

Les petits
pâtisseries
de
l'ermitage

Présentation

L'atelier pâtisserie existe depuis plusieurs années au Petit Ermitage. Il consiste à préparer un goûter, qui est ensuite dégusté avec les participants et le reste du groupe.

Il se déroule en plusieurs étapes :

- la réunion de préparation, où chacun expose son idée pour la prochaine recette, puis la décision est prise ensemble,
- la recherche de la recette, à tour de rôle, sur internet ou sur des livres,
- la réunion pour établir la liste des achats,
- L'atelier où les participants réalisent ensemble la recette et proposent ensuite le goûter aux autres.

Voici les recettes réalisées par
les petits pâtissiers de l'Ermitage...

Rose des sables

Ingrédients :

- 100g de chocolat noir
- 100g de végétaline
- 1 /2 zeste d'orange (facultatif)



Préparation :

Faire fondre la végétaline et le chocolat sur feu doux.

Ajouter le sucre glace.

Ajouter le zeste d'orange.

Retirer du feu.

Dans une terrine, verser le mélange chocolat-végétaline-sucre, les cornflakes, mélanger délicatement avec une spatule. Eviter de casser les corn-flakes.

Sur une plaque recouverte de papier alu, déposer une cuillère à soupe de préparation.

Mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Conseils :

Laisser refroidir pendant 30 minutes avant de servir les roses.

Tarte pommes cannelle

Ingrédients :

- Une pâte brisée
- 2 ou 4 pommes golden
- 2 œufs
- Env. 30 cl de lait
- Env. 50 g de sucre
- Cannelle en poudre
- Un sachet de sucre vanillé



Préparation :

Disposer la pâte dans un moule à tarte.

Peler et découper les pommes en tranche.

Recouvrir le fond de tarte des pommes en lamelle, puis parsemer d'un peu de cannelle en poudre.

Dans un bol, mélanger les œufs, le sucre et le sucre vanillé puis incorporer le lait et un peu de cannelle (selon votre goût).

Cela doit être de consistance assez liquide.

Verser sur les pommes et mettre au four 20-30 mn selon la puissance du four à thermostat 8.



Pain perdu



Ingrédients pour 4 personnes :

- ½ litre de lait
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 2 cuil à soupe de sucre vanillé cannelle (facultatif)
- 100 g de beurre
- 6 tranches de pain de mie ou de pain rassie

Préparation :

Fouetter les œufs avec le lait et le sucre vanillé.

Tremper les tranches de pain.

Les égoutter légèrement et les cuire à la poêle dans le beurre bien chaud sur les deux faces.

Lorsqu'elles sont bien dorées, les retirer et les saupoudrer de sucre.

Fondant au chocolat

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 125 g de chocolat
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 60 g de farine
- 3 oeufs

Préparation :

Faire fondre le chocolat dans un peu d'eau ou de lait. Une fois le chocolat fondu, ajoutez le beurre.

Une fois le tout fondu et mélangé, ajoutez le sucre.

Lorsque le mélange est homogène, ajoutez les jaunes des 3 oeufs un à un, puis enfin la farine.

Laissez reposer un peu, puis ajouter les blancs des 3 oeufs montés en neige.

Faites cuire à 165°C (thermostat 5/6) pendant 35 minutes.

Ingrédients pour environ 15 crêpes :

- 300 g de farine
- 3 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 50 g de beurre fondu
- lait (environ 30 cl), à doser jusqu'à la ce que le liquide épaisse



Préparation :

Mettre la farine dans une terrine et former un puits. Mettre les oeufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

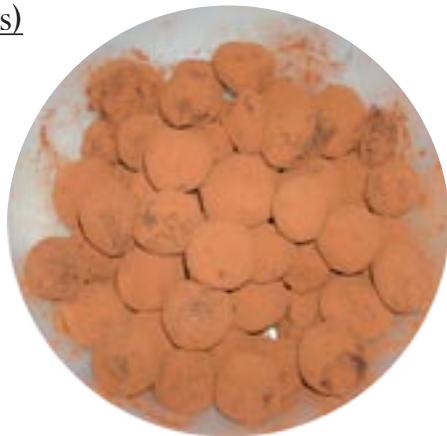
Faire chauffer une poêle anti-adhésive et y déposer quelques gouttes d'huile. Faire cuire les crêpes à feu doux.



