250 g d'eau tiède
70 g de lait chaud
12 g de sel marin

DÉCORATION

35 g de farine
40 g d'eau

MOYEN = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine blanche
ou de farine d'épeautre
1 sachet de levure
250 g d'eau chaude
70 g de lait chaud
12 g de sel marin

DÉCORATION

35 g de farine
40 g d'eau

GRAND = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine blanche (type 55)
ou de farine d'épeautre blanche
1 sachet de levure sèche
250 g d'eau chaude
70 g de lait chaud
12 g de sel marin

DÉCORATION

35 g de farine
40 g d'eau

Préchauffez le four à 230 °C (four à chaleur tournante).
Tapissez le fond d'un moule à pain (30 x 10 cm) de papier sulfurisé.
Temps de levage : 80 minutes ; temps de cuisson : 22 à 25 minutes



Préparez la pâte en suivant les instructions de la page 15.

Travaillez la pâte en rouleau et placez-la dans le moule à pain. Recouvrez la pâte d'un chiffon et laissez-la lever pendant 60 minutes sur une planche à découper en bois.

Pour décorer le pain, mélangez la farine et l'eau, versez ce mélange dans une petite poche à douille (papier ou plastique) et dessinez un motif sur la pâte.

Faites cuire le pain dans le four préchauffé pendant 22 à 25 minutes, puis sortez-le du moule (avec son papier sulfurisé), avant de le laisser refroidir sur une grille métallique.



Pain complet à base d'épeautre/de seigle

PETIT = 1 PETIT PAIN

PÂTE

11 g de levure fraîche
150 g d'eau tiède
165 g de farine d'épeautre
50 g de farine de seigle complète
6 g de sel marin fin
25 g de graines de tournesol
25 g de noix hachées
25 g de graines de lin
1 cuillère à soupe de sirop de sucre roux ou de sirop de noix de coco

MOYEN = 1 PAIN

PÂTE

22 g de levure fraîche
300 g d'eau
330 g de farine d'épeautre
100 g de farine de seigle
12 g de sel marin fin
50 g de graines de tournesol
50 g de noix
50 g de graines de lin
2 cuillères à soupe de sirop de sucre roux ou de sirop de noix de coco

GRAND = 1 PAIN

PÂTE

22 g de levure fraîche
300 g d'eau
330 g de farine d'épeautre
100 g de farine de seigle complète
12 g de sel marin fin
50 g de graines de tournesol
50 g de noix
50 g de graines de lin
2 cuillères à soupe de sirop de sucre roux ou de sirop de noix de coco

Préchauffez le four à 230 °C (four à chaleur tournante).
Tapissez le fond d'un moule à pain (30 x 10 cm) de papier sulfurisé.
Temps de levage : 55 à 70 minutes
Temps de cuisson : 20 à 22 minutes (p), 25 à 27 minutes (m/g)



Préparez la pâte en suivant les instructions de la page 17.

Placez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et travaillez-la avec vos mains pour lui donner la forme d'un carré. Repliez le bord supérieur de la pâte vers le centre, puis répétez l'opération avec le bord inférieur et les bords latéraux, afin de rendre la pâte plus élastique.

Formez un rouleau avec la pâte et placez-le dans le moule à pain préparé. Recouvrez la pâte d'un chiffon et laissez-la lever pendant 45 à 60 minutes dans un endroit chaud.

Faites cuire le pain dans le four préchauffé pendant 10 minutes, puis réduisez la température à 200 °C et faites cuire pendant encore 12 (p) ou 15 à 17 (m/g) minutes.



