

Pierre-Olivier  
LENORMAND

PAGES  
**SUPER**  
RÉSISTANTES





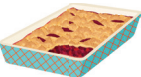






Mes

# GÂTEAUX

de chef

Recettes  
expliquées  
**PAS  
À PAS**

## Gros gâteaux à partager






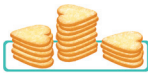

Moelleux au chocolat		6-9
Gâteau au yaourt		10-12
Flan pâtissier		13-18
Cake à la pomme et aux raisins		19-23
Crumble aux fruits rouges		24-28
Quatre-quarts à la pâte à tartiner maison		29-33
Clafoutis aux abricots		34-37
Pain d'épices aux agrumes		38-42
Gâteau au fromage blanc choco-banane		43-46
Brownie chocolat-noisettes		47-51
Crumble aux pommes et à la cannelle		52-55

## Desserts de fête à tenter

Fraisier gourmand		58-65
Biscuit roulé à la crème de marrons		66-72
Choux à la crème Chantilly		73-76
Gratins à l'orange		77-80
Galette des Rois à la frangipane		81-85

Crème anglaise au thé		86-89
Vacherins aux fraises		90-96
Cheesecake au mascarpone		97-101
Verrines de blanc-manger et poêlée de cerises		102-106
Charlotte aux fraises		107-112
Verrines de perles du Japon au lait de coco		113-116
Tiramisu de mon ami Pierre-Louis		117-121
Cupcakes chocolat-noisettes		122-127

## Petits gâteaux à grignoter

Sablés à la confiture		130-135
Cookies du Casse-Noix		136-139
Madeleines au miel		140-143
Langues-de-chat croquantes		144-147
Chouquettes au sucre perlé		148-150
Sablés à la cannelle		151-154
Financiers aux amandes		155-159



## 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



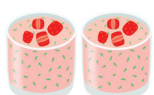
185-187

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



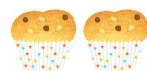
212-216

Crêpes à la noisette



217-221

Muffins aux pépites  
de chocolat et aux noix  
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

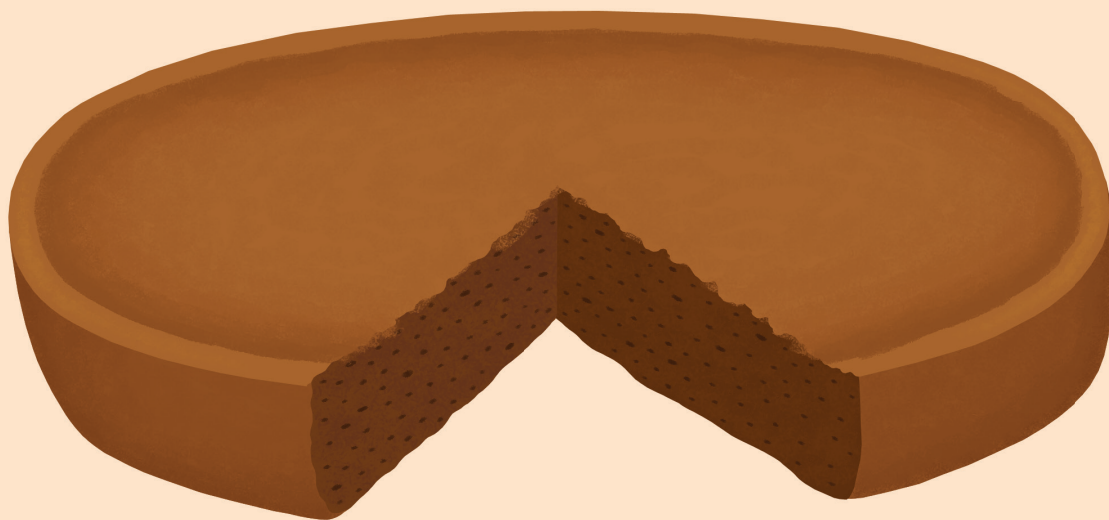




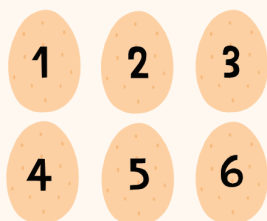


# 1 moelleux

au chocolat



## Ingrédients



75 g



250 g



125 g



1



250 g

## Ustensiles



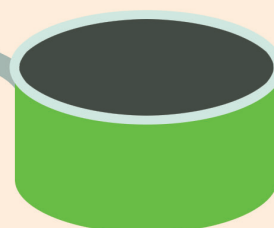
trois saladiers



un moule à gâteau



un fouet



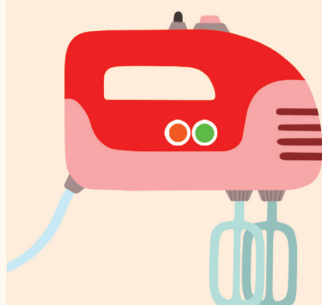
une casserole



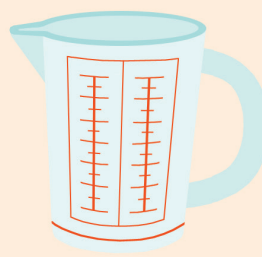
un couteau



une cuillère en bois



un batteur électrique



un verre mesureur



une balance

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

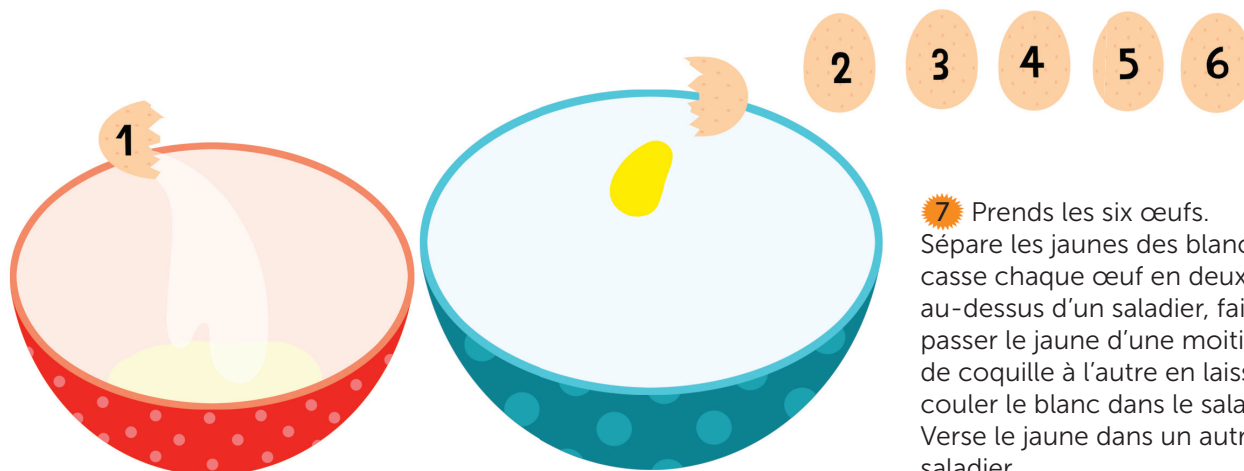
170 °C

250g



- 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.



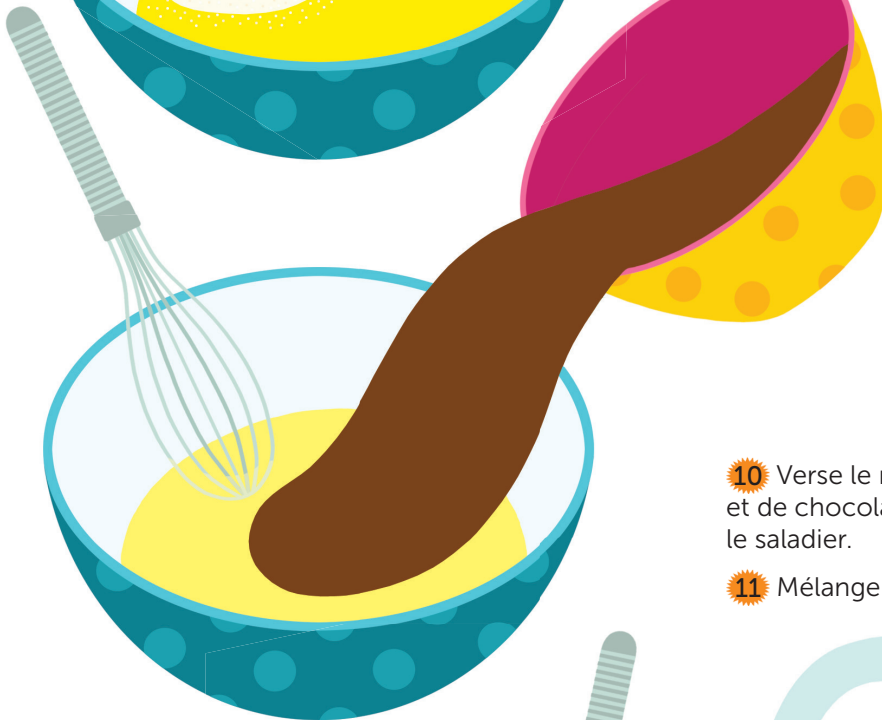
- 7 Prends les six œufs. Sépare les jaunes des blancs : casse chaque œuf en deux au-dessus d'un saladier, fais passer le jaune d'une moitié de coquille à l'autre en laissant couler le blanc dans le saladier. Verse le jaune dans un autre saladier.



