

Baba de Moça d'Elvira

Pour 4 personnes

400 g de sucre
6 jaunes d'œufs
2 dl de lait de coco
1 cuillère à café de beurre
1 dl d'eau
1 clou de girofle
noix de coco râpée

Mettre le sucre, le lait de coco, le beurre, l'eau, les jaunes d'œufs et le clou de girofle dans une casserole.

Porter à ébullition sans cesser de remuer à l'aide d'un fouet.

Retirer la casserole de la chaleur et ôter le clou de girofle.
Répartir la crème dans des coupelles et laisser refroidir.

Saupoudrer avec un peu de noix de coco râpée avant de servir.

Servir les crèmes fraîches ou à température ambiante.



Petites crèmes à la violette d'Anso

4 jaunes d'œufs
1 œuf
50 cl de lait demi-écrémé
50 g de sucre en poudre
sirop de violette

Préchauffer le four à 150°C

Remplir un plat d'eau et le mettre dans le four

Battre les œufs et le sucre dans un saladier

Faire chauffer le lait et le verser sur les œufs

Ajouter le sirop de violette en goûtant la préparation au fur et à mesure pour obtenir le goût idéal

Beurrer les ramequins

Disposer les ramequins dans le plat et cuire 30 mn

Après cuisson, réserver les crèmes au réfrigérateur



Lassi à la purée de fraise et à la rose d'Anso

- 4 pots de yaourts Velouté
- 1 pot de sirop de rose
- 1 pot de purée de fraises

Mettre les ingrédients tout juste sortis du réfrigérateur dans un récipient profond

Mélanger à l'aide d'un mixeur à soupe

Déguster sans attendre



Crème onctueuse au chocolat et aux framboises de Léonine

Pour 75 cl de crème onctueuse au chocolat :

6 jaunes d'œufs
125 g de sucre en poudre
25 cl de lait entier
25 cl de crème liquide
170 g de chocolat noir à 70 %

Mélanger dans une jatte les jaunes d'œufs avec le sucre.
Porter à ébullition sur feu doux le lait avec la crème.
Retirer du feu et verser un peu sur le mélange jaunes-sucré tout en fouettant vivement.

Continuer de verser peu à peu le mélange lait-crème sans cesser de fouetter. Verser cette préparation dans une casserole. Poser la casserole sur feu moyen et faire cuire sans cesser de fouetter jusqu'à ce que la température atteigne 85°C. Retirer la casserole du feu et mélanger la crème obtenue lentement pendant 4 ou 5 min afin qu'elle devienne onctueuse.

Hacher le chocolat. Verser la moitié de la crème chaude dessus en mélangeant doucement. Dès que le mélange est homogène, verser dessus le reste de la crème.

Laisser refroidir la préparation en prenant soin de la remuer de temps en temps. Laisser la prendre en crème onctueuse pendant 3 heures au réfrigérateur avant de l'utiliser.
Pour la crème aux framboises:

Pour 8 personnes :

Mixer 800 g de framboises avec 100 g de sucre en poudre jusqu'à l'obtention d'une purée. Filtrer la purée obtenue au travers d'un tamis fin. Garder au réfrigérateur jusqu'au dernier moment.

Au moment de servir, recouvrir le dessus des crèmes onctueuses de coulis de framboise. Décorer chaque verrine avec le reste des framboises. Servir le reste du coulis à part dans une coupelle. Déguster aussitôt.



Petits pots de crème au chocolat de Léonine

Pour 6 personnes:

Préchauffer le four th.4

Dans un saladier, battre 5 oeufs, 60 g de sucre et 1 sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Dans une casserole à feu doux, porter à ébullition 15 cl de lait et 30 cl de crème liquide.

Hors du feu, ajouter dans la casserole 130 g de chocolat noir en morceaux. Attendre quelques instants pour que le chocolat fonde bien avant de mélanger.

Verser petit à petit le chocolat dans les oeufs battus. bien mélanger. Verser la crème dans des ramequins.

Faire cuire 35 min environ.

Laisser refroidir avant de réfrigérer pendant 3 h.



Petites crèmes aux œufs à l'ancienne à la vanille de Plaisir de gourmandise

Préparation : 20mn

Cuisson : 30mn

Ingrédients pour 8 à 10 crèmes

1 litre de lait (entier de préférence)

100 g de sucre

1 gousse de vanille

1 œuf entier et 2 jaunes

Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille et le sucre et laissez refroidir.

Quand le lait est refroidi, retirer la gousse de vanille, battez les œufs et ajouter le lait refroidi.

Remuez bien et versez dans des petits pots ou ramequins allant au four en prenant soin de verser le mélange à travers une petite passoire.

Disposez les petits pots dans un plat avec de l'eau et mettez cuire au bain marie à four à 180° pendant environ 30 mn.

Laissez refroidir avant de servir.