Pizza Susann'

PETIT = 4 PARTS

PÂTE

250 g de farine à pain blanc forte
ou de farine d'épeautre blanche
3 à 4 g de levure sèche
140 g d'eau tiède
20 g d'huile d'olive
6 g de sel marin

SAUCE

150 g de purée de tomates
40 g d'huile d'olive
2 pincées de sel marin
1 pincée de flocons de piment
1/2 c. à soupe d'épices à l'italienne
ou d'herbes de Provence

GARNITURE

60 g de gruyère râpé
60 g de fromage italien
à pâte dure râpé
125 g de mozzarella coupée
Feuilles de basilic

MOYEN = 4 PARTS

PÂTE

250 g de farine blanche
ou de farine d'épeautre
3 à 4 g de levure sèche
140 g d'eau
20 g d'huile d'olive
6 g de sel marin

SAUCE

150 g de purée de tomates
40 g d'huile d'olive
2 pincées de sel marin
1 pincée de piment
1/2 c. à soupe d'épices

GARNITURE

60 g de gruyère
60 g de fromage italien
125 g de mozzarella
coupée en morceaux
Feuilles de basilic

GRAND = 8 PARTS

PÂTE

500 g de farine blanche ou
de farine d'épeautre blanche
6 à 8 g de levure sèche
280 g d'eau
40 g d'huile d'olive
12 g de sel marin

SAUCE

300 g de purée de tomates
80 g d'huile d'olive
4 pincées de sel marin
2 pincées de flocons de piment
1 c. à soupe d'épices à l'italienne
ou d'herbes de Provence

GARNITURE

120 g de gruyère râpé
120 g de fromage à pâte dure
250 g de mozzarella
coupée en morceaux
Feuilles de basilic

Préchauffez le four à 250 °C (four à chaleur tournante) pendant au moins 30 minutes.

Recouvrez le fond d'un moule rond (p/m = 30 cm Ø)
ou une grande plaque de cuisson (g) de papier sulfurisé.

Temps de levage : 50 minutes ; temps de cuisson : 8 à 10 minutes (p / m), 14 à 16 minutes (g)



Préparez la pâte à pain méditerranéen en suivant les instructions de la page 15.
Mélangez tous les ingrédients pour la sauce.

Roulez la pâte en boule sur un plan de travail légèrement fariné, couvrez-la
avec un chiffon et laissez-la reposer pendant 30 minutes. Travaillez la pâte dans
la forme souhaitée, placez-la dans le moule ou sur la plaque de cuisson, puis
uniformisez avec les doigts.

Étalez la sauce sur la pâte, parsemez le fromage râpé et les morceaux de
mozzarella uniformément sur la pizza et faites-la cuire dans le four préchauffé.
Servez la pizza décorée de feuilles de basilic.



Pain aux olives

PETIT = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine à pain blanc forte
ou de farine d'épeautre blanche
1 sachet de levure sèche (7 g)
320 g d'eau tiède
12 g de sel marin

GARNITURE

1/2 cuillère à café
d'épices à l'italienne ou
d'herbes de Provence
80 g d'olives noires
(dénoyautées et
sans saumure/huile)

MOYEN = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine blanche
ou de farine d'épeautre
1 sachet de levure
320 g d'eau chaude
12 g de sel marin

GARNITURE

1/2 cuillère à café
d'épices à l'italienne ou
d'herbes de Provence
80 g d'olives noires
(dénoyautées et
sans saumure/huile)

GRAND = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine blanche
ou de farine d'épeautre blanche
1 sachet de levure sèche
320 g d'eau chaude
12 g de sel marin

GARNITURE

1/2 cuillère à café
d'épices à l'italienne ou d'herbes
de Provence
80 g d'olives noires
(dénoyautées et
sans saumure/huile)

Préchauffez le four à 240 °C (four à chaleur tournante).
Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
Temps de levage : 70 minutes, temps de cuisson : 20 à 22 minutes



Préparez la pâte en suivant les instructions de la page 15. Une fois la pâte prête, ajoutez-y les herbes et les olives.

Travaillez la pâte en rouleau d'environ 30 cm de long et placez-la sur la plaque de cuisson, pli orienté vers le bas. Recouvrez la pâte avec un chiffon et laissez-la lever pendant 60 minutes.

Faites cuire le pain dans le four préchauffé pendant 20 à 22 minutes, puis laissez-le refroidir sur une grille métallique.



