

Quelques bons desserts d'hiver !

Amandes aux épices de Noël

Ingrédients : 200 g d'amandes avec peau, 1 càs de sucre glace, 80 g de chocolat pâtissier lait ou noir, 1 càc de cannelle, 1 pincée de cardamone, 1 pincée de clous de girofle, $\frac{1}{4}$ de càc de vanille en poudre, 150g de sucre glace. Tamisez les 150 g de sucre glace et réservez.

Préparation : Préchauffez le four à 160° (chaleur tournante)

Mélangez les amandes avec la càs de sucre glace puis les mettre sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier-cuisson 15 minutes au four.

Laissez refroidir et les mettre dans un saladier avec un couvercle.

Mettez le chocolat dans le bol de votre mixeur et mixez 5 secondes (vitesse 6) puis chauffez 4 mn à 60 °, rajoutez cannelle, cardamone, clous de girofle et vanille, mélangez 20 sec.

Versez le chocolat sur les amandes et bien mélanger, puis versez le sucre glace tamisé sur les amandes et refermer le couvercle, puis secouer longuement jusqu'à ce que les amandes soient entièrement recouvertes.

Laissez bien refroidir et sécher les amandes et conservez-les à l'abri de l'air.

C'est très bon !

Marie-Josée

Châtaignes à la vanille et au sirop d'agave

Ingrédients : (pour 2 bocaux de 50 cl) : 1 kg de châtaignes, 1 gousse de vanille, 250 ml de sirop d'agave, 750 ml d'eau.

Préparation : retirez la coque brune des châtaignes, mettez-les dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition, laissez frémir 15 min et retirez du feu. Ôtez délicatement la deuxième peau.

Rangez les châtaignes dans les bocaux, sans les tasser pour ne pas les briser. Ajoutez la gousse de vanille coupée en petits morceaux.

Délayez à froid le sirop d'agave avec l'eau, puis versez dans les bocaux, fermez hermétiquement.

Rangez les bocaux dans un stérilisateur (ou une grande et haute marmite). Versez de l'eau froide jusqu'au ras des couvercles, puis portez à ébullition et faites stériliser 40 minutes.

Attendez le refroidissement complet de l'eau avant de retirez les bocaux.

Monique

Clafoutis aux kiwis

Ingrédients : pour un moule rond de 25 cm de diamètre ou un moule carré de 22 cm de côté, il faut :
4 kiwis mûrs (6 si on veut faire aussi un coulis), 1 citron non traité ;
20 cl de crème fraîche, 65 g de sucre (2 càs)
3 œufs, 2 càs de farine.

Préparation : faire chauffer le four à 180° et épluchez les kiwis ;

Beurrez le moule, le saupoudre de 2 càs de sucre et le mettre au four pour que le plat soit très chaud quand on verse la pâte ;

Mélangez la crème, le sucre, les œufs, la farine, et le zeste rapé ;

Versez cette pâte dans le moule et y enfoncez artistiquement les kiwis coupés en quartiers (ou en 6) ;

Faites cuire 30 à 40 min ;

Faites un coulis le reste des kiwis et le jus de citron, éventuellement, un peu de sucre ;

Servir tout cela bien frais.

Bonne dégustation
Michèle

Crème vanille, cannelle et clémentines

Ingrédients : pour 4 personnes : 4 clémentines, 1/2 pomme 30 g de fécule de maïs, 30 cl de lait froid, 30 cl de crème fleurette, 1 càs de miel, 3 sachets de sucre vanillé, 1 baton de cannelle.

Préparation : épluchez les clémentines, séparez les quartiers et enlevez la peau blanche.

Coupez la 1/2 pomme en fines lamelles.

Délayez la fécule avec le lait froid dans une casserole. Ajoutez la crème fraîche, le miel, 2 sachets de sucre vanillé et le baton de cannelle.

Mélangez bien et faites cuire à feu doux, sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez tiédir et ôtez le baton de cannelle.

Disposez quelques quartiers de clémentines au fond de 4 verres.

Emulsionnez au fouet le mélange de crème, vanille et miel. Répartissez ce mélange dans les verres.

Disposez le reste des quartiers de clémentines et les lamelles de pommes sur la crème.

Saupoudrez du dernier sachet de sucre vanillé.

Conseil : servez les crèmes tièdes ou réservez-les au frais. Accompagnez-les de spéculos.

Martine