**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.

**250g**



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

**11** Mélange.

**75g**

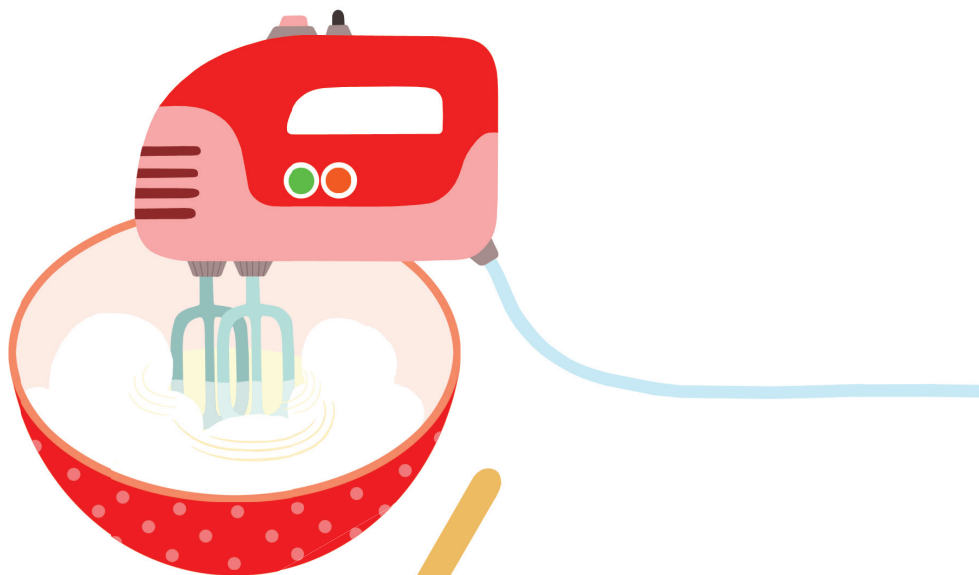


**12** Ajoute la farine petit à petit tout en continuant de remuer.

**13** Ajoute la levure.

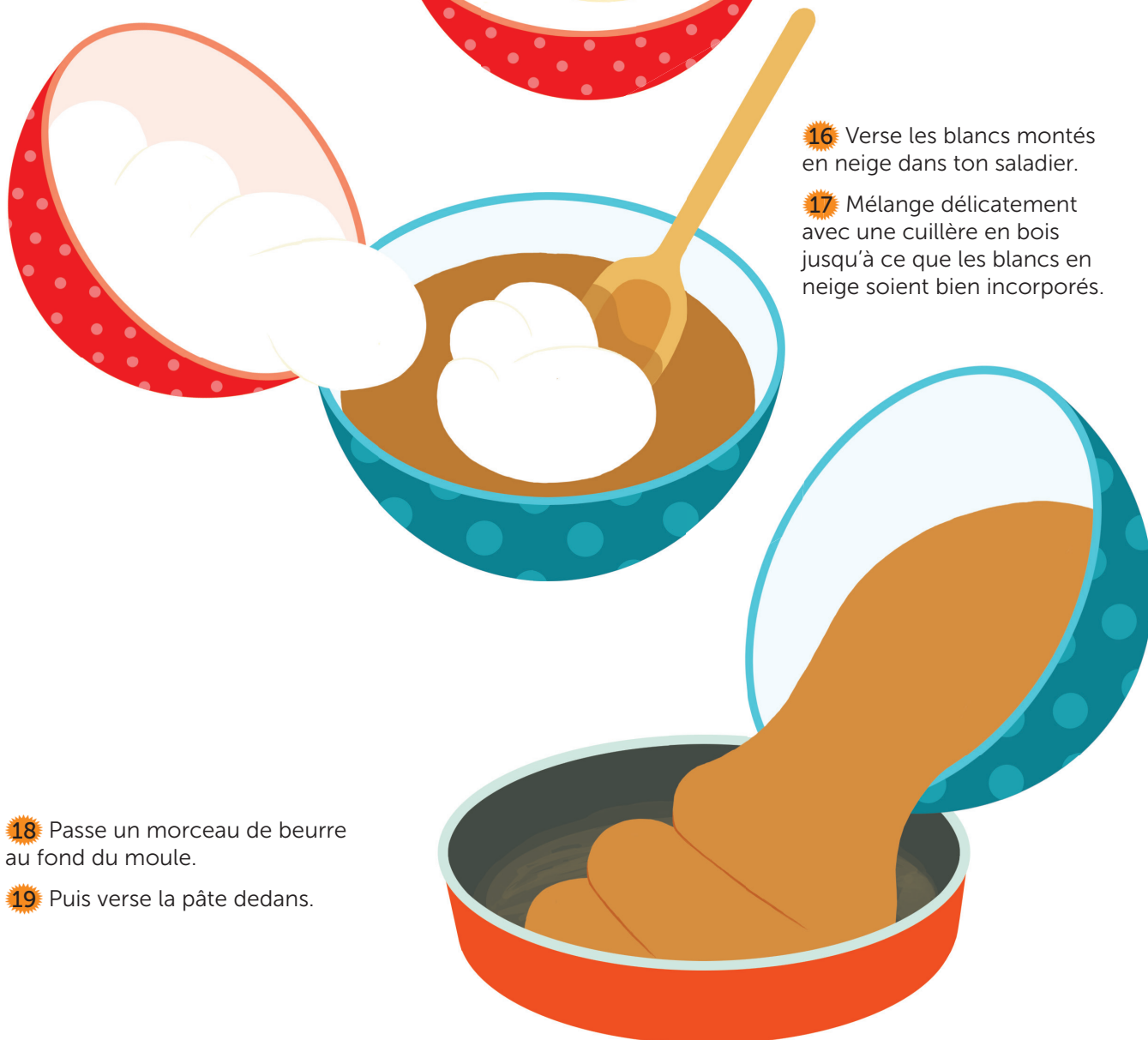
**14** Mélange.

**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*

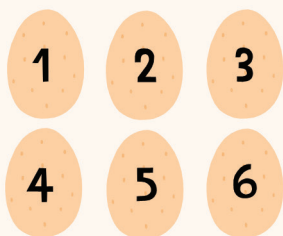
nature



## Ingrédients



1



125 g



1



## Ustensiles



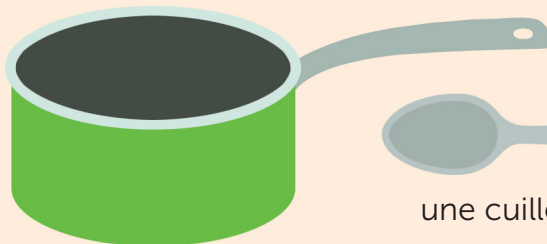
un saladier



un couteau



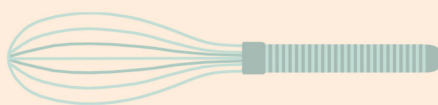
un moule à gâteau



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.



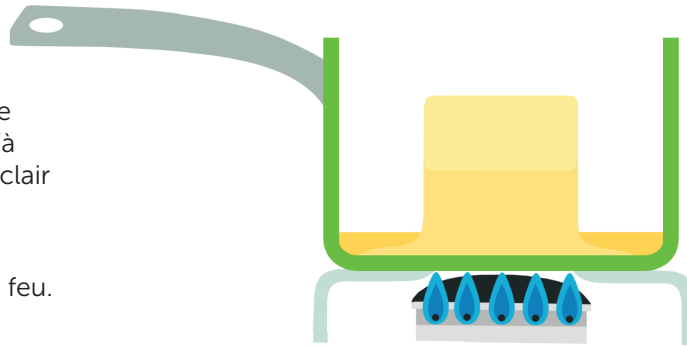
- 2 Rince et essuie le pot de yaourt vide.

Il va te servir de verre mesureur.

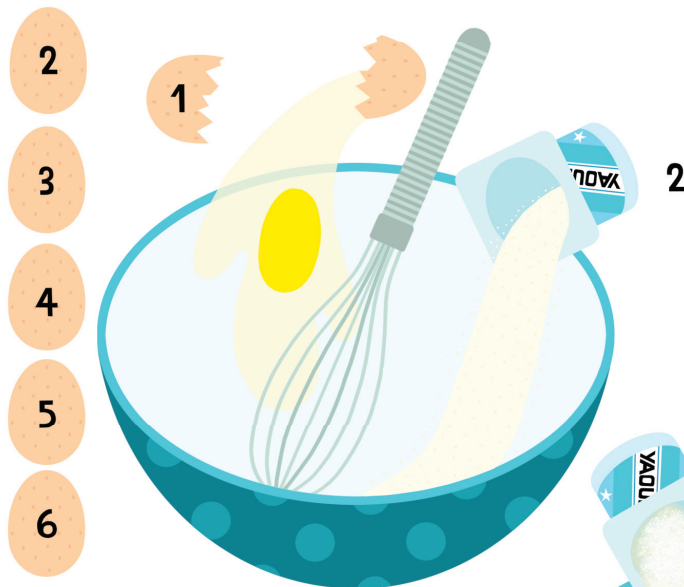


- 3 Fais chauffer le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne marron clair et commence à sentir la noisette.