Crèmes au chocolat de Plaisir de gourmandise

Préparation : 20mn

Cuisson : 30mn

Ingrédients pour 4 à 5 crèmes

1/2 litre de lait (entier de préférence)

100 g de sucre

1 œuf entier et 2 jaunes

6 carrés de chocolat découpés en petits bouts

Faites bouillir le lait avec le sucre, quand le lait a bouilli, prélevez-en 4 CS versez les au dessus du chocolat pour le faire fondre (remuez bien de façon à obtenir un mélange lisse).

Quand le chocolat est bien fondu, versez le reste du lait dessus, mélangez bien et laissez refroidir.

Battez les oeufs et mélangez les bien avec le lait chocolaté.

Une fois le mélange bien homogène, versez dans des petits pots (en versant à travers une passoire) et mettez les pots dans un plat avec de l'eau.

Mettez cuire au bain marie à 180° pendant environ 30mn.

Laissez refroidir avant de servir.



Crèmes au caramel de Plaisir de gourmandise

Préparation : 20mn

Cuisson : 30mn

Ingrédients pour 4 à 5 crèmes

1/2 litre de lait (entier de préférence)

100 g de sucre

1 œuf entier et 2 jaunes

Pour le caramel : 50g de sucre et 3CS d'eau.

Faites bouillir le lait avec le sucre et laissez refroidir.

Faites un caramel en mettant 50g de sucre dans une casserole et en remuant bien jusqu'à ce que le caramel prenne une couleur marron foncée, à ce moment là, ajoutez 3CS d'eau et laissez sur le feu jusqu'à ce que le caramel soit bien fondu, laissez le refroidir et versez dans le lait au caramel en remuant bien pendant que vous versez.

Battez l'œuf entier et les 2 jaunes et ajoutez à la préparation au caramel en mélangeant bien.

Versez dans des petits pots (en utilisant une petite passoire) et mettez cuire au bain marie à 180° pendant environ 30mn.

Laissez refroidir avant de déguster.



Crèmes aux oeufs à la cardamome de Kate

Pour 6 personnes:

50 cl de lait
5 jaunes d'oeufs
125 g de sucre
5 gousses de cardamome

Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec les gousses de cardamome grossièrement écrasées.

Retirer du feu et laisser infuser 10 minutes.

Dans un saladier, fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange fasse un ruban.

Filtrer le lait pour ôter la cardamome puis l'incorporer petit à petit au mélange jaunes/sucre en fouettant énergiquement.

Répartir la préparation dans 6 ramequins.

Cuire 25 minutes au bain marie dans le four préchauffé à 180°. Couvrir de papier d'aluminium si les crèmes brunissent trop rapidement.

Laisser refroidir puis mettre au moins 3 heures au réfrigérateur.



Flans à la vanille et fève Tonka à l'agar-agar de Marie

Pour 4 flans :

- 40cl de crème liquide
- 40g de sucre
- 1 cas de vanille liquide ou 1 gousse de vanille
- 1/2 fève tonka
- 2g d'agar-agar

Dans une casserole sur feu moyen, faire chauffer ensemble la crème, la vanille et le sucre.

Quand c'est chaud et que le sucre est bien dilué, retirez la gousse de vanille et ajouter l'agar-agar et bien l'incorporer.

Verser cette préparation dans des moules à flans (pour pouvoir les démouler) ou alors dans des verrines (mais là on ne pourra plus démouler).

Laisser refroidir un peu à température ambiante puis lorsque c'est pris, râper la fève Tonka sur chaque flan.

Laisser refroidir au frigo au moins 2h.



Crème à l'érable et à la fève tonka de Diane

1/2 tasse de cassonade foncée, bien tassée, ou 130 g
3 c. à table de féculé de maïs
2 tasses ou 500 ml de lait
1 jaune d'oeuf
4 c. à thé ou 20 g de beurre
1 c. à thé d'essence d'érable
1/2 fève tonka, râpée
Pacanes au sirop d'érable

Pour les pacanes au sirop d'érable : Mettre dans un bol quelques pacanes (noix de pécan). La quantité peut varier, cela dépend des goûts. Verser dessus 1 ou 2 c. à soupe de sirop d'érable. Mêler délicatement afin que les noix soient bien enrobées de sirop. Étendre sur une plaque à biscuits enduite de papier parchemin et cuire au four à 375°F ou 180°C, 10 à 15 minutes. Retirer du four et laisser tiédir. Hacher grossièrement et conserver pour la finition des desserts.

Mélanger la cassonade, la féculé de maïs et la fève tonka râpée. Incorporer le lait et fouetter jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Cuire au micro-ondes, de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que le pouding épaississe et bouillonne, en fouettant toutes les 2 minutes.

