



Bombe Alaska à l'érable

Ingrédients

1 mélange à gâteau pacane et beurre
2 litres de crème glacée à l'érable
8 blancs d'œufs
1 tasse de sucre
Alcool pour flamber (facultatif)

Préparation

- Mélanger le gâteau tel qu'indiqué sur la boîte
- Mouler la crème glacée d'un même format que le gâteau et retourner au congélateur
- Fouetter les blancs d'œufs en neige
- Ajouter graduellement le sucre aux blancs d'œufs en neige et fouetter
- Déposer le gâteau sur une assiette allant au four et la crème glacée moulée sur le gâteau
- Garnir de meringue
- Retourner le tout au congélateur
- Au moment de servir, mettre le gâteau au four à convection à 400 F ou à « Broil » quelques instants, le temps de cuire/blondir la meringue
- Au sortir du four, flamber le gâteau si désiré et servir.

N .B. : Le gâteau, une fois monté, peut se préparer plusieurs jours à l'avance en le gardant au congélateur.

Bon appétit !

Émission 5 – Plaisirs sucrés pour recevoir



Mille-feuilles aux fraises

Ingrédients

3x ½ feuille de pâte au beurre
2 tasses (500 ml) de crème à fouetter 35%
1 paquet (113 gr) de pouding vanille
4 tasses de fraises fraîches
2 cuil. à soupe de sucre en poudre
8 petites brochettes de bois

Préparation

- Déposer les feuilles de pâte au beurre sur une plaque à biscuits recouverte de papier parchemin et cuire au four (convection) à 375 f environ 20 à 25 minutes et laisser refroidir
- Réserver 8 fraises entières avec la queue pour la décoration
- Équeuter les fraises et les couper en gros morceaux
- Fouetter la crème
- Ajouter le sachet de pouding instantané sur la crème et mélanger
- Sur une planche à découper, déposer une première feuille de pâte feuilletée
- Garnir du ¼ de la quantité de crème fouettée
- Ajouter la ½ de la quantité de de fraises et répartir
- Ajouter un autre ¼ de la quantité de crème fouettée sur les fraises
- Couvrir d'une autre feuille de feuille pâte feuilletée
- Répartir le reste des fraises
- Ajouter le reste de la crème fouettée
- Mettre la dernière feuille de pâte sur le dessus
- Piquer les brochettes de bois au travers le mille-feuille pour donner 8 mille-feuilles.
- Mettre le tout au réfrigérateur 2 à 3 heures
- Couper les bords du mille feuilles pour égaliser et chaque morceau d'une fraise
- À l'aide d'un tamis, décorer de sucre à glacer
- Garder réfrigéré jusqu'au moment de servir.

Bon appétit !

Émission 5 – Plaisirs sucrés pour recevoir



Crêpe à la barre mars

Ingrédients (pour 6 crêpes)

6 x crêpes minces nature du commerce

6 barres de chocolat « Mars »

1 tasse de cassonade tassée

1 tasse de sucre

1 tasse de crème 35%

Petits fruits pour accompagnement (fraises, framboises, mûres et/ou bluets)

Préparation

- Ouvrir la crêpe
- Déposer une barre de chocolat au centre bas
- Refermer le tout en prenant soin de bien emballer le chocolat
- Déposer les crêpes garnies sur une plaque recouverte de papier parchemin et réserver
- Dans une casserole amener à ébullition le sucre, la cassonade et la crème, mettre de côté
- Mettre les crêpes au four à 350 F de 10 à 12 minutes ou jusqu'à la suite d'une légère pression du doigt vous sentez que la crêpe est molle
- Servir aussitôt avec les petits fruits et napper de sauce au sucre à la crème

Bon appétit !