« Pain du dimanche »

PETIT = 1 PAIN

PÂTE

10 g de levure fraîche
 125 g de lait chaud
 300 g de farine (type 45)
 30 g de sucre
 5 g de sel marin fin
 1 œuf moyen
 70 g de beurre, à température ambiante

MOYEN = 1 PAIN

PÂTE

10 g de levure fraîche
 125 g de lait chaud
 300 g de farine
 30 g de sucre
 5 g de sel marin fin
 1 œuf moyen
 70 g de beurre

GRAND = 1 GRAND PAIN

PÂTE

20 g de levure fraîche
 250 g de lait chaud
 600 g de farine blanche
 60 g de sucre
 10 g de sel marin fin
 2 œufs moyens
 140 g de beurre, à température ambiante

Préchauffez le four à 200 °C (four à chaleur tournante).
 Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
 Temps de levage : 115 minutes ; temps de cuisson : 22 à 25 minutes



Émiettez la levure dans un bocal doté d'un couvercle à visser, ajoutez le lait chaud, fermez le couvercle, secouez bien et laissez reposer pendant 10 minutes.

Placez les ingrédients restants et le mélange à base de levure dans le bol à mélanger et travaillez pendant au moins 4 à 5 minutes (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte levée consistante. Couvrez la pâte et laissez-la lever pendant 1 heure.

Déposez la pâte sur un plan de travail fariné, formez un carré et rabattez le bord supérieur, puis le bord inférieur, vers le centre, avant de rabattre les côtés vers le centre. Formez un rouleau de 30 à 35 cm de long, placez-le sur une plaque de cuisson, couvrez-le et laissez-le lever pendant 45 minutes.

Faites cuire dans le four préchauffé pendant 22 à 25 minutes.



Pain à la tomate

PETIT = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine à pain blanc forte
ou de farine d'épeautre blanche
1 sachet de levure sèche (7 g)
280 g d'eau tiède
40 g d'huile d'olive
12 g de sel marin

GARNITURE

150 g de purée de tomates
40 g d'huile d'olive
2 pincées de sel marin
1 pincée de flocons de piment
1/2 cuillère à soupe
d'épices à l'italienne ou
d'herbes de Provence

MOYEN = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine blanche
ou de farine d'épeautre
1 sachet de levure sèche
280 g d'eau tiède
40 g d'huile d'olive
12 g de sel marin

GARNITURE

150 g de purée de tomates
40 g d'huile d'olive
2 pincées de sel marin
1 pinc. de flocons de pim.
1/2 cuillère à soupe
d'épices à l'italienne ou
d'herbes de Provence

GRAND = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine blanche forte
ou de farine d'épeautre blanche
1 sachet de levure sèche (7 g)
280 g d'eau tiède
40 g d'huile d'olive
12 g de sel marin

GARNITURE

150 g de purée de tomates
40 g d'huile d'olive
2 pincées de sel marin
1 pincée de flocons de piment
1/2 cuillère à soupe
d'épices à l'italienne ou
d'herbes de Provence

Préchauffez le four à 240 °C (four à chaleur tournante).

Recouvrez le fond d'un moule rond (23 cm de diamètre, 5 cm de haut) de papier sulfurisé.

Temps de levage : 80 minutes ; temps de cuisson : 22 à 25 minutes



Préparez la pâte à pain méditerranéen en suivant les instructions de la page 15. Mélangez tous les ingrédients pour la garniture.

Étalez la pâte sur un plan de travail fariné de façon à former un rectangle (50 x 40 cm). Recouvrez uniformément la pâte de garniture à l'aide d'une spatule.

En commençant par le côté long, roulez la pâte en forme d'escargot et placez-la dans le moule. Placez le moule sur une planche à découper en bois, couvrez-le avec un chiffon et laissez lever la pâte pendant 60 minutes.

Faites cuire le pain dans le four préchauffé pendant 22 à 25 minutes, puis sortez-le du moule (avec son papier sulfurisé) et laissez-le refroidir sur une grille métallique.