Dans un bol, incorporer, en fouettant, environ le quart de la préparation au jaune d'oeuf. Ajouter ce mélange à la préparation bouillante dans la tasse à mesurer et poursuivre la cuisson 1 minute à intensité maximum. Incorporer le beurre et l'essence d'érable et verser le pouding dans des coupes à dessert. Servir chaud ou

encore réfrigérer au moins 2 heures ou jusqu'à ce que le pouding soit complètement refroidi. Parsemer des pacanes à l'érable au moment de servir.



Crème vanillée sur lit passionné...de Lavande

Pour 6 verrines :

10 cl de lait

3 yaourts à la vanille : ne lésinez pas sur la qualité, c'est simple mais quand même! Si vous avez une yaourtière, c'est le moment...

2 feuilles de gélatine

3 gros fruits de la passion ou 5/6 petits (les miens étaient très gros, voir sur la photo!)

2 spéculos

Faire tremper la gélatine dans de l'eau glacée.

Chauffer le lait (je l'ai fait au micro-onde), y plonger la gélatine, mélanger.

Ajouter le lait aux yaourts préalablement fouettés, bien mélanger.

Vider les fruits de leur chair et déposer 2 càc de fruits au fond des verrines (conserver un peu du jus pour la finition).

Ici c'est la seule opération délicate : couler délicatement, le long des parois, la sauce au yaourt sur la pulpe des fruits. Faire prendre au réfrigérateur au moins 3 heures.

A la dernière minute, ajouter un filet du jus des fruits et déposer un peu des brisures de spéculos.



Crèmes à l'amande vanillée de Calire emma

Pour 3 personnes
50 g de purée d'amandes complètes
1 cuillère à soupe de miel toutes fleurs
1 cuillère à soupe bombée de crème épaisse
25 cl de lait de soja
1 g d'agar-agar
1/2 cuillère à café de vanille en poudre

Faites chauffer le lait avec la vanille et l'agar-agar à feu doux jusqu'à ébullition et laisser frémir 30 secondes.

Pendant que le lait chauffe, délayez la purée d'amandes complètes avec la crème et le miel.

Lorsque le lait est prêt, versez-le progressivement sur la purée d'amandes.

Versez la préparation dans 3 petites verrines, laissez refroidir puis placez au frais au moins 1h.

Sortez les crèmes du réfrigérateur au moins 15 minutes avant de les déguster afin qu'elles ne soient pas trop froides et décorez éventuellement de quelques copeaux de chocolat noir amer.



Crèmes brûlées ou pas de Kashyle

Battre 4 jaunes d'oeufs avec 70g de miel (suivant le miel choisi, la crème aura un parfum différent, plus ou moins fort. Pour une crème neutre, je prends du miel d'acacia)

Ajouter 350g de crème liquide dans laquelle on aura fait infuser une gousse de vanille.

Bien mélanger et verser dans des petits pots.

Mettre du cellophane dessus et cuire 15 minutes environ dans un cuit-vapeur chaud

Ensuite on peut la manger comme ça ou alors les saupoudrer de cassonade et les caraméliser au chalumeau



Crème aux œufs à la poire fève tonka et gingembre cristallisés de Valérie la gourmande

4 jaunes d'œufs
1 œuf
50 cl de lait entier
1 gousse de vanille
80 g de sucre en poudre
1 noisette de beurre
2 poires
1 fève tonka râpée

1 cuillère à soupe de gingembre cristallisé finement coupé

Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5).

Epluchez vos poires et coupez les à votre guise en lamelle ou dés etc... (si elles sont très juteuses, ajoutez un œuf).

Battez les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre et à l'aide d'un fouet remuez vigoureusement pendant 3 minutes.

Dans une casserole faites chauffer le lait, la gousse de vanille fendue en deux et la fève tonka.

Laissez infuser, versez le lait encore chaud sur les œufs battus et mélangez. Ajoutez les poires et le gingembre.

Beurrez 6 ramequins ou 4 contenants plus grands et répartissez la préparation. Disposez-les dans un plat allant au four, versez de l'eau dans le fond du plat et faites cuire au bain marie à mi-hauteur pendant 30 mn.

Laissez les crèmes refroidir puis placez les 1 heure au réfrigérateur. Servez frais.



Petits pots de crème saveur vanille, ou comment se prendre pour La Laitière de Miss Cricri!!

50cl de lait entier
4 jaunes d'œufs
1 oeuf entier
80g de sucre
1 gousse de vanille

Préchauffez le four à 150°C (Th 5).

Battez les oeufs dans un saladier, ajoutez le sucre et à l'aide d'un fouet remuez vigoureusement pendant 3 min.

Dans une casserole, faites chauffer doucement le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Retirez la gousse et versez le lait encore chaud sur les oeufs battus. Mélangez bien.

Beurrez des petits ramequins et répartissez la préparation.