- 4 Retire la casserole du feu.



125 g



- 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.

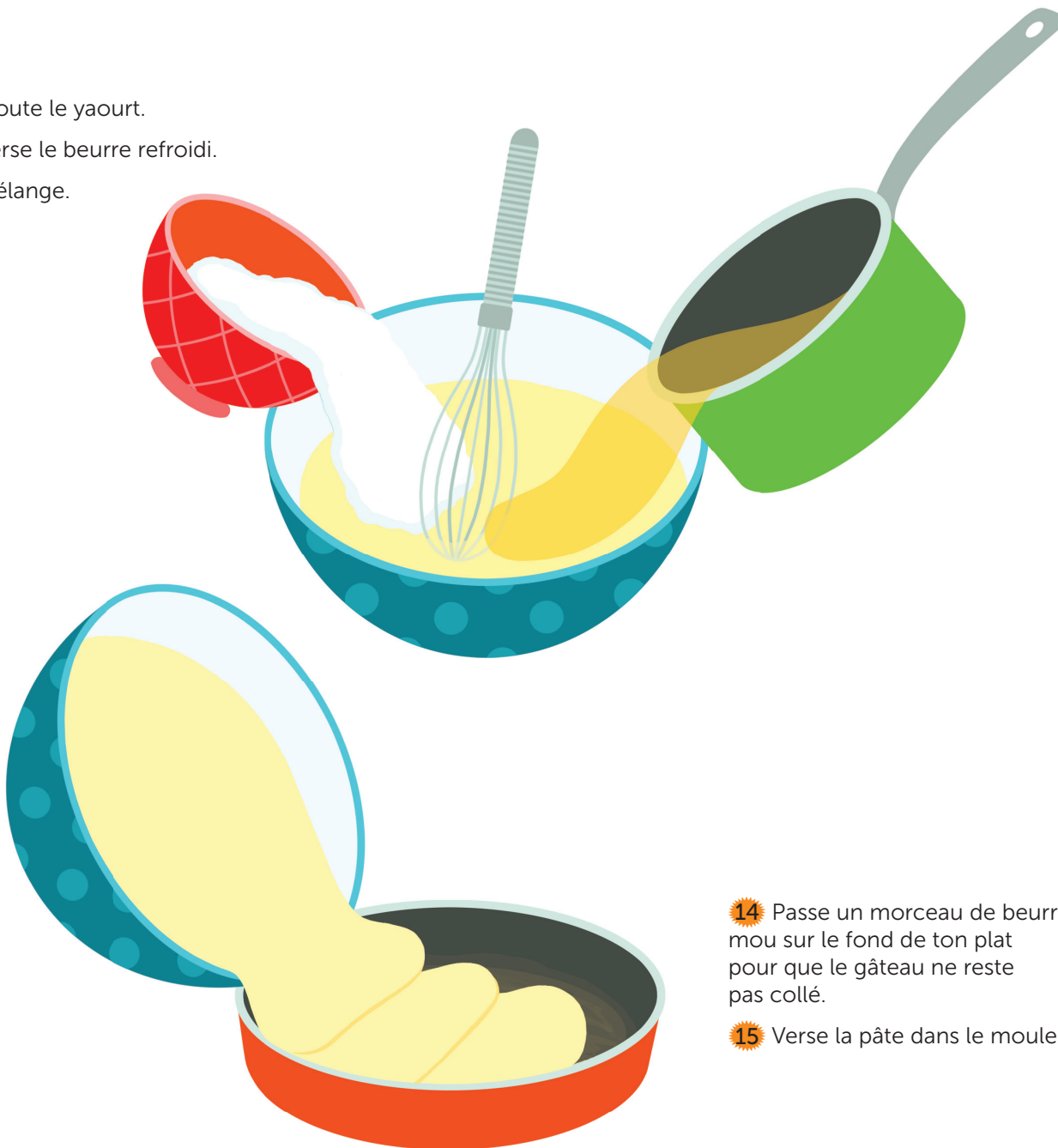
- 8 Petit à petit, ajoute trois pots de yaourt remplis de farine. Continue de mélanger.

- 9 Verse la levure chimique.

- 10 Mélange.



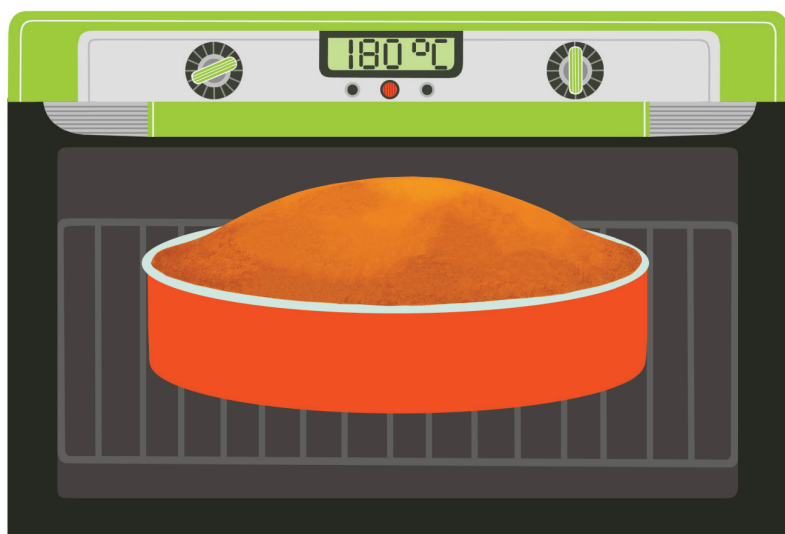
- 11 Ajoute le yaourt.
- 12 Verse le beurre refroidi.
- 13 Mélange.



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.

25 min

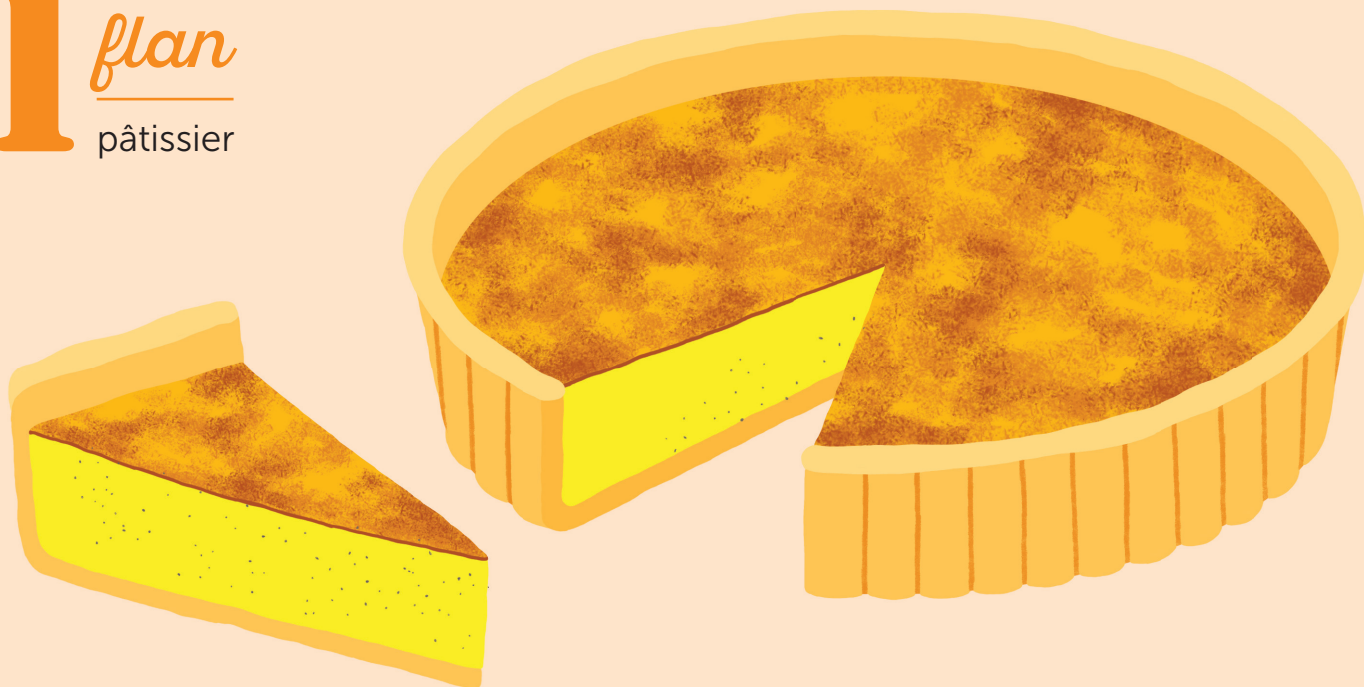


16 Fais cuire le gâteau 25 minutes au four à 180 °C. Pour vérifier la cuisson du gâteau, plante la lame d'un couteau dedans. Si la lame ressort propre, ton gâteau est cuit!

