



Pierre-Olivier
LENORMAND

PAGES
SUPER
RÉSISTANTES

Mes GÂTEAUX de chef

Recettes
expliquées
PAS
À PAS

Gros gâteaux à partager

| | | | | | |
|---|--|-------|---|--|---------|
| Moelleux au chocolat | | 6-9 | Crème anglaise au thé | | 86-89 |
| Gâteau au yaourt | | 10-12 | Vacherins aux fraises | | 90-96 |
| Flan pâtissier | | 13-18 | Cheesecake au mascarpone | | 97-101 |
| Cake à la pomme et aux raisins | | 19-23 | Verrines de blanc-manger et poêlée de cerises | | 102-106 |
| Crumble aux fruits rouges | | 24-28 | Charlotte aux fraises | | 107-112 |
| Quatre-quarts à la pâte à tartiner maison | | 29-33 | Verrines de perles du Japon au lait de coco | | 113-116 |
| Clafoutis aux abricots | | 34-37 | Tiramisu de mon ami Pierre-Louis | | 117-121 |
| Pain d'épices aux agrumes | | 38-42 | Cupcakes chocolat-noisettes | | 122-127 |
| Gâteau au fromage blanc choco-banane | | 43-46 | | | |
| Brownie chocolat-noisettes | | 47-51 | | | |
| Crumble aux pommes et à la cannelle | | 52-55 | | | |

Desserts de fête à tenter

| | | | | | |
|-------------------------------------|--|-------|----------------------------|--|---------|
| Fraisier gourmand | | 58-65 | Sablés à la confiture | | 130-135 |
| Biscuit roulé à la crème de marrons | | 66-72 | Cookies du Casse-Noix | | 136-139 |
| Choux à la crème Chantilly | | 73-76 | Madeleines au miel | | 140-143 |
| Gratins à l'orange | | 77-80 | Langues-de-chat croquantes | | 144-147 |
| Galette des Rois à la frangipane | | 81-85 | Chouquettes au sucre perlé | | 148-150 |
| | | | Sablés à la cannelle | | 151-154 |
| | | | Financiers aux amandes | | 155-159 |

Petits gâteaux à grignoter

Crèmes et mousses à déguster

Crèmes brûlées savoureuses



162-165

Petits pots de crème au chocolat



166-170

Riz au lait, caramel au sel de Guérande



171-175

Crème anglaise délicatement vanillée



176-179

Suprêmes d'orange et crème de citron



180-184

Mousses crémeuses au chocolat au lait



185-187

Petits pots de crème à la vanille



188-191

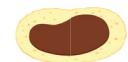
Pannacottas à la fraise et au basilic



192-195

Petits desserts pour le goûter

Crêpes à la sauce chocolat



198-203

Roussettes à l'orange de mon papa



204-208

Pain perdu croustillant



209-211

Gaufres de mémé Jeannine



212-216

Crêpes à la noisette



217-221

Muffins aux pépites de chocolat et aux noisettes caramélisées



222-225

Petits mi-cuits délicieusement coulants



226-229

Scones aux raisins blonds



230-234

Délicieuses petites bouchées

Truffes au chocolat



236-240

Rochers au chocolat



241-244

Palets choco-framboise



245-248

Petites meringues légères



249-252

Index

Index par ingrédients

254-255

Index par temps de préparation

256

Index par niveaux de difficulté

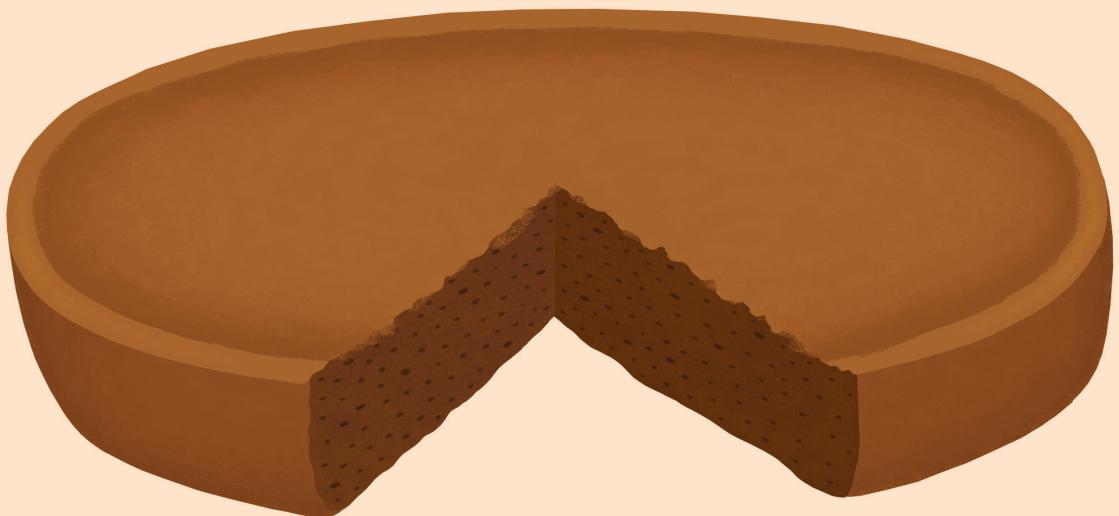
257



Gros gâteaux à partager

1 moelleux

au chocolat



Ingrédients

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6



Ustensiles



trois saladiers



un moule à gâteau



un fouet



une casserole



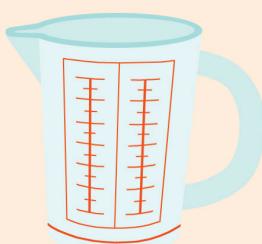
un couteau



une cuillère en bois



un batteur électrique



un verre mesurant



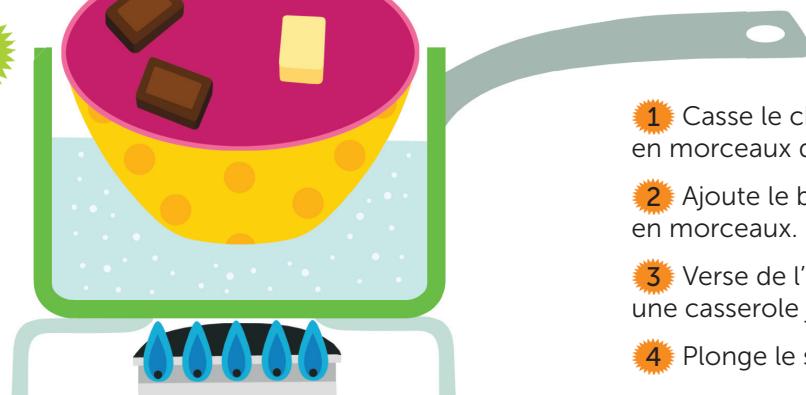
une balance

Préchauffe ton four
à 170 °C (th. 5-6).

170 °C



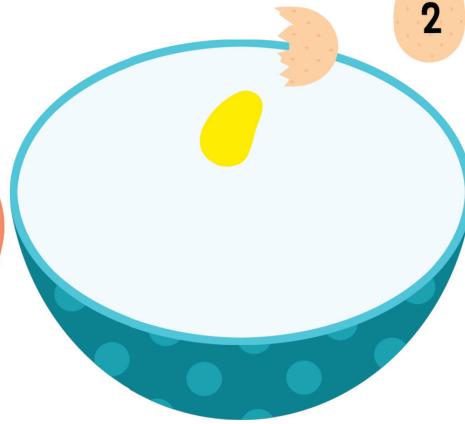
125 g



- 1 Casse le chocolat en morceaux dans un saladier.
- 2 Ajoute le beurre coupé en morceaux.
- 3 Verse de l'eau dans une casserole jusqu'à mi-hauteur.
- 4 Plonge le saladier dans l'eau.

5 Fais chauffer le chocolat au bain-marie pour le faire fondre.

6 Mélange un peu pendant la cuisson.



2 3 4 5 6

- 7 Prends les six œufs. Sépare les jaunes des blancs : casse chaque œuf en deux au-dessus d'un saladier, fais passer le jaune d'une moitié de coquille à l'autre en laissant couler le blanc dans le saladier. Verse le jaune dans un autre saladier.