Disposez dans un plat allant au four, versez de l'eau dans le plat à mi-hauteur, et faites cuire ainsi au bain-marie pendant 30 min (ne pas hésiter à rallonger le temps de cuisson car j'ai placé 6 ramequins dans un moule rempli à mi-hauteur avec de l'eau et je ne les ai pas fait cuire 30 min ais plutôt 1h voir 1h15).

Laissez les crèmes refroidir et placez les au réfrigérateur minimum 1h. Servir frais.

Il faut retirer la crème quand elle ferme au toucher mais encore tremblotante, elle va se durcir en refroidissant



Petits flans chocolat noix de coco d'Edith

1 boîte de lait concentré sucré (397 g)
4 oeufs
200 mn lait de coco
90 g noix de coco rapée
50 g chocolat en poudre
1 c à café cannelle

Dans un récipient mélanger tout les ingrédients en les fouettant.

Verser dans des ramequins (7 ou 8 suivant la taille).
Mettre à four chaud, au bain marie, dans la léche frite ou dans un plat creux, T 5/6, pour environ 30 mn, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Saupoudrez de sucre glace ou de noix de coco au moment de servir.



Petites crèmes aux fruits rouges caramélisés d'Edith

150 g de sucre poudre
450 g de fruits rouges mélangés
20 cl de crème fraîche
4 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
un peu de sucre roux

Préchauffer le four T6

Battre les oeufs avec le sucre, la crème et le sucre vanillé.

Répartir les fruits rouges dans les ramequins et verser dessus la crème.

Mettre au four pour environ 20 minutes. Les fruits rouges vont remonter à la surface des ramequins.

Sortir les crèmes et saupoudrer les du sucre roux puis les remettre au four en position haute, le four en position grill pour environ 5 minutes. Les fruits vont légèrement caraméliser.

Sortir les petites crèmes et laisser refroidir.

Si vous le souhaitez vous pouvez aussi remplacer le sucre roux par un crumble, pour ma part j'ai voulu cette version assez légère, il n'y a pas de farine ni de beurre ni de lait, elle est toute simple mais vraiment délicieuse.



Petite crème mandarine parfumée à la fève de Tonka d'Edith

4 oeufs
25 cl de crème fraîche
25 cl de lait
110 g de sucre poudre
200/250 g de marmelade de mandarines
1 fève de tonka râpée
sucre cassonade pour le dessus

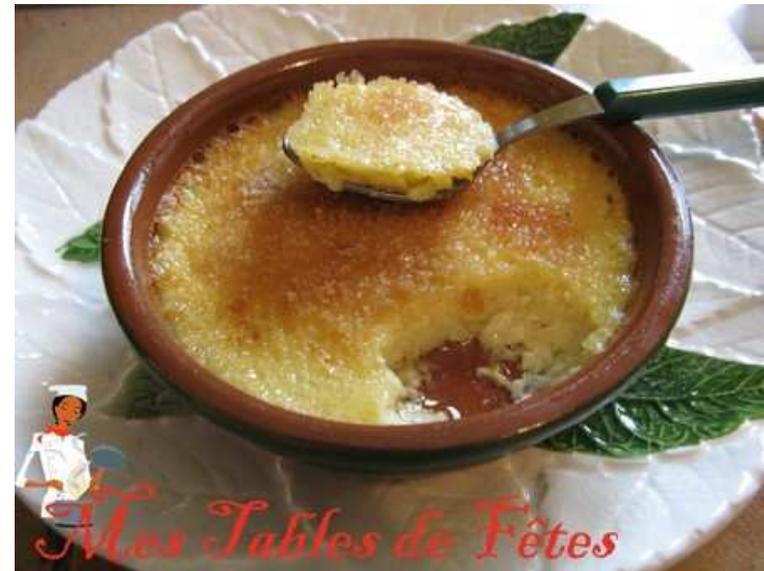
Préchauffer le four T5

Battre le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Faire bouillir le lait et la crème dans une casserole, ajouter la marmelade de mandarines, la fève tonka râpée et bien mélanger.

Verser le mélange lait/marmelade chaud sur les oeufs et fouetter. Remplir les coupelles et les placer dans le lèche frites du four rempli d'un fond d'eau pour environ 45 mn.

Saupoudrer de cassonade et mettre sous le grill du four pour 5 mn ou servez vous d'un chalumeau pour brûler vos crèmes. Déguster tiède, c'est bien meilleur, mais vous pouvez conserver ces petites crèmes quelques jours au réfrigérateur.



Crèmes à la vanille express de Oum Koulthoum

Pour 4 personnes

50cl de lait
2 sachets de sucre vanillé
70g de sucre
4 c. à soupe de maïzena

Dans un bol, diluez la maïzena dans un peu de lait.

Faites bouillir le reste de lait avec les sucres.

Ajoutez la maïzena diluée tout en remuant.

