

Émission 4 – Été 2023

« DES DESSERTS POUR L'ÉTÉ »



POUDING À LA RHUBARBE

Ingrédients

6 T DE RHUBARBES EN MORCEAUX
1 T DE SUCRE
6 ŒUFS
1 T DE SUCRE
¾ T DE FARINE TOUT USAGE + 2 C À SOUPE
2 C À THÉ DE POUDRE À PÂTE
UNE PINCÉE DE SEL

Préparation

METTRE LA RHUBARBE DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR DE 8 X 12
RÉPARTIR LA PREMIERE TASSE DE SUCRE
FOUETTER AU MALAXEUR, LES ŒUFS ET LA DEUXIÈME TASSE DE SUCRE JUSQU'À OBTENIR UNE BELLE MOUSSE JAUNE PÂLE
TAMISER LES INGRÉDIENTS SECS
AJOUTER DÉLICATEMENT À LA PRÉPARATION D'ŒUFS
VERSER SUR LA RHUBARBE SUCRÉE
CUIRE AU FOUR À 350F (À BAKE DANS LE MILEU BAS DU FOUR) ENVIRON 1 HEURE. OU JUSQU'À CE QUE LA LAME D'UN COUTEAU EN RESSORTE SÈCHE.
SERVIR AVEC DE LA CRÈME GLACÉE !!

NB - VOUS POUVEZ DÉPOSER LE GÂTEAU SUR UNE PLAQUE À BISCUIT RECOUVERTE DE PAPIER ALUMINIUM, DE FACON À ÉVITER LES DÉBORDEMENT DANS LE FOND DU FOUR LORS DE LA CUISSON

Bon appétit

Émission 4 – Été 2023

« DES DESSERTS POUR L'ÉTÉ »

PAPILLOTES AUX CERISES



Ingrédients

3 FEUILLES DE PÂTE FILO

BEURRE FONDU

SUCRE À PÂTISSERIE

4 T DE CERISES CONGELÉES OU EN CONSERVE

¼ T DE BEURRE

1 T DE CASSONADE

CRÈME GLACÉE AUX PISTACHES

Préparation

ÉTENDRE LES FEUILLES DE FILO UNE PAR-DESSUS L'AUTRE, EN LES BADIGEONNANT DE BEURRE FONDU ENTRE CHACUNE D'ELLES

COUPER EN QUATRE

PINCER UN EXTRÉMITÉ DE FACON À FORMER UN ÉVENTAIL

BEURRER LE DESSUS

SOUPOUDRE DE SUCRE À PÂTISSERIE

CUIRE AU FOUR À 350 F DURANT 8 À 12 MIN

DANS UN POELON FONDRE LE BEURRE

AJOUTER LA CASSONADE

FAIRE UN CAMEL

Y AJOUTER LES CERISES CONGELÉES (SI EN CONSERVE, LES ÉGOUTTER ET GARDER LE JUS QUE VOUS POURRREZ MÉLANGER AU CAMEL ET EN FAIRE UNE RÉDUCTION AVANT DE METTRE LES CERISES)

SUR CHAQUE ÉVENTAIL DÉPOSER UNE BELLE GROSSE BOULE DE CRÈME GLACÉE

VERSER LES CERISES AU CAMEL

SERVIR IMMÉDIATEMENT

Bon appétit



CRÈME GLACÉE MAISON

Ingrédients

6 T DE FRUITS CONGELÉS EN MORCEAUX

1 BOÎTE DE LAIT EAGLE BRAND

1 C À TABLE DE JUS DE CITRON

2 T DE CRÈME À FOUETTER 35%

Préparation

FOUETTER LA CRÈME

DANS UN ROBOT CULINIARE, DÉPOSER LES FRUITS CONGELÉS ET LES RÉDUIRE EN FLOCONS

AJOUTER LE JUS DE CITRON ET LE LAIT EAGLE BRAND

MÉLANGER POUR EN FAIRE UNE TEXTURE LISSE

AMALGAMER ENSEMBLE LA PRÉPARATION AUX FRUITS ET LA CRÈME DÉJÀ FOUETTÉE

À CE MOMENT, VOUS POURRIEZ AJOUTER DES PETITS MORCEUX DE FRUITS, NOIX, CHOCOLAT, ETC, ETC.

DÉPOSER DANS UN PLAT DE PLASTIQUE AVEC COUVERCLE, AU CONGÉLATEUR PENDANT ENVIRON 6 HEURES

SERVIR

Bon appétit