8 Verse le sucre sur les jaunes d'œufs.

9 Bats vigoureusement le tout avec un fouet jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.



10 Verse le mélange de beurre et de chocolat fondus dans le saladier.

11 Mélange.

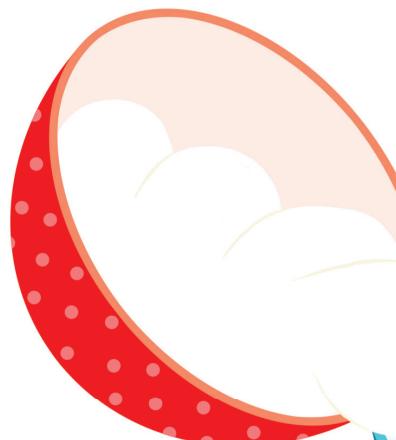


12 Ajoute la farine petit à petit tout en continuant de remuer.

13 Ajoute la levure.

14 Mélange.

15 Bats les blancs d'œufs avec le batteur électrique. Petit à petit, les blancs d'œufs changent de forme. Arrête quand ils sont devenus mousseux comme de la neige !



16 Verse les blancs montés en neige dans ton saladier.

17 Mélange délicatement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que les blancs en neige soient bien incorporés.



18 Passe un morceau de beurre au fond du moule.

19 Puis verse la pâte dedans.

15-20 min



20 Fais cuire le gâteau 15 à 20 minutes au four.

Pour vérifier la cuisson du gâteau, plante la lame d'un couteau dedans. Si la lame ressort propre, ton gâteau est cuit !

1 gâteau au yaourt

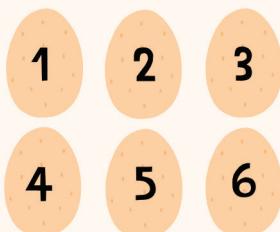
nature



Ingrédients



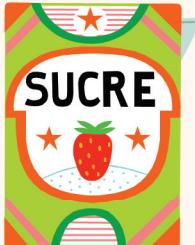
1



125 g



1



Ustensiles



un saladier



un couteau



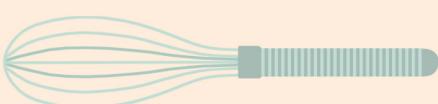
un moule à gâteau



une casserole



une cuillère à soupe



un fouet

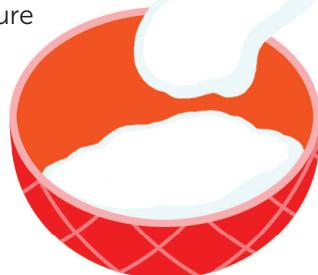


un bol

Préchauffe ton four
à 180 °C (th. 6).

180 °C

- 1 Démoule le yaourt nature dans un bol.

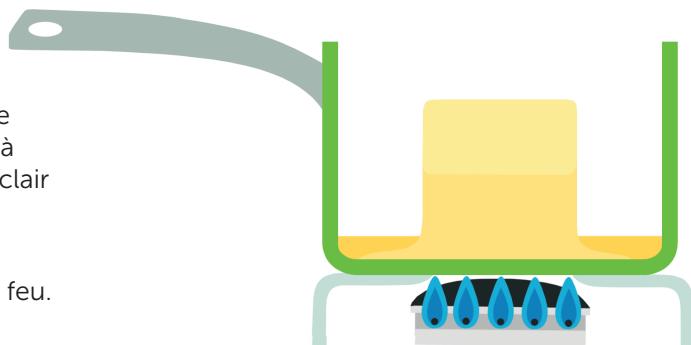


- 2 Rince et essuie le pot de yaourt vide.

Il va te servir de verre mesureur.

- 3 Fais chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne marron clair et commence à sentir la noisette.

- 4 Retire la casserole du feu.



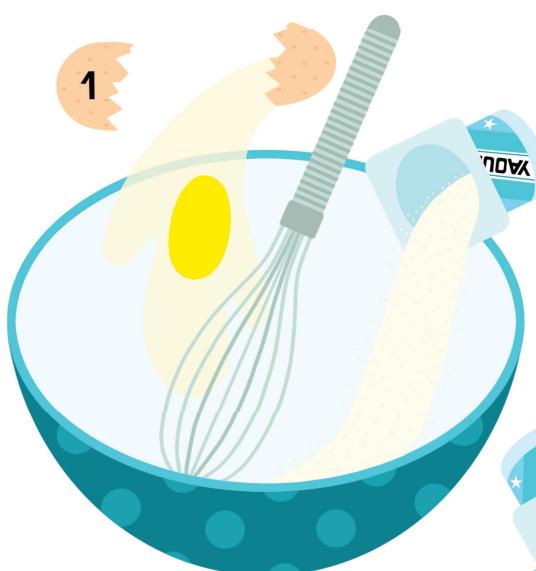
2

3

4

5

6



2

- 5 Casse les œufs au-dessus d'un saladier.

- 6 Ajoute deux pots de yaourt remplis de sucre.

- 7 Mélange le tout avec un fouet.



3

- 8 Petit à petit, ajoute trois pots de yaourt remplis de farine. Continue de mélanger.

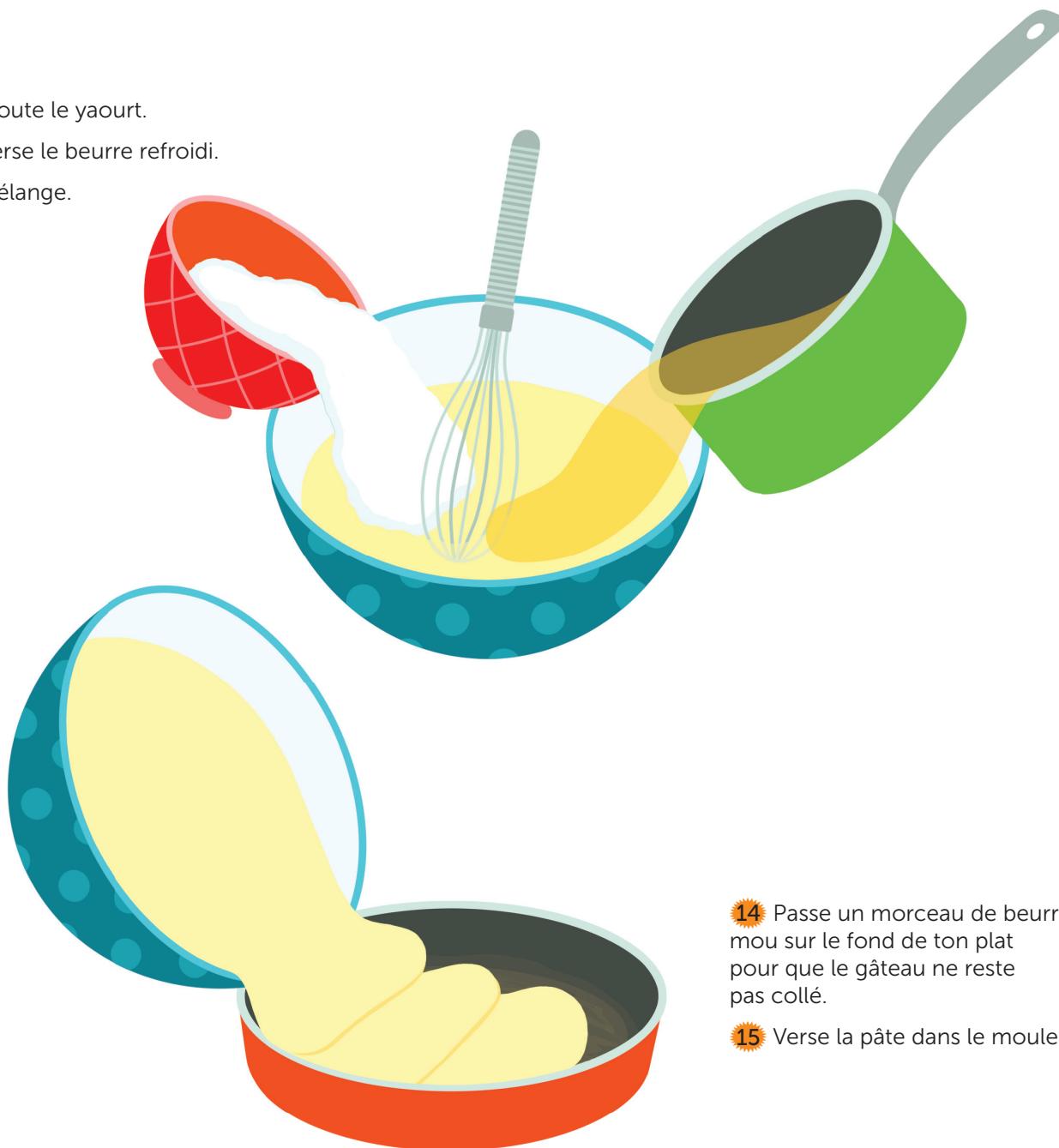
- 9 Verse la levure chimique.

- 10 Mélange.