Laissez épaissir un peu puis versez dans un saladier ou dans des ramequins individuels et mettez au frais minimum 2h.



Petites crèmes pralinées de Marie Flo

2 œufs
6 c à soupe de sucre
1 c à soupe de maïzena
5 dl de lait
3 c à soupe de pralin (j'ai utilisé du pralin bio)

Voici pour faire son pralin:

60 gr de sucre
60 gr d'amandes ou de noisettes mondées, séchées

Caraméliser le sucre. Quand il est brun, ajoutez les amandes ou noisettes. Mélangez bien et versez cette préparation sur une plaque à gâteau graissée.

Refroidir

Moudre ou piler.

Dans un saladier, battez les oeufs, le sucre et la maïzena

Faites chauffer le lait et versez le dessus l'appareil

Remettre sur le feu tout en mélangeant bien

Retirez au premier signe d'ébullition.

Refroidir

Ajoutez le pralin à la crème froide.

Mettre dans des coupes ou des verres et garnissez d'un petit dôme de crème chantilly



Duo mousseux de fraises à la rose de Minouchka

Pour 6 verrines
250 g de fraises
250 g de mascarpone
100 g de faisselle
2 œufs
5 cuillères à soupe de sucre
4 cuillères à soupe de sirop de rose (sinon sirop de fraises ou fruits rouges)
1 petit bouchon d'eau de rose (sinon 1/2 cuillère à café d'essence de vanille)

Prendre la moitié des fraises et la mixer avec le sirop de rose, on obtient alors un coulis de fraises

Séparer les blancs des jaunes, monter les blancs avec une pincée de sel. Blanchir les jaunes avec le sucre (mélanger au fouet manuel les deux jusqu'à ce que le mélange soit quasi blond et double de volume)

Ajouter à l'appareil des jaunes d'œufs, le mascarpone et la faisselle, bien mélanger puis incorporer l'eau de rose et le coulis de fraises. Ajouter ensuite les blancs en neige et mélanger délicatement.

Remplir les verrines en alternant de fraises et de duo de crème.

Réserver au frais au moins 6h, je vous recommande de le préparer la veille, c'est meilleur ainsi.



Quand le petit suisse se la joue crème - dessert de Minouchka

2 petits suisses (ou autres fromages de la même nature)
2 fraises de petites tailles
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de sirop de menthe
Menthe fraîche pour le décor.

Démouler les petits suisses

Couper les fraises en 4 puis les disposer au fond des petits pots

Ajouter les petits suisse et tapoter un peu sur la table pour que ça prenne bien

Mélanger le sucre avec le sirop de menthe

Mettre dans des petites assiettes

Démouler le petit suisse à la fraise, décorer avec de la menthe et servir.



Crèmes au fromage blanc & aux fruits, coulis au lait de coco de Annellénor

Pour 6-8 petites verrines - préparation : 10 min

150 g de mangue mûre
150 g de framboises fraîches ou surgelées
100 ml de lait de coco
400 g de fromage blanc
3 cuillères à soupe bombées de sucre en poudre)

Préparation du fromage blanc à la mangue :

Peler la mangue et la mixer avec 125 g de fromage blanc et 1 cuillère à soupe bombée de sucre en poudre.

Réserver au frais.

Préparation du fromage blanc aux framboises :

Mixer les framboises avec 125 g de fromage blanc et 1 cuillère à soupe bombée de sucre en poudre.

Réserver au frais.

Préparation du coulis au lait de coco :

Mixer le lait de coco avec le reste de fromage blanc (150 g) et la dernière cuillère à soupe bombée de sucre en poudre.

Réserver au frais.

Préparation des verrines :

Déposer au fond des verrines une couche de fromage blanc à la mangue ou aux framboises et recouvrir d'une couche de coulis au lait de coco. Garder au frais.



!

Petites crèmes au thé d'Annellénor

Pour 4 personnes - Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

20 cl de lait

30 cl de crème fleurette

2 cuillères à café de thé au jasmin

60 g de sucre roux

4 jaunes d'oeufs

Faire bouillir le lait et 10 cl de crème fleurette, puis retirer du feu et y faire infuser le thé pendant 5 min (un peu moins si vous ne voulez pas corser le goût).

Dans une jatte, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre vigoureusement jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux. Y verser l'infusion au thé en filtrant, remuer et laisser refroidir.

Préchauffer le four th 6 (180°C).

Ajouter le reste de crème fleurette dans la jatte.

Répartir dans des petites verrines. Faire cuire au bain marie pendant 30 min environ.

Laisser refroidir.

Avant de servir, on peut saupoudrer la surface des crèmes de sucre roux et faire caraméliser sous le grill ou au chalumeau (j'ai fait l'impasse).

Et si l'on a pas de thé au jasmin, on prendra un thé peu parfumé genre "breakfast" et l'on ajoutera au mélange infusé une dizaine de gouttes d'arôme au jasmin.



