



Dessert

CAKE OU CUPCAKES À L'AVOCAT

Ingredients

pour 12 cupcakes ou 1 cake

- + 2 avocats moyens bien mûrs
- + 90g de Tagatesse
- + 3 œufs
- + 30ml de crème fraîche liquide à 20 % MG
- + 180g de farine
- + 40g de noix de coco râpée ou poudre d'amande ou cacao en poudre non sucré
- + 1 sachet de levure chimique

Étapes

1. Pelez les avocats, enlevez les noyaux et écrasez la chair le plus finement possible pour obtenir une crème (à la fourchette puis avec une cuillère à soupe). Ajoutez le Tagatesse et mélangez bien.
2. Incorporez les œufs un par un en battant bien entre chaque ajout.
3. Versez la crème et remuez.
4. Ajoutez la farine, la coco râpée (ou poudre d'amande ou cacao) et la levure et mélangez bien.
5. Versez dans un moule à cake en verre longueur 23cm. Enfourez environ 40min à 180°C.

Remarque :

Vous pouvez également réaliser des cupcakes en répartissant la pâte dans 12 moules à cupcake. Enfourner à la température prévue pendant environ 23 minutes. Pour vous assurer de la cuisson, piquez avec un couteau dans un des cupcakes. La lame doit ressortir sèche.

 Vos notes



Pour une pièce
Calories : **145kcal**
Protéines : **4,36g**
Glucides : **17,43g**
Lipides : **7g**
Sel : **0g**



Dessert

CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES

Préparation

5 minutes

Cuisson

15 minutes

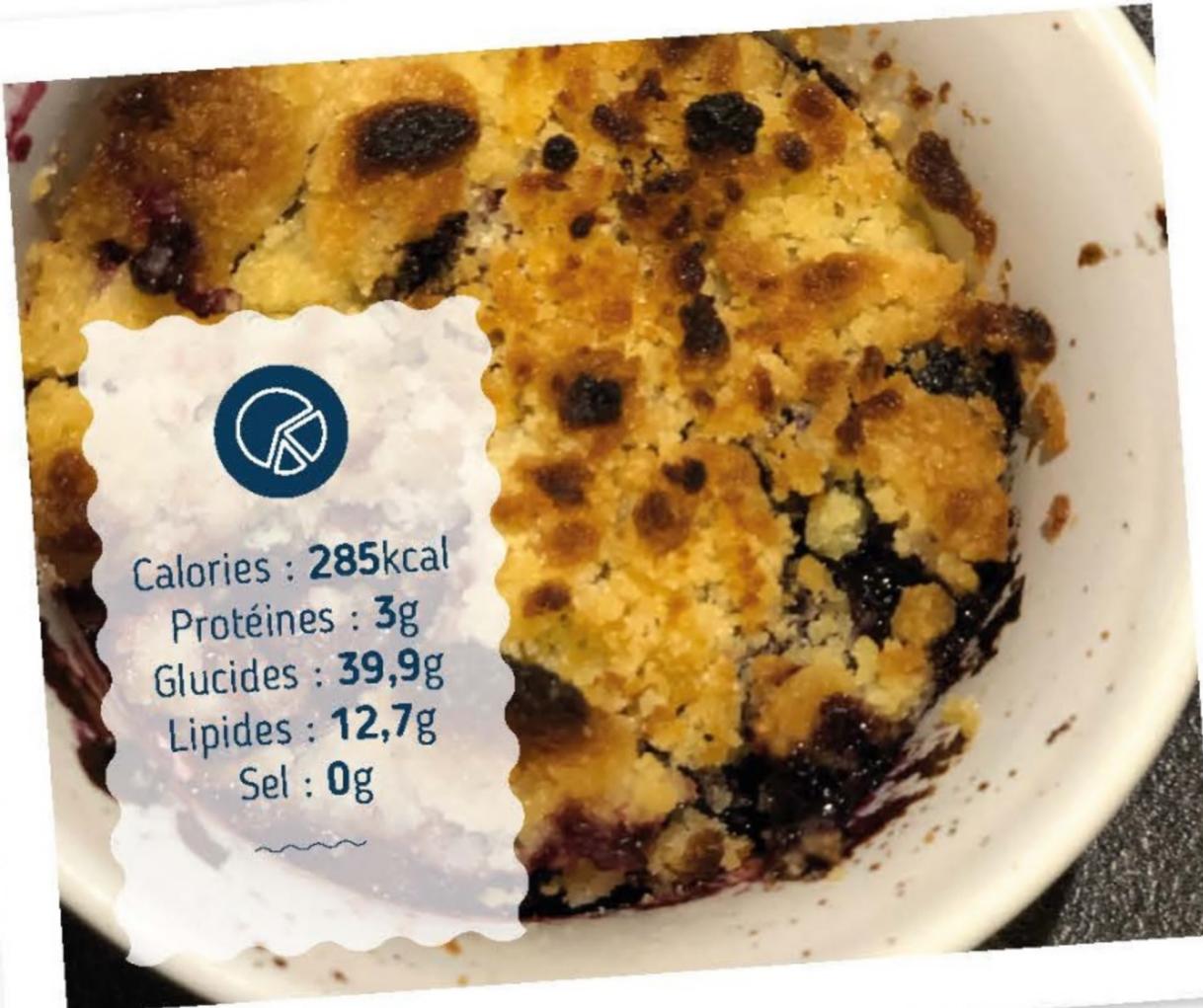
Ingrédients pour 4 personnes :