Focaccia

PETIT = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine à pain blanc forte
ou de farine d'épeautre blanche
1 sachet de levure sèche (7 g)
320 g d'eau tiède
12 g de sel marin

PLUS :

40 g d'huile d'olive
1 cuillère à café de
marjolaine séchée
ou d'autres herbes séchées

GARNITURE

15 g d'huile d'olive
1 ou 2 pincées de fleur de sel

MOYEN = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine blanche
ou de farine d'épeautre
1 sachet de levure sèche
320 g d'eau chaude
12 g de sel marin

PLUS :

40 g d'huile d'olive
1 cuillère à café de
marjolaine séchée
ou d'autres herbes séchées

GARNITURE

15 g d'huile d'olive
1 ou 2 pinc. de fleur de sel

GRAND = 1 PAIN

PÂTE

500 g de farine blanche (type 55)
ou de farine d'épeautre blanche
1 sachet de levure sèche (7 g)
320 g d'eau tiède
12 g de sel marin

PLUS :

40 g d'huile d'olive
1 cuillère à café de
marjolaine séchée
ou d'autres herbes séchées

GARNITURE

15 g d'huile d'olive
1 ou 2 pincées de fleur de sel

Préchauffez le four à 240 °C (four à chaleur tournante).

Recouvrez le fond d'un moule rond (23 cm de diamètre, 5 cm de haut) de papier sulfurisé.

Temps de levage : 80 minutes ; temps de cuisson : 18 à 20 minutes



Préparez la pâte à pain de base comme décrit à la page 15, en ajoutant les ingrédients supplémentaires dans la pâte.

Roulez la pâte en boule, placez-la dans le moule et aplatissez-la avec les mains, puis posez le moule sur une planche à découper en bois avant de le recouvrir d'un chiffon. Laissez la pâte reposer pendant 60 minutes.

Enfoncez vos doigts sur toute la surface de la pâte pour faire des creux, arrosez-la d'huile d'olive, saupoudrez de fleur de sel et faites cuire dans un four préchauffé pendant 18 à 20 minutes. Sortez ensuite la focaccia du moule (avec son papier sulfurisé) et laissez-la refroidir sur une grille métallique.



Biscuits au fromage

PETIT = 12 BISCUITS

PÂTE

150 g de farine d'épeautre
125 g de beurre froid, coupé en dés
45 g d'Emmental
à pâte dure râpé
3 g de sel marin
1 c. à soupe de romarin haché
1 jaune d'œuf

GLAÇAGE

1 blanc d'œuf battu
pour dorer
Fleur de sel à saupoudrer

MOYEN = 24 BISCUITS

PÂTE

300 g de farine
250 g de beurre froid
90 g d'Emmental
à pâte dure râpé
6 g de sel marin
2 c. à s. de romarin haché
2 jaunes d'œufs

GLAÇAGE

1 blanc d'œuf battu
pour dorer
Fleur de sel

GRAND = 48 BISCUITS

PÂTE

600 g de farine d'épeautre
500 g de beurre froid, coupé en dés
180 g d'Emmental
à pâte dure râpé
12 g de sel marin
4 c. à soupe de romarin haché
4 jaunes d'œufs

GLAÇAGE

2 blancs d'œufs battus
pour dorer
Fleur de sel

Préchauffez le four à 180 °C (four traditionnel).
Recouvrez une ou deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.
1 emporte-pièce rond (7 cm de diamètre)
Temps de levage : 30 minutes ; temps de cuisson : 14 à 16 minutes



Placez les ingrédients pour la pâte dans le bol à mélanger et travaillez à l'aide du batteur plat (vitesse 2 à 4) jusqu'à obtenir une pâte friable.

Une fois la pâte mélangée, étalez-la en une fine couche (environ 7 mm) entre deux feuilles de film étirable et laissez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Sortez la pâte du réfrigérateur, utilisez un couteau pour découper des cercles et déposez-les sur les plaques de cuisson. Ensuite, récupérez la pâte restante et étalez-la à nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée.

Badigeonnez les cercles de blanc d'œuf et saupoudrez d'un peu de fleur de sel. Faites cuire dans un four préchauffé pendant 14 à 16 minutes.