11 Ajoute le yaourt.

12 Verse le beurre refroidi.

13 Mélange.



14 Passe un morceau de beurre mou sur le fond de ton plat pour que le gâteau ne reste pas collé.

15 Verse la pâte dans le moule.

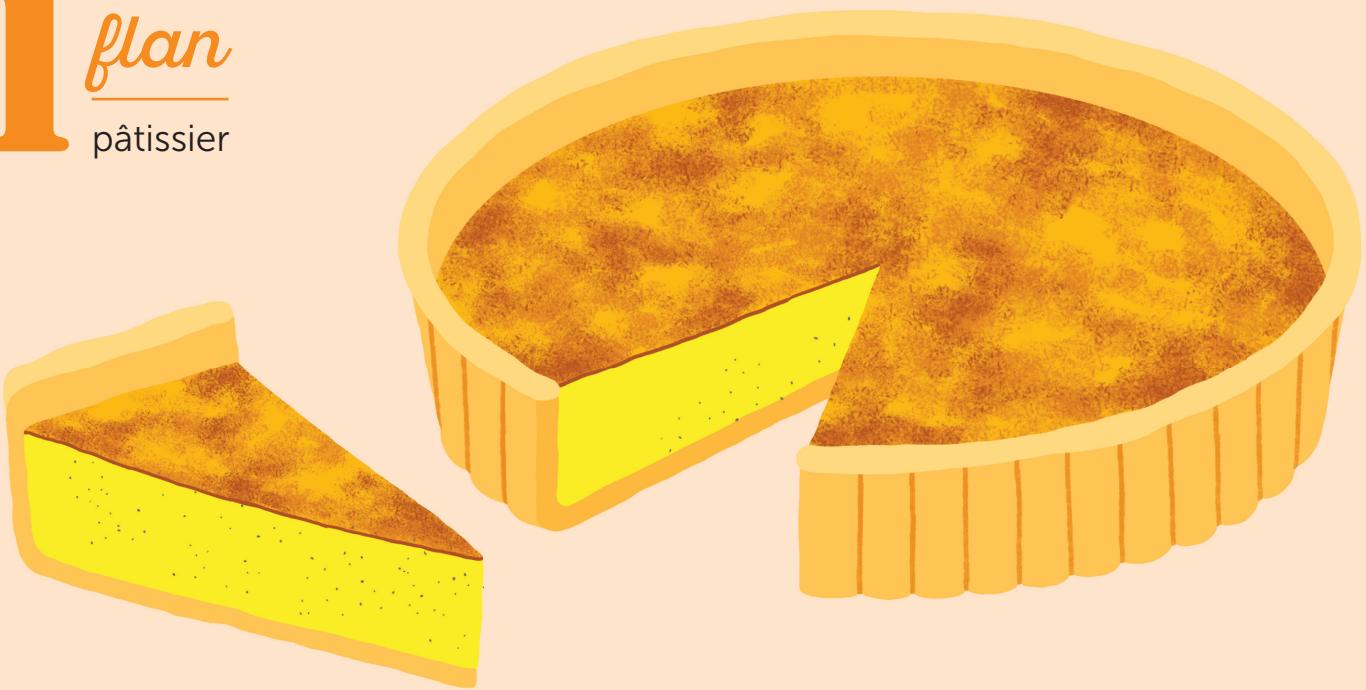


16 Fais cuire le gâteau 25 minutes au four à 180 °C. Pour vérifier la cuisson du gâteau, plante la lame d'un couteau dedans. Si la lame ressort propre, ton gâteau est cuit !

17 Laisse-le refroidir avant de le démouler.

1 flan

pâtissier



Ingrédients



2 gousses de vanille

180 g



de jaunes d'œufs,
soit environ
9 œufs

200 g



1 œuf entier

1



80 g

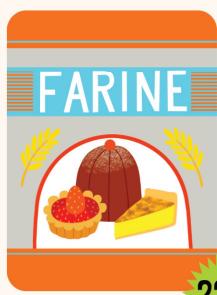


200 g

9 cl



d'eau



FARINE

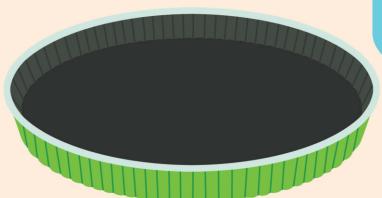


30 cl



70 cl

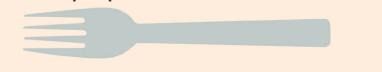
Ustensiles



un moule à tarte



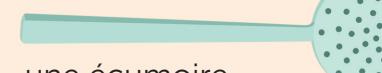
du papier aluminium



une fourchette



un couteau



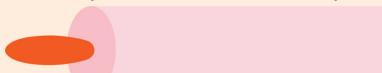
une écumoire



un fouet



une planche à découper



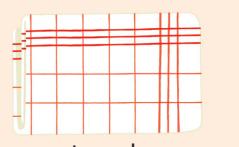
un rouleau à pâtisserie



une
casserole



deux saladiers



un torchon



une balance



un verre mesurleur



Préchauffe ton four
à 180 °C (th. 6).

180 °C

- 1 Sors à l'avance le beurre du réfrigérateur pour qu'il soit bien mou.



- 2 Coupe le beurre en petits morceaux. Mets-les dans un saladier.

- 3 Ajoute la farine et une pincée de sel.

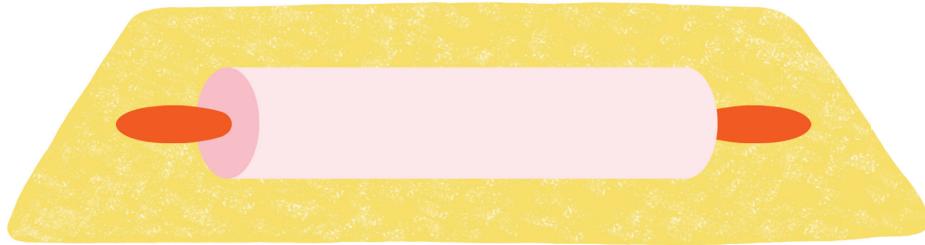


- 4 Mélange le tout avec les mains.

- 5 Quand le mélange commence à sabler, que cela fait de petites boules, ajoute l'eau.



- 6 Mélange de nouveau et forme une boule. La pâte doit être collante.

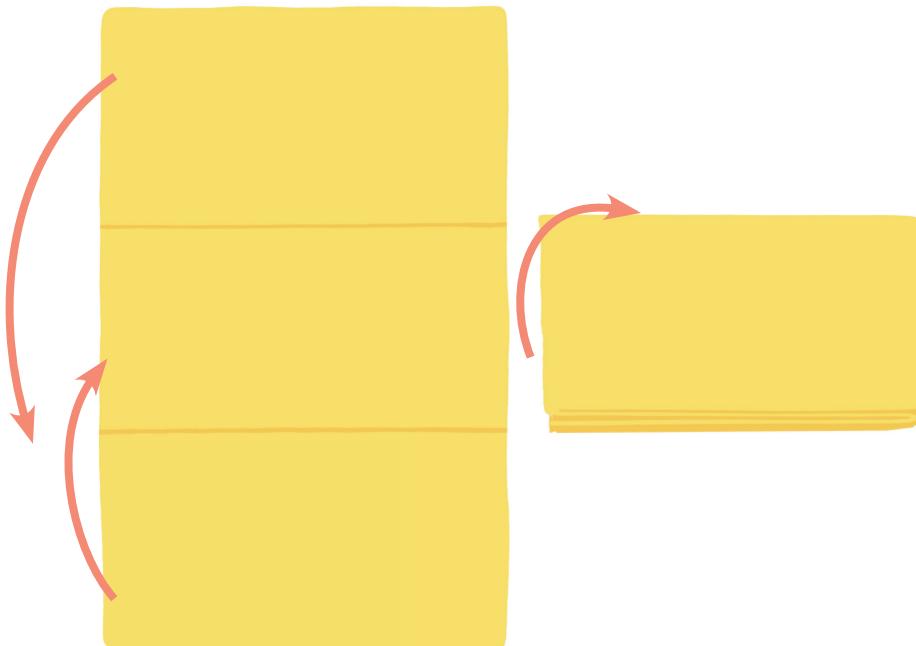


7 Mets de la farine sur le plan de travail et sur le rouleau à pâtisserie.

8 Pose la boule de pâte sur le plan. Farine-la aussi.

9 Avec le rouleau, étale la pâte pour obtenir une forme rectangulaire d'environ 50 cm de longueur.

10 Plie la pâte en trois.



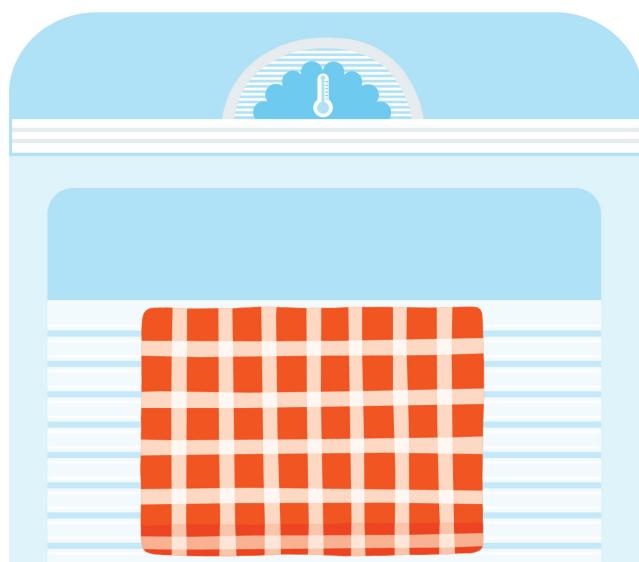
11 Tourne la pâte d'un quart de tour.