- + 75g de farine
- + 75g de sucre
- + 60g de beurre
- + 500g de fruits rouges

Étapes

1. Mélangez la farine et le sucre puis ajoutez le beurre en petits morceaux.
2. Mélangez jusqu'à ce que la pâte ressemble à de la chapelure.
3. Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7)
4. Lavez les fruits et les sécher. Coupez les plus gros morceaux.
5. Placez les fruits dans un plat allant au four puis parsemez avec la pâte.
6. Enfourez jusqu'à ce que la pâte brunisse.
7. Sortez le plat du four et laissez refroidir.

 Vos notes





Dessert

GÂTEAU CHOCOLAT-COURGETTES

Ingredients

pour un gâteau de 8 portions:

- + 400g de courgettes
- + 4 œufs
- + 50g de sucre brun
- + 200g de chocolat noir
- + 4 c. à c. de poudre de cacao
- + 100g de farine
- + 1 pincée de sel
- + 1 sachet de levure

Étapes

1. Faire préchauffer votre four sur 180°C.
2. Eplucher et râper finement les courgettes, les presser dans un essuie pour enlever un maximum d'eau.
3. Faire fondre le chocolat noir sur feu doux en remuant pour éviter qu'il accroche.
4. Battre les œufs avec le sucre brun.
5. Y ajouter la courgette râpée, le chocolat fondu, la poudre de cacao et mélanger le tout.
6. Ajouter ensuite la farine, le sel et la levure et mélanger à nouveau.
7. Enfourner à 180°C durant 30 minutes.
8. Le gâteau refroidit peut être congelé en petites portions, il suffit de le sortir la veille et de le laisser décongeler au frigo.

 Vos notes





Dessert

GÂTEAU LÉGER AUX POMMES

Ingredients

pour 6 personnes

- + 6 belles pommes type Golden, Reinettes, ...
- + 2 oeufs
- + 40 g sucre roux
- + 70 g de farine
- + 20 g beurre
- + 10 cl de lait écrémé
- + 1 sachet de sucre vanillé ou 1 gousse vanille
- + 1 sachet levure
- + Cannelle

Étapes

1. Dans un récipient, fouettez ensemble les œufs, le sucre et les graines de la gousse de vanille jusqu'à ce que le mélange mousse légèrement
2. Ajoutez le beurre préalablement fondu ainsi que le lait et mélangez bien
3. Dans un autre récipient, mélangez la farine, la levure et le sel puis ajoutez l'ensemble au mélange
4. Fouettez bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène et sans grumeaux
5. Préchauffez votre four à 200°C
6. Pelez les pommes, coupez-les en quartiers et ôtez le trognon, les taillez finement
7. Incorporez-les au fur et à mesure dans la préparation en remuant régulièrement pour les enrober de pâte.
8. Mettre dans un moule rond que vous aurez recouvert d'un papier de cuisson pour le four
9. Enfournez pour 35 à 40 minutes jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.
10. Laissez tiédir avant de démouler.