Crêpes au fromage blanc

PETIT = 6 CRÊPES

PRÉPARATION
 250 g de fromage blanc à faible teneur en matières grasses
 2 gros œufs
 200 ml d'eau minérale gazeuse
 Sel marin
 Poivre
 150 g de farine (type 45)

MOYEN = 6 CRÊPES

PRÉPARATION
 250 g de fromage blanc
 2 gros œufs
 200 ml d'eau minérale gazeuse
 Sel marin
 Poivre
 150 g de farine

GRAND = 12 CRÊPES

PRÉPARATION
 500 g de fromage blanc à faible teneur en matières grasses
 4 gros œufs
 400 ml d'eau minérale gazeuse
 Sel marin
 Poivre
 300 g de farine blanche

1 poêle (25 cm de diamètre) et huile végétale pour la cuisson.
 Temps de levage : 15 minutes



Placez le fromage blanc, les œufs, l'eau minérale, le sel marin et le poivre dans le bol à mélanger et battez suffisamment le tout à l'aide du fouet à œufs (vitesse 2). Ajoutez la farine à la préparation, une cuillère à la fois, puis mélangez pendant au moins 2 minutes supplémentaires à vitesse 4.

Laissez lever la pâte pendant 15 minutes, puis mélangez à nouveau brièvement. Versez le mélange dans la poêle avec un peu d'huile et faites cuire les crêpes des deux côtés. Laissez-les refroidir sur une grille métallique.

Les crêpes peuvent être garnies de choucroute, de chou, de sauce bolognaise, de viande hachée ou de fromage à la crème. Après avoir ajouté la garniture, placez le tout dans un plat graissé allant au four et faites cuire pendant 20 à 25 minutes à 200 °C (four à chaleur tournante).



Crumble aux cerises

PETIT = 4 PARTS

GARNITURE
500 g de cerises ou d'autres fruits
coupés en morceaux
50 g de sucre

CRUMBLE
200 g de farine d'épeautre
100 g de beurre froid, coupé en dés
100 g de sucre de canne

MOYEN = 4 PARTS

GARNITURE
500 g de cerises
ou d'autres fruits
50 g de sucre

CRUMBLE
200 g de farine
100 g de beurre froid
100 g de sucre de canne

GRAND = 8 PARTS

GARNITURE
1 kg de cerises
ou d'autres fruits
100 g de sucre

CRUMBLE
400 g de farine d'épeautre
200 g de beurre froid
200 g de sucre de canne

Préchauffez le four à 180 °C (four à chaleur tournante).
Graissez 4 ou 8 plats allant au four (environ 14 x 10 cm).
Temps de cuisson : 20 à 24 minutes



Pour préparer la garniture, mélangez les cerises (ou les autres fruits hachés) avec le sucre et répartissez-la entre les plats.

Pour préparer la pâte à crumble, placez les ingrédients dans le bol à mélanger et travaillez-les à l'aide du batteur plat (vitesse 2) jusqu'à obtenir une pâte à crumble fine.

Avec vos mains, comprimez légèrement les morceaux de pâte, puis répartissez-les uniformément entre les plats.

Faites cuire dans un four préchauffé pendant 20 à 24 minutes.

Délicieux avec de la crème fraîche ou de la crème fouettée.



Gaufres aux épinards

PETIT = 4 GAUFRES

PRÉPARATION

150 g de pommes de terre râpées
175 g de farine (type 45)
65 g de beurre mou
50 g de lait
50 g d'huile d'olive
50 g de vin blanc
10 g de sel marin fin
1/2 pincée de noix de muscade râpée

GARNITURE

30 g de jeunes pousses d'épinards

MOYEN = 8 GAUFRES

PRÉPARATION

300 g de pommes de terre de terre
350 g de farine blanche
130 g de beurre mou
100 g de lait
100 g d'huile d'olive
100 g de vin blanc
20 g de sel marin fin
1 pincée de noix de muscade

GARNITURE

60 g d'épinards

GRAND = 8 GAUFRES

PRÉPARATION

300 g de pommes de terre râpées
350 g de farine blanche
130 g de beurre mou
100 g de lait
100 g d'huile d'olive
100 g de vin blanc
20 g de sel marin fin
1 pincée de noix de muscade râpée

GARNITURE

60 g de jeunes pousses d'épinards

Préchauffez un gaufrier et graissez-le légèrement avec un peu d'huile végétale.