12 Étale de nouveau la pâte sous la forme d'un rectangle.

13 Plie la pâte en trois.

14 Recomence six fois cette opération depuis l'étape 11.

15 Enroule la pâte dans un torchon et mets-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.



16 Fends les gousses de vanille dans le sens de la longueur.

17 Gratte l'intérieur de chaque gousse pour récupérer les grains de vanille.



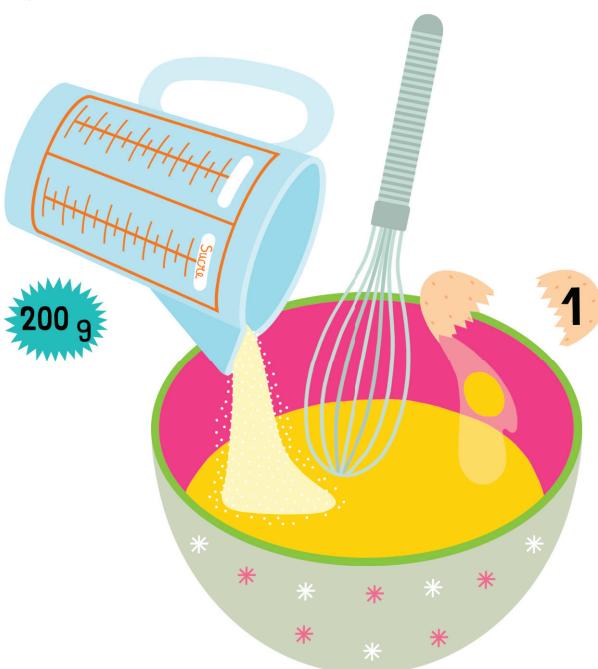
18 Verse le lait et la crème fraîche dans une casserole.

19 Ajoute les grains et les gousses de vanille. Mélange.

20 Fais cuire jusqu'à ce que de petites bulles apparaissent, que cela bouille. Puis retire la casserole du feu.

21 Prends les œufs. Sépare les blancs des jaunes : casse chaque œuf en deux au-dessus d'un saladier, fais passer le jaune d'une moitié de coquille à l'autre en laissant le blanc couler. Verse les jaunes dans un autre saladier. Tu n'auras pas besoin des blancs.

22 Vérifie si les jaunes pèsent bien 180 g.

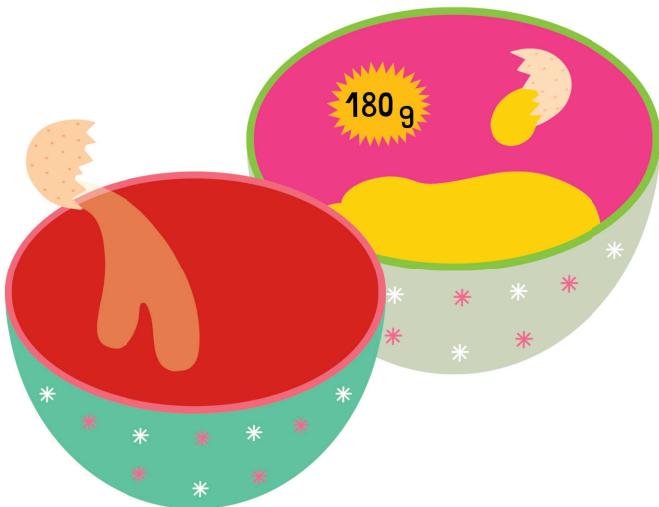


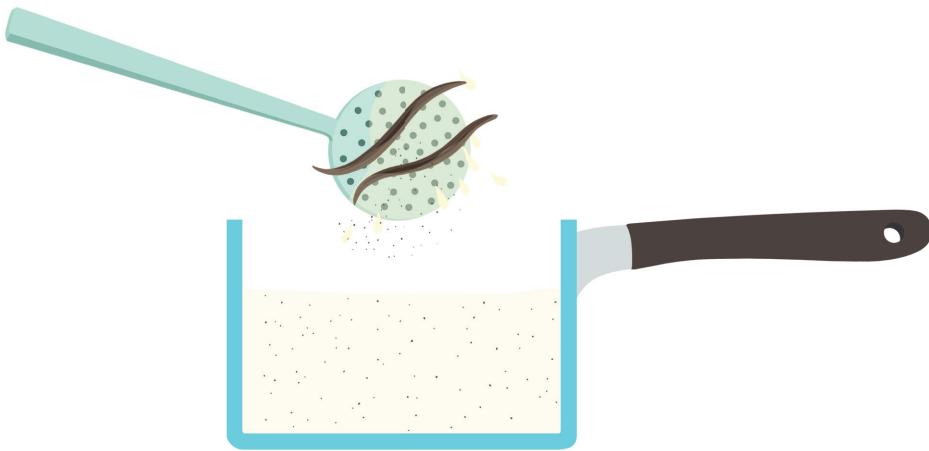
23 Ajoute un œuf entier et le sucre aux jaunes d'œufs.

24 Mélange avec un fouet pour que le tout blanchisse.

25 Ajoute la Maïzena.

26 Mélange encore.

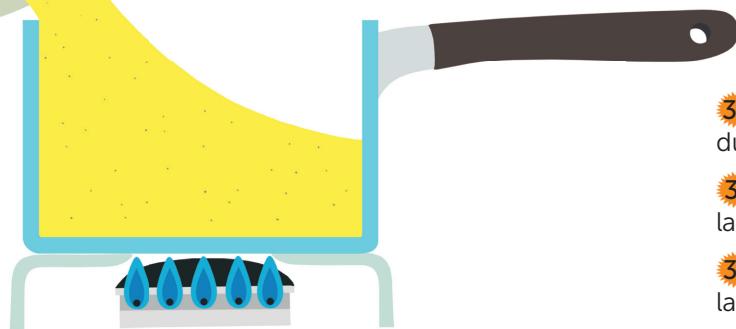
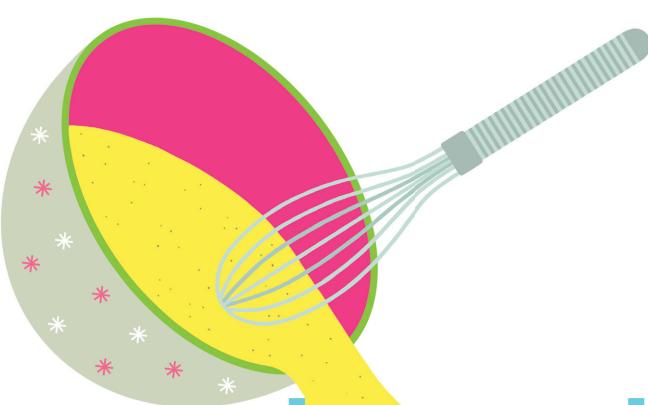
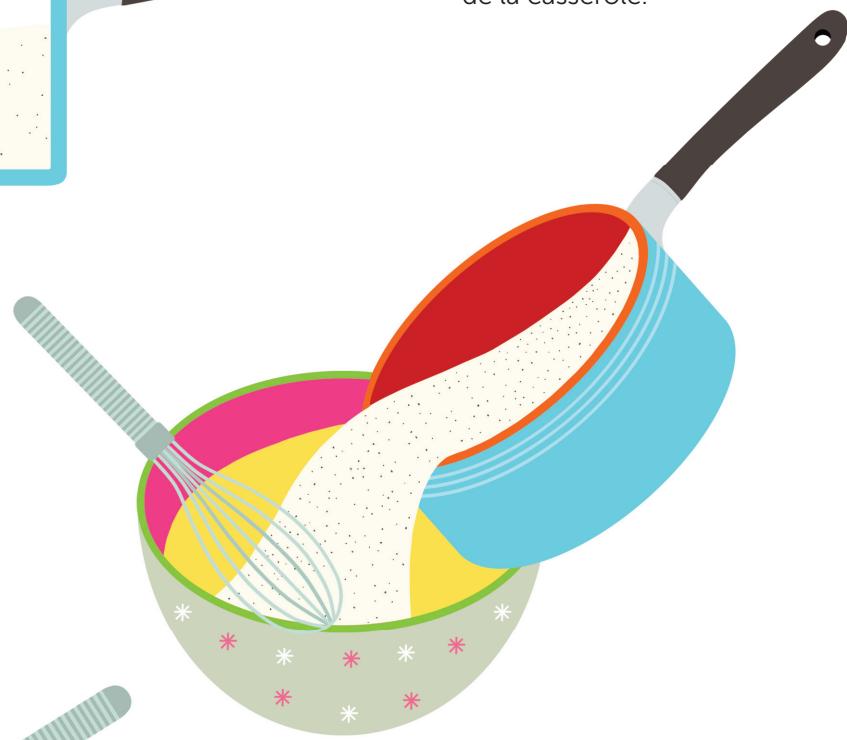