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



200 g



80 g



9 cl

d'eau



220 g

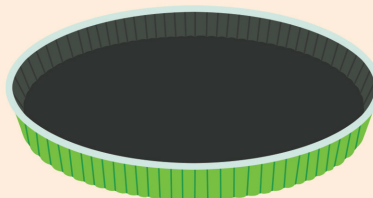


30 cl



70 cl

## Ustensiles



un moule à tarte



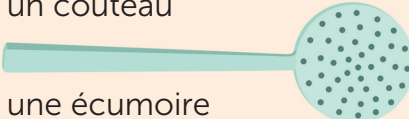
du papier aluminium



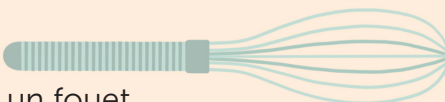
une fourchette



un couteau



une écumoire



un fouet



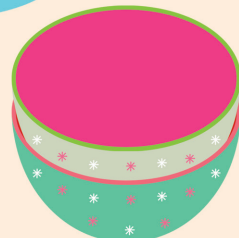
une planche à découper



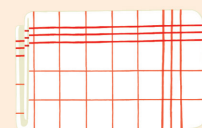
un rouleau à pâtisserie



une  
casserole



deux saladiers



un torchon



une balance



un verre mesureur





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.

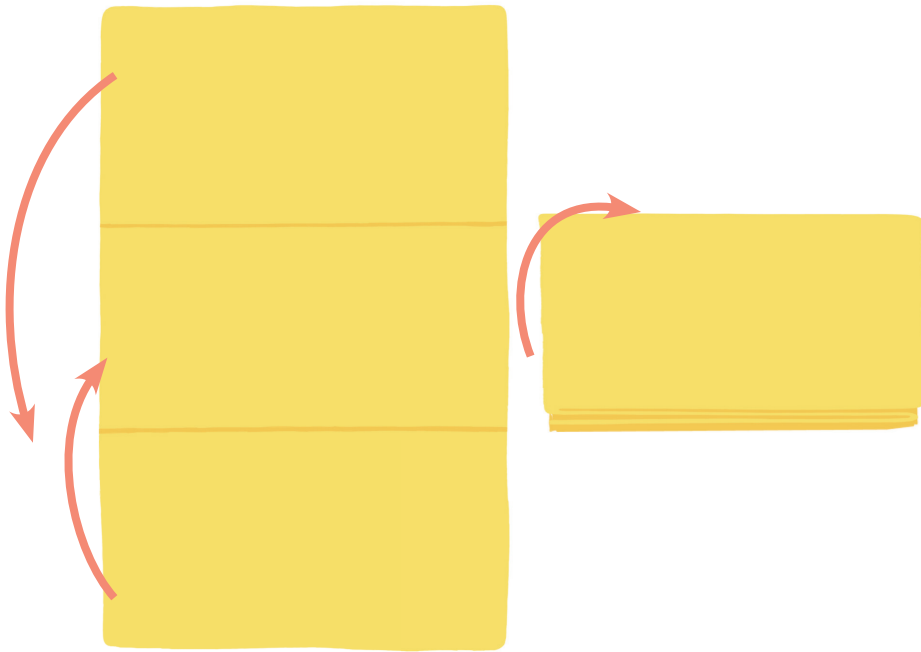


**7** Mets de la farine sur le plan de travail et sur le rouleau à pâtisserie.

**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.



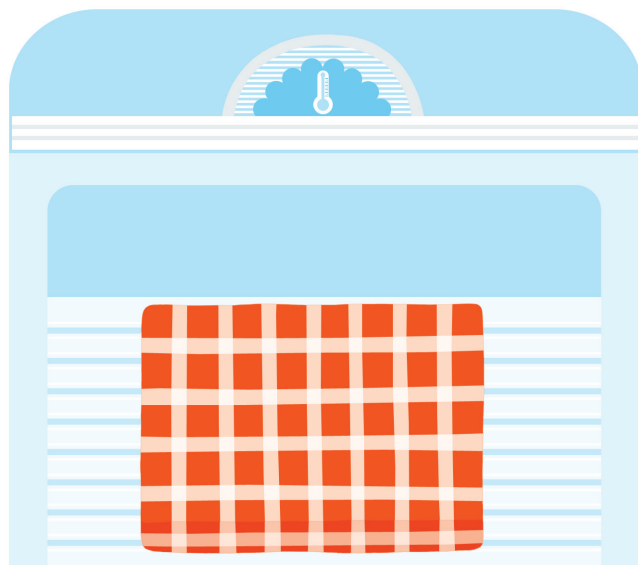
**11** Tourne la pâte d'un quart de tour.

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

**13** Plie la pâte en trois.

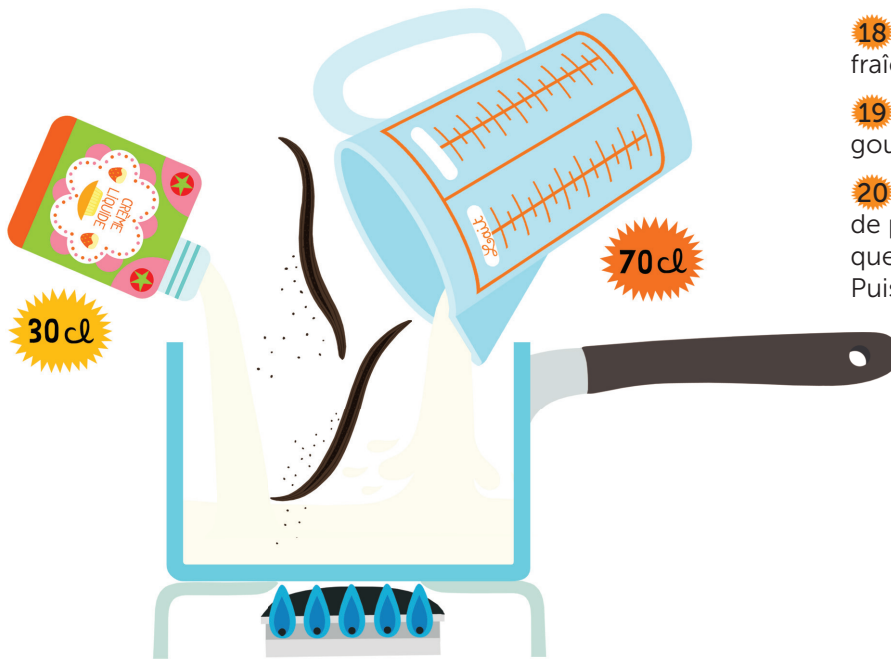
**14** Recommence six fois cette opération depuis l'étape 11.

**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.



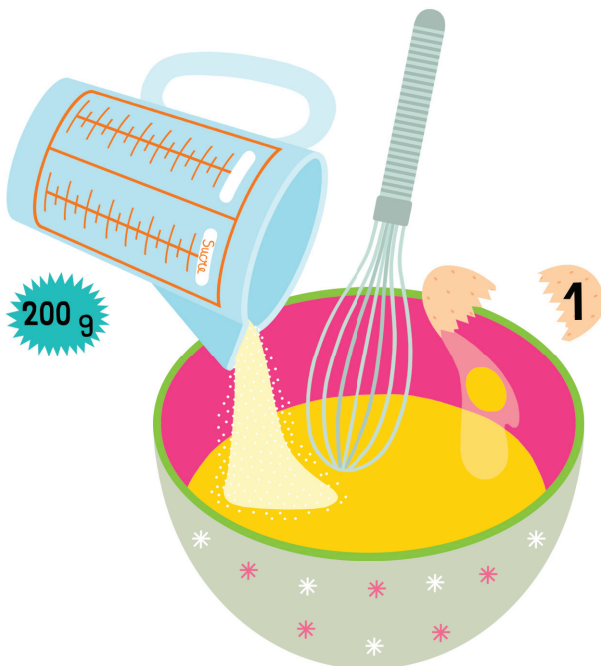
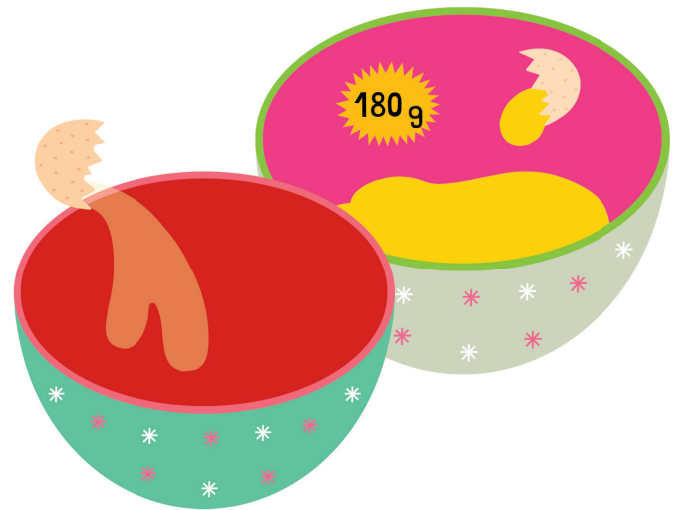
**18** Verse le lait et la crème fraîche dans une casserole.

