



Brownie au chocolat praliné

Pour un brownie de 24x36cm – 36 petites parts :

- 3 œufs
- 300 g de sucre
- 160 g de beurre
- 260 g de farine
- 150 g de chocolat noir
- 150 g de pralinoise
- 100 g de noisettes
- 100 g de noix de pécan

Préchauffer le four à 170°C (thermostat 6). Faire fondre les chocolats avec le beurre.

Dans un saladier, mélanger le sucre avec les œufs. Incorporer le beurre ramolli, la farine, le chocolat fondu, les noisettes et les noix grossièrement hachés.

Verser la pâte dans un moule de 24cmx36cm.

Enfourner à 170°C et laisser cuire 20 à 25 minutes.

Tartelettes à la ganache pralinée et aux noisettes croquantes

Pour 36 petites tartelettes :

- 2 pâtes sablées
- 200 g de chocolat noir
- 200 g de pralinoise
- 200 g de crème liquide entière
- 75 g de beurre
- 60 g de noisettes
- 100 g de noix de pécan

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

Placer la pâte à tarte sur un plan de travail fariné et y découper des cercles de pâte de la taille des moules à tartelettes.

Placer les cercles de pâte dans les moules recouverts de papier sulfurisé. Piquer la pâte à la fourchette et les recouvrir d'haricots secs pour cuire les pâtes à blanc.

Enfourner pour environ 20 min. Vérifier la cuisson des pâtes sont et laisser refroidir sur une grille.

Pendant la cuisson des pâtes à tarte, faire chauffer la crème liquide dans une casserole. Y versez la pralinoise et le chocolat cassés tous deux en morceaux et fouetter énergiquement pour faire fondre le mélange. Ajouter alors le beurre, et mélanger pour lisser la préparation.

Sortir la ganache du feu.

Verser la ganache encore chaude dans les fonds de tarte. Lisser bien le dessus et laisser refroidir complètement. Une fois les tartes refroidies, mettre au frais au moins 2h.

Tiramisù

Pour 36 verrines :

- 750g de mascarpone
- 6 œufs
- 225g de sucre
- 3 sachets de sucre vanillé
- 3 paquets de biscuits à la cuillère (300g)
- 1 grand bol de café bien fort
- 3CS de marsala
- Cacao amer en poudre

Battre vivement le mascarpone avec les jaunes d'œuf, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et parfaitement homogène.

Monter les blancs en neige puis les incorporer délicatement au mélange mascarpone.

Mélanger le marsala au café froid.

Couper les biscuits, les imbiber un à un et les placer au fond de chaque verrine.

Recouvrir d'une couche de crème.

Refaire une couche de biscuits imbibés de café.

Recouvrir la couche de biscuits en pochant le reste de crème.

Mettre au minimum 3h au réfrigérateur.

Saupoudrer de poudre de cacao amer avant de consommer.

Muffins aux abricots et aux amandes

Pour 36 petits muffins :

- 250g lait
- 75g beurre pommade
- 2 œufs
- 150g farine
- 150g maïzena
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 100 grammes de poudres d'amande
- 200 grammes d'abricots
- 40 grammes d'amandes effilées.

Préchauffer le four (th. 6 = 180°C).

Pour préparer le glaçage, faire fondre le chocolat. Une fois que le chocolat a refroidi, ajouter le beurre en pommade, puis le sucre glace et mélanger au batteur électrique jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Placer le mélange au frigo.

Pour préparer les muffins, mélanger dans un grand bol les ingrédients « secs » (farines, sucre, levure, sel).

Dans un autre bol, mélanger les ingrédients « humides » (lait, beurre, œufs), et les incorporer rapidement au mélange sec. Ne pas trop travailler la pâte, elle doit rester granuleuse.

Ajouter ensuite la garniture et répartir la préparation dans les moules. Saupoudrer d'amandes effilées.

Faire cuire 15min à 180°C.