27 Avec une écumoire, enlève les gousses de vanille de la casserole.

28 Verse la moitié du mélange lait-crème dans le saladier.

29 Mélange avec un fouet.



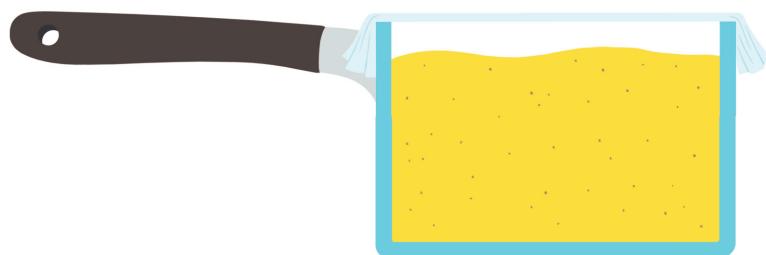
30 Reverse tout le contenu du saladier dans la casserole.

31 Fais cuire jusqu'à ce que la crème bouille et s'épaississe.

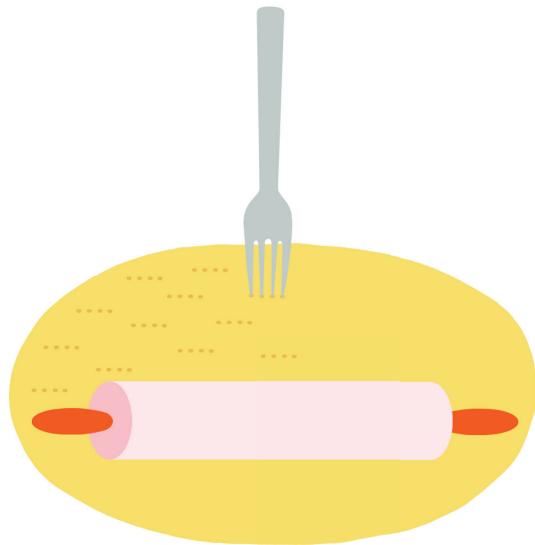
32 Mélange bien pour que la crème n'accroche pas au fond de la casserole.

33 Retire la casserole du feu.

34 Attends un peu, puis déroule du film plastique sur la casserole.



- 35 Sors la pâte du réfrigérateur.
- 36 Mets un peu de farine sur le plan de travail et sur le rouleau à pâtisserie.
- 37 Étale la pâte en rond.
- 38 Pique la pâte avec une fourchette.



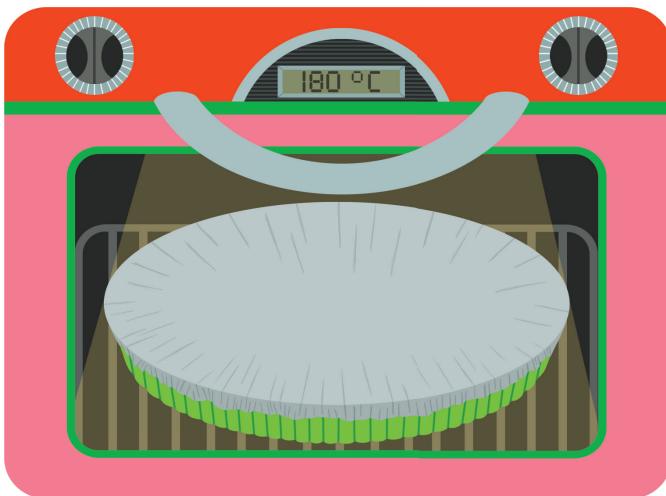
- 39 Mets la pâte dans un moule à tarte.
- 40 Replie-la sur les bords.
- 41 Verse la crème pâtissière sur la pâte.
- 42 Étale-la bien sur toute la surface.

25 min



- 43 Glisse le flan dans le four.
- 44 Fais-le cuire 25 minutes environ à 180 °C. Quand le flan est bien coloré, sors-le du four.

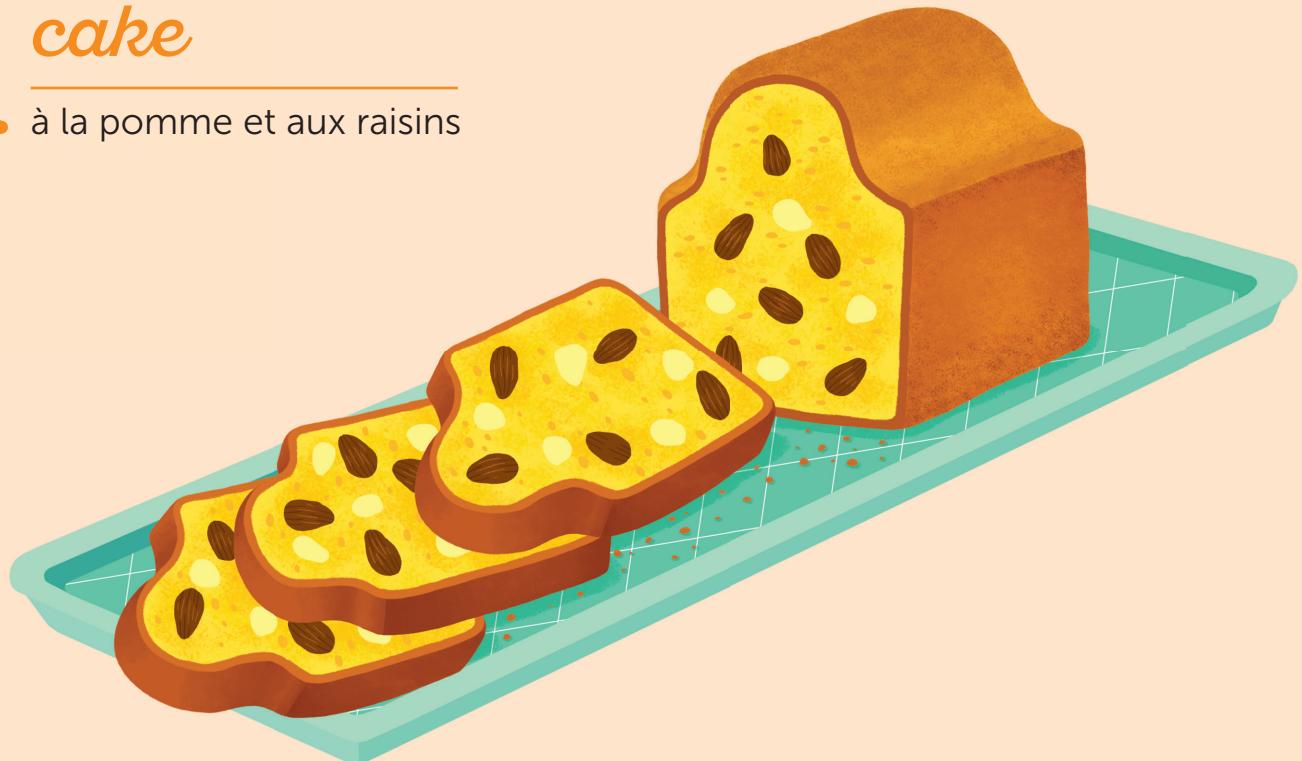
15 min



- 45 Pour qu'il arrête de se colorer, déroule du papier aluminium sur le dessus du flan. Essaie de ne pas toucher la pâte.
- 46 Remets le flan dans le four et fais-le cuire encore 15 minutes.