Préchauffez le four à 80 °C (four traditionnel).

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Temps de cuisson : 4 minutes et demie par gaufre



Placez les ingrédients dans le bol à mélanger et utilisez le batteur plat pour travailler la préparation (vitesse 2 à 4) jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien incorporés.

Déposez 1 cuillère à soupe de pâte au centre de chaque compartiment du gaufrier, ajoutez quelques feuilles d'épinards sur le dessus, séparez-les doucement, puis couvrez-les avec 1 cuillère à soupe de préparation. Fermez le gaufrier et faites chauffer les gaufres. Répétez l'opération jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée.

Placez les gaufres cuites sur la plaque de cuisson et gardez-les au chaud dans le four préchauffé jusqu'au moment de les servir.



Pancakes au sirop d'érable

PETIT = 20 CRÊPES

PRÉPARATION
 4 œufs moyens
 30 g de sucre
 200 g de lait
 100 ml d'eau minérale
 300 g de farine (type 45)
 10 g de levure chimique
 1 pincée de fleur de sel

DÉCORATION
 Sirop d'érable

MOYEN = 20 CRÊPES

PRÉPARATION
 4 œufs moyens
 30 g de sucre
 200 g de lait
 100 ml d'eau minérale
 300 g de farine
 10 g de lev. chimique
 1 pincée de fleur de sel

DÉCORATION
 Sirop d'érable

GRAND = 40 CRÊPES

PRÉPARATION
 8 œufs moyens
 60 g de sucre
 400 g de lait
 200 ml d'eau minérale
 600 g de farine blanche
 20 g de levure chimique
 2 pincées de fleur de sel

DÉCORATION
 Sirop d'érable

Grande poêle à frire et huile végétale pour la cuisson.
 Temps de levage : 20 minutes



Placez les œufs dans le bol à mélanger et battez-les avec le fouet à œufs pendant au moins 4 minutes, en commençant à la vitesse 2, puis en progressant jusqu'à la vitesse 6. Ajoutez progressivement le sucre et continuez à mélanger pendant 2 minutes supplémentaires. Mélangez la moitié du lait et de l'eau à la vitesse 2. Mélangez la farine avec la levure chimique et le sel, puis ajoutez-les au mélange une cuillerée à la fois. Ajoutez ensuite le reste de lait et d'eau.

Mélangez pendant 2 minutes supplémentaires (vitesse 2 à 4), puis laissez reposer pendant 20 minutes.

Versez ensuite des cuillerées de cette préparation dans une grande poêle à frire contenant un peu d'huile, faites cuire jusqu'à ce que les pancakes soient dorés des deux côtés, et servez chaud avec du sirop d'érable.



Petits pains aux courgettes

PETIT = 6 PETITS PAINS

PÂTE

250 g de farine d'épeautre
1/2 sachet de levure sèche
100 g de fromage blanc à faible teneur en matières grasses
8 g de sel marin fin
1 œuf moyen
25 g de graines de tournesol
115 g de courgette, grossièrement râpée

MOYEN = 12 P. PAINS

PÂTE

500 g de farine
1 sachet de levure sèche
200 g de fromage blanc
16 g de sel marin fin
2 œufs moyens
50 g de gr. de tournesol
230 g de courgettes râpées

GRAND = 12 PETITS PAINS

PÂTE

500 g de farine d'épeautre
1 sachet de levure sèche
200 g de fromage blanc à faible teneur en matières grasses
16 g de sel marin fin
2 œufs moyens
50 g de graines de tournesol
230 g de courgettes, grossièrement râpées

Préchauffez le four à 190 °C (four à chaleur tournante) et faites cuire à 180 °C.

Recouvrez une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Temps de levage : 105 minutes ; temps de cuisson : 22 à 25 minutes



Placez tous les ingrédients dans le bol à mélanger et utilisez le crochet pétrisseur pour travailler la pâte pendant au moins 3 à 5 minutes (vitesse 2 à 4). Couvrez la pâte et laissez-la lever pendant 45 minutes.