 Vos notes





Dessert

MOUSSE AU CHOCOLAT LÉGÈRE

Ingédients

pour 4 personnes

- + 130g chocolat noir à 70% cacao
- + 2 C à S de lait écrémé
- + 4 blancs d'œufs
- + Chocolat amer pour garnir

Étapes

1. Faites Chauffer le chocolat avec le lait au bain marie, mélangez avec la spatule jusqu'à ce qu'il soit fondu.
2. Battez les blancs en neige très ferme puis mélanger les délicatement au chocolat fondu.
3. Laissez reposer 3heures au réfrigérateur.
4. Saupoudrer de cacao amer avant de servir.

 Vos notes





Dessert

POMME CUITE AU SIROP & CANNELLE

Ingredients

pour 1 personne

- + 1 pomme bio non pelée
- + 2 càc de sirop sans sucre ajouté
- + 1/2 càc de cannelle
- + 1 càs d'eau

Étapes

1. Ôter le trognon de la pomme.
2. Ajouter dans le trou le sirop.
3. Saupoudrer de cannelle.
4. Ajouter l'eau dans le fond du plat.
5. Cuire 4 min au micro-ondes à 750 W.

 Vos notes





Dessert

SOUPE DE FRAISE À LA MENTHE

Ingédients pour 4 parts :

- + 500g de fraise
- + 10 feuilles de menthe
- + 3 c. à soupe de sucre de canne
- + 2 c. à soupe de jus de citron

Étapes

1. Laver et nettoyer les fraises. Les couper en morceaux.
2. Mettre 4 feuilles de menthe de côté. Couper le reste des feuilles de menthe grossièrement.
3. Mettre dans un bol les fraises, la menthe, le jus de citron et le sucre liquide. Mixer le tout avec le mixsoup.
4. Placer 2 heures au frigo.
5. Verser dans des petits verres et servir aussitôt garni d'une feuille de menthe et d'une paille.

 Vos notes





Dessert

TIRAMISU COCO AUX FRAMBOISES

Préparation 20 minutes

Cuisson 0 minutes

Étapes

Ingédients

pour 4 personnes :

- + 75 ml de lait écrémé
- + 25 g de poudre de coco
- + 250 g de fromage frais maigre
- + 30 g de sucre de canne
- + 1 jaune d'œuf
- + 60 ml de crème à monter (30%)
- + 150 g de framboises
- + 50 g de biscuits Madeira

1. Portez à ébullition le lait avec la moitié de la poudre de coco.
2. Lorsque le lait bout, laissez refroidir.
3. Dans un bol, versez le fromage frais, le sucre, le jaune d'œuf, le reste de coco et mélangez.
4. A l'aide d'un fouet électrique, montez la crème.
5. Incorporez délicatement la crème dans le mélange fromage frais, sucre, œuf et coco.
6. Découpez les framboises .
7. Filtrez le lait et puis faites tremper les biscuits Madeira, un à un.
8. Réalisez le montage du tiramisu :
 - › Une couche avec les biscuits trempés dans le lait
 - › Une couche avec le mélange crème, fromage frais
 - › Une couche avec les fraises coupées en rondelles
 - › Et ainsi de suite
9. Pour finir, ajoutez de la noix de coco râpée en guise de décoration.
10. Placez votre tiramisu au frigo pendant 3-4h.



 *Vos notes*



Dessert

TIRAMISU AUX FRUITS

Préparation 30 minutes
Niveau facile

Étapes

Ingédients pour 4 personnes :

- + 1 pomme
- + 1 poire
- + 2 dl de jus multifruit
- + 4 boudoirs
- + 200 g de fromage frais maigre (fromage blanc)
- + 2 œufs
- + 2 c. à soupe de café
- + 1 c. à soupe de sucre de canne
- + 1 sachet de sucre vanillé
- + extrait d'amande (quelques gouttes)
- + cacao en poudre

1. Mélangez le fromage blanc avec les jaunes d'œufs, le café, le sucre de canne, le sucre vanillé et l'arôme d'amandes et battez à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
2. Battez fermement les blancs d'œufs et intégrez-les au mélange à base de fromage blanc.
3. Coupez la pomme et la poire en morceaux.
4. Remplissez des verrines avec les morceaux de pomme et de poire. Versez le jus multifruit jusqu'à ce que les morceaux de fruits soient recouverts.
5. Plantez un boudoir dans les verrines et versez-y le mélange au fromage blanc.
6. Décorez d'un peu de cacao en poudre.

 Vos notes