1 cake

à la pomme et aux raisins



Ingrédients

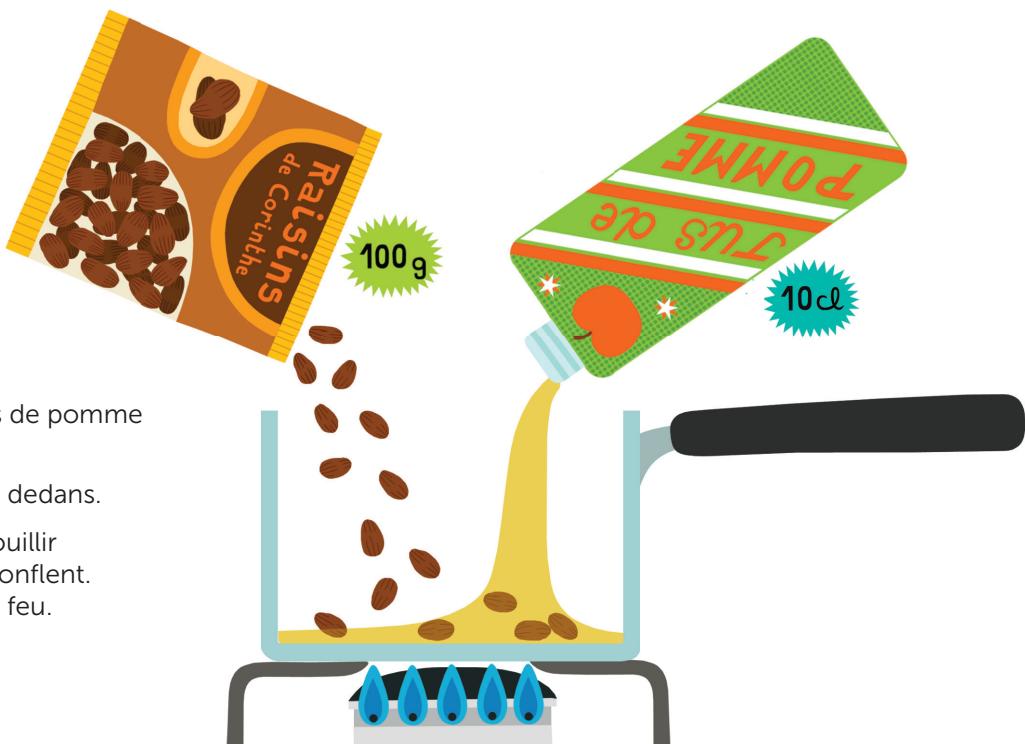
- 1 BEURRE
- 1
- 1
- 2 miel
- 3 Raisins de Corinthe
- 4 Levure chimique
- 250g FARINE
- 10cl JUS de POMME

Ustensiles

- une cuillère à soupe
- une balance
- un verre mesureur
- un moule à cake
- une planche à découper
- un fouet
- un épluche-légumes
- un couteau
- un verre
- une petite passoire
- deux casseroles
- deux saladiers

Préchauffe ton four
à 170 °C (th. 5-6).

170 °C

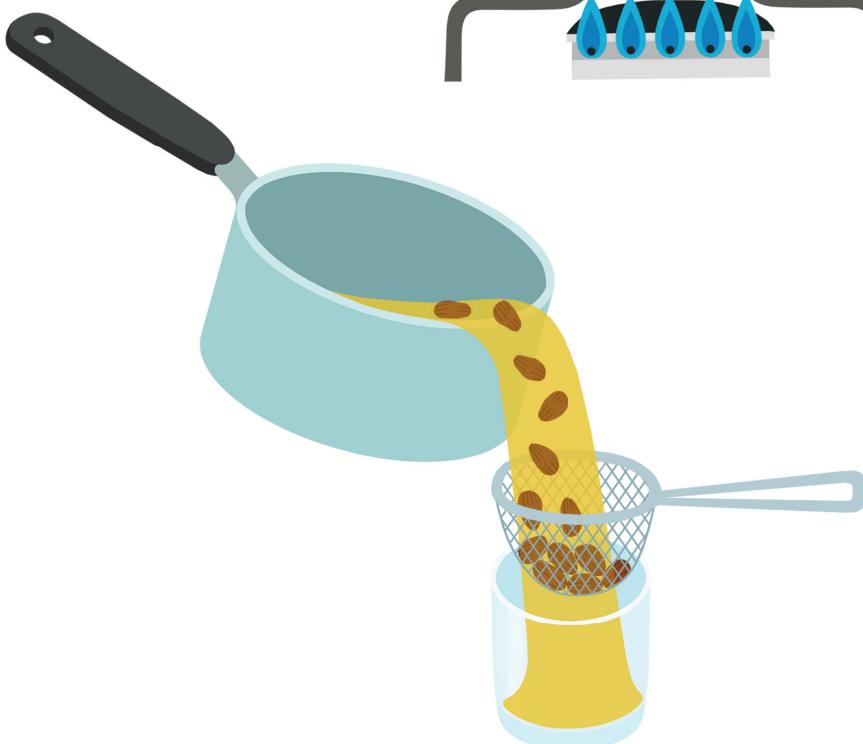


1 Verse 10 cl de jus de pomme dans une casserole.

2 Plonge les raisins dedans.

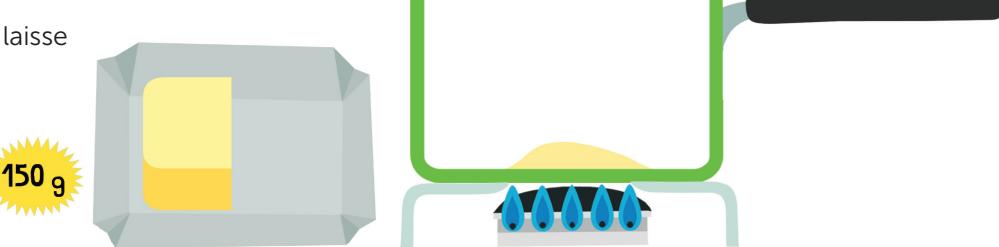
3 Fais tiédir sans bouillir pour que les raisins gonflent.
Retire la casserole du feu.

4 Filtre le jus de pomme avec la passoire et mets de côté les raisins.

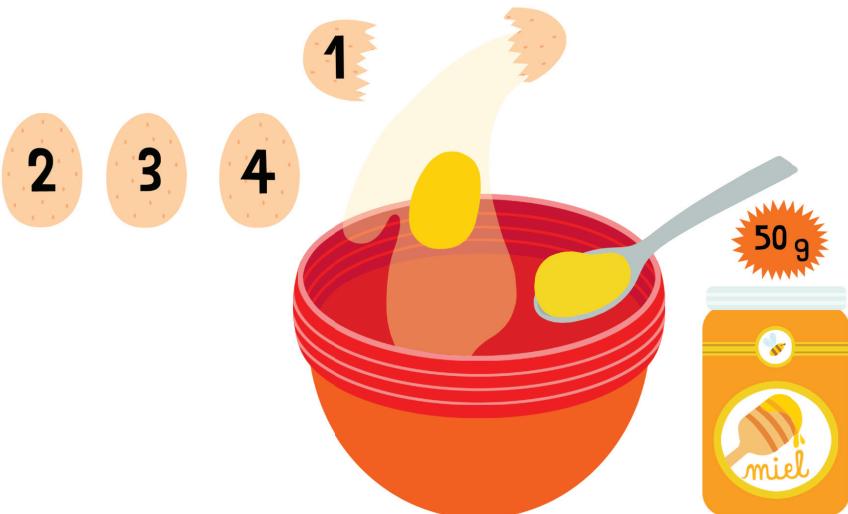


5 Fais fondre le beurre dans une casserole, puis laisse refroidir.

150 g



6 Dans un saladier, mélange la farine et la levure.



7 Casse les œufs au-dessus d'un autre saladier.

8 Ajoute le miel et mélange.

9 Fais un puits dans la farine et verses-y le mélange d'œufs et de miel.

10 Mélange bien.





- 11 Ajoute le jus de pomme.
- 12 Ajoute le beurre fondu.
- 13 Mélange à nouveau.