Crème dessert à la betterave de Bebop

Ingrédients pour la crème :

40 cl de lait
70 g de sucre
3 jaunes d'œufs
30 grammes de maïzena
1 gousse de vanille
400 grammes de betterave cuite

Ingrédients pour les croustillants de betterave :

1 petite betterave crue
sucre glace
et quelques pistaches pour la déco

Préparation de la crème :

Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Porter le lait et la gousse de vanille (fendre dans la longueur et prélever les graines avec la pointe d'un couteau) à ébullition, puis verser lentement ce lait chaud (retirer la gousse de vanille) sur les jaunes d'œufs, en tournant régulièrement avec une cuillère en bois

Remettre le tout dans la casserole et faire cuire votre crème sur feu doux, en la tournant jusqu'à ce qu'elle épaisse

Eplucher les betteraves, couper en petits cubes et mixer finement

Retirer la crème du feu, ajouter la betterave mixée, mélanger
Mettre au frigo pour que la préparation soit bien fraîche

Préparation des croustillants de betterave :

Eplucher la betterave et trancher en fines lamelles avec une mandoline, les mettre sur une plaque garnie d'un papier cuisson

Saupoudrer un peu de sucre glace

Mettre au four préchauffé à 100 degrés jusqu'à ce que les tranches deviennent croustillantes (environ 1 heure 30)

Décorer les verrines avec les croustillants de betterave refroidis et les pistaches grossièrement hachées



Crème brûlée aux agrumes "so Sweet" de \$ha

30 bonbons mous type Krema (10 au citron, 20 à l'orange)
20g de sucre en poudre
20 cL de crème entière liquide
70 cL de lait écrémé
8 jaunes d'oeuf
Les zestes et le jus d'un demi citron
Rondelles de citron
Cassonade

Préchauffer le four à 150°C.

Mélanger les jaunes avec le sucre en poudre.

Dans une casserole, faire chauffer la crème et le lait, y laisser fondre les bonbons (que vous aurez ouverts avant, ça prend du temps!). Ajouter quelques zestes de citron.

Lorsque les bonbons sont fondus, verser la préparation sur les oeufs, en remuant pour que ce soit homogène. Ajouter le jus d'un demi citron. Mélanger.

Répartir dans des ramequins. Saupoudrer de cassonade. Enfourner 40 minutes. Sortir les crèmes, les laisser refroidir à température ambiante. Ajouter des rondelles fines de citron. Puis placer les crèmes au réfrigérateur quelques heures avant de déguster.



Crèmes brûlées rhum-vanille de Nad

Pour 2 personnes:

12 cl de lait
8 cl de crème fleurette
40 g de sucre (j'en ai mis un peu moins)
2 jaunes d'oeufs
1 petite cc de vanille liquide (ou 1 gousse de vanille)
32 g de cassonade (ici aussi, j'ai diminué la dose)
1/2 cs de rhum

Porter à ébullition le lait, la crème et la vanille dans une casserole.

Préchauffer le four à 150°.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le lait vanillé bouillant en remuant puis le rhum.

Filtrer la préparation et la répartir dans 2 ramequins. Faire cuire au bain-marie pendant 35 min.

A la sortie du four, laisser refroidir. Les ayant préparé tôt dans la matinée je les ai même placées au frigo en attendant le repas.

Au moment du dessert, préchauffer le grill du four. Saupoudrer les crèmes de cassonade et faire caraméliser quelques instants. Attendre environ 5 min avant de servir, le temps que le caramel durcisse.



Crème de riz au chocolat de Rosa

60 g chocolat noir (65% ou 75% cacao)
90 g farine de riz
480-500 ml de lait
3 cuillères à soupe de sucre glace
1/2 cuillères à soupe de [5 épices chinois](#) (peut être remplacée par cannelle)
1 cuillères à soupe d'extrait de vanille
Une poignée pralines roses concassées

Dans une casserole, mélanger la ½ du lait d'avec le chocolat, le sucre, la poudre 5 épices et l'extrait de la vanille.

Dans un bol, mélangez la farine de riz avec l'autre ½ du lait.

Faire fondre le chocolat. Y ajouter le contenu de la casserole. Réserver.

Versez le mélange farine de riz - lait dans la casserole en mélangeant vigoureusement pour éviter les grumeaux.

Cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le mélange devienne épais et parfaitement lisse.

Oter du feu. Remuer jusqu'à complet refroidissement.

Verser dans des verres / ramequins. Laisser reposer quelques heures au réfrigérateur. Avant de servir, parsemer de pralines roses.

La quantité de lait peut être modifiée en fonction de l'épaisseur souhaitée.