**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.

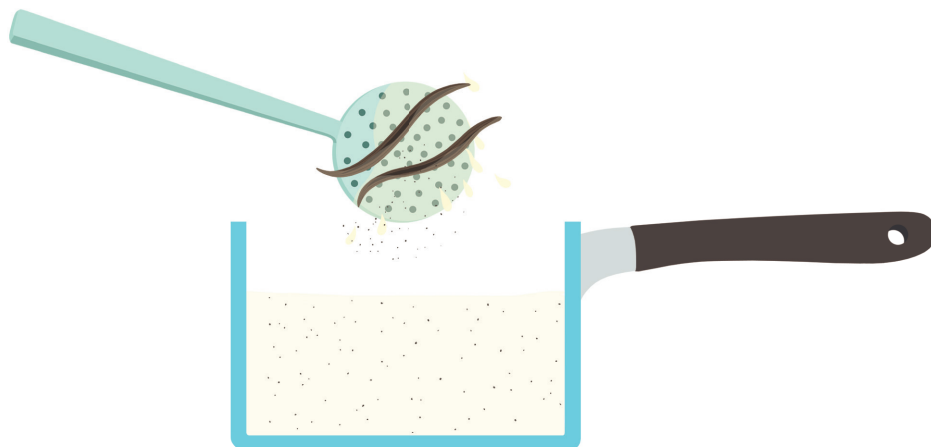
**24** Mélange avec un fouet pour que le tout blanchisse.

**25** Ajoute la Maïzena.

**26** Mélange encore.



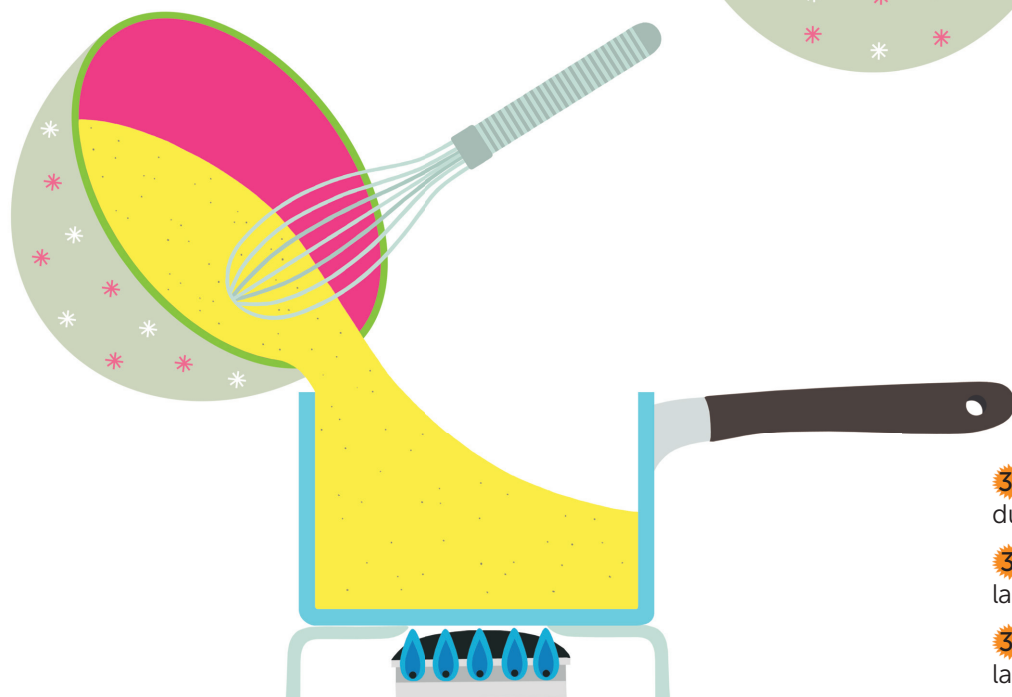




**27** Avec une écumoire, enlève les gousses de vanille de la casserole.

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

**29** Mélange avec un fouet.



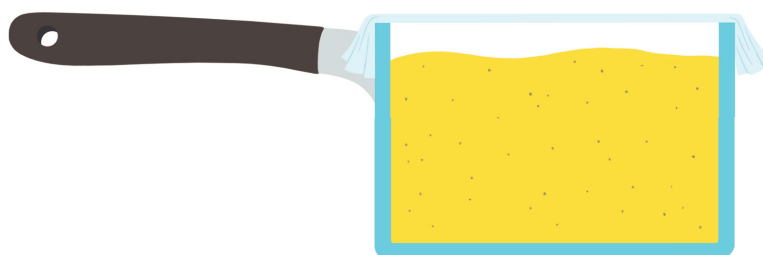
**30** Reverse tout le contenu du saladier dans la casserole.

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

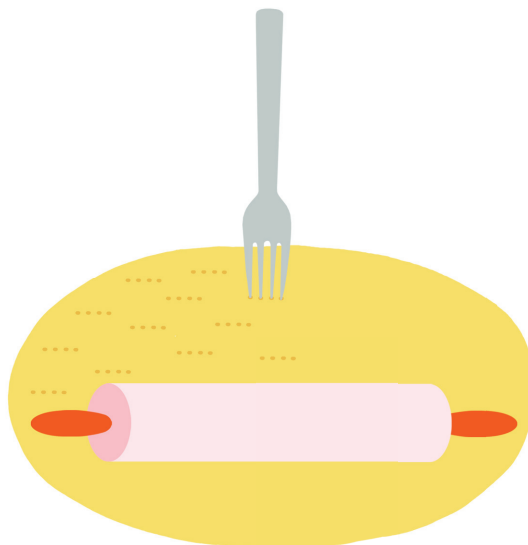
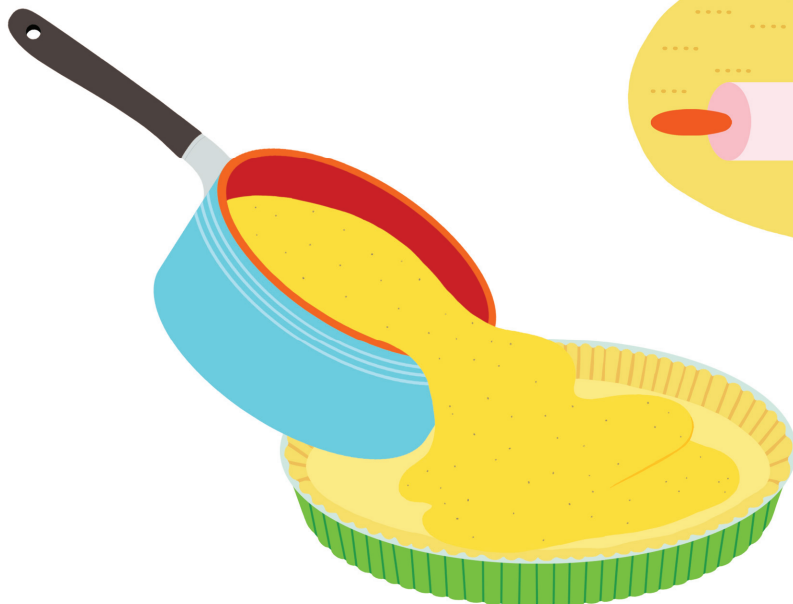
**32** Mélange bien pour que la crème n'accroche pas au fond de la casserole.