Truffes au chocolat

Ingrédients : (pour environ 25 truffes)

- 200 g de chocolat noir
- 15 cl de crème fleurette
- 25 g beurre mou
- 50 g de cacao non sucré



Préparation :

Casser le chocolat en petits morceaux les mettre dans un saladier
Mettre la crème fleurette et le beurre dans une casserole et
chauffé l'ensemble sur feu doux.

Dès le début de l'ébullition, versée le mélange sur le chocolat
Remuer doucement avec une cuillère en bois, jusqu'à que le
mélange soit bien lisse.

Mettre au frais pour plusieurs heures

Mettre le cacao dans une assiette creuse

Prélever des boules de la taille d'une demi cuillère à soupe puis
rouler-les entre vos mains.

Déposer-les dans l'assiette de cacao puis rouler-les à l'aide d'une
fourchette.

Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Bûche à la banane

Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 300 g de farine
- Sachet de sucre vanillé
- 3 bananes bien mûres
- Sucre glace



Préparation :

Eplucher les bananes et écraser-les.

Dans un saladier, mélanger le beurre (ramolli), le sucre et les œufs.

Ajouter la farine, la levure et le sucre vanillé,

puis les bananes.

Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la préparation puis laisser cuire 45 à 60 mn au four à 175°C.

Lorsque le gâteau est cuit, laisser-le refroidir et démouler-le.

Saupoudrer de sucre glace.

Frangipane



Ingrédients (pour 6 pers):

- 150g d'amandes râpées
- 150g de sucre semoule
- 150g de beurre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 œufs
- 2 pâtes feuilletées

Préparation :

Tourner le beurre en crème.
Mélanger sucre et la poudre d'amande.

Incorporer ce mélange petit à petit au beurre.

Ajouter ensuite les œufs un par un, puis la farine.

Bien mélanger.

Etaler la pâte dans une platine et remplir avec le mélange 'frangipane'.

Garnir avec des rubans de pâte (reste du pourtour) et cuire à four chaud 200°C, environ 30 min.

Cookies maison

Ingrédients (Pour 4 personnes) :

- | | |
|---|----------------------------|
| - 85 g de beurre | - 150g de farine |
| - 1 cuillère à café de levure chimique | - 100g de chocolat noir |
| - 85 g de sucre | - 1 oeuf |
| - Quelques gouttes d'essence de vanille ou 1sachet de sucre vanillé | - 1 cuillère à café de sel |



Préparation :

Ramollir le beurre à température ambiante. Dans un saladier mettre 75g de beurre, incorporer le sucre, l'œuf entier, la vanille et mélanger le tout.

Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat coupé en petits morceaux.

Beurrer une plaque allant au four et former les cookies sur la plaque.

Pour former les cookies utiliser 2 cuillères à soupe et faire des petits tas espacés les uns des autres : ils grandissent à la cuisson.
Cuisson : 10 mn à 180°

Iles flottantes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Pour la crème anglaise :

- 35cl de lait
- 1 gousse de vanille, fendue dans la longueur
- 3 jaunes d'œufs
- 75g de sucre en poudre

Pour les blancs en neige :

- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 40g de sucre en poudre



Iles flottantes

Préparation :

Préparer la crème anglaise :

Verser le lait dans une casserole profonde, à feu moyen. Faire tomber les graines de vanille et ajouter la gousse. Porter doucement au point de frémissement pour que la vanille parfume le lait. Retirer du feu.

Travailler les jaunes d'œufs et le sucre dans un saladier, avec une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et épais.

Verser le lait chaud sur les jaunes et mélanger bien.

Transvaser la préparation dans une casserole propre, puis chauffer et laisser frémir doucement 5 minutes, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'elle commence à napper le dos d'une cuillère, ne laisser surtout pas bouillir, sinon la crème tourne. Filtrer dans un pichet et jetez la gousse de vanille.