Mousse au citron, tuiles au thym de Nathalie

Mousse de mascarpone au citron

120 grammes de mascarpone
jus et zeste d'un gros citron jaune
35 grammes de fructose (ou 50 de sucre semoule)
2 blancs d'oeuf en neige
1 feuille de gélatine ou une demi cuillère à café d'agar-agar
1 pincée de sel

Mélanger la mascarpone et le fructose. Presser et zester le citron. Faire chauffer une partie du jus avec l'agar-agar environ 1 minute (ou y mettre la feuille de gélatine ramollie). Ajouter au reste du jus de citron, incorporer à la crème ainsi que les zestes. Battre les blancs d'oeuf en neige, mélanger délicatement. Placer la mousse au réfrigérateur une bonne heure et servir frais avec par exemple ces tuiles au thym.

Tuiles au thym (recette ici)

2 blancs d'œufs
50 grammes de sucre glace
30 grammes de beurre salé fondu
30 grammes de farine
1 ou 2 branches de thym frais

Fouetter les blancs d'oeufs et le sucre glace. Ajouter le beurre puis la farine. Etaler l'appareil à tuiles sur une plaque couverte de papier sulfurisé, en les espaçant de 3 cm. Parsemer de thym et enfourner à 210°C environ 8 minutes.



Petite crème au chocolat parfumée à la truffe de Nathalie

Pour deux petits pots :

70 grammes de chocolat noir de qualité

70 ml de lait (ou de crème liquide ou de mélange
lait/crème)

1 oeuf

une douzaine de gouttes d'arôme naturel de truffe (selon
le goût)

Faire bouillir le lait. Hors du feu, ajouter le chocolat coupé
en morceaux. Laisser fondre quelques minutes puis
mélanger jusqu'à ce que la crème soit bien onctueuse.

Incorporer l'extrait naturel de truffe et vérifier la force de
l'arôme en fonction de votre goût.

Battre l'oeuf, l'ajouter au mélange chocolaté et mettre au
frais au moins deux heures et au mieux toute une nuit.

Résultat : une crème profonde en saveur , à la texture à
la fois légère et onctueuse, presque moelleuse. Une
crème qui a de la "mâche" en quelque sorte... Et peut
multiplier les aromatisations à volonté !

A déguster dans les 24 heures.



Onctueuses crèmes de châtaignes de Bergamote

Pour 4 ramequins format "crème brûlée"

3 jaunes d'œufs

33cl de crème fleurette (liquide, à 15% de m.g.)

100g de purée de châtaignes (aussi appelée purée de marrons)

75g de cassonade

un peu de vanille (gousses en poudre)

Mixer la purée de châtaignes avec la moitié de la crème. Incorporer les jaunes d'œufs, le sucre et le reste de la crème. Fouetter vivement.

Ce n'est pas grave s'il reste des petits morceaux de marrons, c'est délicieux ainsi.

Verser dans quatre ramequins plats.

Enfourner 20 minutes à 150°C (en réalité, j'ai mis 6 minutes à 120°, puis 7 minutes à 150° et enfin 7 minutes à 180°...), jusqu'à ce que le bord de la crème commence légèrement à bouillonner.

Sortir du four, laisser refroidir, puis réfrigérer.



Riz au lait praline de Muriel

125g de riz rond
1 l de lait
1 gousse de vanille
environ 100g de pralin

Mettre la gousse de vanille fendue et grattée dans le lait, faire bouillir.

Ajouter le riz rincé.

Couvrir et laisser cuire à feu très doux pendant 1h/1h30 sans remuer (mais je n'ai pas pu m'en empêcher...).

À la fin de la cuisson, quand le riz est cuit, enlever la gousse de vanille, ajouter le pralin et mettre dans une jatte pour le faire refroidir.

Déguster à température ambiante (je l'aime aussi bien frais mais c'est plus long avant de pouvoir le manger)



Torchons et serviettes:

<http://cessinthecity.canalblog.com>

Duo de crèmes aux thés de Cess

Pour 6 crèmes (3 de chaque parfum) :

4 œufs
30cl de lait
150g de sucre glace
1 sachet de thé aux fruits rouges
1/2 cuillère à café de thé matcha

Faire bouillir le lait et le verser dans 2 bols séparés, dans l'un défaire un sachet de thé aux fruits rouges et dans l'autre mélanger le thé matcha. Laisser infuser et refroidir 1/4 d'heure...Filtrer et réserver.

Allumer le four à 200°

Fouetter le sucre avec 2 oeufs entiers + 2 jaunes et bien faire blanchir

Répartir dans 2 petits saladiers et verser sur la préparation le lait parfumé en remuant sans arrêt.

Verser dans des petits pots ou des verres disposés dans un plat rempli d'eau (à mi-hauteur des crèmes) avant de mettre au four 30 minutes.

Vous pouvez utiliser n'importe quelle variété de thé (Darjeeling, Earl grey...) aromatisé (vanille, cannelle, bergamote...) ou non.