Posez la pâte sur un plan de travail fariné et donnez-lui la forme d'un carré. Rabattez le bord supérieur, puis le bord inférieur, vers le centre, avant de rabattre les côtés vers le centre.

Formez un rouleau avec la pâte, divisez-la en 6 ou 12 morceaux, étalez chaque morceau en cercle et placez-les sur la plaque de cuisson. Saupoudrez légèrement de farine, recouvrez la plaque d'un chiffon et laissez lever pendant 60 minutes supplémentaires.

Ensuite, faites cuire dans un four préchauffé pendant 22 à 25 minutes.

Su Vössing

artiste de cuisine

En 1991, Su Vössing a reçu une étoile au guide Michelin, faisant d'elle la plus jeune cheffe étoilée au guide Michelin d'Allemagne à cette époque. Sa route vers le succès repose sur des bases solides : d'abord à Münster, où elle travaille comme cheffe de partie pour Philippe Jorand, puis à Paris, où elle devient la sous-cheffe de Jean-Michel Bouvier. Alain Senderens décèle alors chez elle une intuition extraordinaire et une passion pour les saveurs authentiques. Il est si impressionné qu'il la nomme cheffe-saucière après seulement trois semaines passées dans son célèbre restaurant trois étoiles, le Lucas Carton. Elle rejoint ensuite la Brasserie La Coupole, établissement tout aussi célèbre, où les Parisiens s'arrachent ses créations culinaires, dont 800 en moyenne sont préparées à chaque service.

À son retour en Allemagne, Su gagne son étoile au guide Michelin en travaillant au restaurant Le Marron à Bonn, puis elle commence à créer et servir des plats modestes mais néanmoins élégants à la clientèle diversifiée du restaurant La Société à Cologne. Elle traverse l'océan pour rejoindre la Floride où, en tant que cheffe de cuisine au Café Europa, elle invite le Nouveau Monde à se souvenir des saveurs de ses terres ancestrales.

Pendant et après ces aventures professionnelles, Su Vössing prouve sa spontanéité et sa capacité à toujours s'amuser dans sa profession en animant le célèbre concours de cuisine de la télévision allemande « Kochduell », diffusé sur VOX. Son périple culinaire se termine par un bref intermède avec son propre restaurant à Düsseldorf. Désormais, elle se consacre aux autres en partageant l'expertise qu'elle a acquise, soit en tant qu'auteure de livres de cuisine primés, soit en faisant de nombreuses apparitions dans des émissions télévisées (« Küchenschlacht » sur ZDF, WDR, 3sat) et en présentant des produits sur différents canaux médiatiques.

Su Vössing est une personnalité réputée et très appréciée dans le monde de la cuisine et dans les médias. C'est l'ambassadrice idéale pour promouvoir l'excellence culinaire. Son style de cuisine unique avec des plats sains, savoureux et faciles à préparer reflète sa nature honnête et directe, sans opulence ni superficialité.



Informations éditoriales

Une production Su Vössing GmbH
Exclusivement pour KitchenAid Europa Inc.

Recettes de Su Vössing
Textes par Su Vössing et Bui Vössing
Style culinaire : Su Vössing
Photographie : Bui Vössing
Relecture : Ulrike Zielke (nutritionniste)
Agencement, composition : Bui Vössing

Rédacteur en chef : Silke Schneider
Œuvre finale, mise en page : Ramona Vomrath
Lingen Verlag, Cologne, Allemagne

® Marque déposée / ™ Marque de commerce de KitchenAid USA
© 2019 Tous droits réservés

Tous droits réservés. La reproduction totale ou partielle, le stockage dans un système d'extraction automatique ou la transmission, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre, sont interdits sans l'autorisation préalable des éditeurs. Ce livre ne peut pas être acheté séparément. Il n'est disponible qu'avec l'achat d'un produit KitchenAid.

KitchenAid

www.KitchenAid.eu
© KitchenAid 2019
KitchenAid Europa Inc.
Nijverheidslaan 3/5
B-1853 Strombeek-Bever
Belgique