Préparer les blancs en neige :

Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel. Lorsqu'ils sont fermes, incorporer petit à petit le sucre sans cesser de battre, les faire cuire environ 40 secondes au micro-onde à la puissance la plus basse. Ils peuvent aussi cuire dans une casserole d'eau frémissante.

Répartir la crème anglaise dans des coupes individuelles ou dans un plat de service. Déposer délicatement les blancs d'œufs et décorer de caramel.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

clafoutis pommes bananes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 pommes
- 2 bananes
- 100 g de sucre
- 150 g de farine
- 2 oeufs
- 50 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de sucre
- beurre

Préparation :

Peler et émincer les pommes et les bananes. Dans un moule à manqué, faire un caramel avec le beurre et une cuillère à soupe de sucre, puis faire revenir les pommes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).



Savarin à l'orange

Ingrédients :

- 75 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 oeufs
- 3 cuillères à soupe d'eau chaude
- 75 g de farine
- 75 g de maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- 2 dosettes de caramel

Pour le sirop :

- le jus de 5 oranges
- 1 verre d'eau
- 150 g de sucre fin

Préparation :

Napper un moule à savarin avec le caramel.

Dans une terrine, mélanger les sucres, les œufs, l'eau chaude, puis la farine, la maïzena et la levure.

Lorsque la pâte est lisse, la verser dans le moule et faire cuire à four moyen (180°) 30 mn.

Préparer le sirop en faisant fondre le sucre dans le jus d'orange et l'eau.

Arroser le savarin encore chaud avec le sirop.

Servir très frais, accompagné d'une salade de fruit de saison.

Flan au chocolat et son speculoos

Ingrédients : (pour 10 pers)

- 1 tablette de chocolat
- 200 g sucre
- 200 g maïzena
- 3 œufs
- 1/2 litre de lait
- 10 speculoos



Préparation :

Chauffer le lait.

Réaliser un appareil avec les œufs, le sucre, la maïzena et le chocolat.

Incorporer ce mélange dans le lait.

Cuire au bain-marie les ramequins.

Passer en cellule.

Servir frais, accompagné d'un speculoos.

tarte aux fraises

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 œufs
- 250gr de fromage blanc faisselle
- 200gr de sucre
- 200gr de crème fraîche
- 1 goutte de vanille ou de l'extrait de vanille
- 500gr de fraises fraîche

Préparation :

Casser les œufs et les battre comme une omelette, mettre le sucre et mélanger jusqu'à ce que le mélange blanchisse un peu

Ajouter la vanille, la crème fraîche et le fromage blanc (sans cesser de remuer). La pâte doit être onctueuse

Mettre la pâte feuilletée dans un moule et verser la pâte onctueuse

Crumble aux abricots

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1kg d'abricots
- 50 g de sucre semoule
- une noix de beurre
- 150 g de farine
- 120 g de sucre roux (cassonade)
- 120 g de beurre
- 50 g d'amandes concassées ou effilées ou de pistaches concassées (facultatif)
- 40 cl de crème fraîche épaisse entière



Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Beurrer un moule à manquer.

Ajouter les abricots frais ou surgelés coupés en deux en les tassant bien.

Préparer la pâte à crumble en mélangeant farine, beurre et sucre.

Ajouter les miettes de crumble sur les abricots, puis parsemer d'amandes ou de pistaches.

Enfourner à mi-hauteur pendant 30 à 40 min juste avant de se mettre à table.

Sortir du four, attendre 5 min et déguster aussitôt, accompagné de crème fraîche épaisse et de sucre semoule.

Cake au chocolat

Ingrédients :

- 150 gr de farine
- 150 gr de beurre
- 150 gr de sucre
- 3 œufs
- 100 gr de pépites de chocolat
- 50 gr d'amande en poudre
- 50 gr d'amande effilée
- ½ sachet de levure chimique
- Les zestes de 2 oranges



Preparation :



Mélanger la farine, le sucre, les œufs, la levure chimique délayée, le beurre fondu et la poudre d'amandes.

Râper avec un zesteur la peau des oranges, les incorporer à la préparation précédente, ainsi que les pépites de chocolat.

Mélanger, beurrer un moule à cake et parsemer sur le fond et les bords du moule, les amandes effilées.