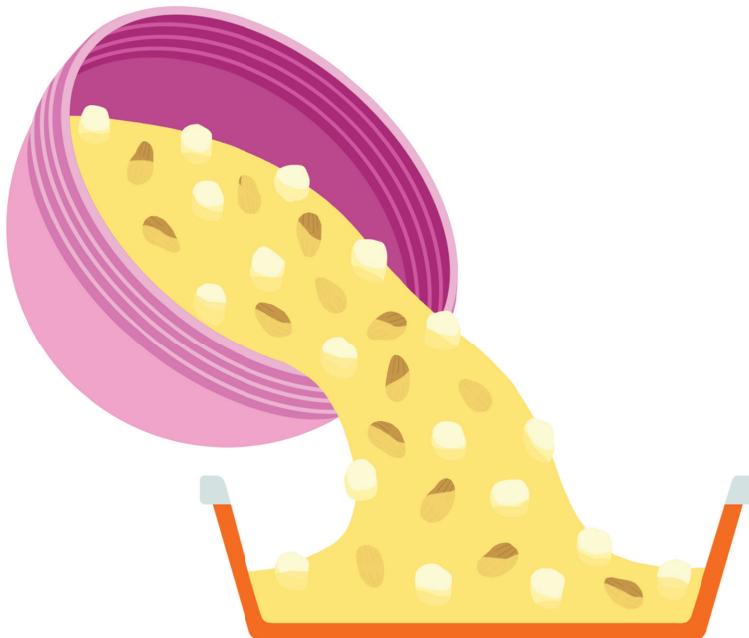
14 Épluche la pomme avec un éplucheur-légumes.

15 Coupe-la en petits cubes.



16 Verse les morceaux de pomme et les raisins dans le saladier.

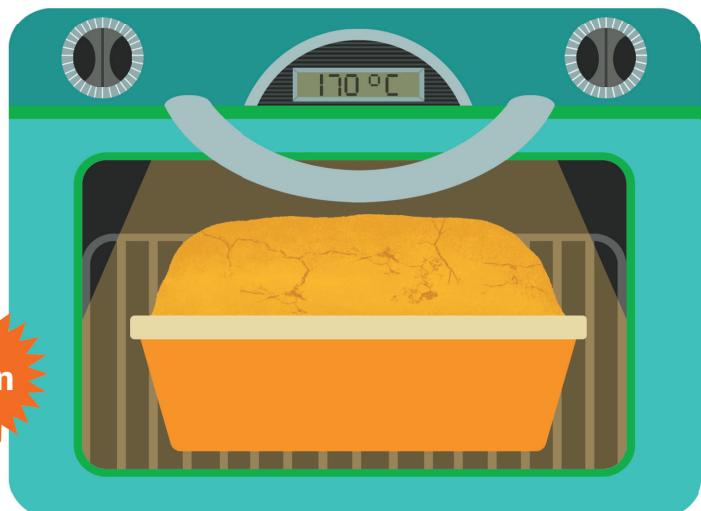
17 Mélange.



18 Passe un morceau de beurre à l'intérieur de ton moule à cake.

19 Verse la pâte dedans.

20 Glisse ton cake dans le four et fais-le cuire 40 minutes à 170 °C.

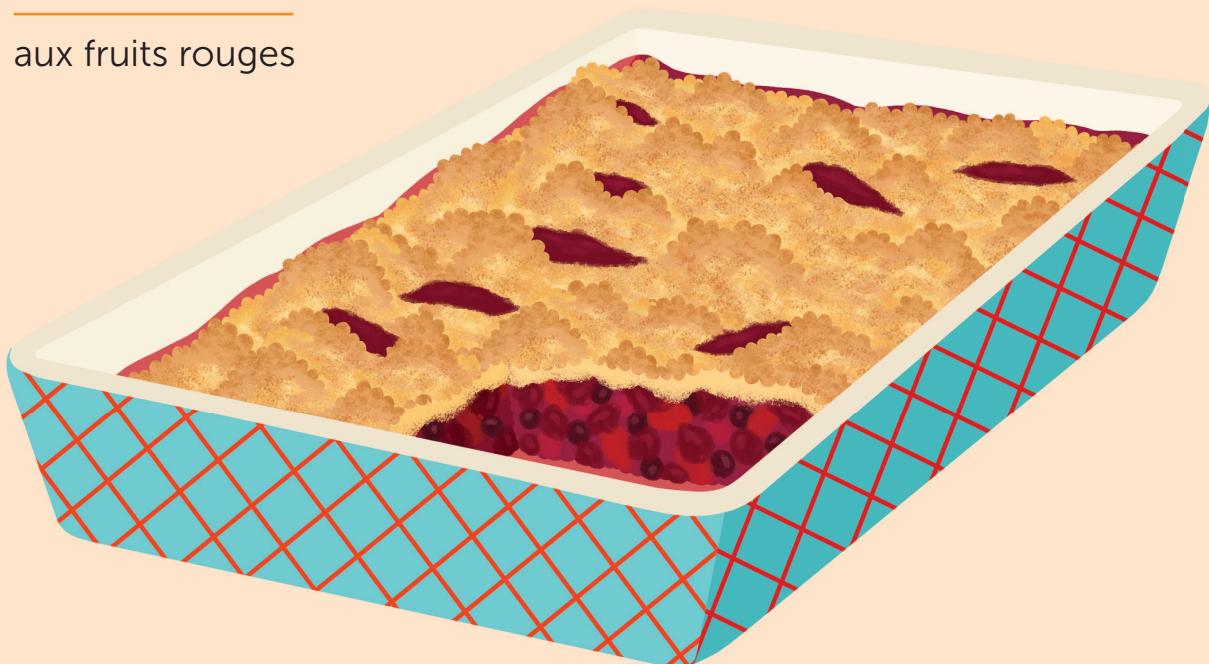


21 Sors le cake du four. Pique-le avec un couteau pour vérifier la cuisson. Si la pâte ne colle pas, il est cuit.

22 Laisse le cake refroidir avant de le démouler, sinon il risque de se casser.

1 crumble

aux fruits rouges



Ingrédients



Ustensiles





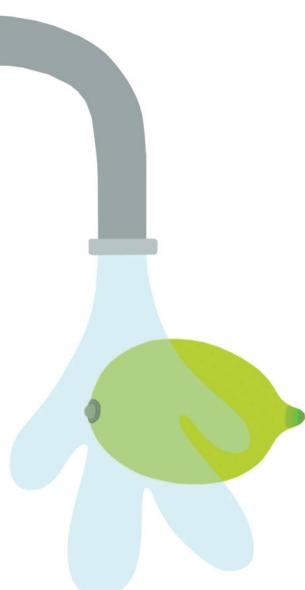
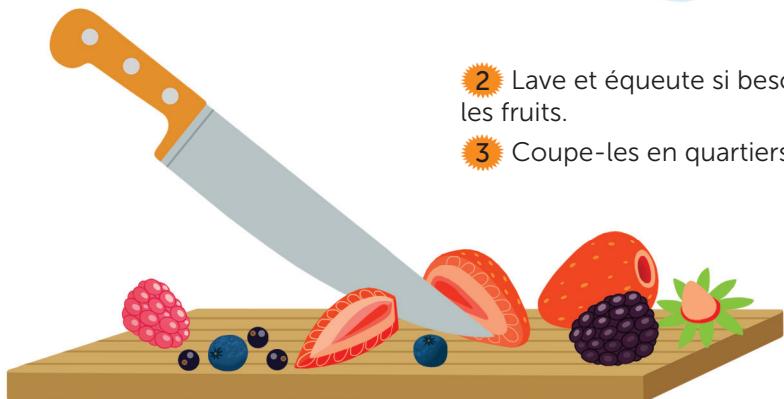
Préchauffe ton four
à 180 °C (th. 6).

180 °C

- 1 Sors à l'avance le beurre du réfrigérateur pour qu'il soit bien mou.

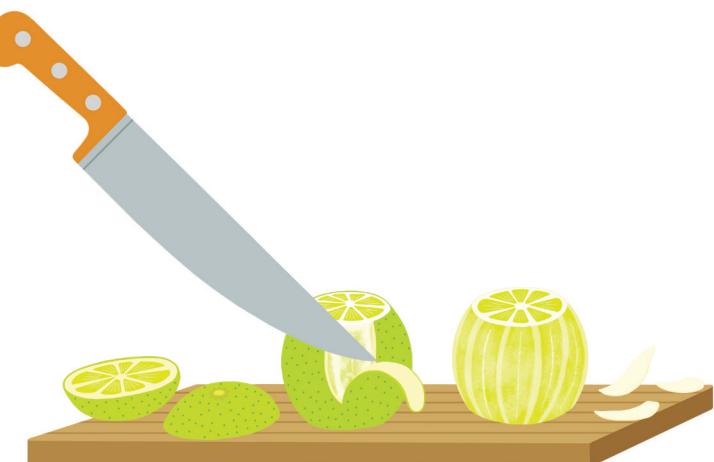


- 2 Lave et équeute si besoin les fruits.
- 3 Coupe-les en quartiers.