**33** Retire la casserole du feu.

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



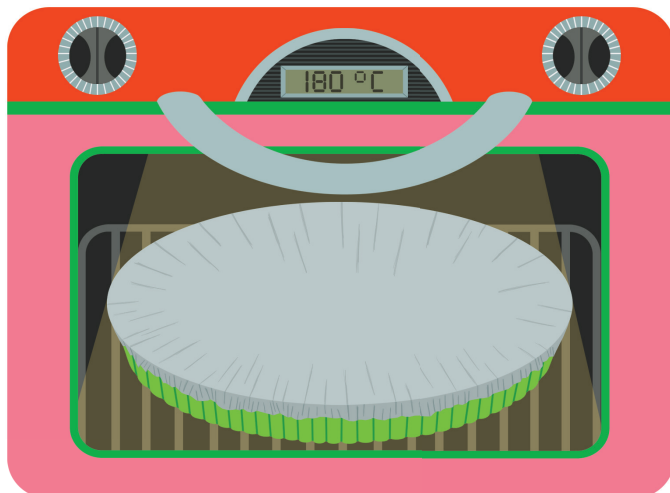
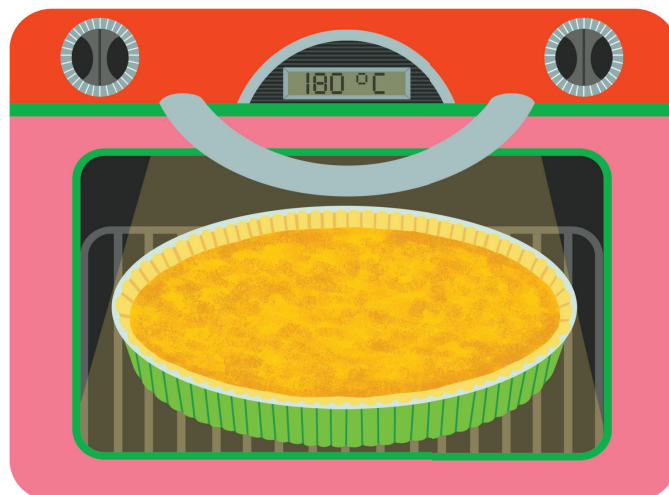
- 35 Sors la pâte du réfrigérateur.
- 36 Mets un peu de farine sur le plan de travail et sur le rouleau à pâtisserie.
- 37 Étale la pâte en rond.
- 38 Pique la pâte avec une fourchette.



- 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.

- 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.

25 min

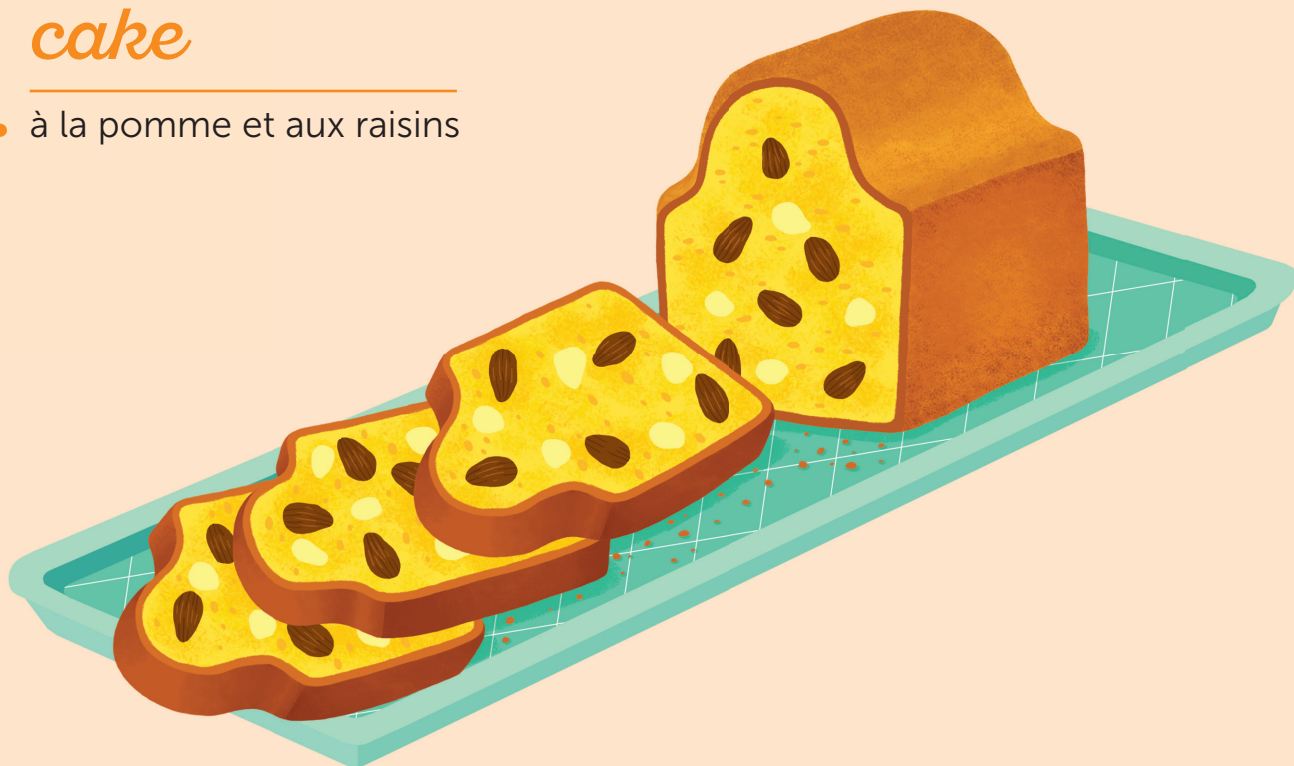


15 min

- 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



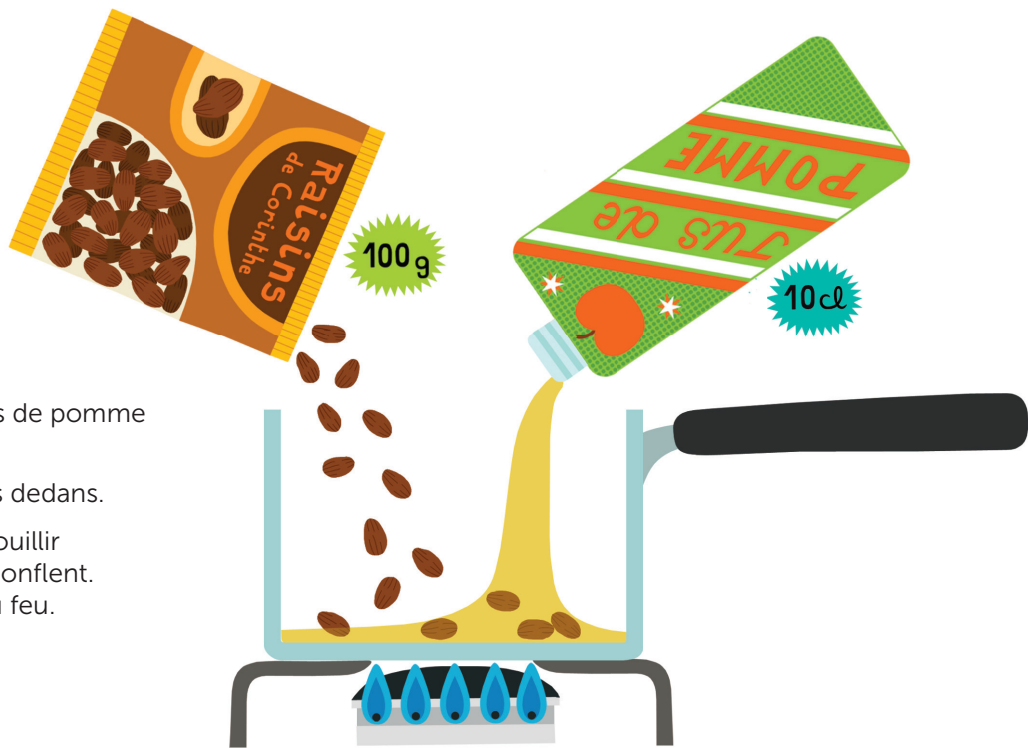
## Ustensiles



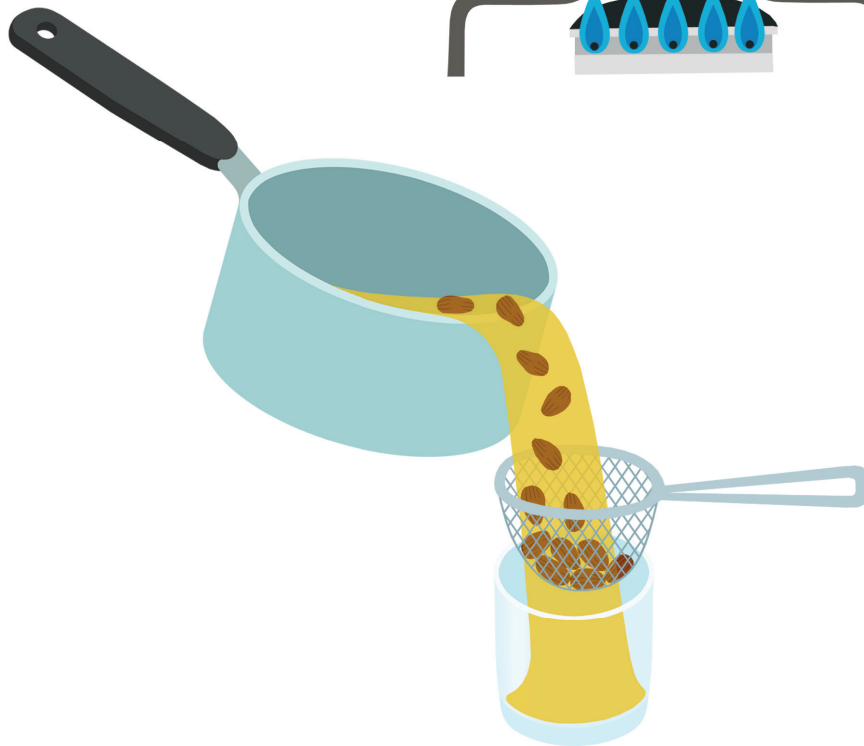
Préchauffe ton four  
à 170 °C (th. 5-6).

