

Roses des sables chocolat blanc/spéculoos

Ingrédients pour 30 roses

- 80 g de corn flakes non sucrés
- 170 g de chocolat blanc
- 15 speculoos

Préparation :

Dans un bol, faites fondre le chocolat blanc au bain marie ou au micro-ondes.

Dans un autre bol, réduisez les spéculoos en petits morceaux et mélangez aux céréales. Ajoutez le chocolat blanc et mélangez.

Répartissez dans des petites caissettes et placez au réfrigérateur au minimum 1 heure.



Crème aux petits beurres

Ingrédients pour 6 personnes

- 140 g de petits beurres
- 18 cl de lait concentré
- 120 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de citron pressé
- lait

Préparation :

Mixez les biscuits.

Dans un saladier, mélangez la poudre de petits beurres avec le lait concentré sucré, le beurre fondu et le jus de citron.

Déposez la préparation dans une casserole et faites chauffer à feu doux.

Sans cesser de mélanger, ajoutez du lait petit à petit jusqu'à ce que la préparation prenne la texture d'une crème.

Répartissez ensuite dans les verrines.

Placez celles-ci au réfrigérateur environ 1 heure.



Charlotte poire/caramel

Ingrédients

- 4 pots de gervita nature (soit 400 gr)
- 1 sachet de sucre vanillé
- Une dizaine de cuillères à soupe de caramel liquide
- 30 biscuits à la cuillère
- Une grosse boîte de ½ poires au sirop
- Un moule à charlotte

Préparation :

Verser les 4 pots de Gervita dans un saladier avec le sucre vanillé et 3 cuillères à soupe de caramel liquide. Mélanger doucement.

Verser le sirop des poires dans une assiette à soupe. Tremper chaque biscuit à la cuillère dans le sirop rapidement (le poser dans le liquide sur sa partie plate afin d'éviter d'enlever le sucre glace sur le dessus) avant de le ranger bien serré contre les autres le long de la paroi du moule.

Les couper avant de les tremper si besoin (partie coupée placée en haut).

Puis poser des biscuits trempés au fond du moule, combler les espaces libres avec des petits morceaux de gâteau, bien serré.

Verser la moitié du fromage blanc au fond en égalisant bien.

Sur une assiette, tailler 2 demi-poires en fines lamelles et les répartir sur le fromage.

Recouvrir d'une belle spirale de caramel liquide puis d'une couche de biscuits trempés dans le sirop.

Recommencer les mêmes opérations que précédemment : verser le reste de fromage puis répartir 2 poires en lamelles et arroser de caramel liquide.

Enfin, finir par une couche de biscuits trempés, combler les trous.

Poser une assiette de diamètre plus petit que le moule et poser un poids dessus. Mettre au congélateur une quinzaine de minutes ou au réfrigérateur si on plus de temps pour une heure.

Démouler en retournant le moule sur un plat et en ôtant le petit couvercle en haut du moule (pour le type tupperware) ou en enrobant le moule d'un torchon chaud pour que la charlotte se démoule facilement.

Verser un peu de caramel liquide sur le dessus pour qu'il s'écoule entre les biscuits .



Moka crème chocolat/ petits beurrés



Ingrédients

- 1 paquet de biscuits " thé de lu "soit 48 biscuits
- 4 pots de crème chocolat type danette
- Du café

Préparation :

Commençons donc le montage du gâteau, plongez tout d'abord vos petits biscuits dans le café surtout pas de prolongations, on trempe on retourne, c'est tout sous peine de voir les biscuits se désagréger. Mettez les côte à côte dans un plat à servir.

La première couche de biscuits imbibés est posée, nous pouvons y étaler la crème au chocolat.

La première couche est finie, il ne vous reste plus qu'à recommencer jusqu'à épuisement du stock : une couche de biscuits une couche de crème au chocolat.

Une fois la dernière couche de biscuits posée, recouvrir entièrement de crème au chocolat.

Mettre au frais.

Cookies au Nutella



Ingrédients

- 75 cl de flocons d'avoine
- 12.5 cl de lait
- 1 cuillère à café de vanille
- 25 cl de nutella
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 113 g de beurre
- 450 g de sucre

Préparation :

Dans une casserole, mélanger le sucre, le cacao, le beurre et le lait. Porter le tout à ébullition et laisser bouillir pendant 1min sans cesser de remuer.

Retirer du feu, puis ajouter le Nutella, la vanille et les flocons d'avoine. Remuer bien.

Déposer le mélange sur du papier de cuisson à l'aide d'une cuillère à soupe, leur donner une forme ronde.

Livret de recettes