- 4 Lave le citron vert.
- 5 Râpe la peau et récupère le zeste dans une petite assiette.

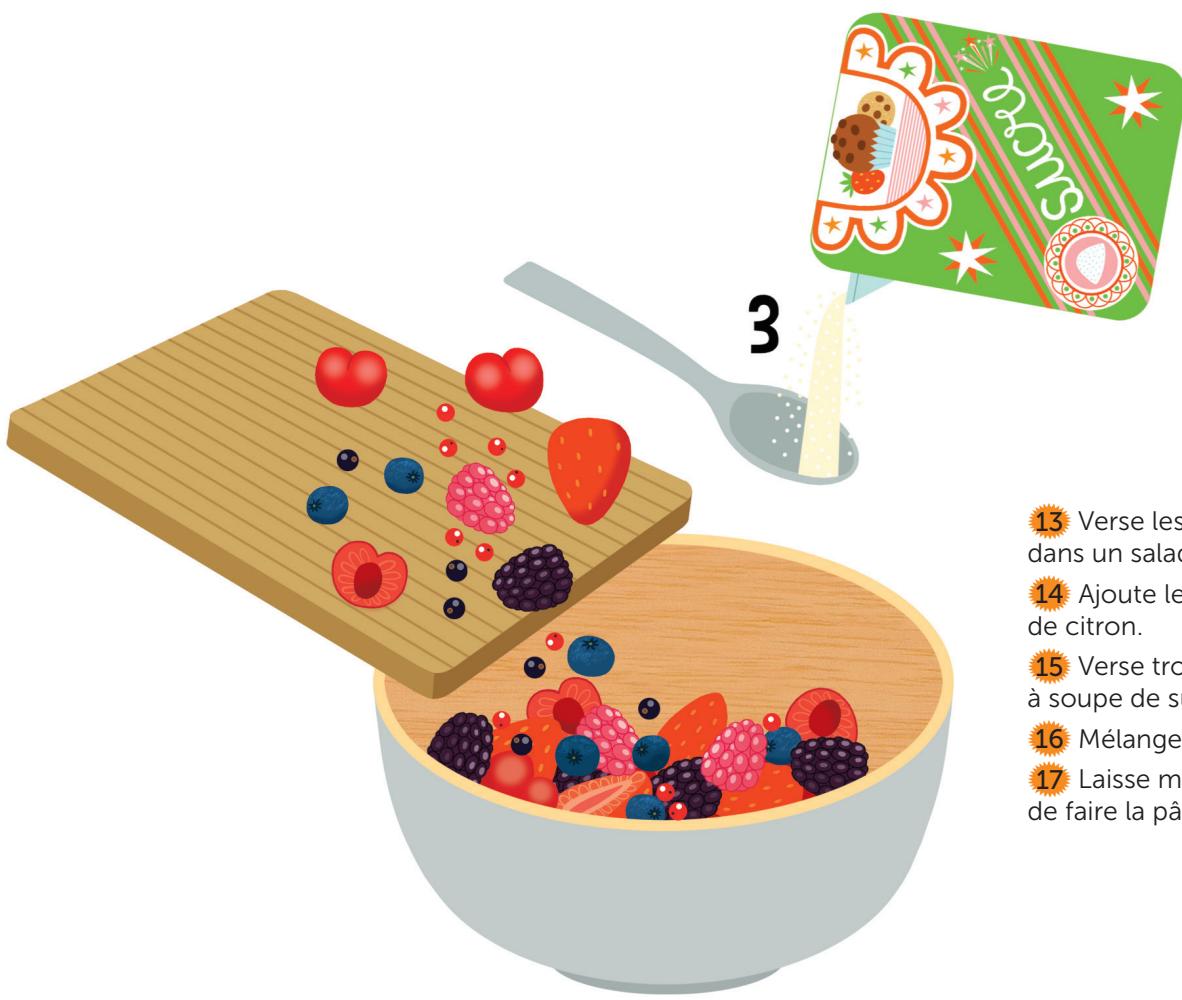
- 6 Avec un couteau, coupe un chapeau en haut et en bas du citron.
- 7 Pose le citron sur une des faces coupées.
- 8 Avec un couteau tranchant, pèle le citron de haut en bas en suivant la courbe du fruit.
- 9 Au besoin, enlève les pellicules de peau blanche restantes.



10 Tranche le citron le long des quartiers.

11 Enlève les membranes blanches pour ne prélever que la chair.

12 Coupe les quartiers de citron en petits dés.



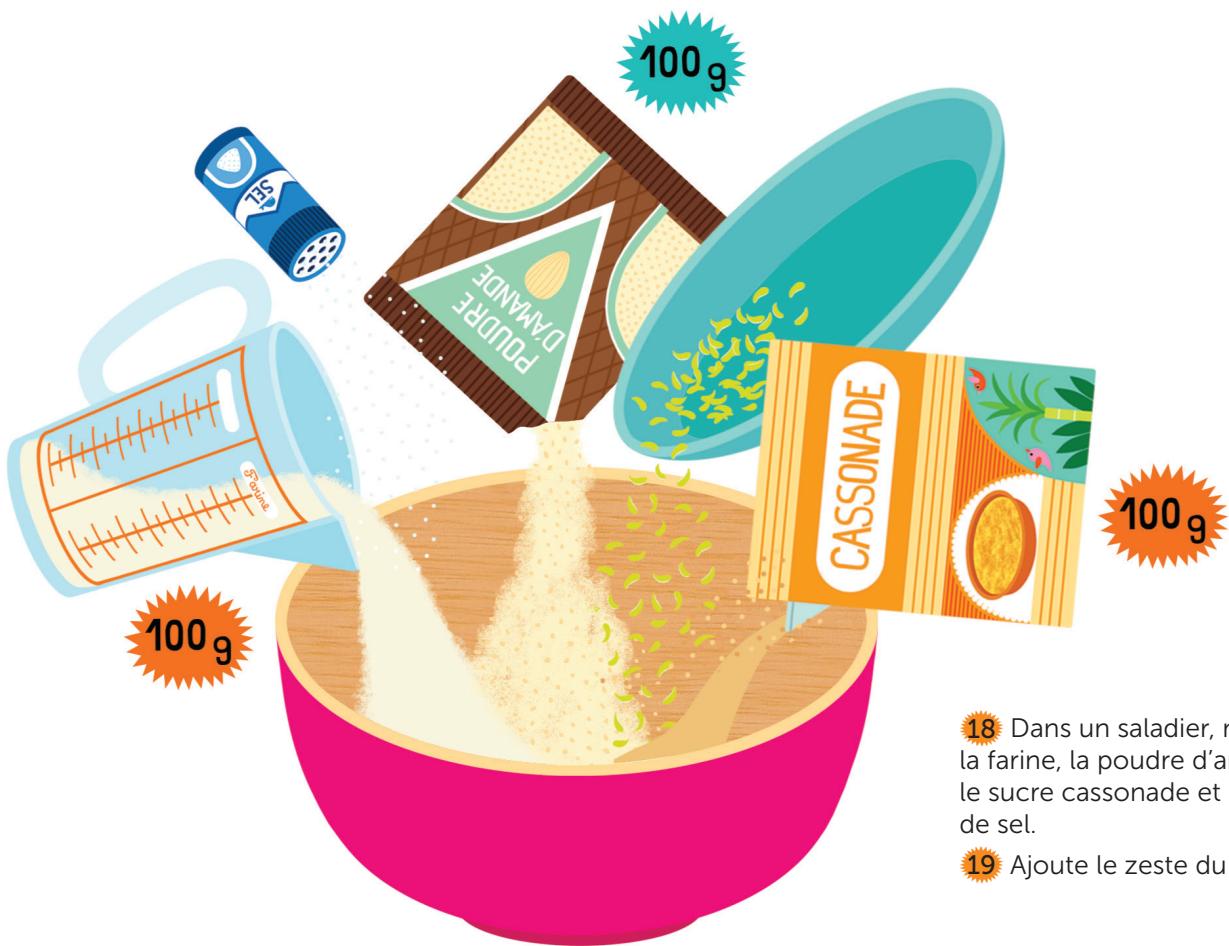
13 Verse les fruits rouges dans un saladier.

14 Ajoute les petits dés de citron.

15 Verse trois cuillères à soupe de sucre.

16 Mélange délicatement.

17 Laisse macérer, le temps de faire la pâte du crumble.



18 Dans un saladier, mélange la farine, la poudre d'amande, le sucre cassonade et une pincée de sel.

19 Ajoute le zeste du citron.

20 Ajoute le beurre ramolli coupé en morceaux.