Un an pour faire son cooking out

<http://cookingout.canalblog.com>

Crème rose aux biscuits de Reims de Bdahl

Pour 4 personnes

20cl de lait
20 cl de crème
4 gâteaux de Reims rose
4 jaunes d'œufs
2 cas de sucre blanc

Préchauffer votre four à 110°C (th.3/4).

Casser les petits gâteaux de Reims en les enfermant dans un sac zippé enfermés dans un torchon en tapant avec un rouleau.

Mettre à chauffer le lait et la crème. Les retirer du feu dès le début de l'ébullition. Ajouter les miettes de gâteau.

Dans un bol, fouetter ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le jaune blanchisse.

Ajouter le mélange au lait/ gâteau et mélanger à nouveau.

Verser dans des ramequins. Fermer individuellement avec du film transparent.

Placer-les dans un plat à gratin et placer celui-ci dans un bain-marie d'eau chaude, en ayant pris soin d'ajouter une feuille de papier sulfurisé dans le fond du plat de bain marie.

Enfourner pour 30 minutes environ.

Retirer les ramequins du bain marie et laisser-les refroidir au réfrigérateur au moins une demi-journée.



Un p'tit creux?

<http://1pitcreu.canalblog.com>

Petite Crème Ivoire au Thé et Nèfle compoté de 2Boubou

12 cl de lait
12 cl de crème légère
10 pastilles de chocolat Ivoire
2 cc de *thé des Amants* (thé noir, pomme, amande, cannelle, vanille et gingembre)
2 gr d'agar agar
8 nèfles
1 sachet de sucre vanillé

Faire chauffer le lait et la crème, y faire infuser le thé pendant au moins 30 minutes.

Après avoir retiré le thé, refaire chauffer la préparation et y ajouter l'agar agar, laisser frémir 30 secondes , afin que celui ci soit bien dissout.

Ajouter les pastilles de chocolat ivoire et bien mélanger le tout.

Remplir les petits pots ou verrines.

Réserver au frais au moins 1 heure pour que la crème prenne.

Au moment de servir, peler les nèfles et couper les en petits dés, les faire revenir 2 minutes à feu vif avec le sucre vanillé pour caraméliser.

Au choix, les disposer sur la crème ou présenter à part ...



Una cremina per Mamina de JVH

Mélangez 100 grammes de ricotta (quella buoona, mi raccomando) a une cuillère à soupe de sucre glace (goûtez, il ne faut pas que ça soit trop sucré).

Laissez reposer une heure au frais.

Pendant que la ricotta se repose (beata lei!), mélangez des fraises avec de nouveau un peu de sucre, et écrasez au mortier 3 feuilles de menthe avec une cuillère à soupe de sucre. Le sucre doit devenir vert et parfumé.

Après une heure (ou deux...), fouettez 50ml de crème et mélangez-la à la ricotta.

Mettez les fraises dans un verre, puis la mousse de ricotta, et recouvrez avec un peu de sucre à la menthe.

Si vous n'aimez pas la menthe (j'en connais...), vous pouvez mélanger du sucre avec des zestes de citrons frais râpés.



Entremet yaourt – chocolat de Mimi

Pour 4 personnes:

350cc de yaourt nature

150cc de lait

100g de fondant

environ 60g de sucre

un peu de cannelle ou de noix de muscade

4 g de agar agar (kona kanten) ou la gelée habituelle; je l'ai fait avec l'agar agar: les crèmes prennent beaucoup plus vite qu'avec la gelée, et l'impression en bouche est un peu plus onctueuse.

Si vous utilisez de la gelée, vous adapterez les détails de la recette pour cet ingrédient.

faire fondre le chocolat et le sucre avec le lait et le agar agar, bien mélanger pendant que ça chauffe.

Verser ce mélange dans le yaourt froid, ajouter la cannelle ou la noix de muscade, bien mélanger.

Répartir dans les verres ou dans les coupes.

Mettre en attente dans le frigidaire.



Panna Cotta en verrine : framboises, kiwis, spéculoos de Winsty

Pour environ 7 verres.

50cl de crème fluide
30cl de crème épaisse à 15%
90 g de sucre
4 feuilles de gélatine
2 CAS d'arôme de vanille

Faire ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Mélanger les crèmes, le sucre et l'arôme de vanille, mettre à feu doux en remuant régulièrement et laisser frémir 5 min.

Bien égoutter la gélatine en pressant les feuilles dans ses mains et ajouter au mélange de crèmes chaudes, bien mélanger.

Verser dans des verres et une fois que la crème est refroidit, placer au réfrigérateur plusieurs heures (je les ai laissés une nuit)

J'ai ensuite tout simplement, au moment de servir, ajouté de la Fruissonnade à la framboise, des dés de kiwi et des miettes des spéculoos.