Verser la pâte dans le moule. Cuire 10 minutes à 210°, puis 30 à 35 minutes à 180°.

Servir tiède, accompagné d'une crème anglaise.

Gâteau au yaourt aux pommes

Ingrédients : (pour 6 pers)

- un yaourt
- deux pots de farine
- deux pots de maïzena
- deux pots de sucre
- un pot d'huile
- trois œufs
- sachet de levure
- deux pommes
- un sachet de cannelle
- un peu de vanille



Préparation :

Dans un saladier, mettre le yaourt, ajouter la farine, la maïzena, le sucre et l'huile

Bien travailler le tout puis incorporer les œufs, la levure, la cannelle et la vanille.

Peler les pommes, les épépiner, les couper en cubes et les ajouter à la pâte.

Verser dans un moule préalablement beurré et faire cuire 30 à 35 mN à four moyen (180°C).



mousse au chocolat

Ingrédients (pour 6 personnes) :

-Les ingrédients....

200 gr de chocolat en tablette

200 gr œufs (4)

0.50 gr sel

60 gr de sucre en poudre

200 gr de crème fraîche entière

Préparation :

Casser la tablette de chocolat en morceaux, le mettre dans un récipient pour micro-onde, faire fondre le chocolat pendant une minute en position réchauffage.

Mélanger et laisser tiédir.

Séparer les blancs des jaunes.

Les mettre dans deux récipients différents, Mettre le sel dans blancs, battre lentement au départ puis augmenter peu à peu.

Puis verser le sucre, battre au fouet ou au batteur électrique.

On doit obtenir une masse ferme, brillante et homogène.

Dans un récipient mettre la crème fraîche très froide.

A l'aide d'un batteur ou d'un fouet battre la crème.

Verser le chocolat avec les jaunes d'œufs, battre au batteur ou au fouet jusqu'à l'obtention d'une masse brillante.

Mélanger en soulevant la masse de chocolat délicatement, ne pas écraser la meringue, couper, soulever, avec la spatule et recommencer.

Mousse de fruits

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 cuillerées à soupe de fromage blanc
- 4 cuillerées à soupe de sucre
- 1 sachet de vanillé
- 50 cl de crème fleurette
- 200 grammes de fruits de votre choix

Préparation :

Dans un récipient que vous aurez mis au frigo quelques minutes,
Mélangez la crème fleurette et le sucre vanillé à l'aide d'un batteur électrique.
Vous obtiendrez de la chantilly

Vous lavez les fruits, les essuyez, puis les coupez en morceaux les mettez
dans un saladier avec le fromage blanc et le sucre
Vous mixez le tout

Ajoutez la crème chantilly

Verser le mélange dans des coupes individuelles puis les placer une heure
au frigo avant de servir



Beignets aux pommes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 100 gr de farine
- 60 gr de maïzena
- 30 gr de beurre fondu
- 125 ml de lait
- 1 pincée de sel
- 3 jaunes d'œufs
- 3 blancs d'œufs battus en neige
- 3 pommes golden



Préparation :

Dans un bol batteur, mettre la farine, la maïzena et la pincée de sel. Mélanger et ajouter dans l'ordre sans cesser de remuer, le beurre fondu et les jaunes d'œufs.

A l'aide d'un fouet électrique, verser le lait petit à petit pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Monter les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement à la pâte à l'aide d'un racloir.

Eplucher et évider les pommes puis les couper en rondelles fines et régulières.

Faire chauffer un bain de friture à 150 degrés, tremper quatre par quatre les rondelles de pommes, d'abord dans la pâte puis dans la friture.

Quand tous les beignets sont cuits des deux côtés, les égoutter dans du papier absorbant et les placer dans un plat de service.

Les saupoudrer de sucre glacé.

Remerciements



Les cuisiniers :

Didier, francie, Gilles, Jean-Claude, Alain P
Pascal, Alain M, François, Germain, sebastien.

Mise en page, réalisation du livre :

Atelier informatique du Petit-Ermitage : Seb, Didier.



75 Chemin du Peych

33850 Leognan

Tél : 05.56.64.12.88

Web : www.petit-ermitage.org