170 °C

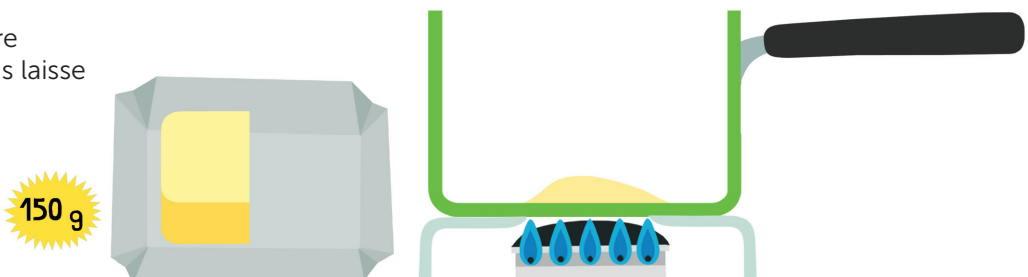
- 1 Verse 10 cl de jus de pomme dans une casserole.
- 2 Plonge les raisins dedans.
- 3 Fais tiédir sans bouillir pour que les raisins gonflent. Retire la casserole du feu.



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

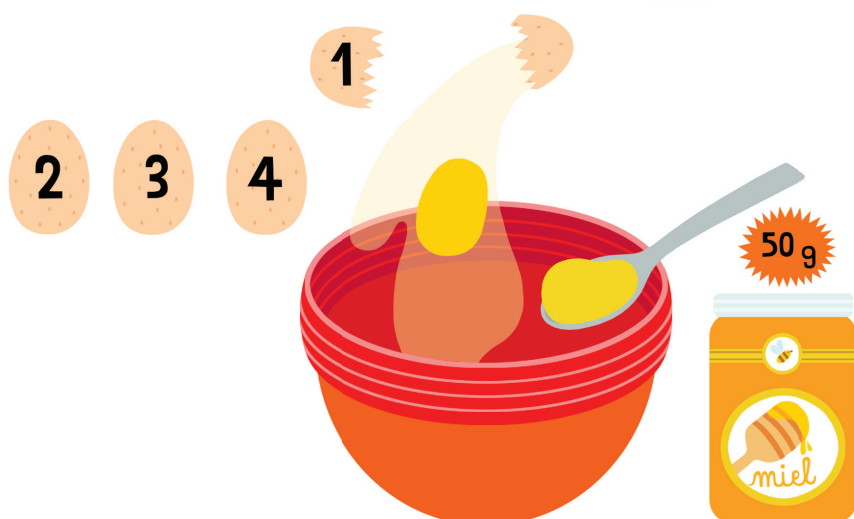


- 5 Fais fondre le beurre dans une casserole, puis laisse refroidir.





**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.

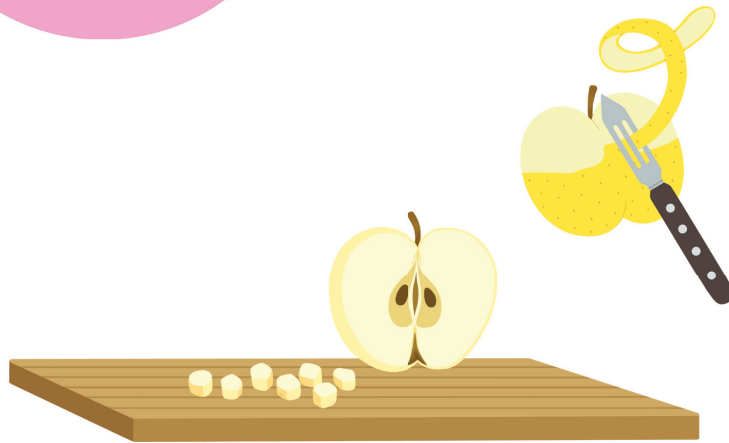
**10** Mélange bien.



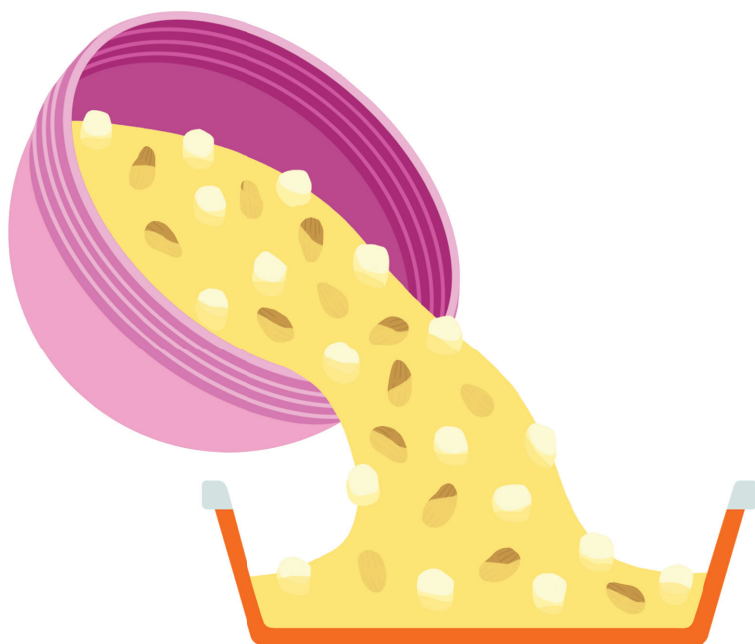


- 11 Ajoute le jus de pomme.
- 12 Ajoute le beurre fondu.
- 13 Mélange à nouveau.

- 14 Épluche la pomme avec un épluche-légumes.
- 15 Coupe-la en petits cubes.



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

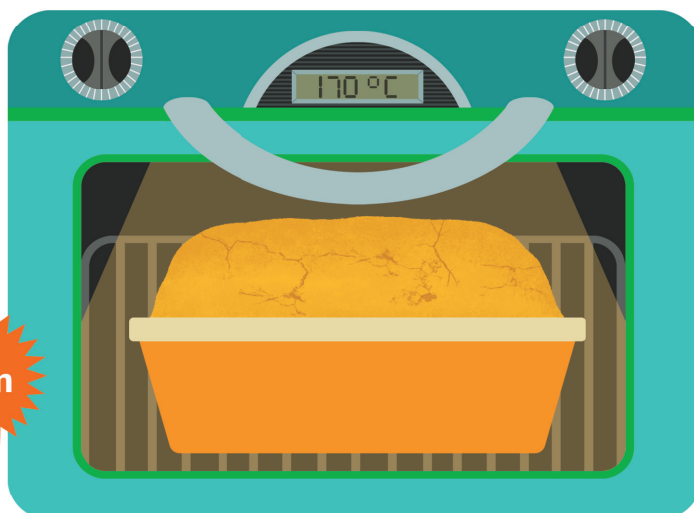


**18** Passe un morceau de beurre à l'intérieur de ton moule à cake.

**19** Verse la pâte dedans.

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

**40 min**

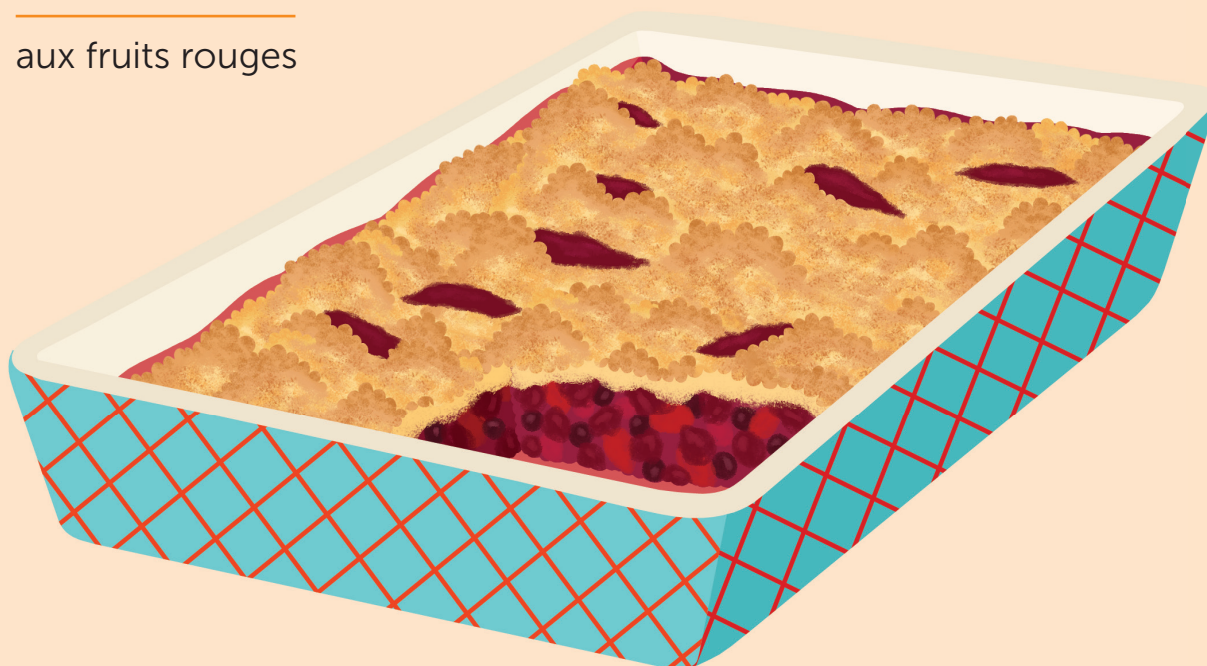


**21** Sors le cake du four. Pique-le avec un couteau pour vérifier la cuisson. Si la pâte ne colle pas, il est cuit.

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

# 1 *crumble*

aux fruits rouges



## Ingédients



## Ustensiles







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

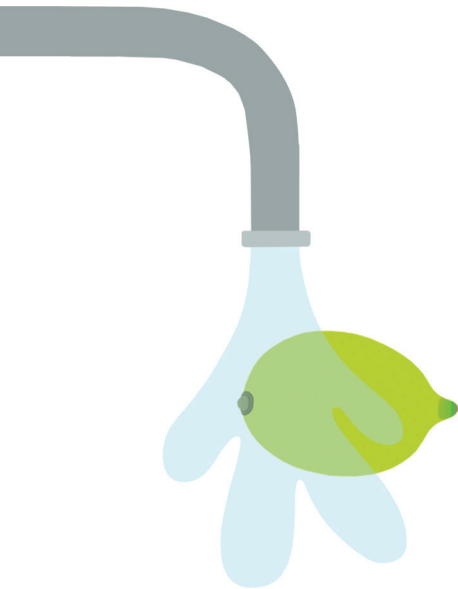
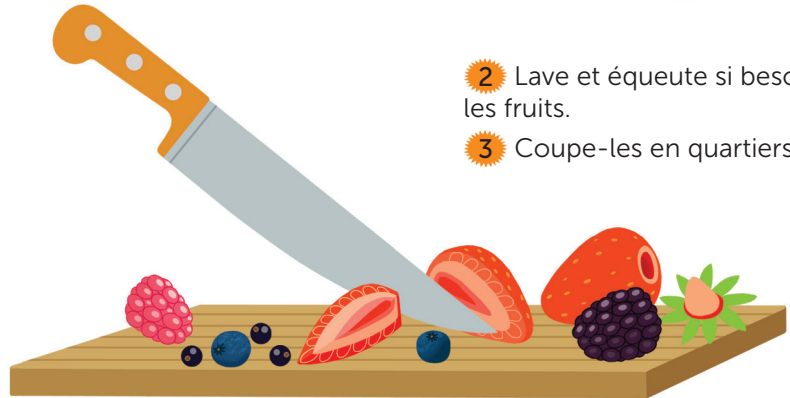
Préchauffe ton four à 180 °C (th. 6).

180 °C



**2** Lave et équeute si besoin les fruits.

**3** Coupe-les en quartiers.



**4** Lave le citron vert.

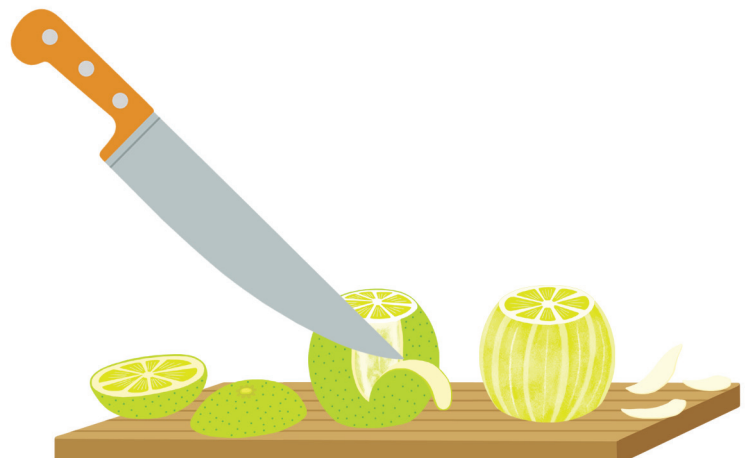
**5** Râpe la peau et récupère le zeste dans une petite assiette.

**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.

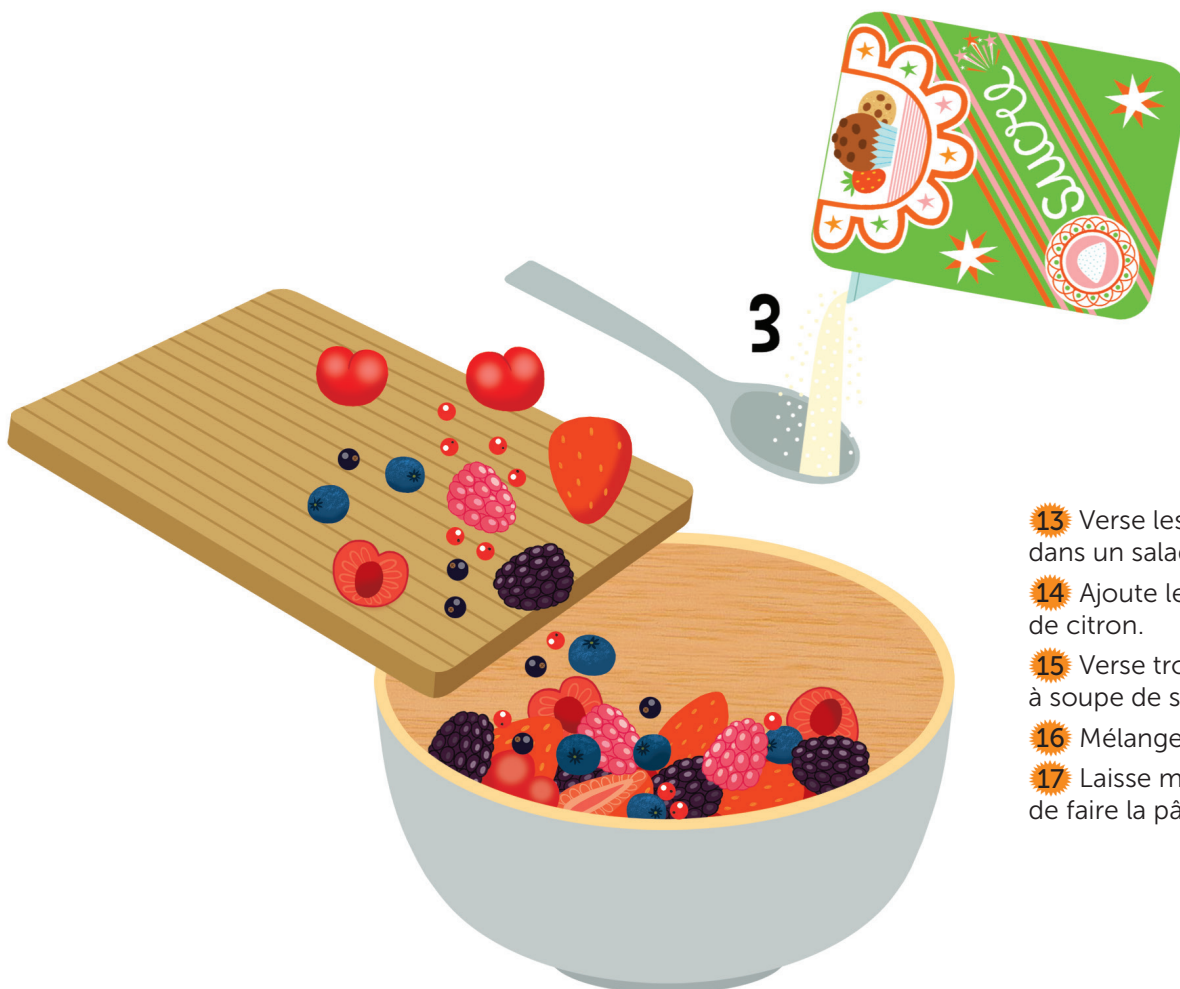
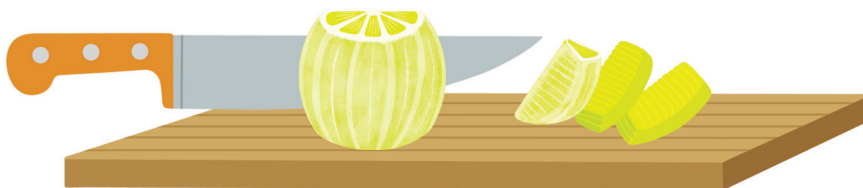
**9** Au besoin, enlève les pellicules de peau blanche restantes.



**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.

